



GATEAU SAXON

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

MESDAMES,

Le saxon est un gâteau fort ancien. De préparation facile, d'aspect assez décoratif, il est d'une grande ressource à la campagne où l'on en a toujours les éléments sous la main. C'est une sorte de pâte de génoise recouverte de blanc d'œuf que l'on glace avec une liqueur quelconque. On peut, en outre, le décorer avec quelques fruits confits.

Proportions

Pour un moule de 20 centimètres de diamètre, fournissant un gâteau pour 8 personnes :

POUR LA PÂTE

- 100 grammes de sucre semoule ;
- 100 — farine ;
- 80 — beurre ;
- 3 œufs moyens ;
- 1 petit verre de rhum ou de cognac.

On peut supprimer 20 grammes de farine et ajouter 30 grammes d'amandes mondées puis passées au moulin ou hachées très fin.

POUR GLACER

- 2 blancs d'œuf ;
- 60 grammes de sucre semoule ;
- Un peu de vanille en poudre ;
- 2 ou 3 cuillerées de marmelade d'abricots ou d'une autre confiture ;
- 1 cuillerée à café d'eau ;
- 1 — — kirsch ;

4 cuillerées à bouche, environ, de sucre glace ;

1/2 cuillerée à café de jus de citron ;

Quelques cerises confites, facultatives.

Le moule

Je commence par préparer le moule. Ce moule, dit « à génoise » ou « à manqué », est un moule rond à bord légèrement évasé, d'environ 4 centimètres de hauteur sur 0.20 de diamètre.

Je le beurre légèrement au pinceau avec du beurre pas trop chaud que je laisse ensuite refroidir. Quand le beurre est froid, je saupoudre de farine, puis je renverse le moule en le secouant légèrement pour faire tomber l'excès de farine.

S'il reste trop de farine, il se forme une peau épaisse qui se détache après la cuisson ; et, comme on retourne le gâteau pour le glacer, il absorbe trop.

Enfin, il importe de préparer le moule d'avance, avant de se mettre à la pâte. Car si la pâte, une fois à point, est obligée d'attendre pendant qu'on prépare le moule, elle retombe, et le gâteau est moins léger.

La pâte

Pour obtenir une pâte légère, il est indispensable d'opérer dans une pièce dont la température ne soit pas fraîche, et d'employer un récipient un peu chaud. Si l'on a une bassine de cuivre, il suffit de la laisser quelques instants sur le feu ; si l'on se sert d'une terrine, on la remplit d'eau chaude qu'on y laisse quelques instants. Il ne faut commencer la pâte que quand la bassine ou la terrine est bien chaude partout.

Il ne faut pas cependant qu'elle soit trop chaude, car le beurre devient plus difficile à incorporer, et il tend à tourner en huile ; en outre l'œuf serait trop saisi, et le blanc se coagulerait. Elle doit être simplement « dégourdie ».

Il est bon, aussi, de faire tremper les œufs quelques instants dans l'eau tiède.

Je mets dans la bassine les œufs et le sucre, puis je bats avec le fouet.

Il est indispensable d'employer un fouet de fil de fer, avec lequel on *soulève* la pâte pour l'imprégner d'air. Parfois on se contente de *tourner* la pâte avec une cuillère de bois : c'est la raison d'insuccès dont l'on s'étonne, persuadé que l'on est qu'on « a suivi exactement la recette. »

En outre, il ne faut pas craindre la fatigue. Les œufs doivent être battus, sans discontinuer, pendant 15 à 20 minutes. La pâte doit alors être bien ferme ; il faut qu'en levant le fouet, elle retombe et reste sur elle-même sans s'enfoncer, en formant un petit monticule.

Quand la pâte est à point, j'ajoute le rhum ou le cognac et je bats encore un instant avant d'ajouter la farine. Puis, avec une carte, je ramasse la pâte qui s'est attachée aux bords et je la mêle au reste. Il n'y a pas à se préoccuper du « mariage » de ce rhum ou de ce cognac avec le kirsch que l'on emploiera plus tard pour glacer le gâteau. L'alcool n'est mis ici que pour rendre la pâte plus légère ; son goût disparaît à la cuisson.

La farine

J'ajoute alors la farine que je fais tomber d'une main en pluie légère et continue, pendant que, de l'autre main, je remue la pâte très légèrement, non plus avec le fouet, mais avec une spatule en bois. Il faut « couper » la pâte, en ayant soin de bien remonter la pâte du fond.

Il ne faut pas mêler en tournant, car on mèlerait seulement le tour de la pâte. D'autre part, il faut aller vite : le mélange doit être parfait en l'espace d'une petite minute, sinon la pâte retombe et s'alourdit.

Si je mets des amandes, je les ajoute en même temps que la farine, mondées et hachées très fin ou passées au moulin.

Le beurre

Pendant que je battais les œufs, je faisais fondre le beurre à petit feu. Il vaut mieux l'amener à la teinte « noisette », il donne alors meilleur goût à la pâte. Pour cela, je le fais bouillir doucement, on reconnaît qu'il est à point quand la mousse disparaît et qu'il cesse de chanter.

Je le laisse tiédir un instant avant de l'ajouter à la pâte, car s'il est trop chaud il retombe au fond de la pâte et se mélange mal.

Je le verse doucement dans la bassine en un petit filet continu, en remuant la pâte, toujours avec la spatule. Le beurre, en raison de son poids, a des tendances à rester au fond ; on doit encore mêler en soulevant la pâte, de manière à obtenir un mélange bien égal.

Aussitôt que le mélange est terminé, je verse la pâte dans le moule, et je mets au four *immédiatement*.

La cuisson

Il faut un four un peu plus chaud que le four modéré.

Si la chaleur est insuffisante, le beurre tombe au fond, le gâteau ne monte pas et forme une galette lourde et indigeste.

Si la chaleur est trop forte, le gâteau colore trop. Mais cet inconvénient est moindre que celui qui résulte d'un défaut de chaleur.

On compte à peu près 25 minutes de cuisson. La pâte ne doit guère monter que d'un tiers.

On reconnaît que la cuisson est terminée quand, en appuyant avec les doigts au milieu du gâteau, la pâte résiste à la pression sans garder leur empreinte.

Dès que le gâteau est cuit, je le démoule en le renversant sur un tamis, afin que l'air circule tout autour. Si on le laisse refroidir dans le moule ou sur une assiette, la pâte se ramollit.

Les blancs d'œufs

On doit attendre, pour appliquer les blancs d'œufs sur la pâte, que celle-ci soit complètement froide; sinon, le blanc d'œuf se liquéfie. Il faut, pour cela, plusieurs heures; aussi le mieux, quand on le peut, est de cuire la pâte la veille.

Je commence par délayer deux ou trois cuillerées de marmelade d'abricots avec un peu d'eau chaude, de façon à obtenir une espèce de sirop fort épais. J'en étends une couche légère sur le dessus du gâteau; je n'en mets point sur le tour.

