



LANGOUSTE EN BELLE-VUE

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

MESDAMES,

La langouste en belle-vue, encore appelée « à la Parisienne », qui fait toujours tant d'effet, est beaucoup moins difficile à dresser qu'on le suppose généralement. Après avoir vidé la carapace, on la dispose sur un croûton de pain, puis on range le long de cette carapace des tranches de langouste nappées de mayonnaise et de gelée. On décore ensuite le tour du plat avec une salade de légumes. Tout cela n'est ni très difficile ni très long; il suffit d'un peu d'adresse pour donner à ce plat toute l'élégance qu'il comporte. La langouste en belle-vue peut figurer dans les déjeuners ou les dîners les plus cérémonieux; on la sert comme dernier plat précédant l'entremets sucré.

Proportions

Pour une dizaine de personnes :
 1 kil. 600 environ, de langouste;
 2 jaunes d'œuf;
 1/4 litre d'huile d'olive;
 1 cuillerée à bouche de vinaigre;
 1 cuillerée à café de moutarde;
 1/4 litre de gelée;
 700 à 800 grammes de légumes assortis : petits pois, haricots verts, carottes, navets, pommes de terre, pointes d'asperges, chou-fleur;
 50 grammes de truffe;
 Une dizaine de cœurs de laitue.

La langouste

On choisit généralement une langouste assez grosse, pesant, au moins, 1 kil. 500 environ. Toutefois, si l'on est peu nombreux, on peut aussi bien préparer de cette façon une langouste plus petite.

Il est bon de la cuire la veille, afin de l'avoir parfaitement froide, condition essentielle pour bien travailler. On aura soin, en outre, avant de la jeter au court-bouillon, de la fixer sur une planchette pour empêcher la queue de se replier sur elle-même (voir plus loin l'article sur la cuisson des langoustes).

La langouste étant bien refroidie, je rogne les antennes à 2 centimètres environ de leur naissance, car elles sont gênantes; puis j'arrache les pattes, sauf les deux dernières que je laisse de chaque côté.

On peut commencer par séparer le coffre de la queue; la chair est alors plus aisée à retirer, mais la carcasse est moins facile à dresser que lorsqu'on la laisse en un seul morceau, comme je vais le faire.

Je cisaille la membrane qui forme le dessous de la queue, tout du long et de chaque côté, en ayant soin de n'attaquer ni la chair, ni la carapace qui recouvre la queue. J'enlève cette membrane, de façon à mettre la surface de la chair à nu. J'insinue alors un couteau assez fort sous l'extrémité de la queue pour dégager la chair. Je passe ensuite le couteau à l'endroit où la queue se rattache au coffre, et je supprime aussi bien que possible l'adhérence de la chair à la carapace en cet endroit.

Maintenant, glissant la main sous la chair à l'extrémité de la queue, je soulève la chair en la détachant peu à peu, de manière à tout retirer d'un seul morceau ; il faut y aller doucement et avec beaucoup de précaution. Souvent, on éprouve assez de difficulté à faire sortir le gros bout de la queue, on peut s'aider d'une fourchette que l'on insinue dans le coffre de manière à pouvoir pousser la queue vers soi.

La queue étant sortie, je tire le boyau qui la traverse d'un bout à l'autre, et qui vient facilement ; puis je recueille avec une cuiller l'intérieur de la bête, et je le mets de côté pour l'ajouter tout à l'heure à la salade de légumes.

Je découpe la queue en sifflet, de manière à obtenir de belles tranches ovales d'à peu près 1/2 centimètre d'épaisseur. Une langouste de trois livres doit fournir ainsi 12 à 15 tranches.

Enfin, je brise les pattes que j'ai arrachées, et j'ajoute leur chair à l'intérieur de la langouste.

La mayonnaise

D'autre part, je prépare une mayonnaise assez épaisse. Je n'entrerai point de nouveau dans de longs détails sur la préparation de cette sauce ; j'insiste seulement sur ce point qu'au lieu de préparer la mayonnaise au frais, comme on le croit généralement, il faut la faire à une température douce. En été, on se gardera donc bien de la préparer à la cave ; on la réussit beaucoup plus sûrement dans la cuisine, et il est même bon de tremper un instant dans l'eau tiède le bol et le carafon d'huile que l'on emploie.

Done, je délaye 2 jaunes d'œufs avec 1 cuillerée à café de moutarde et environ 1/4 de litre d'huile que je mets en plusieurs fois. A la fin seulement, j'ajoute 1 cuillerée à bouche de vinaigre et sel. La moutarde dispense de poivre. La

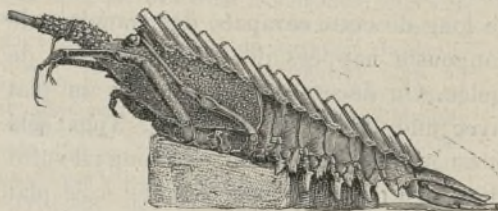
mayonnaise doit être très épaisse, car la gelée la liquéfiera un peu.

La mayonnaise étant à point, j'y ajoute 3 fortes cuillerées de gelée juste liquide ; je mêle bien, et je laisse au frais jusqu'à ce qu'elle commence à épaissir.

Il faut employer de la gelée bien claire, gelée de viande ou gelée de poisson, peu importe.

Pour glacer

Les tranches de langouste doivent être posées bien à plat sur une grille, un marbre, ou, à défaut, une planche quelconque. Dès que la mayonnaise est sur le point de commencer à prendre, j'en répands un peu sur chaque tranche, à l'aide d'une cuiller, de façon à la masquer d'une couche bien unie, qui descende le long du bord



et le couvre aussi. Je laisse au frais le temps nécessaire pour bien raffermir.

J'emploi aussitôt le reste de la mayonnaise à l'assaisonnement des légumes, comme il est indiqué plus loin.

Quand la mayonnaise qui recouvre la langouste est solidifiée, je prends de la gelée pure à peine liquide, et, toujours avec une cuiller, j'en répands un peu sur chaque tranche, de manière à emprisonner la couche de mayonnaise sous une couche de gelée bien brillante. Je laisse au frais.

Pour dresser

Avant de dresser la carapace, je la frotte avec un peu d'huile pour la rendre brillante.

Je taille en forme de coin un gros morceau de mie de pain rassis que je pose sur un plat long, et, sur ce croûton, j'appuie la langouste, comme l'indique la figure.

Ce croûton doit être en pente assez douce et point trop haut; on se rend facilement compte, d'ailleurs, des dimensions à lui donner. Moins la langouste est inclinée, et plus il est facile de faire tenir les tranches sur la carapace; mais, si elle n'est pas assez inclinée, l'effet est moins joli. On doit veiller surtout à ce qu'au point de jonction du coffre et de la queue, la carapace soit solidement d'aplomb sur le croûton.

Quand j'ai constaté que le croûton va bien, je le fixe sur le plat, pour l'empêcher de glisser, avec un peu de farine délayée dans du blanc d'œuf. Il ne faut pas le fixer tout à fait au bout du plat, mais à 3 ou 4 centimètres, afin d'avoir la place nécessaire pour étaler la verdure qui le masquera.

