



MARRONS DÉGUISÉS

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

Les marrons déguisés, excellente friandise, sont d'une préparation extrêmement simple. Il suffit de faire une purée de marrons et d'en mouler des marrons que l'on glace au chocolat.

Proportions

Pour 24 ou 25 marrons :
 500 gr. de marrons ;
 100 — de sucre semoule ;
 100 — de beurre, très fin, pour la purée de marrons ;
 50 gr. de beurre pour la glace de chocolat ;
 250 gr. environ, d'excellent chocolat, soit 5 à 6 tablettes de 12 à la livre ;
 1 décilitre de lait ;
 1 pincée de sel ;
 1/4 de gousse de vanille.

Les marrons

Je choisis des marrons de préférence aux châtaignes ; ils sont plus faciles à éplucher, ayant moins de cloisons intérieures. On les reconnaît à ce qu'ils sont bombés des deux côtés, tandis que les châtaignes ont une face aplatie. Après avoir enlevé la première écorce des marrons, je les mets dans une casserole avec de l'eau froide en quantité suffisante pour les couvrir et je chauffe jusqu'à ébullition. Je retire aussitôt la casserole du feu. Si on laisse bouillir, les marrons ont tendance à s'écraser et sont plus difficiles à éplucher ; en outre,

leur peau déteint et l'on a une purée grise.

Je retire les marrons un à un, à mesure que je les épluche. Si je les retirais tous ensemble, ils sécheraient en attendant leur tour d'être épluchés et j'obtiendrais alors une farine moins fine.

D'autre part, j'ai sur le coin du fourneau une casserole contenant 1 décilitre de lait chaud avec une pincée de sel ; j'y mets les marrons à mesure qu'ils sont épluchés. Quand tous y sont, je fais cuire à petit feu, de préférence à casserole couverte, pendant une quinzaine de minutes.

On ne doit pas mouiller davantage les marrons, et il faut éviter de les cuire trop longtemps ; sinon, ils se détrempent, une partie de leur fécule se délaye dans le lait que l'on jette ensuite, et la purée est trop claire. Il devient alors fort difficile de bien mouler les marrons et, surtout, de les glacer. Ils sont à point quand on peut les traverser facilement avec une aiguille.

Remarquons que, tout en étant mis dans le lait les uns après les autres, ils arrivent tous en même temps au point voulu, car ceux qui attendent dans l'eau chaude continuent à cuire à peu près autant que s'ils étaient dans la casserole au lait.

La purée

Les marrons étant cuits, j'égoutte bien la casserole que je laisse encore quelques instants sur feu doux pour achever l'évaporation de leur humidité.

Je prends les marrons les uns après les autres, n'en écrasant qu'un ou deux à la fois sur le tamis métallique, à travers lequel ils passent en formant une espèce de

vermicelle que je recueille dans une terrine. J'ajoute le beurre *non fondu*, divisé en plusieurs morceaux, la vanille pilée, une pincée de sel, et je triture avec une spatule ou une cuiller de bois jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Alors, seulement, j'ajoute le sucre, je mêle, et je passe une seconde fois au tamis.

Si je mettais le sucre avant le beurre, ou si j'employais le beurre fondu, je liquéfierais la purée, et le mélange serait beaucoup plus difficile.

La purée est terminée. Je l'étends sur un plat, et je la mets au frais pour qu'elle prenne de la consistance. Il faut attendre qu'elle soit très ferme pour la travailler ; sinon, elle se moule mal, puis elle se déforme quand on la nappe de chocolat.

Pour mouler

On vend des moules spéciaux pour former les marrons ; c'est un marron creux en fer-blanc dont toute une face est ouverte, quelque chose comme un demi-marron. Il suffit d'un moule. Après l'avoir très légèrement huilé, je le remplis de purée, sans trop tasser, et j'égale la surface avec une spatule ou une lame de couteau. Je forme donc une châtaigne plutôt qu'un marron, puisqu'il y a un côté plat. Il suffit de secouer légèrement sur la table saupoudrée de sucre glace pour détacher le marron. Il est inutile d'huiler le moule pour chaque marron.

Si je n'ai pas de moule, je roule la pâte en saucisson — toujours après avoir saupoudré la table de sucre glace pour pouvoir manier la pâte — et je coupe en petits bouchons que j'arrondis et aplatis avec les doigts pour leur donner autant que possible la forme d'une châtaigne.

Je laisse de nouveau raffermir, si c'est nécessaire. Puis je prépare des petits bâtonnets à peu près de la longueur d'un crayon avec lesquels je piquerai les mar-

rons pour les tremper dans le chocolat. Il me faut, en outre, une passoire à gros trous ou un tamis pour planter ces bâtons quand les marrons seront glacés, afin que le glaçage sèche sans toucher à rien.

Pour glacer

Il est indispensable, pour obtenir un glaçage fin et brillant, d'employer d'excellent chocolat. Les chocolats bon marché, chargés en fécule, donnent une enveloppe qui reste molle et terne. Si l'on veut glacer bien et facilement, il faut avoir une quantité de chocolat plus grande que celle qui sera employée : on trempe ainsi le marron d'un seul coup, sans être obligé de le tourner et retourner ; en outre, la masse de chocolat étant plus abondante, garde mieux la chaleur, et, par conséquent, épaissit moins une fois retirée du feu. Le chocolat qui reste n'est pas perdu, car, en le faisant refondre, on peut l'utiliser soit pour un nouveau glaçage, soit pour préparer une tasse de chocolat. Dans ce dernier cas, on le traite comme une tablette de chocolat ordinaire.

Pour notre quantité de marrons, il faut, pour bien faire, 5 à 6 tablettes de chocolat de douze à la livre. Après les avoir cassées en morceaux, je les mets dans une petite casserole étroite et haute, avec une cuillerée d'eau par tablette, et je chauffe tout doucement. Il faut bien se garder d'augmenter la quantité de liquide sous prétexte d'activer la fusion, car on est ensuite obligé de faire bouillir le chocolat pour le réduire à consistance convenable, et s'il bout, il n'aura pas de brillant.

A partir du moment où le chocolat commence à se ramollir, soit au bout de quelques minutes, je ne cesse plus de le remuer avec une spatule ou une cuiller de bois pour bien le délayer et éviter qu'il brûle ou qu'il forme des grumeaux. Quand il est bien fondu, formant un sirop parfaitement lisse,

je retire la casserole sur le coin du fourneau, et j'ajoute 50 grammes de beurre très fin, divisé en cinq ou six morceaux que je mêle bien. Je puis ajouter aussi quelques gouttes de carmin pour obtenir une teinte brune analogue à celle de l'écorce des marrons. Le beurre a pour effet de rendre le glaçage plus brillant et de rendre plus mince la couche de chocolat qui s'attache aux marrons.