On peut, d'ailleurs, employer une confiture quelconque, et, même, placer les blancs d'œufs directement sur la pâte. Le gâteau est un peu moins raffiné, mais les blancs d'œufs tiennent aussi bien.

Je bats deux blancs d'œufs en neige aussi ferme que possible, en y ajoutant peu à peu 60 grammes de sucre semoule. Le sucre glace fond trop et le sucre cristallisé pas assez. J'ajoute un peu de vanille en poudre.

Les blancs étant bien fermes, je les pose sur le gâteau où je les étends avec la lame d'un couteau que je trempe de temps à autre dans l'eau froide. Il ne faut point les monter en dôme, mais les étendre à plat, de manière à former au-dessus de la pâte, dont le tour doit rester découvert, une épaisseur blanche d'environ 2 centimètres.

Pour glacer

Il faut employer pour glacer une glace faite à *chaud*; il serait impossible d'éten-

dre sur les blancs d'œufs une glace faite à froid.

Je mets dans une petite casserole 4 cuillerées à bouche de sucre glace, 1 cuillerée à café d'eau, autant de kirsch, et 1/2 cuillerée de jus de citron. Je la travaille pendant 4 ou 5 minutes avec la cuiller de bois, puis je la chauffe doucement en continuant à la travailler. Il faut chauffer suffisamment, environ 35 degrés. Si l'on chauffe trop, on obtient une glace très dure qui ne brille pas.

La glace doit être amenée à consistance de crème liquide, et il faut la travailler 4 ou 5 minutes avant de la chauffer. Le point exact est assez difficile à expliquer; on le reconnaît facilement avec un peu d'habitude. Si la glace est trop claire, elle sera bue par le blanc d'œuf; si elle est trop épaisse, elle manquera de brillant. En tout cas, il faut y aller très doucement pour la corriger, car il suffit de quelques gouttes d'eau ou d'une pincée de sucre pour modifier sensiblement sa consistance.

La glace étant à point, je l'étends rapidement sur *toute* la surface du gâteau. Pour cela, tenant le gâteau sur les doigts de la main gauche, je mets la glace sur le milieu des blancs d'œufs, et je l'étends, en penchant le gâteau, allant du centre vers les bords où je fais glisser l'excès de glace que je répartirai sur le tour.

La glace ayant été préparée à chaud, il est inutile de la passer au four. Au bout de quelques secondes, elle doit être sèche et brillante.

Les fruits confits

On peut décorer le tour du gâteau avec des cerises confites coupées en quatre.

Il est important de mettre le gâteau sur le plat du service aussitôt qu'il est glacé, car, si on attend qu'il soit froid, on fait craqueler la glace en le changeant de place.

MAZARIN.



Concombre à la Tartare

TRES joli hors d'œuvre, fort à la mode depuis quelque temps dans les grands restaurants de Paris. La préparation est extrêmement simple. Le concombre n'en est guère que l'accessoire, et son goût ne se fait point trop sentir. Ceci soit dit pour rassurer les personnes auxquelles le concombre est médiocrement sympathique. Il est du reste, étant cuit, d'une digestion facile.

Proportions

Pour six rondelles de concombre, en comptant une rondelle par convive :

1 concombre long d'environ 20 centimètres, pas gros ;

75 gr. de thon à l'huile ;

50 — de beurre frais ;

1 décilitre d'huile d'olives ;

1 cuillerée à café de vinaigre ;

1/2 — — de moutarde ;

1 jaune d'œuf cru ;

3 cuillerées de pulpe de tomate crue ;

Sel, poivre, pointe de Cayenne facultative.

RÉSUMÉ

Couper le concombre en rondelles, éplucher, vider les graines. Cuire à l'eau salée, égoutter, rafraîchir.

Remplir le vide des rondelles avec thon et beurre pilés ensemble.

Couvrir avec mayonnaise additionnée de purée de tomates crues.

Le concombre

Choisissez un concombre mince et long, aussi droit et égal que possible, pour pouvoir y couper des tronçons réguliers. Le concombre blanc est préférable pour être cuit.

Coupez-le en rondelles de 2 centimètres de hauteur, et ceci *avant* de le peler. Pelez ensuite chaque morceau en enlevant la peau à un ou deux centimètres d'épaisseur. Si vous pelez le concombre avant de le couper, le couteau laisserait tout du long des angles que vous évitez en pelant les morceaux séparément.

Enlevez les graines avec un petit couteau ou une petite cuiller, selon qu'il y en a plus ou moins. Vous obtenez ainsi des espèces d'anneaux qu'il faut s'efforcer de rendre égaux et lisses, autant que possible aussi bien à l'intérieur qu'extérieurement. Vous pouvez donc, à l'intérieur, creuser un peu plus qu'il n'est nécessaire pour enlever les graines, afin de rétablir les proportions. De même que vous rognez, en épluchant, sur l'extérieur, s'il le faut, dans le même but. La dimension type est de 4 centim. 1/2 à 5 centimètres de diamètre, et d'un bon centimètre d'épaisseur.

Ayez, pour ces quantités de concombre, un litre et demi d'eau bouillante dans une casserole sur le feu. Salez avec 15 gr. de sel, et mettez-y les concombres. Faites reprendre l'ébullition, couvrez la casserole, et laissez bouillir à bon feu pendant 25 à 30 minutes. Le concombre doit être parfaitement cuit. En prenant un morceau sur l'écumoire, on doit pouvoir le couper *très aisément* avec une fourchette, sans aucun effort. A ce point, égouttez-les dans une passoire avec précaution pour ne pas les

briser. Plongez la passoire à l'eau fraîche et laissez tout à fait refroidir. Egouttez ensuite les morceaux que vous posez sur un linge bien propre, sans odeur de torchon, pour les éponger complètement.

Vous les remplissez alors du mélange suivant.

La farce

Dans une petite terrine, écrasez en purée fine la quantité de thon à l'huile indiquée, en vous servant soit du champignon de bois, soit d'un pilon. Mélangez ensuite le beurre, et triturez bien le tout ensemble. Si le thon est un peu sec, la boîte étant ouverte déjà depuis quelque temps, il faudra, pour réduire ce mélange en pâte très fine, très unie, ainsi qu'il convient, passer le tout au tamis ou à travers une passoire à trous excessivement fins, en frottant avec le champignon de bois. Ce n'est pas qu'il doive rester des débris, mais le passage au tamis ou à la passoire réduit le thon en vraie pomme.

Mélangez de nouveau avec une cuiller, et avec cette pâte remplissez les rondelles de concombre, de façon que tout le vide soit comblé d'abord, et qu'ensuite la pâte couvre le tout en bombant par dessus, et jusqu'à l'extrême bord.

Il n'y a plus qu'à préparer la mayonnaise.

