



## LAPEREAU A LA SAINT-AIGNAN

**L**es recettes pour varier l'apprêt du lapin de garenne sont toujours bien accueillies. Celle-ci procure un plat exquis, et des plus simples à exécuter. On relèvera, à volonté, l'assaisonnement, en ajoutant, pendant la cuisson, une pointe de Cayenne ou une pointe de safran. Si l'on aime les petits oignons, on remplacera l'oignon coupé, indiqué aux proportions, par une dizaine de tout petits oignons, laissés entiers, et que, naturellement, on ajoute au lapin pour servir. Toutefois, cela ne dispense pas de passer la sauce qui doit être débarrassée des petits os et des menus débris de la cuisson.

Rappelons, pour les cuisinières débutantes, que le temps indiqué en tête des recettes, s'applique toujours au délai nécessaire à la cuisson seulement; mais il ne comprend pas les préparatifs causés par la mise en train, l'épluchage, etc., toutes choses auxquelles on doit penser d'avance.

### Proportions

Pour 4 ou 5 personnes :

Un lapin de garenne pesant tout près de 750 gr.;

50 gr. de beurre;

60 — d'oignon;

10 — farine;

4 décilitres de bouillon;

1 — de tomate liquide;

1 — 1/2 de crème douce.

Temps nécessaire : 1 h. 1/2

### RÉSUMÉ

Faire sauter le lapin coupé en morceaux avec oignon, sel, poivre. Ajouter bouillon, tomate. Laisser cuire.

Dix minutes avant de servir, égoutter le lapin. Ajouter crème et farine, passer la sauce et remettre le lapin à mijoter sans bouillir.

### Le lapin

Le lapin étant dépouillé et vidé, coupez-le en morceaux. Supprimez les pattes à la deuxième jointure. Puis enlevez les cuisses, dont vous faites deux morceaux, les épaules, et coupez le corps du lapin sur le travers, sans le séparer sur sa longueur, en morceaux de 5 à 6 cent. d'épaisseur. Avec des ciseaux, rognez les petits os qui dépassent sur le morceau de la poitrine. On fend la tête en deux quand on l'ajoute au reste. Réservez le cœur et le foie.

### L'oignon

Epluchez l'oignon et coupez-le en tranches épaisses d'un demi-centimètre au moins, pour qu'à la cuisson il brûle moins facilement.

### Pour sauter

Prenez une casserole basse, en cuivre étamé; à la rigueur une petite cocote en fonte étamée peut la remplacer, mais les bords en sont toujours plus hauts que ceux de la casserole sauteuse, et les conditions, alors, ne sont plus tout à fait les mêmes pour la cuisson.

Mettez le beurre indiqué, posez sur un feu vif, et dès que le beurre est bien chaud, au moment où il commence à mousser, mettez-y les morceaux de lapin, en commençant par les plus gros, et placez-les les



*uns à côté des autres*, et non pas les uns sur les autres. Si votre casserole est un peu juste, ne mettez pas tout du premier coup, et attendez quelques minutes : cela donne aux plus gros morceaux que vous avez mis d'abord, le temps de se tasser en se raffermissant à la chaleur.

En même temps que le lapin, vous mettez l'oignon dans la casserole, et vous saupoudrez les morceaux de lapin de poivre et sel.

Il faut que le feu soit très vif, sans cela, le lapin n'est pas saisi et il laisse échapper son jus. Ne couvrez pas la casserole et remuez très fréquemment les morceaux, afin qu'ils colorent bien partout, mais ne vous servez pas pour cela d'une fourchette en la piquant dans les chairs, car le jus s'écoulerait par ces trous. Remuez aussi l'oignon et, pour qu'il ne brûle pas, ramenez-le sur les morceaux de lapin quand il a suffisamment coloré.

Le lapin doit être bien doré au moment d'y ajouter le liquide. 10 à 12 minutes doivent suffire pour cela ; si au bout de ce temps il n'était pas bien coloré, c'est que le feu n'aurait pas été assez vif, et l'opération aurait été mal menée. Cependant, ne tombez pas dans un autre excès en chauffant trop fort, ce qui brûlerait le beurre, l'oignon et le lapin. Il faut, du reste, ralentir plutôt le feu vers la fin, au bout des 8 à 10 premières minutes, parce que la casserole et les viandes sont bien échauffées, et qu'en gardant le train du début ce serait alors trop fort.

#### **Le bouillon et la tomate**

Le lapin étant coloré, versez dessus le bouillon, dégraissé, et chaud de préférence. Vous n'en versez qu'un décilitre, pour commencer, et tout de suite, avec la cuiller de bois, vous grattez le fond de la casserole pour détacher et dissoudre le gra-

tin doré qui s'est formé pendant que le lapin colorait. Puis vous versez le reste du bouillon.

Ajoutez la tomate qui doit être liquide, c'est-à-dire à consistance de sauce. Je veux expliquer par là qu'elle n'est point mesurée dans l'état de concentration où elle se présente généralement en conserve ; mais il ne faut pas non plus qu'elle soit trop claire.

Si on emploie de la tomate fraîche, on fait cuire les tomates après en avoir exprimé l'eau et les graines, on passe au tamis, comme pour une sauce tomate. S'il s'agit de purée de tomate de conserve, très épaisse, on la délaie légèrement avec le peu de bouillon nécessaire.

Le liquide, bouillon et tomate, doit monter à hauteur des morceaux et presque les recouvrir ; voilà pourquoi il ne faut pas une casserole trop grande. Laissez sur le même feu vif, jusqu'à ce que l'ébullition se soit franchement déclarée. Ramenez alors la casserole sur un feu très modéré, pour entretenir cette ébullition, mais très tranquille, tout en étant bien répartie sous toute la casserole. Ne couvrez pas, et laissez cuire ainsi régulièrement pendant 1 heure.

Un quart d'heure avant de servir vous ajoutez la crème.

#### **La crème**

Pendant que le lapin cuit encore, vous avez d'avance préparé la crème ainsi : dans un bol, mettez la farine indiquée ; versez-y une cuillerée de crème et délayez avec la cuiller de bois, en travaillant fortement ; ajoutez une autre cuillerée de crème et battez encore ; il faut beaucoup de soin et du temps pour bien délayer la farine sans grumeaux, et la réduire en pâte coulante, à mesure que vous ajoutez d'autre crème. Vous versez ainsi peu à peu toute votre crème dans le bol à farine.

La crème doit être de bonne crème



douce, telle qu'on la prend pour la fouetter; à la campagne, on n'établit pas tant de différences, mais à Paris, les crémiers appellent crème douce une crème très légère, plutôt lait que crème, qu'ils vendent plutôt pour le thé. Donc réclamez bien de la crème telle qu'il la faudrait si on voulait la fouetter.

Egouttez les morceaux de lapin sur un plat chaud, et tenez au chaud sur le fourneau.

