



Pain à la Reine

Au moment où les congés de Pâques font les diners de famille plus nombreux, ce plat d'entrée sera d'un emploi avantageux, en ce sens qu'il est assez décoratif, facile à réussir, et peu coûteux ; les éléments en sont très simples. Un jus léger suffit pour la sauce, ou à défaut d'excellent bouillon réduit.

Proportions

Pour 7 ou 8 personnes :

- 625 gr. de veau maigre cru, tout net ;
- 150 — de graisse de rognon de veau ;
- 150 — de mie de pain ;
- 15 — de sel ;
- 4 — de poivre ;
- 2 décilitres 1/2 de lait.
- 2 œufs frais ;
- Pincée de muscade.

POUR LA SAUCE

- 25 gr. de beurre ;
 - 20 — de farine ;
 - 15 — carotte ;
 - 15 — oignon ;
 - 5 décil. de jus ;
 - 1 — madère ;
 - 2 douzaines d'olives ;
 - 50 gr. de langue écarlate ou de jambon, coupés en dés ;
 - Branche de persil.
- Temps nécessaire pour la cuisson, tout étant déjà haché et pilé : 1 h. 1/2 pour la sauce, 1 h. à 1 h. 1/4 pour le pain.

RÉSUMÉ

Hacher et piler veau et graisse ; mélanger avec le pain trempé dans le lait. Passer.

Assaisonner, ajouter jaunes d'œuf et les blancs battus en neige. Verser en moule beurré.

Cuire une heure au bain-marie. Démouler et garnir avec la sauce.

Sauce. — Colorer au beurre, carotte, oignon, persil. Faire un petit roux. Mouiller avec le jus, madère. Mijoter 1 heure.

Passer, dégraisser. Y faire chauffer les olives et le jambon ou la langue.

Préparatifs

On peut, bien à l'avance, préparer le hachis, de façon à n'avoir à y mélanger les œufs qu'au dernier moment. Les blancs d'œufs battus en neige ne doivent jamais être ajoutés qu'à l'instant de mettre au feu ; sans cela, ils perdent toute leur légèreté. Les jaunes éprouvent moins de dommage à être mélangés trop tôt ; cependant, ils se dessécheraient, et, comme cette partie du travail est la plus rapide et la plus facile, il vaut mieux la réserver aussi pour le dernier moment.

La sauce réclame une heure et demie de cuisson environ. Elle peut être préparée fort à l'avance et réchauffée, ou tenue au chaud si on la commence un peu moins tôt.

J'avertis que la préparation de la farce qui doit être pilée, passée au tamis, est assez longue, et qu'il ne faut pas attendre le dernier moment pour s'y mettre, en aucun cas. Le meilleur ordre de travail consisterait donc à :

1° Préparer la farce sans y mettre les œufs encore.

2° Mettre la sauce en train.

3° Achever la farce, la mettre dans le moule à cuire tout de suite.

La farce

Bien avant tout, et, s'il se peut, 2 heures au moins avant de commencer la farce, il faut mettre le pain à tremper, afin qu'il ait le temps de s'imbiber parfaitement. Sans cela il est extrêmement difficile de le bien mélanger, dans la proportion assez élevée où il entre dans la farce.

Rompiez la mie de pain légèrement avec les doigts, en petits morceaux, mettez-la dans une petite terrine et jetez dessus le lait bouilli et encore chaud ; couvrez la terrine. C'est de la mie de pain frais, ou très peu rassis qu'il faut prendre.

Le veau a dû être coupé dans la rouelle ; il faut compter, pour avoir 625 gr. bien nets, sur 750 gr. bruts, la différence représentant le poids de déchets fournis par les peaux, la graisse, etc.

Le veau doit donc être parfaitement épluché de toute espèce de filaments, de parties grasses.

La graisse de rognon de veau doit être très blanche, très fraîche, et véritablement prise dans la partie qui entoure le rognon. Pour l'éplucher, cassez-la en petits morceaux qu'au fur à mesure vous débarrassez de la pellicule sèche qui les recouvre.

Passez ensuite deux fois veau et graisse à la machine à hacher. A défaut de cet ustensile, il faut, non pas hacher au couteau la viande, mais la gratter avec une lame de couteau pour la réduire plus facilement ensuite en purée.

Mettez ensuite ce hachis par petites quantités à la fois dans le mortier, et pilez fortement pour réduire en purée très fine. Ajoutez alors le pain trempé et par petites quantités, également, afin de le bien mélanger. Travaillez en pilant beaucoup. Ensuite ajoutez, un à un, les jaunes d'œuf, et en même temps l'assaisonnement de sel,

poivre, un peu de muscade. Travaillez en pilant encore, car c'est ce travail qui donne aux farces de la légèreté et du moelleux.

Posez ensuite le tamis métallique sur une terrine. Mettez dessus une petite quantité de farce, et, avec le champignon de bois, frottez en un mouvement de va et vient et non point en rond, ce qui tasse sans faire passer. En somme, le passage au tamis est plutôt pour achever de rendre la farce unie et lisse, car il ne reste pour ainsi dire rien sur le tamis quand tout est passé.

Ramassez alors la farce dans la terrine que vous couvrez et tenez dans un endroit très frais jusqu'au moment d'y ajouter les blancs d'œufs, soit environ 1 h. 1/2 avant de servir.

Au préalable, vous avez beurré le moule.

Le moule

Prenez tout simplement un moule à charlotte. Pour nos quantités ci-dessus, il faut un moule de la contenance d'environ 1 litre. La farce devant monter à la cuisson, il ne doit pas être rempli au ras du bord.

Beurrez le moule avec gros comme une noisette de beurre que vous faites fondre à demi dans le moule chauffé, et que vous y faites couler en tous sens. Saupoudrez ensuite très légèrement de farine, et laissez refroidir avant d'y verser la pâte.

Les blancs d'œufs

1 h. 1/2 avant de servir, battez les blancs en neige ferme et mélangez-les légèrement à la farce, avec une spatule ou une carte un peu ferme. N'en mettez d'abord que la moitié dans la farce ; puis, avec la spatule, ramenez à grands coups larges, la farce sur les blancs d'œufs, de façon à les mélanger sans triturer l'ensemble, afin de conserver leur légèreté mousseuse. Il faut aller vite et donner peu de coups. Tout de suite, ajoutez le reste des blancs, avec les mêmes

soins ; c'est-à-dire toujours ramener le dessous de la farce dessus, et couper au milieu une ou deux fois en soulevant tout le mélange.

Immédiatement après le mélange des blancs d'œufs, versez la farce dans le moule, et versez-la d'un seul bloc, sans interrompre la coulée, pendant que vous inclinez la terrine au-dessus du moule.

Donnez deux ou trois coups avec le moule sur la table pour tasser la farce, et *tout de suite* mettez cuire au bain-marie.

Le bain-marie

Mettez le moule dans une casserole et versez de l'eau bouillante dans la casserole, de façon qu'elle ne monte qu'à deux centimètres du bord du moule. Ceci pour que l'eau, si elle venait à bouillir trop fort, ne saute pas dans le moule.

Posez sur le feu pour faire reprendre l'ébullition, et, dès que l'eau recommence à bouillir, couvrez la casserole d'un grand couvercle et tenez-la sur un feu extrêmement modéré pour que l'eau ne bouillotte qu'à peine, pendant 1 heure au moins.

