



PERDREAUX AUX OLIVES

DANS les maisons où le gibier est abondant, on aime à varier un peu les façons de le présenter ; après avoir mangé beaucoup de perdreaux rôtis pendant les premiers temps de la chasse, on appréciera certainement la recette que nous donnons aujourd'hui. Elle fournit un plat d'entrée très soigné bien que d'une préparation très facile. Le jus de cuisson spécial est indispensable, nul bouillon ou jus ordinaire ne le remplacerait avec avantage. Il est, d'ailleurs, tout simple de le préparer d'avance, pour plus de commodité, si l'on veut.

Ajoutons que les olives sont particulièrement exquises dans ce plat auquel elles empruntent tout le fumet du gibier.

Proportions

Pour 2 perdreaux :
 120 gr. de lard de poitrine ;
 100 — d'oignon ;
 100 — de carotte ;
 10 — d'échalotte ;
 15 — de farine ;
 25 — de beurre ;
 30 — de lard à piquer ;
 3/4 de litre de bouillon dégraissé, soit 7 décil. 1/2 ;
 3 douzaines d'olives ;
 1 cuillerée de graisse de porc (20 gr.) ;
 1 petit bouquet garni.
 Temps nécessaire :
 1 h. 1/2 pour le jus qui peut être préparé à l'avance.
 3/4 d'heure pour les perdreaux.

RÉSUMÉ

Le jus. — Faire doucement colorer les légumes et le lard coupés dans casserole beurrée. Mouiller avec le bouillon ; ajouter bouquet garni. Laisser cuire couvert très doucement 1 heure.

Les perdreaux. — Faire revenir et prendre couleur aux perdreaux.

Egoutter toute la graisse. Faire un petit roux. Mouiller avec jus passé.

Remettre les perdreaux. Cuire couvert au four ou feu dessus et dessous pendant 25 à 30 minutes.

Dégraïsser le jus. Ajouter les olives ; donner une minute d'ébullition ; servir.

Le jus

Vous pouvez le préparer le matin ou la veille, si cela vous est plus commode. Le lard a dû être pris, avec, autant que possible, autant de maigre que de gras. C'est du lard frais ou légèrement salé, mais en tous cas, point de lard fumé. Si le lard est salé, il faut, après en avoir enlevé la couenne, le mettre à l'eau froide, sur le feu, et l'y laisser bouillir une ou deux minutes, afin de le débarrasser de son excès de sel. Coupez-le ensuite en très petits morceaux, d'un centimètre de côté seulement.

Epluchez l'oignon, la carotte, l'échalotte, et coupez-les également en petits morceaux carrés, mais bien plus petits que les lardons, la moitié environ, d'un centimètre de côté. Les sucs ressortent ainsi mieux et plus vite.

Prenez une casserole en cuivre étamé ; celle, si vous voulez, qui vous servira à cuire vos perdreaux et qui doit pouvoir juste les contenir, sans place perdue à côté. Sans cela le jus ne serait pas suffisant, ou il réduirait trop.

Beurrez le fond de cette casserole en

étalant avec le doigt, 10 gr. du beurre. Ajoutez alors les légumes et le lard coupés. Posez la casserole découverte sur un feu *très modéré*, plutôt un feu doux. Lard et légumes doivent progressivement s'échauffer, mijoter, et ce n'est guère qu'au bout d'une demi-heure qu'ils auront pris une légère teinte dorée. Mais jamais ils ne doivent brunir ni roussir, car le jus aurait un goût âcre causé par le brûlé. Il faut très fréquemment les remuer avec la cuiller de bois pour éviter justement qu'ils brunissent trop d'un côté.

La demi-heure étant écoulée et les légumes bien jaunes, versez-y le bouillon. Ajoutez le bouquet garni, composé d'une *demi-feuille* de laurier, un petit brin de thym enveloppés dans une belle branche de persil ayant sa tige.

Faites prendre ébullition sur un feu plus actif; couvrez la casserole, et ramenez sur feu doux pour laisser mijoter tranquillement pendant 1 heure de façon que deux ou trois bouillottements se produisent constamment à la surface du liquide.

Au bout de ce temps, les légumes doivent avoir donné tous leurs sucs. Il n'y a donc qu'à passer le jus à travers une passoire très fine, en appuyant doucement avec le dos de la cuiller, non pas pour écraser les légumes, mais pour bien exprimer ce qu'ils contiennent encore.

Le jus, à ce moment, doit être réduit à 4 décilitres 1/2 environ, pas tout à fait 5 décilitres, graisse comprise. Si vous en trouviez davantage, il faudrait le remettre dans la casserole et le faire bouillir pour le réduire à cette proportion.

Gardez de côté le jus passé et non dégraissé, jusqu'au moment de mettre les perdreaux au feu.

Les perdreaux

Plumez, videz, flambez les perdreaux. Coupez-leur le cou. Rognez les griffes et les

doigts des pattes, ainsi que l'extrême pointe des ailerons. Croisez ces derniers sur le dos des perdreaux; rentrez l'extrémité des pattes dans le corps, c'est-à-dire dans l'ouverture du croupion. Avec de la ficelle, bridez les perdreaux; vous traversez les chairs au moyen de l'aiguille à brider, immédiatement au-dessous de l'os du pilon, puis vous traversez les ailerons en prenant la peau du cou repliée sur le dos. Serrez bien les ficelles.

Coupez le lard en tous petits lardons longs de 2 centim. 1/2 à 3 centimètres, et épais de 2 ou 3 millimètres à peu près : le plus fin possible, en somme.

Passez de nouveau l'estomac du perdreau à la flamme, cela gonfle et raffermi les chairs qu'il est plus facile de piquer quand elles sont refroidies.

Piquez chaque filet, séparément, de deux rangées de lardons, et ne laissez presque pas dépasser les bouts.

Pour revenir

Prenez une casserole de cuivre étamé, celle du jus, ainsi que nous l'avons dit déjà.

Mettez-y la graisse indiquée, de bonne graisse bien blanche de porc. Cela vaut mieux que du beurre qui ne peut supporter une chaleur élevée sans brûler et noircir. Dès que la graisse est bien chaude, la casserole étant sur un bon feu, mettez-y les perdreaux sur un côté des cuisses d'abord; puis vous les tournez successivement pour qu'ils soient saisis et colorés, en diminuant la chaleur au moment où ils sont tournés sur l'estomac piqué de lardons, afin que ces derniers ne brûlent pas tout de suite; vous ne les laissez, du reste, que très peu sur le côté piqué.

Comptez un bon quart d'heure pour faire revenir vos perdreaux. Ce n'est pas tant pour les colorer que vous les faites ainsi revenir, car ils doivent tout juste blondir;

mais c'est surtout pour les saisir et, en ris-solant un peu la peau, retenir les sucs dans les chairs qui restent ainsi plus savou-reuses.