La mayonnaise

Nous l'avons expliquée trop récemment pour y revenir avec explications. Résumons en disant que *l'œuf, l'huile et le bol doivent être toujours à la même température, plutôt chaude*. Donc, pas de glace, ni de rafraîchissement préalable, de courants d'air, etc.; *au contraire*. Mettez le jaune d'œuf dans le bol, avec pincée de sel et la moutarde. Versez-y l'huile *goutte à goutte* pour commencer, en tournant vivement avec le fouet, la batteuse, ou une cuiller de bois, et *dans n'importe quel sens*. La moitié

de l'huile étant versée, ajoutez le vinaigre, puis continuez de verser l'huile que vous pouvez mettre par plus grandes quantités, à mesure que s'avance la sauce qui doit être prise et très ferme déjà.

Pour finir, ajoutez les tomates ainsi préparées.

Les tomates

Choisissez une belle tomate ou deux petites, bien rouges, bien rondes. Partagez-les en deux. Pressez-les pour en faire sortir les graines et *toute l'eau*. Mettez-les dans une passoire très fine, et pilez avec le champignon de bois.

Ajoutez alors le nombre de cuillerées indiquées de cette purée crue dans la mayonnaise, en ayant soin de prendre plutôt au fond du bol, pour avoir la purée plus épaisse et le moins d'eau de tomate possible.

Ajoutez le poivre de Cayenne si vous en mettez, et goûtez pour l'assaisonnement.

Pour servir

Posez les rondelles sur le plat de service, et par cuillerées versez dessus la sauce, de façon à napper complètement les rondelles, le surplus de sauce s'étalant tout au tour dans le plat.

LA VIEILLE CATHERINE.



ALIMENT DES ENFANTS

FOURNEAUX DE CUISINE
BRIFFAULT, 74, avenue Parmentier, Paris
Demandez le catalogue.

POULET SAUCE PISTACHES

CUISINE SOUDANAISE

Nous donnons ci-dessous le fac-similé de la recette qui nous a été adressée par un de nos plus aimables résidents au Soudan.

La vieille Catherine, après avoir expérimenté la recette d'un confrère noir, trouve que ce poulet soudanais constitue un mets original, des plus présentables, et

que l'on peut faire à peu près partout.

Les « pistaches » dont il est question sont de simples arachides, vendues à Paris sous le nom de cacahouets. A Paris, on les débite généralement — nous ne savons pourquoi — à l'entrée des ponts, Pont-Neuf et Pont d'Iéna principalement. Tous les marchands de produits exotiques en vendent; le prix est d'environ un franc la livre.

En province, on doit fatalement en trouver chez « le Turc » de la foire.

*poulet sauce pistache
flambe votre poulet et le découpez
comme seldi riz au Cary mettez
dans votre casserole fer le roucir avec
des oignons une fois il est bien rouci
mettez vous 3 cuillères d'eau fers mettez du
sel poivre un peu de piment. écrasez
votre pistache bien fine a pret le
fait lie comme ésson de farine a pret
les passés dans votre passoire et mettez vous
cette ésson de pistache de votre poulet
laissez le cuire a petit feu jusqu'au moment
de servir cette sauce pistache on le
sert avec de riz comme seldi Cary.*

*Camba Marie cuisinier
de Commandant Djenné*

TRADUCTION

Flambez votre poulet et le découpez comme celui du riz au cary. Mettez-le dans une casserole. Le faire roussir avec des oignons. Une fois qu'il est bien roussi, mettez 3 cuillerées d'eau fraîche. Mettez du sel, du poivre, un peu de piment. Laissez bouillir. Ecrasez vos pistaches grillées, bien fines. Les lier comme pour sauce à la farine. Passez dans une passoire et mettez cette sauce de pistaches dans votre poulet. Laissez cuire à petit feu jusqu'au moment de servir. On sert avec du riz comme pour le cary.

Proportions

Pour un petit poulet :

60 gr. de beurre ;

50 — d'oignon ;

20 — farine ;

4 décilitres d'eau pour la sauce ou 2 verres ;

4 cuillerées de pistaches écrasées ;

Piment ou poivre rouge.

Découper le poulet en enlevant séparément cuisses, ailes, poitrine, etc. Chauffer

les deux tiers du beurre. Y mettre d'abord les cuisses seules. Feu modéré. Ajouter les autres membres 5 minutes après ; puis encore au bout de 5 minutes l'oignon coupé en rouelles : mis plus tôt, il brûlerait. Laisser colorer : en tout 20 minutes de cuisson.

Ajouter les 3 cuillerées d'eau fraîche indiquées avec lesquelles on détache le gratin formé au fond de la casserole. Couvrir et laisser à peine mijoter, le poulet étant presque tout à fait cuit.

Les pistaches

Elles ont dû être grillées à feu doux après avoir été sorties de leurs coques. On les grille au four sur une plaque de tôle, ou bien l'on pose la tôle même sur le feu. Il faut qu'elles soient dorées, bien blondes, pas brûlées ni noires.

Les piler au mortier, ou les écraser très fin avec un rouleau sur la table.

Mélanger sur le feu le reste du beurre avec la farine. Laisser doucement prendre couleur acajou clair. Mouiller avec deux verres d'eau. Ajouter les pistaches, faire donner quelques bouillons, puis passer à travers une passoire moins fine que le chinois, au-dessus du poulet. Une passoire très fine retiendrait une trop grande quantité de pistaches.

Laisser mijoter, couvert. Servir avec le riz à part, cuit comme suit.

Le riz

Dans une grande casserole pleine d'eau en ébullition, salée à raison de 10 gr. par litre, jetez le riz. Ne couvrez pas, faites bouillir fortement. En 15 à 20 minutes le riz doit être tendre sous la dent.

Egouttez promptement, et étalez-le en couche mince sur un plat de terre que vous mettez au four pour quelques instants pour bien sécher le riz. Il ne doit conserver aucune humidité, pas coller ensemble, chaque grain étant distinct.

LA VIEILLE CATHELISE.



Menus

CONCOMBRE A LA TARTARE
POITRINE DE MOUTON AUX POIS
POULE AU POT FARCIE FROIDE
FROMAGE A LA CRÈME



POTAGE A LA TOMATE
AU TAPIOCA BOUILLON-BOUDIER
VEAU A LA BOURGEOISE
CANETON ROTI
CAROTTES A LA VICHY
TARTE AUX PRUNES

ARTICHAUTS A LA TRÉSORIÈRE
COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES
PAIN DE VEAU FROID
SALADE
BARQUETTES DE FRAISES



POTAGE SAINT-GERMAIN
TRUITE SAUMONÉE SAUCE VERTE
GIGOT DANS SON JUS SUR PURÉE DE CHICORÉE
DINDONNEAU ROTI SUR CRESSON
SUPRÊME D'ÉCREVISSES
MACÉDOINE DE FRUITS A LA GELÉE

ŒUFS A LA CHRISTIANIA
BŒUF EN DAUBE
SALADE DE LÉGUMES
CRÈME A LA VANILLE



POTAGE AUX HERBES
POULET SAUCE PISTACHES
ALOYAU ROTI
AUBERGINES FARCIES
BAVAROIS DE SEMOULE A LA PURÉE DE FRAMBOISES

ŒUFS A LA COQUE
SALADE DE POISSON
CHOUX-FLEURS AU GRATIN
GÂTEAU SAXON



POTAGE CRÈME D'ORGE
BROCHET SAUCE VERTE
PAIN MOUSSELINE AUX TOMATES
PUDDING PÉLERIN

Racahout Delangrenier
Le meilleur aliment des enfants



POITRINE DE MOUTON AUX POIS

CUISINE DE MÉNAGE

Ce plat tout simple, peu coûteux, mais fort appétissant quand il est bien exécuté, sera surtout apprécié dans les familles, au moment où les vacances y amènent de nombreux et solides convives.