Pour glacer

Je pique un marron avec un bâtonnet sur le milieu de sa face plate, et je le trempe rapidement dans le chocolat, la pointe en bas et de façon à laisser à nu un rond qui simule le fond du marron. Je le retire aussitôt et je plante mon bâton, de manière que la pointe du marron soit tournée vers la terre : l'excès de chocolat coule ainsi régulièrement vers la pointe qu'il accentue, ne laissant point de traînées irrégulières à la surface du marron.

Je laisse sécher au frais avant de déboucher les marrons.

Observations

Ces marrons ne se conservent guère plus de 24 heures, à cause du lait qu'ils ont absorbé, et qui tourne très vite. En les faisant cuire simplement à l'eau, on obtient une purée un peu moins fine, mais ils peuvent alors se conserver deux ou trois jours.

Si l'on opère bien, on obtient un glaçage très brillant, mais toujours inférieur à celui des bons confiseurs. Ces derniers emploient, au lieu de chocolat ordinaire, du chocolat dit « de couverture », qui se vend 5 ou 6 francs la livre. On en emploie la même quantité que l'on fait fondre au bain-marie avec seulement une ou deux cuillerées d'eau par demi-livre. Quand il est fondu, on le laisse refroidir, puis on le réchauffe, on y incorpore le beurre, et l'on glace.

En remplaçant l'eau par même quantité de glycérine, le glaçage est plus brillant.

MAZARIN.



Langouste à la Broche

Ceci est une originalité, du reste très raisonnable, ne présentant pas les difficultés d'exécution qu'on pourrait redouter. Pour un dîner maigre, une langouste ainsi préparée représentera le rôti, et ce sera une agréable nouveauté. La sauce qui accompagne cette langouste peut aussi bien s'appliquer à un autre poisson, de préférence à un poisson grillé.

Le bouillon de poisson se préparant à l'avance, la cuisson de la langouste et la confection de la sauce sont choses peu compliquées, surtout si la cuisinière a déjà un peu l'habitude des rôtis.

Proportions

Pour 7 ou 8 personnes :

Une langouste pesant environ 1 kilo 500 ;

30 gr. de beurre ;

1 décilitre de bouillon de poisson ;

1 — 1/4 de madère ;

Temps nécessaire : 1 h. 1/4.

POUR LA SAUCE

2 décil. de bouillon de poisson ;

60 gr. de beurre frais très bon ;

15 — de farine ;

1 cuillerée de madère ;

1 jaune d'œuf ;

1/2 cuillerée à café de jus de citron ;

Cayenne à volonté.

Temps nécessaire : 20 à 25 minutes.

POUR LE BOUILLON DE POISSON

200 gr. de poisson, grondin ou merlan ;

5 — d'échalotte ;

40 — d'oignon ;

40 — de carotte ;

5 — de beurre ;

4 décilitres d'eau ;

1/2 — de madère ;

1 clou de girofle, brin de thym, demi-feuille de laurier, pincée de muscade, branche de persil ;

5 gr. de sel ;

1 — de poivre.

Temps nécessaire : 1 heure. Peut se préparer bien à l'avance.

RÉSUMÉ

1^o Avant tout préparer le bouillon de poisson.

Bouillon. — Faire revenir poisson et légumes dans casserole beurrée. Ajouter madère ; réduire. Mouiller avec eau. Ajouter assaisonnement. Cuire doucement à couvert. Passer en appuyant. Réserver.

2^o Mettre la langouste au feu.

Langouste — Plonger dans eau bouillante. Cuire sur broche 1 heure. Arroser avec bouillon et madère

3^o Préparer la sauce.

Sauce. — Roux blanc. Mouiller avec bouillon, madère. Lier au jaune d'œuf. Ajouter jus de la langouste, cuillerée de madère, jus de citron, vérifier l'assaisonnement.

Le bouillon de poisson

Des débris de poisson frais et non cuit peuvent fort bien suffire, si vous en avez en quantité suffisante. Sinon, il faut prendre un poisson bon marché, mais toujours d'une excessive fraîcheur. Le merlan est le poisson le plus généralement employé ; le rouget ou grondin est bon aussi ; une petite anguille, à condition qu'elle n'ait pas le goût de vase, fait également bien. Enfin le poisson d'eau douce, brochet, carpe ou tanche peut aussi être utilisé. Rappelons que la tête du poisson est ce qui donne le plus d'arôme au bouillon.

Avec une noisette de beurre, graissez le fond d'une petite casserole étamée. Mettez-y le poisson coupé en tronçons avec les légumes coupés en rondelles.

La carotte doit être émincée aussi finement que possible, étant plus dure à cuire que l'oignon. Ajoutez l'échalotte, le persil et deux cuillerées à bouche d'eau fraîche. Posez la casserole sur un feu modéré, et laissez cuire de 12 à 15 minutes, jusqu'à ce que le peu de liquide ait réduit et que le poisson et les légumes aient légèrement jauni. Le fond de la casserole doit être doré, mais ne le laissez pas noircir ni même brunir, ce qui donnerait de l'âcreté au bouillon. Remuez pendant ce temps.

Quand il est à ce point, versez-y le madère, soit 1/2 décilitre. Laissez bouillir, en remuant le contenu de la casserole avec la cuiller de bois pour délayer le léger gratin doré du fond. Laissez réduire jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'une cuillerée seulement de liquide dans la casserole. Versez alors les 4 décilitres d'eau chaude qui doivent juste couvrir le poisson. Ajoutez le sel, le girofle, le poivre, la muscade, le thym et le laurier. Faites bouillir, et quand l'ébullition est déclarée, couvrez la casserole et retirez-la sur un feu plus modéré, pour laisser bouillir régulièrement et pas trop fort pendant 40 minutes environ.

Au bout de ce temps, retirez les morceaux de poisson qui sont très bons encore à manger. Passez la sauce à travers le chinois ou passoire fine, en appuyant et en pressant bien avec le dos d'une cuiller de bois. Laissez reposer quelques instants ce bouillon, au fond duquel un léger dépôt se produit toujours. Vous devez en trouver 3 décilitres, largement mesurés. Si le liquide avait réduit davantage, ce qui ne doit pas se produire, cependant, avec une cuisson tranquille et le couvercle bien posé, il faudrait ajouter la quantité d'eau néces-

saire pour parfaire les 3 décilitres, et donner quelques minutes d'ébullition.

Le bouillon est prêt à employer à partir de ce moment. Il peut attendre — sans le tenir au chaud, bien entendu — du matin au soir.

La langouste.

