



GALANTINE DE FAISAN

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

La galantine de faisan, telle que nous allons la faire aujourd'hui, est un mets très recherché, assez dispendieux, que l'on peut servir comme plat froid dans les plus grands dîners. La préparation est beaucoup moins compliquée qu'elle n'en a l'air.

Proportions

Donnant une galantine suffisante pour une quinzaine de personnes :

1 faisan.

POUR LA FARCE

300 gr. de foie gras ;
375 — de chair à saucisses ;
60 — lard râpé ;
30 — pistaches ;
100 à 200 gr. de truffes ;
15 gr. sel ;
1 — poudre d'épices ;
1 pincée de poivre ;
1 décilitre de vin blanc ;
1/2 — cognac.

POUR LA CUISSON

50 à 60 gr. de couenne de lard ;
60 gr. d'oignon ;
100 — carotte ;
1 décilitre de vin blanc ;
1 litre 1/2, environ, de jus.

POUR LE JUS

1 kilo de culotte de bœuf ;
1 pied de veau ;

1 perdrix ;

Les os et parures du faisan ;

50 à 60 gr. de couennes de lard ;

40 gr. d'oignon ;

50 — carotte ;

15 — de sel ;

8 ou 10 boules de poivre ;

1 bouquet garni ;

3 litres d'eau ;

1 décilitre de vin blanc.

POUR CLARIFIER LA GELÉE

2 blancs d'œuf ou un œuf entier avec sa coquille ;

1 cuillerée de jus de citron ;

80 gr. de chair maigre de bœuf cru ;

4 ou 5 feuilles d'estragon ;

Une dizaine de boules de poivre ;

1 verre à madère de vin de Madère.

Choix du faisan

Il faut avoir soin de choisir une bête jeune ; poule ou coq, peu importe. La poule est un peu plus petite, mais elle a la chair plus fine et coûte un peu moins cher. Une bête jeune n'a point d'ergots ; en outre, une vieille poule a les pointes des ailes blanches. Le poids, avec les plumes, ne doit guère dépasser un kilo. Un vieux coq pèse jusqu'à 1 kil. 500.

Enfin, je prends une bête qui n'ait pas été abîmée par le coup de fusil, et surtout, pas trop avancée. Si elle est faisandée, elle dénature le goût du foie gras.

Pour désosser

Le faisan étant plumé, je le flambe avec soin, de manière à faire disparaître toute trace de plumes mais à ne pas brûler la peau qui gercerait à la cuisson.

Je fends les pattes sur toute leur longueur, depuis les ergots jusqu'aux genoux. Avec le couteau, je soulève les nerfs qui s'y trouvent, en évitant de les briser; puis, les saisissant un par un, je tire progressivement pour les faire sortir de la cuisse où ils ont leur point de départ.

Je tranche les pattes au-dessus du genou, puis les ailerons.

Après avoir fendu la peau du cou sur toute sa longueur, du côté du dos, je dégage le cou; ensuite, je vide le jabot, je tranche le cou à sa naissance, en évitant d'endommager la peau; et, enfin, je tranche la tête en laissant toute la peau du cou.

Maintenant, le désossage est une chose extrêmement simple. Je prolonge l'incision de la peau du cou au milieu du dos jusqu'au croupion; je soulève légèrement la peau pour dégager la fourche, c'est-à-dire la clavicule, après quoi je fais glisser la peau sur la carcasse jusqu'aux cuisses. J'enlève alors la carcasse qui vient très facilement. Il ne reste plus dans le faisan que les os des cuisses et des ailes.

Je détache de la carcasse les filets mignons, le foie, le cœur et le gésier, mettant tout cela de côté. Je vide la carcasse, et je la mets de côté pour le jus.

Il n'y a plus qu'à désosser les cuisses et les ailes. C'est la partie la plus délicate du travail. Avec un excellent et mince couteau, je cerne le fémur à l'endroit où il tenait à la carcasse, c'est-à-dire je tranche tout autour de l'os, de manière à bien en détacher la chair. Je fais alors glisser la chair en descendant le long de l'os, mettant celui-ci à nu jusqu'à l'articulation du genou où je cerne une seconde fois, coupant les nerfs environnants. Je n'ai plus qu'à tirer les deux os de la cuisse pour les faire sortir par l'intérieur de la volaille.

Je cerne de même le moignon des ailerons et j'enlève l'os très facilement.

La peau de la bête est dès lors complètement débarrassée des os; je la sale un peu à l'intérieur. Il est préférable de ne point la laver, l'eau entraînant une notable partie de la gélatine, laquelle contribue à la formation de la gelée.

La marinade

Il est bon de faire mariner le foie gras pendant trois ou quatre heures. Après l'avoir paré et enlevé ses angles, je le coupe sur toute sa longueur en morceaux d'à peu près l'épaisseur du pouce, que je mets dans une assiette avec un peu du poivre et de la poudre d'épices, très peu de sel, un décilitre de vin blanc et un demi décilitre de cognac.

Si j'emploie des truffes fraîches, je les y ajoute après les avoir pelées et coupées en deux ou en quatre.

Enfin, j'ajoute les filets mignons après les avoir débarrassés des nerfs et coupés en dés.

Je barbouille bien le tout avec la marinade et je laisse ainsi pendant trois ou quatre heures.

La farce

D'autre part, je pile dans un mortier : la chair à saucisses; le lard râpé, c'est-à-dire râclé avec un couteau, de façon à l'obtenir en pommade; les pelures de truffes, les parures du foie gras, le cœur et le foie du faisan. J'assaisonne avec 15 grammes de sel, le reste de la poudre d'épices et du poivre. Si la chair à saucisses est achetée assaisonnée, je supprime 5 gr. de sel et la moitié des épices et du poivre.

Quand le tout est bien amalgamé, je passe au tamis métallique, puis j'ajoute le jus des truffes si j'emploie des truffes de conserve, et les pistaches mondées.

(Pour monder les pistaches, je les mets dans l'eau bouillante, je laisse reprendre le bouillon, je retire du feu, et je laisse bai-

gner une minute. J'égoutte et j'enlève la peau.)

Enfin, j'ajoute à la farce tout le liquide de la marinade et je la triture pendant cinq ou six minutes pour bien répartir l'assaisonnement.

La galantine

Ces préparatifs terminés, je pose sur la table la dépouille du faisan, et j'étends dessus une couche de farce. Sur cette farce je place sur toute la longueur la moitié environ du foie gras, et les truffes ; puis une nouvelle couche de farce, le reste du foie gras et, enfin, recouvrant le tout, le reste de la farce.

Je relève les deux côtés du faisan que je ramène l'un contre l'autre, en tassant la farce pour donner à la galantine une forme régulière ; je replie la peau du cou sur le dos et j'emballe aussitôt la galantine.

Pour emballer

Il ne faut point coudre la galantine, car on risque fort de la voir crever pendant la cuisson. Il suffit de bien l'emballer pour qu'elle conserve sa forme sans éclater.