Proportions

Pour 4 ou 5 personnes :

- 1 kilo de poitrine de mouton ;
- 7 décilitres de gros pois frais ;
- 30 gr. de beurre ;
- 30 — de farine ;
- 25 — d'oignon ;
- 25 — de poireaux ;
- 15 — de laitue ;
- 10 — de sel ;
- 1 litre 1/2 d'eau ;
- 2 clous de girofle.

Temps nécessaire : 4 h. 1/2.

RÉSUMÉ

Faire bouillir doucement le mouton à l'eau salée pendant 3 heures.

Mélanger beurre et farine sur le feu, ajouter les pois, couvrir et laisser mijoter.

Mouiller avec la cuisson du mouton ; ajouter oignon piqué, poireaux, feuille de laitue. Remettre le mouton dans les pois : laisser cuire jusqu'à ce que les pois soient presque en purée.

Pour servir, passer le mouton sur le gril et le dresser sur les pois.

Le mouton

C'est de la poitrine de mouton qu'il faut prendre ; partagez-la en grands morceaux égaux de façon à la loger aisément dans la marmite ou la casserole. Pour les quantités ci-dessus, il suffit d'en faire trois morceaux. Ne pensez pas qu'il suffise de la replier sur elle-même, parce qu'en cuisant elle gonfle, et le liquide ne suffirait pas à la baigner. Mettez les morceaux ensemble et ficelez le tout, comme pour le pot-au-feu.

Prenez une toute petite marmite, une casserole quelconque, en terre ou en fonte, il n'importe, pourvu qu'elle soit de grandeur appropriée, et qu'en y mettant le mouton avec la quantité d'eau indiquée, l'eau baigne bien complètement la viande.

Salez avec le sel indiqué, et n'ajoutez ni légumes, ni rien d'autre. Posez sur un feu modéré, sans couvrir, et écumez soigneusement à mesure que l'écume monte et s'accumule. Quand il n'y a plus d'écume, et que l'ébullition a commencé, couvrez la casserole en laissant une ouverture large d'un doigt pour l'échappement de la vapeur, et laissez bouillir imperceptiblement, tout comme pour un pot-au-feu. Il faut que la cuisson soit très douce mais très régulière. Si le liquide bout trop fort, il réduit dans une trop grande proportion. La cuisson est suffisante quand les os se retirent facilement : il faut compter, pour cela, sur 2 heures et demie environ, à partir du moment où l'ébullition est déclarée ; le temps varie un peu, selon l'âge du mouton, sa qualité.

Le mouton étant à point, égouttez-le, ne le déficelez pas encore. Passez le bouillon à travers une passoire fine, et réservez-le. La graisse, en peu d'instant, va se condenser à sa surface, ce qui permettra de l'enlever facilement. Le liquide doit avoir pas mal réduit, vous devez en retrouver tout au plus un litre ; il doit avoir une saveur

rappelant tout à fait celle de bouillon de bœuf, et suffisamment corsée.

Pendant que le bouillon repose, préparez les pois.

Les pois

Ayez de bons pois fraîchement écosés, de grosseur moyenne, plutôt gros que fins, mais tendres.

Prenez une casserole qui *n'attache pas au fond*. Ce n'est qu'avec le cuivre étamé assez épais qu'on peut avoir quelque sécurité. Si vous ne disposez pas de cuivre étamé, une casserole ou cocote de fonte sera préférable à la casserole de terre, de fer blanc ou d'émail, qui brûlerait encore plus vite.

Mettez-y le beurre et la farine indiqués. Mélangez-les sur feu très doux, avec la cuiller de bois, et laissez cuire 2 ou 3 minutes, sans prendre aucune couleur. Ajoutez alors les pois que vous roulez et sautez bien dans le mélange, qui est en somme un petit roux blanc. Couvrez bien la casserole et laissez-la sur un feu extrêmement doux, en remuant souvent les pois, pendant une dizaine de minutes. Durant ce temps ils prennent une teinte très verte, et suintent légèrement, ce qui les amollit. Mais il faut bien prendre garde à ne pas laisser chauffer trop fort, parce que au lieu de les attendrir, cela les durcirait. Ils grilleraient et coloreraient très vite.

Quand les pois sont bien verts et légèrement amollis, soit au bout d'un quart d'heure, versez-y, pour les quantités indiquées ci-dessus, 7 décilitres, largement mesurés, du bouillon de mouton dégraissé. On voit qu'il faut donc compter à peu près un décilitre de bouillon par décilitre de pois. Il est probable que vous aurez à ajouter un peu plus de bouillon pour finir la cuisson. Mais cela dépend du plus ou moins de tendreté des pois, et du temps qu'ils mettront à

cuire ; il vaut mieux ajouter du liquide que d'en avoir trop.

Versez peu à peu pour commencer en remuant avec la cuiller de bois, et, quand tout le bouillon est versé, posez la casserole sur un feu plus soutenu, afin de faire bouillir promptement. Ajoutez tout de suite l'oignon entier, piqué des clous de girofle, les poireaux, ficelés en bouquet pour les retirer facilement après cuisson, et les feuilles de laitue coupées en fines lanières et dont vous aurez retiré les grosses côtes, car ces lanières se mangent. Sur le tout posez le mouton toujours ficelé. Couvrez la casserole et laissez bouillir régulièrement, de façon que tout l'intérieur de la casserole cuise bien partout.

Le temps de cuisson varie selon la nature des pois. Il faut pourtant compter plus d'une heure pour de gros pois : ils doivent être très tendres et tomber presque en bouillie. De temps en temps, passez une cuiller au fond de la casserole et *remuez pour vous assurer que rien n'y attache* ; si vous voyez, la cuisson se prolongeant, que le liquide tarit, ajoutez un décilitre, ou plus, de bouillon au fur et à mesure.

Quand les pois sont bien cuits et s'écrasent facilement, retirez le mouton. Défi-celez-le, et enlevez les os qui viennent tout seuls. Partagez la poitrine en morceaux réguliers, d'une dimension telle qu'on n'ait plus à les partager ensuite pour les servir aux convives.

Pour griller

Saupoudrez-les de sel et de poivre ; ceci est important, car si on l'oublie, la viande est fade. Puis saupoudrez légèrement de panure blanche — ou mie de pain séchée. Elle doit facilement tenir sans qu'on passe les morceaux au beurre fondu, puisque la viande est encore toute chaude, humide et suffisamment grasse.

