



## GALANTINE DE CANETON

Cours de M. A. Colomblé

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

La préparation d'une galantine de caneton est assez longue et un peu minutieuse, mais elle est, au fond, très simple. L'essentiel, pour l'avoir parfaite, est de la braiser avec d'excellent jus.

### Proportions

Pour un beau caneton moyen :

- 400 gr. de filet de porc ;
- 200 — de langue écarlate ;
- 150 — de jambon cru maigre ;
- 125 — net de lard frais ;
- 1 petit verre de cognac ;
- 1 — de vin blanc ;
- Sel, poivre, épices.

### POUR BRAISER

- 125 gr. de couennes ;
- 150 — d'oignon, soit 2 oignons moyens ;
- 150 — de carotte, soit 2 carottes moyennes ;
- 1 pied de veau ;
- Bouquet garni (persil, thym, laurier) ;
- 1 litre 1/2 environ de jus ;
- 1 décilitre de vin blanc.

### POUR CLARIFIER LA GELÉE

- 2 blancs d'œuf ou un œuf entier avec sa coquille ;
- 1 cuillerée de jus de citron ;
- 100 gr. de chair maigre de bœuf cru ;
- 4 ou 5 feuilles d'estragon ;
- Une dizaine de boules de poivre ;
- 1 verre à madère de vin de Madère.

### Le caneton

Il est inutile de prendre un caneton rouennais, toujours plus cher qu'un Nantais. Mais, si l'on ne regarde pas à la dépense, il vaut mieux employer un rouennais : il est plus charnu et la chair a plus de goût.

Il faut flamber le caneton avec beaucoup de soin, notamment sur le cou, car on garde toute la peau. Veillez aussi à ce qu'il ne reste point de gros tuyaux de plumes sur le dos qui est souvent moins bien plumé que l'estomac.

### Pour désosser

Le caneton est un peu plus difficile à désosser qu'un poulet ; et il faut y aller avec beaucoup de précautions pour ne point crever la peau.

Après avoir rogné les pattes et les ailerons de manière à supprimer la jointure, je fends la peau du cou sur toute sa longueur, du côté du dos, comme toujours, et je prolonge la fente jusqu'à hauteur des cuisses. Je vide le jabot, je tranche le cou à sa naissance, en évitant d'endommager la peau, et je sépare le cou de la tête.

Avec le couteau je dégage peu à peu la chair du dos de chaque côté de l'os, et j'arrive ainsi à pouvoir enlever la carcasse en deux morceaux. Je mets de côté le cœur, le foie, les noisettes du gésier et les deux filets mignons que je détache de la carcasse. Je prolonge la fente de la peau jusqu'à l'as de pique dont je tranche environ le tiers pour enlever deux petites glandes qui donneraient très mauvais goût. Il ne me reste, alors, qu'à enlever les os des ailes et des cuisses.

Je cerne la chair et la fais glisser doucement le long de l'os de l'aile que je fais sortir d'un seul coup en dedans du canard. Je procède de même pour l'os de la cuisse, mais comme ici il y a deux jointures, il faut cerner successivement aux deux jointures. Mais on fait sortir d'un seul coup les deux os tenant ensemble.

Mon caneton se trouve ainsi complètement désossé.

#### La farce

Je hache seulement le filet de porc, le cœur, le foie, et les noisettes du gésier, en farce aussi fine que possible. Quant à la langue, au jambon et au lard, je les coupe en dés d'environ un demi-centimètre de côté. J'assaisonne avec 1 petit verre de cognac, 1 petit verre de vin blanc, 20 gr. de sel, poivre, épices. Je triture le tout pendant 5 minutes pour que l'assaisonnement pénètre bien.

Je remplis la peau du caneton avec cette farce, ajoutant les deux filets mignons après les avoir débarrassés de leur nerf.

Je rapproche alors les bords de la peau en les faisant légèrement chevaucher l'un sur l'autre, et je replie la peau du cou le long de la fente du dos. Ma galantine doit alors présenter une forme ovale, un peu aplatie, rappelant la forme du canard non désossé, et non pas la forme plus arrondie d'une galantine de poularde.

#### Pour emballer

Il ne faut point coudre la galantine, car on risque fort de la voir crever pendant la cuisson. Il suffit de bien l'emballer pour qu'elle conserve sa forme sans éclater.

Pour cela, je prends une serviette dont je beurre légèrement l'un des bouts sur la largeur qui touchera directement le ventre de la galantine. Je pose celle-ci sur la serviette, le côté fendu en l'air, et je la roule à peu près jusqu'au milieu de la serviette.

A ce moment, je replie sur la galantine la partie de la serviette qui dépasse de chaque côté, comme si je faisais un maillot; après quoi je continue à rouler dans le reste de la serviette. J'ai soin d'éviter les plis et de ne point trop serrer, afin que le gonflement provoqué par la cuisson puisse s'opérer normalement. Enfin, je ficelle sans serrer.

#### Pour braiser

Il s'agit maintenant de cuire la galantine. Je choisis une braisière ou une casserole en cuivre étamé où elle tienne un peu juste, afin de ne pas avoir besoin d'une trop grande quantité de liquide.