Une fois la carapace bien en place, je prends avec précaution une tranche de langouste sur une fourchette, et je la pose sur le haut de la carapace à partir des yeux. Et je continue, en descendant vers la queue, de poser toutes les tranches, chevalant sur l'autre d'environ moitié, comme l'indique la figure. Il faut y aller très doucement, pour empêcher les tranches de glisser; aux endroits où la pente est le plus accentuée, c'est un peu difficile, mais on y arrive.

Quand tout est dressé, je puis appliquer sur chaque tranche un léger décor: par exemple, un rond ou une étoile de truffe très mince, ou, simplement, un trèfle que je forme avec 3 feuilles de persil. Je pique la truffe ou le persil au bout d'une aiguille, je trempe dans la gelée et j'applique sur la gelée qui recouvre les tranches de langouste.

Pour garnir

Il ne reste plus qu'à masquer le croûton et à garnir le tour du plat.

En avant, sous la gueule de la langouste,

je place une grosse touffe de persil ou de cresson, de manière à cacher le devant du croûton. Puis, tout autour, je répartis des cœurs de laitue et des petits tas de salade de légumes que je puis séparer par des quarts d'œuf dur.

On peut encore disposer les légumes dans des petites croustades ou les mouler dans des petits moules à baba d'environ 3 centimètres de diamètre.

Ce sont des légumes préparés comme pour une salade russe ordinaire, c'est-à-dire cuits à l'eau, puis bien égouttés et mélangés au reste de la truffe, à l'intérieur de la langouste et à la chair des pattes coupée en menus morceaux, le tout lié avec ce qui reste de mayonnaise et de gelée.

MAZARIN.

Potage printannier

AU

TAPIOCA-BOUILLON BOUDIER

Faites cuire séparément une égale quantité de légumes nouveaux, carottes, navets, petits pois, etc., dans très peu d'eau. Faites cuire à grande eau bouillante, peu salée, une égale quantité de haricots verts coupés en morceaux. Quand ils sont cuits, égouttez-les, et remplacez-les par une proportion pas trop forte de Tapioca-Bouillon. Laissez pocher doucement, et ajoutez juste au moment de servir, les haricots verts et tous les autres légumes.

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

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

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

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

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





Pour cuire une Langouste

Deux conditions principales sont à observer pour bien cuire une langouste...ou un homard.

Il faut ficeler la bête très solidement, la queue repliée, et sans la blesser, pour l'empêcher de se débattre quand on la met dans le court-bouillon et de se blesser. Il suffit, en effet, d'une légère blessure à la carapace pour que le sang du crustacé s'écoule rapidement, diminuant ainsi le volume et la qualité. On dit alors que la langouste « se vide ».

D'autre part, il importe de plonger la langouste dans de l'eau en pleine ébullition et en masse assez abondante pour que l'introduction de la langouste ne la refroidisse point trop. Si la langouste n'est pas saisie, si l'ébullition s'arrête trop longtemps, la chair est filandreuse et l'intérieur du coffre devient plus ou moins noir, ce qui est peu appétissant.

Bien entendu, la casserole ou la marmite doit être de dimensions convenables pour que la langouste soit largement recouverte par l'eau. Il faut employer une casserole étamée ou une marmite en terre. L'émail, pour peu qu'il soit craquelé, et la fonte brunissent la chair.

Proportions

Voici de bonnes proportions pour cuire une langouste pesant 1 kil. 500 à 2 kil. :

4 litres d'eau ;

1 décilitre de vinaigre ;

1 bouquet garni (persil, thym, laurier) ;

Une vingtaine de boules de poivre ;

60 grammes de sel ;

Un peu de poivre de cayenne ou de piment rouge, facultatif.

Pour une langouste d'un kilo, 3 litres d'eau suffisent, mais il n'en faut pas moins. On réduira proportionnellement l'assaisonnement. De façon générale, on ne doit pas exagérer la quantité de vinaigre, car, si l'on en met trop, la carapace reste pâle.

Donc, l'eau étant en pleine ébullition et contenant l'assaisonnement, plongez-y la langouste, et, à partir du moment où l'ébullition a repris, laissez bouillir à grand feu 20 minutes pour une langouste d'un kilo, 30 minutes pour deux kilos. Il est préférable de couvrir la casserole, car l'ébullition reprend un peu plus vite.

Le temps écoulé, retirez la casserole ou la marmite du feu et laissez la langouste dans sa cuisson, au moins jusqu'à ce qu'elle soit à moitié froide. Si on la retire tout de suite, la chair se raccornit, sèche et ne prend pas l'assaisonnement.

Observations

Si la langouste doit être dressée en belle vue, il faut la sortir de l'eau, encore tiède, et la mettre aussitôt sous presse, de façon à aplatiser la queue, la tête étant relevée en plan incliné. Le poids ne doit pas être exagéré ; 1 kilo, environ, suffit.

On peut encore, avant de la cuire, l'attacher étendue sur une planchette. L'inconvénient est qu'il faut alors la cuire dans une poissonnière, à cause de la longueur.

M.



RISSOLES DE MÉNAGE

Le pâté de foie employé se trouve partout : à Paris, chez tous les charcutiers, et dans les campagnes les plus reculées, dès qu'on trouve à y acheter des saucisses toutes préparées. Mais, si l'on a des restes de viandes à utiliser, ce sera tout aussi bien.

Nous avons donné des explications très détaillées sur la façon de faire la pâte, beaucoup de cuisinières ne sachant pas ou sachant mal comment s'y prendre. C'est un plat très facile à réussir et qui devient une grande ressource dans les maisons nombreuses, pour varier un peu les menus de déjeûners.

Proportions

Pour 1 douzaine de rissoles environ :

175 gr. de farine ;

100 — de beurre ;

5 — de sel ;

$\frac{3}{4}$ de décilitre d'eau fraîche ;

125 gr. de pâté de foie commun.

Temps nécessaire : 1 heure.

RÉSUMÉ

Faire la fontaine avec la farine. Détremper en mélangeant le beurre. Fraiser la pâte deux fois. Laisser reposer $\frac{1}{4}$ d'heure.

Couper la pâte en rondelles. Y mettre une petite boule de pâte. Replier en deux.

Faire frire à grande friture modérée.

La pâte

Ayez de bonne farine de gruau, bien sèche, et tamisez-la au-dessus de la planche ou de la table. C'est toujours préférable de passer la farine au tamis ou à la passoire moyenne, aussi propre qu'elle soit, car il s'y forme souvent de petits grumeaux secs qui se dissoudraient difficilement ensuite.

Lorsqu'elle est toute passée, rassemblez-la, et, avec le bout des doigts, écartez-la au centre, de façon à former un creux mettant le bois de la table à jour ; c'est ce creux qu'on appelle la *fontaine*. La farine, en ce moment, est donc disposée en couronne.

Dans la « fontaine » mettez tout d'abord le sel, afin de ne pas l'oublier, ce qui, par parenthèse, arrive très bien aux pâtisseries novices. Puis, toujours dans la « fontaine », mettez tout le beurre cassé en petits morceaux de la grosseur d'une noisette, et que vous aurez, au préalable, un peu pétris pour les ramollir, et cela d'autant plus que le beurre est plus ferme.

Sur le beurre, versez le tiers environ de votre eau, et, avec le *bout des doigts* de la main droite, pétrissez le beurre avec ce peu d'eau. Il faut faire cela très vite, et presque immédiatement commencer à prendre de la farine pour la mélanger avec le beurre. On prend cette farine peu à peu tout autour, dans l'intérieur de la fontaine, de façon à laisser toujours une couronne de farine qui empêche l'eau de couler au dehors, à mesure qu'on ajoute de nouvelle eau.

