

BAVAROIS A LA VANILLE

CET entremets classique comporte des formules différentes, relativement aux proportions de jaunes d'œufs, de crème fouettée, et surtout de gélatine. La recette que nous donnons aujourd'hui ne comporte qu'une faible quantité de gélatine qui suffit pour assurer une fermeté parfaite à la crème, non seulement au démoulage, mais encore pendant le service, et même si l'on n'a pas employé de glace. Surtout, ne pas vouloir diminuer le nombre de jaunes d'œufs, qui concorde avec la proportion de gélatine.

L'exécution du bavarois est des plus faciles. Si la recette paraît ici très longue, c'est que nous l'avons expliquée avec minutie, toujours à l'intention des personnes inexpérimentées : le bavarois est un entremets courant, très pratiqué dans les dîners assez recherchés, surtout lorsqu'on dispose de glace pour le rendre très froid.

Proportions

Pour 7 ou 8 personnes :
 5 décilitres de lait ;
 2 décilitres de crème double liquide pour fouetter ;
 150 gr. de sucre en poudre ;
 5 jaunes d'œufs ;
 3 feuilles de gélatine, pesant ensemble environ 6 grammes ;
 1/2 gousse de vanille ;
 Gros comme une noisette de beurre frais.

Temps nécessaire : environ 1 h. 1/2.
 Se prépare 6 heures à l'avance, sans glace.
 Avec glace, 2 heures.

RÉSUMÉ

Faire infuser la vanille dans le lait bouillant.
 Battre les jaunes avec le sucre. Verser le lait.
 Faire lier sur le feu.

Ajouter la gélatine. Laisser refroidir en remuant souvent.

Fouetter la crème crue en neige ; la mélanger à la crème aux œufs.

Verser dans le moule légèrement graissé. Faire raffermir sur de la glace pilée pendant 2 heures, ou au frais pendant 6 heures.

Le lait

Ayez toujours de très bon lait ; pour toutes les crèmes possibles, c'est une condition essentielle. Si vous n'êtes pas très certain de sa qualité, prenez-en une plus grande quantité que vous laisserez bouillir et réduire plus longtemps, afin de l'avoir plus fort.

Mettez le lait dans une casserole à fond large, et faites-le bouillir, en ayant soin de le remuer de temps en temps avec une cuiller de bois. Cela l'empêche de déposer au fond de la casserole, et ce dépôt renferme les parties crémeuses qui se trouvent ainsi perdues. Dès que le lait a monté en bouillonnant, retirez la casserole du feu, jetez-y la vanille, et couvrez tout de suite pour laisser infuser une *grande demi-heure*. Il est donc bien entendu que la vanille ne doit pas bouillir ; l'ébullition lui enlève tout son parfum.

Si l'on ne craint point de voir les petits points noirs de la vanille dans le bavarois, il est encore mieux, pour donner plus de

parfum à la crème, de fendre la gousse en deux sur toute sa longueur, avant de la mettre dans le lait, et, quand l'intérieur est bien ramolli, de le râcler dans le lait.

Tenez la casserole de lait *hors du feu*, mais au chaud, près du fourneau. Pendant que la vanille infuse, préparez les œufs.

Les œufs

Cassez les jaunes dans une petite terrine assez grande pour contenir aussi le lait. Ayez soin d'enlever les germes blanchâtres qui s'attachent aux jaunes. Ajoutez le sucre en poudre. Avec une cuiller de bois, mêlez doucement pour que le sucre ait le temps de fondre un peu dans les jaunes. Ensuite battez fortement le mélange jusqu'à ce que les œufs aient blanchi et pris la teinte d'une sauce mayonnaise; ils doivent être couleur paille très claire. Cela indique qu'ils sont suffisamment mélangés pour n'avoir plus crainte de les voir grumeler.

Votre vanille ayant infusé pendant la *demi-heure* indiquée, versez le lait petit à petit sur les œufs, en tournant vivement, pendant ce temps avec la cuiller de bois. Tout étant bien délayé, reversez dans la casserole et faites lier la crème, sans retirer encore la gousse de vanille.

La liaison

Posez la casserole sur un feu très modéré, bien entendu, sous tout le fond de la casserole. Si vous usez habituellement du gaz, il faut à peine de flamme; le gaz chauffe très durement, et, sur les points en contact avec la casserole, le mélange brotille tout de suite; aussi, à moins d'une grande expérience, j'engage absolument à ne point se servir du gaz pour ce genre de crème, et à poser la casserole ou sur un coin du fourneau à charbon de terre, ou sur les cendres rouges d'un fourneau à charbon de bois, avec un trépied, dans les

rare cas où l'on ne dispose pas du fourneau à charbon de terre.

Dès que votre casserole est sur le feu, ne cessez pas de tourner la crème avec une cuiller de bois, tranquillement, régulièrement, en promenant la cuiller au fond.

Tant que vous voyez la mousse à la surface de la crème, elle n'est pas assez prise. Pour qu'elle soit à point, cette mousse doit avoir disparu dans l'ensemble, et, quand vous retirez la cuiller de la casserole, *le dos* de cette cuiller doit apparaître recouvert d'une très légère couche de crème, comme un simple vernis qui tient bien.

Pour vous rendre compte de cet effet, il faut, dès que votre crème est sur le feu, examiner la cuiller sortant du liquide. Vous constaterez que ce liquide ne s'y attache pas, qu'en tous cas il n'y reste pas, ou, alors, ce n'est que de la mousse, et cette mousse doit disparaître. L'état de votre cuiller au début vous servira donc de point de comparaison pour le moment où la crème doit être à consistance convenable.

Ne laissez surtout pas chauffer jusqu'à ébullition; dès que la crème est à point, jetez-y la gélatine préparée comme suit.

La gélatine

Ayez de la gélatine bien pure, de première qualité. On compte qu'une feuille pèse environ 2 grammes. Vous l'aurez fait tremper, *10 minutes*, dans de l'eau tiède en quantité suffisante pour qu'elle baigne bien. Egouttez-la et séchez-la sur un linge, et jetez-la tout de suite dans la casserole.

Remuez pour faire fondre. Au bout de quelques minutes, prenez le fouet en fil de fer étamé, et fouettez la crème dans la casserole. Cela aide au mélange et vous empêchez ainsi la formation d'un petit pointillé jaune qui se produit dans les crèmes les mieux conduites pendant leur cuisson.

Passez tout de suite la crème, tandis qu'elle est chaude, à travers le chinois ou fine passoire, dans une petite terrine que vous tenez au frais, ou sur la glace, pour la refroidir le plus tôt possible.

Laissez une cuiller de bois dans la terrine, et remuez fréquemment la crème pour éviter qu'une peau se forme à la surface, ou de gros caillots.

Pendant que la crème refroidit, fouettez la crème.