Il faut remarquer que dans un moule plein, la farce cuit bien plus lentement que dans un moule cylindrique, c'est-à-dire avec un trou au milieu.

Pour servir

Assurez-vous que le centre du pain présente une certaine résistance, indiquant qu'il est assez cuit. Posez une assiette sur le moule et renversez-le dessus, sans dé-mouler, pour faire couler la graisse qui est montée à la surface ; soulevez un peu le moule pour faciliter l'écoulement de la graisse pendant ce temps. Faites ensuite couler la graisse de l'assiette même, le plus complètement possible. Renversez le tout, et enlevez l'assiette. Avec la lame d'un couteau, assurez-vous que le pain n'attache pas aux bords du moule. Posez

sur le moule le plat du service, et renversez cette fois pour démouler.

Arrosez avec un peu de sauce dont vous ne faites couler qu'une petite quantité pour garnir le pain d'un très mince filet, et servez tout le reste dans une saucière.

La sauce

Coupez la carotte et l'oignon en petits morceaux carrés. Mettez-les dans une petite casserole avec la branche de persil et le beurre. Faites blondir sur un feu modéré, la casserole étant découverte. Remuez souvent pour ne pas laisser noircir l'oignon qui communiquerait ensuite un goût âcre à la sauce. Il faut 7 ou 8 minutes pour cela.

Ajoutez ensuite la farine. Mélangez avec la cuiller de bois et retirez tout de suite sur feu doux où vous laissez doucement cuire pendant 1/4 d'heure. Ce petit roux doit prendre la teinte café au lait, sans brûler, et, surtout, de façon progressive.

Voilà pourquoi un quart d'heure est nécessaire au moins.

Dès que ce point est atteint, versez le jus, peu à peu, en délayant fortement avec la cuiller de bois pour éviter les grumeaux. Ajoutez le madère. Posez la casserole sur un bon feu pour amener l'ébullition, sans cesser de la remuer doucement avec la cuiller. Dès que le liquide a commencé de bouillir, retirez la casserole sur le coin du feu, pour qu'il ne bouille que d'un côté seulement de la casserole. Peu à peu le reste du liquide se recouvre d'écume chassée par l'ébullition, et plutôt encore d'une peau grasse qu'il faut enlever à mesure qu'elle se forme, avec une cuiller de métal. C'est cet écumage qui rend les sauces fines et légères tout en étant liées. Ne couvrez pas la casserole durant ce temps, et veillez pour que le bouillonnement soit régulier et très doux, sans quoi la sauce réduirait trop. Il faut une petite heure de ce léger bouil-

lottement, durant laquelle vous écumez trois ou quatre fois, et dégraissez aussi.

Passez ensuite la sauce à la passoire très fine ou chinois. Elle a dû réduire de presque la moitié et vous n'en devez retrouver que 3 décilitres bien pleins. A ce point elle doit être brillante comme un sirop léger. Si elle était plus réduite, et alors plus épaisse, il faudrait la mettre au point avec quelques cuillerées de jus ou de bon bouillon. Si au contraire elle était trop longue, il faudrait la faire réduire pour l'amener à la proportion voulue. De toutes façons, l'un ou l'autre ne se font qu'une fois la sauce passée.

Si vous la préparez très à l'avance, gardez-la de côté, jusqu'au moment de la faire réchauffer. Sinon, rincez la casserole, en ayant soin de parfaitement nettoyer les bords où s'est accumulée de la sauce épaisse qui troublerait ensuite la sauce passée. Reversez la sauce passée dans la casserole, faites-la chauffer, et jetez-y les olives et le jambon. Faites chauffer jusqu'à ce que l'ébullition commence, et retirez tout de suite au chaud. Couvrez la casserole que vous pouvez tenir au bain-marie jusqu'au moment de servir. De cette manière les sauces se tiennent bien chaudes sans cuire et conservent exactement le point de liaison auxquelles on les a mises.

Les olives et le jambon

Les olives, dites de cuisine, c'est à-dire rondes, sont débarrassées de leur noyau. Pour cela, avec un bon petit couteau, on les pèle en spirale très profondément, de façon à atteindre le noyau dès la première incision du couteau. On a alors toute l'olive d'un seul tenant, et il ne doit plus adhérer rien au noyau.

Plongez-les ensuite 5 minutes dans l'eau assez chaude, hors du feu, pour les dessaler. Egouttez-les parfaitement sur un linge,

sans quoi, elles éclairciraient trop la sauce.

Le jambon, pris dans le maigre, ou la langue, est coupé à petits dés d'un demi-centimètre au plus.

LA VIEILLE CATHERINE.



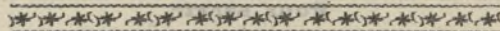
La Vanille du "Pot-au-Feu"

Comme nous le faisons pressentir dans notre numéro du 1^{er} novembre 1899, les cours de la vanille, par suite du déficit de la récolte, ont suivi une hausse constante. Ils sont arrivés, depuis quelques semaines, à un taux tel que pour continuer à fournir à nos abonnés la même vanille comme provenance, qualité et grosseur de gousses, nous sommes obligés de réduire à 5 le nombre des gousses contenues dans les tubes qui, jusqu'ici, en contenaient 6.

En conséquence, le prix de notre vanille, à partir de ce jour, est :

Le tube de 5 gousses,	
pris au bureau	3 francs
Franco, Paris, province et	
étranger.....	3 fr. 50

Toute commande de vanille seule doit être accompagnée du montant de sa valeur.



LES GROGS MARIANI

Les salutaires effets du Vin Mariani peuvent être immédiatement constatés par les personnes atteintes d'enrouement, de bronchite débutante ou d'influenza. Pris sous la forme de grogs dont l'éminent D^r Fauvel a toute sa vie préconisé l'usage et fixé la formule, c'est-à-dire en mélangeant trois verres à madère de Vin Mariani à un verre d'eau sucrée, et en chauffant sans faire bouillir, on déterminera instantanément la réaction vigoureuse qui suffit à enrayer le rhume, le mal de gorge, l'angine ranuleuse et la bronchite.



GELÉE AU KIRSCH

Cours de M. A. Colombié
Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

Les entremets de gelée, comme beaucoup d'autres choses, ne sont point du goût de tout le monde. On leur reproche, avec raison, d'être souvent un peu fades. Ils présentent l'avantage d'être très faciles à improviser et d'être fort décoratifs. Du reste, en ne forçant point la dose de gélatine, en les aromatisant avec d'excellentes liqueurs, et en les garnissant de quelques fruits confits, on obtient vraiment quelque chose de bon.

Proportions

Pour 8 personnes :

250 grammes de sucre cristallisé ou cassé à la main ;

250 grammes d'eau, soit 1/4 litre ;

1 décilitre vin blanc ou, de préférence, vin de Champagne ;

3 ou 4 cuillerées de kirsch ;

125 grammes de cerises confites dites cerises mi-sucre ;

100 grammes d'ananas conservé ;

2 bananes fraîches ;
6 ou 7 feuilles de gélatine fine pesant environ 2 grammes chacune ;
1 blanc d'œuf et sa coquille ;
Le jus d'un demi-citron.

Les fruits

Bien entendu, si l'on n'a point à sa disposition les fruits que nous indiquons, on peut en supprimer sans rien changer à la recette. La seule précaution à observer est de n'en point mettre trop et de ne pas employer de fruits trop lourds susceptibles de tomber au fond de la gelée si l'on ne fait pas celle-ci très épaisse.