Le roux

Enlevez les perdreaux. Egouttez toute la graisse de la casserole, qu'il n'en reste pas deux gouttes. Mettez-y le beurre et la fa-rine indiqués. Posez sur feu doux, faites fondre et mélangez avec la cuiller de bois. Puis laissez cuire doucement 7 ou 8 mi-nutes, en remuant très souvent, jusqu'à coloration brun *très clair*, couleur café au lait à peu près.

Versez alors le jus petit à petit, en re-muant fortement le mélange pendant ce temps, avec la cuiller de bois. Au début, cela forme une pâte épaisse, et qui doit être parfaitement lisse et unie avant d'y ajouter une nouvelle quantité de liquide. Sans cela vous aurez des grumeaux dans votre sauce. Tout le liquide étant ajouté, ramenez la casserole sur un bon feu, et ne cessez de tourner jusqu'à ce que l'ébulli-tion soit bien déclarée.

Remettez alors les perdreaux dans la casserole, et mettez-la au four, à chaleur modérée, de manière à entretenir un petit bouillonnement régulier de liquide. Ou bien mettez des braises rouges sur le couvercle. De toutes façons, il est *indispensable qu'il y ait de la chaleur sur le couvercle*, sans cela les perdreaux seraient comme bouil-lis et la sauce n'aurait pas le glacé voulu.

Laissez-les cuire ainsi pendant 25 à 30 minutes ; durant ce temps vous les décou-vrez pour les arroser deux ou trois fois, avec leur cuisson.

Ils sont à point quand, en les égouttant, le jus qui s'écoule de leur intérieur est bien doré ; s'ils s'écoulait rose ou rougeâtre, il faudrait un peu plus de cuisson. Si le feu est ce qu'il doit être, les perdreaux

doivent être à point dans le temps indi-qué.

Retirez-les alors sur un plat, en les égouttant bien au-dessus de la casserole, leur intérieur tourné en bas pour en faire découler tout le jus. Tenez-les au chaud.

Dégraissez complètement le jus en incli-nant un peu la casserole, après l'avoir laissée reposer hors du feu deux ou trois minutes.

Il doit vous en rester la valeur de 10 à 11 *cuillerées à soupe*, lesquelles ne fournis-sent pas tout à fait 2 décilitres, soit 1 dé-cilitre $3/4$. Si vous trouviez davantage, il faudrait faire réduire en laissant bouillir à découvert. Si, au contraire, le jus avait trop réduit, vous le remettiez au point avec la quantité nécessaire de bouillon dégraissé.

Le jus doit être à consistance de sirop léger, et glacer avec transparence. Il doit être d'une belle couleur brune ; si le bouil-lon que vous avez employé pour le jus n'était pas assez coloré, il faut ajouter à ce moment, quelques gouttes de caramel pour fonder votre sauce et lui donner belle mine.

Ajoutez alors les olives.

Les olives

Vous aurez à l'avance, enlevé les noyaux des olives, en les pelant en spirale avec un petit couteau, de façon à laisser l'olive bien entière. Jetez-les dans une petite terrine remplie d'eau chaude, en quantité suffisante pour qu'elles baignent bien ; ceci afin de les dessaler. Laissez-les baigner une dizaine de minutes, et égout-tez-les sur un linge.

Au moment de servir, jetez-les dans la sauce dégraissée et mise au point, comme il est indiqué. Faites chauffer, et laissez bouillir une minute seulement, en remuant doucement la casserole dont vous tenez la

queue, pour faire rouler partout les olives dans la sauce.

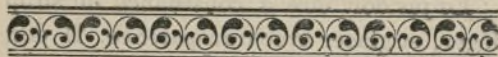
Perdreux et sauce sont prêts à servir.

Pour servir

Si l'on découpe à la cuisine, les perdreux, découpés, sont dressés sur le plat de service chauffé. Avec une cuiller disposez les olives tout autour des membres, et arrosez le tout, en prenant la sauce cuillerée par cuillerée pour bien glacer par tout.

Si on découpe à la salle à manger, on n'a, pareillement, qu'à mettre les olives autour des perdreux et à verser la sauce sur les perdreux, qu'elle doit napper comme d'un vernis transparent, d'un beau brun doré.

LA VIEILLE CATHERINE.



POTAGE DE CÉLERI NOUVEAU

AU

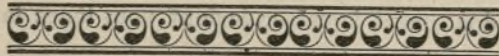
TAPIOCA-BOUILLON BOUDIER

Prenez seulement les petites feuilles jaunes et tendres d'un pied de céleri. Lavez-les, et coupez-les en bandes. Jetez-les dans la quantité d'eau bouillante nécessaire au potage. Faites bouillir 1/2 heure. Ajoutez le Tapioca-Bouillon; laissez pocher sans bouillir, en ajoutant une pincée de poivre moulu.

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

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

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



Oufs à la Mirabeau

C'est une agréable recette, fort simple à réussir bien que procurant un plat d'aspect très décoratif. Elle est avantageuse en ce sens qu'un œuf peut presque suffire pour deux convives. En ce moment où la tomate est le plus abondante, ce plat sera bien de saison. Nous donnons si fréquemment des recettes d'œufs au maigre que pour celle-ci nous avons indiqué une sauce tomate au gras; cet assaisonnement gras la corse utilement, les œufs, par eux-mêmes, n'ayant pas grande saveur.

Proportions

Pour 4 ou 5 personnes :

3 œufs;

1 décilitre et demi de très bon lait;

Gros comme une noisette de beurre;

Poivre, sel, muscade.

Temps nécessaire : 20 minutes.

POUR LA SAUCE

500 gr. tomates non épluchées;

50 — de lard de poitrine;

20 — oignon;

20 — carotte;

40 — beurre;

15 — farine;

1 décilitre de bon bouillon;

Bouquet garni : branche de persil, 1/2 feuille de laurier, brin de thym, poivre.

Temps nécessaire : 1 heure.

RÉSUMÉ

Faire colorer le lard, l'oignon et la carotte. Ajouter la farine.

Mettre les tomates, le bouillon. Laisser cuire en remuant souvent.

Passer au tamis de crin. Remettre à chauffer, ajouter le reste du beurre hors du feu.

Battre les œufs avec le lait ; assaisonner, verser dans les petits moules beurrés.

Faire prendre au bain-marie. Démouler et entourer avec la sauce.

La sauce tomate

La sauce ayant besoin d'une cuisson plus longue, vous commencez naturellement par la mettre au feu. On peut même la préparer très à l'avance pour se débarrasser, afin de n'avoir qu'à la réchauffer un peu avant de servir en y ajoutant le beurre comme il est indiqué.