La crème fouettée

A Paris, on achète généralement chez les crémiers la crème toute fouettée, mais il est difficile d'en apprécier exactement la quantité nécessaire. Les cuisiniers et les bonnes cuisinières préfèrent toujours fouetter leur crème au moment de s'en servir. On peut compter que la crème fouettée double largement le volume; 2 décilitres de crème liquide donneront donc au moins 4 décilitres de crème fouettée.

Voyons maintenant la crème qu'il faut prendre. Si vous avez affaire à un crémier consciencieux, bon fournisseur habituel, il vous donnera la crème dont il se sert toujours. Cette crème, appelée *crème double*, est liquide, bien coulante, et ne s'attache que très légèrement à la cuiller et au vase; c'est la crème recueillie sur du lait de la veille. Il ne faut pas la confondre avec la crème achetée pour le thé, et qui, à Paris bien entendu, n'est que du très bon lait, ou tout au plus l'écémage du lait du jour même. Ne confondez pas, d'autre part, avec la crème épaisse que beaucoup de personnes appellent également crème double, et qui est consistante presque comme du fromage à la crème. Cette crème-là tournerait en beurre, si on la fouettait; il faudrait, alors, à condition toujours qu'elle fût parfaitement fraîche, n'en prendre qu'une toute petite quantité et la délayer avec du lait jusqu'à ce qu'elle

fût coulante et liquide comme je l'ai expliqué plus haut.

Pour fouetter la crème, il faut, avant tout, la tenir au froid et opérer dans un endroit frais. Les crémiers la gardent toujours sur la glace pour cette raison. Ils se servent aussi d'un petit balai d'osier, mais le fouët en fil de fer étamé est très bon aussi. Mettez la crème dans une terrine de faïence assez grande pour qu'elle puisse plus que doubler de volume, et fouettez-la absolument comme des blancs d'œufs. Si la crème est bonne et qu'elle soit au point voulu, bien froide, elle moussera très rapidement. Il ne doit y avoir au fond de la terrine aucun reste de lait, tout doit être pris et assez consistant pour qu'en laissant tomber du fouët un gros flocon de crème, il conserve toute sa forme.

Alors votre crème fouettée est prête à mélanger avec la crème anglaise.

Le mélange

Au moment d'y ajouter la crème fouettée, la crème anglaise doit être refroidie pour que la crème fouettée n'y fonde pas; mais non pas assez froide pour avoir commencé à figer dans la terrine, car alors le mélange s'opérerait très mal.

Il faut absolument faire ce mélange avec une spatule en bois ou à défaut avec une carte un peu forte; une simple cuiller de bois ne saurait convenir, on écraserait trop la crème fouettée.

Versez la moitié seulement de la crème fouettée dans la crème jaune. Avec la spatule ou la carte, que vous passez au fond de la terrine, ramenez la crème jaune par dessus, de façon à envelopper la crème fouettée. Puis, fendez le mélange au milieu, et ramenez encore le dessus dessous. Tout ceci doucement, à grands coups, sans tatouiller.

Si vous tatouillez, la crème retombe et

devient liquide, et tout le bavarois perd sa légèreté et son mousseux. Notez que le mélange est aussi parfait en opérant à grands coups peu nombreux, qu'en triturant à petits coups. Tout en opérant tranquillement, il faut aussi aller avec promptitude, toujours pour que la légèreté subsiste.

Vous ajoutez ensuite la seconde moitié de votre crème fouettée en vous aidant de la spatule ou de la carte pour bien racler la terrine. Mélangez ensuite avec les mêmes précautions. Versez alors immédiatement dans le moule.

Le moule

Il faut un moule à cylindre, c'est-à-dire avec un trou au milieu, afin de permettre un refroidissement plus complet, soit qu'on le mette dans la glace, soit que simplement on le plonge dans l'eau froide, dans un endroit très frais.

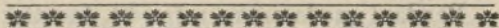
Le moule, pour les quantités ci-dessus indiquées, est exactement de la contenance d'un litre. On choisit, généralement, un moule en forme de couronne un peu haute, à grosses côtes. Un moule à savarin peut convenir également, ou un moule uni à pouding ordinaire. Il vaut mieux que le moule ne soit pas trop élevé, pour que le bavarois n'ait pas trop de hauteur; non pas qu'il ne se tienne bien ferme au démoulage, mais c'est pour la facilité des convives à se servir. Si le bavarois est trop en hauteur, on compromet son équilibre quand on découpe des tranches du haut en bas; et si, pour éviter cela, on prend sur une partie seulement de la hauteur des morceaux plus épais, le bavarois prend un aspect déchiqueté peu agréable.

Beurrez légèrement tout l'intérieur du moule, puis versez-y la pâte en ayant soin qu'elle tombe en grande masse d'une seule coulée.

Pour servir

Au moment de servir, trempez le moule jusqu'au bord dans l'eau tiède. Détachez légèrement le bavarois en insinuant tout autour la pointe du couteau; puis, après avoir essuyé le moule, renversez-le sur un plat garni d'une serviette.

LA VIEILLE CATHERINE.



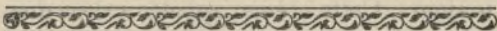
NOS PINTADES FARCIES

Ces pintades, de premier choix, sont remplies d'une farce légèrement truffée et assez grasse qui corrige la sécheresse naturelle de la chair de ce genre de volatile. Nous pourrions en fournir jusque vers le 20 avril. Nous les livrons prêtes à rôtir.

Une pintade suffit largement pour 8 personnes.

PRIX

Paris, à domicile.....	9 fr. »
Départements, <i>franco de port</i> et d'emballage en gare.....	10 —
Alsace-Lorraine, Suisse, Belgique, <i>franco en gare</i> ..	10 — 50



POULETS EN GELÉE

Rappelons que ces poulets, préparés au centre même de la Bresse spécialement pour nous, au fur et à mesure de nos besoins, sont de toute fraîcheur.

Autant que possible, pour avoir la gelée plus ferme, faire tremper la boîte dans l'eau fraîche une heure avant de l'ouvrir.

PRIX

<i>Poulet moyen</i> , pour 5 ou 6 personnes...	5 50
<i>Poulet extra</i> , pour 6 à 8 personnes....	7 50

Ajouter le coût du colis postal et 30 centimes d'emballage pour une boîte, 50 centimes pour deux ou trois boîtes.

Nota. — La boîte moyenne pèse environ 1 kil. 500; la boîte extra, 2 kilos.



FOIE DE VEAU AUX HERBES

UNE originale et très appétissante façon d'apprêter le foie de veau, cette grande ressource des déjeûners. La recette actuelle est toute simple et vite faite. Elle offre l'avantage, en cas de retard des convives, de pouvoir tenir le plat tout prêt sans inconvénient. On garde, en ce cas, le foie au chaud, d'un côté, et la sauce de l'autre. Tandis que le foie sauté, pour être bon, ne doit pas du tout attendre.

