



Saint-Honoré

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

MESDAMES,

Le gâteau Saint-Honoré, malgré son air un peu vieillot, est toujours fort estimé, et, contrairement à ce que l'on suppose souvent, il est très facile de l'exécuter chez soi, même à la campagne.

Ce gâteau comprend trois éléments : le fond, que l'on fait avec une pâte brisée ordinaire ; une bordure, en pâte à choux ; et enfin une crème cuite, un peu spéciale, que l'on peut remplacer par une crème fouettée.

Proportions

Pour un gâteau mesurant environ 22 centimètres de diamètre, suffisant pour 8 personnes :

POUR LE FOND

125 gr. de farine ;
50 — de beurre ;
1 pincée de sel ;
1 — de sucre ;
1 verre à madère, environ, de lait ou d'eau.

POUR LA BORDURE

100 gr. de farine ;
60 — de beurre ;
3 œufs ;
1 décilitre d'eau ou de lait, soit 1/2 verre ;
1 cuillerée à bouche de rhum ou de cognac ;
1 pincée de sel.

POUR LA CRÈME

1/2 litre de lait,
75 gr. de sucre ;
10 — de farine ;
3 œufs ;
2 feuilles de gélatine, facultatives, comme il sera indiqué plus loin ;

Parfum : 1/4 de gousse de vanille ou 1 cuillerée à café de sucre vanillé ; ou 5 ou 6 cuillerées d'infusion de café, ou 1 cuillerée de zeste de citron ou d'orange.

POUR GLACER

100 gr. de sucre en morceaux ;
1 décilitre d'eau.

On peut cuire la pâte d'avance, le matin pour le soir, et préparer la crème une heure ou deux seulement avant de servir.

Le fond

Je commence par le fond.

Je dispose la farine en couronne sur la table ; au centre, je mets le sel, le sucre, le beurre divisé en morceaux et les trois quarts d'un verre à madère de lait ou d'eau. Je délaye le sucre, je manie un peu le beurre entre les doigts pour le ramollir, puis j'amène peu à peu la farine que j'amalgame avec le beurre et le liquide, ajoutant du liquide si c'est nécessaire, car toutes les farines ne boivent pas autant. Il est bon de tenir la pâte un peu molle, afin de la rouler plus facilement.

Je forme la pâte en boule, sans soudure, et je la mets dans une jatte, que je recouvre d'un linge, où je la laisse reposer au frais pendant au moins une dizaine de minutes. On peut, sans inconvénient, la faire attendre ainsi plusieurs heures.

La pâte à choux

La pâte à choux, au contraire, ne se prépare qu'au moment de la dresser sur le fond et de mettre au four.

Je mets dans une petite casserole l'eau ou le lait, le cognac, le sel, et le beurre divisé en petits morceaux ; et je chauffe jusqu'à ce que le liquide monte en bouillant comme du lait. A ce moment, je retire la casserole du feu, et j'ajoute, d'un seul coup, la farine tamisée que je triture vigoureusement avec la cuiller de bois.

Dès que la farine est amalgamée, je repose la casserole sur feu doux pour sécher la pâte, que je travaille jusqu'au moment où elle peut être ramassée en boule dans la casserole sans s'attacher à la cuiller. C'est l'affaire d'une minute.

Je retire de nouveau la casserole du feu, et j'ajoute un œuf entier que je mêle bien. Après quoi j'en ajoute un second, puis un troisième. Il faut trois beaux œufs moyens, c'est suffisant. On ne doit point, ici, comme pour d'autres emplois de pâte à choux, chercher à faire absorber à la pâte le plus d'œuf possible ; car, si la pâte est trop légère, elle se ramollit très vite au contact de la crème.

La pâte à choux étant prête, je procède au dressage.

Pour dresser la pâte

Je pose sur la table farinée la boule de pâte qui doit former le fond, et je l'étends en rond aussi régulièrement que possible. Si l'on peut former un rond assez régulier pour ne pas être obligé de le rogner, cela vaut mieux, car la pâte se retire alors moins sur elle-même pendant la cuisson. De même, elle se retire moins, si elle a reposé une heure ou deux. Je donne à ce rond de pâte un diamètre d'environ 22 centimètres sur une épaisseur d'à peu près un demi-centimètre et je le transporte sur une

plaque de tôle que j'ai aspergée de quelques gouttes d'eau pour fixer la pâte.

Il faut avoir soin de poser la pâte bien à plat pour éviter de laisser des bulles d'air qui la feraient boursoufler à la cuisson. On y arrive assez facilement, du reste, en enroulant le rond de pâte sur le rouleau qu'on transporte sur la plaque où on le déroule tout naturellement.

Le fond ainsi disposé, je mets la pâte à choux dans une poche en toile munie d'une douille d'un centimètre de diamètre ; puis, pressant sur la poche, je fais sortir la pâte de manière à poser une couronne de pâte sur le fond, en faisant le tour et à 1/2 centimètre environ du bord.

Ensuite, d'un point quelconque de l'intérieur de la couronne, je fais partir, toujours avec la poche à douille, une ligne droite de pâte que j'arrête à environ 2 centimètres du bord opposé. De chaque côté de cette bande de pâte, et à peu près à égale distance, je forme une autre bande parallèle, que j'arrête à moitié de la distance du bord opposé. Ces bandes font l'office de contre-forts et assurent l'adhérence du fond et de la couronne.

Avec le reste de la pâte je dresse sur une plaque légèrement beurrée et farinée une dizaine de boules grosses comme une petite noix pour former des choux qui seront plus tard posées sur la couronne.

Pour dorer, je délaye un peu d'œuf avec une petite cuillerée d'eau (œuf entier, ou jaune, ou blanc) ; et, en enduisant un pinceau, je le promène sur toute la surface des choux et de la couronne qui forme le tour du gâteau.

Enfin, pour achever de me garantir contre les boursouffures du fond, je pique le fond avec la pointe d'un couteau en trois ou quatre endroits (pas, bien entendu, où le fond est couvert par les bandes de pâte à choux.

Je mets à four moyen, et je laisse cuire environ une demi-heure. La pâte à choux doit à peu près doubler de volume ; il faut qu'elle soit bien sèche et assez ferme quand on la retire du four.

Il faut laisser bien refroidir avant de coller les choux.

Pour glacer les choux

Dans une casserole en émail ou en cuivre non étamé, je mets 100 grammes de sucre et 1 décilitre d'eau. C'est plus que je n'en utiliserai, mais il serait excessivement difficile d'opérer avec une plus petite quantité. Je chauffe doucement, sans remuer, jusqu'à ce que le sirop soit au *grand cassé*. Ce point est atteint quand une goutte de sirop jetée dans l'eau froide se solidifie immédiatement et est cassante comme du verre.