Ayez une grande casserole ou un petit chaudron rempli aux 2/3 d'eau bouillante, sur le feu. Repliez la queue de la langouste, ainsi que ses cornes, et fixez-les solidement par quelques tours de ficelle.

Plongez l'animal, tête en avant, dans l'eau qui doit bouillir à gros bouillons. Couvrez tout de suite la casserole, et laissez sur le feu 2 ou 3 minutes pour une langouste de cette dimension. Cela suffit pour la tuer. Il faut, naturellement, que l'eau couvre bien partout la langouste. Elle doit déjà avoir pris une teinte rouge au bout de ce temps.

Retirez-la immédiatement au bout des 2 ou 3 minutes. Egouttez et déficelez. Allongez-la sur une broche, *mais ne passez pas surtout la broche à travers l'animal*. Le mieux est de procéder ainsi : toute broche possède une petite ouverture au milieu, dans laquelle s'introduit un hâtelet servant à fixer les pièces à rôtir. Commencez par entrer ce hâtelet dans la broche. Puis vous allongez la langouste sur le tout qui figure ainsi une sorte de croisillon ; de la sorte, la langouste repose sur la partie plate du hâtelet et sur la partie mince de la broche. Fixez-la tout de suite sur le hâtelet, avec deux tours de ficelle que vous entrecroisez. Il ne faut pas une ficelle trop mince, comme celle qu'on emploie pour lier les légumes, mais une ficelle moyenne, ainsi qu'on la prend pour les paquets ordinaires.

Votre langouste étant assujettie de la sorte, continuez de la fixer, la queue allongée tout le long de la broche, et plus haut, le long du coffre, en repliant ses cornes le

long du corps, car leur dimension gênerait pendant la cuisson.

Faites chauffer 30 grammes de beurre dans une soucoupe ; quand il est fondu, trempez-y un pinceau plat de cuisine, et badigeonnez l'animal sur sa carapace, ses pattes, etc., de tous les côtés enfin. Beurrez avec le même soin et partout la ficelle qui l'entoure, afin qu'elle ne brûle pas.

Il faut tout de suite mettre la langouste au feu, car après ce passage à l'eau bouillante qui l'a tuée sans la cuire, la chair se gâterait si on laissait trop attendre.

La cuisson

Si vous disposez d'un feu de broche, ce sera parfait. Sinon le four est très bien aussi, si vous avez surtout un plat à rôtir sur lequel s'adapte la broche, et qui permet de tourner et d'arroser facilement le rôti.

Mettez à four assez chaud, comme pour un rôti. Quand la langouste est bien réchauffée, arrosez-la avec le bouillon et 1 décilitre du madère indiqué, que vous versez par petites quantités à la fois seulement. Sans cela le liquide s'évaporerait trop vite et il n'en resterait plus pour aller jusqu'au bout. L'apparence extérieure de la langouste n'indique pas grand'chose quant à son degré de cuisson. Certaines recettes disent que la friabilité de la coquille est une marque du point obtenu ; mais j'ai constaté que la langouste pouvait être absolument cuite sans que la coquille soit devenue friable ; et si l'on voulait attendre ce degré, on risquerait d'avoir des chairs desséchées et pas mangeables.

C'est donc surtout le temps et le degré de chaleur du four qui importent. En réalité, la langouste cuit ainsi d'une façon très normale, et toute personne déjà habituée à la cuisson de rôtis saisira très bien la façon de conduire cette cuisson.

Pour une langouste d'un poids moins fort, il faudra naturellement moins de

temps, mais toujours la même chaleur soutenue. On peut compter une petite heure pour une langouste du poids indiqué.

Arrosez très fréquemment en ayant soin de mouiller la ficelle et de tourner la langouste sur toutes ses faces à mesure. Si c'est devant un feu de broche, il faut exposer plus longtemps au feu la partie de la carapace qui est plus longue à pénétrer que le dessous de la queue.

Au four, où la chaleur est plus égale, cela a moins d'importance, cependant, il faut aussi tourner également du côté du foyer.

La langouste rend une espèce de jus qui provient surtout des pattes arrachées, et dont on l'arrose avec le bouillon et le madère indiqués. Ajoutons que les extrémités de la carapace, la partie grenue du coffre, se brunissent peu à peu vers le temps où elle doit être cuite. Débrochez-la, défilez, et tenez au chaud.

Jetez dans la lèche-frite le quart du décilitre de madère, et servez-vous en pour détacher le fond gratiné. Versez ce peu de liquide dans la sauce préparée d'avance.

La langouste est découpée au moment de servir, sur la planche à découper, et le jus qui en découle s'ajoute dans la sauce.

La sauce

Dans une petite casserole, celle par exemple où a cuit le court-bouillon, mettez la farine, soit 15 gr. avec autant de beurre.

Posez sur feu très doux. Mélangez et faites fondre avec la cuiller de bois. Laissez cuire très doucement, sans prendre couleur, une dizaine de minutes. Le mélange doit garder la teinte du début, mais la farine a dû chauffer suffisamment pour cuire et ne pas donner un goût de colle.

Ce point étant obtenu, mouillez tout doucement ce roux blanc avec le bouillon de poisson tiède ou chaud, soit 2 décilitres. Il en faut verser à peine pour commencer,

le 1/4 à peine d'un décilitre, et pendant ce temps tournez vigoureusement avec la cuiller de bois pour réduire en pâte épaisse et lisse. Puis vous ajoutez d'autre liquide, et recommencez le même travail, jusqu'à ce que la pâte, toujours bien lisse, devienne peu à peu liquide. Tout le bouillon étant versé, posez la casserole sur un feu plus soutenu et faites bouillir *sans cesser de tourner* jusqu'à ce que l'ébullition soit franchement établie. Laissez bouillir quelques minutes, car c'est sans inconvénient, la farine du roux étant cuite. Si votre sauce doit être servie tout de suite, ajoutez-y la cuillerée de madère, pendant que la casserole est encore sur le feu. Ce madère, n'ayant pas réduit et à peine cuit, donne grand parfum.

Cassez le jaune d'œuf dans un bol. Enlevez bien le germe blanc surtout. Délayez-le avec deux ou trois cuillerées de sauce, puis reversez cette liaison dans la casserole, en tournant de préférence avec un petit fouet en fil de fer étamé. Ce travail rend les sauces très lisses et très légères.

Faites chauffer sur feu ordinaire sans cesser de battre avec le fouet, et laissez bouillir, juste ce qu'il faut pour que l'œuf soit cuit. Vous voyez bien quand des cloches d'ébullition se produisent, que la sauce est considérée comme ayant bouilli.