Je garnis le fond avec les couennes de lard, le côté du poil en l'air; l'oignon coupé en rondelles, la carotte coupée de même. Je pose la galantine sur cette garniture, puis j'ajoute tout autour les abats du canard, la carcasse et le pied de veau que j'ai fait blanchir après l'avoir désossé et coupé en deux. Je mets également l'os du pied. Je couvre la casserole et je laisse sur feu doux pendant 7 ou 8 minutes, *pas davantage*. Ce temps suffit pour que les légumes colorent très légèrement; on ne doit pas l'augmenter, car on risquerait d'avoir une gelée trop foncée et un peu âcre. Il faut avoir *très grand* soin que l'oignon ne fume pas, ce qui arriverait si le feu était trop vif: il en résulterait un mauvais goût dont la galantine serait imprégnée.

Même, si le jus avec lequel je mouillerais tout à l'heure est déjà coloré, il est inutile d'attendre que les légumes colorent. Mais il faut toujours faire «suer» pendant quelques instants, pour que les chairs se raidissent et que la peau garde son grain.

Au bout de ce temps je mouille avec 1 décilitre de vin blanc et environ 1 litre 1/2 de jus. La galantine doit être bien couverte par le liquide; si le jus n'est pas suffisant, j'ajoute un peu d'eau. Je chauffe

jusqu'à ébullition, j'écume, j'ajoute un bouquet garni, et je laisse bouillir doucement, comme un pot-au-feu, la casserole couverte. (*Voir plus loin la préparation du jus.*)

Il faut compter deux bonnes heures de cuisson. Il est bon de retourner la galantine au bout d'une heure.

#### Déballage

Aussitôt la cuisson achevée, je pose la galantine sur la table et je la déballe avec précautions.

Je rince dans l'eau froide la serviette qui l'enveloppait, et, après l'avoir bien pressée, je l'étends sur la table. J'enroule la galantine d'un bout à l'autre de la serviette que je serre à chaque bout avec une ficelle, au ras de la galantine, comme les deux extrémités d'un boutin.

J'ai soin de remarquer le côté de l'estomac — côté non fendu — et je pose la galantine sur un plat, le côté fendu en l'air, pour que le jus reste à l'intérieur. Je la couvre d'une planche sur laquelle je répartis un poids d'environ 3 kilos, et je la laisse ainsi, au frais, pendant trois ou quatre heures, et, de préférence, pendant une nuit entière.

Au bout de ce temps, je la déballe. Elle est prête à servir. Mais il est préférable de la laisser raffermir pendant 24 heures. On peut abréger ce temps en la mettant sur glace.

#### La gelée

Après avoir mis la galantine sous presse, je m'occupe de la gelée.

Je passe le jus de cuisson à travers une serviette, puis je le dégraisse avec le plus grand soin.

Je prends une casserole plus haute que large dans laquelle je mets : le bœuf cru grossièrement haché, les boules de poivre ; du sel, s'il en manque ; l'estragon, le citron,

le madère et l'œuf ou les blancs. Je bats le tout jusqu'à ce que l'œuf soit bien délayé, et j'ajoute le jus.

Je mets sur le feu et je chauffe doucement, en remuant tout le temps avec le fouet. Je laisse bouillir une minute et je retire du feu.

Je mouille une serviette, je la tords et je l'étale dans un saladier ou une terrine. J'y verse doucement tout le contenu de la casserole, et, prenant les quatre coins de la serviette, je la soulève pour laisser le jus couler naturellement. Le premier jus qui passe est généralement moins clair : je puis le mettre de côté pour faire la gelée hachée. Je fais couler le reste dans un plat ou un moule, de façon à obtenir une couche de gelée de 2 centimètres d'épaisseur, pour faire des croûtons.

Je laisse reposer au frais. Sans glace, la gelée n'est bien prise qu'au bout de cinq ou six heures.

#### Pour dresser

Je garnis le milieu d'un plat long avec une légère couche de gelée hachée sur laquelle je pose la galantine.

Je découpe la gelée plate en dents de loup que je range tout autour. Puis, sur le dessus de la galantine, je forme une étoile avec huit petits losanges de gelée.

Si je découpe des tranches minces sur toute la largeur de la galantine, elles sont fragiles et difficiles à servir. Aussi je procède de la façon suivante.

Je coupe la galantine en travers, au tiers ou au quart de sa longueur. Je divise alors ce morceau en deux dans le sens de la longueur de la galantine. Je renverse chaque morceau sur le plat, de façon que la partie bombée se trouve au-dessus, et je découpe en tranches aussi minces que je veux. Puis, pour servir, je reconstitue la galantine.

MAZARIN.