Posez alors les morceaux sur le gril, et

faites griller à feu égal et doux, 5 minutes de chaque côté, juste ce qu'il faut pour ne rissoler que la surface, la rendre croquante et colorée.

Pour servir

Enlevez l'oignon, le poireau. Versez les pois sur un plat chauffé, et posez dessus les morceaux de poitrine grillés. Les pois doivent être absolument liés, moelleux, sans excédent de liquide, mais bien humides, pas secs.

LA VIEILLE CATHERINE.



POULETS EN GELEE

PRIX

FR.

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

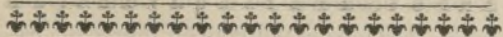
Poulet extra, pour 6 à 8 personnes... 7 50

Ajouter le coût du colis postal en gare ou à domicile et 30 cent. pour emballage pour un ou deux poulets.

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.

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



UN REVIVIFIANT ÉNERGIQUE

Déprimé par les chaleurs, l'organisme a besoin d'un revivifiant énergétique qui réveille l'appétit, rétablisse le fonctionnement de la digestion et relève l'activité musculaire. Nul tonique ne remplit mieux ce rôle sauveur que le *Vin Mariani*, et ceux qui avaient l'habitude de prendre, en hiver ou au printemps, leurs deux verres par jour de ce délicieux reconstituant ne craignent pas de continuer, par une troisième coupe, l'usage du vin de vigueur, dont les services ne furent jamais plus précieux qu'en ces jours caniculaires.



Piqûres de Moustiques

On est souvent fort embarrassé de choisir entre les divers moyens préconisés pour guérir les piqûres de moustiques; on les applique un peu au petit bonheur, et le défaut de méthode diminue souvent les résultats qu'il est facile d'obtenir avec un traitement fort simple, mais bien compris. Essayons donc de jeter un peu de lumière sur la question.

De façon générale dans les régions tempérées, ce sont les piqûres de cousins qui sont les plus fréquentes. Ces piqûres sont accompagnées d'une véritable intoxication; à l'aide d'une trompe spéciale dont elles se servent comme d'une ventouse, ces bestioles fragiles nous pompent une gouttelette minuscule de sang et la remplacent par quelques molécules d'un venin spécial qu'elles semblent sécréter uniquement pour tourmenter l'humanité. L'inflammation légère qui en résulte, localisée autour de la piqûre, ne disparaît souvent qu'au bout de plusieurs jours, entretenant une démangeaison que l'on essaye vainement d'atténuer en se grattant. En outre, pour peu que nous ayons le sang faible ou la peau délicate, les piqûres déterminent des papules bientôt suivies de petites cloques, souvent très douloureuses, parfois même accompagnées de fièvre plus ou moins intense.

L'alcali volatil fut longtemps le remède classique ; nos grand'mères ne se seraient jamais aventurées dans la forêt de Fontainebleau sans la petite fiole traditionnelle avec laquelle elles se croyaient sûres de guérir instantanément les piquûres de cousins ou d'abeilles, et, même, de rendre inoffensives les morsures de vipères.

Or, l'effet produit est souvent médiocre. L'alcali agit comme cautérisant : s'il est trop faible, il ne brûle pas assez et son action est insignifiante ; s'il est trop fort, il augmente la cicatrice et accroît la démangeaison. On conçoit que, dans la pratique, il est presque impossible de l'avoir au degré juste.



Aujourd'hui, du reste, il est beaucoup moins en faveur ; on donne la préférence aux antiseptiques parmi lesquels il semble que l'on n'ait que l'embarras du choix.

Dans beaucoup de familles on a le culte de l'eau phéniquée aussi développé que celui du sirop de groseilles. On voit même des pharmaciens « de première classe » consultés pour une piquûre ou une blessure légère, ordonner des compresses d'eau phéniquée fréquemment arrosées.

Chose qui va étonner nombre de personnes, j'estime que, sauf l'ordonnance du médecin, et d'un bon médecin, on ne doit jamais employer l'eau phéniquée, car l'abus, d'autant plus facile qu'on n'en mesure point les inconvénients, peut devenir extrêmement dangereux. Une compresse, en effet, n'agit bien qu'à condition d'être sans cesse entretenue. Or, à mesure que l'on arrose une plaie d'eau phéniquée l'eau s'évapore, tandis que l'acide reste, s'accumulant autour de la plaie où il peut déterminer la gangrène phéniquée, complication grave qui nécessite presque toujours une amputation.



L'acide borique, maintenant fort à la mode, est tout aussi efficace et présente l'avantage d'être inoffensif. On l'emploie sous deux formes : incorporé à une matière grasse, ou dissous dans l'eau.

La première forme est la plus commode, et c'est pour cela, sans doute, que tous les pharmaciens de Naples recommandent aux parisiennes piquées la vaseline boriquée. Cet excipient, précieux en d'autres cas, est plutôt nuisible, surtout si les piquûres ont déterminé de petites cloques. Les corps gras, en effet, font gonfler encore davantage, et, de façon générale, ils ne sont bons que pour les lésions sèches de la peau.

Aux lésions humides, parmi lesquelles on range les piquûres qui nous occupent, il faut des pansements humides. Et l'un des meilleurs remèdes consiste à appliquer des compresses d'eau boriquée, après avoir préalablement percé les cloques, s'il y en a, avec une aiguille flambée. On emploiera une solution de 40 grammes d'acide borique par litre d'eau.

Le soin avec lequel est préparée la compresse a une grande influence sur son action. Il faut choisir de la mousseline que l'on fait bouillir cinq minutes dans deux ou trois eaux différentes, en la pressant bien chaque fois. On la débarrasse ainsi de l'empois et des impuretés qu'il contient, et les mailles du tissu deviennent aptes à retenir une quantité d'eau suffisante. On la plie en quatre doubles, de manière à obtenir huit épaisseurs de tissu, on l'imbibe de la solution, puis on l'applique sur la plaie et on la recouvre de baudruche ou de taffetas chiffon, dépassant la compresse d'un demi-centimètre sur chaque côté. Très souvent, l'inflammation aura disparu au bout de 12 heures. Dans le cas où elle persisterait, on renouvellera la compresse deux ou trois fois par jour.

Si les moucherons se sont attaqués à notre visage, la compresse est peu pratique. On la remplacera par des pulvérisations renouvelées trois ou quatre fois par jour : 1 décilitre environ d'eau boriquée pour chaque pulvérisation. On emploiera, non point, un vaporisateur de toilette, mais un pulvérisateur. L'eau boriquée est ainsi projetée en vapeur chaude, plus émolliente et plus pénétrante que si elle était réduite seulement en poussière froide.

L'eau boriquée, je ne saurais trop le répéter, est un excellent remède que l'on peut se procurer partout. Certaines personnes pourront trouver son emploi compliqué ; d'autre part, il sera difficile de l'employer pour des piqûres voisines de l'œil. En ce cas on emploiera l'orthoforme : 1 gramme ou 1/2 gramme dans 10 grammes de vaseline. Cette pommade fait disparaître la plaie un peu moins vite que l'eau boriquée, mais elle calme plus rapidement la démangeaison. On devra lui donner la préférence toutes les fois qu'on en aura sous la main. L'orthoforme est inodore.

