



## TARTE LYONNAISE

Cours de M. A. Colombié

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

MESDAMES,

Cet entremets, un peu vieillot, est un simple flan garni d'une crème à la mie de pain que l'addition de kirsch et d'amandes rend très savoureux. D'une préparation extrêmement simple, économique, il est tout indiqué en cette saison où il est assez difficile de varier les entremets.

### Proportions

Pour garnir un cercle à flan de 23 centimètres de diamètre, donnant une tarte pour 8 personnes :

#### POUR LE FOND

- 150 gr. de farine ;
- 80 à 90 gr. de beurre ;
- 1 bon décilitre d'eau ;
- 1 pincée de sel et de sucre.

#### POUR GARNIR

- 100 gr. de mie de pain fraîche ;
- 90 — de sucre ;
- 1/4 litre de lait ;
- 1 petit verre de kirsch ;
- 2 amandes amères hachées ;
- 4 jaunes d'œuf ;
- 2 blancs d'œuf.

### La pâte

Je fais une pâte demi-feuilletée, c'est-à-dire une pâte brisée à laquelle je donnerai quatre tours après l'avoir laissée reposer. Je n'y mets pas d'œuf, afin de l'avoir moins sèche.

Il est bon de toujours tamiser la farine, afin d'éviter les grumeaux ; on obtient ainsi une pâte plus lisse, et beaucoup plus vite. C'est, du reste, l'affaire d'un instant : il suffit de verser la farine sur le tamis métallique et de la faire passer avec la main.

Après avoir disposé la farine en couronne sur la table, je mets au milieu le sel, le sucre, le beurre, pas trop dur, et un peu moins d'un décilitre d'eau. Toutes les farines ne boivent pas autant, et il vaut mieux avoir à ajouter du liquide que d'en avoir trop mis. On peut mettre aussi une cuillerée de cognac, pour rendre la pâte plus croustillante.

Je pétris le beurre avec le liquide, en amenant peu à peu la farine pour l'amalgamer. Si c'est nécessaire, j'ajoute à mesure un peu d'eau. Il est bon de tenir la pâte plutôt un peu molle : elle se retire moins à la cuisson. Tout cela doit être fait très vivement, en trois ou quatre minutes. Si on travaille trop la pâte, elle se gerce et perd sa cohésion.

Je rassemble la pâte en boule, et je la fraise, c'est-à-dire je la fais glisser, par petites fractions, sous la paume de la main, en l'écrasant ; on la rend ainsi plus fine.

Puis, la pelotonnant entre les mains, j'en reforme une boule bien unie, sans trace de soudure, que je mets dans une terrine légèrement saupoudrée de farine. Je couvre et je place dans un endroit frais où je laisse reposer au moins une demi-heure. La pâte peut, sans inconvénient, attendre ainsi douze ou quinze heures. Plus

elle est reposée, plus elle perd son élasticité ; elle est alors plus facile à travailler, ne revenant pas sur elle-même quand on l'étend.

La pâte ayant reposé, je lui donne deux ou quatre tours, selon que je suis plus ou moins pressé. Il est préférable d'en donner quatre, car, quand on en donne seulement deux, le beurre a tendance à ressortir pendant la cuisson.

Je pose la boule de pâte sur la table légèrement farinée, et je l'étends avec le rouleau, de manière à former une bande d'environ 1/2 centimètre d'épaisseur. Je plie cette bande de pâte sur elle-même en trois, et j'appuie dessus avec le rouleau pour faire tenir ensemble les trois épaisseurs de pâte : j'ai ainsi donné le premier tour.

Il faut, maintenant, donner tout de suite le deuxième tour. Je place le carré de pâte devant moi dans le sens opposé de celui où je l'ai déjà travaillé. C'est-à-dire que, si je déplaçais la bande, elle se retrouverait devant moi sur la largeur au lieu d'être dans le sens où je la poussais sous le rouleau la première fois.

J'étends ce carré de pâte, puis je le replie comme la première fois. J'ai ainsi donné deux tours. Je puis employer la pâte aussitôt.

Si je dois donner quatre tours, je la laisse reposer ainsi pendant 15 à 20 minutes, après quoi seulement je donne encore deux tours en opérant exactement comme pour les deux premiers.

#### Pour mouler

J'étends alors la pâte une dernière fois, non plus en long, mais de manière à former un rond dépassant d'environ 3 centimètres la grandeur du cercle.

Je beurre légèrement l'intérieur d'un cercle à flan de 23 centimètres de diamètre,

et je le pose sur la table préalablement saupoudrée de farine. Je place maintenant mon rond de pâte sur le cercle, et je l'enfonce petit à petit, de façon à bien garnir l'intérieur du cercle. Il faut tamponner la pâte en allant du centre vers le bord, en ayant soin d'obtenir une surface unie et de bien garnir la jointure du cercle et de la table, sinon la pâte se retire pendant la cuisson et la crème coule. Je rogne la pâte qui dépasse le bord du cercle.

Soulevant maintenant le cercle, auquel la pâte doit parfaitement adhérer, je le transporte sur la plaque où cuira la tarte. Cette plaque ne doit être ni beurrée ni farinée, car la farine brûlerait. C'est pour cela qu'on ne moule point la pâte directement sur cette plaque ; en l'absence de farine, on risquerait de déchirer la pâte ou de la faire coller à la plaque en l'ajustant dans le cercle.

Il n'y a plus qu'à remplir avec la crème.

#### La crème

Après avoir fait bouillir le lait, je le retire du feu et j'émiette dedans la mie de pain fraîche que je casse en petits morceaux à peu près gros comme la moitié d'une noisette.

Si on coupe la mie avec un couteau, elle fond mal ; si on l'émiette en la roulant dans une serviette, elle se met en pâte. Pour la même raison, il faut éviter, en la cassant, de trop la presser avec les doigts.

Je délaye la mie de pain dans le lait en tournant vivement avec la cuiller de bois jusqu'à ce que j'obtienne une sorte de crème à peine grumeleuse. Puis j'ajoute le sucre, le kirsch et les amandes hachées après avoir été débarrassées de leur peau. Enfin j'incorpore les jaunes d'œuf et je mêle le tout encore quelques instants.

Je bats les blancs en neige. Ils doivent être bien mousseux, mais il ne faut pas les

amener très fermes, car ils rendraient la pâte trop légère. Quand ils sont à point, je les ajoute à la pâte et je mêle rapidement avec une spatule en coupant la pâte à larges coups et en la retournant jusqu'à ce que la masse soit homogène. Il faut éviter, comme nous savons, de mêler en tournant comme pour délayer, ce qui fait retomber les blancs et rend la pâte moins légère. L'addition des blancs change complètement l'aspect de la pâte qui apparaît extrêmement légère.

