

Carpe à la Chambord

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

MESDAMES,

La carpe à la Chambord est une carpe farcie, piquée de lard et de truffe que l'on fait braiser. On doit la servir avec une garniture financière complète; c'est, en effet, cette garniture qui caractérise la Chambord.

Proportions

Pour une carpe d'environ 2 kilos, suffisant pour une quinzaine de personnes :

Pour la farce

60 grammes de farine ;
3 décilitres de lait froid pour la panade ;
150 grammes nets de chair de merlan ou de brochet ;
20 gr. de sel ;
125 gr. de beurre ;
2 jaunes d'œuf ;
1 œuf entier ;
Poivre, épices ou muscade.

POUR PIQUER LA CARPE

50 gr. de lard ;
50 gr. de truffe.

POUR BRAISER LA CARPE

4 décilitres de vin blanc ;
2 décilitres 1/2 d'eau ;
La cuisson des écrevisses ;
30 gr. d'huile ou de beurre ;
100 gr. oignon ;
Les parures du merlan ou du brochet ;

GARNITURE

La garniture classique comprend : écre-

visses, quenelles, truffes, champignons, crêtes et rognons de coqs, ris de veau, c'est-à-dire une financière complète.

Si on veut la faire complète, on emploiera pour nos proportions :

6 écrevisses ;
150 gr. de truffe ;
200 — crêtes de coqs ;
150 — rognons ;
300 — ris de veau ;
150 — champignons ;

Une quinzaine de quenelles faites avec le reste de la farce.

POUR CUIRE LES ÉCREVISSES

1 décilitre de vin blanc ;
1 — d'eau ;
1/2 verre à madère de vinaigre ;
1 — — cognac ;

Un peu de persil, estragon, girofle, poivre, cayenne, thym, laurier, oignon, carotte.

POUR CUIRE LES CHAMPIGNONS

2 ou 3 cuillerées de vin blanc ;
Autant d'eau ;
1 cuillerée à café de jus de citron ;
20 grammes de beurre.

POUR LA SAUCE

30 grammes de beurre ;
20 — de farine ;
1/2 litre du jus de cuisson de la carpe ;
La cuisson des champignons ;
Les truffes, crêtes et rognons.

La carpe

Je choisis, de préférence, une carpe laitée.

Il s'agit d'abord de la tuer, ce qui n'est point très facile, ce poisson ayant, comme on sait, la vie extrêmement dure.

On peut l'étourdir en lui assénant un coup violent sur la tête, à l'endroit où apparaît un os luisant nommé « rocher ». On lui fend ensuite le ventre sur toute la longueur, et on peut alors la vider sans qu'elle se débâte trop. Ce procédé contrarie les âmes sensibles ; en outre, la carpe s'écaille moins bien quand elle est ainsi éventrée, car elle est plus ou moins flasque.

Un bon moyen consiste, après avoir étourdi le poisson, à le plonger dans une casserole pleine d'eau bouillante que l'on couvre aussitôt, en chargeant le couvercle d'un poids assez fort pour que la carpe ne puisse le soulever d'un coup de queue. Il faut opérer lestement, mais, au bout d'environ une minute, la carpe est morte.

Ajoutons que quand la carpe a été échaudée, elle se pèle plus facilement. Mais il ne faudrait pas attendre plusieurs heures pour la cuire, car elle tourne alors assez vite.

Donc, la carpe étant échaudée, je rogne les nageoires et la queue, je l'écaille en la grattant avec un couteau, puis je fends le ventre sur toute sa longueur. J'enlève la laitance ou les œufs que je mets de côté dans l'eau fraîche, je vide le poisson et je le lave à plusieurs eaux.

Je pèle un côté seulement de la carpe (celui qui sera piqué), depuis le bas du ventre jusqu'à l'arête du dos ; en soulevant la peau avec un couteau, elle vient par plaques, assez facilement. Il faut y aller avec soin pour ne pas enlever des morceaux de chair.

Il est bon de fendre légèrement la carpe au milieu du dos, tout le long de l'arête, pour empêcher les côtés du ventre de se retirer.

Pour blanchir la laitance

Je la débarrasse des filaments rougeâtres qui la lient, je mets la laitance dans un peu d'eau froide légèrement salée et acidulée avec quelques gouttes de jus de citron. Je chauffe doucement et, au premier bouillon, je retire du feu.

J'égoutte la laitance et je la coupe en gros dés que j'ajouterai à la financière.

Si la carpe a des œufs, on peut les blanchir comme la laitance, mais en les faisant cuire 5 ou 6 minutes. On les range sur le plat autour de la carpe. Mieux vaut ne pas les mêler à la farce.

Pour piquer et clouter

Je choisis une bande de lard mince et ferme ; le lard trop épais est mou et s'enfile mal. Je coupe des lardons d'à peu près 3 centimètres de longueur sur 3 millimètres d'épaisseur.

Je pique une rangée de lardons en travers tout le long de la carpe, près du dos, les espaçant d'environ 1 centimètre, et en ayant soin de prendre très peu de chair, parce que le lard trop enfoui ne cuirait pas.

Je fais une rangée semblable au milieu de la carpe, et une autre le long du ventre, en entrecroisant les lardons, c'est-à-dire que ceux du milieu doivent se trouver devant l'espace compris entre deux lardons des rangées de côté.

D'autre part, je coupe la truffe crue ou la truffe de conserve, qu'il faut choisir bien ferme, en julienne de 3 millimètres d'épaisseur sur 1 centimètre de long. Avec la pointe d'un couteau ou une grosse aiguille à brider je fais dans la carpe des trous profonds d'un centimètre, dans lesquels je plante les morceaux de truffe comme un clou. Je fais un rang de truffe dans chaque intervalle compris entre deux rangs de lardons.

La farce

Je commence par préparer la panade. Je délaye à froid 60 grammes de farine avec 3 décilitres de lait froid, puis je chauffe en travaillant avec la cuiller de bois, jusqu'à ce que j'obtienne une pâte épaisse ; il faut environ 10 minutes de cuisson. Je retire du feu et j'étends sur un plat où je laisse refroidir.

Pendant ce temps, je mets dans le mortier la chair de merlan ou de brochet débarrassée de toutes peaux et arêtes, et je pile avec une dizaine de grammes de gros sel qui aide au déchirement des chairs.

Quand le poisson est réduit en miettes assez fines, j'ajoute la panade, un peu de poivre et de muscade et le cognac. Je continue à broyer, puis j'ajoute le beurre non fondu et, quand il est bien mélangé, les œufs.