Epluchez l'oignon, la carotte. Coupez-les en tranches assez fines. Enlevez la couenne de lard, passez-le à l'eau bouillante s'il est très salé ; le lard légèrement fumé est très bon dans ce genre de sauce. Coupez-le en très petits morceaux.

Prenez une casserole épaisse, qui n'attache pas surtout.

La tomate a grande tendance à gratiner, et ici encore davantage à cause de la farine du roux. Une casserole en cuivre étamé, pas trop large du fond est toujours ce qui conviendra le mieux.

Mettez-y les légumes, le lard, et 15 gr. seulement de beurre. Posez sur un feu modéré, mais assez soutenu pour qu'au bout de 7 ou 8 minutes, légumes et lard soient colorés, pas bruns, mais bien dorés.

Remuez presque tout le temps avec la cuiller pour éviter de laisser brûler.

Ajoutez la farine, et retirez tout de suite sur un feu plus doux, en remuant pour que toute la farine cuise partout et prenne une

teinte jaune, sans brûler, soit 5 ou 6 minutes.

Ajoutez alors les tomates, préalablement coupées en deux ou quatre, selon leur grosseur. Vous aurez enlevé leur tige verte, avec le couteau. Puis vous les aurez légèrement pressées pour en faire sortir les graines et l'eau. Cette eau ne sert à rien, c'est la chair seulement qu'on doit prendre.

Remuez bien avec la cuiller, pour que l'humidité des tomates détache les parties séchées de la farine au fond de la casserole. Ajoutez le bouillon, le bouquet garni et le poivre. Faites reprendre l'ébullition sur un bon feu, en remuant. Couvrez alors la casserole et retirez-la sur un feu doux, où pendant 3/4 d'heure elle devra mijoter avec régularité.

Pendant ce temps découvrez fréquemment la casserole pour remuer les tomates ; grattez toujours le fond avec la cuiller de bois pour vous assurer que rien n'y attache.

Pour passer

Posez le tamis de crin sur une petite terrine. Versez-y la sauce par petites quantités à la fois. Avec le champignon de bois, frottez doucement, c'est-à-dire sans appuyer, juste pour faire passer la tomate toute seule, sans écraser les légumes. C'est tout simple du reste : les peaux de tomate restent sur le tamis avec le lard et les légumes, dès les premiers frottements du champignon.

C'est à ce point que la tomate peut être mise de côté si on prépare la sauce à l'avance. Autrement, rincez la casserole. Remettez-y la tomate passée et posez-la sur le feu pour la faire réchauffer, en la remuant souvent, toujours dans la crainte de la voir attacher. Si elle est un peu claire, ce qui dépend souvent de la qualité des tomates, vous la ferez bouillir à feu vif, sans cesser de la remuer pendant ce temps, jusqu'à

consistance voulue. Si au contraire elle avait trop réduit, remettez-la au point avec encore deux cuillerées de bouillon. Goûtez pour le sel et le poivre.

Ce n'est qu'au moment de la verser sur le plat, autour des œufs qu'il faudra ajouter, hors du feu, les 25 gr. de beurre.

Les œufs

Ayez de bons œufs frais. Cassez-les dans une petite terrine. Battez-les bien mousseux et légers. Ajoutez-y, toujours en battant, 1 décilitre 1/2 de très bon lait, préalablement bouilli et refroidi. Salez et poivrez avec du poivre *blanc*. Il faut forcer surtout le poivre. Ajoutez un peu de muscade rapée.

Versez alors dans les moules.

Les moules

Il faut toujours, c'est évident, se servir de ce qu'on a. On peut utiliser les petites caisses en porcelaine, employées pour les soufflés, les hors d'œuvre chauds, etc. Les petits moules dits « à darioles », en forme de mignonne timbale, sont préférables ; ils émergent mieux de la sauce, et sont peut-être plus décoratifs.

En tous cas, la contenance des uns et des autres ne doit guère dépasser un demi-décilitre. Dans ces proportions, un œuf additionné de lait sert pour deux moules, puisque tout seul l'œuf battu, jaune et blanc, remplit un demi-décilitre.

Beurrez les moules en y promenant un pinceau largement trempé dans un peu de beurre fondu. C'est surtout le fond, et l'angle du fond qu'il faut graisser avec plus d'épaisseur, pour démouler facilement.

La cuisson

Prenez une casserole plate et large ; mettez-y les petits moules, et versez-y de l'eau bouillante jusqu'à un demi-centimètre du bord des moules. Soulevez les moules, pour vous assurer que l'eau mouille le fond de la casserole.

Couvrez la casserole d'un grand couvercle, et posez-le sur un feu très modéré, pour que l'eau se maintienne très chaude, frissonnante, sans bouillir positivement. Vous pouvez aussi bien mettre la casserole au four. Ce sera même bien préférable, parce que quand la chaleur vient trop forte de dessous, le fond des moules qui est en contact direct avec le fond de la casserole, sans l'épaisseur protectrice d'une couche d'eau, le fond des moules, disons-nous, chauffe trop ; la crème, en ce cas, se pointille d'une infinité de petits trous à la surface, et seulement dans cette partie du fond.

Au bout de 7 ou 8 minutes, vous constaterez que la crème a légèrement gonflé, en même temps qu'elle se raffermir.

Quand, en appuyant légèrement le doigt au centre d'un des moules, vous sentez que la crème s'est solidifiée, la cuisson est bien suffisante. Il ne faut pas dépasser ce point, qui, je le répète, doit être atteint en 15 à 20 minutes au plus. Sinon la crème se ratatine, tandis qu'elle a dû plutôt gonfler. Laissez les moules dans la casserole à eau chaude, mais *hors du feu*, jusqu'au moment de servir, pour les garder chauds.

Pour servir

Passez délicatement la lame d'un petit couteau entre la crème et le bord du moule, et en le remuant doucement, assurez-vous que la crème remue librement dans le moule. Essuyez les moules, et renversez-les avec précaution sur le plat de service, en les retournant lestement, tout près du plat, ainsi que les enfants s'y prennent pour démouler les pâtes de sable qu'ils font dans leurs petits seaux.

Entourez les œufs avec la sauce tomate à laquelle vous n'aurez pas oublié d'ajouter le reste du beurre, et servez bien chaud.

LA VIEILLE CATHERINE.