Tenez au chaud, au bain marie, mais pas avec eau en ébullition, jusqu'au moment de servir, et posez sur la sauce deux ou trois morceaux de beurre, gros comme des noisettes, qui empêchent une pellicule de se former à la surface.

Juste au moment de servir, ajoutez le reste du beurre, le jus de la langouste, le jus de citron, donnez un bon coup de fouet pour mêler et lisser le tout, goûtez pour l'assaisonnement et versez dans une saucière bien réellement chauffée au fond.

LA VIEILLE CATHERINE.



Menus

ŒUFS BROUILLÉS
HARICOT DE MOUTON
POULET FROID EN MAYONNAISE
BRIOCHE

POTAGE AU POTIRON AUTAPPOCA BOUILLON BOUDIER
LANGUE DE BŒUF AU MACARONI
SELLE DE PRÉ-SALÉ ROTIE
PURÉE MARIE-LOUISE
GATEAU REINE DE SABA

HARENGS GRILLÉS SAUCE MOUTARDE
RUMSTEACK GRILLÉ
POMMES DE TERRE AU FROMAGE
CRÈME AU CHOCOLAT

POTAGE CRÈME DE CHOU-FLEUR
TIMBALE DE MACARONI
SARCELLES EN SALMIS
LANGOÛTE A LA BROCHE
PETITS POIS A LA PARISIENNE
RIZ A L'IMPÉRATRICE

POTAGE AUX HERBES
CROQUETTES DE VOLAILLE
GIGOT ROTI
PURÉE DE HARICOTS BLANCS
POMMES AU BEURRE

POTAGE OX-TAIL
TURBOT SAUCE MOUSSELINE
FILLET DE BŒUF AU XÉRÈS
FAISANS ROTIS
PATÉ DE GRIVES DES CÉVENNES
ENDIVES GLACÉES
PUDDING DIPLOMATE

FILETS DE SOLE MARGUERY
CRÉPINETTES DE FOIE GRAS
CAILLES ROTIES
ENDIVES GLACÉES
ASPIC DE POMMIS

POTAGE A LA REINE
TIMBALE DE HOMARD
JAMBON GLACÉ AU VIN DU RHIN
SALMIS DE BÉCASSES
POULARDE TRUFFÉE
PARFAIT DE FOIE GRAS
PETITS POIS A LA PARISIENNE
BOMBE GLACÉE
GATEAU NAPOLITAIN

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



Haricot de Mouton

Bon plat de ménage d'allure campagnarde, dans lequel on trouve un peu de tout, en fait de légumes, et qui est fort avantageux pour les déjeuners dans une maison nombreuse. Cette recette, qui n'a rien d'académique, comporte les carottes prosrites par M. Sardou : elle n'en est pas moins excellente et plantureuse à souhait.

Surtout, bien accorder à la cuisson le temps indiqué, car c'est ce qui est le plus essentiel. Tous les légumes doivent être bien assortis, presque confondus, et c'est un résultat qui ne s'obtient qu'avec près de 4 heures de cuisson lente et régulière.

Proportions

Pour 7 ou 8 personnes :

1 kilo de mouton ;
175 gr. carottes pesées épluchées ;
175 — navets — —
250 — pommes de terre —
75 — oignons — —
350 — de chou — —
2 décilitres 1/2 de haricots blancs secs,
trempés à l'avance ;
7 gr. de sel ;
poivre ;
7 décilitres 1/2 d'eau ;
10 gr. de graisse ou beurre ;
Temps nécessaire : 4 heures 1/2.

RÉSUMÉ

Faire suer les viandes avec l'oignon,
Laisser jaunir.

Ajouter cuillerée d'eau. Réduire.

Ajouter les légumes, l'eau sel, etc. Laisser cuire à tout petit feu 4 heures.

Dégraisser et servir.

Le mouton et l'oignon

Ayez moitié poitrine, moitié épaule, et tâchez que l'épaule ne soit pas trop grasse, puisque la poitrine vous fournit déjà pas mal de graisse.

Prenez une casserole en cuivre étamé, ou bien, ce qui est très bon pour ce genre de ragoût, une cocotte en fonte étamée. L'important est que la casserole choisie soit épaisse, afin de bien emmagasiner le calorique et de ne pas risquer d'attacher, ainsi qu'il faut le prévoir pour toutes les cuissons longues. Elle doit avoir, pour nos quantités, une contenance d'au moins 3 litres 1/2.

Graissez le fond avec un peu de bonne graisse fraîche de rôti, du saindoux frais ou du beurre. Il en faut très peu, juste pour que les viandes, en suant, n'attachent pas.

Mettez alors les viandes, coupées en morceaux de 5 à 6 centimètres, et, par dessus, l'oignon épluché et coupé en rondelles épaisses de presque un demi-centimètre.

Pour suer

Ce n'est pas de « faire revenir les viandes » qu'il s'agit, c'est-à-dire de les saisir promptement, afin d'y concentrer tout le jus. Ici, au contraire, il nous faut provoquer la sortie d'une partie du jus qui doit donner de la saveur à tout le reste. Il faut donc, au lieu d'un feu vif, un feu *extrêmement modéré*, presque un feu doux, et une casserole fermée, s'opposant à l'évaporation. De cette façon, le jus sort peu à peu et se condense ensuite au fond de la casserole.

Le couvercle, toutefois, ne doit pas fermer trop hermétiquement, car l'opération serait trop longue sans que ce fût nécessaire. Posez donc sur un feu très modéré,

presque doux. Laissez le tout s'échauffer progressivement, et, au bout de cinq ou six minutes, secouez la casserole, pour déplacer les morceaux. Tenez toujours couvert. Cinq minutes après, remuez de nouveau les viandes, avec une cuiller, sans les piquer avec la fourchette. Elles ont dû prendre une teinte grisâtre, et le fond de la casserole se couvrir d'humidité. L'oignon doit s'amollir, et rien n'a dû encore colorer, à ce moment, puisque le couvercle refoule la buée à l'intérieur.

Au bout d'une vingtaine de minutes, les viandes ont dû rendre déjà une certaine quantité de jus, mais ce jus est sans couleur et a l'air d'un peu d'eau au fond de la casserole. Il faut l'amener alors à une réduction complète afin qu'en séchant dans la casserole, en y rôtissant, pour ainsi dire, il y prenne une saveur corsée qu'il ne saurait acquérir en restant comme il est.

Pour cela, activez le feu, et laissez, en écartant davantage le couvercle, un peu plus d'échappement à la vapeur. Secouez les morceaux. Ne laissez pas brûler, car le ragoût en garderait de l'âcreté; laissez seulement sécher le fond, où, seule, la graisse doit apparaître. En même temps les viandes doivent légèrement jaunir, et même dorer un peu brun sur les angles. Tout ceci doit prendre de 7 à 8 minutes à peu près.