Je passe alors au tamis métallique, ce qui est indispensable pour obtenir une farce fine. Je recueille cette farce dans un saladier et je la travaille encore pendant quelques instants avec la cuiller de bois, en ajoutant peu à peu, suivant la consistance de la farce, une à deux cuillerées de crème épaisse, sans goût aigre. La farce qui sera maintenant à l'intérieur de la carpe, peut être tenue un peu plus molle qu'une farce à quenelles ordinaire. Mais avant de la ramollir complètement, il est bon d'en retirer environ le quart qu'on gardera plus ferme pour les quenelles.

Pour garnir la carpe

Je sale légèrement l'intérieur de la carpe, puis prenant la farce avec une cuiller, j'en remplis l'intérieur de la carpe de façon qu'elle soit bien pleine, mais que les deux lèvres de l'incision pratiquée le long du ventre se rejoignent exactement.

Je pose sur la carpe une mousseline un peu moins longue qu'elle, mais assez large pour que les deux bords puissent se re-

couvrir sous la carpe. Le poisson ainsi emballé, je fixe le linge avec deux ou trois tours de ficelle, en ne serrant pas trop fort, car la farce gonflera en cuisant.

Il est préférable de ne pas prendre une mousseline plus longue que la carpe que l'on serrerait en moignon près de la tête et de la queue ; on formerait ainsi des plis qui contrarient la régularité de la cuisson à cet endroit.

La carpe étant ainsi emballée, il est inutile de couvrir le plat où elle cuit.

La cuisson

Je prends un plat ovale à rebord, en cuivre étamé de préférence, de dimensions convenables pour que la carpe y soit à l'aise sans qu'il reste trop de vide.

Je graisse le fond avec une trentaine de grammes d'huile, de beurre non fondu, ou de débris de lard. Je sème sur ce fond l'oignon coupé en rondelles, et j'y pose la carpe, bien entendu le côté piqué endessus.

Je pose le plat tel quel sur le feu où je le laisse une dizaine de minutes pour saisir la farce et blondir l'oignon qui ne doit pas roussir.

Au bout de ce temps, je mouille avec l'eau et le vin, et, la cuisson des écrevisses passée, j'ajoute le bouquet garni, quelques grains de poivre et très peu de sel à cause de la réduction que subira le liquide. La carpe doit baigner à peu près au tiers de sa hauteur.

Je mets alors au four assez doux pour que le liquide mijote doucement comme un pot-au-feu, et je laisse cuire ainsi pendant environ 2 heures, en arrosant la carpe avec le liquide de cuisson toutes les 10 minutes.

On reconnaît que la cuisson est achevée quand la carpe cède facilement sous le doigt.

La garniture

Occupons-nous maintenant de la garniture, que l'on peut préparer, sauf les écre-

visses qu'on prépare avant, pendant la cuisson de la carpe.

Les champignons

Je choisis des champignons moyens, je sépare la queue de la tête, je les pèle. Quand ils sont tous pelés, et, au moment *seulement* de les faire cuire, je les fais tremper une minute dans l'eau fraîche pour les débarrasser de leur sable. S'ils séjournent dans l'eau, ils noircissent et durcissent.

Je mets les champignons dans une petite casserole avec 3 cuillerées d'eau, autant de vin blanc, une pincée de sel et 20 grammes de beurre. Au premier bouillon, les champignons sont cuits.

Je retire la casserole sur le coin du fourneau, et je laisse les champignons refroidir dans leur cuisson, la casserole couverte : c'est nécessaire pour les empêcher de noircir.

Le ris de veau

Pendant que les champignons refroidissent, je fais cuire le ris de veau.

Pour le blanchir, je le mets dans une petite casserole, je couvre d'eau froide, je sale légèrement et je chauffe doucement. Au premier bouillon, je retire le ris, je l'égoutte et je le mets sous presse entre plusieurs épaisseurs de linge pour extraire l'eau.

Quand il est resté sous presse pendant une vingtaine de minutes, je le coupe en morceaux de la valeur d'une petite bouchée que je fais sauter cinq minutes avec environ 25 grammes de beurre, dans une *sauteuse*. Une poêle le noircirait. Si l'on met trop de beurre, le ris frit au lieu de cuire et se racornit.

Je le tiens au chaud.

Crêtes et rognons

Les crêtes et rognons étant blanchis (comme il est indiqué plus loin dans une note à part), je mets les crêtes seule-

ment dans une petite casserole où je verse la cuisson des champignons, laissant les champignons à sec et couverts, et je couvre aussi la casserole aux crêtes que je chauffe doucement *sans laisser bouillir*.

Au bout de 5 minutes, j'ajoute les rognons et je laisse cuire encore 5 minutes.

Je verse alors les champignons dans la casserole aux crêtes et je tiens au chaud.

Les truffes

Dans la casserole qui a servi pour les champignons, je mets les truffes pelées avec un petit verre de madère, autant de vin blanc et la quantité nécessaire pour les couvrir du jus qui doit me servir pour la sauce.

Je couvre, je fais bouillir pendant 2 ou 3 minutes et je retire sur le coin du fourneau. Quand les truffes sont un peu froides, je les coupe en rondelles ou en croissants.

Les quenelles

Pour mouler les quenelles, je mets la farce sur la table farinée, je la roule en forme de boudin de la grosseur du petit doigt ou même plus gros, que je coupe en tronçons de 2 ou 3 centimètres de long.

Je puis encore prendre la farce avec une petite cuillère, passer le couteau au ras de la cuillère pour égaliser la farce, puis, avec une autre cuillère semblable, soulever cette farce et la faire tomber dans l'eau bouillante, de manière à donner à la quenelle la forme d'une olive.

Les quenelles doivent être mises dans de l'eau bouillante, abondante, légèrement salée. Dès que l'ébullition a repris après l'introduction des quenelles, je retire la casserole sur un coin du fourneau, je la couvre et je laisse les quenelles « pocher » en tenant l'eau très chaude, mais sans bouillir. Il faut de 20 à 30 minutes, suivant leur grosseur, pour que les quenelles soient cuites. Je les laisse dans leur eau jusqu'au moment de servir.

Dressage

Une demi-heure, environ, avant de servir, j'égoutte la carpe en la posant sur une grille de poissonnière; pour ne pas l'abîmer, je la soulève avec les deux mains en la laissant emballée dans la mousseline.

Je passe le jus de cuisson qui va me servir pour la sauce.

J'égoutte aussi toutes les diverses parties de la garniture.

Quand tout est bien égoutté, je débarasse la carpe de sa mousseline, et je la pose sur un plat très large où l'on puisse étaler facilement la garniture.

Je mets trois écrevisses de chaque côté du plat, puis, de chaque côté des écrevisses, deux grosses quenelles que j'ai pu décorer de lames de truffes, crêtes et rognons. En deuxième ligne je place les champignons, les ris, les morceaux de laitances et les truffes.

Je couvre d'un papier beurré, et je laisse à l'étuve pendant que je prépare la sauce.