✱ Menus ✱

ŒUFS A LA MIRABEAU
VEAU DU CHEVAL BLANC
ROSBIF FROID ET SALADE
BEIGNETS SOUFFLÉS



POTAGE JULIENNE
BROCHET SAUCE TARTARE
PERDREAUX AUX OLIVES
SELLE DE PRÉ SALÉ ROTIE
CRESSON EN ÉPINARDS
SUPRÊME D'ÉCREVISSSES

MATELOTE DE MARINIERS
CAILLES AUX LAITUES
RUMSTEACK GRILLÉ
PÊCHES CARDINAL



POTAGE JEANNETTE
PETITS SOUFFLÉS AU FROMAGE
CÔLOTTE DE BŒUF A LA CARÈME
POULET ROTI
PAIN DE LIÈVRE A LA GELÉE
HARICOTS VERTS A LA POULETTE
PUDDING MOUSSELINE

CONCOMBRES A LA TARTARE
CIVET
COTELETTES DE MOUTON SUR PURÉE DE CHICORÉE
FRICANDEAUX NIMOIS
COMPOTE DE PRUNES



POTAGE CRÈME DE CHICORÉE
TURBOT SAUCE GÉNEVOISE
JAMBON AUX ÉPINARDS
RIS DE VEAU A LA MARÉCHALE
DINDONNEAU ROTI
CHAUFROID DE PERDREAUX
FONDS D'ARTICHAUTS A LA MAINTENON
RIZ A L'IMPÉRATRICE

ŒUFS EN COCOTE
ACRAS DE MORUE
HARICOTS VERTS A L'ANGLAISE
CRÈME RENVERSÉE



POTAGE AUX HERBES
TIMBALE DE GNOCCHI
CARPE A L'ALSACIENNE
SALADE DE LÉGUMES
GATEAU MOKA



GATEAU MOKA

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

Le gâteau moka, toujours fort apprécié, est facile à préparer chez soi. Il se compose d'une pâte de biscuit garnie d'une crème au café que l'on peut faire de plusieurs façons. La crème la plus généralement employée est une crème au beurre, composée de meringuage italien et de beurre, qui permet d'utiliser des blancs d'œufs. C'est celle que nous choisissons aujourd'hui.

Proportions

Pour un gâteau de 20 centimètres de diamètre :

POUR LA PÂTE

110 gr. de farine ;
125 — de sucre ;
4 œufs entiers.

POUR LA CRÈME

200 gr. de sucre ;
40 — de café moulu ;
4 blancs d'œufs.



La pâte

Dans une bassine ou une terrine, de préférence légèrement tiède, je mets les œufs entiers et le sucre, et je travaille le tout avec une cuiller de bois ou mieux un fouet en fil de fer, pendant au moins une quinzaine de minutes. La pâte doit devenir légère en prenant une teinte sensiblement plus pâle, et, quand on la soulève avec le fouet, elle doit retomber en formant un petit monticule qui s'affaisse très vite. Si la pâte est insuffisamment travaillée, elle monte mal à la cuisson, et le gâteau reste lourd et compact.

La pâte étant à ce point, j'ajoute la farine d'un seul coup, je mêle bien, et je verse aussitôt dans le moule.

J'emploie un moule dit « à manqué » ou « à gènoise », c'est-à-dire un moule rond uni, à bord d'environ 4 centimètres de hauteur. Nos proportions remplissent à peu près aux trois quarts un moule de 20 centimètres de diamètre. A défaut de moule, on peut très bien employer une casserole basse, dite sautoir.

Le moule ou la casserole doit être bien graissé avec du beurre non fondu, mais il ne faut point saupoudrer de farine.

Il faut un four modéré ; s'il est trop chaud, la pâte monte beaucoup, puis retombe. Avec une température convenable, il faut compter trois quarts d'heure de cuisson. La pâte doit monter à peu près du tiers de sa hauteur. Quand elle a suffisamment monté, il est bon de protéger la surface par une feuille de papier, pour l'empêcher de trop colorer.

Au sortir du four je renverse le gâteau sur un tamis ou sur une grille, afin que l'air circule autour pendant qu'il refroidit, ce qui l'empêche de se ramollir.

Le sirop

Le gâteau ne doit être garni de crème que lorsqu'il est complètement froid. D'au-

tre part, comme cette crème, en refroidissant elle-même, devient plus ferme et, dès lors, moins facile à étendre, il ne faut la préparer qu'au moment de l'employer.

Dans une casserole en cuivre non étamé je mets 200 grammes de sucre en morceaux avec 1 décilitre d'eau, et je fais cuire doucement, sans remuer, jusqu'au *soufflé*. Nous savons que le soufflé se reconnaît en plongeant l'écumoire dans le sucre bouillant ; on la retire en la secouant un peu, et on souffle assez fort à travers les trous : il en sort de petites bulles qui s'envolent comme des bulles de savon.

Il faut surveiller attentivement le sucre, car, avec une si petite quantité surtout, ce point est vite dépassé. On reconnaît que ce point approche quand le sirop, en bouillonnant, forme de grosses bulles ressemblant à des perles. Au lieu d'écumoire, peu commode quand on opère sur une faible quantité de sirop, on peut avantageusement employer une petite lame de fer blanc criblée de trous.

Autant que possible, il faut employer le sucre au point juste. S'il est trop cuit, le sirop forme des boules qui ne fondront plus et se mélange mal aux blancs qui retombent. S'il n'est pas assez cuit, les blancs fondent plus facilement, mais l'inconvénient est moindre.

Au moment seulement où le sirop est à peu près à point, j'ajoute l'essence de café qui, de cette façon, cuit très peu de temps. Si elle cuit longtemps, elle prend mauvais goût.

L'essence de café

Il faut bien se garder d'employer les essences de café du commerce, qui donnent beaucoup de couleur, mais aussi de l'âcreté.

Je fais du café très fort avec 2 décilitres

d'eau et 40 grammes d'excellent café moulu, ce qui représente à peu près deux cuillerées combles.

La crème

Pendant la cuisson du sucre j'ai dû battre quatre blancs d'œufs en neige très ferme.

Dès que le sirop est à point, je le retire du feu et, de la main gauche, je le verse sur les blancs en un filet continu très mince, pendant que, de la main droite, je mélange vivement avec le fouet. Si le sirop tombe sur le fouet ou sur la terrine, il colle et forme des boules qui ne fondront plus. Il faut donc avoir soin de le faire tomber directement sur les blancs, et le mêler aussitôt rapidement à toute la masse. Pour bien opérer, il faut prendre le fouet ordinaire. Le fouet à manivelle est très mauvais pour cet usage, car il ne bat qu'à un endroit déterminé et on ne peut le promener assez vite dans la masse.

Tout ce mélange doit se faire en quelques instants, afin de ne point laisser au sirop le temps d'épaissir en refroidissant. Si les dernières gouttes de sirop commencent à figer, il faut chauffer un peu la casserole, ou bien mieux vaut ne pas les mettre.

Ce mélange de sirop et de blancs d'œufs constitue ce qu'on appelle le meringuage italien. Quand le mélange est opéré, je continue à tourner avec le fouet jusqu'à ce qu'il soit presque froid : c'est l'affaire de quelques instants.

J'ajoute alors 200 grammes d'excellent beurre divisé en petits morceaux et je continue à tourner lentement jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé. J'obtiens ainsi une crème assez épaisse dont il faut garnir le gâteau tout de suite, car, en achevant de refroidir, elle prend une consistance qui la rend plus difficile à manier.