Ce travail s'appelle la *détrempe* ; il doit se faire rapidement et avec rien que le bout des doigts de la main droite, du début à la fin, afin de ne pas échauffer et fatiguer la pâte. L'eau s'ajoute par toutes petites quantités à la fois, au fur et à mesure que la couronne de farine diminue. Ayez

soin de toujours la verser sur la pâte délayée ; par conséquent sur vos doigts pour ainsi dire, et non pas sur la farine sèche. La quantité exacte d'eau est impossible à préciser, à une cuillerée près, certaines farines l'absorbant plus ou moins. En tous cas, cette pâte ne doit pas être trop ferme. La quantité d'eau indiquée est un minimum ; il faudra peut-être une cuillerée de plus. Au moment où la farine est entièrement mélangée, la pâte doit ne presque plus coller aux doigts. Avec le dos d'un couteau, raclez ce qui s'est attaché aux doigts et à la table et réunissez-le au reste de la pâte. Cette pâte, à cet instant, est grossière, inégale ; pour la rendre lisse et unie, il va falloir la fraiser.

Pour fraiser

Rassemblez votre pâte en tas ou boule, sur la table, devant vous. Avec la paume de la main droite, — et par « paume » j'entends la naissance du pouce, — écrasez la pâte contre la table en la faisant glisser par petites parties à la fois que vous poussez à mesure devant vous. De telle sorte qu'au milieu du travail vous avez deux parts de pâte : celle qui est fraisée, au bout de la planche, et celle qui ne l'est pas encore, là, près de vous. Il faut très fortement appuyer la paume sur la table tandis qu'on écrase la pâte en la poussant, de telle sorte que la petite quantité que vous êtes en train de fraiser soit, pendant ce temps, tout entière appliquée sur l'espace qui sépare les deux parts de pâte.

Naturellement, plus cet espace est étendu, plus la pâte est amincie. Il en faut fraiser très peu à la fois, gros comme un marron, qu'on détache de la masse simplement avec la paume, au fur et à mesure.

Si j'insiste sur ces explications, c'est qu'il m'a paru que beaucoup de personnes confondent *fraiser* et *pétrir*. Quand on

pétrir, on peut pousser et écraser sa pâte, mais on la garde toujours en un seul tas qu'on tourne et retourne sans le séparer. Pour fraiser, au contraire, la pâte, au fur et à mesure qu'on la fait glisser en l'écrasant sur la table, est détachée de la masse. Cette façon de procéder permet de dire qu'on a fraisé la pâte une, deux ou trois fois, car lorsque toute la masse de pâte a ainsi passé sous la paume de la main, elle est ramassée en boule et l'on peut recommencer le même travail. Tandis que, si la pâte est simplement travaillée de la même façon, mais en restant sur elle-même, et sans être détachée, il serait impossible de contrôler l'efficacité du travail et de dire combien de fois la pâte a été fraisée. On comprend que certaines parties seraient trop travaillées et d'autres pas assez.

Donc, toute la pâte ayant successivement glissé en l'écrasant sur la table, ramassez-la en tas que vous ramenez devant vous, comme au début ; avec le couteau, raclez ce qui a pu rester attaché à la table et joignez-le au tas. Puis recommencez absolument de même, jusqu'à ce que toute la pâte de nouveau se trouve poussée à l'extrémité de votre planche. Vous l'aurez ainsi fraisée deux fois. A ce point, rassemblez-la en boule que vous faites légèrement tourner sur la table en l'y roulant avec la main pour la façonner bien ronde, sans trace de soudure.

Pour que la pâte soit réussie, il faut qu'en appuyant dessus le bout du doigt, l'empreinte y reste. Une pâte élastique et qui se relève sous l'empreinte est mauvaise et manquée. Elle se dérange sous le rouleau, et en se rétrécissant, elle ne garde pas les directions qu'on lui donne.

Tout ceci est très long à expliquer mais d'une exécution fort rapide ; il ne faut donc pas s'en effrayer. La pâte étant rassemblée en boule doit attendre au moins

un quart d'heure. Mais il n'y a pas d'inconvénient à la laisser reposer d'avantage. On la laisse dans un endroit frais, recouverte d'un linge.

Pour couper la pâte

Farinez très légèrement la planche : c'est-à-dire saupoudrez-la avec la valeur d'une petite cuillerée de farine au plus. Posez la boule de pâte au centre. Avec le rouleau appuyez légèrement pour aplatir la boule. Puis « abaissez-la », c'est-à-dire aplatissez-la avec le rouleau à une épaisseur de près d'un demi-centimètre. Pour cela, vous manœuvrez le rouleau en partant du centre de la boule, vers le haut, vers le bas et vers les côtés, de manière à avoir un beau disque de pâte d'épaisseur uniforme.

Si l'on manœuvre le rouleau dans n'importe quelle direction, l'épaisseur de la pâte n'est plus la même partout, cela se conçoit.

Quand la pâte est ainsi abaissée, prenez un coupe-pâte cannelé de 7 cent. de diamètre environ, ou, à défaut, un verre à Bordeaux, et marquez, en l'appuyant sur la pâte, des ronds que vous séparez à mesure pour les poser sur un plat ou une planche légèrement farinée. N'en coupez qu'une douzaine environ pour commencer. Vous vous arrangez, en marquant les empreintes, à perdre le moins possible de pâte, entre les ronds, cela va sans dire.

Sur chacun de ces ronds posez gros comme une forte noisette de pâté. Il faut que le pâté soit un peu pétri de façon à former la boule bien ronde. Quand toutes les rondelles de pâte sont garnies de viande, prenez un pinceau plat d'office, ou, à défaut, employez le bout du doigt. Trempez pinceau ou doigt dans de l'eau fraîche, et humectez les rondelles tout autour du tas de viande, sur le bord de la rondelle. Il

faut peu d'eau, sans quoi cela ferait du gâchis avec la pâte; c'est seulement une humidité marquée qui est nécessaire pour que la pâte se soude bien en la repliant.

Repliez alors délicatement chaque rondelle en deux, en y enfermant la boule de viande. La rondelle ainsi pliée figure une demi-lune et a la forme des gâteaux appelés chaussons aux pommes.

Dès que la pâte est ainsi repliée en deux, appuyez sur les bords, avec le pouce et l'index, pour bien fermer la rissole en soudant les deux épaisseurs de pâte l'une à l'autre. On pince le bord en repoussant légèrement la pâte vers le centre de la rissole, c'est-à-dire vers la boulette de viande, de façon à ne pas diminuer l'épaisseur de la pâte sur la boulette en tirant dessus. Il est nécessaire de laisser à la pâte toute sa solidité, au milieu de la rissole, tandis que sur les bords qui forment le petit feston, ils n'ont pas besoin d'être aussi résistants. Et surtout prenez garde que la pâte soit absolument soudée, la boulette absolument enfermée; sans cela, dans la friture, la rissole s'ouvrirait, la graisse pénétrerait à l'intérieur et en chasserait la viande.

A mesure que les rissoles sont prêtes vous les rangez sur un plat fariné, pour qu'elles ne s'y attachent pas.