## Potage au Pourpier

**G**ÉNÉRALEMENT le pourpier est plutôt employé cru, et en salade. Mais nous pouvons affirmer qu'il fournit un potage exquis, préparé selon la recette suivante; c'est onctueux comme un bon potage gras et d'un goût fort délicat. Il est essentiel, par exemple, de se procurer de bons pois tendres. On vend sur tous les marchés une certaine espèce de pois que les marchands appellent communément pois « téléphones ». Ce sont de très gros pois verts bien tendres, qui, à la cuisson, restent à peu près entiers, qui sont sucrés et assez féculents, et dont les peaux ne sont pas coriaces comme celles des gros pois ordinaires. En tous cas, il faut n'employer que des pois d'une même grosseur autant que possible, et, si l'on ne peut se procurer l'espèce que nous indiquons, les choisir bien frais et tendres, puisqu'ils ne seront pas passés en purée.

### Proportions

Pour 5 ou 6 personnes :  
 30 gr. de pourpier épluché ;  
 80 — d'oseille ;  
 10 — de cerfeuil ;

40 gr. d'oignon ;  
 80 — de beurre ;  
 10 — de sel ;  
 1/2 litre de gros pois frais ;  
 1 litre et demi d'eau.  
 Temps nécessaire : 2 heures.

### RÉSUMÉ

Etuver les herbes et l'oignon hachés finement, avec moitié du beurre. Mouiller d'eau chaude; saler, ajouter les pois. Cuire 1 heure. Ajouter le reste du beurre avant de servir.

### Les herbes

Ayez de bon pourpier vert, fraîchement cueilli, dont les feuilles soient bien formées. Epluchez-le en ne gardant absolument que les feuilles.

Epluchez l'oseille en tirant la côte de la feuille à rebours. Ne prenez du cerfeuil que les feuilles également.

Epluchez l'oignon et rognez de très près l'extrémité de la tête et de la tige, parce que ces parties sont plus dures et ont un goût beaucoup plus accentué que le reste.

Lavez le tout, *séparément*, à l'eau fraîche, avant de hacher, et égouttez bien.

Je dis, *séparément*, parce que, pour hacher ces différentes herbes, plus ou moins résistantes, il est préférable de ne pas les mettre ensemble.

Le pourpier est épais, de consistance plutôt élastique, et le couteau n'a pas sur ses feuilles la même action que sur celles de l'oseille. Voilà pourquoi, si vous avez une machine à hacher, il n'y faut pas entasser vos herbes sans les avoir d'abord hachées grossièrement. Elles formeraient un tampon à l'orifice de la machine et il ne s'en écoulait que du jus avec seulement quelques fragments plus solides.

Il faut donc d'abord, sur la planche à hacher et avec un bon couteau, couper le pourpier bien net. Comme ses feuilles sont épaisses et mucilagineuses, le couteau, si

on n'y prend garde, y trace des marques en s'y enfonçant, sans les diviser complètement. Voilà pourquoi le pourpier doit être haché à part.

Si vous avez une machine à hacher, vous y passerez ensuite les herbes. Sinon, ces herbes devant être hachées *très finement*, il est nécessaire de recommencer l'opération avec le couteau. Ayez soin, en hachant, de placer votre couteau de façon à couper bien net et non pas à écraser les herbes, ce qui en fait sortir le jus et laisse de longues bandes déplaisantes dans le potage.

Procédez de même pour l'oseille, le cerfeuil et l'oignon. Tous ces accessoires doivent être hachés aussi finement que les herbes qu'on met dans une omelette ou dans le beurre d'une maîtresse d'hôtel. Recueillez avec soin le jus qu'ils ont pu rendre.

#### Pour revenir

Prenez une casserole épaisse, de grandeur appropriée, en cuivre étamé de préférence. Pas de fer émaillé ni de poêlon de terre mince qui brûleraient ou attacheraient. Mettez-y la moitié du beurre et les herbes et oignons hachés.

Posez sur un feu modéré; remuez avec une cuiller de bois jusqu'à ce que le beurre soit bien fondu, chaud et mélangé avec les herbes. Couvrez alors la casserole, et retirez-la sur un feu encore plus modéré, où vous laissez doucement cuire sans y ajouter aucun liquide. Il faut donc éviter tout coup de chaleur brusque et découvrir de temps en temps pour remuer les herbes et s'assurer que rien n'attache au fond de la casserole. L'humidité abondante des herbes doit, avec le beurre, suffire à cette partie de la cuisson. Laissez ainsi mijoter 3/4 d'heure environ. Pendant ce temps, répétons-le encore, *rien ne doit gratiner*, les herbes doivent, quand on les remue à la

cuiller, laisser le fond de la casserole parfaitement clair et lisse.

#### Les pois

Ce temps écoulé, les herbes étant bien en purée, bien réduites, versez l'eau chaude indiquée. Ramenez sur un feu plus actif pour faire bouillir tout de suite. Salez, soit 10 gr. pour un litre et demi. Quand le liquide bout franchement, ajoutez les pois. Laissez de nouveau reprendre l'ébullition bien franchement. Puis aussitôt couvrez la casserole bien exactement, et retirez-la sur le feu très modéré, afin de n'y entretenir qu'un léger bouillonnement bien régulier, pendant *une heure*.

#### Pour servir

Au bout de ce temps, le potage est à point. Il a dû ne réduire que d'une faible proportion, et vous devez trouver presque 1 litre 1/2. Juste au moment de servir, ajoutez, *hors du feu*, dans la casserole, le reste du beurre. Remuez pour bien faire fondre. Goûtez pour le sel, et versez dans la soupière.

