



MAUVIETTES EN CAISSES

EN CHAUFROID

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

Il y a plusieurs façons de servir les mauviettes en caisses, chaudes ou froides. Une des meilleures consiste à farcir les mauviettes, à les glacer comme un chafroid et à les dresser dans de petites caisses de porcelaine ou de papier, entourées de gelée. Les mauviettes ainsi préparées peuvent se servir dans un dîner de cérémonie, comme rôti froid, avant les légumes. Dans un déjeuner, elles doivent, au contraire, venir après les légumes qui accompagnent la grillade.

La préparation n'est pas difficile ; il est essentiel, seulement, d'avoir de bonne gelée et d'excellent jus ; autant que possible, du jus de gibier.

Proportions

Pour 6 mauviettes :

225 gr. de foie gras ;

30 — beurre ;

100 — truffe ;

1 verre à madère de cognac ;

1 petite prise de poudre d'épices.

POUR BRAISER

50 à 60 gr. de bardes de lard ;

1 verre à madère de vin blanc ;

6 ou 7 cuillerées d'excellent jus.

POUR GLACER ET DRESSER

Le jus du braisage ;

20 gr. de beurre ;

1 cuillerée à café de farine ;

1/4 litre de gelée.

Pour désosser

Quand on achète les mauviettes plumées, il faut veiller à ce qu'elles aient encore deux ou trois plumes de queue. Ces plumes ont une partie blanche et une partie grise ; d'autre part l'ergot de la patte de derrière est très développé. Ces deux signes permettent de reconnaître les mauviettes parmi lesquelles on glisse souvent de petits oiseaux dont la chair est amère.

Le désossage, qui apparaît comme une chose fort compliquée, se fait très facilement.

Après avoir tranché les pattes au-dessus du genou, j'arrache le bec inférieur — où il peut rester du grain ou des vermisseaux — de manière à emporter avec lui l'artère carotide qui se présente sous la forme d'un petit boyau.

Je tranche le cou auquel je laisse adhérer la tête, et le mets de côté.

Maintenant, je fends l'oiseau sur le dos, d'un bout à l'autre. J'incise les ailes, je fais descendre la chair jusqu'aux cuisses auxquelles je fais faire un demi-tour pour les détacher. J'enlève alors la carcasse très facilement.

Je laisse les petits os des cuisses et des ailes. Je détache de la carcasse les filets mignons que je mets de côté.

Je jette le gésier, mais je garde tout le reste de l'intérieur et les os pour la farce.

La farce

Je broie les carcasses dans le mortier avec une pincée de gros sel et un verre à madère de cognac. Quand les os sont bien broyés, formant une espèce de purée,

j'ajoute 75 gr. de foie gras, 30 gr. de beurre, une petite prise de poudre d'épices, et les pelures de la truffe. Si j'emploie des truffes pelées, je sacrifie un léger morceau de truffe que je coupe en tout petits morceaux. Je broie encore quelques instants pour amalgamer le tout.

Je passe alors cette farce au tamis métallique, qui retiendra toutes les parcelles d'os, et je la mets au frais pour l'avoir bien ferme quand je garnirai les mauviettes.

Pour garnir les mauviettes

J'emploie pour chaque mauviette 25 gr. de foie gras environ, formant, autant que possible, un morceau un peu moins long que la mauviette et dans lequel j'enfonce un morceau de truffe.

Je divise la farce en autant de parties égales que j'ai de mauviettes.

J'étends une mauviette sur la table, et j'y répartis la moitié, environ, de sa part de farce et deux filets mignons. Sur cette couche de farce je pose le foie gras et je recouvre avec le reste de la farce. Je relève les deux côtés de la mauviette et je les fais joindre en tassant bien le tout de manière à obtenir une forme ronde allongée régulière.

Avec une certaine habitude, on peut faire braiser les mauviettes telles quelles; mais, pour peu qu'on les fasse cuire trop vite, elles s'ouvrent et se déforment, et l'on met autant de temps à les réparer qu'il en faut pour les emballer avant de les faire cuire. Mieux vaut donc envelopper chaque mauviette d'un petit carré de linge que l'on replie à la façon d'un maillot et que l'on assujettit avec du fil, sans trop serrer, comme une petite galantine.

Pour braiser

Je prends une casserole où les mauviettes puissent tenir à l'aise, sans grands vides;

sinon, il faut trop de liquide, et l'on détrempe la farce.

Je garnis complètement le fond de la casserole de bardes de lard que j'ai soin de faire chevaucher l'une sur l'autre. Si elles joignent juste, elles peuvent, en se retirant ou en fondant, laisser des places vides où les mauviettes attacheraient ou roussiraient.

Je pose les mauviettes dans la casserole, le côté ouvert en l'air pour qu'il soit moins mouillé. J'ajoute les têtes. Sur les mauviettes, je pose un rond de papier beurré du diamètre de la casserole, et je couvre cette dernière avec un couvercle.

Je laisse suer à *tout petit feu* pendant une douzaine de minutes. Les mauviettes ne doivent pas du tout colorer; il suffit qu'elles se resserrent un peu, se pelotonnent, en quelque sorte, à mesure que la farce se sèche.

Au bout de ce temps, je mouille avec le jus et le vin blanc qui doivent baigner les mauviettes à très faible hauteur. Je couvre comme précédemment, et je fais cuire doucement pendant une quinzaine de minutes. Il faut un mijotement imperceptible.

Dès que les mauviettes sont cuites, je les range sur un plat ou sur une plaque, sans les déballer, le côté ouvert en dessus. Je les mets sous presse et les laisse refroidir ainsi pendant 3 ou 4 heures.

La sauce

Après avoir retiré les têtes, je passe le jus de cuisson. Je le dégraisse, et je le fais réduire à la valeur de 5 cuillerées.

Dans une petite casserole, je fais fondre 20 gr. de beurre, j'y mêle une cuillerée à café de farine que je fais blondir, sans roussir. Je mouille alors avec le jus, je porte à ébullition, et je retire sur le coin du fourneau où je laisse bouillotter tout doucement pendant 15 à 20 minutes, en

retirant, avec une cuiller, l'écume qui peut se former à la surface.

Quant la sauce est bien dépouillée, je la retire du feu et la mets de côté jusqu'au moment de glacer les mauviettes.

Pour glacer

Il importe, pour bien glacer, que les mauviettes soient complètement froides.

Au moment de glacer je chauffe légèrement la sauce, juste ce qu'il faut pour la rendre liquide, et j'y ajoute une cuillerée de gelée.

Après avoir déballé les mauviettes, je les trempe, le côté fermé, dans la sauce jusqu'à environ moitié, et je les pose sur une grille en les retournant. Je recueille ensuite la sauce qui aura coulé, je la mélange à celle qui reste, et, sans déranger les mauviettes, je les glace une seconde fois en répandant la sauce avec une cuiller. Je laisse bien sécher.

Enfin, je glace les têtes, après avoir rogné une partie du cou, n'en laissant guère qu'un centimètre.