Le liquide de la cuisson a dû réduire beaucoup; vous ne devez plus en trouver qu'un décilitre et demi environ. Si vous en trouvez moins, il faut ajouter un peu de bouillon pour rétablir la proportion: si c'est plus, vous laisserez bouillir fortement jusqu'à réduction nécessaire; mais si la cuisson a été bien conduite, la proportion indiquée doit être exacte à bien peu de chose près.

Retirez la casserole sur *feu très doux*. Versez-y la crème et la farine peu à peu, en faisant couler en petit filet, tandis que vous tournez avec la cuiller de bois. Grattez bien, avec la cuiller, le tour de la casserole, pour tout mélanger.

Remettez les morceaux de lapin dans la casserole et, toujours sur le même feu doux, agitez doucement la casserole, en la penchant en avant, en arrière, pour que la sauce circule partout, et, en chauffant progressivement, arrive à la consistance voulue.

*Il ne faut pas laisser bouillir.* Goûtez pour l'assaisonnement qui doit être relevé; ajoutez du sel, car le sel fait valoir tout le reste, c'est à remarquer dans les sauces où entre une forte proportion de crème.

Vous pouvez tenir la casserole au chaud, sans bouillir, jusqu'au moment de servir, soit au bain-marie, soit un peu loin sur le fourneau. Il faut que la sauce masque bien les morceaux, c'est-à-dire qu'on ne voie pas

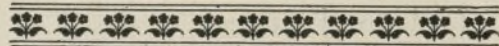
la couleur du lapin. A moins d'avoir fait usage de bouillon très foncé, il faut colorer avec un peu de caramel, cela donne meilleur aspect à la sauce qui sans cela est grisâtre; elle doit avoir une couleur brun clair.

#### Pour servir

Faites bien chauffer le plat de service. Mettez d'abord les pattes, la poitrine et les morceaux les plus ordinaires, que vous avez soin de débarrasser des bribes d'oignon, s'il s'en trouve. Par dessus, et autant que possible en pyramide, dressez les morceaux de râble.

Passez au-dessus la sauce, à travers la fine passoire pointue appelée chinois, en appuyant et en tassant légèrement dans la passoire avec le dos de la cuiller pour aider à passer. Donnez des assiettes très chaudes.

LA VIEILLE CATHERINE



### PÂTÉS 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 communie 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.



## Croque-en-Bouche de Choux

Cours de M. A. Colombié

*Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"*

MESDAMES,

En glaçant des petits choux à la crème et en les dressant les uns sur les autres, on forme un croque-en-bouche beaucoup plus décoratif que les choux simplement présentés sur une assiette. On obtient ainsi une petite pièce montée, de préparation très simple et facile à improviser.

### Proportions

Pour 7 à 8 personnes :

#### POUR LA PÂTE

125 gr. de beurre ;  
150 — de farine ;  
5 œufs entiers et deux blancs (non montés) ;  
1/4 de litre d'eau ;  
1 pincée de sel ;  
1 petite cuillerée de rhum ;  
1 — — de zeste de citron râpé.

#### POUR LA CRÈME

1/2 litre de lait ;  
125 gr. de sucre semoule ;  
30 — farine ;  
1 œuf entier et 2 jaunes ;  
1 pincée de sel ;  
1/4 de gousse de vanille.

#### POUR GLACER ET COLLER LES CHOUX

500 gr. de sucre ;  
1/4 de litre d'eau ;  
1 cuillerée à bouche de sirop de glucose, autant que possible.

Le sirop de glucose, que l'on trouve chez tous les confiseurs et droguistes, n'est pas indispensable. Il a seulement pour but de faciliter la cuisson du sucre, en l'empêchant de sabler. On peut le remplacer par une pincée d'un mélange par parties égales de crème de tartre et d'alun calciné

pulvérisé, deux drogues qui se trouvent chez tous les pharmaciens.

On peut employer 6 œufs entiers pour la pâte et 4 jaunes pour la crème qui est alors plus fine. La combinaison que nous indiquons ci-dessus est plus économique, puisqu'on emploie en tout 8 œufs entiers, sans qu'il reste de blancs non employés.

### La pâte

Je mets dans une casserole l'eau, le beurre divisé en petits morceaux, le sel, le rhum et le zeste de citron. Je ne mets pas de sucre parce qu'il fait trop colorer la pâte. Je chauffe doucement jusqu'à ce que le liquide monte comme du lait ; le beurre doit être alors complètement fondu. A ce moment je retire du feu, j'ajoute la farine d'un seul coup, et je triture avec la cuiller de bois pour bien mélanger. Tout cela est l'affaire de quelques minutes.

Je remets la casserole sur le feu, et je continue à brasser vivement la pâte pour la sécher. Il ne faut point la sécher avec excès, car on ferait brunir le beurre. Elle est à point dès qu'on commence à pouvoir la ramasser en boule dans la casserole ; mais quand on en soulève une forte cuillerée, elle doit se détacher de la cuiller et retomber assez facilement.

Je retire aussitôt du feu et j'ajoute successivement les œufs et les blancs, n'ajoutant un nouvel œuf que quand le précédent est bien incorporé.

La pâte est prête à employer ; elle peut attendre sans inconvénient si l'on est obligé de cuire les choux en plusieurs fournées ; mais il faut éviter qu'elle refroidisse, parce qu'alors elle épaissit trop et monte moins.

### Les choux

Je mets la pâte dans une poche en toile munie d'une douille d'un centimètre de diamètre, puis, en pressant, je fais sortir la pâte de manière à former sur une plaque



de tôle légèrement beurrée, des petits macarons d'environ 3 centimètres de diamètre. La pâte ne s'étendra guère à la cuisson, mais elle doublera au moins de hauteur.

Je mets au four un peu chaud et je laisse cuire pendant vingt-cinq minutes environ. Il faut éviter d'ouvrir le four pendant que les choux gonflent, car cela suffit pour les faire retomber et, dès lors, ils ne remontent plus. Je ne les retire du four que quand je les sens bien secs, et je les pose sur un tamis pour qu'ils refroidissent enveloppés d'air.

#### La crème

Pendant la cuisson des choux je prépare la crème, dans laquelle il est nécessaire de mettre un peu de farine pour qu'elle ne soit point trop coulante.

Je travaille les œufs et le sucre avec la vanille dans une terrine pendant 7 ou 8 minutes. Quand le mélange est bien délayé et a pris une teinte moins jaune, j'incorpore la farine.

J'ai dû, d'autre part, faire chauffer le lait; je le verse sur les œufs, lentement pour commencer, et en mêlant rapidement avec la cuiller de bois, pour empêcher les œufs d'être saisis et de former des grumeaux. Je mets la crème sur le feu et je chauffe doucement jusqu'à ébullition. Je ne cesse de promener la cuiller de bois dans la crème, en râclant le fond de la casserole sur toute sa surface, et notamment dans les angles. Cela doit être fait avec beaucoup de soin, car cette crème attache bien plus facilement qu'une crème ne contenant pas de farine. Dès que l'ébullition se déclare, je retire la crème du feu, et je la laisse refroidir en la remuant de temps à autre pour l'empêcher de former croûte. Je continue, bien entendu, à laisser infuser la vanille.