Je retire alors la casserole sur le coin du fourneau, et, prenant les choux un à un en les piquant avec un petit couteau, je les trempe rapidement dans le sirop jusqu'à moitié. Je les retire aussitôt et les pose à mesure sur la plaque où ils ont cuit, le côté glacé en l'air, bien entendu. En quelques instants le glaçage est sec. Je trempe alors le dessous des choux dans le sirop sur la largeur d'une pièce de cinquante centimes environ, et je les pose sur le tour du gâteau où cette goutte de sirop les colle. Les choux ne doivent pas se toucher, il faut, environ, un centimètre d'intervalle.

Il ne reste plus qu'à garnir de crème.

La crème

Il faut, pour garnir ce gâteau, une crème aussi légère que possible, tout en n'étant point coulante ; on conçoit donc que l'on ne puisse employer la crème fine comme celle que l'on sert en petits pots. La crème dite « crème pâtissière » serait lourde à cause de la quantité de farine qu'elle con-

tiendrait. On emploie une crème dite « crème Saint-Honoré » où l'on fait entrer des œufs entiers avec une faible proportion de farine.

On n'ajoute de gélatine que si la crème est préparée un certain temps d'avance ; la gélatine a pour but de maintenir la liaison de la crème, en empêchant les blancs de se dissoudre. Elle est inutile si la crème ne doit pas attendre plus d'une heure.

Je travaille le sucre avec les jaunes dans une terrine jusqu'à ce que le mélange soit bien uni et ait pris une teinte claire ; j'ajoute alors la farine que je mêle bien, puis le lait chaud en tournant rapidement avec la cuiller en bois, et la gousse de vanille. (Si j'emploie du sucre vanillé ou un des autres parfums indiqués plus haut, je l'ajoute seulement quand la crème a bouilli.) Je verse dans une casserole tout le contenu de la terrine.

Si je mets de la gélatine, j'ai dû la faire tremper 5 minutes dans l'eau fraîche ; je l'égoutte, je la presse bien et je l'ajoute dans la casserole.

Je fais chauffer doucement en promenant continuellement la cuiller de bois dans la crème ; j'ai soin d'appuyer sur le fond et de bien passer la cuiller dans les angles, car si la farine n'est pas bien liée au reste, elle se dépose et attache très vite. Je continue ainsi jusqu'à ébullition, et je laisse même *bouillir doucement* pendant une demi-minute. Si l'on opère bien, il n'y a pas de danger que la crème tourne.

Je retire alors la casserole sur le coin du fourneau.

Maintenant, dans une terrine, ou mieux dans une bassine en cuivre, je bats rapidement les blancs d'œufs, de manière à les obtenir très fermes. Quand ils sont bien fermes, j'y verse lentement la crème chaude en tournant doucement avec le fouet. Il ne faut donc point mêler à larges

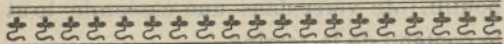
coups comme je le recommande généralement pour les blancs ; je mêle en tournant lentement comme pour délayer. Le mélange s'opère très bien, et, quand il est terminé, la crème doit être bien unie, mousseuse, et tenir sur elle-même quand on la soulève avec le fouet.

Pour garnir

Je prends la crème avec une écumoire ou une cuillère à ragoût allongée, et je dispose à l'intérieur du gâteau des lignes de crème en travers des bâtons de pâte à choux, je fais une seconde couche en travers de la première, puis une troisième en travers de la seconde. La surface de la crème forme ainsi comme des vagues.

Je mets dans un endroit très frais jusqu'au moment de servir.

MAZARIN.



POTAGE PRINTEMPS

AU

TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Faites cuire, dans les trois quarts d'eau bouillante nécessaire au potage, une bonne poignée de petits pois et de pointes d'asperges vertes. Ne couvrez pas la casserole, pour conserver leur verdeur aux légumes. Retirez les légumes après cuisson, et jetez dans le liquide le tapioca bouillon ; laissez pocher sans bouillir. Eclaircissez le potage en ajoutant un peu de bon lait, ajoutez une pointe de muscade, et versez sur les légumes dans la soupière.

Le Tapioca Bouillon-Boudier se trouve au Dépôt Central : 54, rue de la Verrerie, Paris, et aux dépôts de Paris (voir la liste dans le dernier numéro du Pot-au-Feu). Pour la Province, s'adresser au Dépôt Central.

En petites cartouches de 1 potage : Le paquet de 10 cartouches.....Fr. 1 90
En boîte de fer blanc de 25 potages..... 4 .
En 1/2 boîte de fer blanc de 12 potages... 2 .

Remise de 10 o/o sur tout achat de 16 fr. aux abonnés du Pot-au-Feu.



ŒUFS LUCERNE

CETTE recette a été imaginée par M. Grandi, ancien chef du prince Demidoff. Très facile à exécuter, elle fournit un bon plat maigre pour les déjeuners ; le degré de chaleur du four est le point qui demande le plus d'attention. On peut, à la rigueur, supprimer les champignons.

Proportions

Pour 6 ou 7 personnes :

10 œufs ;
125 gr. de champignons ;
50 — gr. de parmesan rapé ;
50 — gr. de beurre ;
Poivre, sel.

Temps nécessaire : 1/2 heure en tout.

RÉSUMÉ

Faire durcir 4 œufs.
Passer au beurre les champignons hachés.
Beurrer un plat à feu.

Battre le reste des œufs en omelette : y mélanger les œufs durs coupés en tranches. Verser dans le plat en alternant avec couche de parmesan et de champignons.

Cuire au four 10 minutes.

Les œufs

Ayez de l'eau bouillante dans une casserole sur le feu. Mettez-y les œufs à durcir en les déposant avec une cuiller pour ne pas les briser ; l'eau doit être suffisante pour les recouvrir entièrement. Couvrez la casserole et laissez bouillir l'eau de 10 à 12

minutes, selon leur grosseur. L'eau doit bouillir bien franchement, mais cependant sans violence pour que les œufs ne s'entrechoquent pas, ce qui les casserait. Non seulement il est inutile de prolonger la cuisson des œufs durs, une fois qu'ils ont atteint leur point, mais encore il faut éviter un excès de cuisson qui les rend coriaces comme du caoutchouc.

Lorsqu'ils sont à point, plongez-les, en sortant de l'eau bouillante, dans une terrine d'eau froide où vous les laissez refroidir un bon quart d'heure. Séchez-les avant de les dépouiller de leur coquille, et ayez soin, en l'enlevant, de ne pas écorcher le blanc.

Coupez-les ensuite en rondelles minces de l'épaisseur d'une pièce de 10 centimes environ. Il faut un couteau à lame large et coupant bien, pour que les rondelles soient égales et nettes.

Pendant que les œufs durcissaient, vous aurez préparé les champignons et le plat.

