



CANETON AUX PETITS POIS

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

MESDAMES,

Le caneton aux petits pois n'a qu'une saison assez courte, car il exige d'excellents pois, de grosseur moyenne tout en étant très tendres. C'est un bon plat d'entrée pour un déjeuner ou un dîner, de préparation simple et rapide.

Proportions

Pour un caneton moyen, pesant, vidé, environ 1 kilo, convenant pour 6 personnes :

- 60 grammes de lard gras ;
- 5 ou 6 petites carottes nouvelles ;
- 5 ou 6 petits oignons ;
- 1 litre de pois ;
- 10 grammes de farine ;
- 1/2 litre d'eau ;
- 1 bouquet de persil ;
- 1 branche de sarriette ;
- 15 grammes de sel ;
- 1 morceau de sucre ;
- Pas de poivre.

Le caneton

J'emploie un caneton nantais. Le caneton rouennais, que l'on doit préférer pour rôtir, coûte plus cher ; et, ainsi préparé, ne serait pas sensiblement meilleur.

Après avoir flambé le caneton, 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 sépare de

la tête. Puis, dégageant le cou de sa peau, je le tranche à sa naissance. J'enlève le boyau et l'artère qui se rattachent au gésier.

Maintenant, j'incise légèrement l'extrémité postérieure, et je vide la bête en pressant tout le long de l'estomac. J'ai bien soin de retirer le gésier, le foie et les poumons. Je jette les poumons, mais je garde tout le reste. J'enlève encore, un peu profondément, le bouton de chair situé près du croupion et recouvrant deux petites glandes qui donneraient mauvais goût.

Je replie la peau du cou sur le dos, et je bride le caneton.

Pour faire revenir

Je prends une casserole haute où le caneton tienne un peu juste ; pour un caneton moyen, il faut une casserole de 22 centimètres de diamètre.

Je coupe le lard gras en dés assez gros, presque un centimètre de côté, et je les mets dans la casserole avec, autant que possible, une demi-cuillerée à café de dégraisis pour éviter que l'étain fonde avant le lard.

Je laisse sur feu très doux pendant 5 minutes : les lardons doivent à peine commencer à blondir. Au bout de ce temps, je les retire avec une écumoire ou une fourchette, laissant dans la casserole la graisse qu'ils ont rendue, et je les mets de côté sur une assiette.

Je pose alors le caneton dans la casserole, l'estomac touchant le fond. D'un côté je mets les carottes et les petits oignons ; de l'autre, les abats et les noisettes du gésier.

Bien entendu, je ne mets pas le foie. Il ne faut pas exagérer la quantité de carottes ni d'oignons qui sont là simplement pour fournir leur sucre.

Je fais revenir à feu très doux, la casserole découverte. Si le feu est trop vif, la peau rissolle et crève, et le jus sort; en outre, quand la graisse du canard chauffe trop, elle prend un mauvais goût. Je laisse ainsi pendant 20 minutes en retournant le caneton trois fois, de façon que les quatre côtés soient légèrement dorés. Je retourne de même les abats et les légumes.

Si le caneton est bien gras, il rend beaucoup de graisse, et, au bout d'une dizaine de minutes, il faut égoutter presque toute la graisse de la casserole; sinon, le canard et les légumes friraient.

Au bout des vingt minutes, je retire le caneton qui doit être très peu coloré, et je le tiens au chaud, soit dans un saladier couvert, soit à l'étuve. Pas au four, où il cuirait. Je laisse les abats dans la casserole.

Le roux

J'égoutte alors toute la graisse de la casserole, et je remets les lardons dans la casserole. Je les laisse fondre un peu pendant une minute, puis j'ajoute une cuillerée rase de farine. Je mêle bien et je fais blondir la farine, sans roussir. Dès qu'elle a pris une teinte café au lait, je mouille avec un demi-litre d'eau chaude, et je fais chauffer jusqu'à ébullition.

Il ne faut pas exagérer la quantité de farine, car s'il y en a trop, les pois cuisent mal. D'ailleurs, la sauce ne doit pas être épaisse. On peut, pour la corser, remplacer l'eau par du bouillon, mais on dénature ainsi son goût.

Les petits pois

Dès que l'eau bout, j'ajoute les petits pois. Il faut employer des pois moyens; les fins n'ont pas de goût, les gros ont une

peau trop épaisse. Je mets en outre le sucre, le sel, un bouquet de persil et, autant que possible, une branche de sarriette, ou, à défaut, de basilic.

Je laisse mijoter à tout petit bouillon, la casserole couverte, jusqu'à ce que les pois soient à moitié cuits. Le temps nécessaire varie beaucoup suivant la qualité; avec de bons pois moyens, en cette saison, il faut compter sur environ un quart d'heure.

Au bout de ce temps, je remets le caneton dans la casserole, entier ou découpé, selon que je veux avoir le caneton rosé, ou le caneton très cuit, en compote.

Si je mets le caneton entier, il doit achever de cuire à peu près dans le même temps que les petits pois, soit environ un quart d'heure. S'il cuit trop, il perd son jus et devient filandreux.

Mieux vaut découper le caneton avant de le remettre dans la casserole, couvrir et laisser mijoter une heure. C'est beaucoup meilleur. Le caneton ne devient pas filandreux, parce que étant coupé en morceaux, il réabsorbe une partie du jus qu'il a rendu.

Dans les deux cas, ajouter le foie deux ou trois minutes avant de servir.

Pour servir

Pour servir, que le canard soit entier ou en morceaux, je renverse le tout dans un plat rond, après avoir eu soin de retirer le bouquet de persil. MAZARIN.

Vanille du "Pot-au-Feu"

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.



Pain d'Épinards

B IEN que cette façon de présenter les épinards soit surtout appréciable pour un repas maigre; on pourra également l'utiliser dans les autres cas, en remplaçant la sauce au lait par un jus. C'est un joli plat, délicat et nourrissant à la fois; il n'est point difficile de le réussir, en suivant bien les prescriptions minutieuses que nous donnons; on peut même, pour plus de facilité, préparer à l'avance toute la première partie du travail, c'est-à-dire blanchir et hacher les épinards. Observons de plus que le nombre d'œufs indiqué est absolument nécessaire, et qu'il faut, comme mie de pain, employer du pain rassis de la veille; éviter surtout la mie de pain ou panure, séchée depuis longtemps, et qui resterait en grumeaux au lieu de lier le mélange.

Proportions

Pour 7 ou 8 personnes :
 1 kilo brut d'épinards nouveaux;
 30 gr. de beurre;
 2 décilitres de crème légère;
 3 œufs entiers;
 4 jaunes d'œufs;

2 cuillerées à bouche de mie de pain émiettée;

10 grammes de sel; pincée de muscade.

Temps nécessaire : 1 heure 1/2.

POUR LA SAUCE

15 gr. de farine;

75 gr. de beurre frais;

2 décilitres de bon lait;

1/2 — de crème légère;

Sel, muscade.

Temps nécessaire : 10 minutes.