Proportions

Pour 4 ou 5 personnes :
450 à 500 grammes de foie de veau en tranches;
200 grammes d'oseille, pesée non épluchée;
10 grammes de feuilles de persil;
10 — de cerfeuil;
10 — de farine;
2 décilitres de bouillon;
3 cuillerées de bonne huile d'olives;
1 cuillerée à café de ciboule hachée, facultative;
Une forte pincée de poudre d'épices;
Sel et poivre.
Temps nécessaire : 1/2 heure.

RÉSUMÉ

Hacher les herbes. Faire revenir dans l'huile avec la farine.

Ajouter le foie; assaisonner. Laisser cuire 1/4 d'heure.

Retirer le foie. Mouiller avec le bouillon; mijoter quelques instants, verser sur le foie.

Les herbes

Epluchez l'oseille en enlevant les queues. Du persil et du cerfeuil ne prenez que les feuilles. Lavez à l'eau fraîche, ainsi que

la ciboule, si vous en mettez; égouttez. Hachez toutes ces herbes assez finement.

Prenez une casserole sauteuse, à bords bas et à large fond, en cuivre étamé, assez grande pour y pouvoir ranger les tranches de foie les unes à côté des autres, en les serrant un peu. A défaut de la sauteuse une poêle peut convenir, mais il faudra un feu plus doux qu'avec une casserole en cuivre étamé, la poêle, très mince, chauffant bien plus fort.

Versez l'huile dans la poêle. Ajoutez les herbes. Posez la casserole sur un feu modéré, laissez chauffer quelques instants, jusqu'à ce que les herbes aient fondu et perdu leur teinte verte. Saupoudrez-les alors avec la farine. Remuez avec la cuiller de bois, et laissez cuire encore cinq ou six minutes, en remuant souvent pour que rien n'attache au fond de la casserole. En tout, une dizaine de minutes, au plus, de cuisson. Il est temps alors d'ajouter le foie.

Le foie de veau

Ayez de bon foie, d'une teinte blonde, et non point rouge foncé, pas trop frais, parce qu'en ce cas il est coriace. Coupez-le, ou exigez du boucher qu'il le détaille en tranches minces et d'une égale épaisseur, d'un centimètre à un centimètre et demi tout au plus. Enlevez bien soigneusement toute graisse, toute peau adhérente.

Saupoudrez chaque côté des tranches de sel et poivre en forte proportion.

Posez les tranches sur les herbes dans la casserole, les unes à côté des autres, mais pas les unes sur les autres. Couvrez la casserole et laissez cuire, sur feu modéré, pendant 7 ou 8 minutes. Durant ce temps, regardez si le foie n'attache pas, en le soulevant avec une fourchette. Retournez les tranches, et saupoudrez le tout avec la poudre d'épices. Recouvrez la casserole et laissez cuire encore 5 ou

6 minutes; il faut moins de temps pour le second côté qui, dans la casserole, a déjà eu le temps de s'échauffer.

Au bout, par conséquent, d'un petit quart d'heure, examinez si le foie est cuit à point, en enfonçant dans une des tranches la pointe d'une aiguille à brider la volaille.

Le jus qui perle par l'ouverture que vous venez de faire dans la viande doit être doré ou blond. S'il est rouge ou simplement rosé, la cuisson est insuffisante. Si le jus est franchement rouge, il faut, on le conçoit, laisser plus de temps que s'il est rosé; dans le dernier cas, une ou deux minutes de plus sont suffisantes. Vous pouvez alors retourner encore les tranches.

Lorsqu'elles sont cuites à point, retirez-les sur un plat de service, en râclant les herbes qui doivent rester dans la casserole. Tenez le plat couvert et au chaud.

La sauce

A ce moment le fond de la casserole a légèrement gratiné; ce ne sont pas les herbes qui ont noirci, mais le jus rendu par le foie. Versez alors quelques cuillères seulement, pour commencer, du bouillon indiqué. Avec la cuiller de bois, grattez doucement le fond de la casserole, toujours sur le feu, pour dissoudre le gratin. Quand toute la partie brunie de la casserole est détachée, finissez d'ajouter le bouillon, toujours peu à peu et en tournant avec la cuiller. Faites bouillir une ou deux minutes, et voyez à ce moment si la sauce est à point; elle doit être plutôt épaisse, comme sauce, mais coulante comme purée. Si elle était un peu trop liquide encore, faites-la bouillir deux ou trois minutes de plus.

Goûtez pour l'assaisonnement qui doit être très relevé, et versez sur les tranches de foie tenues au chaud.

LA VIEILLE CATHERINE.

* Menus *

PETITS MERLANS AU BEURRE
VEAU DU CHEVAL BLANC
ROASTBEEF FROID
SALADE DE LAITUE AUX ŒUFS
GATEAU BRETON



POTAGE JEANNETTE
BOUCHÉES MONTGLAS
POULET AU BLANC
GIGOT ROTI
ASPERGES EN PETITS POIS
TÊTE DE NÈGRE

ŒUFS EN COCOTE
RAIE AU BEURRE NOIR
MACARONI A L'ITALIENNE
SOUFFLÉ A LA GELÉE DE GROSEILLES



POTAGE AUX HERBES
COLIN SAUCE AUX CAPRES
SALMIS DE CANARD SAUVAGE
MAYONNAISE DE LANGOUSTE
SALADE DE LÉGUMES
CHARLOTTE RUSSE

ŒUFS BROUILLÉS AUX POINTES D'ASPERGES
POULET SAUTÉ ARCHIDUC
RUMSTEAK MAÎTRE D'HOTEL
FOMMES DE TERRE NOUVELLES SAUTÉES
CRÈME AU CHOCOLAT EN PETITS POTS



POTAGE CRÈME D'ASPERGES
TRUITE SAUMONÉE SAUCE CREVETTES
TIMBALE RÉGENCE
CANETONS BRAISÉS A L'ORANGE
SELLE DE PRÉ-SALÉ ROTI
PETITS POIS NOUVEAUX A LA PARISIENNE
BAVAROIS A LA VANILLE

NOUILLES AU JAMBON
FOIE DE VEAU AUX HERBES
POULET FROID
SALADE
CRÈME FRITE



POTAGE AUX SALSIFIS AU TAPIOCA BOUILLON BOUDIER
COTELETTES DE VEAU A LA ZINGARA
ALOYAU ROTI
CRESSON EN ÉPINARDS
SALADE D'ORANGES A LA CRÉOLE

Racahout Delangrenier
Le meilleur aliment des enfants



CANETON BRAISÉ

SAUCE A L'ORANGE

Cours de M. A. Colombié
Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

Le caneton braisé sauce à l'orange constitue un plat d'entrée fort délicat. C'est un caneton que l'on fait braiser suivant les règles ordinaires et dont on termine la sauce avec de l'orange. Parfois, on sert ainsi un caneton non désossé, mais il est plus classique et plus avantageux de le désosser et de le farcir.