Alors, versez dans la casserole une cuillerée à bouche d'eau froide. Couvrez bien vite, et secouez la casserole toute couverte; *une minute* après, pas plus, découvrez et remuez les viandes qui ont dû se colorer du jus ainsi délayé. De nouveau, le fond doit n'être plus que graisse. Retirez alors sur un feu très doux pendant que vous y placez les légumes de la façon suivante.

Il est bien entendu que vous avez eu tout le temps de les préparer pendant que les viandes étaient en train de suer.

Les légumes

Le chou d'abord. Il faut prendre autant que possible un joli petit chou frisé, entier, dont le poids, une fois épluché, corresponde à celui que nous indiquons. Sinon, prenez le quart d'un chou plus gros; enlevez la tige et rognez les grosses côtes des premières feuilles, mais ne les détachez pas. Lavez bien le chou, vérifiez s'il ne contient pas de limaces. Puis ficelez-le bien serré, et, si c'est un morceau et non point un chou entier, donnez-lui le mieux possible la forme d'une boule se rapprochant du chou entier.

Ecartez les viandes dans la casserole, de manière à nicher le chou bien au centre, les grosses tiges reposant directement sur le fond de la casserole.

Après cela, semez tout autour, dans les interstices laissés par les morceaux de mouton, les haricots. Vous aurez eu soin de les faire tremper la veille, dans le double de leur volume d'eau tiède. Ils doivent tremper au moins 6 heures. On met les haricots d'abord, parce que c'est le plus long des légumes à cuire.

Ensuite, mettez la carotte, coupée en rouelles d'un demi-centimètre, puis, dessus, le navet, coupé de même. Salez.

Versez l'eau, chaude, qui doit arriver à hauteur. Posez sur un bon feu, et faites bouillir. Dès que l'ébullition s'est bien déclarée, couvrez la casserole, en laissant un demi-centimètre au plus d'échappement à la vapeur. Retirez sur un feu très doux, mais bien égal, de façon à entretenir un petit bouillonnement régulier.

Laissez cuire ainsi, sans interruption pendant trois heures et demie à 4 heures, à partir de ce moment.

Toutes les demi-heures, avec une cuiller, passez doucement sous les viandes et les légumes pour ramener les viandes un peu

par dessus; elles ont moins besoin de cuire que les légumes.

A mesure que le liquide réduit, arrosez légumes et viandes avec le jus de cuisson, et surtout le chou avec la graisse qui est à la surface.

Une heure avant de servir, ajoutez les pommes de terre coupées en rondelles également. Mais surtout ne changez rien à la disposition de tous les ingrédients; le chou ne doit pas être changé de place.

Pour servir

Avec la cuiller, posez d'abord le chou au centre du plat, défilé.

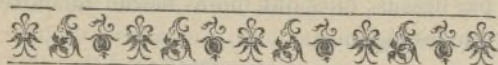
Mettez viandes et légumes tout autour, pêle-mêle. Dégraissez le jus qui doit avoir réduit considérablement; il n'en reste qu'environ un fort décilitre.

Versez par dessus, et servez bien chaud, avec assiettes brûlantes.

LA VIEILLE CATHERINE.

**PARESSE STOMACALE**

La vie irrégulière que mènent la plupart d'entre nous, compliquée par l'absorption d'une foule de liqueurs moins appétitives les unes que les autres, ne tarde pas à faire naître les maladies d'estomac. Irritation de la muqueuse gastro-intestinale, atonie musculaire de l'organe, paresse de l'intestin, puis de la vessie, sont les premières manifestations de l'état morbide qui dégénère en dyspepsie, gastrite et dilatation. Peu de médicaments ont une action directe et plus efficace sur l'estomac que le Vin Mariani, dont toutes les sommités de l'art de guérir ont apprécié les effets sûrs et rapides. « L'action physiologique de la coca sur l'estomac, écrit le Dr Gazeau, est admirable, souvent même merveilleuse. » Et il conclut : « C'est le médicament par excellence des maladies du tube digestif. »



Meubles et Bibelots

L'AMEUBLEMENT DEPUIS 30 ANS

L'ameublement a subi, en ces dernières années, une transformation complète. Ces « symphonies blanches » où l'on clairsème avec une égale conviction le Louis XVI ou le Louis XV à côté de la fantaisie anglaise et du style moderne — deux choses très distinctes — ont remplacé assez brusquement les pièces encombrées de bahuts et de tentures. L'évolution a paru un peu déconcertante, et les psychologues de la chaise se demandent encore quelle peut bien être la cause d'un phénomène si extraordinaire.

Rien de plus normal, cependant. La mode sévit sur les fauteuils comme sur les chapeaux, et le dernier saut n'est guère plus accentué que les précédents. Un type de salon, quel qu'il soit, devient, au bout de quelques années, d'une banalité agaçante, car, de même qu'en matière de chiffons, tout genre nouveau qui s'affirme suscite bientôt une production à outrance s'adaptant aux exigences de toutes les bourses. Or, la faculté d'imitation dont nous sommes possédés est contre-balancée par un égal besoin de nous singulariser. La facilité avec laquelle nous concilions ces deux tendances contradictoires est même une des intéressantes caractéristiques de l'esprit humain. On conçoit, dès lors, que, de temps à autre, la génération nouvelle éprouve le désir de quitter les sentiers battus, et qu'une jeune fiancée ne croie point manquer au respect filial en évitant de choisir un mobilier susceptible de s'harmoniser « plus tard » avec celui de sa mère. D'autre part, les formules nouvelles s'imposent aux personnes qu'un changement de fortune incite à modifier leur installation, et à celles dont le budget prévoit le renouvellement périodique d'un mobilier défraîchi ou passé de mode. Que de femmes se résignent à refaire une chambre ou une salle à manger dont elles finissent par apercevoir la copie

jusque dans la loge du concierge, sans songer que, quelques années plus tard, elles se retrouveront dans le même embarras.



En remontant seulement aux environs de 1870, il est facile de constater une série d'évolutions tout aussi accentuées que le mouvement actuel.