RÉSUMÉ

Eplucher et laver les épinards, les blanchir à l'eau bouillante pendant 5 minutes; égoutter, rafraîchir et hacher.

Les passer au beurre sur le feu; ajouter la mie de pain émiettée; mouiller avec la crème et assaisonner. Faire cuire et épaissir en les tournant.

Laisser un peu refroidir.

Battre en mousse les œufs entiers avec les jaunes. Mélanger dans les épinards.

Verser le tout dans un moule beurré. Faire prendre au bain-marie à four doux pendant 3/4 d'heure. Démouler sur un plat; servir avec sauce.

POUR LA SAUCE

Mélanger sur le feu la farine et son même poids de beurre.

Mouiller peu à peu avec le lait bouillant; assaisonner. Tourner sur le feu jusqu'à l'ébullition.

Ajouter la crème, faire chauffer; ajouter le reste du beurre, ne plus laisser bouillir.

Les épinards

Choisissez des épinards nouveaux afin qu'ils soient très tendres; c'est la première condition à observer pour la réussite de ce plat. Ayez soin aussi qu'ils soient fraîchement cueillis, point fanés ni jauniss. Epluchez-les en tirant leur côte à rebours. Avec les épinards tout jeunes qu'on a en ce moment, il n'est même pas nécessaire d'enlever complètement cette côte, tant elle est tendre; il suffit de supprimer la tige dans sa partie la plus grosse, car, à la cuisson, tout cela se fond avec le reste. Jetez les épi-

nards qui, étant jaunes ou gâtés, donneraient vilaine couleur ou mauvais goût. Lorsque tous les épinards sont épluchés, lavez-les à l'eau fraîche, et égouttez-les parfaitement. Sans cela, en conservant trop d'eau, ils retarderaient la reprise de l'ébullition tout à l'heure.

Pendant l'épluchage, vous avez mis de l'eau à bouillir sur le feu, environ 3 litres pour ces quantités. Ayez soin, autant que possible, de prendre à cet effet un ustensile non étamé, bassine ou casserole; nous avons déjà constaté que l'étain nuit toujours plus ou moins à la teinte des légumes verts. Couvrez la bassine pendant que l'eau chauffe, après y avoir jeté le gros sel nécessaire, soit 15 gr. par litre.

Quand l'eau est EN PLEINE ÉBULLITION, jetez-y vos épinards par poignées en trois ou quatre fois, afin de ne pas trop refroidir l'eau : ceci, dans le but de conserver la verdure aux légumes. Il faut donc que non seulement l'eau soit absolument bouillante, mais encore que le feu soit assez ardent pour que l'ébullition reprenne le plus vite possible. Toutefois, pour ajouter une nouvelle poignée d'épinards, on n'attend pas que l'eau recommence à bouillir. Il suffit de quelques secondes entre chaque poignée. Ne couvrez pas la casserole, et, à partir du moment où l'ébullition a repris, comptez 5 minutes. C'est suffisant avec les petits épinards nouveaux.

Retirez alors la casserole du feu, et, bien vite, égouttez les épinards dans une passoire que vous plongez immédiatement ensuite dans de l'eau froide. Avec la main, écarter les épinards dans l'eau, pour activer leur refroidissement. Tous ces soins ont pour but de conserver leur verdure.

Quand les épinards sont tout à fait froids, égouttez-les. Puis prenez-les par toutes petites poignées que vous pressez entre les

deux mains pour en faire écouler l'eau le plus complètement possible.

Si vous avez une petite machine à hacher, passez-les deux fois à la machine pour les avoir plus fins. Sinon, étalez les sur la planche à hacher, et hachez-les très fins. Vous les passerez ensuite au tamis métallique. Ce n'est pas tant pour les débarrasser de filaments ou de parties dures, car les épinards nouveaux n'en ont guère; mais c'est surtout pour les réduire en purée lisse et qu'ils se mélangent mieux ensuite avec les œufs. Sans cette précaution, on trouverait des grumeaux, des fragments de feuilles mal hachées.

La cuisson

Prenez une casserole un peu plus grande que le volume des épinards ne semblerait l'indiquer, parce que vous allez avoir à y tourner beaucoup la cuiller de bois, et que le travail demande de la place.

Mettez dans la casserole le beurre indiqué, soit 30 gr. Posez sur un feu plutôt modéré, et, dès que le beurre est fondu sans avoir coloré surtout, ajoutez vos épinards. Laissez-les cuire 7 ou 8 minutes pour évaporer le surplus de leur humidité; pendant ce temps vous les remuez avec la cuiller de bois en les étalant bien au fond de la casserole, d'abord, pour que tout chauffe également; puis, toutes les fois que vous les retournez, étalez-les de nouveau en les tapotant doucement avec la cuiller. Il ne faut pas du tout les laisser gratiner au fond de la casserole; ce temps de cuisson est destiné seulement à les débarrasser de leur excès d'eau naturelle.

Ajoutez alors la mie de pain, préalablement émiettée et passée à travers une passoire fine ou le tamis. Puis, en même temps, versez, *peu à peu*, la crème indiquée. C'est-à-dire que vous en mettez d'abord un demi-décilitre, et vous tournez

vivement pendant ce temps, toujours sur le feu. Laissez chauffer une minute, *sans cesser de tourner* ; ajoutez l'assaisonnement, sel et poivre.

Puis versez de nouveau la crème, toujours par demi-décilitre, sans cesser de tourner. Toute la crème étant versée, continuez de tourner sur le même feu modéré, jusqu'à ce que, le liquide ayant réduit un peu, les épinards aient pris de la consistance. Il faut les tenir plutôt un peu épais, parce que les œufs les éclairciront. C'est l'affaire de quelques minutes, car la mie de pain aidant à les lier leur donne de la consistance.

Retirez-les alors du feu pour les laisser perdre un peu de leur chaleur avant d'y ajouter les œufs, qui, sans cela, cailleraient.

Les œufs

Prenez une terrine de faïence pas trop petite afin d'y battre les œufs bien à l'aise. Cassez-y les œufs entiers et les jaunes indiqués, tous ensemble. Avec le fouet en fil de fer étamé, battez-les pendant au moins 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient gonflés et épaissis comme une crème. Il ne faut pas qu'il y ait de la mousse à la surface tandis que le fond reste liquide, toute la masse doit être unie et prise.

Avec une large spatule en bois, mélangez les œufs aux épinards, soit en versant les épinards dans les œufs, soit en versant les œufs dans les épinards.

L'important est d'opérer le mélange par petites parties, soit en deux ou trois fois, afin de laisser aux œufs toute leur légèreté. Ne *touillez* pas, mais mélangez à grands coups, en ramenant le fond par dessus, puis en fendant après par le milieu. Si vous n'avez pas de spatule, une carte mince et ferme, un peu grande, remplit le même office.

Tout de suite alors, versez dans le moule.