Je partage les cerises en deux moitiés ; je coupe l'ananas et la banane en morceaux d'environ 1 centimètre carré sur un demi-centimètre d'épaisseur, je mets le tout dans un bol ou une assiette, j'arrose avec deux ou trois cuillerées de kirsch, et je laisse mariner une heure ou deux. Non seulement, les fruits s'imprègnent du parfum du kirsch, mais il gonflent, ce qui les rend moins denses et les aide à rester en place.

La gelée

Il est indispensable d'employer de bonne gélatine, très mince, entièrement transparente et incolore. Les feuilles de gélatine que l'on trouve dans le commerce sont en général de la même dimension (une bande d'environ 20 centimètres sur 8) ; une de ces feuilles, en qualité fine, ne pèse guère plus de 2 grammes. Je fais tremper la gélatine pendant cinq minutes dans un bol d'eau fraîche.

Maintenant, je mets dans une petite casserole : le vin blanc, le jus de citron, le blanc d'œuf légèrement délayé avec 2 ou 3 cuillerées d'eau, la coquille brisée, et la gélatine, après l'avoir pressée entre les doigts pour la débarrasser de son excès d'eau. Je remets la casserole sur le feu, et je chauffe tout doucement, en remuant

tout le temps le mélange avec le fouet en fil de fer. Il faut répartir le blanc d'œuf dans toute la masse, afin qu'il se coagule en une infinité de petits morceaux, au lieu de se prendre en masse. Dès que le liquide monte comme du lait, je retire du feu et je passe immédiatement.

Pour passer

Il est indispensable, pour obtenir une gelée claire, de la passer à travers un torchon en tissu assez serré; l'étamine ou la mousseline donnerait un résultat insuffisant. Je trempe d'abord le torchon dans l'eau tiède et je le presse bien; cela a pour effet de resserrer les mailles du tissu et d'empêcher la gelée de s'y coller. J'étends le torchon au-dessus d'un récipient quelconque et j'y verse toute la gelée sans brusquerie. Je laisse couler naturellement, *sans presser*. Pendant ce temps je prépare le sirop.

Souvent la première gelée qui passe n'est pas absolument claire; en ce cas, il suffit, au bout de deux ou trois minutes, de reverser sur le torchon le liquide qui a déjà passé.

Le sirop

J'emploie de préférence du sucre cristallisé de bonne qualité, le sucre raffiné contenant parfois du bleu d'outremer qui peut donner mauvais goût ou une couleur terne à la gelée. Si j'emploie du sucre raffiné, je prends du sucre cassé à la main, le sucre scié ayant presque toujours un peu de graisse et de fécule qui trouble la gelée.

Je fais fondre le sucre dans l'eau, en chauffant jusqu'à ébullition. J'enlève avec soin l'écume qui peut se former à la surface et je retire du feu.

Autant que possible, pour la clarté de la gelée, il faut employer une casserole en cuivre non étamé ou en émail parfaitement sain, sans la moindre craquelure.

Lorsque presque toute la gelée est passée, je verse doucement sur le torchon le sirop bien chaud, en ayant soin de verser sur le blanc d'œuf qui fait ici fonction de filtre; je rassemble les coins du torchon, je le soulève, et je laisse toujours couler naturellement, *sans presser*, sinon la gelée serait trouble. Le filtrage pouvant durer quelques minutes, je puis fixer les coins du torchon sur le bord de la table au moyen d'une charge assez forte, et laisser couler dans un bol placé sur une chaise.

Enfin, il est bon d'opérer le filtrage pas trop loin du feu, dans un endroit assez chaud, car, à mesure que le sirop refroidit, il épaisse et passe plus difficilement. Quand le sirop est passé et n'est plus trop chaud, j'y ajoute une cuillerée de kirsch, mais pas le kirsch où ont mariné les fruits, car il est trouble.

Pour dresser

J'emploie un moule à cylindre; à cause du vide central, la gelée est plus brillante, et il en faut une moins grande quantité pour faire un entremets présentable. Nos proportions conviennent pour un moule d'environ 14 centimètres de diamètre sur 8 de hauteur.

Il est inutile de prendre un moule en cuivre non étamé, car l'acide des fruits n'arrive pas jusqu'au moule: la gelée garantit. Inutile, aussi, d'huiler le moule.

Je commence par y verser un peu de sirop de manière à former au fond une couche de l'épaisseur d'une pièce de dix centimes.

Puis je laisse la gelée se raffermir suffisamment pour qu'elle puisse supporter les fruits. Il ne faut cependant pas attendre trop longtemps, car les différentes couches se colleraient mal les unes aux autres. Avec un peu d'attention on apprécie facilement le point exact.

Donc, la gelée étant suffisamment raffermie, je dispose dessus un cordon de cerises pas trop serrées les unes contre les autres. J'ai soin aussi de laisser un petit intervalle entre les fruits et la paroi du moule, afin qu'au démolage l'enveloppe extérieure de gelée ne soit pas interrompue.

Sur cette couche de fruits je verse une nouvelle couche de gelée que je recouvre, quand elle est assez prise, d'une nouvelle couche de fruits. Et ainsi de suite jusqu'à ce que le moule soit plein.

Je termine par une couche de gelée, un peu épaisse, en ayant soin que la dernière couche de fruit soit bien d'aplomb et ne forme point de dôme, ce qui pourrait provoquer des crevasses dans la gelée lors du démolage.

Durant tout cet arrangement on peut mettre le moule au frais pour hâter la prise de chaque couche de gelée. Mais il faut garder le sirop dans la cuisine, afin qu'il reste assez liquide sans toutefois être assez chaud pour fondre la gelée sur laquelle on le verse.

Pour la disposition des fruits on doit, autant que possible, combiner les diverses couches de façon à avoir au milieu et en haut du moule des couches des fruits les plus résistants. On évite ainsi que la couche qui sert de base après le démolage, ait chance de s'écraiser sous le poids qu'elle supporte.

Enfin, il est prudent de remplir le moule presque jusqu'au bord pour éviter l'affaissement au démolage.

Pour faire prendre

Le moule étant rempli, il faut le laisser au frais pendant 5 à 6 heures pour que la gelée soit bien prise. Si l'on a de la glace à sa disposition, 2 heures suffisent. Il faut bien se garder de saler la glace, car, sous l'influence d'une température trop basse,

la gelée se trouble. L'eau de puits peut presque remplacer la glace dans les campagnes.

Pour servir

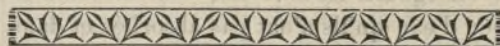
Au moment de servir, je trempe quelques instants le moule dans l'eau tiède, et je le renverse sur un plat, après l'avoir essuyé.

Gelée d'or

Un moyen très simple de rendre la gelée étincelante, qu'elle renferme ou non des fruits.

Une fois la gelée clarifiée on bat dans un bol deux ou trois cuillerées de gelée avec une feuille d'or citron (de ces feuilles qui servent à dorer) pour réduire l'or en petits morceaux, et l'on mêle au reste de la gelée.

MAZARIN.



POTAGE CONDÉ

On peut, pour rendre ce potage tout à fait d'abstinence, supprimer le beurre, sans qu'il y ait une différence de goût très marquée, car les haricots rouges sont particulièrement doux et onctueux. Dans ce cas, les croûtons seront frits à l'huile.