On emploie des oranges ordinaires ou des oranges bigarrades; ces dernières, un peu amères, ont un parfum spécial qui les fait généralement préférer. Mais on n'en trouve point pendant toute la saison des oranges. A Paris, il en arrive irrégulièrement de janvier à fin avril.

Proportions

Pour un beau caneton nantais, convenant pour 8 personnes :

POUR FARCIR

- 200 gr. de chair à saucisses ;
- 1 petit verre de cognac ;
- 1 cuillerée de mie de pain ;
- 1 jaune d'œuf ;
- 1 petite échalotte ;
- Sel, poivre, épices.

Si l'on n'a pas de chair à saucisses, comme cela arrive à la campagne, on la remplace par 150 grammes de filet de porc et 50 gr. de lard gras hachés ensemble.

POUR BRAISER

- 100 gr. de couenne ;
- 80 — d'oignon ;
- 100 — de carotte ;
- 1/2 litre de jus ou d'excellent bouillon ;
- 1/4 — de vin blanc.

POUR LA SAUCE

- 30 gr. de beurre ;
- 20 — de farine ;
- 1/4 de litre du jus de cuisson ;
- 1 verre à madère d'excellent madère, ou 1 petit verre de cognac ;
- 4 oranges.

Pour désosser le caneton

Le caneton rouennais est plus charnu et plus fin ; on doit donc le préférer quand on ne regarde pas à la différence de prix. Mais un caneton nantais fait très bien l'affaire.

Je tranche les pattes au-dessus du genou et les ailerons au-dessus de la jointure avec l'aile.

Je fends la peau du cou, en-dessus, dans toute sa longueur, et je la tranche à la naissance de la tête. Puis, dégageant le cou de sa peau, je le tranche à sa naissance, en ayant soin de ne pas attaquer la peau. J'enlève le boyau et l'artère qui se rattachent au gésier ; les canards n'ont pas de jabot.

Il s'agit maintenant de désosser le caneton, opération beaucoup plus facile qu'on se l'imagine.

Le caneton étant posé sur le ventre, avec un couteau je détache la chair de chaque côté de la colonne vertébrale, en suivant jusqu'au croupion.

Je retire ensuite la peau sur le côté, de façon à dégager l'os de l'aile et à faire apparaître la jointure : je tranche la jointure. J'opère ainsi pour les deux ailes. La carcasse se trouve donc en partie détachée de la peau qui tombe de chaque côté.

Saisissant alors la carcasse de la main gauche, j'introduis les doigts de la main droite entre le cou et la chair des ailes, et je détache la chair des ailes de la carcasse jusqu'aux cuisses, sans me préoccuper des filets mignons qui restent adhérents à la carcasse.

Maintenant, je retrousse un peu la peau pour dégager les cuisses, et je retourne celles-ci pour les désarticuler; je tranche la jointure comme j'ai tranché les ailes, et je continue de soulever chair et peau jusqu'au croupion. Je tranche le croupion pour m'en débarrasser, car il renferme une noisette qui donne souvent un goût de marée fort désagréable.

La carcasse se trouve alors complètement dégagée. Il s'agit de la vider. J'enlèverai tout à l'heure les os qui adhèrent encore à la dépouille du caneton.

Prenant la carcasse dans la main gauche, je tire l'estomac avec la main droite, il vient très facilement. Je le mets de côté. Je vide ensuite l'intérieur de la carcasse, en ayant soin de ne pas crever les boyaux; je détache le foie, le cœur et le gésier qui serviront pour la farce.

Je retire la partie du foie qui touchait au fiel.

Le gésier ne s'ouvre pas comme celui du poulet; je coupe seulement les deux noisettes de chair maigre qui se trouvent de chaque côté, et je jette le reste. J'enlève la peau luisante qui recouvre les noisettes et qui est pleine de nerfs.

Enfin, je détache les filets mignons de la carcasse, et je les débarrasse de leurs nerfs, puis je recueille les parcelles de chair qui sont restées adhérentes aux os.

La farce

Je hache très fin toutes les parures du caneton, le cœur, le foie, les noisettes, les filets mignons; j'y ajoute la chair à saucisses, l'échalotte finement hachée, la mie

de pain, le jaune d'œuf, cognac, sel, poivre, épices. Je mélange bien pour faire pénétrer l'assaisonnement.

Pour farcir le canard

Je retrousse la chair sur le mognon de l'aile, et je tranche *intérieurement* la chair et les nerfs qui se trouvent autour, ce qui me permet de retirer l'os.

J'opère de même pour les cuisses; mais il y a dans chaque cuisse deux os qu'il faut retirer l'un après l'autre.

La peau du canard se trouve ainsi sans aucun os et sans aucun trou.

Je pose la farce au milieu et je remplis les quatre peaux de façon à bien recouvrir la farce et à donner une forme ronde comme celle d'un melon. Après quoi je ficelle de manière à former huit côtes, en ayant soin de ne pas trop serrer, car le caneton gonflera sensiblement à la cuisson.

Pour braiser

Je prends une casserole où le canard ne soit pas trop au large, afin de ne pas être obligé d'exagérer la quantité de liquide. Je range au fond les couennes, le côté du poil en-dessus; puis, sur les couennes, l'oignon coupé en rouelles, et, sur l'oignon, la carotte coupée de même. Je mets maintenant le canard dans la casserole, les filets en-dessus; je répartiss tout autour les os et le cou, puis, sur le canard même je pose un disque de papier beurré du diamètre de la casserole. Je couvre la casserole et je mets sur feu doux où je laisse « suer » pendant une dizaine de minutes.

Je ne mets qu'une patte dans la casserole; je coupe l'autre presque au genou, je laisse les doigts mais j'enlève les ergots, puis je passe à l'eau bouillante et j'enlève la peau. Je garde cette patte qui servira pour le dressage.

Il faut un feu très doux, car, pour peu que le canard colore, la sauce prendra un

goût qui affaiblira celui de l'orange. C'est pour que ce goût d'orange domine mieux, que nous ne mettons ni ail, ni bouquet garni.

Au bout de 10 minutes, je mouille avec le vin blanc et le bouillon qui doivent baigner le canard aux trois quarts. Je couvre de nouveau avec le papier beurré et le couvercle de la casserole, et je laisse mijoter à tout petit feu, comme un pot-au-feu, pendant 4 heures. Je retourne le canard au bout de 2 heures.

On peut, évidemment, cuire le caneton en deux heures, mais, pour obtenir un braisé parfait, les quatre heures sont nécessaires.

La julienne d'orange

Pendant ce temps, je pèle une orange de manière à n'enlever que la partie jaune. Je coupe ensuite cette pelure en julienne et je mets tous ces petits morceaux dans une casserole avec de l'eau en assez grande abondance. Je couvre et je laisse bouillir doucement pendant une heure et demie à deux heures. Il faut que cette pelure arrive à s'écraser sous le doigt sans appuyer.

Cette julienne sera mise dans la sauce au dernier moment.

Les oranges

Quelques instants avant de préparer la sauce, je prépare les quatre oranges parmi lesquelles se trouve celle qui m'a fourni la julienne.