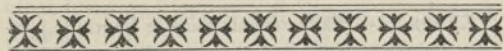
Je verse aussitôt sur la pâte après avoir piqué le fond en une quinzaine d'endroits avec la pointe du couteau, pour livrer passage à l'air qui peut être resté sous la pâte et empêcher qu'il la fasse boursoufler.

#### La cuisson

Je mets à four doux et je laisse cuire environ trois quarts d'heure.

Cette tarte est meilleure tiède que chaude ou froide.

MAZARIN.



### LE VIN MARIANI

L'influenza, dont le microbe ne se développe que dans les parties de notre organisme qui par leur faiblesse lui offrent un terrain de réceptivité favorable, est absolument impuissante lorsque la vigueur prédomine. Or, on sait par une longue pratique que le stimulant le plus actif de l'énergie vitale est le Vin Mariani. Le régime de ce tonique est donc, en temps d'épidémie, le plus sûr moyen de se prémunir. La force qu'il répand en nous, sur tous les points, annihile les effets du mal, en réduit l'action, chez les sujets les plus débiles, à une légère et brève crise, et détermine la réaction salutaire. Chez les personnes atteintes, le retour à la santé n'est qu'une question d'heures; pour les autres, la protection est assurée.



### NOS PINTADES FARCIES

On ne sait, en ce moment, que donner comme rôti; le gibier russe ne convient pas à tout le monde; nombre de personnes sont fatiguées des poulardes truffées, qui, d'ailleurs, pour certains cas, sont un peu chères.

En attendant la saison de nos canetons rouennais farcis, nous mettons à la disposition de nos abonnés des pintades farcies comme celles qui ont eu tant de succès l'année dernière.

Ces pintades, de premier choix, bien entendu, sont remplies d'une farce légèrement truffée et assez grasse qui corrige la sécheresse naturelle de la chair de ce genre de volatile. Nous ne pourrions en fournir que pendant peu de temps, car, dans quelques semaines, les pintades seront dures. Nous les livrons toutes prêtes à rôtir.

Une pintade suffit largement pour 8 personnes.

#### PRIX

Paris, à domicile..... 9 fr. »

Départements, francodeport

et d'emballage en gare..... 10 —

Alsace-Lorraine, Suisse,

Belgique, franco en gare.. 10 — 50

### PIGEONS FARCIS

On peut nous demander aussi des pigeons farcis. Ces pigeons, de la variété dite « pigeon poulet », conviennent pour 4 personnes.

Prix... 4 fr. 50



## ÉMINCÉ DE GIGOT AU RIZOTTO

(UTILISATION DES RESTES)

**C'**EST une façon très décorative de présenter des restes de gigot, et sans qu'il en coûte beaucoup de peine ni d'argent; on aura ainsi pour les déjeuners un plat excellent et d'aspect soigné en même temps.

Le rizotto est le riz au gras tel qu'on le prépare en Italie. Il comporte toujours de l'oignon, et nous ne pouvons le supprimer. Seulement, s'il est bien cuit d'après les explications que nous donnons, le goût doit en être à peine perceptible et se fondre dans l'ensemble.

Nous avons donné au début tout-à-fait du journal, la recette d'un émincé de mouton au riz, très bon aussi, mais qui diffère absolument de celle-ci, en ce que le riz n'y est pas cuit, d'après la méthode italienne. La sauce pour l'émincé n'est pas du tout la même; celle d'aujourd'hui comportant de la tomate et du vin de Madère qui complètent parfaitement le rizotto.

Si l'on n'avait rien en fait de moule à bordure, on pourrait avec une cuiller arranger le riz en couronne dans le plat. Ce serait aussi bon, mais pas aussi correct.

### Proportions

Pour 6 ou 7 personnes :

350 gr. de gigot braisé ou rôti ;

40 — jambon cru fumé, maigre ;

30 — carotte ;

20 — oignon ;

25 — beurre ;

25 — farine ;

3 décil. 1/2 bouillon ;

1 — madère ;

1/2 — purée de tomate ;

Bouquet garni : persil, thym, laurier ;

Epluchures de champignons, environ 50 grammes ; poivre, muscade.

Temps nécessaire : 1 h. 1/2.

### POUR LE RIZOTTO

2 décilitres 1/2 de bon riz.

7 — 1/2 bouillon ;

30 gr. d'oignon haché ;

75 — de beurre ;

50 — de parmesan frais râpé.

Temps nécessaire : 1 h. 1/4.

### RÉSUMÉ

*La sauce.* — Faire revenir dans le beurre le jambon, l'oignon, la carotte, les champignons, le bouquet garni. Ajouter la farine, mouiller avec le bouillon, madère, purée de tomates. Laisser cuire doucement 1/2 heure. Ecumer, dégraisser, passer. — Remettre au feu et y chauffer les tranches de gigot.

*Le rizotto.* — Faire colorer l'oignon haché fin. Ajouter le riz non lavé ; faire revenir. Mouiller avec le bouillon. Cuire 20 à 25 minutes.

Ajouter hors du feu beurre et parmesan. Mouler et passer 10 minutes à feu très doux.

Démouler et verser l'émincé dans la couronne.

### Les préparatifs de la sauce

C'est par la sauce, qui réclame la plus longue part de cuisson, qu'il faut commencer.

Epluchez l'oignon et la carotte et coupez-les en petits morceaux carrés d'environ un bon demi-centimètre.

Coupez le jambon à peu près dans les mêmes dimensions : c'est du jambon cru

fumé, genre Bayonne, qu'il faut prendre, et dans la partie la plus maigre ; car c'est pour donner du goût et non de la graisse à la sauce. Toutefois, vous pouvez laisser un peu de gras sur la quantité. A défaut de jambon, du lard de poitrine, fumé également, peut faire bon effet. Enfin, si vous n'aviez ni l'un ni l'autre, prenez du lard de poitrine ordinaire, cela vaudra mieux que rien. Mais ayez soin, dans tous les cas, de le choisir le plus maigre possible ; s'il est salé, trempez-le, une fois coupé, dans un bol rempli d'eau chaude, pendant 5 minutes. On ne laisse pas la couenne. J'insiste sur la nécessité du jambon ou du lard, dont la présence donne une saveur indispensable à certaines sauces.

Les champignons ajoutent également beaucoup de parfum dans l'ensemble, mais, à la rigueur, on peut s'en passer ; si l'on n'en a point de frais, le mieux est d'employer des champignons secs.

Le bouquet garni se compose d'une grosse racine de persil avec ses feuilles, c'est la racine même qui donne le plus de parfum ; d'un petit brin de thym, d'une demi-feuille de laurier, le tout ficelé ensemble.

