



VEAU BRAISÉ

C'est bien souvent qu'on nous demande des recettes de simples braisés ; beaucoup d'abonnées nous écrivent : « Une cuisinière qui réussit très bien des plats plutôt compliqués n'arrive pas à nous servir un morceau de veau braisé convenable ! »

La cuisson des viandes braisées fournit des théories sans fin, bien qu'elle soit basée sur des principes qui ne changent pas, mais dans lesquels une cuisinière inexpérimentée s'embrouille, car ils sont plutôt un peu savants.

Pour arriver au résultat voulu, il n'y a pas qu'une seule et unique façon. Mais quel que soit le procédé employé, *il faut toujours d'excellent consommé ou du jus*, si on ne garnit pas, selon la vieille méthode, la casserole avec des tranches de viande qui ne sont pas servies et qui fournissent seulement de la succulence à la cuisson. C'est qu'en effet on confond généralement le braisé avec la simple cuisson à la casserole, mouillée de bouillon ordinaire ; dans ce cas c'est la viande même qui corse le jus ; tandis que pour le braisé, c'est le jus qui doit enrichir la viande. De là, je crois, viennent toutes les erreurs et toutes les plaintes.

La recette suivante, établie d'après de vieilles traditions, est fort simple d'exécution ; elle donne un résultat des plus satisfaisants, à condition, nous le répétons, d'employer du consommé véritable ou du

jus. Rappelons que le consommé se fait avec 2 livres de viande par litre de liquide, environ, et qu'on y fait entrer de la volaille ; on voit donc que le bouillon de l'ordinaire pot-au-feu ne saurait le remplacer. Il est facile, sans grands embarras, ni frais, de préparer la petite quantité nécessaire de jus avec des parures de viande, des bas morceaux, et un abattis ou une carcasse fraîche de poulet rôti.

Proportions

1 kilogr. 500 de veau, sans os, tout paré ;

100 gr. lard gras frais, râpé ;

100 — carotte ;

100 — oignon ;

50 — jambon cru maigre ;

5 décilitres de consommé très bon ou de jus ;

Une barde de lard pesant environ 60 grammes ;

Poivre, muscade ;

Un bouquet garni.

Temps nécessaire pour ces quantités : 2 heures $\frac{3}{4}$.

RÉSUMÉ

Mettre la barde au fond de la casserole ; par-dessus, le veau ; entourer des légumes, du lard râpé, du jambon ; verser le jus. Faire vivement bouillir ; arroser.

Couvrir d'un papier beurré et du couvercle. Mijoter 2 heures au four ou feu dessus et dessous.

Enlever les légumes, le papier, dégraisser ; faire dorer et glacer pendant une demi-heure. Dégraisser encore le jus pour servir.

Choix de la viande

D'une façon générale, tous les morceaux sont bons à braiser. Le plus souvent on

choisit la noix, mais, à moins de prendre une noix tout entière, il est difficile d'obtenir des bouchers — à Paris du moins — qu'ils vous en donnent réellement un morceau complet ; vous aurez de la sous-noix, de la rouelle, mais pas la vraie noix. Une excellente partie, et facile à reconnaître par une personne peu expérimentée, est la longe. La longe représente ce qu'est, pour le bœuf, le rosbif ou faux-filet, et pour le mouton, la moitié de la selle. Ce morceau, accompagné de son rognon, est très recherché pour les rôtis ; il est également fort bon en braisé, sans rognon.

Choisissez toujours une viande grasse, bien blanche. Désossez la longe en enlevant les os de l'épine dorsale. Supprimez l'excès de graisse qui enveloppait le rognon ; avec la pointe d'un couteau, piquez la peau qui recouvre la partie longue appelée bavette, afin qu'elle ne boursofle pas à la cuisson. Roulez-la sur elle-même, et ficelez le tout en gardant une forme régulière, allongée.

L'assaisonnement

Le lard gras, frais, doit être râpé, c'est-à-dire *gratté* avec un couteau, de façon à être réduit en pommade. N'essayez pas de le hacher : le résultat ne serait pas du tout le même, car il fondrait mal pendant la cuisson et ne fournirait pas la somme de graisse nécessaire.

La carotte et l'oignon sont épluchés ; la carotte est coupée en quatre ou six, selon sa grosseur, et l'oignon en deux. Le jambon est coupé en petites tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur. Le bouquet garni se compose d'une branche de persil, d'un tout petit brin de thym, d'une demi-feuille de laurier.

La mise en train

Prenez une casserole en cuivre étamé, épaisse, gardant bien la chaleur, et juste assez grande pour que le morceau de veau

y puisse entrer : tenez compte que la viande diminuera à la cuisson et que, dans une casserole trop grande, il y aurait perte de liquide. Mieux vaut ici une casserole trop juste que trop grande. J'insiste sur le cuivre étamé qui est de toute nécessité pour obtenir un braisé à point. A la rigueur, la fonte étamée, dont on fait de petites braisières, des cocotes et des casseroles, pourrait lui être substituée ; mais elle chauffe plus fort que le cuivre étamé et réclame une surveillance particulière. En tous cas, jamais de fer blanc, ni de fer émaillé, beaucoup trop minces.

Au fond de la casserole, étendez la barde de lard. Posez dessus le morceau de veau. De chaque côté disposez les morceaux de carotte et d'oignon, le bouquet garni, le jambon, le lard rapé ; ajoutez une petite pincée de poivre, et un rien de muscade rapée. Versez le jus qui doit être à peine salé, car il réduira beaucoup.

La cuisson

Posez la casserole sur un très bon feu, bien ardent, de façon à amener une prompte ébullition, et, dès que le liquide est bien bouillant, arrosez-en le veau à plusieurs reprises, jusqu'à ce que vous le voyiez blanchir ; c'est l'affaire de trois ou quatre minutes. Ceci afin de saisir la viande et d'empêcher la sortie de l'albumine, très abondante dans le veau ; celle-ci, en s'échappant, produit dans la chair des ouvertures qui favorisent ensuite la sortie du jus. On a alors une viande insipide, comme bouillie : l'albumine, en se coagulant au fond de la casserole, y produit un peu l'effet de blanc d'œuf légèrement cuit ; vous l'aurez observé déjà quand vous aurez fait « revenir » du veau sur un feu insuffisant, pour des escalopes, par exemple. Il faut donc éviter sa sortie le mieux possible.

Le veau étant bien arrosé, bien saisi,

couvrez-le d'un papier beurré, taillé assez grand pour bien fermer la casserole. Il ne doit pas déborder sous le couvercle, mais entrer dans la casserole et reposer sur le morceau de viande même, pour le protéger d'abord des coups de feu, et ensuite pour rabattre toute la buée à l'intérieur de la casserole. Ce papier est du papier blanc un peu fort, sur lequel, avec le doigt, on étale une grosse noisette de beurre ou de très bonne graisse fraîche. Couvrez exactement la casserole d'un couvercle s'emboîtant bien, et mettez-la au four modéré, de façon à y entretenir un tout petit bouillonnement bien régulier pendant 2 heures.