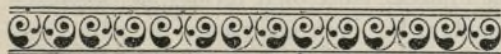
Pour frire

Faites chauffer la friture qui doit être assez abondante pour que les rissoles y baignent largement. Dès qu'elle commence à fumer, faites-y glisser les rissoles qui doivent toutes y baigner à l'aise, nous le répétons. Retournez-les avec l'écumoire pour qu'elles cuisent et colorent des deux côtés. Comptez sur 7 ou 8 minutes de friture. Egouttez-les sur un linge fin et sec à mesure qu'elles sont à point, et remplacez-les par de nouvelles.

Le principe de cuisson est celui-ci :

laisser à la pâte le temps de cuire avant de colorer et de faire croûte. Il ne faut donc pas une friture trop chaude qui saisirait l'extérieur de la pâte sans que l'intérieur ait le temps de cuire. De plus, une friture peut toujours augmenter de chaleur vers la fin, mais elle ne doit pas diminuer. Il vaut donc mieux, si l'on n'a pas beaucoup l'habitude de la friture, moins de chaleur que trop au début, puisqu'on peut aller en progressant.

LA VIEILLE CATHERINE.



ROUENNAIS FARCIS

Nos abonnés peuvent continuer à nous demander des canetons rouennais farcis.

Ces canetons, que nous livrons tout prêts à mettre à la poche, doivent être rôtis à feu un peu moins vif qu'une pièce non farcie :

40 à 45 minutes pour le type moyen.

45 à 50 — — — gros.

La meilleure façon de les servir est de dresser les morceaux en couronne autour du plat, avec la farce au milieu. Garnir le bord du plat de rondelles de citron.

Servir le jus dans une saucière, après y avoir délayé un peu de farce.

Nous pouvons livrer à Paris le jour même de la commande; mais à cause du grand nombre des demandes, nous saurons gré à nos abonnés de vouloir bien, autant que possible, nous les adresser la veille.

Prix

Moyen, pour 8 couverts : 7 fr. 50.

Gros, — 10 — 9 —

Emballage : 50 centimes pour 1, 2 ou 3 canetons.

Port en sus : colis postal de 3 kilos pour 1 caneton. Colis postal de 5 kilos, pour 2 canetons.



Menu

RISSOLES DE MÉNAGE
ESCALOPES DE VEAU A LA VIENNOISE
CAROTTES NOUVELLES A LA CRÈME
SOUFFLÉ AU CITRON



PETITE MARMITE
FRICASSÉE DE POULARDE
GIGOT ROTI
PURÉE DE HARICOTS
BAVAROIS AU CAFÉ

ŒUFS EN COCOTE
ÉPIGRAMMES D'AGNEAU GARNIS DE HARICOTS VERTS
POULE AU POT FARCIE FROIDE
PITHIVIERS



POTAGE CRÈME D'ASPERGES
PETITS SOUFFLÉS DE CREVETTES
CANETONS AUX PETITS POIS
FILET DE BŒUF A LA LORRAINE
DINDONNEAUX NOUVEAUX ROTIS
LANGOUSTE EN BELLEVUE
SALADE DE LÉGUMES
GLACE AUX FRAISES

FILETS DE MERLANS AUX CORNICHONS
RUMSTEACK MAÎTRE D'HÔTEL
POMMES DE TERRE FONDANTES
BARQUETTES DE FRAISES

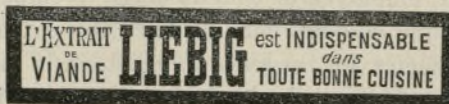


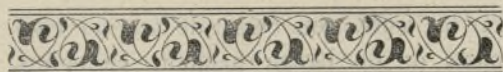
POTAGE JULIENNE
BARBUE A LA HAVRAISE
JAMBON AUX ÉPINARDS
CANARD A LA ROUENNAISE
PETITS POIS A LA PARISIENNE
CRÈME AU CARAMEL EN PETITS POTS

ŒUFS FARCIS AUX ANCHOIS
BOUILLABAISSE
GATEAU DE POMMES DE TERRE
CRÈME A LA VANILLE



POTAGE AUX MOULES
TIMBALE DE MACARONI
BROCHET SAUCE VERTE
ASPERGES SAUCE MOUSSELINE
PUDDING A LA PARISIENNE





Crème au Caramel

EN PETITS POTS

Nous pouvons répéter ici ce que nous disions à propos de la crème au chocolat, il y a trois ans : la mode revient de servir la crème dans des petits pots.

Ainsi présenté, ce très simple entremets prend un aspect soigné, presque recherché, surtout si l'on trouve de jolis pots de fantaisie, et si le plat sur lequel on les sert est recouvert d'un petit napperon brodé ou ajouré de guipure. Pour le goûter d'une réunion d'enfants, de jeunes filles, — et même de grandes personnes, en cette saison — les petits pots de crème sont une charmante gourmandise.

Très fine de goût et la moins coûteuse de toutes les crèmes est celle au caramel. Nous y avons ajouté un léger parfum de rhum, comme raffinement; mais on peut s'en dispenser.

Proportions

Pour 9 pots de la contenance d'un décilitre environ.

7 décilitres 1/2 de lait;

200 gr. de sucre en poudre;

7 jaunes d'œufs;

1 œuf entier;

1 faible cuillerée à bouche de rhum.

Temps nécessaire : 1/2 heure.

Doit être préparé au moins 4 heures à l'avance.

RÉSUMÉ

Faire le caramel avec moitié du sucre; le délayer avec un peu d'eau. Battre les œufs avec le reste du sucre. Y verser le lait bouilli et chaud, le caramel, le rhum. Passer la crème. Verser dans les pots. Cuire au bain-marie. Laissez refroidir dans le bain-marie.

Le caramel

Prenez un petit poêlon en cuivre non étamé ou en terre, la cuisson du sucre altérant toujours l'étamage des ustensiles.

Mettez-y la moitié du sucre indiqué, sur lequel vous versez quelques gouttes d'eau seulement, une demi-cuillerée à peu près. C'est afin d'humecter la couche supérieure qui serait encore sèche, tandis que le sucre qui touche au fond commencerait presque à colorer. Pour le sucre en morceaux, il faut plus d'eau, sans cela le sucre brûlerait d'un côté tandis qu'il ne serait pas absolument fondu de l'autre. Quand on emploie une très petite proportion de sucre *en poudre*, il n'est même pas nécessaire de l'humecter du tout, surtout si le récipient dans lequel on le fait fondre est un peu large de fond, et qu'alors la couche de sucre n'a pas d'épaisseur.

Posez sur un feu très modéré; ne touchez pas au sucre avec une cuiller, à laquelle il se collerait sans que vous puissiez après l'en détacher facilement. Bornez-vous à agiter doucement la casserole en la tenant par sa queue, à mesure que vous voyez le sucre cuire et bouillonner en colorant. L'important est qu'il cuise très également et qu'il ne chauffe pas plus vite sur un point de la casserole que sur les autres, parce qu'il brûlerait.

Dès qu'il commence à jaunir, ralentissez le feu tout de suite et ne le quittez plus. Laissez-lui prendre juste la couleur brun *très clair*, parce que plus foncé il aurait un goût d'amertume, d'âcreté insupportable. Comme le sucre, arrivé à ce degré, brûle très vite et dépasse le point voulu, même hors du feu en cuisant tout seul, il faut, *dès que la couleur paraît suffisante*, plonger bien vite le fond de la casserole dans une assiette remplie d'eau fraîche pour empêcher de cuire davantage.