Je les pèle « à vif ». Pour cela, appuyant l'orange sur la table avec la main gauche, j'incise la peau au sommet de l'orange et je fais descendre le couteau jusqu'en bas, enlevant une bande d'écorce d'environ 1 centimètre de large et mettant la chair de l'orange à nu. J'enlève une seconde bande, et ainsi de suite, jusqu'à ce que j'aie fait le tour de l'orange.

Prenant maintenant l'orange dans la

main gauche, j'introduis la lame du couteau entre un quartier et la cloison qui le sépare du quartier voisin, et je tranche jusqu'au centre de l'orange en suivant l'inclinaison du quartier. J'opère de même de l'autre côté du quartier, ce qui me permet de détacher un quartier assez petit, mais parfaitement net et débarrassé de toute peau. Je détache successivement tous les quartiers que je mets de côté.

Je garde aussi le squelette des oranges et le jus qui a coulé pendant le découpage.

La sauce

Quand le caneton est cuit, le liquide doit être réduit d'environ moitié. Je passe ce jus, je le dégraisse, et j'en prends environ 1/4 de litre pour la sauce. Je reverse le reste, ainsi que la graisse, sur le canard, pour l'empêcher de se dessécher.

Je mets 30 grammes de beurre dans une petite casserole, et je laisse chauffer doucement, sans bouillir, jusqu'à ce que le beurre ait pris une teinte noisette, ce qui a lieu dès qu'il cesse de chanter. J'y délaye 20 grammes de farine et je laisse cuire doucement pendant 3 ou 4 minutes, jusqu'à ce que le mélange ait une teinte café au lait un peu foncé.

Je mouille alors avec le jus, j'ajoute le jus rendu par les oranges et celui que j'obtiens en pressant leurs carcasses, et je laisse chauffer jusqu'à ébullition. Je retire alors sur le coin du fourneau, et je laisse la sauce « se dépouiller » pendant une vingtaine de minutes, comme nous l'avons souvent expliqué.

Au moment de servir j'ajoute le madère et la julienne d'oranges.

Pour servir

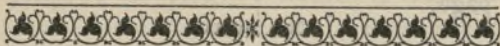
Pour servir, après avoir supprimé les ficelles du caneton, je le pose sur un plat rond, et je mets les quartiers d'oranges autour. Je plante au milieu du caneton,

pour l'identifier, la patte que j'ai préparée tout à l'heure. Et je nappe légèrement le canard de sauce.

Je passe le reste de la sauce en saucière.

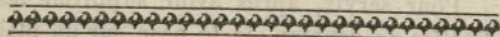
Le caneton doit pouvoir se servir à la cuiller; on le divise comme les tranches d'un melon. Cette façon de le découper, comme la forme ronde qu'on lui a donnée, a pour effet de donner des morceaux où le canard et la farce sont plus également répartis.

MAZARIN.



UNE MODE PRATIQUE

Le temps n'est plus où la mode imposait impérieusement tous ses caprices; une certaine logique inspire presque toujours ses arrêts, et l'hygiène, tant dédaignée par elle, est aujourd'hui sa préoccupation constante. Nous ne verrons plus les transparents fourreaux du Directoire, qui firent périr de pneumonie tant de jeunes femmes robustes; ni les *corps* des XVII^e et XVIII^e siècles, où les poitrines et l'abdomen subirent de si cruelles tortures; ni les grotesques crinolines de l'Empire, qui, sous leur cloches géantes, firent mûrir tant de maux. Les réunions mondaines ont vu disparaître aussi, au grand bénéfice de nos estomacs, les écœurantes boissons sucrées, les punchs et les rafraîchissements funestes. Il est de bon ton maintenant, dans les *five o'clock* et les soirées, d'offrir le délicieux vin tonique Mariani, dont la chaleur généreuse ranime et reconforte, dont la vertu protectrice cuirasse les poitrines délicates contre les rhumes et les bronchites, et qui allume, dans les causeries de salon, les flammes légères de cette bonne gaité gauloise dont la source semblait tarie.



Eau de Table **GALLIA** STÉRILISEE
GAZEUSE — 0,15 la bouteille (verre en plus)



Dîner de 15 Personnes

MENU RAISONNÉ

Voici quelque temps que nous n'avons donné de menu raisonné.

Nous nous trouvons à un moment de l'année où les réunions sont nombreuses et où les menus sont assez difficiles à combiner: gibier, légumes, fruits, tout manque ou à peu près.

Nous allons étudier un menu pour un dîner de 15 personnes, dans une note de demi-cérémonie. Nous y consacrerons un budget de 150 francs, *vins compris*, soit 10 francs par personne. Nous allons montrer comment, en choisissant des choses simples, on peut, pour ce prix relativement minime, donner un excellent dîner, avec d'excellents vins.

Rappelons quelques règles générales s'appliquant à tous nos menus raisonnés.

Nos quantités sont calculées assez largement, sans exagération cependant, de manière à satisfaire des appétits sérieux et à pouvoir passer certains plats, une seconde fois, suffisamment garnis. D'ailleurs, s'il est permis de calculer un peu juste pour certaines choses, il est bon de forcer un peu d'autres plats dont la desserte est une ressource.

Nous prenons les prix moyens de Paris pour des denrées de premier choix.

Nous comptons le beurre, sauf exception, à 2 fr. 50 la livre.

Enfin, nous négligeons le prix des menus accessoires : sel, poivre, condiments divers, etc., etc.

Voici le menu :

Potage crème de chicorée
Petits soufflés aux crevettes
Filet de bœuf à la Nivernaise
Ris de veau à la maréchale
Pintades farcies
Jambon froid à la gelée
Salade de légumes
Pudding Pélerin

Toutes les recettes ont paru dans le *Pot-au-Feu*.

Le potage « crème de chicorée », très léger, convenant à tous les estomacs, constitue un potage vraiment de choix, tout en étant de préparation très simple. Il peut même, avantage à apprécier, se préparer plusieurs heures à l'avance.

Au sortir du carême, on fera plaisir à beaucoup de personnes en leur épargnant un relevé de poisson ; et l'on s'évitera le souci de déterminer la sauce à laquelle il sera mangé, complication souvent sérieuse à la campagne. Contentons-nous d'un hors-d'œuvre chaud, des petits soufflés de crevettes, par exemple. On pourrait, sans déranger l'ordonnance du menu, les remplacer par des petits soufflés au fromage ou des petits zéphirs de poulardes.

L'« inévitable » filet de bœuf constituera le plat de résistance et sera bienvenu des quelques personnes qui peuvent ne pas aimer le ris de veau. On le fera rôtir ou braiser et on le servira avec une garniture de légumes nouveaux : pommes de terre, carottes et navets. On peut, à la rigueur, employer de vieux légumes que l'on taille en forme de légumes nouveaux.