#### Pour garnir les choux

Il faut attendre, pour garnir les choux, qu'ils soient bien secs; sinon, l'humidité de

la crème venant s'ajouter à celle de la pâte, ils s'affaissent. Il faut aussi employer la crème bien froide; elle est plus facile à manier. Si on met la crème chaude dans un cornet en papier, celui-ci crève très vite.

Avec un petit bâton ou la pointe d'un crayon, je fais un petit trou sur le haut de chaque chou et un peu sur le côté. Puis, mettant la crème dans une poche en toile munie d'une très petite douille, ou dans un cornet en papier, j'introduis par ce trou une certaine quantité de crème dans chaque chou.

#### Cuisson du sucre

Il s'agit maintenant de cuire du sucre au *cassé* pour glacer les choux. Il est très important que le sucre soit cuit absolument au point exact, et sans « grainer »; c'est une condition indispensable pour qu'il soit brillant, ne retombe point en sirop après avoir été appliqué sur les choux, et, enfin, pour qu'il colle solidement les choux les uns contre les autres. Je rappelle donc la manière de bien cuire le sucre.

Dans une casserole encuvre non étamé, je mets 500 grammes de sucre en morceaux et, environ, 1/4 litre d'eau. C'est plus que je n'en utiliserai, mais il serait très difficile d'opérer avec une plus petite quantité. Je chauffe très doucement, de façon à bien faire fondre tout le sucre. Quand le sucre est fondu et commence à bouillir, j'enlève avec précaution, à l'aide d'une cuiller d'argent, l'écume qui a pu se former à la surface, et j'ajoute le sirop de glucose ou la poudre de tartre et d'alun. Je laisse bouillir, mais en évitant un trop fort bouillonnement.

Le sirop, en montant et redescendant contre la paroi de la casserole, a tendance à y former des petits cristaux qui, par la suite, se mélangent au sirop et le rendent sableux. Pour éviter cela, il faut fréquemment mouiller tout le tour intérieur de la casserole aussi près que possible du niveau



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

Le sirop doit être cuit au *grand cassé*. Le degré qui précède le *cassé* est le *boulé*. Ces deux points sont très faciles à reconnaître sans l'emploi du pèse-sirop qui, en ce cas, n'est point pratique. J'ai près de moi un bol d'eau fraîche ; de temps à autre, je trempe rapidement l'index dans le bol, puis dans le sirop, puis de nouveau dans le bol. On fait cela aisément sans se brûler. Quand le sucre est au *boulé*, il se produit ceci : l'épaisseur du sirop fait que j'en ramène au bout du doigt une goutte assez grosse, et, en roulant cette goutte dans l'eau entre le pouce et l'index, je forme une boule assez consistante, mais molle. A partir de ce moment, je redouble d'attention, car le *cassé* arrive très vite. Il y a d'abord le *petit cassé* : en pressant dans l'eau entre le pouce et l'index la goutte de sirop, elle se solidifie immédiatement, et, si je casse ce sucre entre les dents, il est encore un peu collant. Quelques instants après, le *grand cassé* est atteint : le sucre casse entre les dents comme du verre, sans coller. Je retire immédiatement du feu, car le sucre passe vite au caramel, et je laisse sur le coin du fourneau, pour que le sucre ne refroidisse point trop pendant que je vais glacer les choux.

#### Pour glacer les choux

Prenant les choux un à un en les piquant avec un petit couteau, je les trempe rapidement dans le sirop jusqu'à moitié. Je les retire aussitôt et les pose à mesure sur la plaque où ils ont cuit, le côté

glacé en l'air, bien entendu. En quelques instants le glaçage est sec.

#### Pour dresser

Il est préférable de dresser les choux sur le plat où ils seront servis : c'est tout aussi simple que de les dresser sur une plaque, et l'on s'évite ainsi la peine de les transporter.

Je prends un cercle ou un couvercle de boîte de dix à douze centimètres de diamètre, qui me servira de guide pour former une couronne de choux régulière ; je pose les choux un à un, contre le cercle, le côté aplati qui touchait la plaque du four touchant maintenant le fond du plat, et après les avoir légèrement trempés dans le sucre de manière à retenir une goutte de sirop qui les colle entre eux sur le côté. Quand il ne reste plus de vide que l'espace approximatif d'un chou, je retire le cercle, et je m'arrange pour fermer ma couronne avec un dernier chou.

Sur ce premier rang, j'en pose un second, mettant chaque chou à cheval sur deux choux du premier rang, et le côté aplati tourné vers l'intérieur. Je continue à superposer des rangs semblables, en m'arrangeant de manière à diminuer un peu le diamètre à chaque nouveau rang et à donner à l'ensemble une forme conique.

Je garde des choux un peu plus gros pour fermer le sommet où je pose un dernier chou.

MAZARIN.



ALIMENT DES ENFANTS





## \* Menus \*

ŒUFS BROUILLÉS AU PROMAGE  
LAPÉNEAU A LA SAINT-AIGNAN

ROASTBEEF FROID  
SALADE  
SALSIFIS FRITS  
CRÈME AU CHOCOLAT

POTAGE SANTÉ  
OIE AUX MARRONS  
GIGOT ROTI  
PURÉE DE CHICORÉE  
POMMES A LA CHANOINESSE

ŒUFS FARCIS  
FILETS DE MERLANS AUX CORNICHONS  
POTIRON GRATINÉ  
GALETTE ET CONFITURES

POTAGE CRÈME D'ORGE  
BOUCHÉES AUX CREVETTES  
CANARD SAUVAGE EN SALMIS  
LANGOUSTE  
SALADE RUSSE  
GATEAU DE MARRONS

SAUCISSES AU VIN BLANC  
COTELETTES A LA FRANC-BOURGEOISE  
CHOUX DE BRUXELLES SAUTÉS  
CRÊPES SUZETTE

POTAGE CRÉCY  
TURBOT SAUCE MOUSSELINE  
CHARTREUSE DE PERDRIX  
GIGOT BOUILLI A L'ANGLAISE  
DINDE ROTIE  
PETITS POIS A LA PARISIENNE  
CROQUE-EN-BOUCHE DE CHOUX A LA CRÈME

BOULETTES HOLLANDAISES  
ESCALOPES DE VEAU  
PURÉE DE HARICOTS  
GATEAU A LA CASSEROLE

POTAGE CRÈME DE CHICORÉE  
TIMBALE NANTUA  
SELLE DE PRÉ-SALÉ SUR PURÉE DE MARRONS  
POULARDE DEMI-DEUIL  
GIGUE DE CHEVREUIL  
PATÉ DE FOIE GRAS  
CARDONS AU JUS  
BOMBE GLACÉE

L'EXTRAIT **LIEBIG** est INDISPENSABLE  
VIÂNDE dans  
TOUTE BONNE CUISINE



## POTIRON GRATINÉ

**U**NE très bonne recette pour les jours maigres ; elle réjouira les personnes de la maison qui n'aiment pas le potiron, car, ainsi préparé, on n'en trouve point le goût, à moins d'être prévenu. Ce plat peu coûteux est vraiment bon, à condition de suivre de point en point les indications que nous donnons. Le fromage ne doit être ajouté qu'en tout dernier lieu, hors du feu, et le plat doit passer fort peu de temps au four très vif pour gratiner rapidement. Ces deux conditions sont fondamentales pour la réussite. Il faut, cela va de soi, un bon fromage de gruyère, bien gras, pour que le filage en soit assuré.