Pour dresser

Les mauviettes se dressent dans des petites caisses en porcelaine ou en papier, de préférence ovales, d'environ 8 centimètres de longueur sur 3 cent. 1/2 de hauteur.

Je verse dans la caisse une couche de gelée. Quand elle est prise, j'y pose la mauviète, le côté non ouvert, c'est-à-dire le côté de l'estomac en l'air. Puis je remplis le vide de la caisse avec de la gelée à peine liquide. Je puis également, au lieu de couler ainsi la gelée, garnir avec de la gelée hachée.

Enfin, je bouche les yeux avec un peu de beurre, j'y fixe une parcelle de truffe, et je plante la tête dans la mauviète.

MAZARIN.

Menus

ŒUFS BROUILLÉS AUX CROUTONS
PORC MARINÉ FAÇON SANGLIER
COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES
PURÉE DE CHICORÉE
MARMELADE DE POMMES



CONSOMMÉ AUX PERLES DU JAPON
COQUILLES DE POISSON
COTELETTES DE VEAU A LA ZINGARA
PINTADE ROTIE
ENDIVES GLACÉES
PUDDING DE FIGUES

ŒUFS BROUILLÉS AUX TRUFFES
CAILLES AUX LAITUES
NOISETTES DE PRÉ-SALÉ SUR PURÉE DE MARRONS
MOUSSE DE FOIE GRAS A LA GELÉE
CHARLOTTE DE POMMES



POTAGE CRÈME DE CHICORÉE
BEURRECKS A LA TURQUE
TRUITE SAUMONÉE SAUCE CREVETTES
GIGUE DE CHEVREUIL SAUCE POIVRADE
RIS DE VEAU A LA TOULOUSE
FAISANS TRUFFÉS

MAUVIETTES EN CAISSES EN CHAUFROID
ASPERGES EN PETITS POIS
GLACE AUX MANDARINES

PETITS MERLANS AU BEURRE
FILETS MAIRE
POMMES DE TERRE MAITRE D'HOTEL
OMELETTE SOUFFLÉE



POTAGE PURÉE DE MARRONS
POULET AU BLANC
ALOYAU ROTI
CRESSON EN ÉPINARDS
GATEAU DE RIZ AU CAMEL

ŒUFS FARCIS AUX ANCHOIS
MERLUCHÉ A L'ESPAGNOLE
SALADE DE LENTILLES
POMMES AU BEURRE



POTAGE SANTÉ
PETITS SOUFFLÉS AUX CREVETTES
TIMBALE DE MACARONI
CANARDS SAUVAGES EN SALMIS
CARPE A L'ALSACIENNE
CROSNE AU BEURRE
RIZ A L'IMPÉRATRICE

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



Potage purée de Marrons

Un agréable potage, qui conviendra à la plupart des goûts et des estomacs. Bien que d'une préparation facile, il figurera très bien en tête d'un diner assez soigné.

Proportions

Pour 5 ou 6 personnes :

500 gr. de marrons ;

125 — de carotte, toute coupée ;

125 — de navet, tout coupé ;

1 litre $\frac{3}{4}$ de bouillon ordinaire ;

$\frac{1}{2}$ morceau de sucre.

Temps nécessaire : 1 heure $\frac{3}{4}$.

RÉSUMÉ

Monder les marrons blanchis à l'eau bouillante. Les cuire doucement avec bouillon. Passer au tamis.

Ajouter bouillon nécessaire. Faire dépouiller. Y verser les légumes coupés en petits cubes, blanchis et cuits à part dans du bouillon.

Le choix des marrons

Procurez-vous, si c'est possible, de vrais marrons de Lyon ; il n'est pas nécessaire qu'ils soient gros, mais il faut qu'ils soient très sains, et d'excellente qualité, pour fournir une purée fine et onctueuse. La différence de qualité et d'espèce procure des résultats différents aussi. Un marron inférieur donne une purée sans saveur, tiquetée de menus grumeaux qui résistent

à tous les tamis, et cette purée ne se lie pas : elle reste sèche, s'amassant en dépôt au fond de l'assiette, tandis que le liquide surnage. Choisissez vos marrons avec la peau brillante, d'un beau brun clair ; ils doivent être parfaitement frais à l'intérieur, et l'écorce doit être bien tendue. Les marrons à peau terne, présentant du vide entre l'intérieur et l'écorce sont desséchés ; employés tels quels, ils donnent une purée très grumeleuse, comme tout légume sec qui n'a pas été trempé avant de cuire. Il faudrait, pour les améliorer, les enterrer dans le sable humide pendant plus d'une semaine. J'insiste beaucoup sur le choix des marrons, parce que c'est la condition indispensable pour que la purée soit bonne. On apportera donc un soin bien scrupuleux à la remplir.

Pour blanchir

Avec un bon petit couteau de cuisine, enlevez une petite bande d'écorce sur tout un angle de chaque marron ; c'est-à-dire sur la partie mince du marron. Ce n'est pas dans la crainte que cette peau éclate, puisque c'est pour les mettre dans l'eau, mais cette petite ouverture favorise l'introduction de l'eau chaude entre les deux pellicules qui, dès lors, sont plus faciles à enlever.

Ayez sur le feu, une casserole remplie d'environ 2 litres d'eau bouillante. Ne prenez point de casserole neuve émaillée, car les marrons noircissent.

Jetez les marrons dans l'eau bouillante et, au bout d'une ou deux minutes d'ébullition, retirez la casserole du feu.

Avec une écumoire, prenez 4 ou 5 marrons à la fois que vous laissez sur l'écumoire posée sur la casserole. Cela leur donne le temps de perdre un peu de chaleur, et l'on peut plus facilement les éplucher. Enlevez l'écorce et la pellicule intérieure, en vous aidant d'un petit couteau.

Autant que possible ne les cassez pas, parce qu'ils se mettraient en bouillie pendant la cuisson et que la quantité de bouillon indiquée ne suffirait plus à couvrir ceux des marrons restés entiers.

La cuisson

A mesure que vous les épluchez, mettez-les dans une petite casserole, en cuivre étamé de préférence, pouvant contenir 1 litre 1/2. Versez dessus 3 décilitres de bouillon chaud. Posez sur le feu, couvrez la casserole, et faites tout doucement bouilloter, jusqu'à ce que les marrons puissent s'écraser facilement entre les doigts. Il faut 3/4 d'heure à 1 heure pour des marrons de bonne qualité, bien frais. Si les marrons sont un peu secs, comptez sur plus de temps; et, dans ce cas, il sera probablement nécessaire d'ajouter un peu plus de bouillon.

Pendant que les marrons cuisent, vous vous occupez des légumes.

Les légumes

Epluchez les carottes et les navets. Vous aurez choisi de bonnes carottes bien rouges, et non pas des carottes à intérieur jaune. Coupez carottes et navets en grosses rondelles d'un peu plus d'un demi-centimètre d'épaisseur. Divisez ensuite ces rondelles en petits morceaux ayant également un peu plus d'un demi-centimètre de côté, de façon à fournir de petits cubes aussi égaux entre eux que possible.