Les champignons

Coupez la partie terreuse de la queue. N'épluchez pas les champignons. Jetez-les dans une terrine d'eau fraîche où vous les agitez vivement pour en faire tomber le sable, mais sans les laisser séjourner longtemps dans l'eau.

Egouttez-les tout de suite, et hachez-les très menu. Mettez dans une petite casserole deux cuillerées à bouche d'eau avec une petite noix de beurre, 10 gr. environ. Ajoutez les champignons, et posez sur un feu vif : les champignons doivent cuire vite pour ne pas noircir. Le liquide et leur propre humidité doit monter en bouillonnant dans la casserole. Remuez avec une cuiller et, sans les laisser attacher, faites réduire cette humidité complètement. Retirez du feu et réservez pour dresser le plat.

Pour dresser le plat

Prenez un plat légèrement creux, pouvant aller au four : soit en métal ou en porcelaine à feu.

Beurrez-le en y étendant 20 grammes de beurre *avec le doigt* ; c'est la seule façon de disposer le beurre en couche assez épaisse et assez égale.

Dans une petite terrine cassez le reste des œufs, soit 6. Salez, poivrez. Avec une fourchette, battez-les comme pour une omelette, c'est-à-dire jusqu'à ce que les blancs soient bien brisés et se confondent parfaitement avec le jaune, sans qu'on les retrouve filants ; mais, ce résultat obtenu, ne prolongez pas pour les faire mousser, cela nuirait à la cuisson.

Mêlez les œufs durs avec précaution dans les œufs battus. Versez environ le tiers du mélange dans le plat. Saupoudrez d'un tiers du parmesan rapé, et semez par dessus un peu de champignons hachés. Recouvrez d'une couche du mélange d'œufs, puis de fromage, puis de champignons, et ainsi de suite, et terminez par une couche de fromage. Faites fondre en huile 20 grammes de beurre dans une soucoupe, et arrosez-en la surface du plat. Ainsi préparé, le plat peut, sans inconvénient, attendre au moins 1/4 d'heure avant d'être mis au four.

Le four

10 minutes avant de servir, glissez le plat au four. Il faut une bonne chaleur soutenue, égale. Si le plat est très mince en métal ou en porcelaine et chauffe vite, il faut le poser sur des briques froides, sur un plat renversé, sur n'importe quoi, enfin, pour l'isoler du contact de la plaque brûlante, parce que le fond du plat cuirait trop fort. Ceci, bien entendu, pour un plat très mince.

On reconnaît que la cuisson est terminée

quand les œufs ont gonflé et monté sur toute la surface du plat.

Toutefois, cette cuisson ne doit pas trop languir, parce que les œufs durcissent et se dessèchent; 10 minutes doivent donc suffire. Pendant ce temps, il faut surveiller beaucoup et ouvrir souvent le four pour tourner le plat, selon la direction d'où vient la plus forte chaleur.

Servez sur un plat du service recouvert d'une serviette pliée.

LA VIEILLE CATHERINE.

ROUENNAIS FARCIS

Nos abonnés peuvent, dès maintenant, nous demander des canetons rouennais farcis comme ceux que nous avons inaugurés il y a deux ans, et qui ont eu tant de succès.

Ces canetons, que nous livrons tout prêts à mettre à la broche, doivent être rôtis à feu un peu moins vif qu'une pièce non farcie :

40 à 45 minutes pour le type moyen.
45 à 50 — — — gros.

La meilleure façon de les servir est de dresser les morceaux en couronne autour du plat, avec la farce au milieu. Garnir le bord du plat de rondelles de citron.

Servir le jus dans une saucière, après y avoir délayé un peu de farce.

Nous pouvons livrer à Paris le jour même de la commande; mais à cause du grand nombre des demandes, nous saurons gré à nos abonnés de vouloir bien, autant que possible, nous les adresser la veille.

Prix

Moyen, pour 8 couverts : 7 fr. 50.

Gros, — 10 — 9 —

Emballage : 50 centimes pour 1, 2 ou 3 canetons.

Port en sus : colis postal de 3 kilos pour 1 caneton. Colis postal de 5 kilos, pour 2 canetons.



* Menu *

ŒUFS BROUILLÉS AUX POINTES D'ASPERGES
PETITES LANGOUSTES BONNE FEMME
ROULETTES DE VEAU
LAITIUES AU JUS
PUDDING A LA PARISIENNE



POTAGE CRÉCY
BARBUE SAUCE GÉNEVOISE
FRICASSÉE DE POULET
PORC ROTI SAUCE RUSSE
CRESSON EN ÉPINARDS
CHARLOTTE RUSSE

ŒUFS DE VANEAU A LA VAN LAAR
FILETS DE SOLE A LA MORNAY
COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES
ASPERGES SAUCE MOUSSELINE
CRÈME BAVAROISE AU CHOCOLAT



POTAGE CRÈME D'ASPERGES
TRUITE SAUMONÉE SAUCE CREVETTES
FILET DE BŒUF A LA NIVERNAISE
RIS DE VEAU A LA TOULOUSE
CANETONS ROUENNAIS FARCIS
PETITS POIS NOUVEAUX A LA PARISIENNE
RIZ A L'IMPÉRATRICE

ŒUFS AU JAMBON
BLANQUETTE D'AGNEAU
POMMES DE TERRE GRAND'MÈRE
SOUFFLÉ AU RIZ



POTAGE ARGENTEUIL
COQUILLES DE POISSON
FILETS MIGNONS DE MOUTON SAUCE POIVRADE
POULET ROTI
CAROTTES NOUVELLES A LA CRÈME
GÉNOISE PRALINÉE

ŒUFS LUCERNE
MAQUEREUX AUX POIREAUX
SALADE DE LENTILLES
CRÈME RENVERSÉE



POTAGE D'ALOSE AUX HERBES
TIMBALE DE GNOCCHI
ALOSE SAUCE AUX CAPRES
HARICOTS VERTS A L'ANGLAISE
SAINT-HONORÉ

L'EXTRAIT **LIEBIG** est INDISPENSABLE
dans
VIÂNDE TOUTE BONNE CUISINE



PORC ROTI

SAUCE RUSSE

CETTE excellente recette est de la cuisine de ménage soignée, mais simple, puisqu'elle ne comporte pas de jus spéciaux ni de fonds de cuisine. La marinade, dans le cas présent, n'a pas pour but de conserver la viande, ni de lui donner un goût particulier, mais simplement de lui communiquer la très légère saveur d'un assaisonnement relevé, ainsi qu'on le fait généralement pour le filet de bœuf rôti.

Proportions

Pour un morceau d'environ 2 kil. 500 pesé sans os, convenant, au moins, pour une dizaine de personnes :

MARINADE

- 120 gr. d'oignon ;
- 120 — de carotte ;
- 50 — de beurre ;
- 5 — de persil ;
- 5 — de sel ;
- 1 feuille de laurier ;
- 1 branche de thym ;
- 1 — de basilic ;
- 1 gousse d'ail ;
- 2 clous de girofle ;
- 1 forte pincée de poivre moulu ;
- 1 — de muscade rapée ;
- 2 décilitres de vinaigre ;
- 7 — d'eau.