Proportions

Pour 4 ou 5 personnes :

4 décilitres de haricots rouges, secs ;

1 litre 1/2 d'eau ;

50 gr. d'oignon ;

70 — carotte ;

10 — sel ;

40 — de beurre, facultatif ;

Un bouquet garni : persil, brin de thym, demi-feuille laurier.

Garniture de petits croûtons frits.

Temps nécessaire : 3 h. 1/2.

Les haricots

Choisissez-les toujours de la meilleure qualité et mettez-les, après les avoir lavés, à tremper dans deux fois leur volume d'eau tiède, 6 ou 8 heures à l'avance. Tenez la terrine où ils trempent dans un endroit tiède. Ces précautions ont pour but de faciliter aux légumes secs l'absorption d'une humidité à peu près égale à celles qu'ils avaient étant frais. De la sorte, la fécule n'a plus la dureté qui rend les légumes secs si difficiles à cuire sans qu'ils restent grenus.

Pour les cuire, mettez-les dans une bonne casserole épaisse ; versez-y l'eau dans laquelle ils ont trempé et ajoutez la quantité d'eau fraîche nécessaire pour, qu'en tout, il y en ait 1 litre 1/2. C'est-à-dire qu'après avoir égoutté les haricots, vous mesurez le peu d'eau qu'ils n'ont pas absorbée et dans laquelle ils trempaient. Vous la versez sur les haricots et vous continuez d'ajouter de nouvelle eau, jusqu'à concurrence d'un litre et demi.

Ajoutez le sel ; l'oignon que vous laissez entier, et qu'en épluchant vous ne rognez pas trop près des extrémités pour qu'il ne s'effeuille pas à la cuisson ; la carotte, coupée en quartiers ; le bouquet garni.

La cuisson

Posez sur un feu modéré pour amener une ébullition très progressive. Si l'eau chauffe trop vite, la fécule du haricot est saisie et se dissout mal ; la peau éclate et l'intérieur n'est pas cuit.

Dès que l'ébullition s'est déclarée, retirez la casserole sur un feu très doux, où le liquide ne doit que *mijoter très doucement*.

C'est le temps de cuisson tranquille et non pas la violence d'ébullition qui est nécessaire aux légumes secs pour les bien cuire. Si l'ébullition venait à cesser, faites-la reprendre très doucement, et surtout ne

mettez pas la casserole à plein feu. Couvrez-la d'un couvercle s'ajustant bien, après avoir écumé le liquide. Il suffit d'un frémissement du liquide, tout au plus un petit bouillonnement sur un seul point, pour tenir l'eau au degré voulu. De cette façon, les haricots sont parfaitement pénétrés par la chaleur et le liquide, et ils doivent s'écraser facilement entre les doigts, en ne formant aucun grumeau.

Pour passer

Versez-en par petites parties sur le tamis métallique, enlevez l'oignon, la carotte, le bouquet. Avec le champignon de bois, frottez doucement dans un mouvement de va et vient, en mouillant avec toute l'eau de cuisson. Pour avoir une purée parfaitement lisse et unie, il est d'usage dans les grandes cuisines, de la passer, une seconde fois à l'étamine. Vous pouvez aussi bien faire usage d'un tamis de crin, ou d'une passoire en étamine métallique.

Reversez la purée dans la casserole rincée, nettoyez. Posez sur le feu pour faire bouillir promptement, et pendant ce temps remuez avec la cuiller de bois pour achever de délayer, et éviter de gros caillots.

Dès que l'ébullition est déclarée retirez la casserole sans la couvrir, sur le coin du feu. Ne laissez bouillir que partiellement, ce qui chasse toute l'écume sur la partie qui ne bout pas. Enlevez au fur à mesure cette écume avec une cuillerée de métal. Laissez ainsi écumer régulièrement, pas trop fort, pendant 1/2 heure.

Puis retirez du feu, mettez-y le beurre, si vous en ajoutez, à fondre, cassé en plusieurs morceaux. Remuez pour mélanger parfaitement et versez dans la soupière.

Envoyez à part des croûtons frits, coupés en petits dés.

LA VIEILLE CATHERINE.



Menus

ŒUFS BROUILLÉS AUX CROUTONS
ACRAS DE MORUE
SALADE DE LENTILLES
CRÈME AU CHOCOLAT EN PETITS POTS

POTAGE CONDÉ
POISSON A LA CRÉOLE
FILET ROTI
HARICOTS VERTS A L'ANGLAISE
GELÉE AU KIRSCH

ŒUFS A LA COQUE
ALOSE GRILLÉE SUR PURÉE D'OSEILLE
MACARONI AU GRATIN
COMPOTE DE PRUNEAUX

POTAGE AU CHOU-FLEUR
AU TAPIOCA-BOUILLON BOUDIER
PETITS SOUFFLÉS AU FROMAGE
PAIN A LA REINE
GIGOT ROTI
CRESSON EN ÉPINARDS
BAVAROIS AU CAFÉ

ŒUFS EN COCOTE
PATÉ DE PIGEONS A L'ANGLAISE
FOMMES DE TERRE GRAND'MÈRE
SOUFFLÉ A LA VANILLE

POTAGE CRÈME DE SANTÉ
TIMBALE DE NOUILLES A LA JOINVILLE
JAMBON AUX ÉPINARDS
PINTADES FARCIES
TRUITE SAUMONÉE EN GELÉE
SALADE RUSSE
RIZ A L'IMPÉRATRICE

ŒUFS AU JAMBON
POULET DE GRAIN EN COCOTE
CHOU-FLEUR A LA CRÈME
PUDDING MOUSSELINE

POTAGE SAINT-GERMAIN
PETITES CROUSTADES DE CAVIAR
FILET DE BŒUF JARDINIÈRE
POULARDE TRUFFÉE
CHAUFROID DE CANETON
ASPERGES SAUCE MOUSSELINE
GLACE A L'ANANAS

Racahout Delangrenier
Le meilleur aliment des enfants



Poisson à la Créole

TRÈS simple, très vite fait, mais exigeant du poisson d'une parfaite fraîcheur, cet apprêt est très apprécié des vrais amateurs de poisson. Pour les déjeûners maigres, il sera d'une grande ressource. Ce n'est pas du tout la bouillabaisse; on peut relever le plat d'un peu de Cayenne ou de curry, selon les goûts.

Le riz qu'on sert en même temps, à part, est meilleur quand on y ajoute un morceau de beurre — 30 gr. environ pour nos quantités — au moment où on dresse le riz dans le plat pour servir.

Proportions

Pour 4 ou 5 personnes :

750 gr. de poisson, net;

60 — de beurre;

5 — de sel;

5 — de persil;

1 — de poivre;

5 décilitres d'eau chaude ou froide;

2 cuillerées 1/2 d'huile d'olives;

Une gousse d'ail; une échalotte; une tige de ciboulette.

Temps nécessaire : 1/2 heure.

Servir en même temps, à part, du riz bouilli à l'eau : 2 décilitres pour ces quantités.

RÉSUMÉ

Faire bouillir et réduire l'eau avec l'huile, beurre, assaisonnement. Y jeter le poisson coupé en morceaux. Cuire sans laisser s'écraser. Servir en légumier ou plat creux.