Cette époque se distingue entre toutes par l'absence complète de style. L'ignorance est telle, le goût général si extraordinairement nul, que les rares amateurs susceptibles de préférer un bois de fauteuil Louis XV vermoulu et un bahut Renaissance à une chaise en bambou doré ou à une armoire en imitation de Boule, ne sont pas loin de passer pour toqués. Tout le monde s'est habitué à ces meubles hideux éclos sous la Restauration, véritable tour de force d'artistes qui réussirent à créer des formes assez accentuées pour ne pas rappeler le moindre style, tout en n'en constituant aucun. C'est le triomphe de l'acajou et du noyer vernis, avec le velours rouge et la tapisserie de famille. Comme suprême luxe : le meuble complet, aux contours vaguement Louis XVI, en palissandre et damas rouge ou jaune. Obligatoire pour le sous-préfet qui a de la fortune et la marquise qui a troqué ses meubles de famille. Chez le banquier, le palissandre est remplacé par le bois doré, et l'étoffe est capitonnée. Au milieu de ces sièges symétriquement rangés, une riche table Louis XV en imitation de Boule, comme en voit aujourd'hui dans les appartements meublés, et, le « meuble d'entre-deux », du même style, comble de la splendeur. Parfois, un tapis d'Aubusson avec des bouquets de rose ; presque toujours du tapis au mètre, odieusement chamarré. Dans la salle à manger, encore l'acajou et la table à six pieds ; chez les gens chics, le noyer brut avec filet noir — un rêve ; enfin, chez les gens très riches, la table en noyer ciré, « avec un seul pied » et ces chaises canonnées, à dossier monumental, dont les sculptures barbares accrochaient également les chignons et les saucières.



Peu de temps après la guerre, nous assis-

tons à une transformation radicale. L'acajou et le palissandre sont subitement délaissés ; on adopte pour le salon un Louis XIV mitigé, en bois noir ou en noyer rehaussé d'or, recouvert de lampas ou de velours frappé ; l'armoire à glace en thuya, « avec glace biseautée, » triomphe dans les chambres où l'on n'admet plus que les sièges sans bois apparent, en reps ou en satin bleu souvent traversé par une bande en vraie tapisserie ou en fausse. Mais l'évolution est surtout caractérisée par un engouement universel pour la Renaissance. L'impulsion a été donnée par Meissonier et par quelques artistes gravitant autour de lui. Il n'est plus d'hôtels pour peintres ou pour divettes sans plafonds à caissons et cheminées monumentales ; certains ateliers deviennent de véritables musées où les sièges gothiques, les bahuts François I^{er}, les vieilles armures s'entassent le long de murs que cachent des velours de Gênes, des broderies Louis XIII et des tapis de Perse.

La salle à manger Henri II devient l'idéal de toutes les mères de famille, tandis que les jeunes mariées rêvent de lit à colonnes et d'armoire à glace renaissance. Tout le monde ne peut s'offrir le luxe du hall ou du salon genre atelier ; mais les vieilles tapisseries, qui commencent seulement à être appréciées, sont encore à des prix abordables ; la place Clichy a lancé les tapis d'Orient et les portières de Karamanie ; on arrive à se procurer, sans trop de frais, l'illusion de vivre dans un hôtel moyen âgeux, en interceptant l'air et la lumière aussi artistiquement que possible à l'aide d'un vitrail et de quelques tentures.

Désire-t-on quelque chose de plus féminin : on remplace les verdure et les tapis du Caucase par les soieries japonaises qui commencent à arriver en abondance, et les tapissiers profitent du mouvement pour combiner autour de la moindre fenêtre des drapés et des retroussés qui leur permettent de facturer des métrages d'étoffes stupéfiants. La peluche partage la faveur des soies brodées, et, pour conserver l'harmonie dans ce milieu chatoyant, on s'en tient presque exclusivement aux sièges sans bois apparent, moelleux et confortables,

il faut le reconnaître, recouverts des étoffes les plus variées. Cela dure à peu près jusque vers 1889.

L'Exposition nous montre quelques jol's arrangements dans les différents styles, mais il est assez malaisé d'y discerner une note dominante présageant une mode nouvelle.

On peut remarquer cependant combien l'industrie se préoccupe d'obtenir la sculpture à bon marché. Si ce n'est en 1889, c'est fort peu de temps après, à une exposition du palais de l'Industrie, qu'apparaissent des panneaux sculptés instantanément avec des reliefs de deux centimètres à l'aide de matrices en fer chauffées à blanc. Cette invention philanthropique hâta peut-être la fin du meuble Renaissance déjà bien discrédité depuis que l'on voyait les trottoirs encombrés de salles à manger Heuri II « complètes », à 365 francs. En même temps, on s'apercevait que la peluche à 3 francs le mètres pendait partout, et, enfin, la terreur des microbes devenait subitement la grande préoccupation de l'humanité.

D'où nouvelle métamorphose. On supprime les tentures, on simplifie les rideaux, le moyen âge est proscrit, l'Orient et le Japonais sont à peu près universellement délaissés. Le meuble laqué, aussi économique pour le locataire que les boiseries blanches le sont pour le propriétaire, nous fait tomber dans le Louis XV et le Louis XVI qui, du reste, étaient depuis longtemps en honneur dans certains milieux. Et, chose bizarre, à mesure que ce goût classique s'affirme, le meuble anglais et le style moderne prennent une vogue semblant déceler une décadence complète du goût.

En résumé, un de nos contemporains qui se meuble oscille entre trois tendances distinctes : les styles du dernier siècle, le meuble anglais, le style moderne. Je me propose d'examiner quelles ressources chacun de ces genres peut lui apporter.

(A suivre)

FERNAND HONORÉ.

Racahout Delangrenier
Le meilleur aliment des enfants

NOS POULARDES TRUFFÉES

Tous les gourmets apprendront avec plaisir que les truffes sont bonnes et assez abondantes. Aussi pouvons-nous leur offrir des poulardes truffées de *tout premier choix*, à des prix presque aussi exceptionnels qu'il y a deux ans.

Nous avons trois types :

POULARDE N° 1

Petite poularde de Bresse, pour 6 personnes : 16 francs.

POULARDE N° 2

Poularde de Houdan, pour 10 personnes : 26 francs.

POULARDE N° 3

Poularde de Houdan extra, pour 15 personnes : 36 francs.

FAISAN TRUFFÉ, extra : 25 francs.

Ces prix s'entendent franco d'emballage.

Ce sont les mêmes pièces cotées l'année dernière 20, 35, 48 et 35 francs.

Toutes ces volailles sont garnies d'une farce de foie gras, et *très abondamment* remplies avec des truffes du Périgord de première qualité. Elles ne sont point parées avec des lames de truffes glissées sous la peau. Ce système est depuis longtemps condamné avec raison par les vrais gourmets.

DINDES TRUFFÉES

Pour nos dindes de *Houdan* truffées, compter de 20 à 25 francs pour la dinde et la farce. Ajouter le prix des truffes au cours dont la quantité peut varier de 1 à 5 livres.