#### Four faire revenir

Prenez une petite casserole en cuivre étamé, de la contenance d'un peu plus d'un demi-litre. Mettez-y le beurre avec tous les ingrédients ci-dessus indiqués : jambon, oignon, carotte, champignons, bouquet garni. Posez sur un feu assez soutenu, tout en étant modéré, et remuez avec la cuiller de bois, fréquemment, pour que le tout colore, mais sans noircir ni brûler. L'oignon attache et noircit très vite, il faut donc y veiller. Au bout de 10 à 12 minutes, le tout doit avoir pris une teinte dorée ; le fond de la casserole a dû légèrement brunir, mais le beurre doit rester doré et non pas brun, ce qui indique-

rait un excès de chaleur. Il est très important de ne pas faire roussir trop vite ni trop fort ces ingrédients, parce qu'il en résulterait une amertume qui gâterait la sauce.

#### Le roux

Le tout étant revenu à point, c'est-à-dire coloré, saupoudrez de farine, et *immédiatement retirez sur un feu doux*. Remuez avec la cuiller de bois, pour bien mélanger, et laissez cuire doucement pendant au moins 7 ou 8 minutes, en remuant fréquemment avec la cuiller. La farine doit seulement blondir, mais pas foncé ; il est tout à fait essentiel qu'elle cuise bien avant d'ajouter le liquide, pour que la sauce soit légère, fine, tout en étant liée. Sans cela, elle ferait un effet de bouillie et de colle.

Quand la farine est à point, versez le bouillon, froid de préférence, par demi-décilitre à la fois seulement, tandis que vous délayez en tournant fortement dans la casserole avec la cuiller de bois. Comme les légumes et le jambon sont mélangés à la farine, il faut un peu plus de soin, au début, pour éviter des grumeaux.

Après le bouillon, versez le madère, et, enfin, la tomate. Ce doit être de la purée assez épaisse, et non pas de la sauce liquide. En cette saison on prend de la tomate de conserve. Dans la saison des tomates fraîches, on emploiera de la tomate cuite simplement sans son eau ni ses graines, bien réduite, bien passée au tamis.

Ajoutez poivre moulu, un peu de muscade rapée ou de bonne poudre d'épices ; point de sel encore, à cause du sel du jambon et du bouillon.

Ramenez sur un bon feu pour faire bouillir, sans cesser de tourner jusqu'à ce que l'ébullition soit bien déclarée partout. Retirez alors tout de suite la casserole sur un feu plus doux, à côté du fourneau, de façon que le liquide ne bouille qu'en un

seul endroit. De cette façon l'écume et la graisse s'amassent sur la partie qui ne bout pas et on les enlève très facilement. Si toute la surface du liquide restait en ébullition, on aurait une sauce trouble, inégale, grasseuse.

#### La cuisson

Laissez bouilloter ainsi *tout tranquillement* pendant une bonne demi-heure au moins, avec le couvercle posé sur le côté de la casserole, de façon à laisser un large échappement à la buée ; la sauce doit réduire un peu. Pendant ce temps, enlevez avec une cuiller de métal la taie de graisse rouge qui se forme autour de l'endroit qui bouillotte. Il faut faire cette petite opération deux ou trois fois, et ne pas remuer le fond de la sauce pendant ce temps-là.

Au bout d'une bonne demi-heure, écumez et dégraissez encore avec la cuiller de métal, et passez la sauce à travers la passoire fine, dite chinois, au-dessus d'un bol quelconque. Ne raclez pas dans la sauce ce qui s'est peu à peu attaché autour des bords de la casserole, et qui troublerait la sauce. Avec le dos de la cuiller, appuyez bien sur tous les ingrédients de la cuisson, dans la passoire, pour en exprimer tout le jus.

La même casserole vous servira pour remettre la sauce. Seulement, il faut la rincer à l'eau bouillante pour que l'écume collée aux bords ne la trouble pas ; c'est tout à fait essentiel.

Reversez alors la sauce dans la casserole ; elle a dû ne réduire que d'un quart. Pour nos quantités ci-dessus, vous devez donc en retrouver 4 décilitres. Si vous en aviez moins, il faudrait ajouter la petite quantité de bouillon nécessaire pour faire le compte. S'il s'en trouvait plus, il faudrait faire bouillir fortement la sauce quelques instants, *en la remuant*, pour l'amener au point nécessaire.

De toutes façons, la sauce étant passée

et remise dans la casserole, il faut la faire bouillir une minute à peine avant d'y mettre le gigot à chauffer. Sans cela, comme la viande ne doit pas bouillir, la sauce ne serait pas assez chaude. Avec la cuiller de bois, tournez doucement la sauce jusqu'à ce qu'elle ait commencé à bouillir. Alors retirez sur feu très doux, mettez-y les tranches de gigot, les unes après les autres, en agitant doucement chaque fois pour que la sauce se mélange bien. Le gigot doit être coupé en tranches minces, épaisses seulement de 2 à 3 millimètres ; on supprime les peaux et la graisse. Couvrez la casserole, et tenez-la sur un endroit du fourneau où le tout se tienne bien au chaud *sans bouillir*, car la viande durcirait. Vous pouvez à volonté mettre la casserole dans une grande casserole d'eau presque bouillante. Comptez, en tous cas, sur 15 à 20 minutes pour que la viande soit chaude et que la sauce ait eu le temps de regagner la chaleur que l'introduction de la viande froide lui a fait perdre.

Goûtez pour le sel à ajouter, et peut-être encore un peu de poivre.

Pendant que la sauce bouillottait, et bien avant le moment d'y ajouter la viande à réchauffer, vous avez dû commencer le rizotto dont la préparation demande environ 50 minutes en tout.

#### Le rizotto

Prenez une casserole de la contenance d'un litre et demi environ, en cuivre étamé. Le cuivre étamé est préférable à toute autre chose, parce qu'il n'attache pas facilement, comme le fer battu, l'émaillé, la terre, etc.

Epluchez l'oignon, et hachez très finement. Mettez dans la casserole avec 30 gr. de beurre. Posez sur feu modéré, et remuez jusqu'à ce que le beurre soit fondu et mélangé avec l'oignon. Laissez cuire, sans couvrir la casserole, pendant une di-

zaine de minutes, jusqu'à ce que l'oignon ait pris une belle teinte dorée; pas brune, seulement un beau jaune. Remuez très fréquemment vers la fin, avec la cuiller de bois, et quand vous voyez que la teinte commence à jaunir, ne cessez pas de remuer, sans cela l'oignon dépasse très vite le degré voulu et tourne au brun.