La sauce

Je délaye 30 grammes de beurre avec 20 grammes de farine, et je fais dorer légèrement.

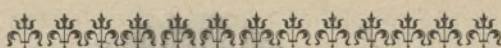
Je mouille avec un demi-litre du jus de cuisson de la carpe auquel j'ajoute la cuisson des truffes, des champignons et des crêtes. Et je chauffe jusqu'à ébullition.

La sauce doit être veloutée tout en n'étant pas épaisse, presque comme un potage clair

Pour servir

Après avoir fendu la carpe au milieu du ventre, je découpe de chaque côté de cette ligne des tranches obliques. J'arrose d'un peu de sauce, juste ce qu'il faut pour mouiller la garniture et lustrer la carpe. Je passe au four 2 minutes, et je nappe de sauce une deuxième fois et je sers immédiatement, avec le reste de sauce à part.

MAZARIN.

**Pour blanchir les Crêtes et Rognons**

Faire tremper les crêtes trois ou quatre jours d'avance à l'eau fraîche, renouvelée deux ou trois fois par jour.

Les couvrir d'eau dans une petite casserole. *Chauffer très doucement* et enlever du feu dès que le doigt ne peut plus supporter la chaleur de l'eau.

Les crêtes sont rouges et sans goût si elles sont saisies ou si l'eau bout. Elles doivent prendre une teinte grise uniforme.

Egoutter sur un linge. Saupoudrer de gros sel et gratter avec un torchon pour les polir. Rogner les pointes trop minces.

Pour achever de les blanchir, faire tremper les crêtes deux ou trois heures dans l'eau tiède additionnée d'un peu de sel et de jus de citron.

Pour les rognons il suffit de les faire dégorger dans l'eau fraîche pendant 24 heures. On ne les pèle pas, on se borne à enlever le fil qui s'y trouve parfois.

**POULETS EN GELÉE****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.



FRICASSÉE DE POULET

(Recette de Campagne)

Voici la vraie fricassée de poulet, telle que, sans embarras ni longueur, les bonnes fermières vous la confectionnent. Elles ont, il est vrai, pour la réussir, d'excellente crème fraîche, et puis aussi le tour de main. Ce tour de main, c'est, en somme, l'appréciation du degré de cuisson qui varie suivant la volaille ; c'est aussi le point de réduction du liquide, au moment d'y ajouter la liaison. Tout le reste est extrêmement simple, surtout en cette saison où l'on peut, à la campagne, se procurer encore mieux les éléments nécessaires.

Proportions

Pour un poulet moyen, pesant plumé, vidé, environ 750 gr.

50 gr. de beurre ;

20 gr. de farine ;

5 gr. de sel ;

4 décil. eau chaude ;

Un oignon de 30 gr. ;

1 décilitre de crème double fraîche ;

1 jaune d'œuf cru ;

Un bouquet garni, persil, thym, laurier ;

Poivre, muscade.

Temps nécessaire : 1 heure.

RÉSUMÉ

Découper le poulet en morceaux. Les passer au beurre sans colorer. Saupoudrer de farine. Mouiller,

assaisonner ; faire cuire à casserole à moitié couverte, 35 à 40 minutes. Lier la sauce avec la crème et le jaune d'œuf délayés.

Le poulet

Plumez, videz et flambez le poulet. Avec un couteau à découper, pas trop grand, détachez les cuisses ainsi que vous le feriez sur un poulet rôti ; séparez le pilon du gras de cuisse, ce qui vous donne deux morceaux bien nets pour chaque cuisse.

Enlevez les ailes en ayant soin de laisser une bonne part des chairs tout le long du bréchet ; coupez les ailerons à la deuxième jointure.

Laissez la poitrine dans sa largeur et coupez-la en deux, sur sa longueur par conséquent ; débarrassez-la des petits os qui dépassent, pour ne laisser que la partie recouverte de chair. Faites deux morceaux du dos, en le partageant de même façon. Vous avez encore le cou qui vous fournit deux morceaux ; les pattes, dont on rogne les extrémités et qu'on flambe ou qu'on ébouillante pour en ôter la peau noire. Puis le foie, et si vous voulez le gésier. Le foie doit être bien visité pour qu'il ne garde pas trace de fiel, ce qui communiquerait de l'amertume à la fricassée. Le gésier, si on l'ajoute, doit être soigneusement nettoyé après avoir été fendu. Il est rare qu'on ajoute aussi la tête. Tous ces morceaux ont dû conserver leur peau le plus intacte possible.

Pour passer au beurre

Prenez une casserole épaisse, qui n'attache pas, à cause de la farine que contiendra notre cuisson. Qu'elle soit assez large du fond ; une sauteuse convient bien pour cela.

Mettez-y tout le beurre indiqué. Posez sur feu modéré, et dès que le beurre est fondu, mettez-y les morceaux de poulet, en commençant toujours par les plus gros.

Il n'y a pas d'inconvénients à en mettre deux l'un sur l'autre, car ils ne doivent *pas du tout colorer*, et ce passage dans le beurre n'a pour but que de raffermir les chairs de poulet et de sécher toutes les parties rouges et sanguinolentes qui noirciraient la sauce; 10 *minutes* suffisent pour cela. Les morceaux de poulet doivent à ce moment être bien blancs, comme s'ils étaient bouillis; veillez au feu qui doit être *très modéré*, et retournez fréquemment les morceaux, en les soulevant avec une fourchette sans les piquer, ce qui ferait sortir le jus. Si vous ne pouviez bien surveiller les morceaux entassés, vous ne mettriez qu'au fur à mesure, en remplaçant les morceaux atteints par des morceaux crus.

La cuisson

Quand tous les morceaux sont à point, saupoudrez-les avec la farine indiquée; sautez la casserole et remuez le poulet pour mélanger et répartir la farine partout; ceci prend une ou deux minutes. La farine n'a donc pas le temps de colorer, et il ne faut pas qu'elle colore du tout.

Versez alors sur le poulet l'eau chaude indiquée, petit à petit en remuant tout le temps pour éviter les grumeaux. L'eau doit être assez chaude, mais pas bouillante cependant. Elle doit juste baigner à hauteur les morceaux de poulet. Ajoutez l'oignon épluché et piqué d'un clou de girofle. Vous aurez eu soin, en l'épluchant, de ne pas le rogner trop près des extrémités, parce qu'il s'effeuillerait dans la sauce. Joignez-y le bouquet garni : une grosse branche de persil enveloppant un brin de thym et une feuille de laurier. Assaisonnez de la quantité de sel indiquée, de poivre et d'un peu de muscade rapée.