Les ris de veau à la maréchale fournissent une entrée délicate, aisée à préparer et nous donnant la sauce blanche nécessaire entre le filet et les pintades.

Les pintades farcies semblent le meilleur rôti de saison.

Le menu serait un peu court sans un plat froid. Un jambon à la gelée, accompagné d'une salade de légumes, plaît généralement à tout le monde, et convient à tous les estomacs.

Enfin, avec le pudding pélerin, facile à préparer d'avance, et dont on a toujours les éléments sous la main, on aura un excellent entremets.

NOTA. — Pour ce nombre de convives, il est indispensable de faire deux services.

POTAGE CRÈME DE CHICORÉE

Il suffit de doubler les proportions indiquées dans notre recette du 1^{er} janvier 1899.

12 pieds de chicorée	2 40
100 gr. beurre	» 50
3 litres bouillon	2 25
1 litre crème	3 »
Total.	8 15

PETITS SOUFFLÉS AUX CREVETTES

Nous donnons les proportions que nous avons indiquées (15 juillet 1898) pour 12 à 15 caisses d'environ 7 centim. de diamètre sur à peu près 3 centim. de hauteur.

125 gr. crevettes.	» 40
100 gr. beurre	» 50
3 œufs, 1 blanc, 1/4 litre de lait, crème de riz, cognac.	» 75
Total.	1 65

FILET DE BŒUF A LA NIVERNAISE

C'est le plat de résistance qu'il est bon de prendre un peu fort. d'autant plus que les restes sont d'un emploi facile. Les parures seront utilisées pour préparer du jus.

On fera cuire le filet en un seul morceau, et l'on dressera les tranches avec la garniture sur 2 plats.

3 kil. 500 brut de filet, donnant environ	
2 kil. 500 net.	17 50
1 kil. pommes de terre	» 50
1 botte carottes nouvelles	2 75
1 — navets nouveaux.	1 50
200 gr. beurre	1 »
Total.	23 25

RIS DE VEAU A LA MARÉCHALE

Il faut deux ris assez gros. Suivre la recette du 15 avril 1898.

2 ris de veau.	13 »
250 gr. lard à piquer	» 60

250 — beurre	1 25
1 litre de jus.	1 25
1 litre crème.	3 »
Total.	19 10

PINTADES FARCIES

2 pintades farcies.	18 »
-----------------------------	------

JAMBON A LA GELÉE

Il faut d'excellent jambon. On prendra un jambon d'environ 4 kilos.

4 kilos jambon à 3.60.	14 40
1 litre gelée.	4 »
Total.	18 40

SALADE DE LÉGUMES

On pourra prendre des macédoines de légumes de conserve ; il y en a d'excellentes, et cela simplifie la besogne. Si l'on emploie des légumes frais, qui sont actuellement des primeurs, la salade reviendra un peu plus cher.

2 boîtes de macédoine	3 50
500 gr. huile et 4 œufs pour la mayonnaise.	2 »
Total.	5 50

PUDDING PÉLERIN

Doubler les proportions données dans notre recette du 15 mai 1898 et garnir deux moules à charlotte mesurant environ 15 centimètres de diamètre sur 9 centimètres de hauteur.

350 gr. beurre fin (à 7 fr. le kil.).	2 45
350 — amandes, passées sans coques.	2 »
700 — sucre semoule.	» 80
350 — biscuits à la cuiller.	1 75
1 décil. kirsch	» 60
1 lit. 1/2 lait	» 75
16 jaunes d'œuf.	1 60
1 gousse vanille	» 50
Total.	10 45

FROMAGE

Deux variétés de fromage, autant que possible.

300 gr. Emmenthal	» 90
300 — Brie	1 20
Total.	2 10

DESSERT

Un compotier de fruits et 6 assiettes de fours dont une partie sera préparée à la maison.

FRUITS

Les poires deviennent fort rares. On fera un compotier fort convenable avec des pommes, quelques bananes et quelques oranges dont c'est la vraie saison. On pourra ajouter ou remplacer les bananes et les oranges par 1 kilo de raisin à 9 francs).

4 pommes reinettes du Canada à 0,80	3 20
4 oranges	1 »
8 bananes	2 »
Total.	6 20

TUILES AUX AMANDES

Seront préparées à la maison.

Pour 24 tuiles :

5 gr. d'amandes.	» 40
75 gr. sucre	» 10
Farine, blanc d'œuf	» 05
Total.	» 55

CARAMELS MOUS AU CHOCOLAT

Seront préparés à la maison.

Pour une vingtaine de caramels :

75 gr. sucre	» 10
35 — miel	» 10
60 — chocolat.	» 35
1/8 litre crème — citron	» 45
Total.	1 »

PETITS FOURS

4 assiettes, soit 1 kilog. de fours à 3.50 la livre en moyenne.	7 »
---	-----

LES VINS

La quantité de vin nécessaire varie suivant les convives. On peut admettre, comme bonne moyenne, qu'il faudra pour notre dîner, en dehors du vin en carafes : 2 bouteilles de Bordeaux blanc, 2 bouteilles de Bordeaux rouge, 2 bouteilles de Bourgogne, et 4 bouteilles de Champagne.

On servira le vin blanc après le potage ; avec la première entrée, représentée ici par le filet de bœuf, on commencera à offrir simultanément du Bordeaux et du Bourgogne : nous avons vu, en effet, que ce système est le plus rationnel.

On versera le Champagne à partir du plat froid.

Nous ne saurions mieux faire pour donner des chiffres que de prendre les prix des vins du *Pot-au-Feu*. Pour la circonstance, nous choisissons de très bons vins, en restant dans les prix moyens. Nous aurons ainsi :

2 bouteilles Barsac	5
2 — Pomerol	5
2 — Volnay	9
4 — Champagne Trianon	14
Total.	33

RÉCAPITULATION

Potage.	8 15
Soufflés de crevettes.	1 65
Filet.	23 25
Ris de veau.	19 10
Pintades.	18 »
Jambon.	18 40
Salade.	5 50
Pudding.	10 45
Fromage.	2 10
Fruits.	6 20
Dessert.	8 55
Vins.	33 »

Total. 154 35

Ce menu est d'une exécution particulièrement simple.

L'avant veille : Cuire le jambon.

La veille : Faire le bouillon et la gelée, les caramels et les tuiles aux amandes.

Le matin : Faire le pudding pélerin. Préparer le potage de manière à n'avoir plus qu'à le lier au dernier moment. Piquer le filet et les ris.

L'après-midi : Parer et dresser le jambon.

Piquer le filet et les ris, les mettre en train.

Finalement rôtir les pintades, préparer les soufflés de crevettes et lier le potage.

Nouveaux Colis postaux

Un nouveau décret vient de décider qu'à partir du 1^{er} avril il pourra être échangé entre la France continentale, d'une part, la Belgique, le Luxembourg et la Suisse, d'autre part, des colis postaux de 5 à 10 kilogrammes.