Versez alors dans la casserole le riz, *qui n'a pas dû être lavé auparavant* et qui doit être absolument sec. Toujours sur le même feu modéré, laissez-le pendant deux ou trois minutes, pas plus, et, pendant ce temps, *ne cessez pas de le remuer* avec la cuiller de bois. Il doit perdre sa teinte blanche si pure, et prendre une légère nuance jaune très claire que lui communique le beurre et l'oignon. Vous voyez facilement que cette teinte s'est produite en comparant le contenu de la casserole, avec le riz naturel resté dans la boîte. La seule difficulté consiste à ne pas chauffer trop fort la casserole pendant ce temps-là, parce que l'oignon brûlerait et se mettrait en petits grains noirs. Il faut donc que le riz chauffe assez pour perdre sa couleur blanche et blondir légèrement, mais sans excès de chaleur. Il vaut toujours mieux donner une minute de plus, la première fois, pour ne pas risquer, de tout gâter. Les parcelles d'oignon, pendant ce temps, foncent un peu et deviennent couleur noisette.

Ajoutez alors le bouillon chaud, en remuant le riz pour le premier décilitre. Après quoi vous ajoutez tout le reste du bouillon. Observez que, pour le rizotto, il faut toujours mettre comme liquide, trois fois le volume du riz, bien exactement.

Quand le bouillon est ajouté, posez la casserole, non couverte, sur un feu modéré, et faites bouillir plutôt activement pendant 20 à 25 minutes *sans y rien toucher*, car vous le feriez attacher. Il ne faut

pas une forte ébullition à gros bouillons, mais la cuisson ne doit pas languir, et le liquide doit bouillir bien franchement quoique sans violence, avec la plus parfaite régularité surtout.

Au bout de vingt minutes, prenez un grain de riz pour voir s'il est à point. Pour être au point voulu, il faut qu'il soit tenu un peu ferme; c'est-à-dire chaque grain bien intact gonflé, *sans avoir éclaté*, mais ne croquant pas sous les dents comme du riz crû. Le bouillon doit être presque entièrement absorbé; il n'en doit rester à la surface que la valeur de deux ou trois cuillerées.

A ce degré, retirez la casserole du feu et avec une cuiller de bois, et non pas de métal, qui briserait les grains de riz, remuez doucement pour ramener le fond par dessus. Si la cuisson a été menée convenablement, rien n'a dû attacher. Ajoutez le reste du beurre, divisé en petits morceaux pour qu'il se mélange mieux; remuez un ou deux coups avec la cuiller. Ajoutez le parmesan en deux ou trois fois, dans les mêmes conditions. Couvrez la casserole et tenez-la au chaud, sans cuire du tout, pendant 5 ou 6 minutes, pour laisser au riz le temps de se bien imprégner de l'assaisonnement. Après quoi vous le moulez.

#### Le moule

C'est la forme dite « bordure », très usitée pour toutes sortes de garnitures, qu'on prend à cet effet. Elle ne comporte aucun relief ni ornement, et le fond est à angles droits et non pas arrondi comme le moule des savarins. Nos proportions remplissent juste un moule de la contenance de 7 décilitres, mesurant à l'extérieur 20 centimètres de diamètre.

Chauffez-le légèrement pour y faire fondre une petite noix de beurre. Ayez soin

que les angles soient bien graissés. Avec le pinceau plat, c'est fait très vite.

Posez votre moule sur la table, et remplissez-le avec le riz que vous y faites tomber directement de la casserole, au lieu de le prendre par cuillerées. Pendant que vous versez le riz avec la cuiller de bois, vous tassez à mesure le riz dans la bordure, en comblant et en appuyant.

Le moule étant rempli, mettez-le au four *très doux* ou seulement à l'étuve chaude. Ce n'est pas pour cuire, mais seulement pour mouler le riz en le tenant ainsi *10 minutes* à la chaleur douce.

#### Pour servir

Posez le plat du service, chauffé, sur le moule, qui doit bien pouvoir s'appuyer au fond du plat. Renversez le tout. Enlevez doucement le moule. Le riz doit se démouler très aisément; si quelque petite partie restait au fond du moule, vous la rapportez, et vous égalisez le tout avec la lame d'un couteau mouillée; ce n'est rien du tout.

Avec une fourchette, disposez les tranches de gigot dans le centre de la couronne, les unes sur les autres, bien à plat, et versez la sauce sur les tranches, *dans* la couronne, mais pas sur le riz.

Servez très chaud.

LA VIEILLE CATHERINE.

### 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 connaît 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; 26, rue Cadet; 54, rue du Bac; 36, boulevard Saint-Germain; 15, rue de Châteaudun; 52, rue des Batignolles. Exiger la marque et la signature sur chaque boîte.



## Menus

ŒUFS SUR LE PLAT  
ACRAS DE MORUE  
SOUFFLÉ DE POMMES DE TERRE  
COMPOTE DE PRUNEAUX

POTAGE AUX HERBES  
PETITS SOUFFLÉS AU FROMAGE  
RAIE AU BEURRE NOIR  
LENTILLES AU BEURRE  
TARTE A LA LYONNAISE

FILETS DE HARENGS LUCAS  
MATELOTE DES MARINIERES  
ENDIVES A LA POMPADOUR  
GOUGÈRE AU FROMAGE

POTAGE CRÈME D'ASPERGES  
BARBUE SAUCE TARTARE  
MACARONI EN TURBAN  
CANARDS SAUVAGES ROTIS  
HARICOTS VERTS A L'ANGLAISE  
TIMBALE DE POIRES

FILETS DE SOLE A LA MORNAY  
TOURNEDOS ROSSINI  
MAUVIETTES EN CHAUFROID  
CÉLERIS RAVES FARCIS  
POMMES A LA BRUXELLOISE

POTAGE A LA TOMATE AU TAPIOC-BOUILLON BOUDIER  
TARTELETTES DE CAVIAR  
FILET DE BŒUF JARDINIÈRE  
POULARDES DEMI-DEUIL  
FILET DE RENNE ROTI  
PATÉ DE GRIVES DES CÉVENNES  
SALADE RUSSE  
BOMBE GLACÉE

ŒUFS AU JAMBON  
VEAU DU CHEVAL BLANC  
POMMES DE TERRE GRAND'MÈRE  
MARMELADE DE POMMES MERINGUÉES

POTAGE OX-TAIL  
TIMBALE DE NOUILLES A LA JOINVILLE  
CANETON BRAISÉ A L'ORANGE  
SELLE DE PRÉ-SALÉ ROTIE  
PARFAIT DE FOIE GRAS  
ASPERGES SAUCE MOUSSELINE  
PUDDING DIPLOMATE

**Racahout Delangrenier**  
Le meilleur aliment des enfants



## Endives à la Pompadour

**B**ONNE recette de provenance belge. On sait que c'est de ces régions que l'endive a été importée à Paris et en France, où, il y a vingt ans, elle n'était pas encore connue.