Le moule

Ces quantités conviennent à un moule de la contenance de 1 litre environ. C'est un moule à timbale plutôt qu'un moule à charlotte, si l'on en a le choix, qu'il faut prendre, le moule à timbale étant plus élevé ; mais le moule à charlotte ou à gâteau, plus répandu dans toutes les cuisines, convient très bien.

Beurrez-le en y étendant avec le doigt gros comme un marron de beurre au fond et tout autour. Versez-y d'un seul coup votre mélange d'épinards, en inclinant au-dessus du moule la casserole ou la terrine. Si l'on verse par cuillerées, il se produit souvent des trous, des *œils*, à la cuisson. Le mélange doit monter un peu plus qu'aux deux tiers. Il faut ce vide, parce que le mélange gonfle un peu à la cuisson.

La cuisson

Mettez le moule dans une casserole large et basse ; versez-y de l'eau absolument bouillante jusqu'à un centimètre du bord. Posez sur un feu plutôt soutenu bien que modéré, où vous laissez jusqu'à ce que l'eau ait commencé à *frémir*, c'est-à-dire le point qui précède immédiatement le moment où elle va bouillir. Ce temps ne doit pas excéder 4 ou 5 minutes. Retirez alors la casserole pour la glisser dans le four *très modéré*, de façon que l'eau se maintienne à peine frémissante sans bouillir. Couvrez le moule d'une feuille de papier blanc, simple. La chaleur doit être assez modérée pour que le papier ne colore pas. Laissez ainsi 3/4 d'heure, au bout desquels le papier aura à peine jauni. Pendant ce temps le mélange gonfle un peu, et sa surface se solidifie. Mais il ne faut pas qu'elle fasse croûte, et le papier est là pour l'en empêcher. A cause de cela, il faut éviter trop de chaleur de dessus,

parce que si la croûte se forme trop épaisse, non seulement l'intérieur au milieu cuit mal, mais encore cette croûte est désagréable à trouver par la suite.

Pour vous assurer de la cuisson, commencez, au bout d'une demi-heure, à examiner le pain ; les bords doivent être très raffermis, mais le centre est encore trop mou pour supporter le démoulage. Au bout de $3/4$ d'heure, en soulevant un peu la pellicule ou croûte très, très mince de la surface, au milieu, vous devez constater que l'intérieur est pris et résistant. Le pain alors est à point, car il faut éviter un excès de cuisson qui le dessèche. Il doit être très moelleux, et conserver pour cela une certaine humidité ; on peut aussi, pour plus de sécurité, diminuer la chaleur vers la fin, au bout de la demi-heure.

Retirez alors la casserole du four, mais vous pouvez laisser dans le bain-marie le moule quelques minutes pour attendre au chaud l'instant de servir.

Pour servir

Avec la lame d'un petit couteau que vous glissez entre le moule et le pain, assurez-vous qu'il se détache facilement. Du reste, si la cuisson est à point, le pain doit, de lui-même, laisser un très mince intervalle. Posez sur le moule le plat du service et renversez le tout. Le pain doit se démouler sans difficulté et apparaître intact, bien ferme, sans craquelures ni affaissement.

Versez dessus un peu de sauce, et versez le surplus de sauce en saucière.

La sauce

Faites bouillir le lait et tenez-le bouillant à votre disposition.

Prenez une casserole pas trop petite, pour travailler la sauce à l'aise, et plus haute que large. Mettez-y la farine avec le même poids de beurre ; avec la cuiller

de bois, pétrissez le tout ensemble, comme une pâte. Posez la casserole sur un feu doux et faites chauffer légèrement sans laisser prendre couleur ; ne cessez pas de remuer la pâte. Dès que cette pâte est fondue, versez-y *peu à peu* le lait tenu bouillant.

Il faut en mettre à peine pour commencer — la valeur de cuillerées seulement — et, avec la cuiller de bois, tourner et battre vigoureusement pour éviter tout grumeau et obtenir une pâte absolument lisse. Au début cette pâte est très épaisse : à mesure que vous ajoutez le lait elle se délaie et devient liquide. Tout le lait étant ainsi versé, posez la casserole sur un feu modéré, et ne la quittez pas une minute, ne cessez pas de la travailler avec la cuiller, jusqu'à ce que vous voyiez deux ou trois cloques à la surface, annonçant l'ébullition. Ne laissez plus bouillir davantage, votre sauce prendrait un goût de colle. Ajoutez la crème, toujours en tournant ; laissez chauffer sans bouillir ; puis mettez dans la sauce tout le reste du beurre cassé en petits morceaux pour qu'il fonde mieux. Retirez alors tout de suite du feu ; posez la casserole au chaud et tournez vivement jusqu'à ce que le beurre soit fondu. La sauce est alors prête à servir.

Si la sauce ne doit pas être servie immédiatement, il faut réserver un petit morceau de beurre, la mettre au bain-marie, et poser sur la sauce le petit morceau de beurre. En fondant, le beurre forme huile à la surface de la sauce et empêche la formation d'une pellicule. Pour servir, bien mêler de nouveau la sauce où le beurre se mélange sans laisser de traces.

LA VIEILLE CATHERINE.

Racahout Delangrenier

Le meilleur aliment des enfants



PUDDING ALSACIEN

AUX CERISES

Ce plat, essentiellement alsacien, constitue un bon entremets de famille, original, et de préparation très simple. En Alsace, on emploie une petite cerise noire à queue très fine, se rapprochant assez de la griotte. Les cerises noires et les guignes que l'on trouve partout conviennent aussi très bien.

Proportions

Pour un plat rond d'environ 18 centimètres de diamètre sur 4 à 5 centimètres de profondeur (ce qui représente une contenance d'environ 2 litres), donnant un pudding pour 5 à 6 personnes :

500 grammes de cerises ;

3 croissants d'un sou ou, à défaut, leur équivalent en mie de pain, soit 125 grammes ;

1/4 litre de lait ;

3 œufs entiers ;

5 à 6 cuillerées de sucre en poudre, selon que les cerises sont plus ou moins sucrées ;

20 grammes de beurre ;

2 cuillerées de bon kirsch ;

1/2 — à café de canelle en poudre.

1/2 — — de jus de citron ;

3 cuillerées de panure, c'est-à-dire de mie de pain rassis émiettée.

La pâte

Cassez les croissants ou le pain en petits morceaux, mettez dans un bol, et versez dessus le lait bouillant. Laissez infuser une dizaine de minutes ; les croissants doivent être imbibés au point de pouvoir les écraser très fin. Triturez avec une cuiller de bois ; puis, finalement, versez dans une passoire à trous un peu gros à travers laquelle vous faites tout passer en pressant avec la cuiller de bois : vous obtenez ainsi une sorte de bouillie assez lisse. Pour éviter un nouveau transvasement, recueillez-la dans une terrine assez grande pour contenir tous les autres ingrédients.

Laissez refroidir la pâte jusqu'à ce qu'elle soit seulement tiède. Ajoutez alors, en mêlant bien et successivement : les jaunes d'œufs, puis les blancs battus en neige pas trop ferme, ensuite le sucre, puis la canelle, le kirsch et, enfin, le beurre légèrement fondu.