Temps nécessaire : 1 h. 1/2. Se prépare à l'avance et s'emploie refroidie.

SAUCE

- 30 gr. de beurre ;
- 30 — de farine ;
- 5 — d'échalotte épluchée ;
- 1 gousse d'ail ;
- 1 clou de girofle ;
- 1 branche de persil ;
- 1 brin de thym ;
- 1 feuille de laurier ;
- 2 décilitres de bouillon ;
- 1 — de vin blanc ;
- 3 — de marinade ;
- Le jus d'un citron ;
- 1 cuillerée de câpres ;
- Sel, poivre, muscade ;
- Temps nécessaire : 1 h. 1/4.

RÉSUMÉ

Marinade. — Faire doucement colorer dans le beurre les légumes émincés avec l'assaisonnement.

Mouiller avec vinaigre et eau, saler ; laisser mijoter une heure.

Passer, refroidir. Verser sur le porc frais. Mariner 24 heures.

Cuisson. — Egoutter le porc. Faire rôtir doucement.

Sauce. — Faire roux brun avec beurre et farine.

Ajouter échalotte, ail, persil. Mouiller avec vin blanc, bouillon, marinade. Ajouter thym, laurier, muscade, poivre et sel. Faire cuire une heure.

Pour servir, ajouter le jus du rôti, jus de citron et câpres.

Le porc

Tous les morceaux de porc qu'on emploie pour rôtir sont bons préparés de cette manière. Toutefois, je recommanderai plutôt le filet. Il faut le désosser complètement, c'est-à-dire enlever l'os de la chaîne ; c'est très facile et très prompt à faire, en dégageant l'os avec un couteau de cuisine.

La marinade

Epluchez oignons et carottes. Coupez-les en rondelles assez minces, les carottes surtout qui sont plus dures à cuire. La branche de persil est pesée avec sa tige qui

fournit beaucoup de parfum. Le basilic est séché ou frais, selon la saison.

Prenez une casserole de la contenance d'un litre et demi, au moins, en cuivre étamé. Mettez-y tous les ingrédients indiqués ci-dessus, sauf le sel, le vinaigre et l'eau.

Posez sur feu modéré, sans couvrir la casserole. Remuez souvent avec une cuiller de bois, jusqu'à ce que les légumes aient pris une teinte bien jaune. Il faut, pour cela, de 20 à 25 minutes, pour que cette coloration vienne progressivement, de façon bien égale, sans que rien noircisse par endroits.

Versez alors sur les légumes le vinaigre d'abord, puis l'eau *bouillante*. Ajoutez le sel indiqué et faites bouillir. Dès que le liquide bout couvrez la casserole et retirez-la sur un feu doux pour qu'elle mijote tranquillement, du train paisible d'un pot-au-feu, pendant une bonne heure.

Posez sur une terrine une passoire très fine ou le tamis. Versez dessus la marinade par petites quantités seulement à la fois, légumes et liquide en même temps. Avec le champignon de bois, appuyez et frottez doucement, non pas précisément pour réduire les légumes en purée, mais pour en exprimer tous les sucs.

Laissez refroidir complètement. Versez alors sur le morceau de viande à mariner, que vous installez dans un vase quelconque, en faïence, de dimensions appropriées, afin que tout le morceau soit bien baigné. Laissez ainsi de 20 à 24 heures.

La cuisson

Il faut compter 1/2 heure par livre de porc pour le rôtir au four ou à la broche. Mettons qu'il s'agisse ici du four : la chaleur doit être soutenue, mais pas aussi vive que pour un rôti de bœuf ou de mouton. Il ne faut pas que le porc soit « saisi » comme une viande noire, parce qu'il cui-

rait mal intérieurement. Si vous n'avez pas de plat à rôtir, permettant de fixer le rôti sur une broche, posez le morceau de porc sur une petite grille mise dans le plat à four, et qui empêchera la viande d'être en contact direct avec la graisse du plat. Il faut que la chaleur sèche du four puisse circuler tout autour du rôti. Sans cela, vous aurez une viande molle, et qui frit dans la graisse au lieu de rôtir.

Mettez votre rôti au four, le côté gras tourné du côté d'où vient la plus forte chaleur. Il ne faut pas de coup de feu, surtout pour commencer ; et, si le foyer est très rouge, il convient d'abriter le rôti, soit par les plaques de tôle ou tout autre système. Rappelons aussi que plus le morceau à rôtir est gros, et par conséquent plus de temps il doit rester au feu, moins le feu doit être vif. Cela se comprend : tout l'extérieur serait brûlé avant que le milieu du morceau ait eu le temps de cuire.

A mesure que la graisse fond, arrosez le rôti, et ayez soin de le tourner et de le changer de face. Il doit colorer peu à peu ; vous pouvez le rapprocher du foyer, pour activer cette coloration, un quart d'heure avant la fin de la cuisson. Salez et poivrez légèrement.

Pour vous assurer que cette cuisson est suffisante, enfoncez une aiguille à brider, de part en part, dans la viande. Le jus doit perler absolument blond.

Pour servir

Retirez alors le morceau sur un plat chauffé ; tenez au chaud. Enlevez la plus grande partie de la graisse du plat à rôtir en la faisant couler au-dessus d'un pot à graisse, mais faites attention de retenir dans le plat tous les petits grésillons bruns qui ne sont autre que le jus du porc réduit en caramel ; ils corsent beaucoup la sauce. Mettez dans le plat à rôtir environ 3 cuil-

lerées de la marinade. Frottez avec le dos d'une cuiller pour détacher et dissoudre tout le gratin formé pendant la cuisson, en laissant chauffer le plat sur le fourneau ; enlevez le surplus de graisse, d'autant plus facilement qu'elle surnage maintenant sur le jus formé par le peu de marinade que vous venez d'ajouter, et versez ce jus dans la sauce faite à part, comme nous allons l'indiquer, et que vous versez dans une saucière.

La sauce

Dès que le porc est au feu, il est temps de commencer la sauce qui doit être mijotée et menée sans précipitation.

Prenez une casserole en cuivre étamé, de la contenance d'un litre au plus. Mettez-y le beurre et la farine indiqués, soit 30 gr. de chaque. Posez la casserole sur feu doux, mélangez avec la cuiller de bois, et laissez cuire tranquillement jusqu'à ce que le mélange de beurre et farine ait pris une couleur brun clair, teinte acajou naturel. Notez bien que cette teinte doit s'obtenir de façon progressive et régulière ; c'est-à-dire que ce n'est pas dans un coin seulement de la casserole que le roux doit colorer et brunir très fort, puis être mélangé bien vite avec le reste, et lui communiquer ainsi une teinte foncée. Point du tout : l'ensemble du roux doit, *en même temps et peu à peu* prendre la teinte voulue ; toutefois, pendant qu'il cuit, vous le remuez de temps à autre avec la cuiller de bois, pour vous assurer qu'il ne brûle pas au fond de la casserole. Comptez pour la cuisson du roux sur une vingtaine de minutes au moins.