### Proportions

Pour 5 ou 6 personnes :

500 gr. de potiron net ;  
100 — de gruyère gras râpé ;  
30 — de beurre ;  
15 — de farine ;  
5 — de sel ;  
1 œuf entier ;  
4 cuillerées à café de lait.

Pincée de poivre et de muscade.

Temps nécessaire : 1/2 heure.

### RÉSUMÉ

Blanchir le potiron coupé. Passer en purée.  
Y mélanger la farine, le lait, l'œuf, sel, poivre, muscade. Faire lier sur le feu dans plat beurré.



Ajouter en dernier lieu le fromage et faire gratiner 3 minutes à four vif.

### Le potiron

Toutes les espèces sont bonnes pour ce plat, potiron, citrouille, etc. Toutefois, si l'on peut choisir, on donnera la préférence au giraumont, qui est plus fin.

Epluchez-le, en enlevant l'écorce à un demi-centimètre d'épaisseur. Débarrassez-le des graines et des parties filandreuses du centre. Coupez-le ensuite en morceaux carrés de la grosseur de marrons, à peu près.

Ayez, pour ces quantités, un litre d'eau bouillante, dans une casserole, sur le feu. Salez à raison de 10 grammes de sel par litre. Quand l'eau est en pleine ébullition, jetez-y le potiron ; faites reprendre l'ébullition, et, à partir du moment où l'eau a recommencé à bouillir, ne laissez cuire le potiron qu'une ou deux minutes, trois au plus. Vous reconnaissez que la cuisson à l'eau est suffisante en constatant qu'il a changé de couleur, ou, plutôt, que la teinte jaune s'est accentuée et qu'elle a pris de la transparence. Du reste, en enfonçant les dents d'une fourchette dans un morceau, elles doivent pénétrer aisément. Tout cela doit être constaté rapidement, car le potiron cuit si vite, coupé ainsi en morceaux, qu'une minute de plus l'avance beaucoup. On le coupe ainsi en morceaux relativement petits pour que la cuisson soit plus rapide et qu'il n'absorbe pas trop d'eau.

Dès que le potiron est à point, égouttez-le sur une passoire, pour faire écouler l'eau ; laissez bien égoutter. Posez ensuite le tamis métallique sur un linge propre plié en quatre : la purée tombera sur ce linge qui en absorbera tout l'excès d'humidité. Avec le champignon de bois, écrasez, par petites quantités à la fois, le potiron, dont presque rien ne reste sur le tamis ; à peine y retrouve-t-on quelques filaments.

Laissez reposer la purée pour qu'elle achève de s'égoutter pendant quelques minutes. Durant ce temps vous préparez les accessoires.

### La farine, le lait, l'œuf

Mettez la farine dans une tasse : versez-y une cuillerée à café seulement de bon lait, tiède ou froid. Délayez en pâte avec une cuiller, en tournant et en battant fortement ; ajoutez une seconde cuillerée à café de lait, travaillez de même, pour dissoudre toute formation de grumeaux, et ainsi de suite, jusqu'à ce que cette pâte soit absolument lisse et coulante. Surtout, ne vous avisez pas, croyant aller plus vite, de vouloir délayer la farine en y mettant plus de lait au début ; la farine se mélangerait mal et ferait des boules. Ce n'est rien, ce mélange, mais il doit être fait avec le soin nécessaire. Cassez-y ensuite l'œuf entier, et battez ensemble, pour délayer, simplement, le jaune et le blanc, en faisant à peine mousser.

### Le plat

Prenez un plat creux qui aille au four, et de dimension telle que la purée vienne presque au ras du bord, ou, du moins, que les bords ne soient pas trop élevés, car cela empêcherait le potiron de gratiner avec la promptitude nécessaire ; il ne faut pas non plus que le potiron soit entassé sur une trop grande épaisseur, comme dans les casseroles à soufflé. Comptez, pour ces proportions, sur un plat d'environ 15 cent. de diamètre à l'intérieur, et 3 cent. de profondeur.

Beurrez-le avec tout le beurre indiqué, que vous étalez bien partout, tout bonnement avec le doigt ; il forme ainsi une couche assez épaisse.

### La cuisson

8 ou 10 minutes avant de servir, mettez la purée égouttée dans le plat beurré ;



ajoutez-y la farine et l'œuf délayés, en versant doucement, tandis qu'avec une cuiller de bois vous tournez avec précaution la purée, sans râcler le beurre du plat. Assaisonnez du sel indiqué, poivre et muscade rapée.

Posez le plat sur un feu très modéré, et ne cessez pas de remuer doucement le mélange en promenant la cuiller sur tout le fond du plat, et cela dans n'importe quel sens. A mesure que la purée s'échauffe, elle prend de la consistance; il faut la laisser épaissir, jusqu'au degré d'une bouillie très liée.

C'est ce degré qu'il faut savoir apprécier soi-même, car aucune description, aucune mesure n'en peut donner l'idée exacte; elle doit être telle que des œufs brouillés *bien faits* : bien crèmeuse, encore coulante, mais pouvant être prise sur une fourchette.

Méfiez-vous de votre plat qui continue de cuire la purée hors du feu, et retirez-le avant le degré atteint, sans cesser de tourner et de râcler le fond, en ramenant dessus.

Il faut, du reste, deux ou trois fois, retirer le plat, vers la fin, pour s'assurer, en procédant comme je viens de le dire, que l'on ne dépasse pas le point de cuisson.

Dès que la purée a atteint ce point, et *seulement à ce moment*, ajoutez-y le fromage, *hors du feu* et en même temps mélangez avec la cuiller de bois. Ne remettez plus du tout sur le feu, et, tout de suite, glissez le plat au four pour en faire colorer la surface.

#### Le four

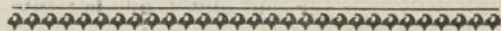
La purée ne doit y rester que 4 ou 5 minutes. Il faut donc un four très vif, pour que la surface ait le temps de colorer dans un si court délai. La chaleur ne doit venir que d'en haut; et, pour que le fond du plat ne chauffe pas trop, il faut mettre ce plat dans un plat plus grand, et verser dans le

grand plat quelques cuillerées d'eau froide. On pose le tout aussi près que possible du plafond du four, pour que la chaleur venant du haut soit très vive. Si les plaques de tôle du four ne permettent pas d'approcher le plat assez près du plafond, il faut élever le plat en le posant sur des briques, *froides*, ou bien sur une casserole haute remplie d'eau froide.