Riz. — Jeter dans eau bouillante. Cuire à feu vif environ 20 minutes. Egoutter et sécher à feu doux. Envoyer à part.

Le court-bouillon

Prenez une casserole plutôt large de fond, en cuivre étamé. Mettez-y de l'eau, chaude ou froide, l'huile, le beurre, le sel, le poivre, le persil, qui doit surtout avoir ses grosses tiges, car c'est ce qui communique le plus de parfum, la gousse d'ail, l'échalotte, la ciboulette.

Posez la casserole, découverte, sur un bon feu et faites bouillir, sans violence, jusqu'à ce que le liquide ait réduit d'un tiers au plus. A ce degré, il doit avoir pris une apparence un peu liée que lui donnent l'huile et le beurre bien mélangés par l'ébullition.

Pendant que le court-bouillon cuit, vous préparez vivement le poisson. Il faut bien une dizaine de minutes pour la réduction du bouillon.

Le poisson

Il faut choisir du poisson à chair ferme et, autant que possible, d'espèces différentes : c'est la variété qui donne à cet apprêt fort simple toute sa saveur. Ajoutons que le poisson doit être d'une exceptionnelle fraîcheur.

Le grondin, le rouget, le maquereau, le mullet sont les espèces qui conviennent particulièrement.

Videz le poisson. Coupez les nageoires avec des ciseaux, ainsi que les barbes et le bout de la queue, écaillez et nettoyez parfaitement. Coupez ensuite la tête près des ouïes, et réservez-la. La tête est la partie qui donne le plus de fumet à un bouillon de poisson ; on doit donc la faire cuire avec le reste, et même la servir, car beaucoup

de personnes l'apprécient, cuite de cette façon.

Coupez ensuite les poissons en tronçons de l'épaisseur de deux à trois doigts. Frottez-les en tous sens avec la moitié d'un citron frais ; qu'ils en soient bien imprégnés.

Si le court-bouillon est réduit avant que le poisson soit prêt, vous le retirez un moment du feu. Mais ce qui est important, c'est qu'il soit en complète ébullition au moment d'y jeter le poisson, et que le feu soit assez soutenu à cet instant, pour que, après l'introduction du poisson, l'ébullition reprenne le plus promptement possible.

Jetez donc les morceaux de poisson dans la casserole, que vous couvrez. Faites repartir. Il faut que le liquide bouillonne et enveloppe les morceaux. Au bout de 5 minutes, modérez l'ébullition et laissez bouillir sans excès pendant 1/4 d'heure environ, en retournant de temps en temps les morceaux. Le poisson doit être bien cuit, mais rester parfaitement entier sans s'écraser du tout. Enlevez le couvercle à moitié de la cuisson, pour que le bouillon puisse réduire encore. On n'en doit retrouver que 1 décil. 1/2 à 2 décil. au plus.

Pour servir, enlevez l'ail, échalotte, etc., et servez dans un légumier ou plat creux très chaud.

Le riz

Ayez de très bon riz qui soit véritablement du riz de la Caroline, car si la façon d'accommoder le riz varie suivant les pays, c'est que les espèces sont différentes aussi. Le riz du Piémont, avec lequel on fait le rizotto, par exemple, est très difficile à préparer à la façon créole, parce qu'il s'agglutine et n'a pas de légèreté.

Lavez le riz à l'eau tiède. Ayez sur le feu une grande casserole remplie d'eau bouillante, salée à raison de 10 gr. de sel par litre d'eau. Pour 2 décilitres 1/2 de riz il faut 1 litre 1/2 d'eau. Quand l'eau est

en pleine ébullition et sur un feu très soutenu, jetez-y le riz, en pluie. L'ébullition doit reprendre presque tout de suite ; il faut la maintenir très violente, à gros bouillons, jusqu'à ce que le riz soit tendre, c'est-à-dire pendant une vingtaine de minutes, durant lesquelles on ne couvre pas la casserole.

Cette ébullition très forte ne doit pas s'arrêter ni se ralentir, car elle est la cause que le riz, sans cesse agité dans le liquide, cuit, les grains détachés les uns des autres et se débarrasse ainsi des matières qui le rendent collant.

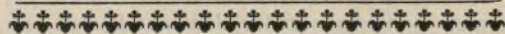
Vers le moment où l'on approche des 20 minutes de cuisson, il faut, quand on n'en a pas l'habitude, beaucoup surveiller le riz. C'est-à-dire qu'il en faut prendre un grain et l'essayer sous la dent, pour voir s'il est tendre ou s'il « croque » encore. N'attendez pas que le riz soit éclaté sur-tout, car il tomberait en bouillie. Il doit être « tendre », c'est-à-dire s'écraser sans effort et tout entier entre les doigts, ce qui est peut-être plus facile à reconnaître qu'en le goûtant. Mais faites bien attention que le point est très vite dépassé : une demi-minute suffit à amener le degré voulu ou à le dépasser. *Tout de suite* jetez le riz dans une passoire pour l'égoutter, car il cuirait encore dans son eau, hors du feu, comme tous les féculents. *Ne le laissez pas séjourner dans la passoire*, et immédiatement étalez-le sur un grand plat quelconque, en couche mince qui n'ait pas plus de 2 centimètres d'épaisseur. Mettez le plat au four très doux, ou à l'étuve chaude, pour sécher le riz ; ce n'est pas pour le cuire, la chaleur, par conséquent, ne doit pas être assez forte pour rissoler le riz.

Comptez sur 5 ou 6 minutes, et pendant cet intervalle, retournez-le pour que la couche du dessous puisse bien sécher aussi. Servez-vous pour cela d'une spatule ou

d'une cuiller de bois, et non pas d'une fourchette qui briserait les grains.

Dressez-le en pyramide dans un plat chauffé. Les grains, tout en étant absolument détachés et distincts, doivent être tendres, gonflés et légers.

LA VIEILLE CATHERINE.



Les Menus de la "Belgica"

Le commandant Adrien de Gerlache, chef de l'expédition belge dans les régions antarctiques, était ces jours derniers à Paris. Il a été reçu le 24 mars par la Société de Géographie qui lui a décerné une médaille d'or. Et il vient de publier, dans les trois derniers numéros de l'*Illustration*, une intéressante relation de son beau voyage, accompagnée d'intéressantes photographies.

Dans sa relation, le commandant de Gerlache n'a fait qu'une brève allusion à une question cependant importante pour des gens qui ont passé dans les mers polaires quinze mois et qui ont été bloqués pendant douze mois dans les glaces : la question culinaire. Mais il a bien voulu nous communiquer quelques détails supplémentaires pour le *Pot-au-Feu* qui déjà, il y a trois ans, au retour de Nansen, consacra un article aux menus du *Fram*.

La *Belgica* était un très petit navire, ne mesurant que 30 mètres de longueur. Il y avait à bord quatre officiers, trois savants, deux mécaniciens et dix hommes d'équipage : en tout dix-neuf bouches à nourrir. Enfin, il fallait emporter des vivres pour deux années au moins. C'est par milliers de kilogrammes que le commandant de Gerlache entassa les conserves de toutes natures et de toutes marques dans sa cale, en encombra tous les coins disponibles. Un détail donnera une idée des calculs auxquels il dut se livrer pour loger à bord tout ce qui était nécessaire. Il avait inscrit sur sa liste : pâtes alimentaires. Mais quelles pâtes choisir ? Macaroni ou nouilles ? Il s'avisa à temps que ce n'était pas indifférent. Le macaroni est rond et creux, tandis que les nouilles sont plates et pleines. Donc, il était plus avan-

tageux d'adopter les nouilles comme occupant moins de place. Et, en effet, 500 kilogrammes de nouilles tinrent en seize caisses ; il aurait fallu vingt-quatre caisses pour contenir 500 kilogrammes de macaroni. Le total de la place perdue par le creux des macaronis aurait été égal au volume de huit caisses.