Je sais que nombre de cuisinières bâclent leurs roux plus vite que cela ; aussi leurs sauces gardent un goût âcre et la digestion en est pénible. C'est tout bonnement parce que le beurre et la farine ont brûlé au lieu de cuire.

Sur la fin de la cuisson du roux, soit au bout de 20 minutes, ajoutez les échalottes coupées en morceaux, ainsi que l'ail en deux ou trois morceaux et le persil tel quel. Remuez et laissez cuire 2 ou 3 minutes.

Ajoutez alors le vin blanc, et travaillez fortement avec la cuiller de bois, de manière à former une pâte unie. Versez alors le bouillon en deux fois, toujours en délayant vigoureusement avec la cuiller, et en n'ajoutant de nouveau liquide que lorsque le précédent est bien délayé, et le mélange lisse et uni. Ajoutez enfin le thym, le laurier, la muscade, le poivre et le sel, selon que le bouillon est plus ou moins salé, et la quantité de marinade indiquée.

Ramenez la casserole sur un bon feu et ne cessez de tourner jusqu'à ce que l'ébullition soit déclarée. Sans cela, vous auriez de gros grumeaux.

Pour dépouiller

La sauce ayant bien franchement bouilli pendant *une ou deux minutes*, retirez-la maintenant sur le coin du fourneau, de façon qu'elle ne bouille que d'un seul côté, mais suffisamment pour former un gros bouillonnement à cet endroit. Vous remarquerez que la partie du liquide qui ne bout pas se recouvre peu à peu d'écume, de graisse, chassées par le bouillonnement. On appelle cela « dépouiller » une sauce parce qu'en effet, c'est ainsi qu'elle est nettoyée de toutes les impuretés qui l'empêchent d'être claire et lisse. Il faut, à mesure que l'écume et la graisse se forment, les enlever délicatement avec une cuiller en métal, en prenant soin de ne pas les mélanger dans la sauce. Enlevez toute la graisse qui surnage, ainsi que les peaux gluantes comme de la colle épaisse qui se forment à côté.

Ne couvrez pas la casserole pendant le temps que dépouille la sauce.

Laissez bouillotter ainsi pendant *trois quarts d'heure à une heure*, c'est-à-dire, jusqu'au moment où vous retirez le porc du feu. Ajoutez alors le jus de porc, ainsi que le jus de citron.

Faites chauffer la saucière, mettez-y les câpres, et versez-y la sauce que vous passez à travers le chinois ou très fine passoire, après l'avoir encore dégraissée et écumée une dernière fois.

LA VIEILLE CATHERINE



EXALTATION D'ÉNERGIE

La vulgarisation de tous les genres de sport a appelé l'attention des savants sur la recherche des spécifiques capables de conserver, pendant les longues épreuves, l'endurance du joueur, sa résistance à la fatigue, de ménager enfin la dépense extraordinaire de son énergie.

Il est aujourd'hui démontré que le Vin Mariani possède au plus haut degré le pouvoir excitateur en même temps que la vertu d'épargne. C'est, au dire de nombreux professionnels et amateurs, parmi lesquels le célèbre colonel américain Cody, l'agent dynamogénique le plus merveilleux. Tandis que l'effet stimulant réalisé par les autres préparations était rapidement suivi de réaction physique et d'abattement, le ressort, l'exaltation d'énergie obtenus grâce au Vin Mariani ne faisaient qu'augmenter à chaque dose absorbée.



LES

Lunchs de première Communion

Le lunch a conquis parmi nous son droit de cité. Ce n'est plus seulement le cérémonial qui suit tout mariage élégant ; les occasions où l'on reçoit la carte imprimée de la classique formule — Madame X... recevra le jeudi 22 avril de 5 à 7 heures — se font de moins en moins rares, car il n'est plus guère d'événement de famille qui ne soit fêté par une réception de ce genre. Baptême, première communion, fiançailles, toute circonstance qui motive des congratulations est prétexte à donner un lunch. On prend, ainsi que dans toute matinée, une tasse de chocolat ou une coupe de champagne ; mais, au lieu d'écouter une symphonie ou d'applaudir une artiste dramatique, on admire un nouveau baptisé qu'une nourrice enrubannée présente dans les dentelle de sa longue robe ; on félicite de joyeux fiancés, on embrasse de petits premiers communians.

Dans peu de jours, nos pensées seront à ces derniers. A Paris surtout, où l'ardeur d'aller vite s'impose en toutes choses, les cloches de Pâques se taisent à peine que les dates appellent les premières communions. Blanches mousselines et brassards frangés d'or vont éveiller de pieux souvenirs ; et, pendant quelques jours, ces petits personnages, innocents héros de cette fête toute d'émotion, occuperont les esprits. Jetons donc un regard sur les usages qui touchent à cette cérémonie jadis si simple, aujourd'hui plus solennisée ; et, puisque la mode est au lunch, arrêtons-nous un instant au lunch de première communion.

Les images de première communion, gracieux souvenir destiné à graver dans les mémoires la date d'un événement qui fait époque dans la vie de l'enfant, s'envoient aux intimes, aux amis du premier communiant peu de jours avant, et non après, celui de la cérémonie : c'est, en quelque sorte un

petit faire part. Et, s'il y a lunch le jour de la première communion, c'est avec l'image que l'on glissera le billet invitant les amis à prendre une tasse de thé après les offices de l'après-midi. Vêpres chantées, les enfants appartiennent sans partage à leurs parents ; c'est alors que, sans nuire au recueillement qui a fait le fond de cette journée bien remplie, il est permis de se délasser en famille. Que peut-il y avoir de mieux pour cela que la réunion de ses proches pour un lunch dont les apprêts et la simplicité tranquille seront une gaité pour les yeux et une détente pour de petits esprits surmenés par plusieurs jours de retraite ?

Pour atteindre notre but, qui est de faire honneur à nos premiers communicants, nous n'avons point reculé devant certains préparatifs : la maison toute entière, méticuleusement passée en revue dès la veille, a pris son air de fête ; l'argenterie, la fine porcelaine et les cristaux scintillants ont été sortis pour la circonstance ; le salon, la salle à manger, la chambre de l'enfant, s'il y a moyen, disposés pour la réception. Les fleurs, uniformément blanches, ne devront pas manquer ; plus il y en aura et mieux ce sera. Ne reléguons pas nos plantes vertes, toujours si méublantes ; mais ornons-les d'un flot de tulle ou de ruban également blanc.