La teinture d'iode a une action moins efficace ; mais c'est un excellent cautérisant ne produisant point de lésions diffuses comme l'alcali et l'acide phénique. Elle ne fait point disparaître la démangeaison, mais, en attendant les compresses boriquées ou l'orthoforme, elle est d'un bon effet. On se fait, il est vrai, des grains de beauté pour deux ou trois jours ; mais on peut les effacer au bout de quelques heures par l'application d'un cataplasme de fécule de pommes de terre ou par un lavage à l'alcali.



Il serait encore bien préférable d'empêcher les moustiques de nous dévorer. On préconise à cet effet des moyens assez peu pratiques ; s'enduire le corps d'essence de térébenthine ou de pétrole, de vaseline camphrée ou naphthalinée, etc. Il est un procédé fort simple, que je ne garantis point infailible, mais que j'ai vu réussir assez souvent ; il consiste à se laver le visage matin et soir avec de l'eau de Cologne pure. L'effet produit semble tenir à la sobriété des mouches qui n'aiment pas l'alcool ; ils ne se grisent que de notre sang.

D'autre part, voici au sujet de l'emploi des *fidibus* une observation dont certaines personnes pourront faire leur profit. On nomme ainsi de petites tablettes à base de pyrèthre, bien connues des personnes ayant voyagé dans les pays chauds, que l'on fait brûler dans sa chambre le soir, pour « tuer » tous les moustiques. La notice recommande gé-

néralement d'allumer ces pastilles après avoir tout fermé... afin que les moustiques ne puissent point s'échapper. Très mauvais système : les moustiques, simplement étourdis, bourdonnent à vos oreilles dix minutes après, sans compter que l'on s'enfume soi-même de façon fort désagréable.

Voici comment il faut s'y prendre. La chambre étant sans lumière, ouvrir la fenêtre et faire brûler un *fidibus* à l'extrémité opposée : au lieu de garder autour de soi des moustiques étourdis, on les chasse au dehors, sans être soi-même trop incommodé par la précieuse fumée. Au bout de cinq minutes, on ferme ses fenêtres et l'on allume. Lorsqu'on n'a plus besoin de lumière, on éteint, on ouvre la fenêtre que l'on tient généralement à garder ouverte la nuit — persiennes fermées, bien entendu — et l'on fait brûler un second *fidibus*, cette fois, sur l'appui de la fenêtre. Ce moyen, que j'ai employé en Afrique et en Italie, m'a toujours complètement préservée.



Enfin, dernier cri de la science moustiquaire, poussé par le docteur Ox dans *Le Matin*.

L'idéal serait d'écraser l'ennemi dans l'œuf, de détruire le moustique dans sa larve. Or ces larves vivent et se développent dans les eaux stagnantes, dans les étangs, dans les bassins. On a proposé d'y élever diverses espèces de poissons, et, en particulier, des épinoches, qui se nourrissent de ces larves. Mais il faudrait beaucoup d'épinoches.

Un entomologiste, M. Howard, ayant constaté que le kérosène ou paraffine est une substance nettement toxique pour les moustiques et pour les larves, a conseillé l'emploi de ce produit qu'on utilise de la façon suivante. Une très petite quantité de kérosène, versée goutte à goutte dans un étang, diffuse rapidement, sous une faible épaisseur, sur toute sa surface, comme dans le « filage de l'huile » à la mer. Cela suffit pour détruire toutes les larves qui s'y trouvent, aussi bien que les moustiques femelles qui tentent de venir y déposer leurs œufs

On a contesté l'efficacité du kérosène, prétendant que le jeune moustique est capable de percer la mince couche de paraffine et d'en dégager l'extrémité de son appareil respiratoire. Cela est vrai d'une espèce de moustiques, le « culex », dont les larves flottent la tête en bas, mais non de l'espèce qui nous intéresse particulièrement, l'« anopheles claviger », dont les larves flottent horizontalement. L'anopheles est le moustique qui sert de véhicule au parasite de la malaria.

Un Anglais, M. Samuel Hayes, a fait des expériences, à ce sujet, dans sa villa de Menton. Cinq gouttes de kérosène furent versées dans un seau d'eau qui ne contenait pas moins de 4 à 500 larves de moustiqués. En une heure ou deux, toutes les larves étaient tuées. De même une cuillerée à café de kéronèse, répandue à la surface d'un petit étang, d'une capacité de 100 mètres cubes environ suffit pour tuer, en quelques heures, les milliers de larves qui y flottaient.

Le procédé est aussi simple que peu coûteux. C'est une distraction tout indiquée pour les collégiens dans les châteaux qu'agrémentent un lac ou qu'avoisine une mare à grenouilles.

DOCTORESSE EVA.

Nos Envois à la Campagne

Nous devons encore rappeler à nos nombreux abonnés qui recourent à notre service d'expéditions, que, sauf cas exceptionnels, nous expédions toujours *en gare*. Nous avons expliqué récemment pourquoi.

Il nous est souvent fait des demandes de fruits pour confitures ; à ces demandes nous n'avons jusqu'ici satisfait qu'auprès des personnes qui sont dans l'habitude de s'approvisionner par notre intermédiaire. Mais cette année, à cause de la rareté des fruits, nous ne pourrions nous charger de ces ordres, et si, par exception, nous le faisons, c'est en déclinant absolument toute responsabilité sur l'état dans lequel les fruits pourraient arriver.

CHIFFONS

Beaucoup d'entre vous, mesdames, profitent des loisirs que crée l'été passé à la campagne pour s'occuper de renouveler peu à peu leur linge de corps. Et ceci, d'autant mieux, que dans les trousseaux les plus fastueux, on ne procède plus maintenant par douzaines ou même par demi-douzaines d'un même modèle : le plus souvent, c'est par trois ou quatre pièces semblables que les quantités totales sont composées. Cette infraction aux traditions d'antan ne permet pas seulement une amusante variété, elle facilite encore beaucoup une gradation pratique dans la composition d'un trousseau ; elle autorise aussi nombre de femmes qui devaient renoncer à un modèle séduisant, devant le prix de la demi-douzaine, à s'offrir un peu plus de luxe sans dépenser davantage.

C'est donc presque un travail récréatif que je vous présente ici : les coutures, les ourlets, seront exécutés par la femme de chambre, ou bien à l'ouvrage, chez les bonnes sœurs ou confiés encore à quelque ouvrière du pays qui, pour un prix modique, vous débarrassera de la partie ennuyeuse du travail. Vous pouvez alors vous réserver les garnitures, les volants, les dentelles, voire même les chiffres à broder ; tout ceci étant fait sans qu'il soit aucunement nécessaire de tenir l'objet grand déplié et que l'entourage reconnaisse un pantalon ou une chemise. Et pour travailler au jardin par les journées chaudes, un fin tissu de coton ou de batiste est bien plus agréable au toucher, bien plus frais aux doigts que les laines d'une tapisserie dont les couleurs passent au plein air.