A ce point, versez-y quatre ou cinq

cuillerées d'eau, chaude de préférence, et remettez sur un feu doux pour que le tout se délaie en sirop; agitez doucement la casserole pour délayer, et, au besoin, servez-vous d'une cuiller pour y aider.

Quand tout est bien fondu, bien mélangé, laissez bouilloter quelques instants, jusqu'à ce que cela forme un sirop parfaitement uni et plutôt consistant, mais sans pourtant laisser l'eau s'évaporer au point que le sucre retourne à l'état qu'il avait au moment où cette eau a été ajoutée. Bien entendu, toute cette cuisson a eu lieu à casserole découverte. Quand il est à point, retirez-le du feu, et occupez-vous des œufs.

Ce caramel qui réclame plus de soins, quand on n'en a pas l'habitude, que le reste de la crème, peut être préparé fort à l'avance, bien avant le moment de s'occuper de la crème. On le verse dans une tasse qu'on met de côté. Il faut, dans ce cas, ne pas trop laisser réduire, une fois l'eau ajoutée, car il serait très épais, une fois refroidi, et se mélangerait plus difficilement dans la crème.

La crème

Cassez les œufs dans une terrine. Ajoutez-y le reste du sucre, soit 100 gr. pour 7 jaunes et 1 œuf entier. Battez-les avec le fouet en fil de fer étamé ou une cuiller de bois, jusqu'à ce qu'ils aient pris une teinte beaucoup plus claire que celle des jaunes au début.

Faites bouillir le lait, et, pendant qu'il chauffe, tournez-le de temps en temps doucement avec une cuiller de bois. Ceci empêche les parties crémeuses, qui sont les meilleures du lait, de se cailler au fond de la casserole en petits grumeaux fins, comme il arrive le plus souvent.

Dès que le lait a bouilli, versez-le, par petites quantités à la fois, surtout au début,

sur les œufs, sans cesser de tourner vivement ou de battre pendant ce temps. Ajoutez le caramel et le rhum.

Quand tout est versé, la terrine doit être couverte de mousse, produite par l'action d'agiter fortement le lait et les œufs ensemble. Avec la cuiller de bois, tapotez doucement cette mousse pour en faire réabsorber la plus grande partie au liquide, car, en somme, elle est formée par les œufs. Puis soufflez légèrement dessus pour la chasser sur un côté, et enlevez-la avec une cuiller de métal. Si on la laissait, elle donnerait un vilain aspect à la crème qui serait troublée.

Prenez ensuite une terrine à bec ou tout autre ustensile d'où vous pouvez facilement verser dans les pots. Passez-y la crème à travers le chinois en étamine métallique, ou, mieux encore, un linge en toile fine : vieille serviette ou mouchoir. Vous trempez d'abord le linge dans l'eau, sans cela la crème passerait moins facilement; vous le tordez pour qu'il ne soit qu'humide, et vous en doublez l'intérieur d'une passoire quelconque à gros trous.

Versez ensuite la crème dans les petits pots, pas à ras du bord; il faut 1 centimètre d'intervalle. Avec une petite cuiller, enlevez le peu de mousse qui a pu rester à la surface de chaque pot, et qui marquerait autant de petits trous à la cuisson.

Le bain-marie

Prenez une casserole à fond large, à bords peu élevés, soit une sauteuse, qui puisse contenir tous les pots les uns à côté des autres.

Quand les pots y sont rangés, versez-y de l'eau *absolument bouillante*, c'est-à-dire que vous enlevez du feu juste au moment; elle doit monter jusqu'à 1 centimètre du bord extrême des pots. C'est un mauvais système de mettre l'eau bouillante dans la

casserole d'abord et d'y plonger ensuite les pots, parce qu'il est impossible d'apprécier la quantité juste nécessaire. Et alors, ou il y a trop d'eau, et on risque d'en voir passer par dessus les pots ; ou il n'y en a pas assez, il faut en ajouter, et c'est double peine.

Les pots installés dans le bain-marie de cette façon, ne les couvrez pas de leurs petits couvercles qui ne servent jamais à la cuisson. Mais couvrez la casserole d'un grand couvercle fermant tout, et mettez-la au four. Il doit être assez chaud pour que l'eau se maintienne *très chaude sans bouillir*. Si elle venait à bouillir, la crème serait toute pointillée d'une multitude de petits trous. Il faudrait, au cas où l'eau chaufferait au point de bouillir, y verser deux ou trois cuillerées d'eau froide et laisser la porte du four ouverte.

Une quinzaine de minutes doivent suffire pour la cuisson. On constate qu'elle est suffisante quand, en prenant un des petits pots, on voit la surface congelée qui, en secouant doucement le pot, tremblote à peine. Il faut tenir compte que la crème devant rester dans le bain-marie jusqu'à ce que le tout soit presque froid, elle continuera en quelque sorte de cuire, ou, à tout le moins, de se consolider.

Il n'y a plus alors qu'à retirer du feu, à découvrir la casserole et à laisser refroidir.

On peut, si l'on est pressé, quand la crème n'est plus qu'à *peine tiède*, la mettre à refroidir tout à fait à l'eau fraîche.

Pour servir

Pour servir, couvrez les petits pots de leurs couvercles et posez-les sur un plat recouvert d'une jolie petite serviette, ou sur leur plateau si vous en avez un.

Observation

Si vous ne disposez pas du four, ou qu'au moment d'y mettre la crème, il soit insuf-

fisamment chaud pour tenir l'eau du bain-marie au degré de chaleur nécessaire, car il faut tenir compte que l'introduction des pots l'a plutôt refroidie, si donc le four n'est pas à disposition, arrangez-vous ainsi. Posez la casserole sur un feu modéré ; dès que vous voyez l'eau s'agiter, frémir comme lorsqu'elle va bouillir, modérez tout de suite le feu qui ne doit plus être que très doux, afin de maintenir juste ce degré de chaleur de l'eau. Couvrez la casserole avec quelques braises rouges, en petite quantité seulement. Il ne s'agit pas de colorer la crème, mais de la faire cuire.

Dans ce cas, le temps de cuisson est à peu près le même. Il est du reste impossible de le préciser mathématiquement. En tous cas, évitez de laisser languir la crème pendant une demi-heure ou trois quarts d'heure dans un four trop doux, où l'eau du bain-marie ne peut garder la température voulue. Si votre four chauffe mal, mieux vaut faire réchauffer le bain-marie sur le feu, comme je viens de le dire, et, quand l'eau va bouillir, mettre la casserole dans le four pour achever la cuisson en 7 ou 8 minutes.

La crème doit être prise également partout, consistante sans dureté, parfaitement lisse et fine, comme fondante.

LA VIEILLE CATHERINE.