Si vous ne disposez pas du four, il faut placer la casserole sur un feu très modéré, et couvrir le couvercle de braises bien allumées.

En tous les cas, il est *indispensable* que le braisé se cuise entre deux feux. Sans cela, le liquide étant en très petite proportion, la partie de la viande qui n'est pas baignée cuirait fort mal ; le liquide de la cuisson s'évaporerait et ne serait pas compensé par la quantité du jus qui doit, dans une certaine proportion, s'échapper d'une viande à mesure qu'elle cuit. Et si nous mettions une plus grande quantité de liquide, ce ne serait plus une viande braisée, mais bien une viande bouillie. — Voilà donc pourquoi on ne peut absolument pas se passer du four ou de feu sur le couvercle de la casserole.

De temps en temps, toutes les 25 à 30 minutes environ, découvrez la casserole pour arroser le veau avec le fond de sa cuisson, et n'y faites pas retomber l'eau qui s'est amassée sous le couvercle.

Au bout de 2 heures, ôtez le papier et le couvercle.

Enlevez, en les égouttant, bien au-dessus de la casserole, l'oignon, la carotte et le bouquet garni. Ces légumes ont fourni au

jus tous leurs sucs, et, en les y laissant plus longtemps, ce sont eux qui, à leur tour, se nourriraient aux dépens de ce même jus.

Enlevez également le jambon, la barde et la plus grande partie de la graisse.

A ce moment, vous devez trouver environ 3 décilitres 1/2 de jus dégraissé.

Remettez la casserole au four, sans la couvrir cette fois, pour que le veau se sèche et dore, et cela pendant 1/2 heure.

Il faut, pendant ce temps, l'arroser très fréquemment avec son fond de cuisson qui, peu à peu, en réduisant, prend la consistance d'un très léger sirop. Le veau, à la fin de cet intervalle, doit être doré comme un rôti, et de plus, comme verni par le jus.

Le jus doit, étant absolument dégraissé, ne plus fournir guère qu'un décilitre 1/2 ; il doit être, nous l'avons dit, comme un sirop léger.

Pour servir

Les viandes braisées sont toujours difficiles à découper nettement. Il sera donc préférable de faire cette opération à la cuisine si c'est possible.

Si le veau n'est pas servi sur une garniture de légumes, il faut l'accompagner d'une sauce quelconque, faite à part, présentée en saucière, et plus abondante que ne le peut être le jus de cuisson. Ce jus, en ce cas, sert à arroser le veau, découpé ou non.

Si, comme c'est préférable, le veau est présenté sur les légumes, ces légumes servent en quelque sorte de sauce. Il faut alors que le jus du veau soit assez réduit pour masquer la viande sans rendre les légumes trop liquides. Dans ce cas, on le fait bouillir un peu fort, après l'avoir toujours dégraissé.

Observations

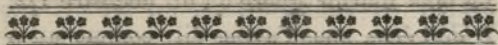
Ayez soin, aussi, de toujours bien dissoudre le gratin brun qui se forme dans la

casserole quand, après avoir enlevé le couvercle, vous faites glacer une viande. C'est avec un pinceau de cuisine qu'on promène dans la casserole que cela se fait le plus aisément. Ce gratin est ce qui corse le plus un jus.

Si, en glaçant, le jus était devenu trop épais dans la casserole, vous le remettez au point, en le délayant avec un peu de bon bouillon ou de jus, ajouté peu à peu, par cuillerées.

Si l'on ne dispose pas du four, pour glacer le veau, procéder pour les légumes comme ci dessus, supprimer le papier beurré, et augmenter le feu du couvercle qu'on tient entr'ouvert pour faciliter l'échappement de la vapeur.

LA VIEILLE CATHERINE.



UNE MODE PRATIQUE

Le temps n'est plus où la mode imposait impérieusement tous ses caprices; une certaine logique inspire presque toujours ses arrêts, et l'hygiène, tant dédaignée par elle, est aujourd'hui sa préoccupation constante. Nous ne verrons plus les transparents fourreaux du Directoire, qui firent périr de pneumonie tant de jeunes femmes robustes; ni les *corps* des XVII^e et XVIII^e siècles, où les poitrines et l'abdomen subirent de si cruelles tortures; ni les grotesques crinolines de la fin de l'Empire, qui sous leurs cloches géantes firent mûrir tant de maux. Les réunions mondaines ont vu disparaître aussi, au grand bénéfice de nos estomacs, les éceurantes boissons sucrées, les punchs et les rafraîchissements funestes. Il est de bon ton maintenant, dans les *five o'clock* et les soirées, d'offrir le délicieux vin tonique Mariani, dont la chaleur généreuse ranime et reconforte, dont la vertu protectrice cuirasse les poitrines délicates contre les rhumes et les bronchites, et qui allume, dans les causeries de salon, les flammes légères de cette bonne gaité gauloise dont la source semblait tarie.

Céleri à la Française

UNE bonne vieille façon de préparer le céleri, qui constitue ainsi une garniture parfaite, en cette saison, pour le veau braisé.

On peut aussi bien servir le céleri préparé de cette façon, comme légume simple, dans un légumier.

RÉSUMÉ

Blanchir le céleri coupé. Egoutter, rafraîchir. Cuire doucement avec bouillon, une noix de beurre, sucre. Réduire la cuisson.

Faire un petit roux blanc avec la farine et autant de beurre; mouiller avec le lait; assaisonner.

Joindre cette petite béchamel au céleri et ajouter le reste du beurre.

Proportion

500 gr. de céleri épluché;
50 — de beurre fin;
10 — de farine;
3 décil. de très bon bouillon;
1 décil. 1/2 de très bon lait;
Un demi-morceau de sucre;
Une pincée de muscade râpée;
Temps nécessaire : 1 h. 1/2.

Comme garniture d'une viande braisée, ces quantités suffisent pour 7 ou 8 personnes.

Cemme plat de légume simple, pour 4 ou 5 personnes.

3 pieds ordinaires fournissent la quantité ci-dessus.

Le céleri

Choisissez les pieds de céleri avec des branches aussi blanches que possible, parce que ce sont les plus tendres.

Pour les éplucher, enlevez les branches une à une. Toutes celles qui sont vertes ou même seulement teintées de vert ne sont pas bonnes; elles sont dures, filandreuses, et, si vous les employez en même temps que les tiges blanches, celles-ci seront cuites bien avant que les autres aient apparence

d'être mangeables. Donc sacrifiez tout ce qui n'est pas blanc ou jaune.

Epluchez les côtes en tirant les fils au moyen d'un petit couteau, après avoir sommairement lavé le céleri à l'eau fraîche, pour le débarrasser de la terre et des limaces. Coupez-le ensuite en petits morceaux carrés de 3 ou 4 centimètres. Par conséquent, les grosses tiges seront partagées aussi bien sur la longueur que sur la largeur.

Mettez de côté les menues branches auxquelles adhèrent des petites feuilles jaunes; elles seront excellentes pour une salade.