LA VIEILLE CATHERINE.



### COMME C'EST VRAI!

Combien de nos lecteurs, en lisant ces lignes empruntées aux savantes observations du Dr Chepuzot, de l'Académie de Médecine de Paris, reconnaîtront, pour avoir eux-mêmes éprouvé les mêmes bienfaits, leur réalité et leur justesse :

« Un verre à bordeaux de Vin Mariani a toujours suffi pour me faire oublier la faim et pour soutenir mes forces; je ressentais une douce chaleur et une réconfortation générale de l'économie; la digestion du repas qui suivait était toujours plus facile que lorsque je ne prenais pas de Vin Mariani, et quoique je n'eusse pas une sensation de faim dévorante comme je l'eusse éprouvée sans cela, je mangeais fort bien, l'estomac paraissant plus robuste et plus actif. »



## \* Menus \*

ŒUFS A LA POLIGNAC  
COTELETTES DE MOUTON A LA ROBERT  
HARICOTS VERTS A L'ANGLAISE  
TARTE AUX CERISES



POTAGE AUX FOIES DE POULET AU TAPIOCA  
BOUILLON-BOUDIER  
BŒUF A LA FLAMANDE  
POULET ROTI  
GAROTTES A LA VICHY  
BAVAROIS DE SEMOULE A LA PURÉE DE FRAMBOISES

ŒUFS EN COCOTE  
NAVARIN JARDINIÈRE  
GALANTINE DE CANETON  
GROSEILLES CARDINAL



POTAGE VELOURS  
BARBUE A LA DUGUESCLIN  
FILET DE BŒUF GARNI DE FONDS D'ARTICHAUTS  
DINDONNEAUX ROTIS  
SUPRÊME D'ÉCREVISSSES  
PETITS POIS A LA FRANÇAISE  
PARFAIT A LA FRAMBOISE

ARTICHAUTS A LA TRÉSORIÈRE  
ENTRECOTE BERCY  
POMMES DE TERRE FONDANTES  
BARQUETTES DE FRAISES



POTAGE AU POURPIER  
RIS DE VEAU A LA MARÉCHALE  
SELLE DE PRÉ SALÉ GARNIE DE TOMATES FARCIES  
MAYONNAISE DE LANGOUSTE  
SOUFFLÉ AUX ABRICOTS

ŒUFS MOLLETS AUX FINES HERBES  
BOUILLABAISSE  
SOUFFLÉ DE POMMES DE TERRE  
COMPOTE DE CERISES



POTAGE AUX HERBES  
CROQUETTES D'ŒUFS SAUCE TOMATE  
TOURTEPÉRIGOURDINE  
PURÉE DE CHICORÉE  
PUDDING AUX CERISES A L'ANGLAISE

**Racahout Delangrenier**  
Le meilleur aliment des enfants



## Confiture d'Abricots

**N**ous avons déjà donné dans notre première année, actuellement épuisée, une recette de confitures d'abricots. Elle est exquise, mais un peu plus compliquée que celle-ci, en ce sens que les abricots sont débarrassés de leurs noyaux sans être coupés, égouttés après cuisson, et le sirop réduit à part.

Dans la recette que nous donnons aujourd'hui, les proportions de sucre sont les mêmes; la macération préalable aussi. Et la saveur de la confiture est à peu près semblable à cette première recette. Cette façon de faire la confiture d'abricots est fort pratique.

### Proportions

Pour une quinzaine de pots ordinaires :  
4 kilos d'abricots bruts ;  
375 gr. de sucre par livre de fruits pesés sans noyaux.

Temps nécessaire : 24 heures de macération ; 30 à 40 minutes de cuisson.

### RÉSUMÉ

Faire macérer les abricots dans le sucre 24 heures. Faire cuire à feu vif au point indiqué. Ajouter les amandes des noyaux concassés. Mettre en pots.

### Les abricots

On doit toujours, quand on fait des confitures, choisir le fruit aussi beau, aussi bon

que s'il devait être servi en dessert sur la table. C'est un principe absolu, d'où dépendent la réussite et la conservation des confitures. Il faut aussi s'attacher à réunir des fruits dont le degré de maturité soit le même. Sans cela les trop mûrs tomberont en bouillie et perdront leur saveur à une cuisson trop prolongée, tandis que les autres ne seront peut-être pas encore assez cuits.

Une autre précaution à observer, est celle de ne pas opérer sur de trop grandes quantités à la fois, car, à moins de disposer d'un véritable brasier et d'une bassine gigantesque, la cuisson se fait mal. On écrase le fruit en le remuant, s'il est trop entassé; la cuisson est ralentie par l'excès de la masse à réchauffer; l'écumage se fait difficilement, et l'écume menaçant de passer par dessus bords, il faut ralentir le feu.