Augmentez le feu pour faire bouillir promptement, et remuez doucement jusqu'à ce que l'ébullition soit déclarée. Cou-

vrez alors la casserole, en laissant une ouverture large de presque le travers de la main pour laisser la buée s'échapper et que la sauce puisse réduire. Laissez la casserole sur un feu modéré, mais bien égal sous tout le fond de la casserole, de façon que le bouillonnement se produise en plusieurs endroits à la fois, et régulièrement.

Laissez cuire ainsi selon le degré de tendreté du poulet; pour une volaille jeune de bonne qualité, 35 à 40 minutes suffisent.

Pendant ce temps surveillez et retournez les morceaux une fois. Voyez bien que rien n'attache à la fin surtout de la cuisson où le liquide a réduit *de la moitié* et devient plus épais.

La liaison

Cassez le jaune d'œuf dans un bol, après en avoir enlevé le blanc et le germe avec grand soin, car on ne passe pas la sauce. Délayez-le avec la crème indiquée. C'est de bonne crème double, c'est-à-dire déjà épaisse, que l'on prend, recueillie sur du lait de la veille, et très fraîche et douce par conséquent.

Retirez l'oignon et le bouquet garni. Posez la casserole sur un *feu très doux*. Remuez la sauce avec une cuiller pour mélanger les parties plus ou moins épaisses et grasses, mais ne dégraissez rien. Prenez successivement deux ou trois cuillerées de sauce que vous versez dans le bol à la crème, et mélangez bien en tournant avec la cuiller de bois. Ceci pour que l'œuf ne soit pas saisi et ne vienne à cailler.

Versez alors le contenu du bol dans la casserole au poulet, en un mince filet, tandis que de la main droite, vous tournez vivement la sauce dans la casserole avec la cuiller. Laissez juste chauffer, à peine une minute, *sans bouillir*, et retirez du feu. Goûtez pour le sel et servez sur un plat chauffé.

LA VIEILLE CATHERINE



✱ Menus ✱

TARTE AUX OIGNONS
CIVET DE LIÈVRE
COTELETTES DE VEAU DEMI-GLACE
PURÉE DE POMMES DE TERRE
COMPOTE DE PRUNES



POTAGE A LA TOMATE
AU TAPIOGA-BOUILLON BOUDIER
PETITS SOUFFLÉS AU FROMAGE
CARRÉ DE VEAU A LA BROCHE
LIÈVRE ROTI
HARICOTS FLAGEOLETS SAUTÉS
POIRES AU RIZ MÉRINGUÉES

HORS D'ŒUVRE, SAUCISSON, ETC.
FRICASSÉE DE POULET
BIFTECK MAÎTRE D'HOTEL
POMMES DE TERRE SOUFFLÉES
TARTE AUX PRUNES



POTAGE CRÉCY
CARPE A LA CHAMBORD
FILET LE BŒUF NIVERNAISE
RIS DE VEAU A LA MARÉCHALE
PERDREAUX ROTIS
CHAUFROID DE CANETONS
SALADE DE LÉGUMES
GLACE AUX FRAISES

SARDINES A LA VENDÉENNE
ROGNONS SAUTÉS
COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES
PURÉE DE HARICOTS FRAIS
PAVÉ AU CHOCOLAT



POTAGE SOUBISE
PAUPIETTES DE BŒUF
POULET ROTI
HARICOTS VERTS A LA POULETTE
TOI-FAIT

ŒUFS A LA RUSSE
PÊTITS MERLANS AU BEURRE
CONCOMBRES A LA CRÈME
BRIOCHE A LA VIENNOISE



POTAGE AUX HERBES
CROQUETTES D'ŒUFS
TOURTE A LA PÉRIGOURDINE
SALADE DE LÉGUMES
COMPOTE DE POIRES

Racahout Delangrenier
Le meilleur aliment des enfants



TARTE AUX OIGNONS

CUISINE ALSACIENNE

TRÈS populaire en Alsace et dans toute la région de l'Est, ce mets est vraiment appétissant et il n'est pas nécessaire d'être du pays pour apprécier ses mérites. La tarte aux oignons est une excellente chose à offrir dans un déjeuner de chasseurs ; on peut la servir froide, mais elle est bien plus savoureuse au moment où on la sort toute chaude du four.

Proportions

Pour une tarte d'environ 26 centimètres de diamètre :

250 gr. d'oignon ;
75 — de lard de poitrine fumé ;
50 — de beurre ;
3 décil. 1/2 de lait ;
4 œufs entiers ;
1 cuillerée de cerfeuil et fines herbes hachées ;
Poivre moulu.

POUR LA PÂTE

300 gr. de farine ;
50 — de beurre ;
50 — de graisse de porc ;
10 — de sel ;

1 décil. 1/2 d'eau fraîche.

Temps nécessaire : 1 heure 3/4.

RÉSUMÉ

Faire la pâte; la laisser reposer.

Blanchir les oignons coupés, à l'eau bouillante. Les passer dans le beurre avec le lard, ajouter les fines herbes. Ajouter hors du feu les œufs entiers puis le lait.

Verser dans la tourtière garnie de pâte et faire cuire à four assez chaud.

La pâte

Passez votre farine au tamis, au-dessus d'une table de bois blanc bien propre ou de la planche à pâtisserie. Ramassez-la en tas, au centre duquel vous faites un trou — qu'on nomme la « fontaine » — de telle façon que votre farine ainsi disposée figure une couronne.

Dans la fontaine mettez le sel pour ne pas l'oublier, le beurre, cassé en petits morceaux, ainsi que la graisse. Si le temps est froid, il faut avoir soin de ramollir le beurre avant de l'employer.

Ajoutez enfin, dans la fontaine, un demi-décilitre d'eau fraîche en été, mais légèrement déglacée en hiver, c'est-à-dire à la température de la pièce.

Avec seulement les doigts de la main droite, écrasez le beurre et la graisse avec l'eau, et quand le mélange est ramolli et bien maniable, commencez à prendre peu à peu la farine pour la mélanger à la partie humide. Travaillez avec les doigts pour obtenir une pâte sans grumeaux; à mesure que vous prenez de la farine sèche, ajoutez un peu d'eau sur la partie humide. Tout ceci doit se faire le plus vivement possible, pour ne pas fatiguer la pâte, qui doit être de consistance pas trop ferme. Vous ajoutez donc l'eau en conséquence, car certaines farines l'absorbent plus ou moins.

Dès que la pâte quitte les doigts, c'est-à-dire, dès que ceux-ci se nettoient et se sèchent d'eux-mêmes, rassemblez la pâte et fraisez-la. Pour fraiser, on écrase la pâte

fortement contre la table, avec la paume de la main appuyée près du poignet, et on pousse la pâte petit à petit devant soi, par petites quantités pour la rendre unie et lisse. Vous faites cette opération deux fois. Après quoi, vous rassemblez de nouveau la pâte, vous détachez en râclant avec un couteau les parties qui se sont attachées à la table, et vous moulez la pâte en une boule bien unie, en la faisant tourner avec la main droite dans la main gauche.