Là encore, il y a un peu d'oignon, qu'à la rigueur on pourrait supprimer pour les estomacs malades ; seulement, ce sera au détriment de la saveur originale du plat, où cet oignon est en quantité extrêmement minime, et où il ne doit point roussir du tout. Par conséquent il remplit le rôle inaperçu de l'oignon qu'on met dans la plupart des cuissons, en même temps que le sel et le bouquet garni.

### Proportions

Pour 4 ou 5 personnes :  
 500 gr. d'endives ;  
 60 — de beurre ;  
 10 — de farine ;  
 2 décil. 1/2 de crème légère ou d'excellent lait ;  
 5 gr. de sel ;  
 Pincée de muscade, de poivre ;  
 Un petit oignon de 10 grammes.  
 Temps nécessaire : 2 heures.

### RÉSUMÉ

Cuire les endives en casserole bien beurrée avec l'oignon, grain de sel ; 1 h. 1/2. Egoutter.

Mélanger farine et un peu de beurre ; cuire 2 minutes. Mouiller avec crème. Ajouter reste du beurre, assaisonner. Remettre les endives à réchauffer sans bouillir quelques instants.

### Les endives

Choisissez-les bien blanches et saines, avec les feuilles bien fermes et fraîches.

*Ne les lavez pas* pour les éplucher. Avec un petit couteau, rognez légèrement la racine ; enlevez les feuilles jaunies ou tachées. Essuyez-les avec un linge fin, pour les débarrasser du sable, et écarter un peu les feuilles afin de vérifier si l'intérieur est propre. Mais, de toutes façons, ne les lavez pas du tout ; il n'y faut pas d'eau, qui communique presque toujours de l'amertume à l'endive.

Epluchez l'oignon sans trop rogner les deux extrémités, afin qu'il s'effeuille moins facilement pendant la cuisson. Coupez-le en deux sur le travers, de façon justement à laisser intactes ces deux extrémités.

### La cuisson

Prenez une casserole à fond large en *cuivre étamé*, ce qui est indispensable, car tout autre récipient brûlerait ou noircirait. Etalez au fond 30 grammes de votre beurre, soit avec le doigt, soit avec le dos d'une cuiller de bois. Là dessus placez les endives les unes à côté des autres, tête bêche, en les serrant un peu. Mettez les deux moitiés d'oignon à distance l'une de l'autre, au fond de la casserole. Saupoudrez le tout avec le quart du sel indiqué. Couvrez d'un couvercle qui s'emboîte bien exactement, et mettez sur feu modéré.

Quand la casserole est bien échauffée partout, au bout de 12 à 15 minutes, retirez-la sur un feu doux où elle mijotera tranquillement pendant 1 h. 1/2. Durant ce temps, découvrez plusieurs fois la casserole, en ayant soin d'y faire retomber la buée du couvercle, car, régulièrement, on ne devrait pas enlever ce couvercle qui

tient toute l'humidité nécessaire concentrée dans la casserole. Mais il faut bien, surtout quand on n'a pas l'habitude de cette recette, s'assurer que la cuisson marche comme il convient. Ayez soin, sans pour cela découvrir la casserole, de l'agiter souvent, doucement, pour que les endives roulent sur le fond et changent un peu de place afin de cuire partout sans attacher. Il faut les retourner avec précaution, au moyen de deux fourchettes, au milieu de la cuisson.

L'important est d'éviter qu'elles brunissent trop. On n'arrive pas à empêcher tout à fait un peu de caramel de se produire au fond de la casserole ; mais il faut que ce soit en aussi petite proportion que possible, et, dès qu'on s'en aperçoit, il faut, avec la cuiller de bois, le gratter pour le dissoudre dans le jus de cuisson.

Il faut aussi, et cela dès le commencement, veiller à ce que l'oignon ne colore pas brun, car il donnerait de l'âcreté au lieu du parfum léger qu'on désire. Poussez-le dans un coin où il ne chauffera pas trop fort, ou bien mettez-le sur les endives mêmes.

#### La sauce

Il n'est pas nécessaire d'attendre la fin de la cuisson des endives pour préparer la sauce, car la même casserole ne peut être utilisée avec de bons résultats : le fond étant trop large pour délayer convenablement la farine de la liaison.

Prenez donc une petite casserole quelconque. Mettez-y la farine avec le même poids de beurre, soit 10 grammes.

Faites cuire deux minutes sur feu modéré, sans prendre couleur, en remuant avec la cuiller de bois.

Versez la crème par demi-décilitres à la fois, seulement ; et, tenant la casserole de la main gauche, la cuiller de la main

droite, délayez en tournant vigoureusement.

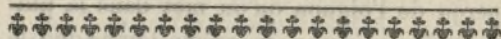
Ajoutez le reste du sel, le poivre, la muscade. Rapprochez sur un feu plus soutenu, et ne cessez de tourner jusqu'à ce que l'ébullition bien générale se soit produite. Retirez alors la sauce du feu, et tenez-la au chaud. Posez dessus le reste du beurre qui, en fondant, tout seul, empêche une pellicule de se former sur la sauce quand elle doit attendre, au bain-marie ou sur le fourneau.

#### Pour servir

Les endives étant cuites à point, posez-les à côté les unes des autres, sur un tamis, pour les bien égoutter de toute humidité. Remettez-les ensuite dans leur casserole, rincée ; donnez quelques coups de cuiller dans la sauce pour y mêler le beurre fondu. Goûtez pour l'assaisonnement, et versez sur les endives. Faites chauffer sans bouillir, en agitant doucement la casserole, afin de bien envelopper les endives de sauce.

Versez dans un légumier bien chauffé et servez.

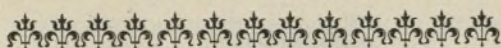
#### LA VIEILLE CATHERINE.



*Aux demandes de changement d'adresse, prière de joindre la dernière bande, si possible, et quarante centimes en timbres-poste.*



ALIMENT DES ENFANTS



## A TRAVERS L'EXPOSITION

Les femmes accueilleront avec satisfaction la nouvelle que le petit palais qui leur était réservé, près de la Tour Eiffel — le Palais de la Femme — va recevoir une destination plus ingénieuse et plus agréable pour elles qu'on ne l'avait imaginé tout d'abord.

Dans le principe, ce petit édifice devait servir à l'exposition des métiers et des arts « de la femme », et l'on avait rêvé d'en faire un peu le sanctuaire du féminisme contemporain ! Puis l'on s'avisa que c'était là un programme bien austère, et qu'une exposition spéciale des « travaux de la femme » ne s'imposerait point, attendu que l'intervention du travail féminin s'étend aujourd'hui à toutes les branches du travail... humain, à toutes les formes de l'industrie et de l'art. Exposer n'importe quoi, c'est exposer presque à coup sûr un peu du travail de la Femme...