Ayez dans une casserole 1 litre et demi à 2 litres d'eau bouillante, salée à raison d'une faible cuillerée de gros sel par litre d'eau; ce qui équivaut à 10 gr. de sel par litre.

Quand l'eau est en pleine ébullition, jetez-y le céleri. Couvrez, faites reprendre l'ébullition, et laissez bouillir pendant 5 minutes.

Egouttez le céleri dans une passoire, et, tout de suite, plongez-le à l'eau froide pour le bien rafraîchir. Remettez-le à égoutter parfaitement avant de le faire cuire.

La cuisson

Prenez une casserole en cuivre étamé, à bords bas de préférence. Ceci afin de faciliter la réduction du liquide en demi-glace après la cuisson complète. De plus, les céleris cuisent mieux, devant cuire doucement, étalés sur une surface plus grande, qu'entassés les uns sur les autres, au risque de tomber en bouillie. Donc une sauteuse est indispensable ici.

Chauffez un peu la casserole, juste assez pour qu'en y mettant ensuite 20 grammes de beurre, il fonde et en graisse bien tout le fond. Mettez alors dans la casserole les céleris très soigneusement égouttés. Versez par dessus le bouillon qui doit juste baigner les céleris. Ajou-

tez le petit morceau de sucre. Couvrez la casserole, en laissant une très légère ouverture — un demi-centimètre environ — pour que la buée puisse s'échapper par là. Faites bouillir, et, dès que l'ébullition s'est bien déclarée, retirez sur un feu doux, où le tout ne fasse que mijoter, c'est-à-dire bouillotter tout doucement, tout paisiblement, *pendant une heure* environ. Cela dépend un peu du céleri.

Durant ce temps, remuez avec précaution le céleri, pour vous assurer qu'il cuit également partout.

Il ne faut pas attendre qu'il s'écrase en purée pour juger que le céleri est à point. Il doit être bien tendre, voilà tout. Au bout d'une petite heure ce résultat est atteint. A ce moment le liquide doit avoir réduit de moitié. Mais ce n'est pas suffisant pour obtenir la consistance de demi-glace, c'est-à-dire l'aspect de sirop léger.

Découvrez alors la casserole complètement, posez-la sur un feu plus soutenu et faites bouillir le liquide plus fort pour le réduire davantage.

Agitez très fréquemment la casserole pendant ce temps-là, pour que rien n'attache au fond, ni ne prenne couleur. Avec une cuiller, arrosez la surface du céleri, et, dès que vous voyez le liquide former jus glacé, c'est suffisant. Retirez la casserole au chaud, jusqu'au moment d'ajouter la petite béchamel.

La béchamel

Vous aurez pu la préparer à l'avance; le roux gagne à être cuit lentement, et il est bien de mettre la sauce en train avant la réduction du céleri.

Prenez une toute petite casserole; mettez-y la farine indiquée et poids égal de beurre. Faites fondre et mélangez sur feu très doux, avec la cuiller de bois. Laissez cuire ensuite sur feu excessivement doux, sans colorer du tout, pendant une dizaine

de minutes. Versez alors le lait, préalablement bouilli, refroidi ou encore chaud, il n'importe. Mais versez-le par toutes petites quantités, pour éviter les grumeaux, tandis que vous tournez vigoureusement le mélange avec la cuiller de bois.

Quand tout le liquide est ajouté, rapprochez la casserole sur un feu plus soutenu, et faites bouillir sans cesser de tourner. Une ou deux minutes d'ébullition suffisent. Ajoutez la muscade râpée, un peu de poivre. Posez sur la sauce le reste du beurre qui, en fondant, empêchera la formation d'une pellicule à la surface de la sauce, et tenez au chaud sans cuire, ni trop chauffer, puisque les céleris réchaufferont la sauce.

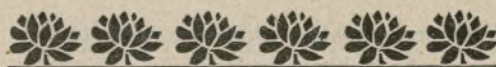
La réduction de la cuisson du céleri étant faite, comme nous venons de l'expliquer, il n'y a plus qu'à ajouter le peu de sauce béchamel dans la casserole au céleri. Auparavant, donnez quelques bons coups de cuiller dans la béchamel, pour mélanger la couche huileuse du beurre restée à la surface, et rendre la sauce bien unie.

Puis vous versez la sauce dans les céleris, et vous sautez la casserole, afin de bien mélanger le tout. Il n'y a plus qu'à servir, ou à tenir au chaud au bain-marie en remuant de temps en temps pour empêcher toujours la formation de la pellicule qui se produit sur ce genre de sauces.

LA VIEILLE CATHERINE.

LA BOITE QUE L'ON OFFRE

C'est la boîte cachetée des Cafés Carvalho, ce produit si pur, si exquis, si parfumé, qui n'a pas l'inconvénient de fatiguer l'estomac ; c'est une mode nouvelle et tout le monde y applaudira. Les Cafés Carvalho, dont on sait l'incroyable succès, sont en vente dans toutes les bonnes épiceries et 85, rue Turbigo, 26, rue Cadet, 15, rue de Châteaudun, 54, rue du Bac, etc.



Menus

ŒUFS A LA CONSTANTIN
CHOUCROUTE A L'ALSACIENNE
TERRINE DE GIBIER
POMMES BONNE FEMME



POTAGE CRÈME D'ASPERGES
BEURRECKS A LA TURQUE
BARBUE VICTORIA
TOURNEDOS ROSSINI
RIS DE VEAU A LA TOULOUSE
POULARDE TRUFFÉE
MOUSSE DE FOIE GRAS A LA GELÉE
SALADE YUM-YUM
GÉNOISE PRALINÉE
BOMBE GLACÉE

PETITS MERLANS AU BEURRE
PILAFF DE MOUTON A LA PARISIENNE
ENDIVES A LA BÉCHAMEL
BEIGNETS DE POMMES



POTAGE AU TAPIOC-BOUILLON BOUDIER
COQUILLES DE POISSON
VEAU BRAISÉ
CÉLERI A LA FRANÇAISE
FAISAN ROTI
TIMBALE DE MARRONS

ŒUFS BROUILLÉS AUX TRUFFES
ACRAS DE MORUE
SALADE HOLLANDAISE
BAVAROIS A LA VANILLE

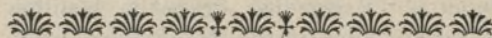


POTAGE CRÈME D'ORGE
VOL-AU-VENT DE POISSON
PILET ROTI
MOUSSE DE CHOU-FLEUR
CROUTES AU MADÈRE

ROUGETS EN CAISSES
ESCALOPES DE VEAU A LA TZIGANE
GALANTINE DE FAISAN
ENDIVES GLACÉES
POMMES A LA CHANOINESSE



POTAGE FAUBONNE
TIMBALE DE FILETS DE SOLE
PILET DE BŒUF AU MADÈRE
ZÉPHYR DE POULRDE
SELLE DE CHEVREUIL ROTIE
PARFAIT DE FOIE GRAS
PETITS POIS A LA PARISIENNE
PUDDING DIPLOMATE





Beurrecks à la Turque

Ces beurrecks constituent un très bon hors-d'œuvre chaud, et ne sont pas, en somme, d'un apprêt très compliqué. Le procédé que nous exposons diffère quelque peu du procédé original, mais il a été jugé bon, ce qui est l'essentiel.