A celles qui, prises d'une belle ardeur, voudraient faire entièrement leur besogne elles-mêmes, je donne un conseil professionnel : il peut s'appliquer tout aussi utilement à la partie des garnitures. Apporter un ordre méthodique dans l'exécution du travail, en entreprenant immédiatement l'un après l'autre les détails de même nature ;

c'est-à-dire que, si vous avez trois chemises à faire, au lieu de vouloir en terminer une avant de commencer l'autre, il faut faire marcher les trois en même temps : je suppose, par exemple, poser les pointes aux trois chemises successivement ; puis, toujours l'une après l'autre, passer aux coutures des côtés ; et, quand pointes et coutures sont achevées aux trois chemises — je dis aux trois comme je dirais six ou douze — entreprendre les ourlets du bas. Ainsi procèdent les ouvrières lingères qui ont tout bénéfice à travailler vite autant que bien ; on a la main plus faite, plus prompte, et si quelque petit détail doit être modifié, il est mieux présent à l'esprit.

Voulez-vous que nous commençons par les chemises de jour ? L'étoffe d'abord. Plus du tout de toile, à moins de circonstances particulières très rarement constatées, d'ailleurs. De la batiste de fil pour le linge de luxe, de la batiste de coton pour le linge de fantaisie, et de très, très fin calicot pour le linge pratique, celui qu'en termes de métier les lingères désignent sous le nom de « linge de trousseau. » Mais c'est une erreur de croire que pour être solide un tissu doit être gros : le très fin calicot fait un usage égal à celui du fort madapolam qui se coupe aux ourlets et s'éclaircit sous les bras, tandis que tout le reste de la chemise est bon encore, mais sans utilité, puisque nous ne supposons pas ici un raccommodage comportant pièces et morceaux. Avec un tissu fin, au contraire, tout s'use en même temps, mais non pas plus vite qu'avec un tissu gros ; voilà, en somme la différence.

Comme garnitures, peu de broderies dont les reliefs s'accusent sous les corsages ; ou bien alors de très légers semis aux contours délicats sans aucun bourrage de plumetis ; les jours et fils tirés dans le tissu, sont d'une grande ressource pour le linge pratique, et bien plus nouveaux que la broderie. Beaucoup de dentelle et de guipure, mais non pas de dentelle de Mirecourt qui épaisit trop au blanchissage ; au emploi surtout de très jolies imitations de Valen-

ciennes, tout fils, à réseau solide, au picot régulier, bien formé, qui ont tout l'aspect et toute la durée d'une dentelle véritable. Il ne faut pas dire que ce « soit de la dentelle fausse », selon un préjugé qui disparaît à mesure que se perfectionnent les procédés de fabrication ; c'est bien réellement une dentelle, et une jolie dentelle ; peu coûteuse il est vrai, relativement surtout au prix qu'on payait la véritable ; par petites pièces de dix mètres environ, on trouve de gentils motifs, à la hauteur d'un centimètre, à raison de 40 centimes le mètre. Vient ensuite la guipure de Cluny, employée surtout en incrustations, à plat, mais d'un prix plus élevé, bien entendu. Et enfin, comme assez récente somptuosité, la guipure d'Irlande authentique. Cette belle guipure, épaisse et souple à la fois, broderie plutôt que dentelle et dont l'ensemble riche rappelle assez certains points de Venise.

D'une façon générale, la tendance est très marquée vers les volants, les berthes, les fichus, tout ce qui est flou, imprécis, léger. Et cela s'applique à l'excès comme au défaut d'embonpoint : on ne craint plus de se grossir à un endroit du buste que les corsets droits actuels laissent plus libre, plus dégagé, et que les corsages très souplesment drapés n'accentuent pas davantage.

La place me manque pour donner aujourd'hui quelques idées de modèles. Nous y reviendrons donc très prochainement.

A. DE BOURGEOISIE.



COURRIER

Deux abonnées. — Si après avoir pressé vos groseilles et laissé reposer le jus, il ne s'est point formé de « chapeau », le jus restant aigre et trouble, c'est parce que les groseilles n'étaient pas mûres.

Noisy. — Pâte à tarte légère : 250 gr. farine, 150 beurre, 30 sucre, 4 sel, 1 œuf, 1 cuillerée cognac. Reposer une heure et donner deux tours. — Nous ne pouvons envoyer de recettes par lettre. — Conserves de tomates : couper les to-

mates, fondre à feu doux en remuant fortement jusqu'à ébullition, couvrir et laisser une demi-heure sur le coin du fourneau. Passer au tamis de crin et faire bouillir 15 minutes les flacons d'un demi litre.

Neuilly. — Crème à la pistache : 1 litre lait, 300 gr. sucre, 100 gr. pistaches, 12 jaunes. Travailler jaunes et sucre, ajouter pistaches blanchies et pilées, le lait, vanille ou kirsch, chauffer jusqu'à ébullition, passer au tamis de crin.

P. B. — Jambon à la Russe : découper le jambon cuit sans le déformer, napper de gelée, entourer de coquilles garnies de petites salades russes liées à la mayonnaise.

G. D. — Les beignets soufflés manquent de légèreté : 1° quand la pâte n'a pas été assez desséchée au feu ; 2° quand la friture est trop froide ; 3° quand la pâte est faite trop longtemps à l'avance.

Eure-et-Loir. — Le glaçage des éclairs est terne parce que le fondant est trop chaud ou trop épais. Y ajouter un peu de beurre avant de glacer.

M. G. — Confiture de rhubarbe : peler les côtes, couper en tronçons de 4 ou 5 centimètres que vous mettez à mesure dans l'eau fraîche pour les empêcher de noircir. Egoutter, mettre dans un poëlon non étamé, faire fondre à petit feu, ajouter poids égal de sucre et cuire doucement comme une marmelade quelconque. — On la coupe toute la saison ; employer de préférence des pousses pas trop vieilles.

Sautes. — Nous avons donné en saison plusieurs recettes de lapin de garenne.

E. M. — Gâteau de Limoux : 600 gr. farine, 4 œufs, 250 beurre, 250 sucre, 2 décil. vin blanc, 125 cédrat, zeste de citron, 2 décil. lait, 20 gr. levure de bière, un peu de sel. Préparer comme les pâtes levées et dresser en couronne.

H. D. — Pour conserver les fonds d'artichauts : parer les fonds comme pour les farcir. Cuire dans l'eau acidulée de citron, avec 10 gr. sel par litre et un morceau de mie de pain. Mettre en boîtes, couvrir avec l'eau de cuisson passée à travers un linge ; 1 heure d'ébullition pour les boîtes d'un demi-litre.

Chemin des Crêtes. — Pour conserver le thon et la bonite : frire en tranches dans l'huile, à feu doux. Mettre en boîte, couvrir d'huile, donner 1 heure d'ébullition par demi-kilo.

L. R. — Conserves de haricots verts : blanchir, égoutter, mettre en bouteilles et donner 35

à 40 minutes d'ébullition pour les flacons d'un litre.