On se bornera donc — plus pratiquement — à faire de ce pavillon le lieu de réunion des femmes qui, venues seules ou avec leurs enfants à l'Exposition, voudront y trouver un coin commode et élégant où se reposer, se restaurer, réparer un accident de toilette, écouter de la musique ou assister à une conférence à l'abri des voisinages gênants, etc.

La femme seule, chez nous, est toujours un peu... exposée ; c'est le cas de le dire ici. Il était utile de lui créer un joli abri, dans cette tumultueuse foire de 1900. Le Palais de la Femme sera ce refuge nécessaire.

On nous promet à l'Esplanade des Invalides d'agréables surprises culinaires : un restaurant viennois, notamment, dont on vante déjà... l'orchestre ; et puis une boulangerie russe ; et puis un pavillon de thé, de même nationalité.

Les Autrichiens, auront, outre ce restaurant, une brasserie installée dans le sous-sol de leur palais, sur le bord de la Seine, et l'on raconte à ce propos une anecdote amusante.

Il paraît que la redevance imposée au commissariat d'Autriche, à l'occasion de cette ins-

tallation de brasserie, était tellement élevée qu'aucun candidat concessionnaire ne s'offrait ! Alors M. le Dr Exner, commissaire général, eut recours à un moyen héroïque. Il alla trouver un des membres de la commission impériale, M. Antoine Dreher, et lui dit : « Vous fabriquez une bière célèbre, et vous êtes très riche. Voulez-vous nous rendre un service ? »

— Volontiers... Lequel ?

— Ce serait de consentir à être notre concessionnaire. Le redevance que vous nous rembourseriez est si lourde que vous ne gagnerez pas d'argent ; et il est même possible que vous en perdiez un peu. Mais l'honneur sera sauf, car les Parisiens n'admettraient pas qu'il y eût au bord de la Seine un pavillon autrichien où l'on ne trouvât point à boire à bon marché un verre de bière viennoise authentique !

Et M. Antoine Dreher, qui est patriote, accepta...



J'ai parlé du thé russe et de la bière de Vienne. M. Thiel, l'aimable commissaire général de Suède, m'en voudrait de ne pas annoncer son *punch* suédois, sur le succès duquel il compte beaucoup.

Il paraît que c'est, là-bas, le tonique et le « cordial » par excellence. Nous verrons !



Une question préoccupe déjà les tenanciers de kiosques alimentaires.

On leur défend, paraît-il, de vendre des repas complets *en paniers*, pour ne point créer de concurrences gênantes aux restaurateurs.

Or, une société se serait, dit-on, déjà formée, dans le but de vendre *hors des enceintes* de l'Exposition des paniers de provisions aux visiteurs qui s'y rendent.

Et déjà les kiosques se préparent à protester !

Il est possible qu'on fasse droit à leur requête, et que l'administration s'oppose à ce commerce.

Mais alors m'empêchera-t-on de me préparer moi-même à déjeuner, et d'entrer à l'Exposition avec mon panier à moi sous le bras ?

Que tout cela est compliqué !!

JEAN-LOUIS.

## Pour faire pousser les Bégonias

Toutes les personnes qui suivent les expositions d'horticulture de la terrasse des Tuileries admirent régulièrement les splendides bégonias tubéreux de MM. Vallerand frères.

Voici, d'après la *Revue Horticole*, le moyen employé par ces messieurs pour obtenir des plantes vigoureuses, trapues et floribondes.

— Il est nécessaire, préalablement à la mise sur couche chaude, de *provoquer la sortie du premier bourgeon de chaque tubercule*. Cette opération se fait en serre, en mars, de la façon suivante :

On choisit des terrines, des boîtes très peu profondes, ou bien des clayettes de forme carrée ou rectangulaire, ces formes laissant perdre le minimum de place. On garnit de terre de bruyère humide, puis on enfonce, sur ce lit de terre, les tubercules de bégonias touche à touche, en n'enterrant que leur partie inférieure ; la plus grande partie du tubercule reste ainsi à l'air. Ces récipients sont placés soit sur des tablettes, soit sur la bache de la serre.

La question de la température intérieure de cette serre est secondaire. La sortie des bourgeons s'effectuera plus ou moins vite, selon la chaleur de la serre.

Secondaire aussi la question de distance entre les tubercules et les vitres. Il ne s'agit, en effet, que de provoquer le départ des bourgeons, sous l'influence de la chaleur et à l'aide de fréquents mais légers bassinages. Bien entendu, les tubercules placés dans le voisinage du verre se montreront plus hâtifs que les autres, mais il faudra ensuite se méfier que le verre les « tire trop », si à ce moment la couche n'est pas prête à les recevoir, ou si le mauvais temps oblige à ajourner le travail.

Quand le premier bourgeon de chaque tubercule sera bien sorti et qu'il aura acquis la grosseur d'un pois chiche, on placera les bégonias sur couche chaude, en les enfonçant à nu dans la terre de bruyère.



## COMMENT ON FORME UNE FEMME DE CHAMBRE

III

Nous avons laissé Julie en train de dresser le feu ; il serait trop long d'indiquer ici les différentes façons de s'y prendre, selon qu'il s'agit de chauffage au bois ou au charbon. Mais il est un point à surveiller, pour le charbon : c'est que jamais les morceaux de charbon, les briquettes ou les boulets, ne doivent être pris directement avec les mains. Julie vous dira qu'elle va se les laver, mais le meilleur savon n'enlèvera pas les traces noires qui s'incrusteront dans l'épiderme. Et, pour le travail à l'aiguille, pour le service de table et tous les menus soins que rend une femme de chambre, Julie doit garder presque des mains de « dame ». C'est, en somme, très facile, avec quelques précautions dont l'habitude est bien vite acquise.

Ce n'est que lorsque le feu est dressé qu'on entreprend le ménage proprement dit. Avant de parler du ménage « à fond » qu'on doit faire tous les huit jours pour les pièces d'un usage journalier, voyons l'entretien courant de ces pièces. Tout d'abord, posons en principe que notre Julie, ne sachant prendre encore l'initiative de rangements doit trouver la chambre où elle opère dans un ordre relatif ;

c'est-à-dire, qu'autant que possible, du fait des occupants habituels, rien n'y doit « trainer ». Comme il faut bien imprimer dans l'esprit de notre débutante la maxime : « une place pour chaque chose et chaque chose à sa place », on doit s'attacher à lui en faciliter l'application dès le début. Un bon domestique expérimenté, qui aime son travail, est déjà rebuté par l'aspect d'une pièce en désordre ; pour lui, le rangement est une besogne ingrate, à laquelle il lui semble perdre un temps qu'il préférerait appliquer à un travail plus appréciable. A plus forte raison, une débutante sera complètement déroutée par la présence d'objets auxquels elle ne saura encore quelle place assigner.