Les volailles gagnent à être truffées d'avance. Il est donc bon de nous indiquer le jour *exact* où la volaille doit être mangée. Nous expédions pour qu'elle arrive la veille ou l'avant-veille. On peut donc la commander sans la moindre inquiétude.

A Paris, sauf avis contraire, nous livrons le jour où la volaille doit être servie.

CRITIQUES

N'y a-t-il pas quelque témérité à venir ici critiquer les volontés omnipotentes de la mode, à cette même place où ses fantaisies les plus capricieuses sont d'habitude si joliment décrites ? Témérité, inutilité aussi : car laquelle d'entre nous, mesdames, osera secouer le joug et s'insurger contre les exigences de cette souveraine tyrannique si passionnément obéie ? Je sais donc par avance le triste sort de mes lamentations maussades : mais n'importe, il me faut les dire, dussiez-vous toutes qui me lisez, y trouver la marque du caractère grognon dont m'ont dotée les destinées, et qui tout en s'y soumettant — avec mauvaise grâce — ne peut prendre son parti des exagérations du chic ; car vous sentez bien que c'est contre l'excès que je proteste et non point contre les tendances.

La mode, grâce au ciel, avait su heureusement s'orienter vers des inspirations esthétiques. La ligne générale de la silhouette s'était faite pure, débarrassée de toutes ces vilaines choses qui ont déformé des générations successives : paniers — oui, les paniers eux-mêmes, ces paniers tant vantés, aux grâces pimpantes, et qui ne sont après tout qu'une affreuse difformité — ; manches à gigots, crinolines, tournures, ballons, jupes cloches, tout cela avait disparu ; la femme restait avec sa ligne personnelle, dessinée, devinée sous des ajustements d'une coupe qui allait toucher à l'art... Un faux mouvement dans la direction, et nous avons eu les fourreaux étriés de cet été où la robe collante est arrivée à son apogée. Collante de partout : des hanches, où sa précision de contours était plus souvent une trahison qu'une inconvenance, car nous pouvons bien avouer, entre nous, n'est-ce pas ? que les formes divines de la Vénus de Milo ne courent point l'asphalte ; collante du bas, où nos pauvres jupes sans ampleur avaient un air si mesquin, si rétréci et rendaient impossible toute marche un peu rapide ; collante, même dans les tissus qui demandent le plus de flou et de vaporeux, si bien que les robes de batiste incrustées de dentelles de prix invraisemblables semblaient

Champagne Trianon

Quelques abonnés nous demandent si nous pouvons toujours leur fournir du *Champagne Trianon*, « dont l'annonce ne paraît pas dans tous les numéros ».

Evidemment oui. Nous croyons inutile de répéter dans chaque numéro l'annonce de nos spécialités qui sont toujours disponibles, sauf avis contraire.

Rappelons donc, que nous avons toujours trois types de *Champagne Trianon*, marque constituant la propriété exclusive du *Pot-au-feu*.

Champagne Trianon (doux)

Les 6 bouteilles	21 francs
12 demies	23 —

Champagne Trianon ***

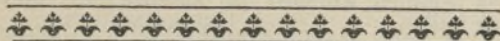
QUALITÉ SUPÉRIEURE

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

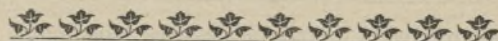
Hors Paris : bonification de 1 franc par 6 bouteilles et emballage gratuit.

PATÉS DE GRIVES DES CÉVENNES VANILLE DU « POT-AU-FEU » POULETS EN GELÉE HUITRES

Voir les précédents numéros



ALIMENT DES ENFANTS



COURRIER

Opéra. — Terrine de perdreaux : 2 perdreaux, 500 gr. lard, 250 gr. veau.

Saint-Lambert. — Chaleur insuffisante : le feuilletage réclame un four chaud pour que la cuisson soit rapide, 30 à 35 minutes doivent suffire. Le four doit être rouge, mais on interpose une tôle entre le foyer et le gâteau. Impossible de réussir de la pâtisserie sans ce soin. — Côtelettes : braise bien ardente, pas en flamme; gril suffisamment entouré de braise, fourneau aménagé pour courant d'air qui entraîne la fumée.

Barni. — C'est bien 6 feuilles d'environ 3 grammes, soit environ 20 grammes en tout.

S. — Truite meunière : passer au lait, à la farine, puis à l'œuf et à la mie de pain et cuire au beurre doucement, une demi-heure pour une truite de 30 centimètres de long. Saucer avec réduction de vin blanc liée au beurre, avec citron et persil haché.

De J. — Coquilles Saint-Jacques : recette parue en 1897.

Porto. — La volaille doit être saignée, car elle gagne à être aussi exsangue que possible. Seuls, les canetons doivent être étouffés : ils gardent ainsi plus de sang et la chair est plus juteuse. Leur tordre le cou.

A. F. — Nous hésitons devant cette modification qui, en effet, présente des avantages, mais à l'inconvénient typographiquement de rendre ce texte moins lisible.

Le Mans. — Beignets soufflés à la crème : faire les beignets comme à l'ordinaire et leur insuffler de la crème quand ils sont cuits, comme nous l'avons indiqué récemment pour les choux. — Au fromage : il suffit de mêler de petits morceaux de fromage à la pâte avant de les faire.

Colonel de G. — Pour que les cardons ne noircissent pas pendant la cuisson : les mettre dans l'eau fraîche à mesure qu'on les épluche. Les cuire dans l'eau où l'on a mis environ 50 gr. de graisse pour un pied, le jus d'un quart de citron et un morceau de mie de pain. Couvrir la casserole d'une mousseline. Ébullition très lente, ne pas employer de casserole de fer ni d'émail craquelé.

Loire-Inférieure. — Vous trouverez cela dans les annonces.

P'errette. — Nous donnerons une recette de lièvre à la royale.

LES CAFÉS CARVALHO

On les trouve en boîtes cachetées chez tous les bons épiciers et 15, rue de Châteaudun, 85, rue Turbigo, 54, rue du Bac, 26, rue Cadet, 36, boulevard Saint-Germain, etc. Ils sont choisis dans les meilleurs pays d'origine, et se composent de mélanges exquis d'une pureté absolue. Ils nous reposent des mixtures désolantes et nous permettent d'apprécier à sa valeur la plante divine

Qui manquait à Virgile et qu'adorait Voltaire...

VILLE DE PARIS

A ADJ^{er} s^r 1 ench. Ch. des Not. de Paris, 19 Décemb. 99

TERRAIN d'ANGLE Rues REAUMUR

et NOTRE-DAME-DES-VICTOIRES
Surf. 488 m. 73. Mise à prix (1,400 fr. le m.) 684,222 fr.
S'ad. aux not. M^{re} DELORME, 11, r. Aube, et MAHOT DE
LA QUÉRANTONNAIS, 14, r. d. Pyramides, dép. de l'ench.