Pour une bassine dite de 12 livres, mesurant exactement 12 litres comme contenance, 7 à 8 livres d'abricots suffisent largement. Et si l'on a de plus fortes quantités de fruits à cuire, il vaut mieux faire la confiture en plusieurs fois, à la suite, bien entendu et sans même rincer la bassine, à condition qu'elle soit encore toute chaude de la première fournée.

#### **Pour macérer**

Avec un couteau argenté, le fer et l'acier communiquant un vilain goût au fruit, fendez les abricots en deux. Réservez les noyaux. Enlevez les petits bouts de queue qui adhèrent encore à l'abricot, et, s'il se trouve dans leur chair une tache, un durillon, une partie gâtée, supprimez-le avec le couteau.

Pesez ensuite les abricots ainsi épluchés, et pesez ensuite le sucre à raison des  $\frac{3}{4}$  du poids d'abricots. C'est-à-dire que pour 500 gr. de fruit vous mettez 375 gr. de sucre.

Ce sucre ne doit jamais, autant que possible, être cassé à la machine, parce qu'il tourne facilement, ayant été graissé par le passage des scies. Le sucre cristallisé est très suffisant pour la bonne confiture de ménage ordinaire. C'est avec celui-là que j'ai expérimenté cette recette.

Ayez une terrine en faïence blanche très propre, sans trous ni crevasses emmagasinant des résidus anciens qui donneraient mauvaise odeur au fruit. Mettez au fond une couche d'abricots; saupoudrez-la de sucre, abondamment; puis encore une couche d'abricots, que vous rangez les uns à côté des autres, sur une seule épaisseur, bien également et à plat. Saupoudrez encore de sucre, et ainsi de suite jusqu'à la fin. Vous terminez par une épaisse couche de sucre masquant presque le tout. Laissez ainsi 24 heures, dans un endroit tempéré.

Si la quantité d'abricots que vous devez cuire excède les proportions indiquées, et qu'il faille les cuire en deux ou plusieurs fois, ne mettez pas tout ce que vous avez dans la même terrine, car la répartition du sucre avec les fruits ne serait pas égale, quand il s'agirait de partager le tout. Le sucre fond plus ou moins, il en tombe au fond de la terrine, vous risqueriez d'avoir trop de sucre dans la seconde fournée, celle du fond de la terrine, et pas assez dans la première, celle du dessus.

Il faut donc diviser en deux ou plusieurs parties votre quantité totale d'abricots dans des terrines différentes, et peser le sucre séparément, d'après chaque part de fruits, pour l'ajouter séparément aussi.

#### **Les confitures**

Au bout de 24 heures, les abricots doivent être baignés dans un abondant sirop formé de leur jus et du sucre fondu. Si le fait ne s'était pas produit, il faudrait attendre encore quelques heures; mais au bout de 24 heures ce doit être obtenu.

Versez les abricots dans la bassine en cuivre, *non étamé*, spéciale à cet usage. Ayez soin qu'elle soit parfaitement récurée ainsi que l'écumoire dont les trous, dès qu'ils sont en contact avec un liquide, se chargent de vert de gris pour peu qu'il y subsiste quelque reste de tripoli ou de poudre quelconque.

Il faut donc, non seulement la fourbir à nouveau, mais, encore, avec une grosse aiguille, nettoyer les trous un à un, et puis encore la laver. Même précaution pour les gros clous intérieurs qui attachent les poignées de la bassine, et dont le tour s'en-crease, si l'on n'y prend garde. Cela se produit dans les cuisines les mieux tenues du reste.

Abricots et sirop étant dans la bassine, posez sur *un feu très vif, bien réparti sous tout le fond* de la bassine. A partir du moment où la bassine est sur le feu, on ne doit plus quitter le fourneau; c'est encore une règle absolue, car les confitures brûlent avec une rapidité inouïe. Prenez tout de suite l'écumoire, et doucement remuez le fruit pour activer la fonte du sucre. Il est bien entendu qu'il y avait au fond de la terrine, sous les abricots, un dépôt de sucre à moitié fondu, et que vous l'avez scrupuleusement ajouté aux abricots et au sirop, dans la bassine.

L'ébullition pour ces proportions se produit au bout d'une quinzaine de minutes environ. L'écume monte en quantité. Il faut la retirer à mesure, sans cesse, et la jeter sur un tamis de crin posé sur une terrine, à côté de vous. Entre temps, promenez toujours doucement votre écumoire *sur le fond* de la bassine pour empêcher d'attacher. Vous constaterez l'utilité de cette manœuvre, en voyant le bout de l'écumoire recouvert d'un petit dépôt de confiture durcie et plus foncée que le reste.

Quand toute l'écume s'est produite, reversez dans la bassine le jus qui en a découlé, et sans cesser de remuer vos confitures, appréciez leur degré de cuisson; 10 à 15 minutes d'ébullition sont suffisantes avec le feu vif qui convient. Une cuisson prolongée enlève aux fruits leur saveur. Voilà pourquoi il faut un feu très vif qui permette de mener tout très vivement. Les abricots ne doivent pas trop brunir; il faut qu'ils soient devenus comme transparents sur toutes leurs parties, et de la couleur du jus même.