Si le four est occupé ou ne permet pas ces arrangements, il faut charger le couvercle de tôle appelé four de campagne, avec des charbons ardents et le mettre sur le plat, toujours sans feu dessous. Servez dès que la surface a bien coloré et s'est raffermie en une très mince pellicule bien sèche et dorée.

Le passage au four a dû modifier à peine la consistance de la purée qui doit être toujours moelleuse comme une épaisse bouillie; l'addition du fromage doit la faire filer ainsi que du macaroni.

LA VIEILLE CATHERINE.



### Potage de Ménage

AU

TAPIOCA-BOUILLON BOUDIER

UTILISATION DES RESTES

Quand vous avez fait un jus et qu'il vous en reste les légumes, oignons, carottes, etc., etc., passez-les au tamis métallique; mettez cette purée dans une casserole avec la quantité d'eau chaude et salée nécessaire à votre potage. Faites bouillir, jetez-y en pluie le Tapioca-Bouillon, laissez pocher au chaud sans bouillir et ajoutez au moment de servir un peu de cerfeuil légèrement haché.

*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 0/0 sur tout achat de 16 fr. aux bonnés du Pot au Feu.





## LE CANARD DES BORGIA

Un néfaste canard a failli causer, ces jours derniers, la mort de M. Sardou et de plusieurs personnes de sa famille.

La scène se passe, s'il nous est permis de parler ainsi, à Marly-le-Roi, dans la propriété de l'aimable académicien, signalée à tous les parisiens en promenade par la célèbre allée de sphinx. Au repas, il avait été servi un caneton à la rouennaise, une « délicatesse » chère à M. Claretie. On attendait comme convive l'administrateur de la Comédie Française qui, heureusement pour lui, fut ce jour-là, empêché.

Car, toutes les personnes, sauf deux, qui mangèrent du caneton, furent prises de coliques violentes et le médecin, mandé, diagnostiqua l'empoisonnement. Ce ne fut pas un simple empoisonnement de cinquième acte, prenant fin avec la chute du rideau : M. Sardou est resté malade toute une semaine, et un membre de sa famille ne s'est trouvé guéri qu'au bout de quinze jours.

La critique du *Pot-au-feu* devait s'exercer sur ce cas qui évoque l'accident analogue survenu, cet été, chez M. C. Krantz et dont tous les journaux se sont occupés. Le coupable était encore un canard.

Nous avons consulté le distingué sous-chef du Laboratoire municipal, M. Bordas, qui n'aperçoit que deux façons d'expliquer le cas.

Première hypothèse : Le canard, n'étant pas frais, contenait des ptomaines qui se développent en général au commencement de la décomposition et amènent des accidents parfois

mortels. C'est ainsi qu'il y a quelques années, une marchande des Halles réunissait plusieurs amies pour manger une oie farcie qu'elle n'avait pu vendre. La marchande en mourut et toutes ses invitées furent malades.

Il y eut expertise judiciaire, autopsie et analyse par les professeurs Brouardel et Ogier, et l'on trouva des ptomaines identiques dans les restes de l'oie et dans le cadavre de la bonne femme qui, affectée d'une lésion rénale, n'avait pu éliminer le poison.

Mais M. Sardou est un très fin gourmet, il n'a trouvé au caneton aucun goût de faisandage. Une seconde hypothèse doit avoir plus de vérité.

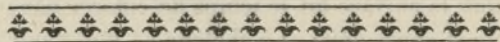
Le caneton avait été acheté à Marly, venant de Saint-Germain, où il avait probablement été expédié d'ailleurs. Il présentait, avant la cuisson, quelques taches rouges qui avaient un peu étonné le cordon-bleu du Maître.

Il est donc possible, que, pour lui faciliter ces pérégrinations, on l'ait saupoudré d'*abristol*, antiseptique dérivé de la houille, qui se présente sous forme de poudre rougeâtre, et constitue un poison assez violent dont l'usage est formellement interdit.

Or, d'après l'enquête du *Pot-au-feu*, cet antiseptique semble être néanmoins d'un usage assez courant ; et on pourrait citer certains magasins de volaille devant lesquels s'arrête plusieurs fois par semaine, de très bonne heure, une voiture chargée de boîtes d'*abristol*.

Il y a là pour la santé publique un danger dont il faut prendre son parti ; car le Parquet de la Seine qui, pour l'instant, a, paraît-il, d'autres canards à pourchasser, apporte peu d'empressement à poursuivre les délits de cet ordre qui lui sont signalés par le Laboratoire municipal. C'est à croire que nous avons affaire à des magistrats sans entrailles !

D.



**BOUTEILLES-BOUCHONS**  
**ÉDARD**  
ARTICLES DE CAVE  
(Téléph. 702.39) 26, 28, r. du Dragon





## HIVERNAGE DES LÉGUMES

Il est facile de conserver des légumes-racines pendant l'hiver lorsqu'on dispose d'une installation spéciale, mais, la plupart du temps, on se contente de mettre les racines dans une cave quelconque ou dans un silo établi dans le jardin,

Dans ces conditions, les racines se conservent plus ou moins bien et l'on court toujours le risque d'en perdre quelques-unes qui se dessèchent ou pourrissent.

Il existe cependant un moyen facile d'abriter les plantes contre les gelées, et ce procédé, à la portée de tous, convient surtout pour la conservation des Betteraves potagères, Carottes, Céleri-Rave, Choux-Navets, Panais, Rutabagas, Navets, Radis d'hiver, etc. C'est, en réalité, un enjaugeage de racines que l'on doit pratiquer de la manière suivante dans les jardins.

Dans un endroit abrité autant que possible, le long d'un mur de préférence, on choisit un sol sain et plutôt léger pour recevoir les racines à conserver. Celles-ci auront été arrachées avec soin et leurs feuilles coupées à environ 2 centimètres du collet, de façon à laisser le cœur intact. On procède comme suit à l'enjaugeage qui doit être fait par un temps sec : sur une largeur 1 mètre à 1 m. 20, on ouvre avec la bêche une jauche droite plus ou moins profonde, suivant la longueur des racines à y mettre, et l'on dispose celles-ci en ligne, en les

plaçant verticalement et de façon que leur collet arrive au niveau du sol. Les racines ne doivent pas se toucher et, le premier rang terminé, on emplit la jauge en foulant bien la terre contre les racines ; puis on en ouvre une seconde à 15 ou 20 centimètres de distance, parallèle à la première, et ainsi de suite. Le rapprochement entre les rangs varie suivant la grosseur des racines. Elles doivent toutes être enterrées jusqu'au collet, sauf les Rutabagas et les Choux-Navets, dont la partie charnue doit être laissée hors de terre.