Ayez sur le feu, dans une casserole quelconque, 1 litre et demi d'eau bouillante, salée avec une faible cuillerée de gros sel. Jetez-y les légumes, faites bouillir, en couvrant la casserole, pendant un *bon quart d'heure*, d'une ébullition bien soutenue.

Egouttez parfaitement les légumes, et mettez-les dans une petite casserole avec 2 décilitres 1/2 de bouillon chaud et le morceau de sucre. Cette quantité de bouillon doit

suffire à les couvrir. Posez un couvercle sur la casserole, et laissez tout tranquillement mijoter sur un feu très modéré pendant une heure au moins.

Vous ne les joignez à la purée qu'un quart d'heure environ avant de servir.

Pendant ce temps, les marrons ont dû cuire au point indiqué, et il faut les passer.

Pour passer

Posez le tamis de crin sur une petite terrine. Ne prenez que peu de marrons à la fois, 3 ou 4, et écrasez-les avec le champignon de bois, en frottant doucement. Ne frottez pas en rond; cela n'avance pas, et la purée s'amasse en bouchon sous le champignon. Mais faites agir le champignon dans un mouvement de va et vient, en poussant devant vous et en ramenant ensuite. De cette façon le travail est aisé et rapide. De temps en temps arrosez le tamis avec une cuillerée du liquide de cuisson, et grattez l'intérieur du tamis.

Quand tout est passé, il ne doit rester sur le tamis que bien peu de déchets.

Délayez alors la purée avec le reste du bouillon chaud, soit environ 1 litre 1/4, que vous n'y versez que par très petites quantités au début; sans cela, vous auriez des grumeaux.

Pendant ce temps ne cessez de tourner avec une cuiller.

Pour dépouiller

Versez la purée ainsi éclaircie dans la casserole en cuivre étamé déjà employée, rincée.

Posez sur un bon feu, et ne cessez pas de tourner jusqu'à ce que l'ébullition soit déclarée complètement, toujours à cause des grumeaux.

Retirez alors la casserole sur un coin du fourneau, de façon qu'un côté seulement chauffe assez fort pour maintenir l'ébullition sur une partie seulement du liquide. L'écume, alors, est chassée par

l'ébullition sur la partie restée tranquille ; c'est là le dépouillement d'un liquide. Ne couvrez pas la casserole, et, avec une cuiller de métal, enlevez au fur à mesure l'écume et la graisse qui s'élèvent. Il faut un bouillonnement bien caractérisé, mais sans violence, car le liquide réduirait trop.

Laissez dépouiller ainsi de 25 à 30 minutes. Au bout de ce temps ajoutez les légumes. Leur introduction provoque une légère montée d'écume et un peu de graisse. Laissez encore 1/4 d'heure, et continuez d'enlever l'écume, jusqu'au moment de servir.

La purée doit être bien liée, mais très légère ; si, en dépouillant, elle avait un peu trop épaissi, il faudrait la remettre au point en y ajoutant, cuillerée par cuillerée, un peu de bouillon chaud très soigneusement dégraissé.

Pour servir

Rien à faire qu'à verser la purée et les légumes dans la soupière.

LA VIEILLE CATHERINE.

Potage au Chou

AU

TAPIOCA-BOUILLON BOUDIER

Faites blanchir à l'eau bouillante un petit chou frisé coupé en quartiers. Egouttez-le et faites le cuire doucement à couvert avec quelques cuillerées de bonne graisse d'oie. Mouillez ensuite avec la quantité d'eau bouillante nécessaire au potage, ajoutez le Tapioca-Bouillon. Laissez pocher, et servez en laissant les quartiers de chou entiers dans la soupière, et en ajoutant du pain grillé.

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

En petites cartouches de 1 potage : Le paquet de 10 cartouches.....Fr. 1 90

En boîte de fer blanc de 25 potages..... 4 *

En 1/2 boîte de fer blanc de 12 potages... 2 *

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



PUDDING DE FIGUES

ENTREMETS de saison, car c'est le moment où les figues sèches sont très bonnes, étant encore relativement fraîches, autant que peut l'être un fruit sec. Très substantiel et en somme peu coûteux, d'une préparation des plus faciles, ce pouding aura du succès dans les familles nombreuses. D'une saveur plutôt américaine ou anglaise, il rappelle un peu le plum-pudding. Il y a des façons différentes de le préparer, et l'on varie aussi la sauce qui l'accompagne. La recette que nous donnons aujourd'hui est de provenance américaine, et très simple à exécuter.

Proportions

Pour 10 ou 12 personnes :

200 gr. de figues sèches ;

250 — de graisse de rognon de bœuf ;

250 — de mie de pain rassis ;

250 — de cassonnade ;

60 — de beurre frais ;

2 œufs entiers ;

1 pelure de citron.

POUR LA SAUCE

3 jaunes d'œuf ;

100 gr. de sucre en poudre ;

1 décilitre d'eau ;

1/2 — de rhum.

Temps nécessaire : *trois heures de cuisson.*

RÉSUMÉ

Hacher la graisse, les figues et le pain très finement. Mélanger avec le beurre, la cassonade et les œufs, et la pelure de citron hachée.

Cuire dans un moule enveloppé d'un linge, à grande eau bouillante pendant 3 heures.

Sauce : Fouetter sur feu doux les jaunes d'œufs avec le sucre, le rhum et l'eau, à consistance de mousse épaisse.

Les figues

Choisissez de bonnes petites figues sèches bien moelleuses, gonflées et tendres. Il n'est pas nécessaire de prendre les grandes figues plates de Smyrne qu'on vend en caisses; la petite figue ordinaire, de bonne qualité est préférable.

Coupez la petite partie dure de la queue, et mettez-les à tremper dans une petite terrine d'eau très chaude. Cela les nettoie, achève de les gonfler, et il est plus facile de les hacher ensuite. Laissez-les tremper ainsi un bon quart d'heure. Après quoi vous les égouttez bien sur un torchon. Puis vous les hachez très, très finement, et mettez dans une terrine de faïence.

La graisse

C'est de la graisse de bœuf, entourant le rognon, qu'il faut prendre exclusivement et point sur une autre partie du bœuf surtout. Elle doit être parfaitement fraîche et blanche. Cassez-la en petits morceaux, et, avec la pointe du couteau, enlevez la pellicule sèche qui la recouvre plus ou moins.

Puis hachez cette graisse également très fin et joignez-la aux figues dans la terrine.

Le pain

Si vous pouvez vous procurer du pain de mie spécial, comme celui qui sert pour les sandwichs, ce sera préférable; il doit être rassis au moins de la veille. Sinon, il faut chercher du pain à mie très dense,

très serrée, c'est-à-dire avec le moins de trous et d'œils possible. Il doit être également rassis.

Enlevez toute la croûte, et coupez la mie en petits morceaux gros comme des noix. Puis, avec votre couteau, hachez très fin cette mie. Si vous avez une machine à hacher, gardez-vous de l'employer pour le pain, car il se tasse dans les trous d'où il sort aggloméré en grains très durs, presque impossibles à dissoudre avec le reste. C'est simplement par le travail patient du couteau qu'il faut obtenir le hachis de pain. Joignez-le au reste dans la terrine.