En effet, le véritable procédé ture consiste en ceci : « Envelopper des morceaux de fromage de Kascheval, taillés en forme de cigares, dans de minces feuilles de pâte à nouilles à l'huile ; passer ces espèces de cartouches à l'œuf battu et à la mie de pain, puis les jeter à grande friture chaude 7 à 8 minutes avant de servir. » Sous l'influence du calorique emmagasiné par la graisse, le fromage fond, se transformant en une espèce de crème filante qui se trouve maintenue par la double enveloppe de pâte, d'œuf et de mie de pain.

Au double point de vue de l'exécution et de l'économie, nous avons simplifié la recette, tout en arrivant au résultat final, et l'avons mise à la portée de tout le monde.

Proportions

Pour 20 beurrecks :

170 gr., environ, de pâte à nouilles ;
5 décilitres de sauce béchamel ;

180 à 200 gr. d'Ementhal bien gras ;
2 œufs battus avec une pincée de sel,
une de poivre et une demi-cuillerée d'huile ;
100 gr. de mie de pain fraîche passée au tamis.

POUR LA PÂTE A NOUILLIS

100 gr. de farine ;
2 cuillerées à bouche d'huile ;
2 jaunes d'œuf ;
1 cuillerée à bouche d'eau ;
Une pincée de sel fin.

POUR LA BÉCHAMEL

30 gr. de beurre ;
30 — farine ;
4 décilitres de lait bouilli ;
Un bouquet de persil ;
10 gr. de sel ;
Un peu de muscade râpée.

La pâte

Tamiser la farine sur la table ; faire une fontaine et déposer au milieu le sel et l'eau, les jaunes d'œuf et l'huile. Faire la détrempe du bout des doigts, et rassembler la pâte en masse, pour la *fraisier* deux fois ; opération qui a pour but d'unifier les éléments qui la composent et de la lisser. Quelques gouttes d'eau en plus peuvent être nécessaires, selon la qualité de la farine employée, laquelle en absorbera d'autant plus qu'elle sera de meilleure qualité. Mais il convient, dans tous les cas, de tenir cette pâte un peu ferme.

L'envelopper dans un petit linge pour éviter le hâte, et la mettre à reposer au frais pendant une heure. Observer que ce repos de la pâte est pour ainsi dire indispensable, pour lui faire perdre l'élasticité qu'elle acquiert pendant le travail.

La sauce béchamel

Mettre le beurre à fondre dans une casserole de dimensions proportionnées ; y ajouter la farine (2 bonnes cuillerées à bouche), et cuire doucement pendant quel-

ques minutes sans laisser prendre couleur, simplement pour qu'il ne subsiste pas de goût de farine.

Diluer ce *roux*, qui doit rester blanc (chose bien étrange en vérité, mais le vocabulaire culinaire n'a pas d'autre terme pour le désigner), avec le lait préalablement bouilli. Ajouter celui-ci par petites parties, et en mélangeant avec un petit fouet, en travaillant même, pour éviter les grumeaux. Remuer sur le feu jusqu'à ce que l'ébullition s'accuse franchement, puis ajouter le bouquet de persil bien attaché, 10 grammes de sel, une râpure de muscade, et laisser cuire à petit feu pendant 25 minutes.

Le fromage

Si nous avons substitué l'Ementhal au Kascheaval, ce n'est pas parce que ce dernier produit est introuvable, mais simplement par mesure d'économie. Prendre ce fromage aussi gras que possible et le couper en tout petits dés d'un demi-centimètre de côté à peine. Ceci se fait pendant la cuisson de la sauce.

La sauce étant à point, retirer le bouquet et la verser dans un sautoir. Il est même bon et utile de la passer à travers une étamine, aucune précaution ne devant être négligée.

Placer le sautoir sur un feu ardent, et, sans la quitter un seul instant, remuer la sauce avec une spatule, jusqu'à ce qu'elle soit devenue très épaisse, réduite de moitié en un mot. Alors la retirer du feu et la laisser presque refroidir, en ayant soin de la vanner souvent pour qu'il ne se forme pas de peau à la surface. Quand elle est à ce point, y mélanger le fromage coupé, et renverser cet appareil (constitué par la sauce et le fromage), sur un plat beurré. L'étaler en couche mince pour hâter le refroidissement, et passer un morceau de

beurre sur la surface afin de la préserver du hâle.

Formation des beurrecks

Abaissier la pâte à nouilles en large gallette, d'une épaisseur d'une feuille de papier, c'est-à-dire aussi mince qu'il sera possible de le faire. Détailler cette abaisse avec un coupe-pâte cannelé et ovale, de 9 centimètres de long sur 5 de large au milieu, en perdant le moins de pâte possible. Si cette première abaisse ne donne pas les 20 enveloppes qu'il faut, on rassemble les débris de pâte pour les aplatir à nouveau et obtenir le nombre voulu.

D'autre part, diviser l'appareil en 20 parties de 25 à 30 grammes environ, et rouler ces parties sur la table sobrement poudrée de farine en leur donnant exactement la forme d'un cigare. Envelopper chaque cigare dans l'une des petites abaisses apprêtées, en ayant soin de mouiller légèrement l'un des bords avec un petit pinceau pour souder la pâte et bien enfermer l'appareil de fromage et sauce. On forme ainsi des petits rouleaux légèrement pointus sur un bout qui affectent parfaitement la forme d'un cigare.

Enrobage à l'œuf et à la mie de pain

Comme il serait à craindre que cette première enveloppe ne résiste pas à la friture, on assure la solidité par un manteau d'œuf et de mie de pain combinés. Au premier contact de la graisse surchauffée, l'œuf allié à la mie de pain se solidifie et forme une croûte qui s'oppose absolument au passage de l'appareil de sauce et de fromage lequel est presque aussitôt liquéfié.

Battre les œufs avec sel, poivre et huile; tremper dedans les beurrecks en ayant soin qu'ils en soient bien enduits partout, et les rouler dans la mie de pain, en leur donnant une forme correcte. Les ranger sur un

couvercle de casserole, ou sur une grille s'emboîtant dans la poêle à friture.

La friture — Le service

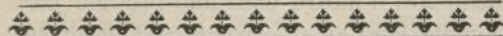
Huit minutes avant de servir, plonger les beurrecks à grande friture bien chaude, car il est essentiel que le calorique soit assez élevé pour les saisir et former immédiatement cette enveloppe résistante dont nous parlons plus haut. Aussitôt qu'elles ont pris couleur, les égoutter sur un torchon étendu; saler légèrement et dresser vivement le long d'une poignée de persil frit.

Il est, en ce qui concerne les mets traités par la friture, un principe absolu que nul ne méconnaît : c'est qu'ils doivent toujours être servis brûlants, et ce n'est pas ici le cas de déroger à la règle.