Dans les maisons particulières, il serait cependant préférable d'employer une autre disposition dans le placement des racines, qui permette de prendre ensemble, au fur et à mesure des besoins, celles dont on a souvent le plus besoin. Dans ce cas, au lieu d'ouvrir les jauges en travers de la plate-bande on disposerait les rangs en longueur en y mettant un certain nombre de légumes les plus employés, tels que Carottes, Navets, en moins grande quantité des Céleris-Raves, Betteraves potagères, Radis, Rutabagas, de façon que, lorsqu'on ouvrira une jauge en travers, on y trouve un peu de chaque sorte de légumes. Cette disposition aurait pour but d'éviter d'ouvrir des jauges à différents endroits et d'obliger à découvrir de plusieurs côtés.

Sitôt que les gelées arrivent, on étend, sur toute la surface du sol et environ de 30 ou 40 centimètres autour de l'endroit où sont placées les racines, une couche de feuilles sèches ou de fumier long de près de 20 centimètres de hauteur. Si le froid augmente, on double la couverture de façon à éviter que le sol ne gèle. On s'en assure de temps à autre en enfonçant un bâton à travers la couche de feuilles ou de fumier. Pendant les dégels, il faut enlever à la fourche la couverture qui recouvre les racines, mais la tenir prête à la remettre à la première occasion.

En hiver et jusqu'au printemps, à moins de gelées excessives et prolongées, on peut s'approvisionner facilement de toutes les racines dont on aura fait provision en ôtant la couverture qui recouvre la jauge et en retirant avec une bêche ou un simple plantoir ce dont on



a besoin. On remet ensuite la couverture en ayant soin que le sol autour de la première jauge soit toujours bien abrité contre la gelée.

Ajoutons que nous employons avec beaucoup de succès l'hivernage des Choux *Milan* et *Cabus* en disposant également les plantes par rangs et en inclinant les pommes vers le *nord*, après les avoir préalablement débarrassées des grandes feuilles extérieures. Pendant les froids on couvre avec des paillassons hors d'usage, recouverts de fumier long ou de feuilles; on découvre à chaque dégel.

L'amateur ou le jardinier, disposant de châssis vides pendant l'hiver — comme cela arrive souvent — peut simplifier de beaucoup ce procédé d'hivernage en plantant les racines par rangs, dans les coffres de couches bien exposées, et en recouvrant de châssis et de paillassons pendant les gelées. Il est bon de mettre des réchauds de fumier autour des coffres si le froid est vif.

Dans ces conditions, le travail de l'arrachage est plus facile et plus propre,

Il convient d'ajouter que ce procédé d'hiverner les légumes a le grand avantage, outre son extrême simplicité, de conserver les racines aussi *fraîches* et aussi *saines* que si elles étaient récoltées en saison.

(*La Revue Horticole.*)

## POTAGE JULIENNE MAGGI

Combien de fois vous est-il arrivé d'en manger sans vous en douter et cela dans les plus grands restaurants?

*Mode d'emploi.* — On émiette la tablette de julienne dans un 1/2 litre d'eau froide et on laisse cuire pendant 30 à 35 minutes. Ce potage, comme tous les potages Maggi, contient son assaisonnement. En vente chez tous les épiciers. Il existe 27 variétés de potages Maggi, légumes, pâtes, etc.

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



## CHIEFONS

Modes enfantines. — Je signale en premier lieu, comme note typique, le raccourcissement des jupes de petites filles. Le genou est tout juste couvert, et, derrière, quand l'enfant marche, on perçoit la pliure du jarret, sous le bas noir bien tendu.

Par contre, la taille est descendue : non pas sous l'estomac, — ou plus exactement sous le ventre — ainsi que le voulait le genre anglais, avant la mode des robes Greenaway qui remonta la ceinture sous les bras. Pour le moment c'est à la place rationnelle que la taille est fixée, et si vous voulez savoir, Madame, où il est normal de la marquer d'après les lois de l'anatomie et de l'hygiène, sachez que c'est juste sous les côtes : vous apprécierez exactement l'endroit, en appuyant le doigt, près de la hanche. Et pour vous inspirer toute confiance dans ce renseignement, je vous avoue qu'il m'a été fourni par un membre — naturellement distingué — de la Faculté.

La silhouette du vêtement étant à peu près précisée, passons aux façons. Ici, par exemple, rien d'absolu : on fait tout ce qu'on veut, selon l'âge de l'enfant, son développement physique plus ou moins régulier, les circonstances différentes auxquelles la destination d'une robe doit se prêter, selon qu'on la désire pratique ou élégante.

Prenons, par exemple, comme type de robe « habillée », le modèle suivant, noté dans une maison spéciale pour enfants : un fourreau de velours beige très clair incrusté de grosse guipure écrue. Le corsage est absolument plat et uni comme le corsage d'une robe de dessous en percale. La jupe est taillée en forme et se rattache au corsage par une simple couture sans ceinture, ni plis, ni fronces d'aucune sorte. La guipure cache justement la jonction, et le dessin de cette guipure forme une pointe qui descend devant sur la jupe; toute la poitrine est également incrustée de dentelle, ainsi qu'un plastron. De la sorte, le ligne de taille



est dissimulée d'une façon totale; tout le buste de l'enfant, jusqu'à mi-corps, est comme gainé dans l'étoffe à laquelle cette coupe demi ajustée laisse toute souplesse.

Ce fourreau qui met en valeur la grâce robuste d'une fillette bien découplée, exagérerait au contraire le défaut de proportions chez une enfant délicate, plutôt frêle, à la tête développée sur des épaules restées étroites. A ces mignonnettes là, il faut des corsages blousant légèrement, des collerettes, des revers, des berthes, toutes choses donnant de l'ampleur, élargissant la petite carrure.

Pour le « tous les jours » une façon qui reste toujours gentille et commode, est la jupe froncée ou plissée avec la blouse rentrée à la taille, comme celle des petits garçons. On y ajoute une ceinture frangée en soie souple, nouée derrière, et une cravate assortie à la ceinture, sous un col rond en lingerie. Plus pratique est le simple col rabattu en toile empesé, comme le portent les garçonnets : sous les manteaux enfilés à la hâte dans la bousculade d'une sortie de cours ou de catéchisme, le col empesé présente une résistance qu'on ne saurait attendre de la batiste et des broderies. Cette toile ferme, bien blanche, a un petit air de netteté fort agréable : j'en ai remarqué le bon effet sur des robes de tartan écossais vert et bleu, à filets rouges et blancs, avec ceintures et cravates en soie rouge. Le tout porté par des jeunes personnes de sept et de onze ans. La même façon est encore fort réussie en velours côtelé gris, beige, ou marron.

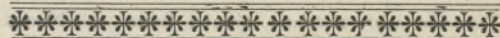


Il y a quarante ans, c'est au jardin des Tuileries que se voyaient les élégances enfantines. Vingt ans plus tard, on les trouva au Champs-Élysées, au Parc-Monceau. Et maintenant, il faut aller jusqu'à l'avenue du Bois pour rencontrer les privilégiés de ce petit monde.