La cassonade

La cassonade doit être doucement frottée dans les mains au-dessus d'une passoire à trous moyens posée sur la terrine, car il s'y trouve beaucoup de petits grumeaux très durs. Avec le champignon de bois vous écrasez à la fin les grumeaux qui restent sur la passoire, pour que tout passe dans la terrine.

Le mélange

Enfin, cassez les œufs dans la terrine et ajoutez le sucre. Puis, avec le champignon de bois ou du pilon, triturez le tout ensemble, de façon à obtenir un mélange où rien ne se retrouve particulièrement. La graisse ne doit pas se trouver en petits grumeaux blancs, pas plus que le pain. Il faut bien compter sur un bon quart d'heure de travail pour cela. Ajoutez le citron haché.

Le moule

De préférence prenez un moule à charlotte, muni de son couvercle. A défaut, un très grand bol pourrait le remplacer; mais la difficulté serait de le fermer hermétiquement avec un couvercle quelconque s'emboîtant bien dans l'ouverture.

Voilà pourquoi le moule à charlotte est préférable : on le trouve dans toutes

les cuisines où il est employé pour les gâteaux de riz, les crèmes renversées, etc.

Pour nos quantités, il faut un moule contenant environ 1 litre. Cela ne fait rien qu'il ne soit pas absolument plein.

Remplissez le moule avec le mélange. Couvrez avec le couvercle qui doit, répétons-le, bien s'y emboîter. Prenez un linge bien propre, une petite serviette pas trop forte, par exemple : étendez la serviette sur la table. Posez le moule au milieu, et ramenez les bords de la serviette sur le couvercle, en les serrant fortement dans la main gauche ; liez-les avec une ficelle, aussi près que possible du couvercle. Vous avez alors les bouts de la serviette, aussi bien les coins que le long des bords, qui s'échappent en touffe au-dessus de ce lien de ficelle. L'important est de serrer assez la serviette sur le moule pour que le couvercle soit parfaitement maintenu et ne laisse point passage à l'eau. Vous pouvez même, avec deux tours de ficelle, passer sous les petites oreilles ou anses du moule et rattacher ces tours de ficelle au lien du centre.

Le pudding ainsi préparé peut attendre si l'on veut, de la veille au lendemain, le moment d'être mis à cuire.

La cuisson

Ayez sur le feu une grande casserole ou une marmite pouvant contenir le moule ; faites-y bouillir 2 litres 1/2 d'eau. Quand l'eau est bien bouillante, sur un bon feu bien ardent, plongez-y le pudding, en le tenant par les bouts du linge. Couvrez avec un couvercle et laissez bouillir bon train, mais cependant sans excès, pendant trois heures. Ayez soin d'avoir à portée une bouillotte d'eau bouillante, afin d'en ajouter de temps en temps, pour compenser les pertes produites par l'évaporation ; il faut que, tout le temps, le moule baigne dans

l'eau qui doit le *recouvrir complètement*.

Pour servir

Déballez le moule de la serviette, enlevez le couvercle. Vous voyez le mélange qui s'est solidifié ; un peu de graisse, à peine, apparaît entre le pudding et le moule. Ne démoulez pas immédiatement, le pudding se casserait. Laissez 10 ou 15 minutes pour que la plus grande chaleur se dissipe. Passez alors une lame de couteau entre le pudding et le moule en l'enfonçant jusqu'au fond. Posez sur le moule le plat du service, renversez le tout, et enlevez le moule. Si un peu de pudding reste attaché au fond, ce n'est rien ; vous l'ajoutez au pudding et vous lissez le tout avec la lame du couteau.

Envoyez à part la sauce préparée comme il est dit plus loin.

Observations

L'eau dans laquelle a cuit le pudding a pris à la longue une légère teinte brune et quelques œils de graisse paraissent à la surface ; il n'en faut pas déduire que le pudding était mal couvert : c'est normal.

La sauce

Prenez une casserole de la contenance d'un litre et demi, pour nos quantités ; les œufs augmentent beaucoup de volume en moussant, et cette dimension suffit tout juste. Ne choisissez pas une casserole trop épaisse, afin qu'elle chauffe vite : le simple fer étamé convient fort bien.

Environ 1/4 d'heure avant de servir, mettez-y les jaunes d'œufs, soigneusement débarrassés de leurs germes, et le sucre en poudre. Ayez, dans un verre, la quantité voulue d'eau tiède, dans laquelle vous ajoutez le rhum.

Prenez un petit fouet en fil de fer étamé, qui est, dans cette circonstance, indispensable ; une fourchette seule, à la rigueur,

pourrait le remplacer, mais le travail prendrait deux fois plus de temps.

Versez la valeur seulement d'une cuillerée d'eau, et, avec le fouet, commencez à battre les œufs pour les délayer, en ajoutant peu à peu le reste du liquide. Quand ils sont ainsi bien délayés, posez la casserole sur un feu doux, et continuez de fouetter sans interruption. Je ne dis pas *tourner* simplement, mais bien *fouetter* afin de faire mousser le mélange. Il faut l'amener à l'état de mousse compacte et fine, sans qu'il reste au fond de la casserole une cuillerée de liquide.

Il doit être aussi mousseux, aussi serré, que des blancs d'œufs battus en neige, et il ne faut pas qu'on y trouve des globules de grosseurs différentes. Tout doit être comme une neige fine, assez consistante pour qu'en soulevant le fouet au-dessus de la casserole, ce qui s'en échappe puisse retomber sur la mousse en laissant une trace qui fait un relief léger. Ayez soin de bien atteindre le fond et les angles de la casserole pendant tout le travail. Une casserole à fond arrondi, en forme de poêlon, est préférable à toute autre, à cause de cela.

Quand le mélange est bien mousseux, posez la casserole dans un bain-marie non bouillant, simplement chaud, jus qu'au moment de le verser dans une saucière chauffée pour l'envoyer avec le pudding.

Ces quantités remplissent deux saucières ; elles sont nécessaires pour la proportion de pudding.

On peut, si l'on veut, en verser une partie sur le pudding et servir l'autre en saucière, si tout le gâteau est consommé le jour même. Sinon, il vaut mieux, pour réchauffer le pudding, le laisser tel quel.

LA VIEILLE CATHERINE.

BOUTEILLES-BOUCHONS
EDARD
ARTICLES DE CAVES
(Téléph. 702.39) 26, 28, r. du Dragon



Meubles et Bibelots

LE MEUBLE ANGLAIS

La première apparition du meuble anglais en France remonte à l'Exposition de 1878. Les meubles qui garnissaient le pavillon du prince de Galles, sièges aux contours originaux, tables octogonales recouvertes de maroquin frappé, dressoirs un peu sévères, mais tout cela d'apparence légère et extrêmement simple, étonnèrent le public éclairé, autant par leurs formes inattendues que par leurs prix exorbitants. En dehors d'un cercle très restreint d'artistes, on en parla peu. Et, si, dans la suite, le peintre Besnard et quelques autres se montrèrent épris de cette note d'art, ils furent impuissants à lui donner la vogue.