MAISON à Paris, QUAI DES ORFÈVRES, 60. Rev. net.
bail pal 5,000 fr. M. à p. 40,00. f. A ADJ^{er}
s^r 1 ench. Ch. des Not. Paris, 12 déc. 99. S'ad. à
M^{re} MAHOT DE LA QUÉRANTONNAIS, not. 14, r. Pyramides

3 MAISONS à Paris, 1^{re} S-ANTOINE, imp. GUÉMÉNÉE 3.
2^e r. de la CHARBONNIÈRE, 21. 3^e b. de la
CHAPELLE, 82. R. : 10,211 fr. 5,651 fr. 1,100 f. M. à pr. :
1. 0,000 f. 50,000 f. 10,000 f. BOIS-COLOMBES, PROP^{te}
r. des CARBONNETS, 45, C^{te} 772 m. R. : 1,500 f. M. à pr. :
15,000 f. A ADJ^{er} s. s. en. Ch. Not. Paris, 5 déc. 1899.
S'ad. à M^{re} BREUILLAUD not., 333, r. St-Martin.

Nos Vins du Rhin

Succès oblige. En présence de la faveur persistante qui accueille notre *Champagne Trianon* et qui s'étend déjà à notre *Champagne Trianon supérieur*; encouragés par la réputation aujourd'hui établie et, nous le disons sans fausse modestie, bien méritée de nos vins de Bourgogne et de Bordeaux, nous avons tenu à offrir à nos abonnés quelque chose de plus difficile encore à trouver qu'une bonne bouteille de Bour-

gogne : du vin du Rhin authentique.

Grâce à des séjours fréquents à Rüdesheim, centre de la production des grands vins du Rhin, nous avons pu, nous passant de l'intermédiaire des industriels de Francfort ou de Mayence, acheter sur place, aux propriétaires de vignobles eux-mêmes, des vins comme on n'en trouve guère en France, et que nous pouvons offrir à des prix relativement exceptionnels.

VINS LÉGERS

	la bouteille		la bouteille
Rauenthaler, 1895.	3 fr.	Rüdesheimer Berg, 1893.	5 fr.
Rüdesheimer Engerweg, 1895.	4 »		

GRANDS VINS

Marcobruner, 1893 (domaine du prince Albert de Prusse).	6 fr.	Rüdesheimer Berg (Riesling Auslese) 1893.	8 fr.
---	-------	---	-------

VINS EXTRA

Rüdesheimer Berg (Riesling Auslese), 1884.	12 fr.
--	--------

Tous les amateurs savent que le *Rüdesheimer Berg* et le *Marcobrunner* constituent les seuls premiers crus du Rhin à côté du *Johannisberg* et du *Steinberg*, auxquels certains amateurs les préfèrent.

L'année 1893 a produit sur les coteaux du Rhin, comme d'ailleurs presque partout, un vin exceptionnel.

Quant au *Rüdesheimer Berg Riesling Auslese 1884*, qu'il est aujourd'hui à peu près impossible de trouver authentique dans le commerce, c'est un vin ABSOLUMENT REMARQUABLE malgré son prix relativement modéré, et que nous ne craignons pas de recommander comme tel aux plus fins connaisseurs en vins du Rhin.

DÉCEMBRE GASTRONOMIQUE

POISSON

Le prix de la truite allemande ne varie guère : 7 à 8 fr. le kilo ; la truite de Dantzig, un peu plus fine, oscille 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 barbu varient de 3 fr. 75 à 4 fr. 25 et même 4 fr. 50. La barbu est, en général, un peu plus chère que le turbot.

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

Le mullet vaut 4 fr. à 4 fr. 50 le kilo.

Les cours de la sole sont toujours 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 a conquis les cours d'hiver : 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 vaut 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 cuisson : 18 à 40 francs.

Les huîtres sont maintenant très bonnes. Nous recommandons particulièrement la *Cote Rouge* et les *Armoricaines*. (Pour le détail des prix, voir notre précédent numéro).

VOLAILLE, GIBIER & DIVERS

Les perdreaux non encore complètement transformés en perdrix deviennent rares, mais comme ils ne

CAUSERIE DU FOYER

Les reconstituants n'agissent pas seulement en stimulant les tissus ; ils agissent, soit en apportant des éléments de reconstitution, soit en excitant l'appareil digestif à chercher, dans un supplément d'alimentation, un supplément de force et de vie pour l'organisme tout entier.

Un reconstituant sera parfait s'il réunit ces deux propriétés : donner à l'économie des matériaux de reconstruction, augmenter l'appétit. Tel est le *Vin Désiles*, riche en ce phosphate de chaux qui forme la base de notre organisme, qu'on retrouve dans tous les tissus, même dans la cellule dont le phosphate de chaux forme en quelque sorte le squelette, et surtout dans les os et le tissu nerveux. Assurer, comme le fait le *Vin Désiles*, l'assimilation du phosphate de chaux, c'est atténuer, puis guérir, toutes les maladies du système osseux, du système nerveux, toutes les phosphaturies qui sont les avant-coureurs de l'anémie pernicieuse et de la phthisie.

Le *Vin Désiles* est par lui-même un aliment riche, car il renferme du cacao, mais, de plus, il excite l'appétit, rend l'assimilation parfaite au moyen de la coca, ce calmant par excellence du tube digestif.

Aussi le *Vin Désiles* est-il aujourd'hui considéré comme le meilleur des reconstituants ; il tend à être substitué au fer dans un grand nombre de cas : chlorose, anémie, parce qu'il est non seulement un reconstituant du sang, mais un reconstituant général et qu'il est toléré par l'estomac le plus délicat, ne donnant jamais lieu, comme le fer, à des phénomènes d'intolérance ni à la constipation.

D^r PHAIDOC.

P.-S. — Le véritable *Vin Désiles*, 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^r A.-C., ex-médecin de la marine.

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

FAIT

MAIGRIR
SEULEMENT

LA PARTIE DU CORPS SAVONNÉE

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

Téléphon : 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
Seul Dépositaire des Verreries de Vauxrot Aisne, Louches (Nord), Arques (Pas-de-Calais)
Livraison à domicile dans Paris. — Expédition en province : les bouchons par postaux de 3, 5, 10 kl os ; les bouteilles par barasse de 25 ou caisse de 50.

Le Gérant : A. DESBOIS

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

AU COTILLON UNIVERSEL
Téléph. 263, 26. E. CARRÉ 420, Rue Amelot.
ACCESSOIRES POUR LE COTILLON