ALIMENT DES ENFANTS



“La Couture” au Champ-de-Mars

Les bijoux et les robes : voilà où le public, surtout le public féminin, s'est précipité ces jours derniers. Pour les bijoux, la majorité des femmes admire de confiance et sans espoir. Mais pour les robes, on croit toujours qu'on va y « trouver une idée » ; et, même devant les manteaux de cour, de braves petites ménagères pour lesquelles un billet de cent francs est une grosse somme, sont en train de discuter et de choisir ce qui serait le mieux leur genre. Et puis il y a les figures de cire qui amusent tout le monde ; aussi bien celles qui reproduisent des types quelconques, que les mannequins des grands magasins de nouveautés, dans leurs groupements naïfs ou incompréhensibles. A noter, par exemple, la vitrine où une jeune personne en corset et en jupon, « articles riches », s'esclaffe de satisfaction devant sa psyché, cependant que deux dames d'un certain âge et un vieux monsieur respectable la regardent, assis autour d'elle. Les dames sont en toilette de ville, mais le monsieur est en habit... Est-ce un papa attendant de mener sa fille en soirée tout à l'heure, ou bien un docteur qui va l'ausculter ? Autrefois, vous savez, les médecins faisaient leurs visites en habit ; mais celui-ci a des moustaches, et il me semble que l'ancienne Faculté n'en portait point. Au fond, la présence du monsieur dans la vitrine signifie que la maison fait également le vêtement pour hommes ; mais c'est d'un cocasse délicieux.

Allez aussi regarder la noce dont les types sont observés avec une finesse qu'on ne s'attendrait pas à rencontrer là. La maison qui l'expose vend des robes de mariée depuis 29 fr. 75, y compris la couronne et le voile. Il faut voir la tête du marié, frisé, guilleret, et l'air raisonnable de la mariée, une fille qui n'est plus une jeunesse, mais qui a des économies.

A propos des magasins de nouveautés, il en est qui ont joliment attrapé le chic des grands

faiseurs. La coupe, la façon, les détails tout y est : on pourrait presque se croire rue de la Paix, devant certains modèles. Ce qui laisse le plus à désirer, c'est le choix des teintes, trop accentuées, trop uniformes, et que ne vient pas compléter le rien qui fait le succès des artistes de la couture. Les petites barrettes mauves de ceinture de la robe en batiste bleue, chez D..., sont un exemple du genre. Certainement, Monsieur, vous ne les remarquez point, tant elles sont là, tout naturellement à leur place ; mais, vous, Madame, vous estimerez avec moi que c'est une trouvaille. Dans la même vitrine, des robes du soir d'une souplesse idéale et qui font penser à Mlle Bartet, tant les plis de leurs dentelles ont de charme enveloppant et délicat.

Parlerai-je des robes en paille tissée ? En vraie paille ? Parfaitement, Madame, et il n'y a pas d'erreur ; ça a parfaitement l'air de ce que c'est. De quelle contrée lointaine viendrait-il une femme assez éprise de nouveautés bizarres, pour se commander une robe comme celle-là ?

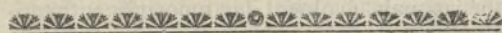
Très jolies figures de cire chez C... Une merveille, du reste, cette vitrine, comme arrangement de cadre : les glaces en sont toutes drapées de rideaux en dentelle, tels qu'une fée les rêverait pour son palais. C'est là que vous verrez le fameux fourreau noir d'une allure tout hiératique et une certaine robe rouge d'un ton bien osé, mais gradué avec tant de science qu'on n'aperçoit plus ce qu'il y a de violent.

Chez R..., c'est plutôt une déception. On a cherché un effet artistique en ramenant les tentures, les figures et les étoffes dans une tonalité grise. Les mannequins sont en terre colorée, et cela, si proche des fraîches carnations de cire, produit l'impression que cause, sous un lustre, le visage d'une femme simplement débarbouillée à l'eau et au savon, à côté des teints soignés et veloutés par la poudre de riz. Toutefois, de nombreux arrêts admiratifs devant la robe drapée à la grecque, doublement Tanagra sur son mannequin de terre cuite. Faut-il vous avouer que je lui préfère la robe à côté, en satin blanc jauni, légèrement

brodé de paillettes d'or, avec un fichu de dentelle noué juste au bon endroit, le tout d'un Louis XVI exquis.

L'apothéose est dans le salon de lumière. Il y a là une mise en scène complète avec nombreuse figuration, meubles, accessoires. Et quels meubles, quels accessoires ! Aussi on s'y écrase. Beaucoup ne comprennent pas ce que cela veut dire. Il faut savoir que nous sommes à Londres et que ces deux jeunes personnes avec des trains de cour et des voiles sont des jeunes filles de l'aristocratie qui font leur entrée dans le monde, et auparavant, doivent être présentées à la Reine, en une sorte d'audience annuelle. Mais vous comprenez qu'en France, beaucoup de gens, par ailleurs fort instruits, ne se doutent pas plus de ce qu'est un « drawing-room » qu'une « tea-gown ». Une « tea-gown », Monsieur, est une robe élégante qu'on met chez soi dans l'après-midi, à l'heure du thé. Les personnes simples, qui d'autre part n'aiment pas le thé, trouvent que cela devient un breuvage terriblement cher dans ces conditions ; c'est la géographie des robes à l'Exposition.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.



LE RETOUR DU FROID

Serions-nous menacés d'un retour offensif de l'influenza ? Depuis quelques jours, grâce à un abaissement sensible de la température, qui fait ressembler ce mai verdoyant à un novembre frileux, les rhumes, bronchites, gripes mal guéries ont reparu, imposant aux personnes délicates, aux convalescents surtout, des précautions de régime et de vêtement tout à fait hors de saison. L'emploi du puissant vin Mariani, dont aucun tonique n'égale l'activité curative et l'efficacité protectrice, est, de toutes ces précautions, la plus énergique et la plus sûre. Car, sous des dehors attirants de liqueur exquise, le vin Mariani recèle des vertus reconstituantes de premier ordre. Il a, pris en grogs suivant la formule bien connue, promptement raison de l'influenza débutante ; aux premiers frissons, c'est le grog au vin Mariani qu'on doit tout de suite administrer ; contre les maux divers qui menacent les organismes affaiblis, deux verres à bordeaux par jour de ce délicieux et chaud breuvage réalisent la plus vigoureuse défense.



A TRAVERS L'EXPOSITION

Tout homme comptant plusieurs années de brasserie est assuré de retrouver quelque figure amie parmi les garçons essentiellement parisiens qu'exhibent les restaurants étrangers de l'Exposition. Il y a quelques jours, sur la carte du restaurant bosniaque, deux noms baroques, très bosniaques, éveillèrent mon appétit ; l'un s'appliquant à des œufs, l'autre concernant un gigot. Je consultai Hector, une vieille connaissance. Il s'agissait, hélas, tout simplement d'œufs pochés aux épinards et de gigot aux haricots. Et le brave garçon échangeant avec moi ce sourire de blague discrète obligatoire entre gens comme il faut, m'avoua que son patron n'avait jamais songé à offrir le plus petit mets bosniaque, en dehors des écrevisses de Sarajevo. Or, il n'y en avait point ce jour là !

On me demande alors si je veux du Bourgogne ou du Bordeaux. Je demande... du vin de Bosnie..., il y en avait. De ma vie, je n'ai goûté vin ayant un bouquet naturel de vinaigre aussi parfait. Le sommelier me déclare qu'il doit en être ainsi et ajoute : « c'est pour cela que je ne m'étais pas permis de le proposer à Monsieur. » Malgré l'éducation soignée qu'indiquait cette réserve, je sentis le brave garçon outré qu'un parisien eût eu l'idée saugrenue de venir au restaurant bosniaque pour boire du vin de Bosnie.