La section de la Grande-Bretagne ne présentait rien ou, du moins, fort peu de chose, dans cet ordre d'idées, à l'Exposition de 1889. C'est seulement quelques années plus tard que l'on vit apparaître, d'abord dans le cabinet de toilette de célibataires réputés fort audacieux, l'armoire anglaise. Elle resta longtemps un sujet d'horreur pour les familles se piquant d'avoir des traditions et croyant moral de garder parmi ces traditions le respect de l'armoire à glace. Peu à peu l'on se dit que le linge blanchi à Paris aurait autant de chic que celui repassé à Londres si on le rangeait dans une armoire anglaise ; en même temps les femmes pratiques s'accordaient à reconnaître dans ce type de meuble des commodités supérieures à

celles de l'armoire maternelle. Du reste, les petits tiroirs, les petits rideaux, les petites chappelles comme on en ménage maintenant dans l'armoire anglaise de Paris, ont un tel attrait pour la femme que, pour flatter ces tendances un peu mièvres, on en arrive à compliquer certaines armoires comme des boîtes de pharmacie. Exagération du sens pratique analogue à celle de l'anglais qui ne voyage pas sans un thermomètre de poche en forme de montre « pour prendre la température des draps de lit dans les hôtels ». (On en vend à Paris.)



L'armoire anglaise finit donc par s'acclimater à Paris, et le lit de cuivre, dont nous reparlerons, acheva d'éveiller le goût du mobilier d'Outre-Manche. Une maison de Londres, la première, pour le chiffre d'affaires, du faubourg Saint-Antoine de là-bas, crut le moment propice pour venir installer un bazar à Paris. Le succès fut colossal, et, d'ailleurs, s'explique pour les gens dépourvus de goût. Ces bois vernis, à reflets chatoyants, apportaient une note reposante à nos yeux obsédés depuis quinze ans par la vue des bois cirés ; l'absence de moulures et de sculptures égayait nos âmes assoiffées d'hygiène et celle de la bonne à tout faire rassasiée d'époussetage ; ces colonnettes, ces baguettes, ces lignes minces répondaient à la tendance du goût féminin dont je parlais tout à l'heure.

Enfin, ce fut surtout affaire de snobisme. On vit des français intelligents, pour qui tout ce qui est anglais évoque le summum du pratique et du confort, se pâmer sur des sièges étroits et durs qui semblent faits pour un déménagement perpétuel ; et plus d'une parisienne élégante trouva charmant d'accoler à des meubles de Swinner ou de Sormani des petits bureaux de quatre cents francs sur lesquels sont clouées des poignées de cuivre à 60 centimes.



Allons nous promener faubourg Saint-Antoine : sauf à trois ou quatre vitrines, d'un bout à l'autre, nous n'apercevrons que des « horreurs » et nous nous demanderons comment cela peut se fabriquer et se vendre à Paris.

Figurons-nous ces horreurs transportées à Londres, appréciées à l'égal des meubles de Leroux ou de Janssen, et adoptées comme les plus parfaits spécimens du goût français !

C'est un peu ce qui s'est passé pour l'importation anglaise. On trouve, de l'autre côté de la Manche, de jolies installations d'une allure originale, conçues dans un esprit tout différent des nôtres, œuvre d'un petit nombre de tapissiers ne travaillant que pour les très grosses bourses. Ce n'est point ce que l'on nous a montré jusqu'ici. On nous a envoyé le mobilier d'exportation, fabriqué à la grosse par des maisons dont le catalogue pèse trois livres (broché), pour les boarding-houses, les petits bourgeois clients de l'agence Cook, les paquebots et les colons de tous pays.

Sans doute, dans le nombre, il y a quelques sièges légers, assez gracieux, amusants pour un vestibule ou pour une maison de campagne. Mais, en général, tous ces meubles sont remarquables par le mépris absolu des règles les plus élémentaires de l'esthétique avec lequel ils sont conçus.



Il est assez difficile de poser, en matière d'ameublement, des principes absolus. Il semble, pourtant, que l'on puisse admettre une règle formulée à peu près en ces termes :

Aucun des éléments d'un siège ne doit faire masse par rapport aux autres. En outre, ces éléments doivent se détacher très distinctement, tout en s'harmonisant.

Expliquons cela par des exemples.

Recouvrons un grand fauteuil Louis XIII avec une étoffe unie, sans aucune application, ou avec une étoffe à très petits motifs comme celle que nous emploierions pour une chaise volante. Cette masse d'étoffe, non coupée par les effets de lumière d'un grand dessin, donnera au siège un air de lourdeur extraordinaire. Il en serait de même pour un grand fauteuil sans bois apparent. Inversement, c'est une étoffe à trop grand motif qui fera masse sur une petite chaise.

Et quand je dis « grand motif », l'idée n'est point assez précisée : il faut tenir compte encore de l'air répandu dans ce motif. Pre-

nons une chaise Louis XVI ordinaire : le bois est assez gros. Le motif archiconnu du panier, bien qu'assez grand *comme motif*, s'y adapte bien, parce que les éléments de ce motif, fleurs, nœud, sont petits, et qu'il y a dans l'ensemble beaucoup d'air, c'est-à-dire de fond. Au contraire, supposons de grosses pivoines presque collées les unes aux autres et couvrant toute l'étoffe, celle-ci formera une masse choquante par rapport à celle du bois.

Or, ce défaut très grave, ce contre sens esthétique absolu, semble poussé à l'extrême, recherché, même, dans ces sièges anglais faits de baguettes grosses comme le doigt, dont le siège, à peine plus large qu'un dessous de lampe, est couvert par deux tulipes.

Considérons maintenant la seconde partie de notre formule : c'est une simple application de cette règle générale d'art décoratif qui prescrit le mélange des surfaces décorées et des surfaces unies. C'est-à-dire, suivant une expression vulgaire, il faut des chamarrures, mais il n'en faut point trop.

Dans un siège, le bois joue un peu le rôle d'un cadre ; nous n'y devons chercher que la ligne, d'autres effets de lumière que les jeux discrets de la sculpture et de la moulure. Bien entendu, la teinte du bois doit s'harmoniser avec celle de la garniture ; mais si nous cherchons à accrocher la lumière le long de ce bois par des effets de colorations multiples, nous tuons les jeux plus intenses que doivent nous apporter les nuances de l'étoffe. Jamais, en France, on n'a songé à déroger à ce principe, car on ne saurait positivement invoquer ici les applications de bronze doré de certains sièges empire ; et, d'autre part, on peut remarquer avec quelle discrétion nos tapissiers se sont permis des filets de couleur sur les sièges laqués blanc. Les Hollandais ont des bois de sièges en marqueterie, mais le dessin et le coloris sont traités avec la largeur nécessaire, et le siège est toujours recouvert d'un velours ou d'un damas monochrome.