C'est plus joli de les garder en morceaux pour la plupart; il faut donc les remuer avec une certaine précaution, bien qu'il y en ait pas mal de plus ou moins réduits en marmelade. Pour vous assurer de la cuisson suffisante, faites couler un peu de confiture sur une assiette. Chargez-en votre pouce, et appuyez ensuite votre index sur le pouce ainsi chargé de confiture; si, en séparant doucement ces deux doigts, la confiture forme un petit filet, sa consistance est suffisante. C'est un moyen d'appréciation très simple mais très sûr. D'autre part, vous constatez aussi, en sortant l'écumoire de la confiture, que le sirop s'y attache, et que ce sirop a une apparence grenue au lieu d'être coulant et lisse. Ces indices vous permettent de juger la cuisson suffisante, car il ne suffit pas que le fruit ait l'apparence indiquée, il faut aussi que le sirop soit au point, sans cela la confiture ne « prendrait » pas, et elle pourrait fermenter.

Dès que l'écume est tout enlevée vous avez jeté dans la confiture les amandes, passées préalablement à l'eau chaude pour enlever leur peau. Une minute de cuisson suffit.

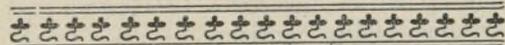
Retirez tout de suite la bassine du feu au moment où vous jugez le degré de cuisson atteint, et mettez-la en pots immédia-

tement en la puisant avec une louche en argent.

Dès qu'elle est refroidie, elle doit avoir pris consistance et former gelée assez résistante pour ne point verser quand on remue le pot. Vous pouvez alors la couvrir tout de suite selon l'usage.

Si, étant refroidie, le lendemain, elle restait liquide, c'est que la cuisson serait insuffisante. Il faudrait, en ce cas, la faire recuire quelques minutes pour l'amener au point exact que, la première fois vous n'aurez pas su reconnaître.

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 a 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.



## A TRAVERS L'EXPOSITION

Il y a quelques jours, un très grand personnage, prince ou monarque — j'ai promis de ne point faire de personnalité — ayant eu envie de déjeuner au Trocadéro, un de ses secrétaires régla tout d'avance, sans prononcer le nom de son auguste maître, avec le pontife d'un de ces restaurants que la masse de nos visiteurs ne semble guère apprécier.

Le lendemain matin, en recevant le grand personnage et sa suite, composée de six personnes, le restaurateur dissimula une de ces fureurs comme on n'en voit qu'aux temps d'exposition. Songez donc ! avoir accordé des prix de bourgeois à un ...grand personnage qui « ne fait rien » et qui a l'outrecuidance de vouloir manger la côtelette d'un travailleur sans la payer le prix d'un mouton !

Notre homme ne perdit point... le Nord, c'est le cas de le dire. N'ayant pas de danseuses sous la main, le seul dessert dont il soit impossible de discuter le prix, il ajouta d'office au menu convenu, quelques hors d'œuvre et quelques fruits, des cigares et des liqueurs soi-disant royales, que naturellement personne ne donna l'ordre d'enlever. Au moment de « la douloureuse », le prix convenu se jugea majoré dans des proportions inattendues. Il y avait, entre autres, un petit supplément de 50 francs de liqueurs. Or, ces grands personnages, à eux tous, avaient bu 2 petits verres.

Un parisien qui se trouvait de la fête jugea cette plaisanterie internationale d'un goût déplorable. La légende raconte que, sur sa simple observation, l'addition fut réduite de 1.400 francs à 600 francs. Ces chiffres sont exagérés ; je puis dire seulement que la réduction, qui fut de 20 pour cent, aurait pu être du double. Mais, évidemment, le « patron » a dû espérer que son esprit conciliant, signalé à tout le corps diplomatique, lui vaudrait l'autorisation d'afficher bientôt sur ses carreaux : restaurateur de plusieurs monarchies.

Non loin de là se trouve un restaurant à prix fixe où le diner coûte de 4 à 5 francs, vin compris. Bien entendu on peut prendre des suppléments. Ces jours derniers, une brave famille versaillaise, composée de 4 personnes qui avaient faim, s'était échouée dans cet établissement. Elle eut la fantaisie de s'offrir un supplément de petits pois, dont c'est la pleine saison. Il y eut pour 20 francs de diner et pour 16 francs de petits pois. Moralité : méfiez-vous des suppléments et des petits pois.

\*

Il ne faudrait pas conclure de là que l'on est écorché partout. Je tiens, au contraire, à proclamer qu'en général, les restaurants de l'Exposition sont exploités honnêtement, et à des prix raisonnables. Il est quantité de maisons où l'on peut diner à la carte, de façon simple, mais très convenable, pour 5 à 6 francs.

Dans les établissements dits de grand luxe, il faut compter au minimum une quinzaine de francs. La plupart indiquent tous les prix sur leur carte. Dans quelques uns, aucun prix n'est indiqué, et le public, avec raison, se méfie. Aussi voit-on fréquemment, des couples, même fort distingués, s'asseoir devant la table que les garçons leur offrent de façon charmante, puis se lever et se retirer dès qu'on leur a présenté une carte non chiffrée.