Saupoudrez légèrement la planche avec un peu de farine : posez-y la boule, couvrez d'un linge, et laissez-la reposer environ une heure dans un endroit tempéré, plutôt frais, pour la raffermir.

Pendant ce temps préparez les oignons. Ce n'est qu'à la fin de leur cuisson que vous moulez la tarte.

Les oignons

Prenez de préférence de *gros oignons* ; épluchez-les et coupez-les en rondelles très minces, aussi fines que possible.

Pour les rendre de saveur plus délicate, il est préférable de les « blanchir », c'est-à-dire de les faire cuire quelques instants dans l'eau bouillante qui les débarrasse de leur âcreté ; ils sont de la sorte d'une digestion bien plus facile.

Pour les quantités ci-dessus, ayez 1 litre d'eau bouillante dans une casserole sur le feu. Jetez-y les oignons coupés, et faites reprendre l'ébullition.

Faites bouillir fortement pendant 7 ou 8 minutes. Egouttez-les dans une passoire que vous plongez tout de suite à grande eau froide, ce qui achève d'enlever aux oignons leur goût trop fort.

Le lard

En Alsace et dans toute la région de l'Est, Suisse comprise, c'est surtout de lard fumé qu'on fait usage ; son fumet étant très caractéristique, il est presque indispensable, si l'on veut conserver à cette tarte sa véri-

table originalité, de l'employer exclusivement. Toutefois, de bon lard ordinaire ne fait pas mal ; mais ce n'est plus la même chose.

Choisissez-le dans la partie la plus maigre de la poitrine autant que possible, c'est-à-dire tâchez que la proportion de gras et de maigre soit égale. Coupez le lard en petits morceaux d'un centimètre de côté, environ.

Les herbes

Il faut du cerfeuil en quantité, de la ciboulette très tendre, un peu de persil, dont vous ne prenez que les feuilles. Hachez le tout bien menu, et réservez de côté.

Pour revenir

Prenez une casserole à fond épais, pour qu'elle n'attache pas, et d'une contenance suffisante pour pouvoir tout à l'heure y ajouter les œufs et le lait indiqués.

Commencez par y mettre le beurre ; faites fondre sur un feu doux, et tout de suite ajoutez les oignons bien égouttés avec le lard coupé. Tournez et remuez avec la cuiller de bois pour mélanger le tout. Laissez cuire à *feu doux*, en remuant fréquemment, pendant 25 à 30 minutes. A moitié de ce temps, ajoutez les herbes hachées, qui n'ont pas besoin d'une longue cuisson.

Les oignons doivent être bien cuits, mais ne pas colorer. Ils doivent avoir seulement pris une teinte blanc jaune, et s'écraser comme une purée où l'on ne retrouve pas les rondelles entières. A ce point, retirez la casserole du feu.

Avant d'ajouter les œufs et le lait, il est mieux de préparer la pâte dans la tourtière parce que les œufs resteront plus légers à la cuisson s'ils n'ont pas attendu après avoir été battus.

La tarte

On se sert généralement pour mouler ce genre de tartes, d'une tôle et d'un cercle à tarte ou à flan, qu'on pose dessus. Beurrez

ou graissez légèrement avec un peu de saindoux, le fond de la tôle et l'intérieur du cercle.

Avec le rouleau à pâtisserie, étendez la pâte en une nappe ronde aussi régulière que possible ; elle doit, quand vous posez dessus le cercle, dépasser de trois ou quatre centimètres, ce surplus étant destiné à remonter tout autour pour former le bord.

Pliez légèrement ce disque de pâte en deux, puis repliez-le encore, ce qui le présente comme une grande dent pointue : c'est afin de transporter plus facilement la pâte dans le cercle. Le cercle étant posé sur la tôle, déposez-y la pâte, en plaçant la partie pointue bien au centre. Vous dépliez ensuite avec précaution, et vous appuyez doucement avec la main pour bien tasser la pâte. Ayez soin de ne pas tirer ni déchirer dans l'angle du rebord. Façonnez la pâte qui dépasse le bord du cercle, de manière à former un peu le bourrelet, mais sans qu'il déborde extérieurement, pour pouvoir facilement enlever le moule après la cuisson. Avec la pince, ou simplement avec le pouce et l'index, pincez régulièrement ce bord de pâte, pour faire une espèce d'ornement.

Assurez-vous bien que la pâte ne s'est pas trop éclaircie en s'étirant, dans l'angle formé par la tôle et le cercle, car l'intérieur filerait par là et attacherait à la tôle. Si vous voyez quelque fissure, il n'y a qu'à mouiller légèrement et à coller une petite pièce de pâte, prise sur le surplus du tour.

Piquez enfin, de part en part, avec la pointe d'un couteau, le fond de la tarte, en cinq ou six endroits. Ces piqûres empêchent la pâte de gondoler à la cuisson, mais elles ne laissent pas passer la garniture liquide.

Terminez alors la bouillie d'oignons.

Les œufs et le lait

Attendez 3 ou 4 minutes pour laisser perdre la plus grande chaleur qui saisirait les œufs.

Cassez les œufs dans une petite terrine et battez-les comme pour une omelette, avec une fourchette ou un petit fouet; qu'ils soient bien mousseux et légers.

Ajoutez-y le lait qui a dû, auparavant, être bouilli et refroidi, ou tenu seulement tiède. Mélangez aux oignons.

Mettez-y deux bonnes pincées de poivre, et goûtez pour le sel, si le lard n'en a pas procuré suffisamment.

Versez alors dans la tourtière garnie avec la pâte.

La cuisson

Il faut une bonne chaleur soutenue et égale, comme dans les fours de boulanger, quand on vient de sortir le pain. Si vous ne disposez que du four au charbon de la cuisine, il faut donc tâcher de vous rapprocher le plus possible des conditions du four à pain; c'est-à-dire, atténuer toute l'ardeur du foyer rougi, en interposant une plaque; puis posez la tourtière de façon que la plus grosse chaleur ne vienne pas trop forte d'en haut, parce que le gâteau colorerait trop vite, avant d'être cuit.

Comptez pour les proportions sur 3/4 d'heure environ de cuisson. Vous voyez, à peu près au milieu de ce temps, la tarte qui gonfle et jaunit progressivement. Elle doit, quand vous la retirez, avoir pris une belle couleur dorée sur toute sa surface. La pâte doit être croquante et ferme, et l'intérieur de la tarte, consistant comme une crème prise, et visiblement gonflé.

Servez quelques instants seulement après la sortie du four, car cette tarte conserve sa chaleur et ne pourrait être mangée brûlante.

LA VIEILLE CATHERINE.