Nous sommes loin de la demi-douzaine de présents que recevaient les premiers communicants d'autrefois. Les nôtres chiffrent leurs cadeaux par un nombre si respectable qu'il est de règle désormais d'en faire une petite exposition. Dans un angle du salon, sur une table préparée, tous les souvenirs, avec la carte du donateur, discrètement glissée sous chaque objet, sont alignés. C'est, au reste, le seul point de rapprochement avec la réception de mariage ou de contrat. Bans la salle à manger, nous gardons la note familiale du goûter en petit comité ; la table est au centre et non point dressée en buffet, les invités circulant librement autour ; les accessoires et les rafraîchissements sont disposés sur une nappe à thé blanche, autour de l'inévitable corbeille de fleurs.

Comme rafraîchissements, il n'y a guère à les varier. C'est éternellement, et à quelques modifications près, tout ce qui s'offre aux soirées et aux matinées : thé, chocolat, orangeade, vin d'Espagne, des brioches, des sandwiches, des pains au foie gras, des petits fours, des compotiers de fruits frais. Point de glaces, mais un peu de champagne doux.

Il va de soi que le lunch de première communion ne remplace pas le patriarcal déjeuner ou dîner de famille ; c'est un usage qui ajoute sans rien supprimer, et dont l'avantage est de permettre une réunion complète de parents et d'amis, sans qu'il y ait à redouter pour des enfants la fatigue toujours grande d'un repas nombreux et prolongé.

E. K.

POULETS EN GELEE

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

PRIX

	FR.
<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.

La saison des pintades farcies est finie.

Vanille des Comores

Prix

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

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



LE RHUME AU SOLEIL

J'ai parlé jadis des effets du soleil couchant dont il faut se garer surtout en automne, et qui sont dus à un phénomène de radiation : pendant les heures chaudes de la journée, l'équilibre existe à peu près entre notre température et celle de l'atmosphère; mais, dès que le soleil se couche, la rupture s'établit, et notre corps rayonne, c'est-à-dire laisse échapper dans l'air subitement refroidi une partie de la chaleur qu'il a emmagasinée. D'où refroidissement intense et très rapide de notre personne. J'ai expliqué que, pour nous garantir du rhume qui nous guette alors, il n'est point besoin de s'embarrasser de vêtements épais : il suffit d'interposer entre le ciel et nous un écran sous forme de pèlerine en tissu très fin mais très dense, un collet de taffetas, par exemple, ou un cache-poussière en silésienne.

Les choses ne se passent pas toujours de même au printemps ; en cette saison, nombre de personnes s'enrhumant au soleil. Madame X..., se promène par un temps superbe, à une allure modérée ; au détour d'une allée, elle passe de l'ombre en plein soleil : que ce soit le soleil levant ou le soleil de midi, Mme X... éternue aussitôt, souvent cinq ou six fois de suite, et « ça y est » : le coryza est acquis. Si la victime avait quitté le soleil pour se rafraîchir à l'ombre, cet accident lui semblerait tout naturel ; mais s'enrhumer de cette façon paradoxale lui paraît insupportable.

Au premier abord, on est tenté de supposer que le soleil, nous surprenant dans un état de moiteur, détermine une évaporation d'où résulte un refroidissement subit analogue à celui que produirait un courant d'air. Mais l'explication n'est guère plausible ; outre qu'elle impliquerait un état hygrométrique de l'atmosphère

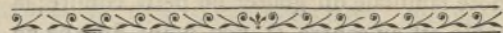
très particulier, il n'est nullement nécessaire d'avoir très chaud pour être ainsi victime du soleil.

La genèse du phénomène est plus mystérieuse, et l'on n'en a pas encore donné d'explication définitive. On a seulement constaté que toutes les personnes s'enrhumant de façon si incongrue sont affectées d'arthritisme, et il est aujourd'hui admis que la chose est due à un mauvais fonctionnement de la peau en général et, en particulier, à l'extrême sensibilité des muqueuses qui caractérise les arthritiques.

Une hygiène préventive constante pourra donc, seule, garantir les élues du soleil contre ces accidents désagréables. Il s'agit de tonifier la peau et de régulariser son fonctionnement : pour cela il n'y a guère d'autre remède que les ablutions et les frictions. On pratiquera le *tub* quotidien, lequel consiste à se débarbouiller le torse comme on se débarbouille la figure, plus sommairement même, car il suffit de se passer sur les épaules ou sur la poitrine une éponge largement imbibée d'eau fraîche — d'eau tiède, à la rigueur, si l'on craint la froidure. On peut, d'ailleurs, le remplacer, et, en tout cas, on le fera suivre par une friction énergique à l'eau de Cologne, à l'alcool, ou, encore mieux, à l'essence de térébenthine. Les frictions sèches, le massage ; une hydrothérapie plus complète que le *tub*, si elle est autorisée par le médecin, seront encore d'un excellent effet.

Maintenant, ce régime nous mettra-t-il sûrement à l'abri des fantaisies du soleil ? C'est douteux, je suis obligée de le reconnaître ; mais, quoi qu'il en soit, il ne pourra qu'avoir une influence heureuse sur notre économie générale.

DOCTORESSE EVA.



Le prochain numéro du POT-AU-FEU paraîtra le 6 Mai (premier Samedi du mois).



Modes Printanières

Parisiennes, mes sœurs, c'est à vous que j'adresse cette question : « Ne manque-t-il point quelque chose à votre printemps depuis que les Champs-Élysées ne voient plus apparaître le fin pur sang couleur bronze antique qui, mieux qu'une date de calendrier, vous disait : voici le moment d'arborer les chapeaux de paille et les robes nouvelles, une façon inédite d'être jolie ; c'est la grande quinzaine des modes, c'est le concours hippique, voilà l'été proche. »

Maintenant, l'almanach nous dit bien que voici le printemps ; le concours hippique attire toujours semblable affluence ; et, cependant, l'impression n'est plus la même : pourquoi ? est-ce l'éloignement, est-ce la bizarrerie de la température qui, d'un jour à l'autre, nous a fait passer du soleil de Nice à un froid polaire ; est-ce l'agencement de velums opaques qui assombrissent les tribunes, que sais-je ? Toujours est-il que la note de gaieté et d'élégance qui se manifeste habituellement au concours, a fait défaut jusqu'à présent.