Les Anglais — du moins ceux qui nous envoient des meubles — ont conçu le siège de toute autre façon. Ces artistes pratiques, au lieu de recourir à la moulure et à la sculpture pour alléger le bois d'un fauteuil, ont trouvé

plus simple de donner à ce bois l'épaisseur d'une règle. Puis, comme ce n'est pas très joli, ils ont orné cette règle de la même marqueterie que les boîtes à gants et ont garni ces sièges « si gentils » avec des soieries dont on faisait, il y a trente ans, des boîtes à bonbons. De la sorte, à une certaine distance, un myope, ahuri par cette débauche de dessins et de couleurs, pourrait se demander si ce n'est pas le bois qui est en étoffe et l'étoffe qui est en bois.

En résumé, nous avons le plus grand tort de considérer ce mobilier d'exportation comme représentant le style anglais. L'Angleterre a plusieurs styles : style de la reine Anne, Adam's style, un Louis XV et un Louis XVI se rapprochant beaucoup du nôtre, tout cela ressemblant fort peu aux meubles baroques que nous voyons ici dans les établissements de thé. D'autre part, à côté des dispositions spéciales imposées par la façon de vivre ou par les exigences du climat, il y a dans les installations anglaises des détails intéressants. Nous les signalerons en examinant le parti qu'on peut en tirer.

FERNAND HONORÉ.

LE MAGGI POUR CORSER

Il arrive aux cuisinières les plus habiles de manquer une sauce, un ragoût, un potage ; elles peuvent avoir à allonger un bouillon ou une sauce par suite d'une visite inattendue, etc. Le Maggi en flacons est là pour parer à tout. C'est le trésor de la cuisine moderne... en flacons depuis 25 centimes, dans les épiceries. Quelques gouttes suffisent. Ne pas le faire cuire pour lui conserver toute sa saveur.





CHIFFONS

Les toilettes de visites : quelques instantanés qui donnent une idée du chic actuel.

Costume de velours Liberty loutre. La jupe unie, avec le pli plat par derrière, cerclée à mi-hauteur d'applications de drap légèrement plus clair qui dessinent de larges rinceaux. Corsage boléro à patte devant, orné des mêmes applications, ouvrant sur un gilet drapé en panne bleu-pâle, que voilent les pans d'une cravate de dentelle jaunie. Chapeau toque, assez plat, en zibeline, torsadé de bleu-pâle. Grand collet de zibeline, qui, en glissant en arrière, sur les épaules de la visiteuse, montre tout un frou-frou intérieur de mousseline de soie blanche, voilant en haut volant, la doublure de satin blanc. Un grand manchon, long et souple, en zibeline, d'où s'échappent des volants de mousseline de soie blanche. Comme bijoux, une chaîne en or émaillé, ciselé, supportant un pendentif en vieilles turquoises gravées.

Une jeune femme très brune et mince en robe de drap noir, forme princesse. Toutes les coutures de corsage, piquées se prolongent très bas sur la jupe où elles s'ouvrent en soufflets, de façon à lui donner une grande ampleur ; devant, la robe croise pour s'attacher, de côté, sous une demi-ceinture en velours rubis, qui, partant seulement des coutures du dessous de bras, figure une sorte de corselet. A l'encolure, le croisage du corsage s'entr'ouvre sur un nœud de guipure blanche avec col rubis. Toque plate en velours rubis, drapé sous un gourgour noir.

Encore du velours Liberty, dans un joli ton de feuille morte. La jupe plissée et piquée assez bas, est très plate du haut, très évasée du bas. Corsage boléro tout court, découvrant une chemisette en mousseline de soie et guipure d'Irlande. Encolure et petits poignets tombant sur la main, en zibeline. Comme chapeau, une toque

faite d'enroulements de tulle de tous les tons de havane et de beige, s'éclaircissant jusqu'au blanc ; petit bord en zibeline, et sur le côté une aigrette feuille morte, et comme le tulle, décolorée par gradations jusqu'au blanc. Le tout, formant un ensemble d'une tonalité douce, vraiment exquise et complétée encore par un collet de loutre.

Une jeune fille en demi-deuil : robe de drap gris à plis piqués. Le corsage, forme boléro croisé, posé sur un empiècement et une ceinture corselet en panne grise également piquée. Une toute petite frange de chinchilla souligne les bords du boléro, qui s'attache par un gros bouton artistique en améthyste et vieil argent. Grand chapeau frondeuse en velours noir piqué, avec l'enroulement d'une longue plume amazone ; le bord est doublé de mousseline de soie blanche plissée. Le manteau long, laissé dans l'antichambre, est en drap gris plus foncé.



La question des poches avec les jupes actuelles.

Une jeune femme m'écrit, ces jours derniers, pour me demander un conseil à ce sujet : « Ma couturière, dit-elle, m'envoie, généralement des jupes dépourvues de poche, m'assurant qu'on n'en fait plus, parce qu'on ne sait pas où les placer, et qu'on ne pourrait, du reste, pas s'en servir ; est-ce vrai ? Mais on ne peut pas, pourtant, se passer totalement de poche ? Il doit y avoir un moyen de la remplacer, mais lequel ? »

Le moyen existe, Madame, et vous l'auriez, sans doute, découvert vous-même, d'instinct.

Dans les tailles nouvelles, droites devant, le corsage ayant gagné en aisance, en flottant, bien plus encore que n'ont perdu les hanches, il faut, tout bonnement, fourrer dans votre corsage ce que vous mettiez, auparavant, dans votre poche. Ne vous récriez pas, car, en fait, ce n'est pas si volumineux, ce petit bagage personnel. Qu'avez-vous donc de si encombrant à transporter ainsi : un mouchoir, un porte-monnaie, un porte-cartes ou un calepin, votre poudre de riz et des clefs ?

Du porte-monnaie, du porte-cartes ou du ca-

lepin, nous ne ferons qu'un objet unique, en réunissant ces trois accessoires, sous la forme d'un porte-monnaie long, renfermant tout. Ce porte-monnaie, comme il a été constaté ici, dernièrement, se tient à la main en visites : il est beaucoup plus à la mode que le véritable porte-cartes, sans doute à cause de ce qu'il répond à ce besoin nouveau. Si, ayant à faire des visites et des courses à pied, vous trouvez qu'il vous encombre et craignez de le perdre, glissez-le dans une pochette pratiquée à l'intérieur de votre jaquette, boléro ou collet.

Restent donc le mouchoir, la poudre de riz et les clefs. Pour ces dernières, arrangez-vous — et c'est très faisable — à n'en emporter qu'une ou deux, toutes les autres pouvant être enfermées dans le meuble dont vous emportez la clef. Cette clef, munie d'une petite chaînette qui la rend plus facile à saisir, se dissimule aisément à l'intérieur du corsage, entre deux agrafes et avec d'autant plus de facilité que vous n'avez pas à vous préoccuper de cet objet dont vous n'avez pas besoin hors de chez vous. J'ai vu ainsi des femmes très élégantes, en grande toilette de bal, qui emportaient leurs clefs enfouies dans leur corsage décolleté. Des orfèvres même fabriquent des anneaux en or pour clefs avec une pierre à cabochon.