Les taxes à payer pour l'affranchissement de ces colis postaux, sont les suivantes :

Belgique, 1 fr. 40 ; Luxembourg, 1 fr. 20 ; Suisse, 1 fr. 50.

Toutefois, il est probable, comme la chose s'est déjà produite dans des cas similaires, que le public ne pourra profiter de ces nouveaux avantages que quand les compagnies de chemin de fer auront eu le temps d'établir de nouveaux imprimés, c'est-à-dire dans plusieurs mois.



CHIFFONS

La période spéciale de la dernière quinzaine de mars aura, cette année, beaucoup retardé la sortie des chapeaux de paille. Car, je ne sais si vous l'avez remarqué, on devance les saisons maintenant, et l'on n'attend plus Pâques pour arborer les chapeaux de printemps. Cela vient, j'imagine, de ce que, de plus en plus, tout le monde s'en va faire un petit tour du côté de Nice à la fin de l'hiver ; et à Nice, on porte les chapeaux de paille dès février. Venant de les voir là-bas, nous ne nous étonnons plus, au retour, de les retrouver ici, pour peu surtout que quelques rayons de soleil leur soient un prétexte.

Voulez-vous voir d'abord les coiffures de fillettes, encore plus pressées à établir que celles de leurs mamans, les grandes dimensions des chapeaux d'enfants et de toutes jeunes filles rendant le feutre et le velours bien fatigants à porter par les premières belles journées.

Les formes ne varient guère, c'est toujours le grand canotier, et tous les genres de capelines. Par « capeline » on entend les grands bords et la calotte généralement basse.

A moins de raisons particulières, le chapeau le plus pratique, pour une fillette, est toujours combiné avec du rouge : c'est gai, peu fragile, et cela va avec tout. Aussi le chapeau tout rouge, dans un ton de cerise un peu foncé, se fait-il toujours. Par exemple, la paille cerise, ornée de nœuds en

ruban de taffetas rouge. Ce qui est gentil, c'est de border les coques du nœud avec une ruchette de mousseline de soie rouge, et de terminer les pans du même nœud par un plissé fin assez haut en même mousseline : cela donne un air très soigné à ce simple chapeau.

Plus pratique encore est le grand canotier en grosse paille beige, une paille mate, légère comme une mousseline tressée. Les bords sont doublés de mousseline de soie de même teinte, à peine froncée, bien tendue et plate, et qu'on met là uniquement pour que les cheveux de la fillette ne s'accrochent pas dans la paille : un petit biais plat, en velours noir, auréole le bord, toujours en dessous. Autour de la calotte, basse, double enroulement d'écharpes — taillées dans le biais — en taffetas cerise de deux tons moyens. Sur le côté s'élèvent deux gros choux de même taffetas. Echarpes et choux sont ourlés d'une pique à la machine, large d'un doigt.

Pour une grande jeune fille, j'ai noté un gentil modèle, type du chapeau correct, facile à porter, ne datant pas, et très seyant pourtant avec son allure raisonnable. C'est un grand canotier en paille de riz noire alternant avec de la paille d'Italie jaune : les deux pailles sont fines, minces, et le tout produit un joli ton doux. Sous le bord, un biais plat, large d'un centimètre, en velours mais du ton de la paille d'Italie, dissimule le laiton obligatoire. Autour de la calotte, grosse ruche en tulle noir *illusion*, bordée d'un velours noir, cousu à plat ; ce velours est large d'un doigt avec envers de satin ; la ruche couvre entièrement les bords.

A gauche, choux de tulle *illusion* rayé de velours noir. Des roses pâles, largement épanouies, sont posées en cache-peigne un peu à gauche, sous le bord qu'elles soulèvent légèrement en un joli mouvement rappelant la courbe de certains chapeaux Louis XVI. Touffe des mêmes roses sur le chapeau, dans la ruche un peu en arrière des choux. Toute la masse de la garniture,

c'est-à-dire les choux, le cache-peigne et la touffe de roses sont à gauche, imprimant une même direction à la silhouette du chapeau.

Le modèle exactement semblable se fait tout en bleu violet ; paille, tulle, velours, et fleurs : des hortensias bleus. Disons, en passant, que les chapeaux monochromes sont fort à la mode. J'avoue trouver au chapeau bleu moins de grâce, moins de recherche qu'au premier modèle.

Pour les jeunes femmes et celles dites d'âge moyen, terme qui, malgré sa précision, semble moins cruel que celui de « certain âge », on fait des toques et des façons de capotes en paille souple drapée, en ruchettes de tulle, mêlées à de la paille légère comme un petit froncé de ruban.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

Vanille des Comores

Notre vanille provient des meilleures plantations des îles Comores, elle appartient à la variété dite « à odeur de thé » justement réputée la plus fine et qui est presque introuvable dans le commerce.

Prix

Le tube de 6 gousses,	
pris au bureau.....	3 francs
Franco, Paris, province et	
étranger.....	3 fr. 50

Toute commande de vanille seule doit être accompagnée du montant de sa valeur.



ALIMENT DES ENFANTS

COURRIER

Lille. — Voici une recette de pieds de mouton farcis : 6 pieds, 300 gr. filet de porc ; 175 mie de pain, 1 œuf, persil, 1/4 verre vin blanc. Cuire les pieds à l'eau, fendre, ôter le gros os, remplir avec le porc haché et assaisonné. Passer et griller.

L. L. — Nous ne saisissons sans doute pas bien votre question, car nous ne comprenons pas votre embarras. Il n'y a qu'à passer la graisse rendue par l'œuf, la laisser refroidir et l'étendre en tartines comme du beurre.

H. — Orangeade : 125 gr. sucre cassé à la main, 4 oranges, 2 citrons. Frotter le sucre sur les oranges et sur un citron. Faire fondre le sucre à froid dans un litre d'eau filtrée. Ajouter le jus des oranges et des citrons, et filtrer.

Chantilly. — Aucun ne peut remplir ce but. Une fille soigneuse se formera toute seule en suivant exactement les recettes du « Pot-au Feu » toutes les fois qu'elle les exécutera.

J. D. — Pour faire une omelette mollette : ne verser les œufs dans la poêle que quand le beurre commence à fumer ; secouer la poêle et passer continuellement le dos de la fourchette sur les œufs pour les mêler en tous sens et les empêcher de former une crêpe.

St Martin. — Nous n'avons point donné de recette semblable. Vous parlez sans doute des « welsh rarebit » que nous avons indiqués dans le courrier : griller légèrement des tranches de mie de pain d'un demi-pouce d'épaisseur, les beurrer puis les couvrir de tranches minces de fromage de Chester. Passer au four pour faire fondre la couche de fromage et servir brûlant après avoir assaisonné de moutarde et de poivre de Cayenne.

S. H. à G. — Notons votre désir. — Rien que nous puissions vous recommander.

Poissy. — Caramels mous : cuire le sucre avec la crème au bouilli, ajouter le parfum, ramener au bouilli et verser sur un marbre huilé.