Pour cela, je prends une serviette dont je beurre légèrement l'un des bouts sur la largeur qui touchera directement le ventre de la galantine. Je pose celle-ci sur la serviette, le côté fendu en l'air, et je la roule à peu près jusqu'au milieu de la serviette. A ce moment, je replie sur la galantine la partie de la serviette qui dépasse de chaque côté, comme si je faisais un maillot ; après quoi je continue à rouler dans le reste de la serviette. J'ai soin d'éviter les plis et de ne point trop serrer, afin que le gonflement provoqué par la cuisson puisse s'opérer normalement. Enfin, je ficelle sans serrer.

Pour braiser

Il s'agit maintenant de cuire la galantine. Je choisis une braisière ou une casserole en cuivre étamé où elle tienne un peu juste,

afin de ne pas avoir besoin d'une trop grande quantité de liquide.

Je garnis le fond avec les couennes de lard, le côté du poil en l'air ; l'oignon coupé en rondelles, la carotte coupée de même. Je pose la galantine sur cette garniture, puis j'ajoute tout autour les abats du faisan, la carcasse et le gésier. Je couvre la casserole et je laisse sur feu doux pendant 7 ou 8 minutes, *pas davantage*. Ce temps suffit pour que les légumes colorent très légèrement ; on ne doit pas l'augmenter, car on risquerait d'avoir une gelée trop foncée et un peu âcre. Il faut avoir *très grand* soin que l'oignon ne fume pas, ce qui arriverait si le feu était trop vif : il en résulterait un mauvais goût dont la galantine serait imprégnée.

Au bout de ce temps j'ajoute 1 décilitre de vin blanc, je couvre la casserole et je laisse le liquide « tomber à glace », c'est-à-dire réduire complètement.

Je mouille alors avec, environ, un litre et demi de jus. La galantine doit être bien couverte par le liquide ; si le jus n'est pas suffisant, j'ajoute un peu d'eau. Je chauffe jusqu'à ébullition, j'écume, j'ajoute un bouquet garni, et je laisse bouillir doucement, comme un pot-au-feu, la casserole couverte. (*Voir plus loin la préparation du jus.*)

Il faut compter deux bonnes heures de cuisson.

Déballage

Aussitôt la cuisson achevée, je pose la galantine sur la table et je la déballe avec précautions.

Je rince dans l'eau froide la serviette qui l'enveloppait, et, après l'avoir bien pressée, je l'étends sur la table. J'enroule la galantine d'un bout à l'autre de la serviette que je serre à chaque bout avec une ficelle, au ras de la galantine, comme les deux extrémités d'un boudin.

J'ai soin de remarquer le côté de l'estomac — côté non fendu — et je pose la galantine sur un plat, le côté fendu touchant le plat. Je la couvre d'une planche sur laquelle je répartis un poids d'environ 3 kilos, et je la laisse ainsi, au frais, pendant trois ou quatre heures, et, de préférence, pendant une nuit entière.

Au bout de ce temps, je la déballe. Elle est prête à servir. Mais il est préférable de la laisser raffermir pendant 24 heures. On peut abréger ce temps en la mettant sur glace.

La gelée

Après avoir mis la galantine sous presse, je m'occupe de la gelée.

Je passe le jus de cuisson à travers une serviette, puis je le dégraisse avec le plus grand soin.

Je prends une casserole plus haute que large dans laquelle je mets : le bœuf cru grossièrement haché, les boules de poivre ; du sel, s'il en manque ; l'estragon, le citron, le madère et l'œuf ou les blancs. Je bats le tout jusqu'à ce que l'œuf soit bien délayé, et j'ajoute le jus.

Je mets sur le feu et je chauffe doucement, en remuant tout le temps avec le fouet. Je laisse bouillir une minute et je retire du feu.

Je mouille une serviette, je la tords et je l'étales dans un saladier ou une terrine. J'y verse doucement tout le contenu de la casserole, et, prenant les quatre coins de la serviette, je la soulève pour laisser le jus couler naturellement. Le premier jus qui passe est généralement moins clair : je puis le mettre de côté pour faire la gelée hachée. Je fais couler le reste dans un plat ou un moule, de façon à obtenir une couche de gelée de 2 centimètres d'épaisseur, pour faire des croûtons.

Je laisse reposer au frais. Sans glace, la gelée n'est bien prise qu'au bout de cinq ou six heures.

Pour dresser

Je garnis le milieu d'un plat long avec une légère couche de gelée hachée sur laquelle je pose la galantine.

Je découpe la gelée plate en dents de loup que je range tout autour. Puis, sur le dessus de la galantine, je forme une étoile avec huit petits losanges de gelée.

Si je découpe des tranches minces sur toute la largeur de la galantine, elles sont fragiles et difficiles à servir. Aussi je procède de la façon suivante.

Je coupe la galantine en travers, au tiers ou au quart de sa longueur. Je divise alors ce morceau en deux dans le sens de la longueur de la galantine. Je renverse chaque morceau sur le plat, de façon que la partie bombée se trouve au-dessus, et je découpe en tranches aussi minces que je veux.

LE JUS

Le jus doit être préparé d'avance, et, comme il formera la gelée, on doit le faire excellent et y faire entrer du gibier, afin que la gelée ait du fumet.

Je prends le bœuf, de préférence dans la culotte ; le gîte donne trop de gélatine et pas assez de goût. Ce bœuf peut ensuite être utilisé, ainsi que la perdrix : on en fait un excellent hachis.

Pour faire suer

Je commence par foncer une casserole en cuivre étamé avec couennes, oignons et carottes coupées en rouelles. Sur ce lit de légumes, je pose la perdrix entière, le bœuf, le pied de veau fendu par le milieu et ficelé, pour qu'il ne s'abîme point trop (on pourra ensuite le paner et le frire).

Je couvre la casserole, et je fais suer sur feu doux pendant huit ou dix minutes. Dès que l'arome commence à se dégager, je mouille avec un décilitre de vin blanc, je couvre la casserole et je laisse le liquide réduire complètement.

Je mouille alors avec 3 litres d'eau, je porte à ébullition, et j'écume. Après quoi, j'ajoute un bouquet garni, 15 grammes de sel et, 8 ou 10 boules de poivre; je couvre la casserole et je laisse mijoter tout doucement, comme un pot-au-feu, pendant 4 heures. Au bout de ce temps, le liquide doit être réduit d'environ moitié.

Je le passe, je le dégraisse et l'emploie pour braiser la galantine.

MAZARIN.

Hachis de Desserte

Voici le moyen d'utiliser la viande de bœuf et la perdrix employés pour préparer une gelée de gibier comme celle que nous indiquons d'autre part pour la galantine de faisan.

Proportions

- 1 kilo, environ, de bœuf maigre;
- 1 perdrix;
- 30 gr. d'oignon coupé en tout petits dés;
- 1 petite échalote coupée de même;
- 1 cuillerée de persil haché;
- 2 — de mie de pain;
- 1 œuf entier;
- 1 verre à madère de vinaigre;
- 1 décilitre de bouillon, vin blanc, ou eau;
- Sel, poivre, épices.