Pour chercher une note dominante dans les toilettes on est fort embarrassé ; jaquettes et collets de fourrure s'allient de la façon la plus hétéroclite aux chapeaux les plus fleuris et les plus légers, et peu de femmes sont assez intrépides pour oser rester en taille et laisser voir ainsi un effet d'ensemble. Une seule tendance se dégage, plus marquée chaque jour : la platitude des jupes ; c'est à se demander comment on arrive à entrer

dans les fourreaux... révélateurs, qui demandent un ajustement si exact que les dessous combinés spécialement pour telle jupe ne peuvent aller avec telle autre. Quant à la fermeture, elle ne se maintient dans la couture du dos que pour les robes du soir qui comportent un peu plus d'*étouffé* et, parfois même, une longue ceinture de gaze, dissimulant l'agraffage. Avec les robes de lainage, et surtout le costume tailleur, toutes les jupes s'attachent carrément du côté gauche, ou bien encore dans les pinces de hanches faites lacées de manière bien apparente. Mais d'une ou d'autre façon, que la jupe soit faite avec une couture piquée par derrière, ou sans couture et d'après le principe des jupes d'amazone, elle est appliquée sur le corsage par une étroite ceinture en même tissu piqué, se dissimulant le plus possible pour ne pas rompre la ligne tombante : on a ainsi l'illusion de la robe princesse d'une seule pièce très en faveur aussi pour la toilette habillée.

Les jaquettes très ajustées, à basques plates et courtes, parfois faites d'une bande en drap piqué ajustée au contour de la hanche, sont en rivalité directe avec le boléro ajusté prolongé derrière et devant en une toute petite basque arrondie ou carrée qui lui donne l'air d'un corsage d'amazone ; ce mot revenant sous ma plume me montre qu'il donne seul l'impression nette communiquée par le costume tailleur du moment.

Les chapeaux, moins enlevés comme garniture, coiffent assez grands. La toque plate tout en paille, drapée, sans aucun ornement que le souple chiffonnage, constitue un porter pratique et coquet tout ensemble : mais, malgré son apparente simplicité, il demande une façon fort habile où se révèle l'artiste, et que je n'oserais conseiller à une main inexpérimentée. D'autres se font tout en crêpe rayé de grosses pailles ou disposées en entre deux, du même ton que le crêpe, et relevé d'ailes assorties ; tout cela, d'une seule couleur, bleu bleuët, cerise, beurre, mauve, ciel. Ces ensembles mono-

chromes donnant une note nouvelle et distinguée.

Avec le grand chapeau relevé de côté, ou la capeline, autre innovation qui n'est qu'un renouveau — la grosse bride de tulle illusion nouée de côté; c'est fort joli et seyant lorsqu'on est très jeune... ou qu'on ne l'est plus du tout. Entourant un frais visage, c'est vaporeux et Trianon au possible; plus tard, cela encadre et estompe; entre les deux âges (ne spécifions pas) cela fait simplement vieille dame.

Pour coordonner ces aperçus généraux je voudrais donner quelques descriptions. Entre autres : une jupe en drap pastel (bleu blanchâtre), forme amazone, brodée au bas d'un léger dessin de chenille camaïeu; corsage à très petits plis piqués; les devants boléro, brodés de chenille, s'ouvrent sur un blouson en mousseline de soie blanche plissée avec cravate Directoire; grand chapeau en petites ruches de tulle noir et en panache de plumes,

Robe en crêpe de Chine gris argent avec petit volant en forme au bas de la jupe; une rivière de paillettes d'acier souligne la tête et l'ourlet du volant; corsage brodé d'un semis de paillettes, drapé en travers décolleté sur un empiècement de crêpe blanc voilé de guipure écru; haute boucle en acier enserrant presque toute la taille dans le dos, devant le drapé du corsage formant ceinture; toque en tulle cerise ornée d'ailes du même ton

Jupe et boléro de drap noir, gilet intérieur en drap blanc; capeline en paille noire relevée d'un pouf de plumes bleu pâle; enroulement de tulle bleu pâle se terminant en larges brides de tulle nouées à gauche.



Relativement terne au point de vue exclusivement mondain, la semaine de Pâques appartient toute à la jeunesse : c'est elle que l'on fête, c'est pour elle que s'organisent des réunions dont le programme s'élève suivant les âges, depuis le spectacle des mésaventures de polichinelle et du com-

missaire battu par l'invincible guignol jusqu'au prestidigitateur étourdissant, et, enfin, au tour de valse où apparaissent dans leur éclosion toute nouvelle la première robe demi longue de Mlle Suzanne et le smoking flambant neuf de M. Jean. Des diners de famille aussi; tables entourées de jeunes visages qu'il faut faire gaies et riantes comme les convives. Dans cet esprit, une des plus charmantes décorations que j'aie vues était celle-ci : comme surtout une S en bambou posée à plat sur le chemin de table en damassé fil et soie rose pâle garni de guipure; de fines feuilles de fougère masquent le bambou contourné qui s'orne à chacune des saillies de l'S d'un tube en bambou très bas et assez large pour y piquer une gerbe de fleurs assez touffue pour que les quatre bouquets se rejoignent en une ligne ininterrompue mais inégale; ces bouquets faits dans une tonalité très douce : branches de pommier en fleurs, boules de neige, azilées, roses France. Comme bouts de table, deux branches de pommier très fleuries supportant entre leurs nœuds de mignons nids d'oiseaux contenant en guise d'œufs des petits pots de fraises : effet absolument jeune et tellement gracieux que le couvert le plus élégant, le plus raffiné eût été paré de cette disposition si artistement printanière.

SYBIL DE LANCEY.



ALIMENT DES ENFANTS

Eau de Table GALLIA STÉRILISÉE

GAZEUSE — 0,15 la bouteille (verre en plus)

COURRIER

Gordon bleu. — Beurre de moka : monter 2 blancs d'œuf avec 120 gr. sucre cuit au soufflé. Ajouter par petites fractions 100 gr. de beurre et un peu d'infusion de café très forte.

A. D. — Mousse à l'orange : broyer 60 grammes noisettes avec 1 œuf, ajouter un peu de jus d'orange. Travailler 3 œufs avec 100 grammes sucre, ajouter 80 grammes farine et la pâte de noisettes. Cuire comme une gênoise et glacer à l'orange.

S. G. V. — Jus de viande : 100 gr. couenne, oignon, carotte, 2 kil. gîte, 1 kil. jarret de veau, 1 ou deux abattis. Faire pincer, mouiller avec 3 litres d'eau et réduire à moitié.

E. B. — Assaisonnement ordinaire. — Pour obtenir une tête de veau bien blanche, la mettre dans une casserole en terre remplie d'eau froide, avec 1 citron pelé à vif, un morceau de mie de pain, sel, vinaigre, couvrir d'une mousseline, couvrir la casserole, et cuire doucement. En outre, pour l'obtenir parfaitement blanche, il faut qu'elle soit désossée.

Le Comté. — Le sirop de sucre est à la glu, quand, en trempant le doigt dans le sirop, puis dans l'eau froide, le sucre forme une pâte compacte, sans cependant qu'on puisse le mettre en boule. — La crème de thé est une liqueur ; la crème à thé est la crème de lait ordinaire, fort peu épaisse. — L'étuve est un four très doux. Oui.