\*

Dès le début de l'Exposition, un lot de Parisiens a eu l'idée assez inattendue de lancer le restaurant allemand. A les entendre, c'était une merveille comme installation, comme cuisine, comme cave et comme service. Et nombre d'oisifs, dont le « chic » est l'unique objectif, ont emboité le pas.

C'eût été faire preuve de bon goût d'admettre cette vogue si elle eût été justifiée, mais sans mêler la politique à la cuisine, il est permis de signaler cet emballement comme quelque peu exagéré.

Les repas sont à prix fixe ; déjeuner : 4 fr. 50 ; diner : 7 fr. 50, sans le vin. Et si l'on n'en prend pas, les prix sont majorés de 1 franc.

Le jour où j'y ai déjeuné, le menu comprenait :

Oeufs brouillés  
Maquereau maître d'hôtel  
Bœuf à la mode  
Gigot aux haricots  
Galantine de canard

Pour mes 4 fr. 50, j'avais droit à 2 plats : oeufs ou poisson, un plat de viande, plus une tasse de consommé et un morceau de fromage. Tout cela, de bonne cuisine courante, je le reconnais. L'installation, le service, ne présentent aucune particularité saillante. Les cristaux ont été, paraît-il, un élément de succès. Au lieu de l'antique verre à vin du Rhin, lourd et disgracieux, on voit sur les tables, ces verres très hauts et très légers qui sont de mode aujourd'hui en Allemagne. Cela a suffi pour étonner quelques Parisiens.

JEAN-LOUIS.

## LE GUIDE DES FAMILLES

A L'EXPOSITION DE 1900

A la première page de nos annonces, nos lecteurs trouveront « le prospectus » du guide du *Pot-au-Feu* à l'Exposition de 1900, guide que nous avons destiné aux familles, d'où son titre. Ce sera le *vade mecum* nécessaire pour ceux de nos abonnés qui voudront connaître l'ensemble complet de l'Exposition, en apportant à cette visite la simple préoccupation des gens du monde. Aux « spécialistes », ce guide sera utile pour les parties qui ne touchent pas à leur spécialité, pour laquelle ils n'ont pas besoin de cicerone.

Dans notre dernier numéro il a été question de notre Guide, et quantité d'abonnés nous ont immédiatement adressé leur demande à laquelle nous venons de satisfaire avec quelque retard qu'ils voudront bien excuser. Nous avons stipulé que nous n'expédierions qu'un minimum de deux exemplaires, cela parce que nous pensions que nos abonnés dans les villes ou à Paris, ayant entre eux de nombreuses ramifications pouvaient faire cette demande en communauté et simplifier ainsi considérablement nos envois. Mais cette restriction a provoqué quelques observations ; nous ferons dorénavant l'envoi d'un unique exemplaire, à raison de 0 fr. 50 franco par poste (pour nos abonnés).



## Les Bijoux à l'Exposition

Des papillons à la flamme, de la femme aux bijoux, l'attirance doit remonter aux premiers âges du monde, et la rude compagne de l'habitant des cavernes éprouvait, sans doute, à suspendre à son cou quelque informe fragment de silex, le même frisson de joie possessive que la plus diamantée de nos belles madames à enrouler son fil de perles. Universel, aussi, cet instinct qui fait convoiter à quelque Dahoméenne ignorante de toute autre forme d'élégance — ou même de vêtement — un collier de rutilante verroterie, et qui plante en arrêt, en extase plutôt, comme je le voyais hier, une brave Beauceronne en bonnet rond, figée de stupeur admirative devant un collier de rubis dont les deux millions s'attachent d'ordinaire aux aristocratiques épaules de la comtesse de B.

De fait, l'Exposition de joaillerie est, si j'ose ainsi dire, « le bijou de l'Exposition », et, non seulement, par l'éblouissement des gemmes incomparables, mais plus encore, peut-être, par le côté artistique de toute une partie de cette section. Révélation aussi, lorsque l'on songe que 1889 nous montrait à peine les premiers essais de cette forme nouvelle de l'art qui revêt à la fois les richesses du passé byzantin et de la renaissance, et les lignes tour à tour originales et si simples de l'esthétisme le plus pur.

Puis, faut-il avouer aussi un certain sentiment d'orgueil à constater l'indéniable triomphe des exposants français en cette branche ? L'Amérique, qui, aux précédentes « Paris' Fairs », nous avait disputé la palme, s'est laissé envahir par une tendance exagérée vers le multicolore : les tons se heurtent violemment, les contours perdent leur netteté, une recherche de l'étrange altère souvent le goût. Faisons exception cependant pour une ravissante anémone en saphirs montés à jours, aux pistils de diamants, et supportée par une longue tige en or. Cela fait songer au pavot en dentelle d'acier bruni et brillants que nous retrouverons chez Coulon ; et, cependant, c'est autre, et aussi charmant.