Au départ d'Anvers, la *Belgica* avait un cuisinier — français naturellement. C'était un bon cuisinier, mais il laissait à désirer au point de vue de la discipline. On dut le débarquer dans un port de l'Amérique du Sud. Un chef suédois fut alors embarqué, mais il tomba malade et ne put aller plus loin que le détroit de Magellan. Dans les parages de la Terre de Feu et du cap Horn, les cuisiniers disponibles n'abondent pas ; l'expédition belge dut se lancer dans l'inconnu *sans cuisinier*.

Le titre et les fonctions furent confiés au maître d'hôtel, un Belge nommé Michotte. Ce Michotte était plein de bonne volonté, mais il n'avait pas le sentiment de la cuisine. Les explorateurs furent donc privés, pendant leur long hivernage, de toute consolation gastronomique. Et ils ne sauront jamais si réellement les filets de phoque ou de pingouin ne sont pas mangeables, ou si c'est Michotte qui ne savait pas les accommoder.

Du 13 mars 1898 au 13 mars 1899 la *Belgica* fut bloquée dans la banquise. Nos navigateurs belges étaient devenus des sédentaires. Dès le début de l'hivernage, le commandant de Gerlache s'occupa d'organiser l'existence de la petite colonie dont il était le chef. Au point de vue nourriture, le seul qui nous occupe ici, il s'ingénia à varier le plus possible l'ordinaire.

Avec les ressources dont il disposait, il put composer un grand nombre de menus présentant tous entre eux — sur le papier tout au moins — une différence appréciable. Il dressa un tableau de 28 de ces menus. Il y en eut quatre pour chaque jour de la semaine. Le 29^e jour, seulement, le cycle recommençait. On ne retrouvait la même succession de plats que quatre semaines après.

Voici quelques types choisis parmi ces menus :

SAMEDI

Matin

Café gruau

Midi

Pingouin aux nouilles

Pâté de veau et jambon

Confiture (fraises)

Soir

Nouilles et pemmican

Sardines

Le second samedi, la confiture change et le pingouin est remplacé par du salmis de gelinottes, etc.

DIMANCHE

Matin

Chocolat

Midi

Purée de tomates

Kalvebryst (poitrine de veau)

Pommes de terre et légumes

Grives en salmis

Pudding aux fruits

Café

Soir

Riz au poulet (et non poulet au riz)

Abricots

Grog

A part ce grog, qui était servi le dimanche à l'équipage, l'alcool était pros crit sous toutes ses formes. Au début, les matelots belges regrettèrent les petits verres de Hasselt dont ils faisaient dans leur pays si grande consommation. Mais ils se résignèrent de bonne grâce. M. de Gerlache assure même qu'ils appréciaient fort la tisane de houblon qu'il leur servait comme boisson.

Quant à l'état-major, marins et savants, ils étaient tous d'une sobriété exemplaire et ne buvaient que de l'eau. Un seul fumait : Danco, celui qui mourut d'une maladie de cœur.

Ajoutons que les mêmes plats étaient servis sur la table du carré et sur celle du poste.

J'ai dit que la variété des menus existait surtout sur le papier. En effet, toutes les conserves emportées, quoique de bonne qualité, avaient à peu près le même goût. Sans l'étiquette, on n'aurait pas toujours pu distinguer le veau du bœuf et le lapin des grives. Un cuisinier aurait peut-être galvanisé ces con-

serve, aurait réussi à donner quelquefois l'illusion d'une nourriture fraîche. Michotte, conformément à l'instruction imprimée sur chaque boîte, faisait chauffer cinq ou quinze minutes et servait. Jamais une trouvaille, jamais une initiative.

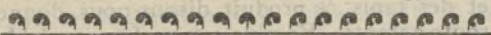
Les fonds étant trop profonds sous la banquise, l'expédition n'avait pas la ressource du poisson. D'autre part il n'y a pas d'ours blancs dans les régions antarctiques, d'immenses espaces d'eau libre séparant les terres habitées et habitables. Seuls, les pingouins et les phoques fournissaient un contingent, plus abondant que savoureux, de viande fraîche. Les filets d'un pingouin royal suffisaient à composer la pièce de résistance d'un repas pour tout l'équipage.

Dans le pingouin, comme dans le phoque, il n'y a cependant que les filets qui soient comestibles. Le reste est trop dur ou trop huileux. La chair de l'oiseau et celle de l'amphibie se ressemblent étrangement. Il n'y avait à bord de la *Belgica* qu'un savant dont le palais sut les distinguer : Racovitza — mais c'était son métier, il était zoologue.

La viande du phoque et celle du pingouin sont noires. Elles n'ont pas le goût de poisson qu'on leur attribue généralement. Pingouins et phoques se nourrissent en effet dans ces parages, non de poissons (il n'y en a pas), mais de crevettes minuscules et innombrables.

Le pingouin et le phoque se mangent sans dégoût si on a dégraissé avec soin la chair huileuse. Sur la *Belgica* ce mets se servait rôti, ou grillé. Le cuisinier improvisé de l'expédition n'osa jamais se risquer à un ragoût !

N.



LE CONSOMMÉ MAGGI

C'est le triomphe de la Compagnie Maggi, ce consommé exquis que tous les épiciers vendent au public sous la forme d'un tube renfermé dans une capsule. Chaque tube représente la valeur d'un potage pour une personne et vous vous servez vous-même en un instant ; on met le tube dans un quart de litre d'eau bouillante, on délaye et le consommé le plus exquis est prêt !



A TRAVERS L'EXPOSITION

On travaille fiévreusement partout, mais nulle part l'activité déployée ne présente un plus extraordinaire aspect qu'à l'ancienne galerie des machines, où sont réunis les deux groupes de l'Agriculture et des Aliments.

C'est qu'au centre de cette Galerie s'édifie la Salle des Fêtes, où aura lieu la cérémonie officielle d'inauguration du 14 avril. Et l'on ne faisait que commencer à en poser les parquets, la semaine dernière !

Et les exposants se pressent aussi : car leurs pavillons seront les premiers sur lesquels se porteront les yeux du chef de l'Etat et de l'escorte officielle qui l'accompagnera.

Aussi marteaux et pinceaux font-ils rage ; sur les toitures, sur les échelles du haut en bas de tous les échafaudages, ce ne sont que gens qui clouent, badigeonnent, rabotent et cisèlent...

Les constructions de la section française sont en partie achevées, et ce sont les plus importantes. L'immense frégate des Menier — une curieuse reconstitution du bateau qui apporta à l'Europe sa première cargaison de cacao — est prête à recevoir les visiteurs jusqu'au faite de ses mâtures ! L'Exposition collective des vins de champagne exhibe, entre les « flûtes » monstres qui couronnent son fronton, une audacieuse allégorie de femmes nues, tourbillonnant dans le fracas des bouteilles débouchées ; et les passants s'amuse déjà à contempler, suspendu au bout de son fil, un bouchon qui a les dimensions d'une futaille. La meunerie est charmante avec sa façade fleurie de roses peintes et l'étoile de son moulin à vent ; et la vieille brasserie, avec ses pignons et ses tourelles met une jolie mode d'archaïsme en ce décor de rêve...