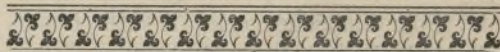
Pour garnir

Le biscuit doit être préparé assez d'avance pour être complètement froid quand la crème est prête. Il se coupe fort mal quand il est chaud.

A l'aide d'un long et large couteau je le divise par le travers en trois disques d'épaisseur aussi égale que possible. Sur la tranche du fond j'étends une couche de crème assez épaisse. Je pose dessus la tranche du milieu sur laquelle j'applique une couche semblable de crème, et je recouvre avec la dernière tranche. Sur cette dernière et sur tout le tour du gâteau j'applique le reste de la crème que je lisse avec la lame d'un couteau trempée dans l'eau.

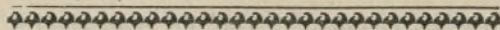
Je puis, bien entendu, décorer la surface et le tour de fleurons et d'entrelais de crème que je forme à l'aide d'un cornet de papier.

MAZARIN.



LE VIN DES FORTS

Après les tables impériales et royales, où la bouteille bien connue du vin réparateur Mariani a conquis une place que nul autre ne saurait lui disputer, voici qu'elle figure dans les diners aristocratiques, sur le buffet des maisons bourgeoises, et que mainte cave parisienne et provinciale lui réserve un compartiment toujours garni. Le médicament de jadis est devenu, par la force des circonstances, une liqueur de gourmet, un cordial de five o'clock, un vin de dessert recherché. En toute saison et pour tous les âges son efficacité merveilleuse le fait aimer : sa délicate saveur, son fin bouquet le classent au rang des gourmandises élues.



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



Conservation des Œufs

Nous avons traité jadis (15 juin 1895), la question de la conservation des œufs. Nous avons conclu que le simple bain d'eau de chaux semble le meilleur système, et nous avons indiqué la façon de le préparer pour obtenir un bon résultat.

Depuis quelque temps, nous avons vu, reproduite dans nombre de journaux et même de revues scientifiques, une note dont on ne cite point l'auteur responsable, à peu près conçue en ces termes :

« L'eau de chaux est excellente pour conserver les œufs. Mais il arrive qu'au bout d'un certain temps, la chaux pénètre par endosmose à l'intérieur de l'œuf auquel elle communique un goût désagréable. Pour empêcher cela, il suffit d'augmenter la densité de la solution, en y ajoutant 6 pour 100 de sel ».

De divers côtés, on nous demande ce que nous pensons de ce perfectionnement.

*
* *

Nous estimons que tout en ne faisant pas de mal, cette addition ne doit point servir à grand'chose.

Notons d'abord — pour les abonnées bachelières — que dans l'espèce, le phénomène d'osmose ne se produit pas. On appelle ainsi l'échange qui se fait entre deux liquides de densités différentes séparés par une membrane poreuse, jusqu'à ce que les densités se trouvent équilibrées. Par exemple, divisez un vase en deux parties au moyen d'une cloison de boudruche ; mettez d'un côté de l'eau légèrement sucrée, et de l'autre de l'eau salée. L'eau sucrée passe dans l'eau salée et l'eau salée se transvase dans l'eau sucrée jusqu'à ce que la densité du liquide se trouve

la même des deux côtés de la cloison.

Pour que le phénomène se produise, il faut que les deux liquides contiennent en solution un sel cristallisable. Ce n'est point le cas pour le blanc d'œuf ou albumine.

Il peut arriver, il est vrai, que l'eau de chaux pénètre à travers la coquille de l'œuf ; mais le blanc d'œuf ne sort pas dans l'eau de chaux. Il n'y a donc point d'endosmose proprement dite.

*
* *

Mais l'eau de chaux, en pénétrant à l'intérieur de l'œuf, ne peut y introduire de la chaux, puisque cette chaux se trouve précipitée à l'état de poussière dont le rôle est précisément de boucher les pores de la coquille, ce qui intercepte le passage de l'air et assure la conservation.

Ce qui peut pénétrer dans l'œuf et lui donner mauvais goût, ce sont les impuretés qui se trouvent en solution dans l'eau. La chaux contient souvent, soit des cendres formant de l'alcali caustique, qui donne aux œufs un goût de lessive, soit des sulfures qui leur communiquent un goût d'œufs pourris. Pour éviter cela, on procédera de la manière suivante.

*
* *

Au lieu d'employer 1 kil. 500 de chaux pour 100 litres d'eau, on en prendra un peu plus, 2 kil. à 2 kil. 500.

Commencez par placer la chaux dans une terrine quelconque et versez dessus deux ou trois litres d'eau pour l'éteindre. La chaux fond en bouillonnant et vous donne un lait de chaux assez épais qu'il faut employer tout de suite.

Vous avez, d'autre part, une grande jarre ou un tonneau dans lequel vous devez conserver les œufs.

Versez-y environ 50 litres d'eau, et ajoutez le lait de chaux en agitant pour bien mêler. Puis, laissez reposer une heure ou deux. La chaux non dissoute tombe au

fond, et l'eau qui en a dissous tout ce qu'elle peut, redevient très claire. Jetez alors cette eau qui contient en dissolution tous les sulfures et les alcalis que pouvait renfermer la chaux, et remplacez-la par une centaine de litres de nouvelle eau. Agitez bien pour mêler à la chaux tombée au fond, qui se trouve maintenant purifiée, et laissez reposer.

Vous n'avez plus dès lors qu'à laisser ce tonneau découvert dans un endroit frais, et à y plonger les œufs chaque jour, à mesure que vous les récoltez.

Le phénomène qui se passe est celui-ci :

L'acide carbonique de l'air se combinant avec la chaux dissoute dans l'eau, forme une poussière de carbonate de chaux insoluble.

Une partie de cette poussière tombe au fond de l'eau et s'incruste dans les pores de la coquille des œufs. Une autre partie reste à la surface, formant un léger voile qui empêche l'air d'arriver jusqu'aux œufs.

Il n'y a aucun inconvénient à déchirer ce voile pour introduire des œufs ou pour en retirer ; il doit se reformer dans les 24 heures.

La formation de ce voile est un signe que la chaux est bonne. S'il ne se forme pas, c'est que la chaux est mauvaise ou usée, et les œufs ne se conservent pas. Il faut aussitôt mettre les œufs dans une nouvelle eau de chaux.

On peut entasser les œufs en grande quantité les uns sur les autres ; il suffit qu'il reste au-dessus de la dernière couche environ 10 centimètres d'eau.

Enfin, quand un œuf se casse, comme il absorbe alors une quantité relativement grande de la chaux dissoute dans l'eau, il est prudent de combler ce déficit en ajoutant un peu de lait de chaux neuf.