Aisne. — Canard à la rouennaise : faire fondre 30 gr. beurre, ajouter échalotte et foie de canard, passer au tamis, lier avec jus de citron, beurre et le jus obtenu en pressant la carcasse.

Médoc. — Pour deux têtes de scarolle, pesant épluchées environ 250 grammes : 2 jaunes d'œufs, 4 cuillerées pleines d'huile, 1 de vinaigre, 2 cuillerées à café sel, 1 gramme poivre, 1 gousse ail.

Tunis. — La gelée reste trouble malgré la clarification à l'œuf, soit parce qu'elle est trop cuite ou pas assez, soit parce que l'œuf n'est pas assez battu quand on l'y met. Il faut, en outre, passer à travers un linge de tissu assez serré, et reverser plusieurs fois sur le linge la première gelée qui passe si elle passe trouble. — Quand un poulet de belle apparence devient flasque et sans goût à la cuisson, cela peut tenir : à sa qualité, à la façon dont il a été nourri, à ce qu'il n'a pas été bien saisi par la chaleur, et, surtout, à ce qu'on l'a arrosé, ce qui le fait bouillir au lieu de rôtir.

Hirondelle. — Beurre salé : laver et triturer avec 20 gr. sel par kilo. Tasser fortement dans des pots de grès.

Bruyère. — Vous pouvez teinter la mayonnaise en rose avec du carmin ou de la purée de tomate crue.

Amiens. — Pour les sablés au maïs, employer la farine de maïs ordinaire très fine. Le maïs peut aussi servir. Le meilleur moyen pour conserver les œufs est de les mettre dans de l'eau de chaux.

Occ. faïences Nevers, jardinière, milieu de table, vases, etc., à vendre. Ecrire au *Pot-au-Feu*, B.

VELOUTINE Poudre de Riz Spéciale
préparée au Bismuth.
CH. FAÏ Hygiénique, Adhérente, Invisible.
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.

AOUT GASTRONOMIQUE

POISSON

Le saumon et la truite saumonée sont un peu plus chers ; nous avons dépassé la période des p'us bas prix. Le saumon entier vaut de 6 à 7 fr. le kilo ; on trouve assez couramment depuis quelques jours des saumoneaux de 3 à 4 livres. Le beau saumon coupé est cher : 8 fr. à 8 fr. 50 le kilo ; on ne coupe que les gros saumons de Hollande qui sont assez rares.

La truite saumonée que l'on trouvait à 5 fr. 50 et 6 francs il y a quinze jours, varie maintenant de 6 fr. 75 à 7 francs.

Pas de changements sur la sole. Moyenne : 3 fr. 50 à 4 francs le kilo ; grosse : 5 francs à 5 fr. 50.

Le bar est très bon en ce moment : 4 francs 4 fr. 50 le kilo. Les petits bars au-dessous d'un

kilo sont un peu plus chers : 4 fr. 50 à 5 francs.

Mulet : 3 fr. 50 à 4 fr. 25 le kilo.

Le turbot a été relativement fort cher pour la saison ces jours derniers ; 4 francs à 4 fr. 50 le kilo ; la barbu, subitement rare, vaut de 4 fr. 50 à 4 fr. 75.

Le maquereau de Boulogne est remplacé par le gros maquereau de la mer du Nord : 60 à 80 centimes.

Le merlan est moins cher : 1 fr. 75 à 2 francs le kilo.

La langouste, très demandée à la campagne et dans les villes d'eaux est chère : 4 fr. 25 à 4 fr. 50 le kilo.

Homard vivant : 3 fr. 75 à 4 francs le kilo.

Nous prions instamment nos abonnés de vouloir bien noter que, pendant les chaleurs, nous envoyons les langoustes cuites toutes les fois que nous le jugeons nécessaire. Par un temps ora-

CAUSERIE DU FOYER

L'Alcool source de vie et de force

L'alcool possède des vertus médicamenteuses innombrables : il excite la sécrétion du suc gastrique, accélérant ainsi la digestion ; c'est un tonique, un antiseptique interne de premier ordre ; c'est un décongestif des voies respiratoires, dont il prévient et dissipe l'engorgement.

La réhabilitation de l'alcool est d'ailleurs scientifiquement faite. En 1893, le docteur Héret, pharmacien de l'hôpital Trousseau, démontra par ses expériences que les phénomènes maladifs dénommés alcoolisme étaient attribuables non pas à l'alcool lui-même, mais

aux principes toxiques qui dénaturent l'alcool falsifié ou mal épuré ; à la même époque, M. Guillemet, député de la Vendée, déposa à la Chambre un rapport sur l'alcool, et d'après ce rapport la mauvaise qualité de l'alcool est l'unique cause de l'alcoolisme.

Le véritable alcool, celui qu'on ne peut dénaturer, c'est l'esprit de vin, c'est la véritable eau-de-vie, qu'on trouve normalement dans le vin non falsifié.

Le *Vin Désile* doit à l'excellente qualité du vin qui lui sert de base, vin qui est de *grand cru absolument naturel*, une partie des propriétés précieuses qui en ont fait le roi des médicaments ; l'alcool pur qu'il contient contribue, avec l'iode, la kola, la coca, les phosphates, etc., à la rendre la panacée universelle.

D^r MACLER.

HYGIÈNE! SALUBRITÉ!

Pour préparer son *Eau de Seltz* soi-même et pour quelques centimes, il n'y a rien au-dessus de l'*Appareil Seltzogene 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. 10 CHARGES pour ledit. 10. 11. 50. E. THESSIER, seul labt, 9, rue Castex, PARIS. Maison fondée en 1835, rue Saint-Honoré, 358.

EXTRA-VIOLETTE

Vral Parfum de la Fleur VIOLETTE
20, B^{de} des ITALIENS, PARIS

NEURALGIES MIGRAINES. - Guérison immédiate par les Pilules Antinévralgiques du D^r CRONIER.
Bottle : 3 fr. (envoi f^o). - Ph^o 23, Rue de la Monnaie, Paris.

Le Gérant : A. DESBOIS

Anc^{ie} Librairie E. FLAMMARION et A. VAILLANT

ERNEST MARTIN Succ^r

3, faubourg Saint-Honoré, 3

Téléphone 298-38

Ouvrages de Luxe, Reliures, Livres Classiques

LITTÉRATURE, DROIT ET JURISPRUDENCE,
HISTOIRE, MÉMOIRES, VOYAGES, MUSIQUE, BEAUX-ARTS,
MÉDECINE, PHILOSOPHIE

BEAUX OUVRAGES POUR CADEAUX ET ETRENNES

La Maison se charge de fournir les ouvrages de tous les
Éditeurs avec de très importantes remises

PORTER PENDANT LA NUIT LA
CEINTURE ISMAEL
A BASE DE PLANTES AROMATIQUES
M^{me} Ismael, 41, Faub. Montmartre, Paris.

PARIS. — DEP. CHARLES SCHLAEGER, 257, RUE SAINT-HONORÉ.