Observation

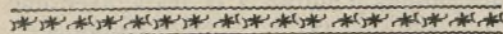
Ces beurrecks constituent non seulement un excellent hors-d'œuvre chaud, mais on peut très bien les servir aussi sous forme de « savouries ». Dans ce cas l'appareil de sauce et fromage est aiguisé d'une petite pointe de Cayenne, et on fait les beurrecks moitié moins gros, c'est-à-dire 40 au lieu de 20, avec les proportions établies.

MICHEL.



POTAGES-DÉJEUNER MAGGI

Le roi des déjeuners du matin (vanille, kola, anis et cordon bleu). *Recette*: Pulvériser la tablette dans la tasse, verser dessus et d'un trait de l'eau ou du lait bouillant, sucrer. On obtient ainsi le plus tonique des déjeuners à la portée de toutes les bourses, puisque la tablette pour un déjeuner est vendue 5 centimes chez tous les épiciers. Pour tous les sportsmen le potage-déjeuner à la kola s'impose.



L'ART D'OUVRIR LES HUITRES

L'huître n'est agréable qu'à deux conditions absolues : elle doit être parfaitement fraîche et parfaitement ouverte.

La première condition s'impose. Quant à la seconde, est-il rien de plus désagréable, en mangeant des huîtres, que de croquer à chaque instant des fragments d'écaille, au risque même de les avaler? D'ailleurs, l'huître n'est appétissante que si elle apparaît bien étalée dans une coquille dont les bords n'ont pas été maladroïtement ébréchés. Enfin, l'huître ne devant être ouverte que quelques instants avant d'être servie, il importe que cette opération se fasse rapidement.

Il n'est point toujours possible de se faire apporter des huîtres tout ouvertes, et rares sont les maisons possédant un « artiste » sachant ouvrir les huîtres « comme au restaurant ». L'habitude, il est vrai, joue ici un grand rôle et elle est nécessaire pour arriver à la perfection; cependant l'insuccès provient aussi en grande partie de ce que, la plupart du temps, on s'y prend mal. Les explications que nous allons donner permettront aux plus novices d'acquérir très vite un talent honorable.

Disons tout d'abord que les deux valves de l'huître sont reliées par deux muscles. L'un, le *ligament*, forme charnière à la partie renflée des valves supérieure et inférieure : ce renflement est ce que l'on appelle ordinairement le talon. Ce ligament joue le rôle d'un ressort et tend à ouvrir les valves, lorsque celles-ci ne sont plus maintenues pressées l'une contre l'autre par le deuxième muscle dit *adducteur*. A bien noter que les extrémités de ce muscle adducteur s'attachent de part et d'autre au centre de chaque valve. En résumé, l'huître vivante use du ligament pour s'ouvrir et du muscle adducteur pour se fermer. Quand ce muscle adducteur est coupé, l'huître est comme une boîte ouverte qui a encore sa charnière. On verra que pour la facilité de l'opération il faut commencer par forcer la charnière.



Munissez-vous d'un couteau solidement emmanché, bien en main, à très forte et courte lame, ronde du bout, moyennement aiguisée, et d'un carré de tapis suffisamment grand pour couvrir la paume de la main et les doigts étendus. On peut, à la rigueur, employer une toile forte repliée ou un morceau de cuir ; mais la toile risque de se couper et le cuir offre peu de prise.

Étendez votre carré de tapis à plat sur la main gauche et prenez l'huître dans cette même main, la valve plate en dessus : vous calez alors le tranchant de la coquille contre la partie charnue de la paume de la main, et la maintenez en cette position en appuyant le pouce sur la valve supérieure. De cette manière, en repliant les doigts, tout à l'heure ceux-ci pourront toucher le « talon » de la coquille. C'est par ce talon que nous ouvrirons l'huître.

Chaque valve étant formée de lamelles superposées, il serait, en effet, difficile d'insérer le couteau entre les valves en un

point du tranchant de la coquille, sans des tâtonnements nombreux ; et, comme ces lamelles sont très friables, l'huître s'ébrècherait fatalement. Au talon, au contraire, les deux valves se distinguent assez bien et la coquille présente un renflement d'une grande solidité.



De même que l'on « cherche », en découpant, le joint d'une aile de poulet, vous cherchez avec le couteau le joint du talon. Lorsque vous croyez le tenir, faites une pression vigoureuse sur le dos de la lame avec l'extrémité des doigts, en ayant soin d'engager le milieu du tranchant dans le talon. Si vous êtes tombé juste, la lame est maintenant serrée entre les deux coquilles par la contraction du muscle adducteur. Vous faites alors levier avec le couteau en renversant le poignet de la main droite, ce qui a pour effet de soulever légèrement la valve supérieure ; et, comme le tranchant de la lame est appliquée contre celle-ci, il vous suffit, toujours en faisant pression avec les doigts, de faire décrire à la lame un mouvement circulaire pour que le couteau, raclant la surface interne de la valve supérieure, vienne couper l'assise du muscle adducteur. Et l'huître est ouverte.

Ayez soin, pendant tout ce temps, de maintenir l'huître dans une position horizontale, pour qu'elle ne perde point son eau.

On comprend que cette opération demande non seulement de l'habileté, mais encore une certaine force musculaire et une main relativement grande, surtout s'il s'agit d'huîtres comme les grosses Cancales.

Quant aux machines à ouvrir les huîtres, il en existe divers modèles, mais elles ne sont guère pratiques. La meilleure preuve, c'est le peu d'usage qu'on en fait dans les grands dépôts, où journellement il s'ouvre des milliers d'huîtres à la main, avec une étonnante rapidité. UN INGÉNIEUR.



LA VIE A MADAGASCAR

I

ALIMENTATION EUROPÉENNE

A Madagascar, la cuisine européenne ne s'est pas encore approprié les produits spéciaux du pays qu'elle met rarement à contribution. De sorte que dans les centres bien approvisionnés, les menus sont sensiblement pareils à ceux de nos restaurants du Midi de la France.

Mais s'il en est ainsi pour la partie aisée de la population, tout autre est la manière de s'alimenter des personnes moins favorisées : artisans, petits colons, militaires libérés, etc...., généralement isolés dans la brousse. Ils y vivent plus ou moins complètement à la manière des indigènes, se contentant comme eux de riz et d'un peu de viande préparée par la « ramatoa ».



Dans toutes les parties de la grande Ile on trouve sur les marchés de la viande de bœuf, de veau, de porc et souvent de mouton ; la volaille abonde. Les prix sont assez variables : à Tamatave, le kilo de viande de bœuf se paie couramment 0 fr. 90 ; à Tananarive 0 fr. 70 ; à Diego-Suarez 0 fr. 50 ; 0 fr. 60 à Majunga. Un poulet vaut de 0 fr. 60 à 1 fr. à Tananarive ; un canard de 0 fr. 80 à 1 fr. 20 ; une poularde de 1 fr. 80 à 2 fr. ; une oie environ 3 fr. Le

beurre du pays est avantageusement employé à la préparation des aliments.