DUTYAU.



Conservation du Raisin

M. E. Durand, directeur de l'Ecole d'agriculture d'Ecully, nous donne dans la *Pomologie française* les indications précises qu'on va lire pour la conservation du raisin.

« Si l'on analyse le contenu d'un grain de raisin au moment où il commence à varier, on trouve en lui une dose élevée d'acidité et de tanin, et une proportion très faible de sucre ; pendant la maturation, il y a diminution progressive des acides et du tanin, et une augmentation continue du sucre. La maturation est achevée lorsque la quantité de sucre est parvenue au maximum et la proportion d'acide au minimum que l'on peut souhaiter. Si, à partir de ce moment, on abandonne le fruit, ou bien les fermentations s'en emparent et le désorganisent, ou bien il se dessèche et il ne reste bientôt de lui que les pellicules formant enveloppe autour des graines.

« Pour conserver les fruits, il faut les arrêter dans leur évolution au moment où ils sont arrivés au sommet de la phase de maturation. On sait, depuis longtemps, que le froid peut produire cet arrêt de fermentation : c'est en entourant des cerises de glace que l'Australie peut nous envoyer ces fruits en France, au moment où nous n'en possédons pas encore, même en Algérie. Mais ce procédé qui a donné de bons résultats en ce qui concerne la conser-

vation proprement dite, n'a pas donné toute satisfaction du côté des parfums. Pour ce qui regarde spécialement le raisin, il n'est pas nécessaire de descendre la température jusqu'à zéro ; les recherches savantes de M. le docteur Gerbet ont montré que, à la température de 8 à 10 degrés, le travail de respiration est considérablement ralenti dans les baies, la proportion d'acide et de sucre ne varie plus. Donc, la première condition que devra remplir le fruitier affecté aux raisins, c'est de *conserver une température aussi constante que possible et comprise entre 8 et 10 degrés*. On peut réaliser cette condition en entourant la pièce d'une double paroi, en la munissant d'une double fenêtre au nord, d'une double porte, pour que les variations extérieures ne se fassent pas sentir.

« Si cette première condition suffit pour arrêter le raisin à l'état de maturité où on l'a cueilli, elle n'est pas suffisante pour en assurer la conservation. Les cultivateurs de chasselas, à Thomery, et notamment M. Salomon, ont perfectionné au plus haut point ces procédés, et livrent des raisins conservés aussi frais que ceux que l'on obtient en serre.

« Pour que le raisin mis au fruitier ne se fane pas, il est de toute nécessité de lui fournir l'eau destinée à remplacer celle qu'il évapore ; c'est pourquoi on dispose sur des rayons de petites fioles remplies d'eau dans lesquelles on plonge la base des sarments porteurs des grappes à conserver. L'eau des flacons est additionnée d'une petite pincée de sel, ou bien on y met un morceau de charbon de bois, pour empêcher qu'elle se corrompe.

« L'abaissement de la température ne suffit pas à arrêter la respiration dans les fruits ; il faut encore éviter de leur fournir un air riche en oxygène, de façon à ce qu'ils soient comme à demi asphyxiés ; dès lors, il faut éviter tous les courants d'air qui peuvent venir par les portes ou les fenêtres, et, de plus, le fruitier s'ouvrira sur une pièce voisine ou sur un corridor qui sera muni lui-même d'une double porte.

« La sécheresse de l'air est aussi un facteur de la conservation du raisin ; l'humidité, en

effet, est capable d'amener la pourriture et de favoriser le développement des moisissures qui sont les pires ennemis des grappes. On assèche l'air du fruitier en installant, dans les coins de la pièce, des pierres à chaux que l'on remplace quand elles sont tombées en poussière ; on peut aussi faire usage du chlorure de calcium.

« L'obscurité complète est absolument nécessaire pour empêcher le travail interne des fruits. Enfin, pour lutter contre le développement de la moisissure verte qui attaque la base des pédicelles des grains, on fait brûler, dans la pièce, un peu de soufre chaque fois que l'on constate sa présence. »

Ajoutons que l'on combat encore les moisissures avec succès en plaçant dans le fruitier des récipients remplis d'alcool et tenus ouverts. Nous avons jadis signalé les expériences sur ce sujet de M. Petit, chef du laboratoire de recherches horticoles à l'Ecole nationale d'horticulture de Versailles (*Pot-au-feu* du 15 septembre 1895). Rappelons que le procédé consiste à disposer dans le fruitier, en plus ou moins grand nombre, suivant sa capacité, des récipients à large ouverture, contenant chacun environ 1 décilitre d'alcool à 95 degrés.

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.



LE VIN DE 1899

Voici les renseignements qui nous sont transmis des principaux centres vignobles :

Bordeaux, 9 septembre.

Tout fait espérer une bonne récolte au point de vue de la qualité. La floraison s'était très bien effectuée ; une température chaude et régulière en juillet et août a hâté la maturation du raisin, qui est aujourd'hui complète. Les raisins sont sains et vigoureux, exempts de toute maladie, ce qui permet de prévoir une très bonne qualité, au moins égale à celle de 1898. Comme quantité, on compte sur une récolte moyenne.

Beaune, 12 septembre.

La récolte s'annonce bien ; la fleur a passé vite et le grain s'est rapidement formé. Cela promet une dose d'acidité capable de transformer en alcool l'abondance de sucre que renfermera le raisin. On peut donc s'attendre à des 99 très corsés et fruités. Mais il n'y a guère que le tiers d'une récolte moyenne, ce qui fait prévoir des prix élevés.

Les 98 ont tenu ce qu'ils promettaient au début ; leur richesse en tannin en fait aussi des vins de bonne conservation. Ils ont de la finesse et du bouquet ; ceux bien

vinifiés avec fermentation achevée sont déjà prêts à la consommation.

Reims 10 septembre.

La récolte s'annonce sous les plus heureux auspices au point de vue de la qualité, et nous aurons vraisemblablement un vin solide et corsé. Il faut cependant tenir compte dans une certaine mesure de la température que nous aurons au moment de la cueillette et qui pourrait jouer un rôle appréciable si elle était défavorable. Toutefois, nous pensons qu'en envisageant uniquement le maintien du type « Champagne », nous n'avons plus besoin d'excès de chaleur d'ici à la vendange qui commencera probablement vers le 25 de ce mois. Quantité faible ; la récolte est presque nulle dans les crus à raisins blancs.

Les 98 se sont révélés comme des vins ayant du plein, du moelleux, de la rondeur. La dose de soleil ayant été double cette année, on peut s'attendre à une accentuation de ces qualités.

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.