Au contraire, le mouchoir et la poudre devront être très faciles à atteindre et c'est presque extérieurement qu'on les glisse dans les garnitures du corsage, entre la doublure et l'étoffe. La poudre de riz, en ce cas, est représentée par un minuscule mouchoir en soie brodée, au milieu duquel est fixée la houppette imprégnée de poudre.

Si, obligée à une certaine économie, vous emportez avec vous une paire de gants frais pour les enfiler prestement avant de faire une visite, au cours d'une journée de courses, de promenade avec les enfants, vous la logerez dans votre manchon ou même encore dans votre corsage.

Supposons que tout ceci ne soit pas suffisant et qu'une réserve plus étendue vous soit nécessaire ? Ayez alors une poche volante, en étoffe semblable à votre jupon ou à votre fonds de

jupe, très longue, de façon à atteindre la hauteur du genou, c'est-à-dire l'endroit où l'ajusté de la taille cesse. Vous la fixez par un ruban que vous attachez autour de la taille, et vous posez la poche assez en arrière. Naturellement, vous ne mettez dans cette poche que les objets dont vous n'avez pas couramment besoin, car, il n'est pas joli de les y chercher, puisqu'il faut pour cela relever ostensiblement sa jupe. Le seul avantage qu'on reconnaît à cet arrangement, c'est d'abord de ne point offrir de facilités aux pick-pockets et, ensuite, de ne point tirailler la jupe, dont la ceinture souvent se déplaçait ainsi.

A. DE BOURGEOISIE.

BEAUTE SECRET RIDE EFFACÉE ! REPOUSSE RAPIDE, CHEVEUX, CILS !!
GEORGIEN R.P. 5, f. 350, BEAUTY-MODES, 28, R. D'ASTORG

SURABONDANCE DE VIE

La vitalité, cette force mystérieuse qui préside au bon fonctionnement de tous nos organes et à leur défense contre les influences nocives, n'a pas dans le domaine thérapeutique d'adjuvant plus précieux, plus efficace que le Vin Mariani. Le bordeaux généreux, qui en forme la base, enrichi par les vertus toniques et stimulantes de la coca, agit comme un puissant dynamogène, c'est-à-dire comme une incessante source de vigueur. L'activité vitale sous toutes ses formes, intellectuelle, motrice, végétative, se développe par le régime du Vin Mariani, et la résistance à la fatigue comme au mal est une des premières manifestations de cette surabondance de vie.

LES CAFÉS CARVALHO

Tout le monde boit du café, mais ils sont rares ceux qui le dégustent sain et pur. Avec les Cafés Carvalho on connaîtra les qualités admirables du vrai café qui répare les forces et augmente l'essor de nos facultés.

En vente par boîtes cachetées dans les bonnes maisons et 85, rue Turbigo ; 52, rue des Batignolles ; 15, rue de Châteaudun ; 54, rue du Bac ; 26, rue Cadet, etc. Exiger le nom et la marque sur chaque boîte.

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

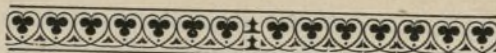
Nous recommandons vivement ces parfaits de foie gras, sans croûte, qui se dé-moulent très facilement et apparaissent enveloppés de gelée. Ils se conservent très bien 2 ou 3 jours.

Nous les commandons 2 jours d'avance.

Pour 8 à 10 personnes . . . **16 fr.**

— 12 à 14 — . . . **20 »**

— 16 à 18 — . . . **28 »**



COURRIER

22424. — Cardons à la moëlle : préparer comme les cardons au jus, et ajouter, au moment de servir des rondelles de moëlle cuites à l'eau acidulée environ 20 minutes.

M. M. — Pour obtenir des rissoles aux confitures légères : employer de la pâte feuilletée à 10 tours et cuire dans la friture. — Maison Sturel, 80, rue de Prony.

Grand Meillard. — Le vinaigre de cidre se prépare comme celui de vin ; il faut seulement ajouter au cidre la quantité d'alcool nécessaire pour l'amener à 7 ou 8 degrés.

F. G. P. M. — L'irish stew n'a pas encore paru.

F. T. — Sole Marguery : c'est une sole au vin blanc garnie de moules et de crevettes. La sole Mornay est servie avec une béchamel au fromage. Ces deux recettes, difficiles à résumer, ont paru.

Lille. — Sole au vin blanc, causes pour lesquelles la sauce est grise : sole mal nettoyée, vin acide, farine trop cuite, casserole en fer ou en fonte. — C'est expliqué pour la sauce ivoire.

Soto — Langues de chat : 100 gr. sucre, 100 farine, 2 blancs d'œufs, 1 décil. crème, vanille. Travailler sucre avec vanille et crème, ajouter farine puis œufs en neige. Cuire sur plaque à four assez chaud.

B. — Les pets de nonnes sont mal réussis parce que la pâte n'est pas assez travaillée ou la friture trop peu abondante.

Saint-Bomnet, Lyon, etc. — Lettres non signées.

D. — Mayonnaise de céleri rave : couper en julienne et laisser macérer 12 ou 24 heures avec une mayonnaise un peu claire. — (Recette parue en 1893.)

E. B. — Sauce au raifort chaude : mettre raifort râpé dans une saucière et verser du bouillon chaud et non dégraissé. Ou encore ajouter raifort dans une sauce au beurre faite avec du bouillon.

Strasbourg. — Salsifis : toujours cuire à l'eau légèrement salée et acidulée, avec un peu de graisse et un morceau de pain. Egoutter et sauter au beurre ou au jus, ou mettre dans une sauce poulet.

B. L., St-Etienne. — Vos marrons déguisés sont restés collants parce que le chocolat était trop liquide. Purée trop dure, manquait de lait ou de

beurre. Evidemment vous pouvez les faire sécher sur une tôle légèrement huilée.

V. D. — Conserves d'alouettes : rôtir comme à l'ordinaire, mettre en boîtes et couvrir de saindoux bien bouillant. Ou bien les farcir, braiser 20 minutes, mettre en boîtes, remplir de jus et donner une heure d'ébullition aux boîtes d'un demi-litre.

Bergues. — Nougat de Montélimar : 2 kilos amandes, 200 gr. pistaches, 1 kil. miel, 1 kil. sucre, 200 gr. pralines roses, 2 blancs d'œufs. Cuire le miel et le sucre au boullé, retirer du feu, ajouter les blancs battus, amandes, pistaches et pralines, mettre en moule et sous presse.

Lorraine. — Pâté de grenouilles : mélanger avec de la farce à quenelles des grenouilles désossées et légèrement sautées, et garnir un pâté.

J. D. — Ris de veau aux cèpes : braiser le ris comme à l'ordinaire et ajouter au moment de servir les cèpes sautés à part.