Le hachis

Hachez le bœuf et la perdrix débarrassée de sa peau. Mélangez bien avec tout l'assaisonnement indiqué ci-dessus.

Versez dans un plat à gratin, et faites gratiner à four chaud pendant 25 à 30 minutes.

On peut, au moment de servir, poser sur le hachis des œufs pochés ou des œufs mollets.



* Menus *

SAUCISSES AU VIN BLANC
COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES
SALSIFIS FRITS
MARMELADE DE POMMES



POTAGE AUX CAROTTES
AU TAPIOCA BOUILLON BOUDIER
FILET DE BŒUF AU MADÈRE
POULET ROTI
CRESSON EN ÉPINARDS
TIMBALE DE POIRES

FILETS DE SOLES A LA MORNAY
RUMSTEACK GRILLÉ
POMMES DE TERRE SOUFFLÉES
POULET EN GELÉE
POMMES A LA CHANOINESSE



OX-TAIL
FILETS DE SOLE EN PAUPIETTES SAUCE CREVETTES
GIGUE DE CHEVREUIL SAUCE VENAISON
RIS DE VEAU A LA TOULOUSE
GROUSES D'ÉCOSSE ROTIS
GALANTINE DE FAISAN
GLACE

ŒUFS BROUILLÉS AUX CROUTONS
COQUILLES SAINT-JACQUES
CROSNE AU BEURRE
GOUJÈRE AU FROMAGE



POTAGE CRÈME D'ORGE
SOLE AU VIN BLANC
TIMBALE DE MACARONI
PILETS ROTIS
MOUSSE DE CHOU-FLEUR
GATEAU REINE DE SABA

LAITANCES DE HARENGS EN CAISSES
MAUVIETTES CHIPOLATA
ENTRECÔTE BÉARNAISE
POMMES DE TERRE FONDANTES
SOUFFLÉ A LA VANILLE



POTAGE CRÈME DE CHICORÉE
PETITS SOUFFLÉS AUX CREVETTES
CANARD FARCI A L'ARLÉSIENNE
SELLE DE PRÉ-SALÉ ROTIE
PATÉ DE GRIVES DES CÉVENNES
PETITS POIS A LA PARISIENNE
PUDDING A LA MARÉCHALE

Racahout Delangrenier

Le meilleur aliment des enfants



FILET DE BŒUF AU MADÈRE

Voici une bonne recette de « cuisine bourgeoise » qui offre l'avantage d'une grande simplicité. Elle est particulièrement commode pour un morceau de petite dimension comme celui que nous indiquons, ou bien quand le four est déjà occupé par un rôti. Bien surveillé, le filet, cuit de cette manière, reste uniformément rosé à l'intérieur en gardant la plus grande partie de son jus, comme un rôti à point ; car il est bien entendu qu'un bon rôti de bœuf ne doit pas être *rouge*, mais *rose*, et cela depuis le bord jusqu'au centre, bien également.

Si l'on n'a pas de tomate fraîche, on emploiera de bonne tomate de conserve, en prenant un poids égal à celui indiqué pour la tomate fraîche, et l'on opérera de même en la laissant cuire et réduire.

Le filet préparé ainsi peut être entouré d'une garniture quelconque : cèpes, macaroni, croquettes, purées, etc., et il se sert comme entrée.

Proportions

Pour 7 ou 8 personnes :
1 kilo de filet, pesé tout paré ;
50 gr. de beurre ;
50 — oignon ;

100 gr. tomate crue ou, à défaut, de conserve,

3 gr. farine, soit 1/2 cuillerée à café ;

1 décilitre 1/2 de jus ;

1/2 décilitre de bon madère.

Temps nécessaire : 1 h. 1/4 à 1 h. 1/2.

RÉSUMÉ

Faire doucement amollir l'oignon coupé dans moitié du beurre. Ajouter le filet ; couvrir. Faire vivement colorer.

Ajouter la tomate ; faire réduire.

Mouiller avec jus et madère indiqués. Faire mijoter 1/2 heure.

Dégraisser ; ajouter, au moment de servir, reste de beurre manié de farine et passer le jus.

L'oignon

Epluchez-le et coupez-le en rouelles pas trop minces, parce qu'il brûlerait plus facilement. Prenez une casserole en cuivre étamé proportionnée à la grosseur du morceau de filet : c'est-à-dire dans laquelle le morceau entre juste, car vous n'avez rien à y ajouter qu'un peu de liquide. Si la casserole est trop grande, le liquide est insuffisant et il réduit en trop grande proportion.

Mettez la moitié du beurre dans la casserole ; posez sur feu doux, et, dès que le beurre est seulement fondu, ajoutez l'oignon coupé. Couvrez tout de suite la casserole bien exactement, et laissez mijoter pendant une *vingtaine* de minutes en remuant souvent ; l'oignon doit à peine colorer.

Il doit être bien amolli, bien atteint par la cuisson et avoir tout au plus légèrement blondi. A ce degré, il est temps d'ajouter le filet.

Le filet

Vous aurez débarrassé le morceau de son surplus de graisse, et vous l'aurez bien paré en enlevant toutes les peaux nerveuses qui le recouvrent ; généralement, c'est le boucher qui se charge de ce soin, mais il est toujours bon qu'une cuisinière

sache le faire elle-même, car le boucher le fait rarement avec la minutie nécessaire.

Vous pouvez le piquer de fins lardons, si vous le préférez ainsi, mais ce n'est pas nécessaire pour notre recette présente.

Ficelez-le de façon à le tasser sur son épaisseur ; quelques tours de ficelle suffisent. Assujétissez-la solidement, car, pour retourner le morceau dans la casserole, c'est par la ficelle que vous le saisissez.

Donc, les oignons étant au point indiqué, mettez le filet dans la casserole, en le posant sur son côté gras. Couvrez immédiatement la casserole, et posez-la sur un bon feu, car il s'agit de faire vivement colorer le filet.

Si le feu est insuffisant, la viande perdra son jus peu à peu sans prendre couleur, et vous aurez un filet qui aura l'air d'avoir été bouilli. Sans découvrir toutes les fois la casserole, agitez-la, tandis qu'elle est sur le feu, pour que la viande n'attache pas au fond et que l'oignon ne brûle pas. Faites colorer l'une après l'autre les 4 faces du filet, et, quand vous le changez de position, ayez soin de passer la fourchette sous la ficelle, et non pas de piquer dans la viande, ce qui en ferait sortir le jus.

Comptez sur 12 à 15 minutes pour que votre filet ait pris la coloration voulue ; il doit être bien roussi, sans cela il ne garderait pas assez de jus à l'intérieur. A ce moment, ajoutez la tomate.

Pendant que le filet colorait, vous avez eu le temps de la préparer ainsi : enlevez la queue ; coupez-la en quatre ou six, selon sa grosseur. Prenez chaque quartier entre les doigts pour en faire sortir l'eau et les graines, de manière qu'il ne reste que la chair de la tomate.