Dans l'Emyrne et le Betsileo, les cultures maraîchères constituent un gros appoint à l'alimentation. Nos légumes d'Europe y sont cultivés à des prix inférieurs à ceux de nos marchés de la Métropole. Aussi la consommation en est elle courante, tant parmi la population européenne que parmi les indigènes. La région côtière est beaucoup moins bien partagée sous ce rapport, car le climat y est un obstacle presque complet aux cultures maraîchères. Les légumes frais y sont remplacés par des conserves.

En revanche, la zone maritime est plus poissonneuse que l'intérieur. Le poisson, d'une manière générale n'y est pas très fin, mais il constitue pourtant une ressource alimentaire très importante, particulièrement pour les indigènes. L'aiguille, le mullet, une variété de thon, sont les poissons de mer les plus estimés. Les huîtres, très répandues sur les plages rocheuses sont assez appréciées. De même des langoustes et des crabes non moins répandus.

A l'intérieur, le pêcheur ne rencontre que quelques variétés de poisson et encore sont-elles de médiocre qualité. Une espèce peu répandue et presque inconnue des Européens est pêchée dans les étangs des environs de Tananarive : c'est le Trondro Marakely, sensiblement comparable comme forme et comme goût à la sole. Citons encore le Toho, sorte de goujon qui se complait dans les rivières et les marécages de l'Imérina. Il est très recherché par les indigènes. Les vieux colons s'en procurent facilement et en font d'excellentes fritures ou des omelettes.



Madagascar n'est pas à proprement parler une terre giboyeuse. Le gibier à poil n'y est représenté que par le sanglier et le hérisson ; encore la viande de ce dernier exhale-t-elle une odeur fade et peu engageante. Nous ajouterons pour mémoire quelques lémuriers qu'on arrive à accommoder en civet, et c'est tout.

Parmi le gibier à plume, le gibier d'eau, le moins varié, est, par conséquent, le plus abondant. Il est surtout représenté par un nombre

considérable d'espèces de canards et de sarcelles. Dans la brousse, on chasse surtout la pintade, la perdrix, la caille, le pigeon vert, etc. Il est à remarquer que la densité de la population en Imériua continue de plus en plus à faire disparaître le gibier de cette province.

Le Malgache n'est pas naturellement chasseur. Il capture néanmoins un assez grand nombre d'oiseaux au piège. Il prend la perdrix et la caille en les fatiguant à la course ; il est très habile à se dissimuler pour se rapprocher du gibier sans en être vu. Il ne le tire qu'à petite portée et jamais au vol.

La vallée de la Tsiribihina et la grande cuvette du lac Alaotra sont les parties de l'île les plus giboyeuses.

Seuls, les fruits du pays utilisés comme dessert, donnent à la table une physionomie semi-exotique, particulièrement dans le bas pays. L'Imérina et le Betsileo produisent quelques-uns de nos fruits du midi de l'Europe, la pêche notamment ; il est vrai que ce fruit est loin d'avoir l'agréable saveur qu'il possède sous les climats tempérés. Il arrive tant bien que mal à la maturité et les indigènes n'en sont pas friands. Les pommes, les poires, les prunes sont beaucoup moins répandues. Les cerises sont presque totalement inconnues.

La vigne fournit d'assez bons raisins de table.

L'ananas, la mangue, l'orange, le citron se trouvent un peu partout, mais principalement dans les régions chaudes de la côte.

Il en est de même de la banane, le fruit le plus commun, et qui figure en toute saison sur la table du pauvre aussi bien que sur celle du riche. C'est la nourriture presque exclusive des indigènes de certains cantons. Enfin l'avocat, le latchi et le papayer ne se complaisent que dans la zone maritime.

Les îles de la Réunion, de Sainte-Marie et Nossi-Bé exportent une certaine quantité de fruits et de légumes à Tamatave, Diégo-Suarez et Majunga.

Ces fruits, améliorés par la culture, sont gé-

néralement de qualité supérieure à ceux de la grande île.

Madagascar est par excellence le pays des buveurs d'eau.

Ceux qui acceptent cette austérité ne s'en portent pas plus mal, au contraire. Cette habitude, qui répond peut-être ici à une nécessité hygiénique, se développe de plus en plus à l'intérieur où il n'est pas rare de voir une table de 5 à 6 couverts sans un seul flacon de vin. Ajoutons qu'il n'a pas toujours été facile de se procurer ce liquide, qui y atteint un prix très élevé, plus de 2 francs le litre.

Les Révérends Pères Jésuites ont tenté, non sans succès, de fabriquer une boisson locale fermentée, qui n'est autre chose qu'une variété de bière où l'orge est remplacée par le riz. De nombreuses personnes se contentent, comme boisson, d'une légère infusion de thé.

La vie est-elle coûteuse à Madagascar ? Oui et non. Très dispendieuse pour l'Européen qui aime la bonne chère et qui surtout soigne sa cave, elle l'est infiniment moins pour celui qui vit sobrement et qui a peu recours aux denrées d'exportation.

Les grands centres ont de nombreux hôtels.

Voici quelques-uns de leurs prix :

Pension mensuelle à Tamatave 130 fr.

— — — avec chambre 225 fr.

A Tananarive, respectivement 180 et 250 fr.

Le prix des liquides y est toujours fortement majoré.

(A suivre.)





CHIFFONS

Point n'est besoin de remonter aux temps préhistoriques de « l'âge du cachemire long », pour que le seul mot de visites du jour de l'an évoque à l'esprit toute une vision d'élégances vaguement banales, et parfois un peu voyantes, mais donnant bien l'impression que la femme qui les portait s'était « habillée » exprès pour faire ces fameuses visites comme pour accomplir un rite officiel. La robe de soie qui en était la base obligatoire prenait un faux air d'uniforme et aussi d'uniformité à se voir ainsi adoptée à tous les degrés de l'échelle féminine; mais peu importait : au contraire, puisqu'il était bien entendu qu'il fallait avoir cet air de circonstance.

Que les temps ont changé ! Aujourd'hui c'est cet air qu'il faut bannir sous peine de sentir d'une lieue sa province : paraître « endimanchée » est l'écueil suprême que doit éviter toute mondaine, et le chic est de sembler délicieusement simple, même avec les élégances les plus coûteuses et les plus raffinées. Pour cela, le fond de la toilette est de la plus haute importance : la robe de soie a vécu, détrônée par le drap et le velours qui s'accommodent mieux des combinaisons actuelles. Pour le velours, même, entendons-nous : il lui faut dépouiller certaine raideur arrogante qui sentirait son cortège de noces ; pour aller en visites, il se fait bon enfant, souple, moelleux, sans apprêts... et sans apprêt, parfois même modeste velours anglais, ne s'imposant que par la perfection de sa coupe et la fantaisie de ses ornements : applications de drap ou de satin antique, bords de fourrure, incrustations de guipure, etc.. toutes choses qu'il partage avec le drap qui règne en maître sur nos destinées, et se porte dans toute l'étendue de la gamme des nuances, du noir aux teintes les plus tendres, celles-ci réservées aux élégances et ne devant pas courir les rues.