Mélangez encore bien le tout, puis ajoutez les cerises débarrassées de leur noyau, et le jus de citron.

La cuisson

Prenez un plat creux en porcelaine à feu, de 4 à 5 centimètres de profondeur ; beurrez-le fortement, et versez-y la pâte. Saupoudrez la surface de mie de pain rassis émiettée et passée au tamis, et mettez au four *très modéré*.

Il faut environ trois quarts d'heure de cuisson. La pâte ne monte pas et la surface doit prendre une teinte blonde assez foncée, mais, sans brunir ni former croûte. Servez très chaud.

MAZARIN.



✱ Menus ✱

ŒUFS BROUILLÉS AUX CROUTONS
 ALOSE GRILLÉE SUR PURÉE D'OSEILLE
 POMMES DE TERRE A LA MAITRE D'HOTEL
 TOT-FAIT

POTAGE AUX HERBES
 CROQUETTES DE MACARONI
 COLIN SAUCE RAVIGOTE
 PAIN D'ÉPINARDS
 PUDDING AUX CERISES A L'ANGLAISE

ŒUFS A LA Russe
 PETITE LANGOUSTE BONNE FEMME
 COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES
 HARICOTS VERTS A L'ANGLAISE
 TARTE A LA RHUBARBE

POTAGE CRÈME DE CHAMPIGNONS
 TRUITE SAUMONÉE SAUCE VERTE
 FILET DE BŒUF RENAISSANCE
 RIS DE VEAU A LA MARÉCHALE
 DINDONNEAUX NOUVEAUX ROTIS
 CHAUFROID DE CANETON
 PETITS POIS A LA FRANÇAISE
 RIZ A L'IMPÉRATRICE

SOLE GRILLÉE
 RAGOUT DE MOUTON JARDINIÈRE
 POULET FROID EN GELÉE
 TARTE AUX CERISES

POTAGE CLAMART AU TAPIOCA-BOUILLON BOUDIER
 COQUILLES DE POISSON
 CANETON AUX PETITS POIS
 SELLE DE PRÉ-SALÉ ROTIE
 LAITUES AU JUS
 PUDDING ALSACIEN AUX CERISES

PETITES TRUITES SCHLESTADT
 RAGOUT DE PIGEONS AUX ÉCREVISSES
 RUMSTEACK MAITRE D'HOTEL
 ASPERGES AU FROMAGE
 FROMAGE A LA CRÈME AUX FRAISES

POTAGE SAINT-GERMAIN
 TURBOT SAUCE MOUSSELINE
 COTELETTES DE VEAU A LA ZINGARA
 CANETONS ROUENNAIS FARCIS
 SALADE DE LÉGUMES
 CERISES JUBILÉ



Caramels à la Cerise

Il est très facile de préparer ces caramels au suc de fruits qui se présentent sous la forme de tablettes transparentes, de couleurs variées, ressemblant aux tablettes de sucre d'orge. Ces caramels se composent simplement de sucre cuit au *grand cassé* auquel on ajoute du jus de fruits. Nous donnons aujourd'hui la façon de procéder pour les caramels à la cerise.

Proportions

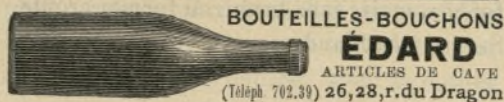
Pour une demi-livre, environ, de caramels :

500 gr. de sucre cristallisé, ou de sucre cassé à la main ;

250 gr. de cerises ;

1 cuillerée à entremets de sirop de glucose.

Le sirop de glucose n'est pas absolument indispensable. Mais il facilite la bonne cuisson du sucre qu'il empêche de sabler ; en outre, il rend les caramels plus secs et diminue leur tendance à devenir poisseux au bout de quelques jours. D'ailleurs, le sirop de glucose qui se présente sous la forme d'un sirop incolore excessivement épais, se trouve facilement chez les droguistes, confiseurs, épiciers et pharma-



ciens. Il se conserve indéfiniment, et il est bon d'en avoir toujours sous la main pour les cuissons de sucre. Son prix est modique.

Les cerises

Choisissez des cerises bien mûres et d'une espèce bien juteuse. La cerise de Montmorency est celle qui convient le mieux. Après avoir enlevé les queues, mettez les cerises dans une casserole en émail ou en cuivre non étamé; c'est indispensable. Nous savons, en effet, qu'au contact de l'étain le jus des fruits rouges prend une vilaine teinte noirâtre.

Ajoutez une ou deux cuillerées d'eau pour empêcher les cerises du fond de cuire, si elles ne rendaient pas leur jus assez vite; faites chauffer d'abord doucement, puis laissez bouillir franchement. Les cerises rendent leur jus peu à peu; au bout de 15 ou 20 minutes, il y en a, suivant la qualité des cerises, de 1 à 2 décilitres.

Versez ce jus, en le passant, dans le poêlon en cuivre étamé où vous allez faire cuire le sucre. Evitez de presser les cerises pour obtenir plus de jus, car vous pourriez faire passer une partie de la pulpe, ce qui nuirait à la transparence des caramels.

Cuisson du sucre

Ajoutez le sucre dans le poêlon où vous avez versé le jus, et chauffez très doucement, de façon à bien faire fondre tout le sucre. Quand le sucre est fondu et commence à bouillir, enlevez avec précaution, à l'aide d'une cuiller d'argent, l'écume qui a pu se former à la surface, et ajoutez le sirop de glucose. Laissez bouillir, mais en évitant un trop fort bouillonnement.

Le sirop, en montant et redescendant contre la paroi de la casserole, a tendance à y former des petits cristaux qui, par la suite, se mélangent au sirop et le rendent sableux. Pour éviter cela, il faut fréquem-

ment mouiller tout le tour intérieur de la casserole aussi près que possible du niveau du liquide, afin d'enlever le sirop qui s'y est attaché. Avec un peu d'habitude, on fait cela avec le doigt mouillé; si l'on craint de se brûler, on emploie un linge mouillé enroulé autour du doigt ou d'un petit bâton. Bien entendu, on s'abstiendra d'agiter ou de pencher le poêlon, afin de ne pas augmenter la diffusion du sirop.

Le sirop doit être cuit au *grand cassé*. Nous ne rappellerons point ici toutes les phases de la cuisson du sucre. Disons seulement que le degré qui précède le *cassé* est le *boulé*. Ces deux points sont très faciles à reconnaître sans l'emploi du pèse-sirop qui, en ce cas, n'est point pratique. Ayez près de vous un bol d'eau fraîche; de temps à autre, trempez rapidement l'index dans le bol, puis dans le sirop, puis de nouveau dans le bol. On fait cela très aisément sans se brûler. Quand le sucre est au *boulé*, il se produit ceci : l'épaisseur du sirop fait que vous en ramenez au bout du doigt une goutte assez grosse, et, en roulant cette goutte dans l'eau entre le pouce et l'index, vous formez une boule assez consistante, mais molle. A partir de ce moment, redoublez d'attention, car le *cassé* arrive très vite. Il y a d'abord le *petit cassé* : en pressant dans l'eau entre le pouce et l'index la goutte de sirop, elle se solidifie immédiatement, et, si vous cassez ce sucre entre les dents, il est encore un peu collant. Quelques instants après, le *grand cassé* est atteint : le sucre casse entre les dents comme du verre, sans coller. Retirez immédiatement du feu, car le sucre passe vite au caramel, et versez aussitôt le sirop sur un marbre huilé, ou dans un moule.