Verdun. — Pain au lait : 500 gr. farine, 20 levure, 6 sel, 3 décil. lait. Faire lever, mouler, faire lever de nouveau, dorer et cuire à four chaud. — **Maringues** : battre 100 gr. sucre avec 1 blanc d'œuf, ajouter 30 gr. amandes hachées, cuire à four excessivement doux.

Alger. — Prix : 1 fr. 25. — Vous avez eu une recette dans le précédent numéro.

E. D., Amiens. — Il n'y a pas de recette pour les œufs brouillés que l'on mange chez Voisin. Vous en obtiendrez de semblables en suivant exactement les indications que nous avons données. Ce que vous voyez à la surface n'est que de très bon jus versé au moment de servir.

Bd Malesherbes. — Nous n'avons plus le potage du couvent.

Janville. — Le chocolat de 4 heures se prépare au lait. Vous pouvez servir en même temps toutes espèces de pâtisseries : brioche, galettes, sablés, madeleine, plumcake, biscottes sucrées, savarin, pain de Gênes, gâteau breton, Kugelpopf, etc. Vous ne dites pas s'il s'agit d'enfants ou de jeunes filles.

Mme S. — Tout dépend de la nature des taches, et le plus sage est de s'informer auprès d'un bon dégraisseur envoyant des employés à domicile.

Nogent. — Gaufres : délayer 125 gr. farine avec 1 cuillerée eau-de-vie, autant d'huile, 1 jaune d'œuf, pincée de sel, 2 décil. lait. Laisser reposer 2 heures et ajouter un blanc d'œuf battu au moment d'employer.

Péra. — Pommes de terre soufflées : jeter les pommes de terre dans la friture chaude ; les retirer quand elles surnagent, et les jeter dans la friture fumante.

Grenoble. — Assaisonnement pour pâté ou terrine de foie gras, pour un kilo de foie : 12 à 15 gr. sel, 1 gr. épices, 1/2 gr. poivre, 1 petit verre cognac.

G. S. — Les paysans n'ont jamais songé à faire du « vrai bœuf braisé ». Ils font le bœuf en daube : mettre dans une casserole quelques couennes, des carottes, des oignons et le bœuf. Ne pas mouiller et cuire à casserole couverte et à feu très doux 7 à 8 heures. C'est forcément « un peu sec ».

Laval. — Les filets Maire sont de petits morceaux de filet sautés, servis avec une demi-glace et des pommes de terre maître d'hôtel. — Gelée de pommes : recette parue en 1897.

G. — Filet Rossini : escalopes de foie gras sautées placées autour du filet. Saucer avec une sauce maitre remplie de truffe coupée en croissants. — Sauce aurore : roux blanc lié à bœuf, fini avec crème et beurre, et coloré avec tomate.

G. — Gaufres fourrées Chantilly : faire des petites gaufres du Nord, très fines, rassembler deux gaufres l'une contre l'autre avec une couche de meringage italien et mettre sous presse.

Quic-en-Grogne. — Aspic de foie gras : paru en 1898. — Soufflé de poisson : piler le poisson, ajouter moitié de panade, 2 ou 3 jaunes, le double de blancs, le quart de beurre fondu du poids de poisson. Cuire au bain-marie. — Pour faire des glaces à plusieurs parfums : faire prendre séparément chaque espèce de crème. Remplir ensuite un moule bien sanglé et divisé en deux ou plusieurs cloisons par des lames de fer-blanc. Retirer les cloisons et laisser raffermir.

J. G. — Nous manquons de place pour ce genre d'articles. — Nous tâcherons de vous satisfaire.

De P. — Le fromage fond en cuisant et cesse, dès lors, de filer. Pour obtenir du macaroni filant, il suffit d'y mêler le fromage au dernier moment, le macaroni étant bien chaud, et de faire gratiner seulement 5 ou 6 minutes. C'est là tout le secret. Bien entendu, il faut employer de bon fromage.

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

JANVIER GASTRONOMIQUE

POISSON

La pêche du saumon est ouverte en France depuis le 10 janvier. Mais d'ici longtemps nous ne verrons arriver que des saumons de 7 à 8 kilos. Le saumon coupé a débuté à 10 francs le kilo. Comme conséquence, légère baisse sur la truite allemande : 8 fr. à 8 fr. 50 le kilo; truite de Dantzic : 9 à 10 francs.

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

L'Océan s'étant calmé, les cours sont devenus plus avantageux.

Turbot et barbu : 4 fr. 25 à 4 fr. 50 le kilo.

Le bar n'est pas cher : 4 fr. 50 à 5 francs le kilo.

Mulet : 4 à 4 fr. 50.

Baisse sensible aussi sur la sole : 4 fr. 50 à 5 fr. 50 le kilo.

Dorades : 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 fini.

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

Le maquereau, peu abondant, fait très souvent défaut.

Les arrivages de crustacés sont toujours 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; il devient presque impossible de l'expédier vivant.

Coquilles Saint-Jacques : 15 à 20 centimes.

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

Eperlans : 1 fr. 75 à 2 francs la caissette.

CAUSERIE DU FOYER

Solidarité organique

A notre époque de surmenage, les maladies de la nutrition ont envahi particulièrement le domaine de la pathologie interne; les troubles caractéristiques de ces maladies sont toujours les mêmes; seulement, pour chacun des cas divers, on trouve un symptôme prédominant qui lui sert d'étiquette, mais ne le différencie des cas voisins ni pour la cause, ni pour le traitement.

Ainsi un malade souffrant de phénomènes de dyspnée, d'étouffement, sera dit asthmatique; un autre éprouvera des douleurs articulaires, c'est alors un goutteux ou un rhumatisant; les actes nutritifs étant particulièrement douloureux chez un troisième, il sera nommé dyspeptique. D'autres malades seront qualifiés cardiaques, neurasthéniques, etc.; mais

chez tous ces malades les troubles plus ou moins latents sont les mêmes : troubles de la digestion, de la circulation, désordre intestinal, mauvaise distribution du fluide nerveux. Pour lutter contre ces associations morbides, il faut des associations médicamenteuses dont chacun des éléments doit guérir un des organes malades. Ainsi la kola régularisera les fonctions cardiaques, l'iode réparera les vaisseaux sanguins, en même temps qu'il dissipera les congestions intestinales; le tanin, astringent interne puissant, luttera contre les dilatations stomacales; le quinquina réglera la combustion intérieure; le phosphate de chaux apportera à la cellule nerveuse un reconstituant éminemment utile.

La meilleure, en tant qu'efficace et agréable au goût, de ces associations médicamenteuses, c'est le *Vin Desiles*, dont la réputation est aujourd'hui universelle.

D^r HADET.

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 3 f. 60
le 1/2 kilo
Envoi franco
du Prix courr.
illustré

Téléphon : 702 39 — MAISON FONDÉE EN 1793 — Adresse tél. : Tradob
BOUTEILLES EDARD BOUCHONS
pour Grands Vins 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 kilos; les bouteilles par barasse de 250 ou cadre de 500.

Le Gérant : A. DESBOIS

PARIS. — IMP. CHARLES SCHLAEGER, 567, RUE SAINT-MORIS.

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