Car c'est là une des notes caractéristiques du

jour, cette appropriation du costume aux circonstances dans lesquelles il doit être porté, cette règle absolue de ne rien avoir qui détonne avec le milieu ambiant. Il est évident que la femme qui fait ses visites uniquement à pied ou en tramway est astreinte à une tenue plus sobre et sévère que celle qui les fait en voiture, et là même nous distinguerons entre le fiacre vulgaire, et la voiture de maître qui est en quelque sorte un prolongement de la sensation du home, quelque chose comme un salon en marche, et autorise ainsi nos frous-frous les plus délicats. En cela tout est question de tact et de nuances — c'est le cas de le dire — et il saute aux yeux que certaines teintes pastel aux tonalités douces et fragiles ; le bleu pâle, le « terre cuite » rosé, le mauve, le vert amande, si jolies entrevues dans l'encadrement de la portière d'un coupé, feront moins bonne figure courant après un omnibus dont le « complet ! » décourageant récompense généralement nos efforts malheureux.



Il en est cependant, parmi les couleurs claires, deux qui ont le privilège de se prêter sans paraître voyantes ni excessives, un peu à tous les modes de locomotion destinés à nous transporter de l'une à l'autre de ces innombrables visites de janvier qui s'étendent comme chacun sait de décembre à Pâques : je veux dire le gris argent et le beige pâle. Leur distinction, leur sobriété de reflets leur est un sûr passe-partout, et leur succès reste immuable, chaque année leur apportant nouvelle vogue.

Et, dernier point sur lequel l'attention de nos lectrices a été attirée ici-même il y a peu de temps : quel manteau mettre pour faire ces visites alors que l'imagination des couturiers n'a pu nous offrir autre chose que les trois types : la jaquette toute courte et ajustée faisant partie du costume et à laquelle pour le rendre un peu hiver il faut ajouter le renard, l'étole, ou les revers de fourrure ; le trois-quarts, triomphe des silhouettes élancées, chic et commode, mais d'un négligé qui ne doit pas franchir l'antichambre, et le boléro ou le collet de loutre, de chinchilla ou de zibeline — inaccessible à bien des

budgets. — N'importe, nous ne pouvons sortir de là, il nous faut donc nous en accommoder, et c'est peut-être dans la nécessité d'abandonner aux mains du domestique le fameux paletot sac ou la pélerine en fourrure médiocre, que l'on doit le regain du corsage boléro qui permet d'entrer dans un salon sans vêtement et cependant sans donner l'impression d'être « en taille » réservée plutôt pour les matinées priées et le chez soi.



Comme accessoires uniques, le parapluie si élégant qu'il soit n'ayant plus droit de salon entre novembre et avril, le manchon et le porte-cartes ou le porte-monnaie, celui-ci long est plus chic à tenir à la main que celui-là : pourquoi ? c'est la mode, ne cherchons point d'autre raison ; aussi en fait-on de vrais bijoux en daim gris ou fauves avec fermoir en pierres.

Les gants restent uniformément blancs ; dans les voiles un peu plus de variété puisque nous pouvons choisir entre le blanc destiné à accompagner les toquets en tulle ou en chinilla ; le noir qui va avec tout, et le marron qui donne de si jolis reflets fauves aux cheveux blonds et s'harmonise à ravir avec la fourrure. Pour toutes ces voilettes, Mesdames, prenez du tulle chenillé à pois énormes ou minuscules (ceux-ci plus habillés) mais toujours de *belle qualité* ! J'insiste sur ce détail : cela n'a l'air de rien un voile : cela suffit à compléter ou à gâter son ensemble ! un vilain tulle nous fait un vilain teint, nous noircit, s'enroule mal autour de notre chapeau, est trop raide ou trop flasque : c'est le grafn de sable qui fait casser le verre, et détruit, lui, si petite chose, une impression d'élégance qui pour être absolue doit s'appliquer jusqu'aux minuties de la toilette.

SYBIL DE LANCEY.

BEAUTE SECRET RIDE EFFACÉE ! REPousse RAPIDE, CHEVEUX, CILS !!
GEORGIEN 117, F. 3500, BEAUTY-MODES, 28, R. D'ASTORG

Racahout Delangrenier
Le meilleur aliment des enfants

NOS POULARDES TRUFFÉES

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.

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.

Pâtés de Grives des Cévennes

Pour 12 personnes 20 fr.
— 20 — 28 »

Ces pâtés doivent être commandés 6 jours d'avance.

Nos Parfaits de Foie gras

Nous recommandons vivement ces parfaits de foie gras, sans croûte, qui se démoulent très facilement et apparaissent enveloppés de gelée. Ils se conservent très bien 2 ou 3 jours.

Nous les commandons 2 jours d'avance.

Pour 8 à 10 personnes 16 fr.
— 12 à 14 — 20 »
— 16 à 18 — 28 »

COURRIER

M. de B. — Le courrier ne se prête qu'à des indications brèves et nous ne saurions y développer des théories complètes comme vous le demandez. Nous avons, d'ailleurs, expliqué plusieurs fois la cuisson du sucre.

Sénat. — Vous pouvez clarifier le miel dans une certaine mesure, en le passant à travers une étamine. Pour le rendre plus liquide on le détend avec du sirop léger; c'est ce que l'on fait en Suisse et ailleurs pour le rendre plus économique.

Darnétal. — Tous nos remerciements.

R. — Certainement la diminution du foyer influe sur la cuisson des choses qu'on met dans le four qui ne peut plus chauffer dans la même proportion. Quant à la plaque, on la laisse presque toujours, car les objets qu'on y pose cuisent mieux étant plus rapprochés du foyer. C'est exceptionnellement plutôt qu'elle s'enlève, pour des rôtis de grande dimension par exemple. Nous ne pouvons vous donner de règle générale pour les entremets; c'est à vous d'apprécier.

Pauvre Mignon. — Pour que le bœuf du pot-au-feu ne soit pas sec et insipide, il faut d'abord choisir un morceau approprié : la culotte doit toujours avoir la préférence sur tous les autres. Eviter surtout le gîte qui donne de bon bouillon mais un médiocre bouilli. Ensuite, il faut, non-seulement maintenir la cuisson douce et régulière, mais encore, et c'est très important, ne pas trop la prolonger, car c'est au détriment de la viande. 3 heures $\frac{1}{2}$ à 4 heures d'ébullition imperceptible sont suffisantes pour un pot-au-feu ordinaire.

G. C. — Dinde à la Godart : dinde rôtie servie avec une financière à laquelle on ajoute des marrons.

Anonyme. — Ces recettes, trop compliquées pour être résumées, ont été publiées.

G. C. V. — Nous ne pouvons vous indiquer d'ouvrage de ce genre.

M. C. D. — Potage minestrone : faire une soupe avec choux, poireaux, carottes, haricots, le tout coupé menu. Au dernier moment ajouter du lard gras pilé, ail, basilic et du macaroni fin coupé en petits morceaux. — Ravioli : recette parue en 1897.