Pour mouler

On vend des moules spéciaux en fer blanc, qui se composent de deux parties :

un moule carré avec rebord d'environ 1 centimètre, et un découpoir, sorte de damier à jour, avec lequel on divise la nappe de caramel en petits carrés égaux. Mais on peut très bien se passer de moule.

A l'aide d'un pinceau, huilez bien un marbre sur une étendue carrée d'environ 25 centimètres de côté; faites cela d'avance, quand vous mettez le sucre sur le feu. Quand le sirop est à point, versez-le sur le marbre en le faisant couler au même endroit, d'un jet ininterrompu; il s'étend de lui-même en rond régulier à une épaisseur convenable.

Vous avez, d'autre part, un long et fort couteau dont vous avez huilé la lame sur les deux faces. Dès que la surface du caramel commence à se raffermir, soit environ 1 minute après qu'il a été versé, dessinez-y un damier dont les carrés mesurent environ 2 centimètres de côté; cela se fait très vite en posant le tranchant du couteau sur le sucre et en appuyant légèrement. N'enfonchez point trop le couteau d'abord; vous atteindriez les couches inférieures qui sont encore molles, et la section serait moins nette. Quand vous avez fini, recommencez en partant des divisions que vous avez tracées les premières et approfondissez un peu la rainure. Recommencez une troisième fois si c'est nécessaire; la rainure doit atteindre à peu près la moitié de l'épaisseur de la tablette. Laissez maintenant le sucre durcir complètement, ce qui demande 4 ou 5 minutes au plus; les tablettes se séparent alors très facilement.

MAZARIN.

Toute demande de changement d'adresse doit être accompagnée de 40 centimes en timbres-poste.

CANETONS FARCIS

Nous continuons à livrer à nos abonnés de Paris et à expédier 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.

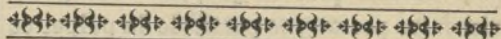
Prix

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.



POULETS EN GELÉE

Prix

Poulet moyen, pour 5 ou 6 personnes... 5 50

Poulet extra, pour 6 à 8 personnes.... 7 50

Ajouter le coût du colis postal en gare ou à domicile et 30 centimes pour l'emballage.

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

Ces poulets se gardent très bien plusieurs mois dans leur boîte de fer blanc.

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

POUR CONSERVER LE CHAMPAGNE

BEAUCOUP de personnes, désireuses d'avoir toujours quelques bouteilles de vin de Champagne sous la main, les conservent dans l'appartement, à côté des vins de dessert et des liqueurs. Souvent même les bouteilles sont laissées debout. Nous ne saurions trop insister, surtout au commencement de la saison chaude, pour que nos abonnés se pénètrent des inconvénients qui en résultent.

Les vins de Champagne sont, avec les vins du Rhin, ceux qui exigent la cave la plus fraîche.

Comme nous l'avons déjà dit, tous les vins blancs, et en particulier le vin de Champagne, possèdent toujours un fond d'acidité qui tend à masquer le bouquet. Or, l'expérience a démontré que, dans les vins blancs, le froid fait ressortir le bouquet sur l'acidité. (C'est le contraire qui a lieu pour les vins rouges).

La nécessité d'une température fraîche s'impose encore à un autre point de vue pour le vin de Champagne. Un liquide dissout une quantité d'acide carbonique d'autant plus grande qu'il est plus froid. Dès lors, quand un vin mousseux est froid, une plus grande quantité de l'acide carbonique qui est emprisonné dans la bouteille se trouve dissoute : quand on débouche la bouteille, il s'en échappe donc fort peu et le vin mousse à peine. Mais le gaz, qui est resté dans le vin, se dégage peu à peu, à mesure que le vin se réchauffe dans le verre ; le vin, une fois versé, conserve plus longtemps ce pétilllement qui constitue une partie de ses charmes.

Il en est tout autrement du champagne

qui est resté dans une armoire : il dégage une mousse fort abondante au moment où on le débouche, puis cesse rapidement de pétiller. Il subit, en outre, une altération que l'on ne saurait faire disparaître en le frappant avant de le servir.

La chose est encore plus sensible si on laisse les bouteilles debout : l'acide carbonique s'accumule dans le goulot et s'échappe instantanément au moment du débouchage. On conçoit, au contraire, que si la bouteille reste couchée, le gaz, qui forme une bulle sur un point quelconque de la bouteille, ne s'échappe, quand on redresse la bouteille, que progressivement et en traversant le vin.

On doit donc adopter comme RÈGLE ABSOLUE de toujours laisser le vin de Champagne à la cave — ne dût-il attendre que quelques jours — les bouteilles couchées.

Rappelons enfin que le vin de Champagne gagne toujours considérablement à être frappé. Entre le *Champagne Trianon* bien frais et le même vin pris à la température de l'appartement, il y a une différence dont on ne saurait soupçonner l'étendue quand on n'en a point fait l'expérience. Il en est de même pour tous les vins de Champagne, quels qu'il soient.

Lorsqu'on n'a pas de glace à sa disposition, on devrait donc s'arranger de façon à ce que les bouteilles de champagne soient montées de la cave cinq minutes seulement avant d'être débouchées.

DUTUYAU.

Erratum

Dans la recette du « Gâteau de riz au caramel », page 131 du numéro du 1^{er} mai, il est indiqué aux proportions de la crème : « 2 œufs entiers. »

Il faut seulement 2 jaunes, ce qui, d'ailleurs résulte du résumé et des explications données pour la préparation de la crème.



L'Exposition d'Horticulture

Nous avons revu en exemplaires nombreux cette plante de serre bizarre où pendent, en guise de fleurs, de longues chenilles rouges, l'*acalypha Sanderiana*, qui, l'année dernière, après avoir fait sensation à Gand, fut exposée aux Tuileries comme une nouveauté exceptionnelle. Or, il est établi aujourd'hui que cet *acalypha* « *hispida* » de son vrai nom, est cultivé depuis un siècle dans tous les jardins chics de l'Inde et de l'Extrême Orient. Cela, d'ailleurs, n'enlève rien au mérite de cette euphorbiacée originale.

N'essayons donc point de découvrir la nouveauté quand même, et bornons-nous à noter quelques fleurs améliorées ou peu connues, dignes de fixer l'attention.