Du côté des sections étrangères, les exposants montrent une fantaisie moins hardie. Les architectes sont plus sobres, les expositions aménagées dans un esprit de méthode qui n'en exclut pas l'élégance. Les Etats-Unis notam-

ment ont encadré leurs installations d'une façade de ferme qui amusera.

Tout ce coin du Champ de Mars sera fort intéressant à visiter.

*

Les tambouristes bosniaques sont arrivés.

Ils viennent à Paris, sur la demande du très aimable commissaire général de Bosnie-Herzégovine, M. Henri Moser, et, à partir du 15 avril, se feront entendre plusieurs fois par jour au « donjon bosniaque » du quai d'Orsay.

Et après les joies artistiques, nous devons à la Bosnie des joies culinaires.

Un restaurant sera installé dans leur pavillon, où les spécialités du pays nous seront servies. Les touristes français qui ont parcouru ce très joli pays que Reclus appelait une « Suisse d'Orient », connaissent le pittoresque village de Fezero, et les monstrueuses écrevisses que fournit son lac.

Nous en mangerons au quai d'Orsay, M. Henri Moser en a fait la promesse formelle à ses amis !

*

Nombre de parisiens sont intrigués par le chapelet d'énormes grelots, entourant le toit du pavillon de Madagascar qui s'élève sur la place du Trocadéro. En voici l'origine.

Radama I^{er} employa le montant des premiers droits de douane perçus à Madagascar, à orner de grelots d'argent les gouttières de sa baraque, appelée depuis « Palais d'argent ». Comme nous disait notre confrère Grosclaude, c'est une façon très sauvage de crier par les toits qu'on a beaucoup d'argent. Ces grelots, donnant la seule note malgache dans le style vaguement arabe qui fleurit à Tananarive, c'était un devoir pour M. Jully, l'habile architecte du Palais malgache de l'Exposition, de ne point la négliger. Seulement, les grelots de la place du Trocadéro sont en zinc.

*

L'Exposition, le soir.

Elle sera éclairée à l'électricité sur toute l'étendue des Champs-Élysées, du Cours-la-Reine, de l'Esplanade des Invalides et du quai d'Orsay ; et au gaz, du Trocadéro au Champ

de Mars. Cet éclairage constituera même l'exposition de la Compagnie du Gaz.

Ici une petite difficulté s'est élevée. La Compagnie du Gaz aurait voulu que son exposition se continuât sans interruption du Palais du Trocadéro à l'Ecole militaire ; mais M. Bouvard redoutait une discordance dans l'effet général d'éclairage des ponts ; et, comme les ponts et les passerelles seront éclairés à l'électricité jusqu'au pont d'Iéna, recevrait, lui aussi, cet éclairage.

*

Avis aux amateurs de beaux joujoux :

Ils trouveront au Trocadéro une raie « naturalisée » de 3 mètres de long sur 3 mètres et demi de large.

Ce joli poisson fut pêché récemment au large de Djibouti par des Arabes, qui la ramènèrent difficilement au port, sur quatre bœufs. Il fallut dix hommes pour réembarquer ce colis à destination de Marseille. La raie de Djibouti ornera de son losange monstrueux la porte d'entrée du diorama de la côte des Somalis.

JEAN LOUIS

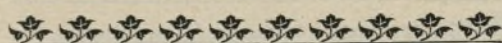
PRÉSERVEZ VOS LAINAGES

Le moment est venu de quitter fourrures et lainages ; mais, pour les retrouver intacts, certaines précautions sont à prendre. Il faut tout d'abord battre et brosser les objets et les saupoudrer largement avec la lavande ambrée de Bourbon.

Ce produit, qui a fait ses preuves dans les Indes où il est employé pour la préservation des laines servant à la fabrication des châles et des tapis, ce produit, disons-nous, donne toute garantie. En plus, son parfum agréable et sain le rend infiniment plus agréable à employer que les naphthalines-camphrées dont l'efficacité est tout au moins douteuse et l'odeur absolument intolérable.

La Lavande ambrée de Bourbon est vendue chez HENRY, à la Pensée, 5, rue du Faubourg-Saint-Honoré, Paris.

Elle est envoyée franco aux lectrices du *Pot-au-Feu* en boîtes de 500 gr. 3 fr. 50 ; 250 gr. 2 fr. ; 125 gr. 1 fr. 25 ; et en sachets de 0 fr. 75. (8 fr. la douzaine). Très appréciée pour parfumer les armoires à linge.



CHIFFONS

Avant que le doux avril des poètes soit devenu une réalité tangible, et point, hélas ! comme en ce moment une froide ironie du calendrier, hâtons-nous de mentionner une jolie mode de transition qui nous fera attendre les chapeaux de paille et les nouveautés printanières : je veux dire les toquets tout en fleurs. Déjà, vers la fin de l'hiver, nous avions prélué à ce genre en nous couronnant de pampres et de raisins, alliés, du reste, le plus bizarrement du monde aux boléros de martre et de chinchilla ; et les femmes évoquaient ainsi je ne sais quelle réminiscence de la coiffure des bachchantes de Clodion. Maintenant, c'est de violettes qu'il faut nous fleurir ; sur une forme de toque peu élevée de côté, ou même de contour régulier presque plat, on dispose les bouquets de violettes enchevêtrés les uns dans les autres, feuilles et tiges mêlées de façon à ne rien laisser voir de l'armature du chapeau, et c'est tout. Pas de garniture ; peut-être un lien de taffetas bleu pâle pour marquer le mouvement de côté, mais, le plus souvent, les seules fleurs ; tout le chic est dans la disposition des touffes de violettes, évitant une impression lourde et tamponnée, et, comme chaque modiste apporte à cet arrangement son tour de main personnel, voici autant de toquets très différents quoique dérivant du même point de départ.

Je voyais l'autre soir une charmante toque faite de roses France, une grosse fleur avançant un peu formait le milieu du toquet, ses feuilles indiquant le mouvement un peu soulevé des bords, puis, de côté, le cache-peigne et le fond du chapeau en roses mêlées à leur feuillage et aux tiges épineuses.

J'ai dit à dessein ce mot « l'autre soir », car ces toquets n'étant en réalité que des coiffures un peu volumineuses, font de fort agréables chapeaux de théâtre et s'allient harmonieusement avec la robe échancrée et à manches transparentes qui se porte maintenant aux loges dans tant de salles parisiennes.

C'est du reste tout un courrier qu'il faudrait pour noter la progression de l'élégance au théâtre. Non pas seulement sur la scène où apparaissent et se créent les modes, mais dans l'assistance. La triste et morose robe de soie noire — la plus fatiguée que l'on possédât — à peine relevée d'un nœud de dentelle à l'encolure, a fait dès longtemps place au règne de la blouse claire. Nous gardions toujours la sempiternelle jupe noire, mais, grâce au ciel, le corsage apportait une gaieté dans l'ensemble ; puis c'est la robe tout entière qu'il a fallu plus pimpante, de teinte pâle, ou sombre étincelante de paillettes ; enfin la guimpe transparente est venue, et voici maintenant que la guimpe elle-même disparaît souvent pour faire place à un demi-décolleté.