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



Dîner de Chasse

MENU RAISONNÉ

Nous étudierons aujourd'hui une façon de composer un menu pour 16 à 18 personnes, à la campagne, pendant la chasse. Nous nous attacherons à faire un dîner aussi simple que possible, en utilisant dans la plus large mesure les produits de la ferme ou du potager et le gibier des chasseurs. En ne faisant point entrer en ligne de compte la valeur du gibier, nous limiterons notre budget à 173 fr. 65, chiffre qui sera évidemment moindre si les légumes, les fruits, la crème, le beurre, sont fournis en totalité ou en partie par le jardin et la maison.

Le prix de la viande de boucherie peut se trouver également diminué.

Nous ajouterons 49 fr. pour les vins.



Pour éviter à nos abonnés la peine de feuilleter leur collection, rappelons quelques règles s'appliquant à tous nos menus raisonnés.

Nos quantités sont calculées assez largement, sans exagération néanmoins, de manière à satisfaire des appétits sérieux et à pouvoir passer certains plats, une seconde fois, suffisamment garnis. Remarquons, du reste, que, s'il est permis de calculer un peu juste pour tel mets, il est bon de calculer un peu fort pour tel autre dont la dessert est une ressource.

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

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

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

Voici le menu :

Soupe au lièvre ;
Melon ;
Gigot dans son jus sur purée de chicorée ;
Poulardes sauce ivoire ;
Perdreux rôtis ;
Langouste ;
Salade russe ;
Pudding à la maréchale.

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

La soupe au lièvre, originale, très facile à faire, de goût relevé, quoique n'« emportant point la bouche », sera un régal pour les chasseurs. Elle accentue, de façon très suffisante, la note « gibier » représentée d'autre part seulement par les perdreaux rôtis.

Un dîner de chasse, sans melon, ne se conçoit pas en cette saison.

Le gigot dans son jus constitue une excellente entrée de la vieille cuisine. Deux ou trois tranches commenceraient à lester honorablement les estomacs les plus affamés. Avantage à apprécier : le mouton est généralement la viande qu'il est le plus facile de se procurer à la campagne, surtout pendant l'été. La purée de chicorée est une des meilleures purées de légumes susceptible de l'accompagner.

Après ce plat de résistance, les poulardes sauce ivoire figurent comme plat vraiment très fin, tout en restant de préparation fort simple. Ainsi que le gigot, elles conviennent à tous les estomacs.

Les perdreaux rôtis s'imposent.

La langouste est un des plats froids qui font, en cette occasion, le plus de plaisir. C'est la seule chose qu'il faudra se procurer au dehors.

Le pudding à la maréchale est un très bon entremets froid, extrêmement simple à préparer, dont on a généralement tous les éléments en provision chez soi ou qu'on peut se procurer même chez l'épicier du bourg : biscuits, macarons, raisins de Malaga, framboises. Il se prépare d'avance, la veille de préférence si l'on

n'a pas de glace ; cela laisse ainsi encore plus de liberté à la cuisinière.

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

SOUPE AU LIÈVRE

Lièvre.	Mémoire
6 litres bouillon.	4 50
1/2 litre vin de Porto ou de Madère.	2 50
300 gr. jambon, 300 gr. beurre, légumes, etc.	2 »
Total.	9

MELON

2 melons extra, à environ 4 fr. 50.	9 »
---	-----

GIGOT DANS SON JUS

On prendra 2 gigots, pesant, tout parés et désossés, chacun environ 2 kilos, ce qui correspond à un gigot brut d'environ 2 kil. 500, soit 5 kil. gigot à 3 fr. le kilogr.

15 »

2 décilitres bouillon, 1 décil. cognac, etc.	» 75
--	------

Total. 15 75

PURÉE DE CHICORÉE

La chicorée sera probablement fournie par le jardin ; en outre, dans beaucoup de propriétés, on n'aura pas à acheter de crème.

16 têtes de chicorée.	1 60
-------------------------------	------

1 litre de crème.	3 »
---------------------------	-----

120 gr. de beurre.	» 40
----------------------------	------

Total. 5 »

POULARDES SAUCE IVOIRE

On prendra 2 magnifiques poulardes, ou, à défaut, 3 poulardes plus petites.

On doublera les proportions indiquées dans la recette du 1^{er} février 1899, en remarquant que la proportion de crème, qui n'y figure point, est indiquée par un erratum dans le numéro du 15 février 1899.

Comme nous voulons faire quelque chose de parfait, nous emploierons du bouillon de poularde, préparé avec un bon poulet de ferme que l'on mangera au gros sel, le lendemain, dans l'intimité.

2 poulardes extra.	25 »
----------------------------	------

1 litre bouillon de poularde (que nous ne comptons point).	» »
--	-----

1 litre vin blanc.	1 »
----------------------------	-----

1/2 litre de crème, 50 gr. beurre, etc.	1 75
---	------

Total. 27 75

PERDREAUX ROTIS

Les perdreaux doivent être servis très largement : il faut que chacun puisse prendre un demi perdreau, ou, au moins une aile.

10 perdreaux.	Mémoire
-----------------------	---------

500 gr. barde de lard.	1 20
--------------------------------	------

Total. 1 20

LANGOUSTE

On compte ordinairement environ 200 gr. brut par convive. Nous compterons un peu plus largement.

2 langoustes d'environ 2 kilos chacune, soit 4 kilos à 4 fr. 25 17 »

SALADE RUSSE

Au lieu de faire une salade russe ordinaire, on pourra faire une salade Bagration, c'est-à-dire une salade dressée comme un aspic. Aux prix ci-dessous, il y aurait alors lieu d'ajouter 8 francs pour 2 litres de gelée.

Légumes 3 »
500 gr. huile, 4 œufs, pour la mayonnaise . . . 2 »

Total 5 »

PUDDING A LA MARÉCHALE

Il convient de défalquer presque entièrement le prix du lait, soit qu'il soit fourni par la propriété, soit qu'on ait à l'acheter.

1 litre 1/2 de lait » 75
12 œufs 1 30
250 gr. biscuits 1 25
250 gr. macarons 1 »
250 gr. malaga » 50
Fruits confits » 75
Gelatine » 50
Vanille » 75
Sucre » 75

Les framboises sont fournies par le potager.

Total 7 55

FROMAGE

On servira du gruyère et du roquefort.

300 gr. Emmenthal » 90
300 gr. Roquefort 1 20

Total 2 10

DESSERT

On ne peut, en cette saison, se dispenser de servir de très beaux fruits. Il faut, en outre, 8 assiettes de petits fours ou bonbons en quatre sortes que l'on peut économiquement préparer à la maison.