J'avais signalé l'année dernière l'apparition d'une série de cannas, de variétés italiennes dites « à fleurs d'orchidées », fleurs qui ont, paraît-il, le défaut de ne pas tenir au soleil. En combinant ces variétés avec d'autres plus ou moins françaises, on a augmenté la résistance des fleurs — du moins l'obteneur l'affirme — tout en leur conservant ces pétales arrondies et enroulées qui les caractérisent. En outre, on a obtenu dans la gamme des jaunes plusieurs tons inédits fort jolis ; entre autres, un havane clair non encore dénommé, et *Roi des jaunes*, nuance canarie très pur. A signaler aussi : *Commandant Marchand*, feuillage bronze et fleur capucine très grande.

Nous avons vu, d'autre part, le *begonia cristata*, *begonia tuberculeux* dont la fleur rouge, de taille moyenne, avait quelques pétales frisant, crispés, lui donnant un aspect très différent de celui du *bégonia* double. On nous présente aujourd'hui une nouvelle série où la « crispation », presque nulle sur les fleurs, a été poussée sur les feuilles à l'extrême limite du possible. Telle quelle, cette plante paraît excellente pour

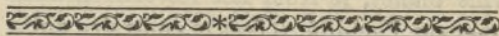
bordures un peu sombres, mais trop peu florifère pour être employée en massifs.

Pour bordures claires, au contraire, mentionnons en passant l'*abutilon Sawitzky*, très gracieux avec sa feuille panachée légère, découpée comme celle du lierre.

Deux jolies variétés nous sont offertes dans les rosiers dits de fantaisie : *Crimson Rambler*, rose polyantha rouge foncé, et *Persian Yellow*, rose capucine d'un superbe jaune d'or.

Enfin, on admirait beaucoup, grimant jusqu'à une hauteur de trois mètres, une sorte de liane montrant une puissance de végétation étonnante. Feuille cordiforme et charnue, grande comme une feuille de murier, très décorative et assez abondante pour dissimuler presque des tiges grosses comme le doigt. C'est une vigne du Tonkin, *vitis Voineriana* qui supporte la température de zéro. Le pied exposé n'avait qu'un an. La légende prétend qu'à cet âge, dans son pays d'origine, il couvrirait une pagode. A essayer dans les rues de Marseille, voire même dans les jardins de Provence et dans les serres du Nord.

ROSA LARGSE.



ANTI-ÉPIDÉMIQUE

Le Vin Mariani, formule rationnelle d'un médicament simple, exerce son action tonique à la fois sur les centres nerveux cérébraux, dont il pondère la fonction émotive, et sur les centres nerveux périphériques dont il régularise le pouvoir exciteur sur les organes digestifs, musculaires et vasculaires.

En maintenant le fonctionnement normal et physiologique des éléments de nos organes, il leur permet de s'opposer à l'envahissement des microbes pathogènes et au renforcement de leur virulence. Le Vin Mariani devient ainsi le véritable, le seul Vin anti-épidémique.

Les docteurs ordonnent le plus souvent le Vin Mariani aux doses d'un verre à bordeaux avant ou après chaque repas.



CHIFFONS

Si les robes, cette année, ne peuvent satisfaire la généralité, au moins personne ne se plaint des chapeaux : il y en a pour tous les goûts, tous les âges, tous les visages, depuis l'immense capeline jusqu'à la petite toque drapée qui a remplacé la capote absolument démodée, disparue. Il faut avoir marié son fils pour porter maintenant ce qu'on appelle une capote. Et, encore, la mode étant aux mariages très jeunes, beaucoup de belles-mamans continuent de poser d'audacieux toquets sur leur blonde chevelure sans pour cela prêter à la critique ; cette saison, elles ont la ressource des brides de tulle qui, sans alourdir la forme du chapeau, le rendent plus « coiffant » en permettant d'atténuer ce que certaines lignes peuvent avoir de trop dégagé ; c'est à observer surtout lorsqu'il est vu de profil et sans l'accompagnement d'un boa de plume ou de tulle.

Comme nouveauté type de la saison, de grosses pailles beiges, d'un ton mat, un peu terne, mais très élégant, ornées de grandes marguerites blanches et jaunes et de velours noir. Le velours noir, en tant qu'accessoire est très à la mode, on en met partout : aussi ajoute-t-on souvent une troisième variété — fantaisiste, celle-là — de marguerites en velours noir. De même pour les chandelles, très pratiquées en aigrettes : on en fait également de blanches et de noires. A signaler en même ligne les longues feuilles de roseaux, d'un vert assez neutre, dont on fait des nœuds rustiques, ou auxquelles on donne des courbes allongées qui font penser à des ailes d'oiseaux étranges. D'une façon générale, les garnitures ne sont pas élevées et plutôt massées par larges touffes. Beaucoup de gros choux en ruban de velours, depuis la largeur dite comète jusqu'à un centimètre et demi au plus ; en velours noir et cela, dans toutes les occasions possibles ; en

velours bleu-ciel ; en velours géranium ; en velours blanc.

Voulez-vous des exemples ? Toque en paille beige drapée, relevée à gauche par un gros chou bleu-ciel d'où partent deux feuilles de roseaux courbées en arrière comme de longues plumes ; autre chou de velours noir posé plus bas sur les cheveux. Puis, toujours avec les mêmes éléments, un petit chapeau en paille beige, retroussé par devant sous un nœud de roseaux, avec chou en velours rouge. Enfin, un toquet en paille très jaune, de la nuance blé mûr, avec petite torsade de tulle blanc rattachée par deux gros choux, un noir et un blanc, posés en cocardes l'un au dessus de l'autre.

Quant aux délicieuses grandes capelines, elles sont surtout jolies sur de jeunes têtes et dans l'ensemble d'une réunion élégante ; pas pratiques pourtant — et c'est dommage — pour les garden-parties, si l'on veut faire un tour de valse ; mais très décoratives dans un cortège nuptial, pour les demoiselles d'honneur et les toutes jeunes femmes. Pour les jeunes filles, on choisit de jolies pailles jaunes qu'on garnit de roses pompons avec brides et choux de velours noir ; très gentil encore avec des cerises, un bouquet niché en touffe, devant sur les cheveux. En paille fine, blanche ou noire, c'est une des rares formes en ce moment sur laquelle on pose encore des panaches de plumes frisées ; et quoi qu'on cherche, on ne trouvera jamais rien qui ait plus triomphante allure qu'un panache en vraiment belles plumes, placé juste au bon endroit. Le malheur est qu'on en a abusé dans des circonstances où l'élégance n'avait rien à voir : autrefois, pour les bonnes gens, « porter plumes » était synonyme de grandeur et de richesse ! Cela donne à penser devant les piquets en plumes d'autruche frisées à 3 fr. 95, tout aussi « articles avantageux » qu'ils soient catalogués.