Une autre surprise m'attendait. La Bosnie est le pays des prunes comme la Normandie est le pays des pommes. Toutes les prunes qui ne deviennent pas pruneaux sont converties en une eau-de-vie nationale nommée *slivovitz*, qui est parfois très bonne. Elle diffère de notre quetsch, et les boutiques où se débite du *slivovitz* de bonne qualité exhalent un arôme exquis. Au dessert, je demande un verre de *slivovitz*. Il n'y en avait pas ! Ici la chose devient tellement grotesque que je crois devoir la signaler à M. Moser, commissaire général

de la Bosnie. J'y suis d'ailleurs encouragé par l'empressement de M. Thiel, l'aimable commissaire de la Norvège à faire modifier l'enseigne « Brasserie Norvégienne, bière de Munich » que j'avais signalée dans le *Pot-au-feu*. Je suis convaincu que tous les commissaires généraux étrangers ont autant d'esprit.

A la *Feria*, restaurant espagnol, du moins le jour où j'y ai déjeuné, à part les vins d'Espagne et certain saucisson national que l'on peut aimer, rien d'espagnol sur la carte. Et, quand au dessert, j'ai demandé un verre d'agardiente, on m'a offert de l'anisette française. Il est vrai qu'on aperçoit cinq ou six danseuses espagnoles ; mais tout le monde ne peut pas en manger.

D'où il appert que l'administration de l'Exposition induit le public en erreur lorsqu'elle indique sur son plan et laisse s'installer comme restaurants « étrangers » des établissements concédés à des restaurateurs parisiens qui ne nous servent que des produits français, et des liqueurs de l'industriel qui a pris des actions dans la maison. Que l'on ne vienne pas nous dire que le titre du restaurant ne signifie rien. Le public qui entre dans un restaurant catalogué restaurant étranger, installé sous un pavillon officiel étranger, s'attend à y trouver et doit y trouver au moins un verre de slivovitz si ce restaurant est bosniaque.

*

Autre observation.

Il est dans le Trocadéro un coin charmant. C'est à droite, en tournant le dos à la Seine, dans la partie qui longe la rue de Magdebourg où se trouvent disséminés sous de délicieux ombrages les bâtiments de la Chine et du Japon. Dans ces allées étroites et sinueuses, la foule pénètre peu, et l'on n'est point troublé par les échos de la danse du ventre. On voit là un pavillon de thé japonais, exploité par des Japonais, où, pour 50 centimes, on vous apporte : une tasse de thé, des petits gâteaux excellents ; une feuille de lis très japonaise qui est en sucre ; et une serviette encore plus japonaise. Malheureusement, on est servi par des filles de cuisine de Montrouge ou de Belle-

ville, déguisées en mousmés. Et comme M. Millerand a tenu la promesse faite à M. Bérenger, de n'admettre dans les attractions que les femmes les plus laides de Paris, l'effet est désastreux. Pourquoi rééditer ces mascarades qui choquèrent tout le monde en 1889 ? Sans doute, on ne peut empêcher qu'au Vieux-Paris, par exemple, l'office de héraut d'armes soit tenu par des électeurs harnachés à la seizième siècle. Mais, au Trocadéro, on peut éviter cela. La couleur locale est partout observée ; Annamites, Dahoméens, Russes, Chinois, Congolais, tout cela est authentique ; les Algériens et Tunisiens, bien cantonnés dans leur coin, ne sont point trop encombrants. Deux taches seulement : les femmes du Palais Indien, dont j'ai déjà parlé, et celles du thé japonais. Si les Anglais ne veulent pas remplacer les premières par des Indous comme ceux qui offraient le thé en 1889, il est possible d'interdire administrativement l'emploi de femmes non exotiques dans les jardins du Trocadéro. Quant aux autres, j'ai confiance dans le bon goût de M. Hayaschi, commissaire général du Japon pour les faire disparaître. C'est d'autant plus facile qu'au 1^{er} étage du thé japonais, évoluent des mousmés authentiques visibles pour 2 francs. Le marchand comprendrait bien mieux son intérêt s'il faisait descendre les plus jolies, ce serait le meilleur moyen d'engager le public à monter voir les autres.

C'est par le soin dans ces menus détails que doit se distinguer l'Exposition, si elle est dirigée par des hommes de goût, ce dont on ne doit pas désespérer, même après « la Porte monumentale ».

*

Il est encore difficile de se reconnaître dans les groupes de l'alimentation qui occupent la Galerie des Machines. Certaines parties, cependant, sont tout à fait prêtes. La première inauguration a été celle du *Fernet-Branca*, dont le coquet pavillon avait été le premier terminé de toute la section étrangère. Le chevalier Menozzi, représentant des fratelli Branca, de Milan, avait convié à cette occasion les principaux membres de la colonie italienne et quelques hautes personnalités parisiennes.

Nombre de jolies femmes ont dégusté, entre deux coupes de Champagne, ce fameux *Fernet Branca*, un tonique un peu amer, mais des plus sains et des plus fortifiants si l'on en juge par la consommation énorme qui s'en fait dans le midi de la France et dans tous les pays chauds.

JEAN-LOUIS.

BEAUTE SECRET RIDE EFFACÉE, REPOUSSE RAPIDE, CHEVEUX, CILS II
GÉORGIEN R.P. 350. BEAUTY-MODES, 28, R. D'ASTORG

COURRIER

Villa de montagne meublée à louer, près sapins. S'adr. à M. Bourdin, 4, rue du Lycée, Dijon.

Collection de timbres-poste très importante, à vendre, pouvant être examinée à Paris. Ecrire au journal, aux initiales D. M.

L. de N. — En consultant les tables, vous verrez que les recettes d'entremets ne sont pas si rares. — Nous tâcherons de vous satisfaire.

Une des premières abonnées. — Nous avons donné cette recette.

G. R. — Oxtail : faire un pot-au-feu avec une queue de bœuf, ajouter pour 2 litres de potage : 4 cuillerées tapioca, 1 verre à madère et 1 petit verre de cognac réduits à moitié avec 2 graines de piment corail. — Petite marmite : faire un pot-au-feu avec 2 litres d'eau, 600 gr. bœuf, 1 abatis de poulet et légumes et servir dans une marmite de terre.

Rue de Prony. — Vous devez avoir ce poulet dans votre collection.

A. B., Angoulême. — Vous obtenez une sauce financière, en ajoutant crêtes, rognons, quenelles, champignons, dans une sauce brune ordinaire.

L. H., Limoges. — Cette recette de soufflé se trouve dans votre collection.

Alger. — Nous avons publié une recette de ravioli.

T. G. — Gâteau breton : 250 gr. farine, 125 sucre, 125 beurre, 2 jaunes, 60 gr. cédrat et angélique, 3 amandes amères hachées, 2 cuillerées à café, fleur d'oranger, 1 de rhum. Pétrir le tout ensemble et cuire à four modéré.

Brest. — Recette impraticable par des petites quantités. — Recettes parues antérieurement.