Et les manteaux ! Là le luxe est sans limites... autres que celles de notre budget. On sort des « petits théâtres » en de longs fourreaux de tous les tons « pastels » voilés de nuages de mousseline de soie, et, pour les soirées d'abonnement le satin blanc et les dentelles frôlent les plus coûteuses fourrures. Tout cela n'est ni très pratique, ni très raisonnable ; mais c'est si joli, et la vie a tant de laides choses qu'il faut bien nous pardonner de vouloir y mettre un peu de la beauté dont nous avons en nous l'insatiable désir.

SYBIL DE LANCEY.

BEAUTE SECRET RUE AFF-CEZ 1 REPASSE RAPIDE, CHEVEUX, COIFFURE
GÉORGIEN P. X. 34 P. 353, BEAUTY-MODES, 28, R. D'ASTORG

4,500 KIL. DE CAFÉ

PAR JOUR

C'est la production moyenne de l'Usine des Cafés Carvalho, située, 98, rue Gide, à Levallois-Perret. C'est de là que partent, torréfiés et en grains, ces cafés exquis qui sont vendus en boîtes cachetées aux prix marqués suivants : 2 fr. 40, 2 fr. 60, 2 fr. 80 et 3 fr. le demi-kilog. En vente dans les bonnes épiceries et 85, rue Turbigo ; 26, rue Cadet ; 54, rue du Bac ; 15, rue de Châteaudun ; 36, boulevard Saint-Germain, etc. Exiger le nom et la marque sur chaque boîte.

POULARDES ET PINTADES

Nos abonnés peuvent encore nous demander : *Poulardes truffées*, jusqu'au mardi de Pâques. *Pintades farcies*, pendant une quinzaine de jours. — La saison du foie gras est finie.

AVRIL GASTRONOMIQUE

POISSON

Les cours de la marée se maintiennent pas trop élevés. Mais il faut prévoir la hausse réglementaire de la semaine sainte; en outre, les tempêtes d'équinoxe qui soufflent ordinairement plus tôt, restent possibles.

Les saumons entiers, dont les plus petits pèsent 5 ou 6 livres, valent de 9 francs à 9 fr. 50 le kilo; le saumon coupé vaut 10 à 12 francs. La truite saumonée a baissé sensiblement. Au-dessus de 3 kilos : 8 fr. 50 à 10 fr. le kilo; au-dessous de ce poids : 11 à 12 fr.

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

Le turbot et la barbotte se maintiennent entre 4 et 5 fr. le kilo.

La sole varie de 4 fr. 50 à 5 fr. 30 le kilo.

Le bar est un peu moins cher : 4 fr. 50 à 5 fr. 50

le kilo; le mulot, 4 francs à 5 fr. 50.

Dorades : 2 fr. à 2 fr. 25.

Petit rouget de la Méditerranée : 6 francs 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 est toujours abondant : 1 fr. 50 à 1 fr. 75 le kilo.

Le maquereau est rare : 80 centimes à 1 fr.

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

Les écrevisses sont un peu moins chères, mais pas très pleines. Petite écrevisse pour bisque : 12 francs le cent; moyennes : 25 à 30 francs.

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

VOLAILLE, GIBIER & DIVERS

La chasse et le colportage de la bécasse sont interdits depuis le 1^{er} avril. Enumérons les gibiers qui restent légaux.

CAUSERIE DU FOYER

Pour se faire du bon sang

La médecine a longtemps vécu d'illusions, donc d'erreurs; rien ne lui semblait plus aisé que de faire du sang, d'en donner même par la transfusion directe, ou, du moins, d'améliorer la qualité du liquide sanguin par l'usage du fer, qui devait teindre d'une pourpre bon teint les globules sanguins pâlis. Espoirs jusqu'ici restés vains : la transfusion sanguine n'a causé que des accidents : quant au fer, il ne s'adresse qu'à une lésion assez rare : la décoloration du sang; de plus, il est rarement assimilé.

Donc, quand il se produit une anémie menaçante à la suite d'hémorragie, de maladie grave, de fatigue et de surmenage, il suffit pour faire disparaître tous les troubles : faiblesse, vertige, maux d'estomac, etc., de donner par l'usage quotidien de la kola, un vigoureux coup de fouet à la circulation, de détruire

par l'iode les engorgements vasculaires; c'est par l'iode et par la kola que le *Vin Desiles* réussit merveilleusement dans les anémies contre lesquelles ont échoué les préparations ferrugineuses, les transfusions du sang et du sérum.

Rendre la circulation normale, voilà tout ce que la thérapeutique peut accomplir : c'est par l'alimentation seulement que le sang se régénère; en activant l'appétit par la coca et le tanin, indirectement, mais sûrement, on rajeunit la masse sanguine; c'est encore par la coca et le tanin que le *Vin Desiles* refait immédiatement du sang.

Enfin, le seul tissu sur lequel la thérapeutique puisse agir, c'est le tissu nerveux, parce que ce tissu est principalement composé de phosphate de chaux, principe qu'il est possible de rendre parfaitement assimilable. C'est en vertu de ce phosphate de chaux, assimilable, que le *Vin Desiles* est administré dans toutes les lésions du système nerveux : névralgies, névroses, neurasthénie.

D^r CENDRE.



CIRAGE
Nubian
NOIR — JAUNE
Dépôt : **S'Emploie sans Brosse**
23, Rue d'Hauteville CRÈMES, PÂTES et PRÉPARATIONS NUBIAN
PARIS. pour Chaussures et Harnais.



Préparation et réussite rapide, infaillible, en quelques minutes et en toutes saisons de la
SAUCE MAYONNAISE, Remoulade, Ayoli, etc.
Grâce à la découverte et par l'emploi
de la **MAYONINE DUPOUX**
DUPOUX, inventeur et fab., à Villebois (Charente).
Envoi d'un flacon pour deux sauces et mode d'emploi franco contre mandat poste de 1 fr. 75. — Paris 1899 : Médaille d'Or et Croix de mérite. — Bruxelles 1899 : Diplôme d'Honneur et Médaille d'Or. — Marseille 1899 : Exposition Universelle, Grand Prix.
Agent Général pour la France : MAISON CHANTRIER, BASTIEN et ROULLIER,
18, Avenue Victoria, PARIS.
Le flacon pour 2 sauces 1 fr. 75. — Le demi-flacon pour 6 sauces 1 fr. 10.
EN VENTE DANS LES PRINCIPALES ÉPICERIES.

Téléphone : 702 39 — MAISON FONDÉE EN 1795 — Adresse tél. : Tradob
BOUTEILLES pour Grands Vins **EDARD** **BOUCHONS** Liège surfin
ARTICLES DE CAVE 26 et 28, rue du Dragon — PARIS CAPSULES MÉTALLIQUES
Seul Dépositaire des Verreries de Vauxrot (Aisne), Louches (Nord), Arques (Pas-de-Calais)
Livraison à domicile dans Paris. — Expédition en province : les bouchons par postaux de 3, 5, 10 kilos; les bouteilles par barasse de 250 ou entre de 500.

Le Gérant : A. DESJARDIS

PARIS. — IMP. CHARLES SCHLACKER, 367, RUE SAINT-MERCI.

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