Le bleu-ciel est très employé pour les encolures et les devants de corsages ; ne confondez pas avec le bleu-turquoise pâle, car ce ne serait plus cela du tout. Le bleu ciel dont il s'agit est à peine teinté, avec des

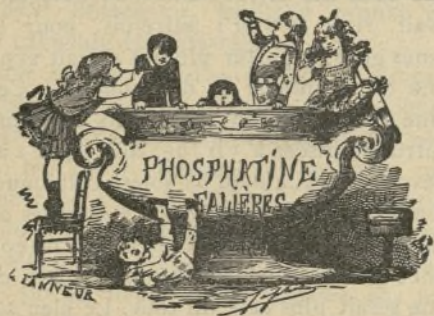
reflets un peu gris ; il a absolument le ton des faveurs qui attachent les boîtes de dragées et les layettes.

Le taffetas seul arrive au reflet voulu : le satin Liberty est trop brillant, la mousseline de soie est terne, ou bien alors il faut doubler la mousseline avec le satin. Du reste on en met fort peu de ce bleu-ciel, et c'est là qu'est le chic : à peine un col et quelques centimètres de guimpe dans l'entrebaillement d'un gilet ou dans l'ouverture d'un empiècement ; ou bien avec les jaquettes, une mince cravate régente, dans un fouillis de linon écri brodé.

Cette note claire, délicate, est surtout charmante avec l'ensemble de blanc et noir qu'on porte maintenant par agrément, sans qu'un deuil vous y oblige. Par exemple, une robe de foulard satiné noir, criblé de pois blancs d'inégale grosseur, avec entre-deux de dentelle blanche : col très ajusté et montant en taffetas bleu-ciel et dentelle blanche, se prolongeant devant en tout petit plastron intérieur, pas plus grand que la paume de la main. Chapeau de tulle blanc coulissé, avec nœud de tulle noir et chou bleu-ciel.

A. DE BOURGEOISIE.

Préservez vos lainages et vos fourrures, parfumez votre linge avec la **Lavande Ambree de Bourbon**, envoyée franco aux lectrices du *Pot-au-Feu* en boîtes 500 gr. 3 fr. 50 ; 250 gr., 2 fr. ; 125 gr. 1 fr. 25, et en sachets 0 fr. 75, 8 fr. la douz. pour parfumer les armoires à linge. — Chez HENRY à la Pensée, 5, faubourg St-Honoré, Paris.



ALIMENT DES ENFANTS

COURRIER

Villa de Montagne meublée à louer. Prés sapins. S'ad. M. Bourdin, 4, rue du Lycée, Dijon.

D. Lyon. — Prendre le bifteack dans le faux-filet ou dans la culotte. Badigeonner d'huile et griller à feu vif, environ 8 minutes de chaque côté.

La Chalande. — Nous tâcherons de vous donner satisfaction.

L. M., Tours. — Il est impossible de ne pas réussir si vous suivez exactement nos recettes et nos proportions. Si la sauce hollandaise se fige dès qu'elle est servie, c'est parce que la sauce et les assiettes ne sont pas assez chaudes — Purée de jambon : ratisser du jambon de Bayonne ou de Westphalie cru, délayer avec un peu de madère.

B. — Pour obtenir de jolies pommes de terre croustillantes, ne pas trop les cuire à l'eau et les sauter à casserole couverte. — Pour nettoyer le fer battu : cendre de bois, sable et cristaux. Poudre spéciale pour le nickel. — Oui.

M. M. — Pour les asperges : sauce blanche, sauce hollandaise, sauce mousseline. Toutes ces recettes ont paru.

Tarare. — Les perles du Japon doivent être jetées dans du bouillon ou du lait très chaud ; 20 minutes de cuisson suffisent sur un feu très vif. Quelques personnes les ébouillantent avant de les jeter dans le lait ou le bouillon. — Faire une sauce madère comme à l'ordinaire ; au moment de servir verser la sauce sur le sang : 1 décil. de sang pour 1/2 litre de sauce.

L. — Croissants : 500 farine, 150 beurre, 10 sucre, 12 levure, 5 à 6 œufs, 3 décilitres eau tiède, un peu de lait pour le levain. Opérer comme pour la brioche, mais en tenant la pâte plus ferme. Quand elle est levée, la rompre, donner deux tours au rouleau, étendre, couper en triangles qu'on roule pour former les croissants. Mettre sur plaque, laisser lever 10 minutes, dorer et cuire à four assez chaud.

De R. — C'est une grande erreur. Le vin de Bourgogne, quand il est naturel, ne fait aucun mal ; l'honnête gaieté qu'il provoque n'est pas plus dangereuse que celle que l'on doit au champagne.

M. G. — La garniture Richelieu comprend : tomates farcies, champignons farcis, laitues et pommes de terre, sauce madère — La garniture

Montreuil : escalopes de pommes de terre cuites à l'anglaise avec sauce au vin blanc.

Lyon. — Sauce renaissance : béarnaise mélangée de sauce tomate réduite. — On donne souvent le nom de sauce créole à une sauce quelconque assaisonnée de curry.

T. — Vous pouvez décolorer votre rhum en le collant avec un peu de lait. Mais c'est le propre du rhum d'être coloré. Le rhum blanc que l'on conserve en bonbonnes, est la première eau-de-vie extraite de la canne ; le rhum proprement dit provient de la distillation des mélasses ; on le met en fût pour lui donner de la couleur et une saveur particulière.

Plusieurs abonnés. — Veuillez lire l'avis immédiatement au-dessous du sommaire.

S. R., Nantes. — La viande braisée est cuite dans une casserole avec du jus, à petit feu. — Ces recettes ont été publiées.

Rouen. — Sirop de framboises : 3/4 litre jus de framboises, 1/4 litre jus de groseilles ou cerises aigres, 1 kilo de sucre. Cuire à 32 degrés bouillant. Voir les indications données en 1896. — Crème renversée : 1 litre lait, 300 gr. sucre, 12 jaunes, 2 œufs entiers, vanille.

Gourmande. — Si vous aviez consulté la table et lu la recette, vous eussiez trouvé réponse à votre dernière question.

L. R. — Vous pouvez conserver une barbue cuite du vendredi au dimanche, à la condition de la laisser dans le court bouillon couvert d'un linge, au frais. Ne mettre ni lait ni oignon dans le court bouillon.

Sainte-Menehould. — La « couverture » est un chocolat sans fécule, très riche en beurre de cacao. Se trouve chez les chocolatiers.

Une Viennoise. — Potage santé : cuire des pommes de terre à l'eau et ajouter à la fin une poignée de cresson. Ecraser le tout et lier avec jaune d'œuf et crème.

M. L., Roubaix. — Pie aux fruits : mettre les fruits avec du sucre en poudre dans un plat très profond, au fond duquel on place une petite tasse renversée. Faire une pâte brisée avec 3/4 de beurre par livre de farine. Poser un bord de pâte autour du plat, placer dessus le couvercle, et orner les bords. Cuire à four vif de 30 à 40 minutes. Servir froid ou chaud.

L. — Irish stew. : Couper le mouton pas trop épais. Couper les pommes de terre en deux, et les oignons en larges rondelles. Alternier par

couches dans la casserole et assaisonner. Mouiller avec de l'eau, couvrir hermétiquement et cuire doucement pendant 2 h. 1/2, pour 3 livres de mouton, 5 livres de pommes de terre, 5 gros oignons et une pinte d'eau.