G. — Non, dans le macaroni en turban, on ne doit pas laisser de vide au centre, de façon à obtenir une couronne. Relisez la recette : « coupez la dernière baguette employée juste à l'en droit où, tournée sur elle-même, elle finit de masquer tout le fond. »

M. N. — Sole normande : recette ne pouvant être résumée. — La réponse à l'autre question est indiquée dans tous les numéros.

A. Turenne. — Faire une mayonnaise fortement relevée de moutarde et ajouter un peu de poivre rouge.

P. J. — Le tournedos se taille en rondelles dans la tête et dans la queue du filet de bœuf. On le fait sauter et on le sert seul dressé sur croûton, ou accompagné d'une garniture de légumes quelconques.

S. M. — On pose toujours les fraises crues sur la pâte cuite des tartes, mais on les couvre ensuite de sirop que l'on obtient en faisant réduire du vin de Bordeaux sucré dans lequel on a délayé un peu de gelée de groseilles ou de framboises.

H. — La recette de la brioche a paru, et nous ne saurions résumer le « tour de main ». Certaines personnes n'arrivent pas à la réussir ; c'est comme pour le pain.

J. G. — Pour employer les blancs d'œufs : macarons, meringues, pâte à nouilles.

LES CAFÉS CARVALHO

Le succès de cette marque devait faire naître la contrefaçon ; certaines maisons, heureusement fort rares, n'hésitent pas, lorsqu'on leur demande les cafés Carvalho, à donner un café quelconque. Rappelons que ces cafés ne se vendent qu'en boîtes cachetées portant la marque et la signature. En vente : 85, rue Turbigo ; 26, rue Cadet ; et dans les bonnes maisons.

Bien exiger le nom la marque et la signature sur chaque boîte.

ADJUDICATIONS

PROPRIÉTÉ à PARIS, 51, r. PALONCEAU, C^o 463^m29. Rev. b. : 7,050 f. M. à p. : 50,000 f. A ADJ^r s. 1 en. Ch. des Not. Paris, le 25 Avril 1899. S'ad. à M^e GRESLÉ, Not., 87, r. de Rennes.

MAISON à PARIS, 63, quai de la TOURNELLE. R. b. : 4,150 f. M. à p. : 35,000 f. A ADJ^r s. 1 en. Ch. Not. Paris, le 25 Avril 99. S'ad. à M^e LINDET, not. 9, boul. St-Michel.

BUREAU DE L'ASSOMPTION

45, rue Boissy-d'Anglas, coin du boulev. Malesherbes
(précédemment, 36, boulev. Malesherbes)

Directrice : M^{me} MORLAND

Les maîtresses de maison sont assurées de trouver dans ce bureau des domestiques recommandables.

Le bureau de l'Assomption s'occupe aussi du placement des institutrices et gouvernantes étrangères.

AVRIL GASTRONOMIQUE

POISSON

Comme il fallait s'y attendre, la marée a atteint ces derniers jours des cours élevés sur lesquels il est difficile de tabler. A noter d'autre part que nous venons de franchir l'équinoxe et que les tempêtes réglementaires à cette époque n'ont pas encore sévi.

Le saumon coupé s'est maintenu entre 9 et 13 francs le kilo ; la truite saumonée au-dessous de 2 kilos a valu 12 et 13 francs ; au-dessus de ce poids, 9 et 10 francs. A moins de trop mauvais temps, il est probable que ces cours vont bientôt baisser.

La petite truite de rivière est fort chère : 8 à 9 francs le kilo.

Pas de changements sur le turbot et la barbué : 4 francs à 4 fr. 50 le kilo.

La sole a varié de 3 fr. 75 à 6 francs le kilo.
Le mulot est cher : 4 francs à 4 fr. 75 le kilo ; le bar 4 fr. 50 à 5 francs.

Nous entrons dans la saison du colin. Les plus petits poissons pèsent environ 2 k. 500 et se vendent sur le pied de 2 francs à 2 fr. 50 le kilo.

Le merlan est encore assez abondant : 1 fr. 50 à 1 fr. 75 le kilo.

Le maquereau, paraît-il, profite des nuits claires pour guetter les pêcheurs et leur échapper ; depuis quelques jours il est rare et a valu jusqu'à 1 franc pièce.

La langouste vaut de 4 francs à 4 fr. 50 le kilo suivant grosseur ; mais il est probable que ces cours seront fort dépassés pendant les fêtes de Pâques.

Le homard est cher : 4 fr. 50 à 4 fr. 75 le kilo
Brochet : 3 fr. 25 à 3 fr. 75 le kilo.

Le Vin Désiles

L'influenza, chez l'enfant, revêt une gravité particulière, qu'on attribue, avec raison, à la moindre résistance de l'organisme chez les jeunes existences. Tout leur est aquilon !

Les débuts se signalent par une langue blanche, des vomissements, de la diarrhée, en un mot, des symptômes d'embarras gastrique. Puis les voies respiratoires se prennent : le nez coule et s'enchiffre, la voix s'enroue, l'enfant tousse et éternue. Il se plaint, en outre, de douleurs lombaires, et souvent de gonfle-

ments articulaires. La tête est fort sensible et les yeux supportent mal la lumière.

Les dangers de l'influenza chez les enfants résident dans la fluxion de poitrine à forme infectieuse, la bronchite capillaire ou catarrhe suffocant, les troubles du cœur, les méningites.

Pour éviter tous ces dangers, il faut instituer une médication générale bien acceptée des voies digestives et capable d'organiser la résistance victorieuse de l'organisme aux germes infectieux. Le Vin Désiles remplit fort bien toutes les parties de ce programme. Son emploi est d'ailleurs compatible avec d'autres médications symptomatiques et ne dispense pas de recourir aux remèdes pectoraux.
D^r HADET



Veilleuse Française
Fabrique à la Gare
JEUNET FILS, S'
de son père
Toutes nos veilleuses portent un
timbre
JEUNET, inventeur
Demander nos veilleuses
chez tous les commis-
sionnaires, épiciers, quin-
cailliers.

P. MAIGRIR PORTER PENDANT LA NUIT LA
CEINTURE ISMAEL
A BASE DE PLANTES AROMATIQUES
M^{me} Ismael, 8, Boul^d Montmartre, Paris.

H.-J. STUREL
80, Rue Prony, Paris
Spécialité de Trousseaux et Mouchoirs
Linge ouvré en tous genres. — Fabrication directe

PIANOS A. BORD 14 bis, b^e Poissonnière
PARIS
MÉDAILLES D'OR AUX GRANDES EXPOSITIONS — DIPLOME D'HONNEUR, BORDEAUX 1895
VENTE, LOCATION & LOCATION-VENTE
FACILITÉS DE PAIEMENT. — ENVOI FRANCO DU CATALOGUE

Le Gérant : A. DESBOIS

PARIS. — IMP. CHARLES SCHLAEGER, 257, RUE SAINT-MONNÉ.