Dès que le filet est coloré, ajoutez la tomate sans retirer le filet ; laissez la casserole sur le même bon feu, et, avec la cuiller de

bois, écrasez-la grossièrement dans le fond de la casserole. L'humidité qu'elle apporte sert à détacher le léger gratiné produit par le roussissement de la viande. Couvrez alors de nouveau la casserole, et laissez sur le même feu un peu soutenu, pour que la tomate cuise rapidement ; en 5 ou 6 minutes elle doit être tout à fait fondue et vous devez ne plus trouver en fait de liquide au fond de la casserole, qu'un peu de jus très épais et foncé qui fait bouillie avec l'oignon et la peau de la tomate, car toute la tomate doit être bien fondue.

Ce n'est qu'à ce point de réduction qu'il faut ajouter le liquide.

Le liquide

Versez le jus indiqué, ou, à défaut, de très bon bouillon que vous aurez pu faire réduire.

Ajoutez en même temps le madère. Nous indiquons ici de très bon vin, estimant qu'il est plus avantageux de le payer un peu plus cher puisqu'il en faut moins.

Mélangez bien le fond de la casserole avec le liquide, et faites bouillir. Dès que l'ébullition est déclarée, couvrez la casserole et retirez-la sur un feu doux, où vous laissez tout tranquillement bouillotter pendant *une demi heure*. Ajoutez tout de suite poivre et sel, plus ou moins, selon que le jus était assaisonné déjà. Le morceau de filet doit être posé le côté un peu gras sur le fond de la casserole. De temps en temps vous arrosez avec le fonds de cuisson, et vous vous assurez que le liquide bouillotte toujours partout, mais très doucement.

Au bout d'une demi-heure, assurez-vous que la viande est cuite, en appuyant le doigt dessus. Vous pouvez aussi y enfoncer une aiguille : le jus doit être rosé et ne pas jaillir trop vite. Alors le filet est à point, car il doit être bien rosé à l'intérieur, mais non point rouge sanguinolent.

Tenez-le au chaud, dans la casserole, sans plus cuire, en ce cas, jusqu'au moment de servir.

Pour servir

Retirez le filet de la casserole. Défilez-le, et tenez-le au chaud sur un plat.

Dégaissez le jus resté dans la casserole, et qui n'a pas dû réduire, si tout a été mené convenablement.

Dans une petite soucoupe chauffée, vous aurez pétri avec une cuiller le reste du beurre avec le peu de farine indiquée, de façon à en faire une pâte bien unie.

Délayez cette pâte dans le jus de la casserole. Laissez bien chauffer *sans bouillir*. Passez à travers la passoire fine, ou chinoise, en appuyant avec le dos de la cuiller.

Arrosez le filet servi entier ou découpé par tranches, avec quelques cuillerées du jus, tandis que la plus grande partie est envoyée à part dans une saucière.

LA VIEILLE CATHERINE.

CONVALESCENCE

Après une de ces crises de souffrance qui ont profondément altéré notre organisme, suspendu certaines fonctions, déprimé la vitalité et amoindri sa résistance, il importe d'aider la nature et de faciliter son rapide relèvement. Nulle préparation ne remplit ce rôle sauveur avec plus de constance et d'efficacité que le vin tonique Mariani. L'estomac, débilité par la diète, accepte mieux et assimile plus aisément la nourriture réparatrice; la circulation, soumise aux brusques soubresauts de la fièvre, retrouve sa régularité, le cerveau reprend sa vigueur, et toute trace de l'état morbide auquel le sujet vient d'échapper, disparaît comme par magie sous l'influence du « Vin de santé ».

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



Mousse de Choux-Fleurs

C'EST un plat très fin, qui sera d'une grande ressource pour les repas maigres, et qui figurera aussi bien sur un menu gras. Il est d'une exécution assez facile, mais la condition de réussite réside surtout dans le degré de première cuisson, à l'eau, du chou-fleur.

On peut servir cette mousse, qui figure une sorte de pain ou, plutôt, de pudding, avec une autre sauce, sauce blanche, sauce béchamel ou du même genre, si on la désire plus économique; mais ce ne sera pas aussi bien que la sauce hollandaise.

Proportions

Pour 7 ou 8 personnes :

- 500 gr. de chou-fleur tout épluché ;
- 50 — de beurre ;
- 30 — de fromage de gruyère râpé ;
- 30 — de pain rassis de la veille ;
- 5 — de sel ;
- 3 œufs entiers ;
- 1/2 décilitre de lait ;
- Poivre, muscade.

Temps nécessaire : 1 h. 1/2.

POUR LA SAUCE

- 100 gr. de beurre ;
- de sel ;
- poivre ;
- 2 cuillerées de vinaigre ;
- 2 — d'eau ;
- 2 jaunes d'œuf.

Temps nécessaire : 10 à 15 minutes.

RÉSUMÉ

Cuire le chou-fleur à l'eau salée.

Passer en purée au tamis. Ajouter pain trempé et exprimé, beurre, gruyère, jaunes d'œufs, poivre, sel, muscade.

Mélanger les blancs battus en neige.

Verser dans moule beurré. Cuire 1 heure au bain-marie au four. Démouler et couvrir avec la sauce.

Le pain

Avant de se mettre à éplucher le chou-fleur, il est bon de faire tremper le pain pour qu'il ait mieux le temps de s'imbiber.

C'est de la mie de pain rassis de la veille ou, mieux, de l'avant-veille, qu'il faut prendre. Cassez-la en petits morceaux, mettez-les dans une tasse et jetez dessus le lait chaud. Couvrez et laissez s'imbiber.

Le chou-fleur

Un chou-fleur doit toujours être choisi parfaitement blanc ; c'est la condition capitale pour qu'il soit bon. Il faut aussi qu'il soit bien ferme et bien serré.

Epluchez-le ainsi : coupez la queue presque au ras de la tête, tout au plus, en laissant l'épaisseur d'un doigt. Ensuite, avec un petit couteau, séparez-le en bouquets, en coupant les tiges, qui sont bonnes à manger, à leur naissance, près de la queue du chou-fleur. Enlevez la pellicule qui recouvre ces tiges, en la soulevant avec le couteau, au rebours de la tige, en remontant vers la fleur ; elle s'épluche ainsi très facilement.

A mesure que vous épluchez les bouquets, vous les jetez ensuite dans une terrine d'eau vinaigrée ; de cette façon on est sûr d'expulser toute limace qui pourrait être cachée dans le chou-fleur. Il faut 3 ou 4 cuillerées de vinaigre pour 2 litres d'eau.

Ayez sur un feu vif une casserole de la contenance d'au moins 4 litres, remplie de 2 litres et demi d'eau bouillante et salée avec 15 gr. de sel. Quand l'eau est en pleine ébullition, jetez y les choux-fleurs bien égouttés.

Faites reprendre vivement l'ébullition, et laissez cuire à bon feu et forte ébullition, jusqu'à ce que le chou-fleur soit à

point : 7 à 8 minutes sont suffisantes si le feu est vif comme il doit l'être.