Montlaçon. — Dans les grands magasins et chez tous les marchands de couleurs.

N. L. — Canard à la Voisin : vider le canard, enlever la carcasse ; remplir l'intérieur avec 500 gr. foie gras, enveloppé d'une farce faite avec 125 gr. lard, 125 filet porc, 125 veau, 175 foie de veau et truffes. Faire braiser et glacer quand il est refroidi.

Thann. — Cette recette d'écrevisses se trouve dans le n° du 15 juin 1893. Vous n'avez donc pas la table ?

Montpellier. — Sauce hollandaise : faire réduire 50 gr. vinaigre avec 2 gr. poivre. Délayer 2 jaunes d'œuf et monter la sauce avec 150 gr. de beurre comme il a été indiqué récemment pour la sauce béarnaise. — La mousse de foie gras a paru en 1894.

G. — Nous vous rappelons qu'il nous est impossible de donner des recettes par lettre. — La gelée d'orange a paru en 1896 : faire sirop avec 275 gr. sucre et 1/2 litre eau, ajouter jus de 6 oranges et 2 citrons, puis 12 à 15 grammes gélatine. Filtrer.

LES CAFÉS CARVALHO

Tout le monde boit du café, mais ils sont rares ceux qui le dégustent sain et pur. Avec les Cafés Carvalho, on connaîtra les qualités admirables du vrai café, qui répare les forces et augmente l'essor de nos facultés.

En vente par boîtes cachetées dans les bonnes maisons et 85, rue Turbigo ; 52, rue des Batignolles ; 15, rue de Chateaudun ; 54, rue du Bac ; 26, rue Cadet, etc. Exiger le nom et la marque sur chaque boîte.

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.

JUIN GASTRONOMIQUE

POISSON

Le saumon anglais commence à arriver depuis deux jours, mais les cours ne baisseront guère tant que nous n'aurons point de chaleur. Les petits saumons, d'environ 3 kilos, valent 9 fr. 50 à 10 francs le kilo; saumon coupé : 9 fr. 50.

La truite saumonée est moins chère depuis quelques jours; de 1 kil. 500 à 2 kil. : 11 à 12 fr. le kilo; au-dessus de 2 kil. : 10 à 11 francs; au-dessus de 3 kil. : 9 francs à 9 fr. 50.

Petite truite de rivière de 80 à 100 grammes : 8 à 9 francs le kilo; plus grosse : 7 fr. 50 à 8 fr.

Tous les autres gros poissons sont fort chers par suite du mauvais temps.

Sole moyenne : 4 fr. 50 à 5 fr. 50 le kilo; grosse : 5 fr. 50 à 6 fr. 50.

Le bar est très rare : 6 à 7 francs le kilo; le

mulet aussi : 4 fr. 50 le kilo.

Turbot et barbue : de 3 fr. 75 à 4 fr. 50 le kilo.

Pas de changement sur le colin : 4 à 5 francs un poisson de 5 à 6 livres.

Rouget barbet : 4 fr. 75 à 5 francs le kilo.

Grande abondance de maquereaux : 60 à 80 centimes; 1 franc même pour certains maquereaux pesant presque 1 kilo.

Merlan : 1 fr. 75 le kilo.

L'aloise va durer encore une quinzaine de jours. On trouve des poissons de 1 kil. 500 à 2 kil. 500 : environ 2 fr. 25 le kilo.

La langouste n'est pas chère. Moyenne : 4 fr. à 4 fr. 25 le kilo; grosse : 4 fr. 50 à 4 fr. 75.

Homard : 4 fr. à 4 fr. 25 le kilo.

Les écrevisses deviennent meilleures. Petites pour bisque : 10 à 12 francs le cent; moyennes : 20 à 30 francs.

CAUSERIE DU FOYER

LE CONGRÈS ANTIALCOOLIQUE

Je doute que cette levée de boucliers soit suivie, même d'un semblant de victoire. Pour lutter contre l'alcool avec succès, il faudrait remonter à la cause même de l'alcoolisme. On fait abus de l'alcool, on devient alcoolique, non pas parce qu'on aime l'alcool, mais parce qu'on sent le « besoin organique » des effets que ce médicament produit, car l'alcool n'est en réalité qu'un médicament, et parfois un médicament précieux.

En effet, l'alcool redonne, de la vigueur passagère à l'estomac, il relève pour un moment la force musculaire, il rend un peu d'énergie aux mouvements du cœur, il ralentit la combustion interne et calme, pour

quelques minutes, le sentiment de fatigue, de lassitude, chez ceux qui mènent une vie active; malheureusement, les effets de l'alcool sont fugaces; pour les reproduire, il importe de renouveler les doses, de les doubler, alors les conséquences de l'alcoolisme se font sentir : paralysie, déchéance morale et physique, etc. Ce qu'on doit dire contre l'alcoolisme, c'est ceci : Oui, étant donné ce qu'est la vie actuelle, il faut fortifier l'estomac, donner de la vigueur aux muscles, de l'énergie au cœur, ralentir, pour l'économiser, la combustion vitale, calmer la fatigue physique et morale, procurer un sentiment de bien-être à tout l'organisme; mais il est un médicament qui produit tous ces effets d'une façon inoffensive et durable, grâce à sa composition thérapeutique : c'est le Vin Desiles.

AMÉDÉE MOREAU.

HYGIÈNE! SALUBRITÉ!

Pour préparer son Eau de Seltz soi-même et pour quelques centimes, il n'y a rien au-dessus de l'Appareil Seltzogène D. FÈVRE. Pas de Métal en contact avec le liquide, saturation rapide et parfaite, tirage à volonté sans déperdition du gaz. Cet appareil inventé en 1855, a fait ses preuves et n'a jamais été surpassé. Sa fabrication est garantie et son usage est d'une extrême facilité. APPAREIL SELTZOGÈNE, 2 bouteilles. 121. » 11. 50 10 CHARGES pour ledit 11. 50 E. THESSIER, seul labr., 9, rue Castex, PARIS Maison fondée en 1835, rue Saint-Honoré, 398

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

Le Gérant : A. DESBOIS



MODE D'EMPLOI

Dans un litre de lait bouillant, versez le contenu de la boîte, remuez avec une cuillère.

Après cinq à six minutes d'ébullition, retirez du feu, passez au tamis ou à une passoire fine. Coulez dans un moule.

Après complet refroidissement, retirez du moule, vous aurez une délicieuse crème renversée.

PARFUMS : Chocolat, Vanille, Café, Citron, Orange, Pistache, Orgeat.

Prix : 1 fr. 10

Par 12 boîtes au choix, 12 francs, franco gare.

LA CREME EXPRESS EST LA 1^{re} MARQUE SE DEFIER DES CONTREFAÇONS

PARIS. — IMP. CHARLES BONLAURE, 357, RUE SAINT-HONORÉ.