FRUITS

16 pêches à 80 centimes 12 80
12 poirés à 30 centimes 3 60
2 kilos raisin à 2 fr. 4 »

Total 20 40

PETITS BISCUITS AU CHOCOLAT

Ces petits biscuits, appelés encore « soufflés au chocolat », sont excellents quand ils sont réussis, et il est difficile de préparer des « fours » plus économiques.

300 gr. sucre, 3 blancs d'œufs, 3 tablettes de chocolat 1 25

TUILES AUX AMANDES

Pour 4 douzaines de tuiles :

150 gr. d'amandes » 80
150 gr. sucre » 20
Farine, blanc d'œuf » 15

Total 1 15

LANGUES DE CHATS

Pour 40 langues :

100 gr. sucre semoule » 15
100 gr. farine » 15
1 décil. crème double » 30
2 blancs d'œufs, vanille » 15

Total » 75

CARMELS MOUS AU CAFÉ

Nous indiquons les proportions pour 40 tablettes. Mais comme les caramels se conservent aisément trois ou quatre jours, on opérera plus facilement en préparant une quantité double.

250 gr. sucre » 30
120 gr. café » 80
1/4 litre crème double » 80
1/2 citron » 10

Total 2 »

LES VINS

En tenant compte de la soit « moyenne » des chasseurs, on peut admettre qu'il faudra pour notre dîner, en dehors du vin en carafes : 4 bouteilles de Bordeaux blanc, 2 bouteilles de Bordeaux rouge, 3 bouteilles de Bourgogne, et 5 bouteilles de Champagne.

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

On versera le Champagne à partir du plat froid.

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

4 bouteilles haut Sauternes 12 »
2 — Saint-Julien 7
3 — Corton 15 »
5 — Champagne Trianon 15 »

Total 49 »

RÉCAPITULATION

Potage 9 »
Melon 9 »
Gigot 15 75
Purée de chicorée 5 »
Poulardes 27 75
Perdreux 1 20
Langouste 17 »

A reporter 84 70

	Report	84 70
Salade	5 »	
Pudding.. . . .	7 55	
Fromage	2 10	
Fruits.. . . .	20 40	
Dessert.	4 90	
	Total.	124 65
Vins.	49 »	
	Ensemble.	173 65

L'exécution de ce menu est d'une rare simplicité.

La veille. Faire le bouillon, le bouillon de poularde, la gelée (si l'on fait la salade Bagration), les biscuits au chocolat, les tuiles, et dans la soirée, si l'on veut le pudding, en réservant la purée de framboises pour le lendemain.

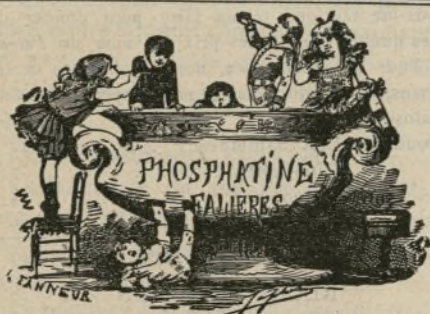
Le matin. Avant tout, le pudding s'il n'a été fait la veille au soir. Cuire la langouste, les légumes pour la salade, cuire et passer la chiorée.

L'après midi. Dresser la salade.

Trois casseroles seulement sur le fourneau : pour le potage, pour les gigots, pour les poulardes.

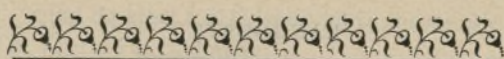
Vers la fin seulement, on réchauffera la chiorée pour la lier.

Vingt minutes seulement avant de les servir, faire rôtir les perdreaux qui auront dû être préparés pendant que l'on surveillait la cuisson des entrées.



ALIMENT DES ENFANTS

Aux demandes de changement d'adresse; prière de joindre la dernière bande, si possible, et quarante centimes en timbres-poste.



LES OIES BOTTÉES

Mme Stanislas Meunier, femme du distingué professeur de géologie au Museum, a accompagné son mari au Congrès qui, il y a quelque temps, réunissait les géologues du monde entier à Saint-Petersbourg. Les séances du Congrès furent suivies d'excursions à travers l'Empire, et sous ce titre : *De Saint-Petersbourg à l'Ararat*, Mme Stanislas Meunier a écrit de verve le récit de son voyage.

Parcourant ce volume instructif et aimable, nous avons été arrêté par un paragraphe intitulé : les Oies bottées ! Voyons ensemble ce nouveau conte de Perrault.

Il paraît que les prévisions les plus pessimistes s'étaient répandues parmi les congressistes quant à la cuisine qui les attendait à Bakou, la cité du naphthe. Ils furent étonnés de ne trouver à cette cuisine aucun goût de pétrole et même firent, paraît-il, très bonne chère. C'est en nous narrant cette surprise que Mme Stanislas Meunier en vient à parler des oies, très abondantes dans la steppe, et des précautions qui précèdent leur exode vers les rives de la mer Caspienne, dont elles sont séparées quelquefois par des distances de cinq cents kilomètres.

« Transporter les oies en chemin de fer, vous n'y songez pas ! On ne voiture là-bas que les chrétiens, ou tout au plus les musulmans, quand ils sont riches. Les oies vont à pied. Mais, comme elles ont les pattes tendres, on les botte.

« On les botte !... Ne vous récriez pas. Les bottes des oies ne sont pas de celles qu'on fabrique dans les cordonneries ; elles sont une invention simple et sublime, comme celle des tuyaux à pétrole et des wagons-citernes. Donc on chasse les oies à

coups de trique, sur une aire résineuse, puis sur une aire de petits cailloux; les pattes poissées se recouvrent de gravier; l'enduit s'agglutine et sèche. Comprenez-vous?... Les oies ayant la palmature protégée par des brodequins pierreux à double semelle, peuvent hardiment aller de l'avant, ce qu'elles font à grand bruit, comme autant de statues du commandeur en marche. »

Et comme on n'est pas impunément femme de savant, Mme Stanislas Meunier évoque des souvenirs de haute antiquité sur ces volatiles qui, malgré l'expression courante « bête comme une oie » seraient, d'après nôtre Buffon, des animaux très intelligents. Je vous le dis, foi de canard!

Pline avait parlé des pérégrinations des oies :

« Nous voyons dans l'*Histoire naturelle* de ce respectable ancien, ch. XXVII (la légendaire sous-préfète du *Monde où l'on s'ennuie* pourrait contrôler), que nos contemporains de la steppe, s'ils ont inventé l'art de botter les oies, ne sont pas les premiers qui les aient fait voyager. Car, dit Pline, une chose étonnante de cet oiseau, c'est que du pays des Morins (aujourd'hui nord de l'Artois et de la Flandre), il vienne à pied jusqu'à Rome. On porte à la tête du troupeau les bêtes qui sont fatiguées, les autres les poussent devant elles, par l'effet de cet instinct qui les porte à se serrer en marchant. » Il serait curieux de pousser le commentaire jusqu'à savoir si, pour leurs légions en marche, les Romains n'avaient pas essayé de ce dernier système vis-à-vis des traîneurs. Pline ne le dit pas.