Sèvres. — Nous manquons de « tuyaux » sur les bouchers de votre quartier. — Marrons glacés : cuire à l'eau, mettre 24 heures dans du sirop à 25 degrés, puis dans du sirop à 30 degrés, puis dans du sirop à 32 degrés. Egoutter et glacer. Cela fait donc 3 jours et 3 nuits pendant lesquels le sirop ne doit pas refroidir.

Z. M. L. — Pour petits pâtés et tourtes à la viande, on peut employer soit chair à saucisses, soit la farce suivante : 250 gr. filet de porc, 125 graisse de rognon de veau; hacher, passer au tamis, assaisonner, lier avec 1 jaune et 1 verre à madère de vin blanc ou cognac. — La pâte feuilletée a été traitée plusieurs fois depuis que vous êtes abonnée, notamment année 1896, page 360.

Vve A., Paris. — Nous n'avons plus ce numéro.

J. D. — Nous comprenons parfaitement que vous ne teniez point à payer votre abonnement pour une autre personne et qu'il vous déplaie de posséder un concierge assez indélicat pour prêter votre journal aux voisines avant de vous le remettre à vous-même. Mais vous nous permettez de vous faire observer qu'il ne nous appartient pas de faire la police dans votre immeuble.

L. — Mousse au foie gras; recette compliquée parue en 1894.

Saône-et-Loire. — Nous ne pouvons consacrer le courrier à répéter constamment au profit des nouveaux abonnés toute la série des recettes antérieures.

Compiègne. — Bonne note est prise pour le canard aux olives.

J. D. — Ris de veau aux cèpes : sauter au beurre des cèpes coupés en escalopes, et mettre autour des ris de veau cuits comme à l'ordinaire.

Stockholm. — Pour que les fonds d'artichauts de conserve ne soient pas âcres : les laver à l'eau froide, remettre dans l'eau froide acidulée de citron, chauffer jusqu'à ébullition, égoutter, essuyer, saler, couvrir d'une noisette de beurre et passer au four. — La qualité du pain Viennois est due à la qualité de la farine et à la façon de travailler la pâte.

De B. — Les objets frits sont trop gras quand la friture n'est pas assez chaude ou qu'on y met trop de choses à la fois. Il faut former tout de suite à la surface de l'objet à frire une croûte qui ne se laisse point traverser par la graisse.

Jeanne d'Arc. — La galantine de volaille a paru en 1894.

J. B. — La recette du riz à l'impératrice a paru en 1896, trop compliquée pour être résumée utilement.

C. D. — Le tournedos Rossini a paru en 1894. Sauter à part des tournedos et des escalopes de foie gras. Dresser sur croûton avec une lame de truffe et saucer avec une demi-glacée.

M. G. — Pour la brioche mousseline on emploie un moule semblable au moule à charlotte, un peu plus élevé. Vous trouverez toutes sortes de moules chez Briffault, 72, avenue Parmentier.

JANVIER GASTRONOMIQUE

POISSON

La truite allemande ne quitte guère le cours de 9 francs le kilo ; mais la truite de Dantzig, fort demandée depuis quelques jours, varie de 10 à 12 fr.

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

Les bourrasques de ces jours derniers ont fait monter le turbot et la barbuë à 5 francs, mais il est peu probable que ces cours se maintiennent.

Le bar reste cher : 5 fr. à 6 fr. 50 le kilo.

Mulet : 4 fr. à 4 fr. 50 le kilo.

Le prix de la sole est assez élevé ; la petite : 4 fr. 50 la grosse : 5 à 6 francs le kilo.

Les dorades qui arrivent en ce moment ne sont pas très grosses : 2 fr. à 2 fr. 25.

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

Pas de changements sur le colin : 2 fr. 25 à 2 fr. 75 le kilo. Rappelons que les plus petits colins pèsent au moins 2 kilos. Donc, prière de ne pas nous demander « un colin pour deux personnes ».

Le hareng est maintenant tout petit ; c'est la fin.

Merlan : de 1 fr. 50 à 1 fr. 75 le kilo.

Le maquereau, peu abondant, fait très souvent défaut.

Les arrivages de crustacés deviennent fort irréguliers. La langouste atteint jusqu'à 6 francs le kilo ; le homard, plus sensible au froid, varie de 4 fr. 50 à 6 francs le kilo.

Coquilles Saint-Jacques : 15 à 20 centimes.

Ecrevisses pour bisque : 13 à 14 francs le cent ; moyennes pour buisson : 20 à 40 francs.

Les huîtres sont excellentes.

CAUSERIE DU FOYER

Les maux de tête

Celui qui n'a pas souffert de maux de tête n'a jamais souffert. La céphalée persistante constitue un supplice insupportable que connaissent bien ceux-là seulement qui l'endurent. Elle s'attaque à tous les âges.

A quelles causes doivent être attribuées la plupart des céphalées ? A des troubles de la circulation d'une part, soit que les fonctions du cœur soient troublées, soit que les vaisseaux aient éprouvé des dégénérescences plus ou moins marquées ; d'autre part, à la déminéralisation organique : on constate, en effet, chez la plupart des individus souffrant de maux de tête, des troubles de l'urine et de la phosphaturie.

C'est en se rapportant aux causes réelles de la

céphalée, qu'on a pu trouver enfin sa véritable médication, le traitement par la kola, l'iode et le phosphore, c'est-à-dire par le *Vin Désiles*, composé aux doses voulues de ces trois corps. De plus, riche en coca, le *Vin Désiles* assure le fonctionnement normal des voies digestives, fonctionnement souvent troublé dans la céphalée chronique. En dernier lieu, et comme complément, tous ceux qui font usage du *Vin Désiles* ont pu constater l'heureux effet de ce médicament sur le système nerveux, la mémoire et le développement des facultés intellectuelles.

D^r CENDRE.

Le véritable *Vin Désiles*, par son goût exquis et ses qualités reconstituantes, a mérité la faveur du public et du corps médical tout entier. 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 FAIT
à l'extrait de fiel.

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.

Maison réputée
pour ses mélanges
de thés indiens
et de Ceylan
Introduits en France
depuis 1889

+++++ CHINE + INDES + CEYLAN +++++

THÉ des 3 MARQUES

+++++ 14, PLACE DE ROME (Gare St-Lazare), PARIS +++++

Qualité supérieure
depuis 31.60
le 1/2 kilo
Envoi franco
du Prix courant
illustré

Téléphone : 702 39 — MAISON FONDÉE EN 1795 — Adresse tél. : Tradob

BOUTEILLES **EDARD** **BOUCHONS**

pour Grands Vins Liège surfin

ARTICLES DE CAVE 26 et 28, rue du Dragon — PARIS CAPSULES MÉTALLIQUES

Solel 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 kilos ; les bouteilles par barasse de 250 ou cadre de 500.

Le Gérant : A. DESROIS

PARIS. — IMP. CHARLES SCHLAFER, 567, RUE SAINT-HOMORÉ.

AU COTILLON UNIVERSEL
Téléph. 263, 26. E. CARRÉ 120, Rue Amelot.
ACCESSOIRES POUR LE COTILLON