ALIMENT DES ENFANTS

CHIFFONS

Qui de nous n'a passé par cette phase : il fait encore chaud, le ciel garde son bleu profond, les belles journées se revêtent de ce charme indéfinissable et pénétrant de toute chose qui va disparaître, nous sommes au loin, et le seul fait d'être hors de notre home prolonge dans notre esprit la sensation de l'été qui cependant est près de finir. Nos atours les plus légers semblent encore de saison ; les chapeaux les plus printanièrement fleuris étalent avec audace leurs bouquets de cerises et de muguets, leurs aigrettes de blé mûr ou de folle avoine ; nous portons avec tranquillité ce qui a fait notre élégance de la veille : vienne un orage, un temps plus gris, un déplacement qui nous ramène vers un horizon moins ensoleillé, ou simplement, notre retour au logis et la reprise de nos habitudes « citadines », et voici toute notre belle quiétude envolée. Robes et couvre-chefs nous paraissent lamentablement fanés et hors de propos ; les bleuets et les coquelicots retardataires que l'on chercherait vainement dans les champs moissonnés continuent à s'épanouir sur nos têtes avec une persistance tenace et défraîchie qui nous exaspère : il faut changer tout cela... et, cependant, il est trop tôt pour songer à organiser son hiver. Les modes ne sont point encore décidées — les grands maîtres se recueillent —, et passer tout d'un coup aux vêtements lourds et sombres paraît prématuré. N'allons-nous pas plutôt modifier par quelques arrangements faciles à exécuter, en somme, ce qui donnait à notre toilette une note claire et dégagée, très séduisante hier encore et un peu bien sèche aujourd'hui ?

D'abord, il est bien entendu que notre costume tailleur du printemps est encore en fort bon état, et que c'est sur lui que nous comptons pour commencer l'automne. Mais vous vous rappelez que nous le portions avec un devant de linon brodé et des revers de piqué blanc ou de couleur qui ne vont plus guère en cette saison. Nous allons aussitôt leur substituer des revers en drap blanc tout rayés de

piques de soie du ton du costume. Une application de grosse guipure écruée très en relief serait plus habillée que les simples piques ; il y aurait aussi le velours de fantaisie qui pourrait attirer notre choix : velours à pois, velours quadrillé, velours brodé d'un semis de gros nœuds de cordonnet de soie ton sur ton ou de *fil écru*, faits à l'aiguille, et très facilement exécutés soi-même. Puis, enfin, tout à fait le chic : les revers en cachemire, cachemire de l'Inde à fond blanc, s'il se peut, et avec le dessin à petites palmes ; l'effet est gentiment nouveau et se marie également avec toutes les teintes de drap et de cover coat : beige, gris, marine ou rouge. En passant, je note le regain de succès des jaquettes de drap rouge pour cet automne : impossible d'entrer chez un grand tailleur sans en voir trois ou quatre, ajustées pour la plupart avec la basque très échancrée devant, un peu plus longue en arrière dans la forme des vestes de chasse.

Pour en revenir à nos arrangements, il nous faudra aussi remplacer le blouson de linon par quelque chose de plus moelleux à l'œil. La mousseline de soie, dont le règne est de toute saison, donnera toujours les effets les plus seyants, et rien n'égale le vaporeux des grosses cravates Directoire faites en chiffon de soie plissé de petits plis *piqués* à la machine (ceci est la note du jour). Mais cette mousse d'un blanc laiteux si doux s'accommode mal de l'humidité et des brouillards d'octobre : le taffetas blanc et le satin Liberty plissés à petits plis — toujours — seront plus résistants et iront joliment avec les revers de fantaisie. Si nous avons choisi les revers de drap blanc, je prendrais alors le devant lui-même en velours souple, ce qui nous permettrait de porter dans leur nouveauté ces fameux pois satinés qui sont bien la marque de l'élégance négligée d'une époque de transition et qu'il faut se hâter d'avoir, car ces riens deviennent vite très et trop connus : le jour où les grands magasins s'en emparent, ils sont perdus.

Sur nos chapeaux, je supprimerais résolument les fleurs d'été et je les remplacerais par de jolis choux de taffetas ou de bengaline d'une forme très nouvelle que je voudrais essayer de

décrire : ces choux faits en étoffe double pliée en biais sont coquillés de façon à former non pas la touffe saillante habituelle, mais un *creux* qui donne un peu l'impression du calice d'un nénuphar ; comme cœur à cette fleur soyeuse, un point brillant : bouton de strass ou d'acier ou de jais. L'effet est gracieux, et puis cela change. Il y a aussi les draperies de taffetas, bordées d'un étroit effilé du même ton, qui se chiffonneront aisément à la place de nos enroulements de tulle, et qui paraissent appelées à une grande vogue ; d'un mouvement un peu enlevé sur le côté, elles se terminent par une pointe en fichu tombant sur les cheveux, assez « second empire ». Je mentionne à peine, tant l'idée en vient naturellement à l'esprit, la substitution d'une guirlande de pampres et de raisins à des fleurs plus printanières : c'est d'un succès très actuel, et donnera deux ou trois semaines d'élégance éphémère à nos vilégiatures tardives.

Si, cependant, nous voulions abandonner nos pailles, je signalerais tout de suite comme premier chapeau, le feutre piqué ; celui-ci par exemple qui partait pour Biarritz : en feutre blanc rayé de piqures noires, la forme légèrement tombante en avant et en arrière, un peu soulevée des côtés ; autour de la calotte deux étroites jarretières de velours noir serrées par de petites boucles de strass ; en avant, presque au milieu, deux de ces choux « en calice » en bengaline, l'un rose et l'autre noir, avec le cœur en strass, traversés d'un grand couteau en plume d'aigle.

Comme jolie fanfreluche d'automne je note les étoiles en chenille sur un ruban de satin noir large de douze centimètres environ ; on dispose en spirale une très haute frange de chenille noire ; autour du cou cela forme une sorte de pèlerine, et tombe en cascade par devant ; au niveau de l'encolure, du côté gauche, une touffe de violettes, ou une grosse rose sans feuilles, ou encore, ce qui donne l'illusion d'une fleur, un chou de panne de nuance vive, rose de Chine, rubis, ou souci — (un peu dur de ton, mais très dernier cri). C'est un ensemble gracieux acheminant à l'étoile de fourrure.

SYBIL DE LANCEY.

COURRIER

Rosay. — Un tel ouvrage n'existe pas.

A. G. — Marmelade d'orange : blanchir les oranges à l'eau bouillante, jusqu'à ce qu'une tête d'épingle puisse pénétrer aisément. Les tremper ensuite pendant deux jours à l'eau fraîche. Changer l'eau. Egoutter, couper en quatre, enlever les pépins et filandres. Couper en lanières extrêmement minces. Faire cuire à poids égal au poids des oranges à leur sortie de l'eau fraîche. Au perlé y jeter les oranges. Laisser cuire doucement jusqu'à transparence parfaite de la peau des oranges. — 2° Nous ne voyons rien de particulier à vous recommander pour cela.