J'y ai pris à l'heure du soleil, l'instantané que voici : Une fillette de 8 à 10 ans, un bébé de 3 ou 4 ans, encadrés dans une Fraülein et une nurse à gants blancs. Les deux enfants en redingote de drap beige très clair, nuance livrée, croisée devant sous une double rangée, de grands boutons genre ancien, en strass.

Deux boutons semblables à la taille, derrière, surmontant un gros pli creux, double, qui donne de l'ampleur et laisse bouffer les jupes sous le manteau. Deux petites pélerines toutes courtes, sont superposées sur les épaules à la façon d'un carrick : très plates à l'encolure, elles godent sur leur bord inférieur. Chaque pélerine est bordée d'une guipure d'Irlande haute de 5 à 6 centimètres, et posée à plat sur l'étoffe, en remontant. Col et revers rabattus par devant sur les pélerines. Cravate en mousseline blanche avec un gros nœud à l'intérieur. Chapeaux ronds en feutre assorti, forme capeline. Gros ruché en mousseline de soie beige, posé seulement devant en auréole, avec au milieu même de la passe et la relevant, un énorme chou en panne bleu-ciel ; le chapeau du bébé, avait, de plus, deux pompons de panne bleu-ciel sur les oreilles. Bottines et bas noirs; gants de fine laine blanche.

A. DE BOURGEOISIE.



## COURRIER

**B. V.** — Chocolat à la crème : faire de petites boules de fondant que l'on trempe dans du chocolat dit « de couverture ». — Pralinés : opérer de même avec du pralin fait avec 500 gr. nougat broyé lié avec 125 gr. de chocolat fondu.

**Meaux.** — Galette demi-plomb : 100 gr. farine, 60 beurre, 1 cuillerée à café sucre, pincée de sel, 1 jaune d'œuf, rhum ou vanille ; 1 cuillerée environ de lait.

**François I.** — Nous ignorons ce que désigne ce nom de fantaisie donné à un homard par un cuisinier quelconque.

**B. L.** — Matelotte de carpes : 1 kil. carpe, 1/2 litre eau, autant de vin rouge ou blanc, 6 ou 8 oignons, 125 gr. champignons, 60 beurre, 15 farine, sel, bouquet, 1 petit verre cognac. Cuire la carpe en tronçons avec le liquide et l'assaisonnement. Lier avec le beurre manié, après avoir fait réduire la cuisson. — La sole normande a paru.

**M. G.** — Le samovar n'est employé que comme réservoir d'eau chaude, dont on se sert pour étendre dans les tasses une infusion très forte. — Une pincée. — Nous n'entrevoions pas le moyen de parfumer une pâte au rhum sans la mouiller. — La recette



des beignets soufflés a paru. Mieux vaut les frire à l'huile.

**A.-L. Puteaux.** — Le renseignement se trouve à la page 319.

**C.-S.** — Pour blanchir les pieds de mouton : cuire à l'eau salée acidulée, au moins 3 heures, à petit feu.

**Ablon.** — La recette est exacte. La pâte de votre tarte n'était pas cuite et les pommes étaient brûlées parce que votre four chauffe trop dessus et pas assez dessous. Ce four a besoin d'être nettoyé.

**A. G.** — Sirop de café : faire infuser 500 gr. café dans 3 litres d'eau, ajouter 4 kilos sucre et amener, en chauffant, à 32 degrés.

**H. F. P.** — Pommes de terre duchesse : réduire en purée 1 kilo pommes de terre, lier avec 150 gr. beurre, 2 œufs, 4 jaunes, 1/2 décil. crème. Laisser refroidir, découper et cuire sur plaque.

**Mantes.** — On ne peut faire de bonnes tripes à la mode de Caen qu'à condition d'en préparer une dizaine de kilos à la fois ; en outre, la cuisson n'est pas pratique dans un ménage.

**Chalet Mignon.** — Langues de chat : 100 gr. sucre, 100 farine, 2 blancs, 1 décil. crème, vanille. Travailler sucre et crème, ajouter farine puis blancs montés ; cuire sur plaque. — Alouettes en caisse : farcir avec un peu de foie gras et de truffes, braiser, mettre légèrement sous presse et glacer à la gelée de gibier. — Il ne peut rien y avoir dans cet ordre d'idées en dehors des soufflés de poisson.

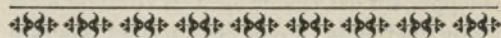
**B. Belfort et plusieurs abonnés.** — Nous ne cessons d'indiquer que nous ne pouvons tenir compte des lettres non signées.

**D.** — Pour empêcher le praliné de remonter à la surface d'une crème, il faut l'écraser très fin et le passer au tamis, verser la crème bouillante dans le moule, et mettre au feu immédiatement.

**Avesnes.** — Oui, quand on a le temps, il est meilleur de préparer un court bouillon cuit et refroidi ; 2° Il faut suivre la recette de sauce venaison exactement comme il est indiqué. Le jus n'est pas perdu parce qu'il a réduit ; il est au contraire corsé par la réduction. *Jamais* on ne doit mettre un rôti au four directement au fond du plat ; *jamais* on ne doit l'arroser avec autre chose que de la graisse ou du beurre. Ou bien alors ce n'est plus un rôti mais une manière de braisé. Rien n'est plus facile que l'emploi d'une grille, soit qu'elle remplisse exactement le fond du plat, en laissant un espace libre pour la cuiller, soit qu'au contraire elle soit carrée, débordante et repose sur les bords du plat ovale, de telle sorte que la cuiller a place également. Le mieux est

le plat à rôtir, en fer étamé, avec, à chaque extrémité, deux supports sur lesquels repose une broche, dans laquelle on embroche la pièce à rôtir ; le tout entre dans le four.

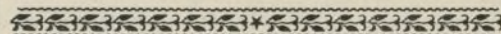
**H. A. Y.** — Le châle est obligatoire pour les très grands deuils seulement le jour des funérailles. On le remplace ensuite par un vêtement garni de crêpe. Deuil de tante, trois mois, pas de crêpe. Oui, nous notons votre demande pour plus de détails.



## LES CAFÉS CARVALHO

Nous sommes au siècle des falsifications ; il faut donc signaler les produits sains et purs surtout quand ils font partie de l'alimentation universelle.

Les Cafés Carvalho sont de ces produits-là : arôme exquis, pureté absolue, ils ont tout. En vente *par boîtes cachetées*, 85, rue Turbigo, 26, rue Cadet et partout. Bien exiger le nom, la marque et la signature sur chaque boîte.



## EXALTATION D'ÉNERGIE

La vulgarisation de tous les genres de sport a appelé l'attention des savants sur la recherche des spécifiques capables de conserver, pendant les longues épreuves, l'endurance du joueur, sa résistance à la fatigue, de ménager enfin la dépense extraordinaire de son énergie.