Pour être à point, le chou-fleur, dans les parties des tiges, doit être légèrement amolli, tout en conservant pourtant une certaine fermeté. C'est au toucher seul qu'on se rend compte du degré de cuisson, et il faut tenir compte que, retiré du feu et de l'eau, le chou-fleur recuit encore. *Il est très important de ne pas le laisser trop cuire*, parce que la purée sera trop liquide et qu'à la cuisson dans le moule elle ne prendra pas la consistance nécessaire ; bien plus, au démoulage, il s'échappera, tout autour du chou-fleur, du liquide clair comme de l'eau qui délaiera la sauce de très vilaine manière.

Donc j'insiste pour que le degré de cuisson soit observé avec grand soin, puisque de cela dépend toute la réussite du plat. Mieux vaut un peu moins qu'un peu trop, et il ne faut plus quitter son fourneau dès que l'eau du chou-fleur s'est mise à bouillir, afin de vérifier plusieurs fois, en le touchant, s'il est à point.

La purée

Egouttez immédiatement le chou-fleur dans une passoire à larges trous. Posez un tamis métallique sur une terrine, et, avec le champignon de bois, passez les choux-fleurs en purée. Vous opérez par petites quantités à la fois ; il ne reste presque rien sur le tamis. Raclez-le en-dessous pour faire tomber la purée qui s'amasse.

Cassez le beurre en morceaux gros comme des marrons ; réservez-en la valeur d'une noisette pour beurrer le moule. Mettez ces petits morceaux de beurre dans la purée qui doit être encore plus que tiède, et, avec la cuiller de bois, remuez pour faire fondre et bien mélanger. Si vous aviez trop laissé refroidir le chou-fleur, ou que le beurre fût trop ferme, il faudrait le tra-

vailler dans un bol chauffé, non pas pour le fondre en huile, ce qui est à éviter, mais pour le réduire en pâte coulante. Ou encore, faire chauffer la terrine avant d'y poser le tamis, y battre le beurre en pâte, et y passer le chou-fleur. L'essentiel est que le beurre soit mêlé au chou-fleur bien également.

Pressez entre les doigts le pain que vous avez mis à tremper pour en extraire absolument tout le lait. Passez-le à travers le tamis comme le chou-fleur. Avec la cuiller de bois, tournez fortement et mélangez.

Cassez ensuite les jaunes d'œuf, un à un, dans la purée, et toujours battez le mélange avec grand soin. Ajoutez le fromage, le sel, poivre, muscade, mélangez bien.

D'autre part, battez les blancs d'œuf en neige assez ferme pour pouvoir poser dessus une fourchette sans qu'elle s'enfonce. Prenez-en la moitié d'abord que vous mélangez à la purée, ainsi que nous l'avons souvent expliqué; il faut se servir ou d'une palette de bois, ou d'une grande carte de visite un peu ferme, pour retourner la purée sur le blanc d'œuf, au lieu de touiller avec une cuiller. On donne quelques coups larges, peu nombreux, pour laisser à la neige sa légèreté, tout en l'amalgamant parfaitement au reste. Il vaut donc mieux, dans ce but, n'incorporer les blancs qu'en deux ou trois fois.

Dès que les blancs sont mélangés, il faut verser dans le moule et mettre au four; sans cela ils redeviendraient liquides. Pour les facilités du travail, on peut laisser la purée attendre avant d'y mélanger les blancs.

Le moule

C'est un moule à charlotte d'une contenance d'environ 1 litre 1/2 qui convient pour cette quantité, car le chou-fleur monte assez sensiblement à la cuisson.

Beurrez-le très soigneusement et laissez la plus grande partie du beurre retomber dans le fond. Versez-y la purée en inclinant au-dessus la terrine pour qu'elle y tombe d'une seule coulée, sans interruption, en râclant avec une cuiller. Sans cette précaution, les gâteaux ont souvent des trous à la cuisson.

Mettez le moule dans une casserole, et versez dans la casserole de l'eau bien bouillante, montant jusqu'à un centimètre du bord du moule. Couvrez le moule avec un couvercle; mettez la casserole dans le four, qui doit être assez chaud pour que l'eau de la casserole frémissse, sans bouillir franchement; elle doit être tout le temps sur le point de bouillir. Si l'ébullition se déclare trop accentuée, ajoutez un peu d'eau froide. Surtout, ne posez pas la casserole sur un feu trop vif pour faire reprendre l'ébullition, car cela pourrait faire légèrement attacher le moule; ou bien, il faudrait interposer une soucoupe entre le moule et le fond de la casserole, pour éviter un contact trop direct avec le feu.

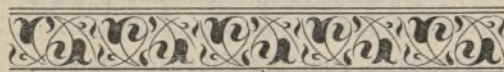
Tournez de temps en temps le moule; la pâte doit gonfler et prendre de la consistance. Pour être à point, elle doit présenter au centre, quand on y appuie le doigt, une légère consistance. Il n'est pas nécessaire du tout qu'elle colore. Une heure doit suffire pour ces quantités, si la cuisson a bien été conduite. Il ne faut pas non plus trop de cuisson qui enlèverait de la finesse à la mousse et la rendrait grenue; mais, cependant il faut que le tout supporte le démoulage; tout réside dans le point de cuisson du centre, plus lentement atteint, et qui, s'en affaissant, ferait craquer les bords. Il faut donc s'en assurer plusieurs fois avec le bout du doigt comme nous venons de le dire. Du reste, quand, après avoir gonflé, le gâteau commence à se tasser, c'est qu'il doit être bien.

Pour servir

Passez une lame de couteau tout autour, entre le bord, et posez dessus un plat renversé. Retournez le tout. S'il reste un peu de mousse attachée au fond du moule, détachez-la avec un couteau et recollez-la sur le gâteau, en unissant le mieux possible. Comme le tout sera masqué par la sauce, cela n'a pas la même importance.

Versez dessus la sauce indiquée plus loin, et que vous aurez préparée pendant que la mousse était encore dans le four, et servez *immédiatement*.

LA VIEILLE CATHERINE.



Sauce Hollandaise

LA sauce hollandaise que nous donnons aujourd'hui est basée sur les proportions et les procédés du grand cuisinier Gouffé. Mais ce n'est pas l'unique recette de hollandaise, laquelle comporte de légères variantes.

Ajoutons que la sauce hollandaise, qui effraie les cuisinières inexpérimentées, est des plus simples à réussir à la condition de se conformer aux façons de faire que nous indiquons.

Proportions pour le chou-fleur

- 125 gr. de beurre ;
- 2 jaunes d'œuf ;
- 2 cuillerées de vinaigre ;
- 3 — d'eau ;
- 5 gr. de sel ;
- 3 — de poivre.

Temps nécessaire : 12 à 15 minutes.

RÉSUMÉ

Faire réduire le vinaigre avec sel et poivre.

Ajouter une cuillerée d'eau froide, les jaunes d'œuf, petit morceau de beurre.