V. K. — Compote de fruits en bocaux : le liquide diminue forcément, étant absorbé peu à peu par les fruits.

S. L. — La quantité d'œufs est indiquée sur le n° suivant.

LE POTAGE LAMBALLE MAGGI

C'est un des derniers venus parmi les 27 potages Maggi, ce potage Lamballe (purée de pois et sagou) et c'est peut-être le plus demandé en ce moment. Il a obtenu un succès extraordinaire. Il se recommande par sa saveur agréable, son velouté et la facilité de sa préparation, ce qui est d'ailleurs le caractère distinctif de tous les potages Maggi : 0, 10 centimes la tablette pour deux bons potages. En vente dans toutes les bonnes épiceries comme tous les produits Maggi (consommés, bouillons, potages, etc.).

LES CAFÉS CARVALHO

Si le café, au contraire des boissons alcooliques, réunit l'utile à l'agréable en excitant les facultés de l'intelligence et en nous donnant des sensations exquises, il ne faut pas oublier qu'on ne les obtient qu'en sachant faire choix de son mélange et en n'employant que des cafés supérieurement torréfiés. C'est pourquoi nous recommandons les excellents Cafés Carvalho, vendus en boîtes cachetées dans toutes les bonnes épiceries.

Préservez vos lainages et vos fourrures, parfumez votre linge avec la **Lavande ambrée de Bourbon**, 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), pour parfumer les armoires à linge. — Chez HENRY, à la *Pensée*, 5, faubourg Saint-Honoré, Paris.

BEAU CHATEAU Louis XIV, dans la Marne, à 3 kilom., station de la ligne Paris-Strasbourg, 6 ch. de maîtres, 4 de domest., le tout meublé. Chapelle organisée, pavillon avec 5 chambres, salon, salle à m. Parc de 12 hectares, 2 rivières poissonneuses, chasse, moulin, chute constante de 25 chevaux, 19 hectares de terre au bout du parc. Beurrerie à installer avantageusement. A vendre ou à louer. Ecrire de G. au *Pot-au-Feu*.

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

MAI GASTRONOMIQUE

POISSON

Le saumon est toujours fort cher. Les saumons entiers d'environ 3 kilos varient de 9 à 10 francs le kilo; le saumon coupé, de 11 à 13 francs. Beaucoup de saumon frigorifié, habilement « travaillé » est offert à des prix moindres. Cru, il est assez difficile à distinguer du saumon frais.

La truite saumonée, au-dessus de 3 kilos, coûte de 9 à 12 francs le kilo; au-dessous de ce poids, 12 à 14 francs.

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

Le turbot et la barbe sont moins chers : 4 fr. 50 à 5 fr. 50 le kilo.

Pas de variations sur la sole : 4 fr. 50 à 5 fr. 50 le kilo suivant grosseur.

Bar : 5 fr. à 5 fr. 50 le kilo; mulot : 4 à 5 fr.

Les dorades valent 2 fr. à 2 fr. 25 le kilo; celles qui arrivent en ce moment sont relativement petites.

Le rouget barbet vaut 6 francs le kilo; on trouve surtout celui de l'Océan, qui pèse de 300 à 600 grammes. Le petit rouget de la Méditerranée fait complètement défaut certains jours; il sera plus abondant quand il fera chaud.

Colin : 2 fr. 25 à 2 fr. 50 le kilo, environ. Rappelons que les plus petits colins pèsent au moins 2 kilos.

Merlan : 1 fr. 50 à 1 fr. 75 le kilo.

Le maquereau devient abondant : 60 à 70 cent.

La langouste se maintient à des cours élevés qui ne baissent probablement point pendant l'Exposition : 5 fr. 50 à 6 fr. 50 le kilo. Et les langoustes au-dessus de 2 kilos sont assez rares. Le cours du homard varie de 4 fr. 50 à 6 fr.

L'aloise est assez abondante; un poisson de 3 à 4 livres coûte de 4 à 5 francs.

CAUSERIE DU FOYER

Paris à cinq heures

On fait un peu pour la mode ce qu'on fait pour la femme; par crainte de lui déplaire, on ne discute pas avec elle. C'est ainsi que les five-o'clock, malgré leurs inconvénients, sont entrés dans nos mœurs. Après un tour au bois, des courses, des visites, on est charmé de trouver ouverts des salons coquets attirants, où l'appétit excité par l'exercice se satisfait, où plutôt se trompe, en absorbant sirop, liqueurs, petits fours, toutes choses délicates qui font l'attraction des five-o'clock. Deux heures après on rentre chez soi pour le dîner, pour ce repas solide, correct, nécessaire à la réparation organique; mais

l'appétit s'est endormi sous le poids des friandises, il refuse de se réveiller. Aussi les habitués des five-o'clock s'affaiblissent, s'anémient, et alors surviennent les nervosités avec le cortège des insomnies, des vapeurs, des irritabilités, des angoisses, des folles terreurs; la neurasthénie prend possession de ces organes surmenés.

On ne peut cependant se résigner à renoncer à ces réunions charmantes. Alors que faire? On a cherché un remède à ce mal, c'est-à-dire un tonique sérieux, l'appétitif des salons, distingué, non toxique, élégant, sain! Il est là! c'est le *Vin Désiles* qui tient l'appétit bien éveillé pour le dîner du soir parce qu'il assure la digestion rapide, parfaite, des gourmandises du five-o'clock.

D^r HADET.

60 ANNÉES DE SUCCÈS

ALCOOL DE MENTHE RICQLES

(Le seul Alcool de Menthe véritable)

CALME instantanément la **SOIF** et **ASSAINIT** l'**EAU**

Dissipe les **Maux de Cœur**, de **Tête**, d'**Estomac**, les **Indigestions**, la **Dysenterie**, la **Cholérine**.

EXCELLENT aussi pour les **DENTS** et la **TOILETTE**

PRÉSERVATIF contre les **ÉPIDÉMIES**

Exiger le **NOM DE RICQLES**

L'Argus de la Presse fournit aux artistes, littérateurs, savants, hommes politiques, tout ce qui paraît sur leur compte dans les journaux et revues du monde entier (14, rue Drouot, Paris).

Le Gérant : A. DESBOIS

ADJUDICATIONS

VILLE DE PARIS

A adj. s. l'ench., Ch. des Not. de Paris, le 29 mai 1900.
5 TERRAINS Av. LEDRU-ROLLIN près RUE DE BERCY. Surf. 137^m 51, 120^m 59 et 103^m 06. M. à pr. 160 fr. le mètre. S'ad. à M^{es} DELORME, r. Auber, 11, et MAHOT DE LA QUÉRANTONNAIS, 14, rue des Pyramides, dép. de l'ench.

A adj. s. l'ench. Ch. des Not. de Paris, le 29 mai 1900.
TERRAIN d'ANGLE, Bd DE VAUGIRARD et RUE BROWN-SÉQUARD. Surf. 410^m env. M. à p. 130 fr. le mètre. S'ad. à M^{es} DELORME, r. Auber, 11, et MAHOT DE LA QUÉRANTONNAIS, 14, rue des Pyramides, dép. de l'ench.

TERRAIN à PARIS, 17, R. DE LA BOÉTIE, C^e 438^m 74. M. à p. : 250,000 f. A adj. s. l'ench. Ch. Not. Paris, le 19 juin 1900. S'ad. à M^e VINCENT, not., 183, boulevard Saint-Germain.

PARIS. — D^r CHARLES SCHLACKER, 867, rue SAINT-MICHEL.

AU COTILLON UNIVERSEL
Téléph. 203 26. **E. CARRÉ** 120, Rue Amelot.
ACCESSOIRES POUR LE COTILLON