Cette agréable histoire d'oies bottées avec des cailloux du Caucase, fournira au besoin une réponse consolante aux parents dont les enfants se plaindraient trop amèrement d'avoir une petite pierre dans leur mignon soulier.

X.

COURRIER

M^{me} de Fischer. — Recette difficile à résumer utilement. Voici les proportions pour le sorbet au champagne qui a été donné en août 1898 : 225 gr. sucre, 1/2 litre d'eau, 3 citrons, pour le sirop. Faire prendre sur glace. Monter 2 blancs d'œuf au sucre cuit, 80 gr. Mélanger; ajouter le vin de champagne au dernier moment.

S. à M. — On met au point une mayonnaise trop ferme en la détendant simplement avec un peu d'eau fraîche. — La glace à l'ananas se fait généralement au sirop, comme les glaces aux fruits. Si vous préférez une crème vous pouvez faire infuser les pelures dans la crème anglaise à moitié refroidie, et y mélanger ensemble la pulpe pilée au tamis de crin.

UNE SOURCE VITALE

Les maux n'ont point de prise sur l'organisme que défend l'énergie vitale. Aussi le but de la thérapeutique moderne est-il surtout de stimuler les fonctions, de supprimer les causes de débilité, de verser la force à doses rationnelles et sûres dans l'être souffrant. Le *vin Mariani*, ce tonique incomparable, qui est aussi le plus délicieux des breuvages, exerce dans ces cas son activité souveraine. En l'adoptant, sur l'ordre des plus célèbres spécialistes, anémiques et convalescents doivent à cette source généreuse la santé et la vie.

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.

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

SEPTEMBRE GASTRONOMIQUE

POISSON

Les arrivages, par le motif que nous rappelions il y a quinze jours, c'est-à-dire le service des hôtels éans les villes d'eaux et sur les plages, sont faibles et les cours sont assez élevés.

La sole, notamment, reste chère ; petite : de 4 fr. à 4 fr. 50 ; la grosse : de 5 francs à 5 fr. 50.

Saumon entier : 6 fr. 50 à 7 fr. 50 le kilo ; le saumon coupé : 8 fr. à 8 fr. 50.

La petite truite saumonée, varie entre 6 fr. 50 et 7 fr. 50 le kilo.

Petite truite de rivière immuable : 8 fr. le kilo.

Un peu plus chers, le turbot et la barbue : ces poissons ne se vendent pas moins de 4 fr. 50 à 5 fr. le kilo.

Même observation pour le mulot : 3 fr. 50 à 4 fr. 50 le kilo.

Bar : 4 fr. 50 à 5 fr. le kilo.

Le maquereau de la mer du Nord qui a succédé au petit maquereau de Dieppe, vaut de 60 à 70 centimes pièce.

Le merlan, toujours cher jusqu'au commencement de l'hiver : 2 fr. à 2 fr. 50 le kilo.

Petits rougets de la Méditerranée : 4 fr. à 4 fr. 50 le kilo.

Langoustes : 4 fr. 25 à 4 fr. 50 le kilo, jusqu'au retour du temps frais. Nous n'expédions les langoustes que cuites ; nous l'indiquons encore, rappelant que nous achetons ces langoustes vivantes pour les livrer après cuisson.

Quant aux écrevisses, leur rareté générale s'accroît, car elles devraient, vu la saison, apparaître sur le marché en plus grande quantité. Le prix du cent pour bisque est de 10 à 12 francs ; moyennes pour buisson, de 15 à 25 fr. ; belles, 25 à 40 francs.

CAUSERIE DU FOYER

La grande fête

Paris prépare la grande fête internationale et, rien que pour obvier à l'insuffisance de ses moyens de transport, il remue son sol jusque dans ses profondeurs, afin de laisser passer le Métropolitain et les trains de la Compagnie d'Orléans. Par la même occasion il détourne des égouts, en creuse de nouveaux ; et des terrains qui depuis des siècles n'avaient pas vu le jour apparaissent aujourd'hui à nos regards, laissant échapper tous les miasmes, tous les germes morbides qui dormaient dans leur sein d'une vie latente. Qu'arrive-

t-il alors ? Que Paris est malade, que les miasmes de maladies oubliées produisent des malaises qui étonnent par leur nouveauté.

Qu'importe cependant la nature de ce nouveau microbe ; l'essentiel, c'est de lutter contre lui, et pour cela d'augmenter la résistance organique. Or, nous avons appris qu'aucune des personnes qui avaient pris l'habitude d'absorber comme premier repas, avant leur sortie matinale, soit simplement un verre de *Vin Désiles* soit encore mieux une tasse de thé contenant un verre à bordeaux de ce tonique, n'avaient éprouvé de malaises ; elles seules étaient restées indemnes, fortifiées contre le mal par ce puissant cordial. Nous livrons la recette aux Parisiens.

D^r SANDREAU.

V^{VE} A. THOUVENIN

9 rue Charlot, Paris

ARTICLES DE VOYAGES EN TOUS GENRES

SACS VIDES ET GARNIS. — TROUSSES

Petite maroquinerie. — Objets de commande

INCANDESCENCE, GAZ, PÉTROLE, ACÉTYLÈNE

BEC AUER

50 % D'ÉCONOMIE
LUMIÈRE TRIPLE

EXIGER SUR CHAQUE BEC LA MARQUE

★ S. F. AUER ★

ÉVITER LES CONTREFAÇONS

Le Gérant : A. DESBOIS

POMMADE DERMATIQUE MOULIN



Cette Pommeade guérit les Boutons, Rougeurs, Démangeaisons, Acné, Eczéma, Dartres, Herpes, Hémorroïdes, Pelli-oules, ainsi que toutes les maladies de la peau. Elle arrête la Chute des Cheveux et des Cils et les fait repousser.

« Monsieur, votre pommade m'a parfaitement réussi dans plusieurs maladies de la Peau et Eczéma même chronique. »

D^r MONTAIGU

acc-intern. des Hôpitaux

à St. L. Croix-Petit, Aups, France.

« Monsieur, grâce à votre pom-

made, la maladie qui me faisait tant souffrir depuis 2 ans est guérie et les cheveux sont très bien repoussés. »

F^r BASSOT, St-Germain-des-Fossés (Allier) a.

Seul au dépôt des PILULES PURGATIVES & DÉPURATIVES

Pharmacie MOULIN, 230 le pot, envoi franco par poste.

30, rue Louis-le-Grand, PARIS, et les bonnes Pharmacies.

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