Faire lier sur le feu en ajoutant le beurre par petites parties ; diminuer la consistance avec cuillerées d'eau.

Le vinaigre

Dans la casserole même où vous ferez la sauce, casserole en cuivre étamé, vous faites réduire le vinaigre. Ne prenez pas une trop petite casserole, parce que pour y tourner vivement la sauce ensuite, vous n'auriez pas la place nécessaire.

Versez-y le vinaigre, ajoutez l'assaisonnement, et posez sur un bon feu pour faire bouillir et réduire à découvert, bien entendu, jusqu'à ce qu'il ne reste plus que la valeur d'une bonne cuiller à café de vinaigre.

Surveillez, car dans cette casserole relativement trop grande pour la quantité de vinaigre, le liquide tarit vite et brûle facilement.

La sauce

Retirez du feu, ajoutez deux cuillerées d'eau froide.

La casserole étant hors du feu et refroidie par l'introduction de l'eau froide, ajoutez-y les jaunes d'œuf, que vous aurez eu grand soin de débarrasser de leurs germes ; c'est un petit grumeau blanc filant qui reste attaché au jaune après qu'on a fait couler le blanc. Avec le coin d'une coquille d'œuf, on le détache facilement.

Cassez votre beurre en morceaux de la grosseur de noix environ. Chaque morceau doit représenter à peu près 20 grammes. Mettez-les sur une assiette, et ne posez pas l'assiette directement sur le fourneau afin de ne pas faire fondre le beurre ; il doit, au contraire, rester très solide.

Aux jaunes que vous aurez bien délayés dans la casserole, ajoutez un de vos morceaux de beurre. Si vous avez un petit fouet en fil de fer étamé, prenez-le, sinon servez-vous d'une cuiller de bois assez grande pour atteindre vivement toute la surface du fond de la casserole.

Posez la casserole sur un feu modéré, plutôt « modéré doux » que « modéré fort »,

mais en tous cas, pas le feu très doux qu'en général on croit devoir prescrire.

Dès que la casserole est posée sur le fourneau, tournez vivement votre fouet ou la cuiller dans la casserole, et cela dans n'importe quel sens ; il est même nécessaire de varier la direction pour bien atteindre partout.

Ne cessez pas de tourner tant que la casserole est sur le feu. Vous voyez alors le mélange commencer à épaissir et à lier ; c'est à ce moment que les œufs cuisent réellement, et *il faut qu'ils soient cuits avant d'y ajouter peu à peu le reste du beurre*. Là est le principe de toute sauce hollandaise, qu'elle soit simplement composée de beurre et de jaunes, ou qu'on la combine avec une sauce à base de farine comme le velouté, l'allemande, etc.

Donc, laissez cuire franchement les jaunes à consistance très épaisse, comme une mayonnaise bien prise, et ce n'est qu'à ce moment que vous commencerez à ajouter du beurre.

Retirez alors la casserole sur un feu très doux, cette fois, car les jaunes n'ont plus besoin de cuire, et le beurre, pour garder sa finesse, ne doit pas trop chauffer. Il est donc nécessaire de n'avoir que le degré de chaleur douce pour faire chauffer le beurre et le mélanger parfaitement.

Ajoutez alors, toujours sans cesser de tourner, votre beurre, morceau par morceau, et n'en ajoutez pas de nouveau sans que le précédent ne soit bien fondu. Au milieu de l'opération, versez une cuillerée d'eau froide qui délaie la sauce dont la consistance ne doit pas être trop épaisse, et qui, de plus, empêche le beurre de tourner ensuite.

La sauce, une fois terminée, doit être bien liée, assez consistante pour couvrir le dos de la cuiller d'une épaisseur de deux ou trois millimètres. Elle ne doit, bien en-

tendu, pas être aussi épaisse que la Béarnaise qui a la consistance d'une mayonnaise. Si elle était plus épaisse que ce que nous indiquons, il suffirait d'ajouter encore un peu d'eau, une demi-cuillerée ou une cuillerée tout entière. Tenir au bain-marie très doux et à couvert jusqu'au moment de servir.

LA VIEILLE CATHERINE.

PATÉS DE GRIVES DES CÉVENNES

Voici revenue la saison de nos pâtés de grives dont l'éloge n'est plus à faire.

Rappelons, pour nos nouveaux abonnés, que ces pâtés en croûte, spécialement fabriqués pour nous avec du foie gras et des grives des Cévennes désossées auxquelles la nourriture dans ces montagnes communique une saveur très particulière, constituent, de l'aveu de nombreux gourmets, un véritable régal.

Prix (franco d'emballage)

Pour 12 personnes (largement) ... 20 fr.
— 20 — — — — — 28 —

Ces pâtés doivent nous être commandés **au moins 6 jours** avant le jour où ils doivent être livrés ou expédiés.

Nous ne pouvons livrer de taille plus petite que celles ci-dessus.



ALIMENT DES ENFANTS



CHIFFONS

Si, dans votre garde-robe, vous avez, Madame, une ancienne robe de velours noir, relativement encore fraîche mais dont la coupe démodée ne se prête plus à aucune des formes actuelles, hâtez-vous, tandis que c'est encore la toute dernière nouveauté, d'en faire l'élégante petite jaquette que voici : ajustée comme un corsage, toute courte et entièrement couverte de piqures.

Je m'explique d'une façon plus technique : le velours est, sur toute sa superficie, rayé de rangs de piqures à la machine, à un demi-centimètre d'intervalle, environ ; mais ces piqures, selon les différentes parties du vêtement, affectent des directions différentes. Le dos, par exemple, est piqué horizontalement dans son entier, mais les petits côtés sont légèrement remontants, ainsi que les devants, leur perspective étant ainsi d'un effet plus gracieux, plus amincissant. Sur les coutures du dos et sur les pinces, d'étroites bandes, piquées en long, sont posées comme les « straps » qu'on a beaucoup vus sur les vêtements de drap. Les manches, très collantes toujours et bien épaulées, sont piquées en chevrons tout du long. Ce qui achève le chic du vêtement, c'est le col : un col rabattu et des revers de moyenne grandeur, tout à fait façon tailleur, en velours clair entièrement couvert de piqures, et ourlé au bord d'un dépassant,

piqué aussi, en velours blanc. Vous n'avez pas idée combien l'ensemble est chic, dégagé, vraiment élégant de forme, d'étoffe, d'allure ; avec une belle dentelle jaunée à l'encolure, et le renard de rigueur, vous verrez, madame, comme vous serez belle.

Et ne regrettez pas votre jupe de velours, car cet hiver on ne portera que du drap ou du crêpe de Chine, tout au plus le satin Liberty sera-t-il permis ; encore, on le transformera par toutes sortes de broderies qui en feront une autre étoffe. Mais de la robe de satin noir, à toutes sortes de fins, pour le jour et pour le soir, si commode dans les cas indéfinis, il faut, pour l'instant, en faire son deuil : c'est tout à fait démodé, province, grand maman, il n'y a plus qu'à en faire un dessous ou à laisser attendre dans une armoire.