Il faut toujours, quand un domestique fait une pièce, qu'il apporte du même coup avec lui tout ce qui lui est nécessaire, afin de ne pas perdre son temps à l'aller chercher à mesure, ou à s'en passer. Donc Julie, après avoir dressé son feu, va chercher ses ustensiles ; balai, laine à parquet si les tapis sont volants ; sinon, la brosse de chiendent à manche qui permet d'atteindre les angles ; la pelle à balayures ; le linge doux dit « essuie-meubles » et, surtout pas de plumeau. Ce bagage ne s'applique qu'au ménage courant, bien entendu ; il serait insuffisant pour les jours de nettoyage à fond.

Avant qu'elle aille quérir son matériel à nettoyer, enseignez-lui à utiliser ses allées et venues pour ne pas s'en aller les mains vides, et dites-lui d'emporter de la pièce ce qui n'y doit pas rester : les lampes qui ont besoin d'être faites, les flambeaux sur lesquels de la cire a coulé, les carpettes qui doivent être secouées à la fenêtre d'une cour, etc. Tout cela fait gagner du temps.

La pièce ainsi déblayée, Julie groupera les sièges au centre. Puis elle relèvera le bas des rideaux et des portières afin que le balai ne les frôle pas. A ce propos, disons qu'au lieu de les ramasser sur l'embrasement, en tirant le rideau de bas en haut, ce qui fatigue les franges et les galons, il est préférable de coudre au bas des rideaux, sur la doublure, deux petits anneaux de cuivre qu'on accroche à un clou près de la patère. Beaucoup de tapissiers ne

pensent pas à ce détail. Ouvrir les fenêtres.

C'est alors que, dans ces conditions, on procède plus librement au balayage. Surtout, ne permettez jamais que les poussières qui en résultent soient, ou poussées dans la cheminée, ou accumulées près des portes, et transportées ainsi, à coups de balai successifs. Elles doivent être recueillies en un petit tas total, sur la pelle spéciale à cet usage, et portées immédiatement à la boîte aux ordures.

Si le parquet n'est pas recouvert d'un tapis cloué, le balayage doit être suivi du passage de la laine à parquet qui enlève toutes les menues poussières, les petits duvets échappés au balai.

Ce travail se fait beaucoup mieux à la main, principalement dans les angles, qu'avec le pied, surtout s'il faut appuyer pour faire reluire un endroit terni. Quand une tache de boue ou d'eau se présente, elle doit être enlevée avec un peu d'encaustique appliquée sur un chiffon de laine ; on laisse sécher quelques minutes et on frotte avec une laine sèche.

Quand la poussière résultant du balayage est tombée, on s'occupe d'essuyer.

C'est par les gros meubles qu'il faut commencer. Puis les moulures en évidence des portes et des boiseries ; les bois des sièges ; pour les sièges tout en étoffe, on essuie également les parties en relief qui prennent le plus la poussière, ou bien on donne un coup de brosse de chiendent, selon la nature du tissu.

Après cela, il faut passer à l'essuyage de la cheminée et des tables à bibelots. S'il y a des objets délicats, des dorures fines à toucher, on peut, pour cette partie de son travail, donner à une domestique des gants de coton blanc.

(A suivre)

M<sup>me</sup> BELIN.

BEAUTE SECRET RIDE EFFACEE REPOUSE RAPIDE, CHEVEUX, CILS !!  
GEORGIEN R.P.X. 94. F. 40 3190, BEAUTY-MODES, 28, R. D'ASTORG

## Vanille du "Pot-au-Feu"

Prix

Le tube de 6 gousses,  
pris au bureau..... 3 francs  
Franco, Paris, province et  
étranger..... 3 fr. 50



## NUMÉROS PERDUS

Cédant aux instances fort légitimes d'anciens abonnés qui sont désolés de voir un ou deux numéros manquer à leur collection, nous avons résolu de sacrifier à leur intention un nombre déterminé de collections des années 1895, 1896, 1897, 1898.

L'année 1894 étant presque épuisée, nous ne pouvons en sacrifier qu'un chiffre très réduit d'exemplaires.

\*  
\* \*

En conséquence, les abonnés à qui il manque quelques numéros des années antérieures peuvent les obtenir *séparément* : à raison de 75 centimes le numéro pour l'année 1894 et de 50 centimes le numéro pour les années suivantes : 1895 à 1898 inclus.

Nous continuerons, pendant un mois, à livrer des numéros séparés de 1899 au prix ordinaire de 25 centimes.

Enfin, nous avons retrouvé quelques exemplaires des numéros suivants de l'année 1893 : 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 13, que nous enverrons gratuitement jusqu'à épuisement.

\*  
\* \*

Tous ces numéros sont **exclusivement réservés aux abonnés anciens** qui ont

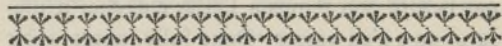
à combler des lacunes dans leur collection.

Chaque demande, *même pour Paris*, doit être accompagnée de la valeur des numéros, lesquels seront envoyés par la poste sous pli recommandé. Faute de quoi il n'en pourra être tenu aucun compte.

\*  
\* \*

Et, puisque l'occasion s'en présente, rappelons encore à un certain nombre d'abonnés, dont l'insistance nous honore, qu'il ne reste plus une seule collection de l'année 1893.

L'année 1894, à son tour, commence à s'épuiser, et, pour peu que les demandes continuent à se produire, d'ici quelques semaines nous ne pourrions plus en fournir.



## COURRIER

**Doubs.** — Gulasch : 750 gr. bavette de bœuf, 500 gr. tomates, 500 gr. oignons, 5 ou 6 pommes de terre, 2 cuillerées à café paprika. Couper la viande en petits morceaux, faire suer avec les oignons et un œuf de beurre ; ajouter le paprika et les tomates coupées en tranches. Faire mijoter une heure, ajouter les pommes de terre et achever la cuisson.

**H. E. C.** — Les emplois de la farine de maïs sont assez restreints. Nous avons donné deux recettes de pâtisserie où on l'emploie. — Vous pouvez faire la pollenta, mets assez grossier, que l'on peut couper en petits carrés et sauter au beurre, puis servir saupoudrés de sucre.

**J. M.** — Bœuf fumé : prendre du plat de côtes, faire mariner une dizaine de jours largement couvert de sel avec 20 gr. de salpêtre et 50 gr. sucre par kilo de sel. Pendre dans la cheminée et laisser fumer jusqu'à ce qu'il soit sec. Pour les cuire, les tremper un ou deux jours et cuire comme un pot-au-feu deux heures par kilo.

**P. D. L.** — Cet inconvénient doit provenir de la crème fouettée que vous employez et qui étant sans doute trop légère, délaie tout le reste et la rend trop liquide. Alors le riz tombe au fond.