Mme Stiebel. — Peler soigneusement les petits oignons pour qu'ils ne s'effeuillent pas et leur donner une ou deux minutes d'ébullition dans de bon vinaigre aromatisé.

Angoulême. — Vous pourriez essayer ce procédé très simple. Faire cuire les tomates épluchées, émincées, sans graines, avec un peu de sel jusqu'à consistance de marmelade épaisse ; mettre en pots de grès, tasser et couvrir d'une épaisse couche d'huile. Pour se servir de cette conserve opérer comme avec tomates fraîches.

Le Lierre. — Couper les poires pelées, ôter les cœurs ; macérer avec sucre concassé fin. Cuire à feu vif. Ajouter zeste citron. Demi-livre sucre par livre de fruit. — L'Angleterre, le beurre, le doynné, etc. — Pour le raisin, demi-livre de sucre par livre de fruits ; se fait comme la gelée de groseilles de Bar.

Le Chalot. — Pour utiliser les courgettes : farcies au gras ou au maigre ; cuites comme les cardons et les céleris avec sauce brune, blonde ou crème. — Nous pouvons vous envoyer ces paniers pour nids de pommes de terre, le plus petit modèle coûte

L. B. — Eau de savon : blanc d'Espagne et alcool. — Encaustique et térébenthine. — On plie les serviettes très simplement dans les dîners de cérémonie. Toutefois nous prenons bonne note de votre demande.

ADJUDICATIONS

A ADJ^{re} s^r I ench. Ch. des Not. de Paris, le 3 octobre 99
2 MAISONS AU PARC SAINT-MAUR
 Près la gare. Boulev. NATIONAL, 9 et 11. Cont. 1,435^m.
 M. à p. 15,000 f. Avenue des ARTS, 6. Cont. 756^m, loyer
 800 f. M. à p. 7,000 f. M^e MAHOT DE LA QUÉRANTON-
 NAIS, not. à Paris, 14, rue des Pyramides.

SEPTEMBRE GASTRONOMIQUE

POISSON

La saison du saumon touche à sa fin, la pêche fermant à la fin du mois. Les cours sont fort élevés. Le saumon moyen vaut 10 fr. le kilo; le saumon coupé, 11 à 12 francs. Et ces prix vont peut-être augmenter.

La truite saumonée varie de 9 à 11 francs le kilo. Si le temps frais se maintient, on peut espérer des arrivages de truite allemande qui feront un peu fléchir les cours.

Petite truite de rivière : 8 fr. le kilo.

Nous sommes à l'époque des grandes marées, et le poisson va être cher pendant une quinzaine de jours. Il faut, en outre, s'attendre à des coups de vent d'où résulteront parfois des cours un peu exceptionnels. Le turbot vaut 4 fr. 50 à 4 fr. 75 le

kilo; la barbue coûte 25 et même 50 centimes de plus.

Mulet : 3 fr. 50 à 4 fr. 50 le kilo.

Bar : 4 fr. 50 à 5 fr. 25 le kilo.

La sole est toujours chère. Moyenne : 4 fr. à 4 fr. 50 le kilo; grosse : 5 fr. à 5 fr. 50.

Le petit rouget de la Méditerranée devient moins abondant : 4 fr. 50 à 5 fr. 50 le kilo.

Le gros hareng de la mer du Nord commence à arriver : 15 centimes.

C'est aussi le maquereau de la mer du Nord que nous avons en ce moment : 60 et 70 centimes.

Merlan : 2 fr. à 2 fr. 25 le kilo.

Si le temps frais se maintient, nous allons pouvoir recommencer à expédier les langoustes vivantes : 4 fr. 25 à 4 fr. 50 le kilo.

Homard : 4 fr. à 4 fr. 25.

C'est le bon moment des écrevisses, dont les prix ne subissent point de grandes variations. Pour bisque :

CAUSERIE DU FOYER

Bien des Français l'ont enduré, le supplice de la soif ! Dernièrement encore, le retour offensif des chaleurs a mis nos gosiers à une rude épreuve. On a reconnu bien vite combien est illusoire la prétention de vouloir apaiser la soif par la glace et les boissons glacées. Cette pratique n'aboutit guère qu'à déterminer des maux d'estomac, des indigestions ou des coliques, parfois même des bronchites aiguës, par suite de l'absence réactionnelle du corps en sueur.

Combien sont mieux inspirés ceux qui étanchent leur soif par le Vin Désile étendu d'eau de Seltz, d'eau minérale ou simplement d'eau fraîche ! Cette boisson, aussi rafraîchissante que délicieuse au goût, réveille l'appétit, stimule les sécrétions normales, régularise la circulation du sang et empêche ainsi la con-

gestion des organes internes et la répercussion de la transpiration cutanée.

Le nombre des coliques et des diarrhées graves déterminées par les dernières chaleurs est encore plus imposant qu'on ne se l' imagine. Ce sont surtout les enfants, les vieillards et les femmes qui sont les victimes de ces pratiques antihygiéniques.

Le Vin Désile étendu d'eau représente la meilleure boisson à prendre lorsque l'estomac est vide ou lorsque le travail de la digestion est commencé. Non seulement la soif elle-même s'en trouve apaisée, mais encore le travail de calorification intérieure, qui entraîne la soif, se trouve équilibré et régularisé par la coca, la kola, le quinquina et les phosphates, matériaux dynamophores et antidépenseurs particulièrement utiles à l'économie pour réparer ses pertes, au cours de la saison estivale sérieuse que nous traversons.

D^r CERNIN

LE SAVON
VERT DE
L'AMIRAL
à l'extrait de fiel.

FAIT

MAIGRIR
SEULEMENT

LA PARTIE DU CORPS SAVONNÉE

Sans altérer ni la santé, ni l'épiderme. Brochure sur demande. Envoi discret. En France : la boîte 2 pains, contre mandat 10 francs franco avec Mode d'emploi SAVONNERIE de L'AMIRAL, 35, r. Le Peletier, Paris.

V^{VE} A. THOUVENIN

9 rue Charlot, Paris

ARTICLES DE VOYAGES EN TOUS GENRES

SACS VIDES ET GARNIS. — TROUSSES

Petite maroquinerie. — Objets de commande

H.-J. STUREL

80, rue Prony, Paris

Spécialité de Trousseaux et Mouchoirs

Linge ouvré en tous genres. — Fabrication directe



Veilleuse Française

Fabrique à la Gare

JEUNET Fils, S^r

de son père

Toutes nos boîtes portent un
timbre 500

JEUNET, inventeur

Demandez nos veilleuses
chez tous les commis-
sionnaires, épiciers, quin-
cailliers.

Le Gérant : A. DESBOIS

PARIS. — IMP. CHARLES SCHLAEGER, 557, RUE SAINT-MORIS.