Il est de fait que le satin se prêterait mal, et même ne se prêterait pas du tout aux plis dont on façonne les jupes : ce serait raide et très laid. Car, décidément, elles sont plissées nos jupes, tout au moins derrière.

Cela durera-t-il ? En tous cas tous les modèles en ce moment ont des plis quelque part, et ces modèles sont exécutés aussi bien pour les très belles madames, que pour les femmes plus simples qui portent une robe après le temps où elle a cessé d'être une nouveauté.

Donc, nous portons des plis, et la jolie robe que je vous présente va vous en donner une bonne idée. C'est du drap fin, d'un joli beige foncé, couleur noisette. La jupe est à trois coutures devant, car elles sont trop rapprochées pour appeler cela des lés. Au fond, la coupe figure assez un tablier ou lé de devant avec une couture biaisée au milieu. Le tout très plat, très collant, sans rien sur les hanches jusque par derrière. Derrière, au milieu, un double pli droit fil, rapporté, part de la ceinture jusqu'à terre, se reliant, bien entendu, par des coutures au reste de la jupe qui, lui, est en biais. Le pli est appliqué sur la jupe, qu'il garde très collante et plate jusqu'à mi-hauteur, par une pique sur le bord, et les bienfaits de l'ampleur sont plutôt apparents que réels. Le

corsaga, dans le dos, deux plis couchés, se rencontrant, piqués au bord. Devant, trois plis couchés, et piqués, de chaque côté des devants, qui s'entrouvrent sur un étroit plastron en chiffon blanc plissé. Col en forme d'empiècement carré, et crénelé, en panne bleu très pâle, tout brodé de chenille noire; encolure semblable, très haute, très ajustée. Et le « clou » de l'ensemble, c'est une petite cravate, une antique Lavallière, en crêpe de Chine bleu pâle, avec une frange au bout, ne tournant pas, vous m'entendez, autour du cou, mais dont on a fait un tout petit nœud sans prétention, un de ces nœuds que les bonnes gens appellent « à l'artiste » : deux petites coques chiffonnées, et les pans négligemment flottants sur la mousseline plissée, et surtout pas étalés, juste ciel ! mais libres, flottants et aussi peu affichés que possible.

A. DE BOURGEOISIE.

4.500 KIL. DE CAFÉ

PAR JOUR

C'est la production moyenne de l'Usine des Cafés Carvalho, située, 98, rue Gide, à Levallois-Perret. C'est de là que partent, torréfiés et en grains, ces cafés exquis qui sont vendus en boîtes cachetées aux prix marqués suivants : 2 fr. 40, 2 fr. 60, 2 fr. 80 et 3 fr. le demi-kilog. En vente dans les bonnes épiceries et 85, rue Turbigo; 26, rue Cadet; 54, rue du Bac; 15, rue de Châteaudun; 36, boulevard Saint-Germain, etc. Exiger le nom et la marque sur chaque boîte.

LE CONSOMMÉ MAGGI

C'est le triomphe de la Compagnie Maggi, ce consommé exquis que tous les épiciers vendent au public sous la forme d'un tube renfermé dans une capsule. Chaque tube représente la valeur d'un potage pour une personne et vous vous servez vous-même en un instant; on met le tube dans un quart de litre d'eau bouillante, on délaye et le consommé le plus exquis est prêt !

COURRIER

Haute-Marne. — Vous avez mal cherché, cette recette se trouve dans l'année 1893.

B.-L. G'ermont. — Ce que vous désirez est impossible à trouver.

De G. — Pommes au beurre : peler, vider, mettre dans un plat en terre avec un peu d'eau, 1 cuillerée à café de sucre et 20 grammes de beurre par pomme. Cuire à feu assez vif 20 à 25 minutes.

Le Pecq. — Choux « en légumes » : blanchir à l'eau salée et sauter au beurre. — Ou braiser avec de bon jus. — Crème renversée : 1 litre lait, 250 gr sucre, 4 œufs et 6 jaunes, parfum quelconque.

H. A. Y. — Nous vous rappelons que nous ne pouvons tenir compte des lettres ne renfermant pas, à défaut de bande, au moins nom et adresse.

La Grèche. — Chez Millet, 62, rue de la Roquette.

A. B. — Œufs en cocote au jus : mettre dans une cocote 1 cuillerée de jus très corsé, y casser un œuf, ajouter 1 cuillerée de jus, et faire pocher au bain-marie 5 minutes. — Vos gelées sont fades parce que mal assaisonnées ou faites avec trop peu de viande : une bonne gelée ne peut être économique. Le pied de veau donne de la consistance, mais aucun goût.

Montauban. — Veuillez lire l'avis qui suit le sommaire. — Œufs Meyerbeer : recette parue en 1897. Poser des rognons de mouton grillés de chaque côté d'œufs sur le plat et napper avec une sauce madère aux truffes.

A. D. 51. — Jambon aux cèpes, sauce vin du Rhin : cuire le jambon comme à l'ordinaire, en mettant, si l'on veut, une bouteille de vin du Rhin dans le court bouillon. Faire sauter les cèpes au beurre ou à l'huile, les dresser au milieu du jambon découpé. Faire une sauce brune, comme une sauce madère, en remplaçant le madère par du vin du Rhin.

Une abonnée de Seine-et-Oise. — Votre demande n'étant pas isolée, il nous est impossible à notre grand regret, de consacrer le courrier à donner à chaque nouvel abonné, une demi-douzaine — on nous demande parfois la douzaine complète — de recettes antérieures.

A. L. Puteaux. — Il y a réponse à votre question dans le dernier numéro.

Amiens. — Le résultat a été mauvais parce que votre crème n'a pas reçu assez de chaleur à la surface.

il faut un four très chaud pour caraméliser rapidement le sucre qui, sans cela, fond.

Rue Jouffroy. — Vous pouvez garnir avec la financière que nous avons indiquée pour timbales.

Les Closeaux. — C'est exact, il ne faut pas de beurre. — Ce sont des œufs entiers.

CONCOURS LITTÉRAIRE

La *Revue des Poètes* (Rédaction et Administration, 13, rue Monsieur, à Paris) vient d'ouvrir son 3^e concours (*Poésie et prose*). Les sujets proposés sont les suivants :

- 1^{re} Section. — Un SONNET : Sujet libre, sonnet régulier.
- 2^e Section. — Une PIÈCE DE VERS : Sujet libre, versification régulière, 80 vers au maximum.
- 3^e Section. — Une CHANSON : Sujet libre, 50 vers au maximum.
- 4^e Section. — Une FABLE ou un APOLOGUE, 50 à 60 vers.
- 5^e Section. — Une ÉTUDE sur la poésie, la poétique, ou sur un grand poète contemporain, 3 pages au maximum.
- 6^e Section. — Une NOUVELLE, un CONTE ou un RÉCIT d'un caractère poétique, 3 pages au maximum.