Il est aujourd'hui démontré que le Vin Mariani possède au plus haut degré le pouvoir excitateur en même temps que la vertu d'épargne. C'est, au dire de nombreux professionnels et amateurs, parmi lesquels le célèbre colonel américain Cody, l'agent dynamogénique le plus merveilleux. Tandis que l'effet stimulant réalisé par les autres préparations était rapidement suivi de réaction physique et d'abattement, le ressort, l'exaltation d'énergie obtenus grâce au Vin Mariani ne faisaient qu'augmenter à chaque dose absorbée.

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





B.V.

# HUITRES

Le **Pot-au-Feu** expédie  
à ses abonnés des huîtres de premier choix,  
arrivant chaque matin à Paris par les trains de marée.  
Les prix s'entendent *franco* d'emballage. Port en sus.  
Les *Ostende* et les *Burnham* ne s'expédient que **par baril**  
**de 100.**

Nous expédions les autres variétés par paniers de 100 et de 50.  
Pour les paniers de 50, ajouter 50 centimes à la moitié des  
prix ci-dessous.

Nous indiquons le poids approximatif du panier de cent huîtres; on sera ainsi  
fixé sur la possibilité d'employer des colis postaux.

	Le cent.		Le cent.
Marennnes vertes, extra (14 kilos)...	20 »	Côte Rouge n° 2 (9 kilos) .....	16 »
— — n° 1 (11 kilos)...	15 »	Cancales, extra (22 kilos) .....	16 »
— — n° 3 (7 kilos)....	8 »	Armoricaines de Belon (9 kil. 500). ..	17 »
— blanches n° 2 (9 kilos)....	10 »	Ostende (8 kilos) .....	24 »
Côte Rouge n° 1 (15 kilos).....	21 »	Burnham (5 k. 500) .....	25 »

*Cette série représente les types les plus différenciés et les plus avantageux.*

## MARENNES

La marennnes verte n° 1 constitue une fort belle huître, beaucoup moins diffé-  
rente de l'extra que ne le ferait supposer l'écart de prix.

De même, le n° 3, qui représente une huître moyenne, a paru plus avantageux  
que le n° 2.

## PROVENANCES DIVERSES

Aux amateurs d'huîtres de grosse taille, et moins douces que la Marennnes, nous  
offrons la *Cancale extra*, huître énorme, un peu salée.

Les *Armoricaines de Belon*, souvent vendues comme *Ostende*, sont un peu plus  
grosses.

La *Cote Rouge*, de la taille des plus belles Marennnes, est une huître très douce et  
excessivement grasse.

La *Burnham*, toute petite, comme on peut le voir d'après son poids, est d'une  
extrême finesse.



## NOVEMBRE GASTRONOMIQUE

## POISSON

La truite allemande est moins chère : 7 à 8 fr. le kilo ; la truite de Dantzig, elle-même, un peu plus fine, devient plus abondante ; les cours, très variables, oscillent entre 8 et 10 francs le kilo.

La petite truite de rivière, dont la pêche est fermée en France, vaut 10 francs le kilo.

Le turbot et la barbue varient de 3 fr. 75 à 4 fr. 25 et même 4 fr. 50. La barbue est, en général, un peu plus chère que le turbot.

Le bar est toujours cher : 5 à 6 francs le kilo.

Le mulot, moins abondant, est en hausse : 4 fr. 50 à 5 fr. 25 le kilo.

Les cours de la sole sont très variables : 4 fr. 50 à 5 fr. 50 le kilo.

Jolies dorades : 2 fr. à 2 fr. 25.

Petit rouget de la Méditerranée : 6 fr. le kilo.

Le colin va rester cher toute l'année : 2 fr. 25 à 2 fr. 75 le kilo environ.

Beaucoup de merlans, de 1 fr. 50 à 1 fr. 75 le kilo.

Le hareng, très abondant, ne vaut plus que 10 à 12 centimes.

La grosse langouste vivante est fort chère depuis quelques jours : 4 fr. 50 à 5 fr. 50 le kilo. Les cours du homard, très mouvementés à cause de l'irrégularité des arrivages, varient de 4 fr. 25 à 6 fr. le kilo.

Coquilles Saint-Jacques : 15 à 20 centimes.

Ecrevisses pour bisque : 13 à 14 francs le cent ; moyennes pour buisson : 18 40 francs.

## VOLAILLE, GIBIER &amp; DIVERS

Le prix des perdreaux ne varie guère. Les perdreaux de pays, valent de 3 fr. 25 à 4 fr. Les perdreaux allemands : 2 fr. 75 à 3 fr. 50.

Perdrix : 2 fr. 25 à 2 fr. 75.

## CAUSERIE DU FOYER

## La contagion nerveuse

Tous n'en meurent pas, mais tous en sont frappés.

On a voulu idéaliser cette névrose fin de siècle en lui donnant des causes pour ainsi dire intellectuelles.

Mais ce n'est pas une origine intellectuelle, *affective* qu'il faut chercher à la neurasthénie, laquelle a pour causes, à tous les âges, la mauvaise hygiène, les excès de travail ou de plaisir servant de points de départ à la dyspepsie nerveuse qui engendre à son tour la neurasthénie, c'est-à-dire le manque de force, la débilité, la susceptibilité.

La neurasthénie doit être prise au sérieux, car elle amène rapidement une débilité complète, à la fois physique et intellectuelle.

Un régime thérapeutique est indispensable ; il comprend : 1° l'usage ordinaire de la coca qui maintient un appétit régulier et une digestion complète ; 2° l'em-

ploi quotidien de la kola, de l'iode, du tanin, du quinquina, et du phosphate de chaux. De la kola, parce qu'elle assure une circulation normale ; de l'iode parce qu'il est un décongestif de tous les viscères, surtout du cerveau et des intestins ; du tanin parce qu'il active la nutrition ; du quinquina, parce qu'il calme la fièvre nerveuse ; du phosphate de chaux, parce qu'il renouvelle le tissu nerveux toujours menacé d'usure chez ces malheureux malades. Ce résultat thérapeutique se résume, du reste, en une seule préparation, le *Vin Desiles*, ce vin béni par les neurasthéniques qu'il a guéris.

D<sup>r</sup> Sandreau.

Le véritable *Vin Desiles*, celui qui par son goût exquis et ses qualités reconstituantes, a mérité la faveur du public et du corps médical tout entier, a son siège rue du Louvre, 5 bis. Pour éviter les contrefaçons, on est prié d'exiger sur l'étiquette, au-dessous du titre VIN DESILES, la mention : *Formule du D<sup>r</sup> A. C., ex-médecin de la marine.*

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

FAIT **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.

## Champagne Trianon

Les 6 bouteilles . . . . . 21 francs  
12 demies . . . . . 23 —

## Champagne Trianon \*\*\*

La bout. 1/2 bout.  
Doux . . . . . 6 francs 3 fr. 25  
Sec . . . . . 6 fr. 50 3 — 50

Hors Paris : bonification de 1 franc par 6 bouteilles et emballage gratuit.

Le Gérant : A. DESBOIS

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