**Quimper.** — Veau à la casserole : faire partir le veau avec très peu de graisse à feu très doux et laisser cuire 3 ou 4 heures dans son jus. On peut ajou-

ter 1 carotte, 1 oignon, bouquet garni et 1 verre de vin blanc. — Pour mariner un aloyau : l'arroser simplement d'huile. Ni sel, ni vinaigre.

**Avesnes.** — La réponse à votre question se trouve dans le dernier alinéa de la recette.

**M. B.** — Il n'y a pas de recette de côtelettes Soubise. On cuit les côtelettes comme à l'ordinaire et on les sert avec une purée Soubise. Recette parue en 1896.

**Meuse.** — Pour glacer les quartiers d'orange : les tremper dans du sucre cuit au cassé. — Pour glacer les feuilletés : saupoudrer de sucre glacé quand ils sont cuits et passer un instant à four très chaud dessus.

**Volubilis.** — Pour faire le café aussi bon que possible, il faut le faire lentement. L'antique filtre en faïence est encore le meilleur système, verser l'eau très bouillante et par petites quantités à la fois. — Vos gaufres deviennent molles probablement parce que vous les posez les unes sur les autres : elles se ramollissent réciproquement au contact de la buée qu'elles dégagent.

**M. C. P.** — Recette parue antérieurement. — Il n'y a pas à modifier cette recette. — Il n'y a rien à diminuer, la proportion pour la garniture étant donnée à part.

**L. B., Dijon.** — Veuillez lire l'avis qui paraît dans chaque numéro au-dessous du sommaire.

**Avenue de Bellevue.** — Même observation.

**L. P.** — La batterie de cuisine en nickel est d'un entretien très difficile. Elle est souvent très mince et les mets y brûlent vite. — Il suffit d'entretenir les récipients en cuivre bien propres, pour qu'il ne s'y forme pas de vert-de-gris. — Votre abonnement part du 1<sup>er</sup> janvier.

## LE CONSOMMÉ MAGGI

Chasseurs, cyclistes et tous sportsmen ayez toujours de ces tubes de Consommé qui, en quelque endroit que vous vous trouviez, vous permettront de recouvrer les forces perdues ; un quart de litre d'eau bouillante pour y délayer l'un des tubes contenus dans la capsule paraffinée et voilà tout ce qu'il faut pour obtenir le plus reconstituant des Consommés. 20 cent. la capsule de deux tubes dans les épiceries.

## 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.

*Ces prix s'entendent franco d'emballage.*

Ce sont les mêmes pièces cotées l'année dernière 20, 35, 48 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 »

## MARS GASTRONOMIQUE

## POISSON

Le saumon est un peu moins cher. Les saumons entiers, dont les plus petits pèsent 5 ou 6 livres, valent environ 10 francs le kilo ; le saumon coupé vaut 11 fr. 50 à 12 francs. La truite saumonée est plutôt en hausse. Au-dessous de 2 kilos : 14 à 16 fr. le kilo ; au-dessus de ce poids : 11 à 13 fr. Il ne faut guère s'attendre à une baisse prochaine.

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

Les tempêtes de ces jours derniers ont amené des cours fantastiques.

Le turbot et la barbu, qui se sont vendus 8 fr. le kilo, valent en ce moment de 4 fr. 50 à 5 fr. 50.

La sole s'est maintenue pendant trois jours à 12 francs le kilo ; elle est redescendue à 6 francs.

Le bar, assez rare, vaut de 5 à 6 francs le kilo ; le mulot a monté à 5 fr. 50.

Il y a des chances pour que ces divers prix baissent un peu ; n'oublions pas, cependant que des tempêtes d'équinoxe sont encore à craindre vers le 15 mars.

Dorades : 2 fr. à 2 fr. 25.

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

Le colin se maintient aux environs de 2 fr. 50 le kilo. Les plus petits colins pèsent au moins 2 kilos.

Le merlan, après avoir valu 2 fr. 50 le kilo, est revenu à 1 fr. 75 et 2 francs.

Le maquereau est toujours peu abondant : 80 centimes à 1 fr.

La langouste vaut toujours de 5 à 6 fr. le kilo ; le homard, 4 fr. 50 à 6 francs.

Les écrevisses sont très chères et commencent à être moins pleines. Petite écrevisse pour bisque : 15 à 16 francs le cent ; à 25 francs le cent, elles ne sont pas grosses.

Eperlans : 1 fr. 50 à 1 fr. 75 la caissette.

## CAUSERIE DU FOYER

## Pour ménager les transitions

L'hiver, on s'aperçoit à peine de ses misères corporelles, mais, au premier soleil du printemps, toutes ces misères éclatent au grand jour.

Que faire pour rétablir cet équilibre des fonctions humaines presque aussi instable que l'équilibre européen ? Les méthodes ne manquent assurément pas. Purgez-vous, disent les uns, toutes vos misères dépendent d'un sang vicié qu'il faut renouveler par cette saignée blanche qu'on appelle purgation.

Prenez un vomitif disent les autres, l'appétit va redevenir féroce.

Faites-vous saigner, conseillent les plus vieux : de mon temps on rajeunissait ainsi la masse sanguine en lui enlevant quelques palettes de sang et tout n'en allait que mieux ensuite.

Gorgez-vous de tonique, affirment les plus jeunes, nous sommes tous plus ou moins anémiques ; tous vos maux proviennent d'un sang pauvre en globules et en fer.

Tout le monde a raison et tout le monde a tort : il faut, en effet, réparer l'organisme affaibli par le surmenage, les chagrins, la fatigue, les excès et parfois simplement le temps ; mais il faut à la fois réparer tous les systèmes, agir sur toutes les fonctions, rendre la circulation normale par la kola, assurer une alimentation suffisante et réparatrice en relevant l'appétit par la coca, fortifier le système nerveux par le phosphate de chaux, régulariser la température par le quinquina, donner aux tissus la cohésion nécessaire par le tanin et, en résumé, prendre le *Vin Desiles*, qui contient toutes les substances énumérées et qui est le meilleur des reconstituants du sang et des nerfs.

D<sup>r</sup> HADET.

TELEPHONE



PARIS

**VILLE TRINGLE DE CUISINE G. BAY** 18, COUR DES PETITES-ÉCURIES

CUILLERE A SAUCE DÉGRAISSEUSE - PINCE COUPE-CHAMPAGNE

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

Seul Dépositaire des Verreries de Vauxrot (Aisne), Lourches (Nord), Arques (Pas-de-Calais)

Livraison à domicile dans Paris. — Expédition en province : les bouchons par postaux de 3, 5, 10 kilos ; les bouteilles par barasse de 250 ou cadre de 500.

Le Gérant : A. DESBOIS

PARIS. — IMP. CHARLES SCHLAEGER, 257, RUE SAINT-MORÉ.

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