Le manuscrit classé premier dans chaque Section sera publié dans la *Revue*. Il y aura trois prix par Section, chaque prix consistant en un volume (poésie ou prose), tirage de luxe, accompagné d'un autographe de l'Auteur.

Le Concours de la *Revue des Poètes*, exempt de tout droit, est ouvert à tous. La liste des Prix est envoyée sur demande.

ADJUDICATIONS

TERRAIN A NEUILLY, r. de Chartres, 20, et du Nord, 21; 2 lots. C^{te} 985^m93; 615^m11. M. à p. 100,000 f. 3^e M^{ons}. C^{te} 380; 425; 330^m. 1^{re} à 60,000 f. Neuilly, 42, av. de Neuilly, et 37, r. Sablonville. R. b. 26,831 f. M. à p. 260,000. 2^e à COURBEVOIE, 2, avenue de la Défense. Rev. b. 18,201 fr. 60. M. à p. 150,000 fr. 5^e à PARIS; 21, r. de l'Entrepôt. R. n. 6,000 f. M. à p. 80,000 f. ADJ^s s. 1 ench. ch. not. Paris, 28 nov. M^r ROBIN, not. 5, r. du Louvre.

MAISON à B^d MONTPARNAISE Rev. : 44,825 f. PARIS, 79 M. à p. 450,000 f. A ADJ^s s. 1 ench. Ch. des Not^s de Paris, le 5 déc. 1899. S'ad. à M^r DÉMONT, not. 8, pl. de la Concorde.

Vanille du "Pot-au-Feu"

Comme nous le faisons prévoir l'année dernière à pareille époque, la récolte de vanille est inférieure d'environ 65.000 kilos à celle de l'année précédente.

D'autre part, la sécheresse de cette année et le cyclone du mois de mars, à Bourbon, ont beaucoup nui aux vanilleries, et les pronostics pour la récolte prochaine sont encore fort incertains.

Les cours restent donc d'autant plus élevés que la récolte du Mexique, assez abondante, laisse beaucoup à désirer comme qualité.

Nous nous sommes assuré, comme l'année dernière, une provision importante de cette excellente vanille des Comores qu'il n'est plus besoin de vanter à nos abonnés. Les premiers envois nous sont parvenus, et, depuis quelques jours, nous ne livrons plus que de la vanille nouvelle.

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.

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.

Deux boîtes moyennes, avec l'emballage, dépassent donc 3 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.

NOVEMBRE GASTRONOMIQUE

POISSON

La truite allemande, très bonne, est plus demandée depuis les rentrées à Paris. Le cours varie, suivant les arrivages, de 7 à 9 fr. le kilo. La truite de Dantzig, à dos argenté et à chair plus rouge, vaut de 9 à 10 francs.

Petite truite de rivière : 9 à 10 francs le kilo.

Le turbot et la barbu varient de 4 fr. à 4 fr. 75 le kilo, la barbu coûtant généralement 25 cent. de plus que le turbot.

Le bar, à partir de 2 kil. 500, vaut de 4 fr. 50 à 5 francs le kilo; plus petit, 5 fr. à 5 fr. 50.

Mulet : 3 fr. 75 à 4 francs le kilo.

Un peu de baisse sur la sole. Grosse : 5 fr. 50 à 5 francs le kilo; moyenne : 4 fr. à 4 fr. 50.

Dorades : 2 fr. à 2 fr. 25.

Rouget de la Méditerranée : 5 fr. à 6 fr. le kilo. Le colin, moins abondant l'hiver, va se vendre maintenant sur le pied de 2 fr. 25 à 2 fr. 75 le kilo.

C'est la pleine saison du merlan : 1 fr. 50 à 1 fr. 75 le kilo.

Toujours du hareng à 15 centimes, et du maquereau à 60 et 70 centimes.

La grosse langouste vivante varie de 4 fr. 50 à 5 francs le kilo. Le homard arrive très irrégulièrement et fait même défaut certains jours; aussi les cours varient de 4 fr. 50 à 6 francs. Il est probable qu'il en sera ainsi pendant une partie de l'hiver.

Coquilles Saint-Jacques : 15 et 20 centimes.

Retour des éperlans : 2 francs la caissette.

La saison est toujours bonne pour les écrevisses. Pour bisque : 10 à 12 francs le cent; moyennes pour bûisson : 25 à 30 fr.; grosses 40 à 75 francs.

On peut commencer à manger des huîtres. Nous recommandons surtout les *Cote Rouge* et les *Belon*.

CAUSERIE DU FOYER

Paris à cinq heures

On fait un peu pour la mode ce qu'on fait pour la femme; par crainte de lui déplaire, on ne discute pas avec elle. C'est ainsi que les five o'clock, malgré leurs inconvénients sont entrés dans nos mœurs. — Après un tour au Bois, des courses, des visites, on est charmé de trouver ouverts des salons coquets, attirants, où l'appétit excité par l'exercice se satisfait, ou plutôt se trompe, en absorbant sirops, liqueurs, petits fours, toutes choses délicates qui font l'attraction des five o'clock. Deux heures après on rentre chez soi pour le dîner, pour ce repas solide, correct, nécessaire à la réparation organique; mais l'appétit

s'est endormi sous le poids des friandises, il refuse de se réveiller. Aussi les habitués des five o'clock s'affaiblissent, s'anémient et alors surviennent les nervosités avec le cortège des insomnies, des vapeurs, des irritabilités, des angoisses, des folles terleurs; la neurasthénie prend possession de ces organes surmenés.

On ne peut cependant pas se résigner à renoncer à ces réunions charmantes. Alors que faire? On a cherché un remède à ce mal, c'est-à-dire un tonique sérieux l'« apéritif des salons », distingué, non toxique, élégant, sain! Il est là! C'est le *Vin Desiles*, qui tient l'appétit bien éveillé pour le dîner du soir, parce qu'il assure la digestion rapide, parfaite, des gourmandises du five o'clock.

HADET.

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

MAIGRIR
LA PARTIE DU CORPS SAVONNÉE
SEULEMENT

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.

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

80,000 Myopes et Presbytes
ne portent que les célèbres VERRES ISOMÉTROPIQUES
FISCHER, 19, Avenue de l'Opéra, Paris. La paire 6 fr. l^{re}.

Téléphone : 702 39 — MAISON FONDÉE EN 1795 — Adresse tél. : Tradob
BOUTEILLES pour Grands Vins **EDARD** BOUCHONS Liège surfin
ARTICLES DE CAVE 26 et 28, rue du Dragon — PARIS CAPSULES MÉTALLIQUES
Soul Dépositaire des Verreries de Vauxrot (Aisne), Lourches (Nord), Arques (Pas-de-Calais)
Livraison à domicile dans Paris. — Expédition en province : les bouchons par postaux de 3, 5, 10 kilos; les bouteilles par barasse de 250 ou cadre de 500.

Le Gérant : A. DESBOIS

PARIS. — IMP. CHARLES SCHAEFER, 367, RUE SAINT-HONORÉ.