Cornwall. — Gâteau de riz aux amandes ; la recette, parue en 1896, ne peut être résumée.

Mimi Pinson. — Numéro envoyé. — Nous ignorons ce que désigne ce nom.

La Ch. — La sauce béarnaise est une hollandaise fortement assaisonnée d'estragon.

Yonne — Conservation des cèpes au naturel : faire bouillir entiers 2 ou 3 minutes à l'eau salée et acidulée ; égoutter, mettre en boîtes, faire bouillir 2 heures pour 1 litre et 1 h. 1/2 pour 1/2 litre. — à l'huile : cuire à l'huile comme si on voulait les manger de suite, mettre en boîtes avec de l'huile fraîche et même temps d'ébullition que ci-dessus.

De G. — Pour le diabète, essayez le pain Desvilles.

B. — Il nous est difficile de deviner la recette de ce « punch au kirsch, auquel on fait subir

une petite préparation ». On peut ajouter au punch au kirsch une petite infusion de citronnelle.

St-Germain — Quatre quarts : 3 œufs, 125 gr. sucre, 125 farine, 125 amande, 125 beurre. Travailler le sucre avec les œufs, ajouter successivement les amandes pilées ou râpées, le beurre fondu, bien mélanger et cuire dans un moule plat à four un peu chaud.

L. S. — Vous pouvez dresser la Chantilly nature dans un compotier en l'entourant de biscuits à la cuiller ; ou la dresser en charlotte.

J. L. — Remplissez de sirop un gros tube en verre et plongez-y le pèse-sirop ; pendant ce temps, retirez la casserole du feu, car quand le sirop arrive à un certain point, il suffit de quelques instants pour qu'il passe d'un degré à un autre. — Le sucre doit être au grand cassé pour les berlingots et pour les caramels, degré que l'on reconnaît à la main. — Pour détacher les meringues, mouiller le papier sous les meringues. — Avec des couleurs végétales. — Nous pouvons vous envoyer tout cela. — La levure ne se conserve pas.

LES CAFÉS CARVALHO

Nous sommes au siècle des falsifications ; il faut donc signaler les produits sains et purs surtout quand ils font partie de l'alimentation universelle.

Les Cafés Carvalho sont de ces produits-là : arôme exquis, pureté absolue, ils ont tout. En vente *par boîtes cachetées*, 85, rue Turbigo, 26, rue Cadet et partout. Bien exiger le nom, la marque et la signature sur chaque boîte.

VELOUTINE Poudre de Riz Spéciale
préparée au Bismuth.
Hygiénique, Adhérente, Invisible.
CH. FAÿ, inventeur, 9, Rue de la Paix, Paris.

BUREAU DE L'ASSOMPTION

45, rue Boissy-d'Anglas, coin du boulevard Malesherbes
(précédemment, 36, boulevard 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

Le saumon est toujours fort cher ; il faut compter 10 à 11 francs le kilo pour le saumon coupé, 9 à 10 francs pour le saumon entier d'au moins 3 kilos.

Depuis quelques jours il n'arrive pas de truites saumonées au dessus de 1 kil. 500 à 2 kil. au maximum ; elles ont valu de 12 à 14 fr. le kilo. On trouve quelques truites de Dantzig à 9 francs le kilo. Ces prix ne baisseront qu'avec le beau temps.

Petite truite de rivière : 8 francs le kilo.

Les tempêtes que nous faisons prévoir dans notre dernier numéro se sont malheureusement produites, et nous ne sommes pas encore précisément au beau fixe.

Le turbot et la barbu ont valu 5 fr. le kilo ; il

faut compter sur les cours de 4 fr. à 4 fr. 50 le kilo.

La grosse sole varie entre 5 et 6 francs le kilo.

Mulet : 3 fr. 50 à 4 fr. 25 le kilo. — Bar : 4 fr. 50 à 5 francs.

Rappelons que les plus petits colins pèsent environ 2 kil. 500 et se vendent sur le pied de 1 fr. 75 à 2 francs le kilo.

La saison du merlan touche à sa fin : 1 fr. 75 à 2 francs le kilo.

Le maquereau qui, l'autre jour, ne se laissait point approcher parce que les nuits étaient trop claires, ne se laisse plus prendre parce qu'elles sont trop noires. Il va arriver en abondance aux premiers beaux jours.

Commencement de l'aloise : 4 à 6 francs, une aloise de 1 kil. 500 à 2 kil. 500.

La belle langouste vaut de 5 à 6 francs le kilo ; le homard : 4 fr. 50 à 5 francs.

Le Vin Désiles

Toute personne qui tousse doit soigner son rhume sans attendre qu'il se transforme en bronchite susceptible de prendre la forme chronique et de dégénérer en catarrhe.

Si cette précaution n'a pas été prise, si le rhume n'a pas été soigné à son début, s'il persiste longtemps, tout espoir n'est cependant pas perdu pour les porteurs de bronchite invétérée, qui toussent et crachent sans cesse. La science moderne possède heureusement des agents curatifs capables de tarir les sécrétions bronchiques.

Bien des médicaments ont été proposés dans ce but. Un des meilleurs est le Vin Désiles.

Dans cette préparation, agréable au goût autant que le plus estimé des vins fins, le phosphate de chaux, agent de cicatrisation, se trouve combiné à l'iode, agent dépuratif, ainsi qu'aux trois reconstituants végétaux les plus puissants : coca, kola et quinquina.

L'action simultanée de ces médicaments actifs, réunis en un seul breuvage délicieux, explique les résultats merveilleux du Vin Désiles et justifie son emploi dans le traitement des affections bronchiques, que les pectoraux adoucissent, mais qu'ils ne guérissent pas.

D^r CENDRE



Veilleuse Française
Fabrique à la Gare
JEUNET FILS, S'
de son père
Toutes nos boîtes portent un
timbre sec
JEUNET, inventeur
Demander nos veilleuses
chez tous les commis-
sionnaires, épiceries, 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 ouvragé en tous genres. — Fabrication directe

Téléphone : 702 39 — MAISON FONDÉE EN 1793 — Adresse tél. : Tradob
BOUTEILLES EDARD BOUCHONS
pour Grands Vins Liège surfin
ARTICLES DE CAVE 26 et 28, rue du Dragon — PARIS CAPSULES MÉTALLIQUES
Soul Dépositaire des Verreries de Vauxrot (Aisne), Louches (Nord), Arques (Pas-de Calais)
Livraison à domicile dans Paris. — Expédition en province : les bouchons par postaux de 3, 5, 10 kilos ; les bouteilles par barasse de 250 ou cadre de 500.

Le Gérant : A. DESBOIS

PARIS. — IMP. CHARLES SCHLASSER, 257, RUE SAINT-MORIS.