Dans la section anglaise, comme curiosité, un rang d'une trentaine de perles d'un orient unique, évalué la bagatelle de 2 millions et demi. Quant aux bijoux travaillés, montés avec grâce, ils ne sortent cependant point des modèles connus ; leur principale nouveauté consiste dans l'emploi des perles roses si justement prisées par nos voisins, et, aussi, des opales auxquelles ne s'attache point Outre-Manche l'idée de mauvais sort que nous attribuons à leurs reflets irisés.

Traversons l'Allemagne avec un seul coup d'œil sur un bijou qui est un jeu, le « salta spiel », sorte de damier en onyx et émaux incrustés de brillants, avec un goût que l'on voudrait retrouver dans les bijoux des vitrines.

En Belgique, naturellement, l'influence française est proche : quelques pendentifs artistiques semblent échappés des mains de Lalique, et j'imagine que leur auteur ne m'en voudra point de la comparaison. Quant aux pierreries, leurs dispositions sont charmantes. J'insiste surtout sur un imperceptible fil de brillants noué devant et supportant deux longues poires en diamants jaunes — le même avec de grosses perles se trouve, je crois, chez Chaumet — ; l'effet est d'une extrême délicatesse et de vrai goût. De la richesse aussi dans un devant de corsage au milieu duquel étincelle un énorme diamant monté sans lourdeur.

Dans la section Russe hâtons-nous d'admirer de superbes pierres ; une incomparable rivière, des diamants bleus énormes, une étoile dont le centre est un diamant jaune aux feux surprenants. Mais tout ceci ce sont de belles pierreries dans la monture desquelles l'art du dessinateur n'apparaît point comme dans telle ou telle broche Louis XVI avec son centre en rubis rose et cette autre en saphir, et dans cette parure en béryl entouré de diamants d'un très pur Louis XIV.

Au fait, connaissiez-vous le béryl ou aigue-marine, cette jolie pierre transparente qui semble une goutte-d'eau de mer tombée des doigts d'une néréide ? Oubliée longtemps, inconnue de notre génération, voici qu'elle fait partie des nouvelles gemmes dont la gamme si étendue permet d'artistiques associations de couleurs ; tels le péridot, d'un vert teinté de jaune ; la chrysoprase — une émeraude laiteuse ; la chrysolithe — de l'or diaphane ; le béryl, dans tous les tons. Mais ces bijoux ne nous absorberont point si complètement que nous ne soyons attirées vers les autres parties de l'exposition Fabergé. L'une nous montrant une collection d'ustensiles de bureau en néphrite — sorte de marbre onyx d'un beau vert velouté, sans rien du terrible vert malachite — ornements d'applications Louis XVI, en ors de différents tons ciselés exquisement ; des manches d'ombrelles, des flacons, des cannes, sont dans ce genre : voici du nouveau et du meilleur, c'est d'un goût parfait.

A côté nous resterons longtemps à regarder les adorables œufs de Pâques appartenant à l'impératrice Alexandre, bijoux et joujoux à la fois : mignonne corbeille de muguet où les fleurs sont des perles, œuf en néphrite contenant un vaisseau long comme le petit doigt en or ciselé ; un autre en aventurine rose treillagé de brillants renfermant des vues minuscules des châteaux impériaux ; les insignes du couronnement, reproduction microscopique absolue des originaux ; et, sur un cheval, un cœur en émail, aventurine et brillants, renfermant onze miniatures, à voir à la loupe, des membres de la famille impériale. Au milieu de cet amusement à contempler ces bibelots

de fée, ne se glissera-t-il point un sentiment de reconnaissance pour la gracieuse souveraine qui se prive ainsi pour longtemps de toutes ces choses intimes et délicieuses dont chacune lui offre un souvenir des siens ou une image très chère ? la pensée est exquise et vaut d'être appréciée.



Au moment d'aborder la section française une sorte de découragement s'empare de vous : comment décrire l'éclat de ces innombrables pierres ; la légèreté de leurs montures ; l'art, la couleur, la forme de ces bijoux artistiques incomparables, car les trois choses sont distinctes et constituent précisément la suprématie de cette exposition. A côté d'une merveille de rang de perles enfilées, attachées d'un fermoir très simple et valant par leur seule beauté, nous voici devant un collier princesse de Galles qui est une véritable dentelle de diamants et de rubis où, malgré l'excellence des pierres, c'est à la finesse de leur monture qu'ira notre admiration. Tout est à voir, du reste, dans cette vitrine de Chaumet-Morel — on nous permettra bien de citer des noms : lorsqu'il s'agit de telles et si coûteuses splendeurs, cela ne peut avoir l'air d'une réclame. Prête au début, cette exposition avait d'abord attiré le public qui se répétait, amusé, le prix de quelques bijoux ; et tout le monde voulait voir le rang de 26 perles de 1.800.000 francs ou la bague de petit doigt de 100.000 francs, un mince cercle de brillants entourant un rubis, pas énorme du tout, mais d'une couleur sans pareille. Très jolie cette monture que nous retrouverons chez tous les grands joailliers et qui est inspirée du XVIII<sup>e</sup> siècle ; l'inverse se fait aussi : autour d'un diamant un cercle de rubis ou de petits diamants jaunes, c'est original et joli.

Du reste, la passion qui s'attache aux bagues en ce moment a fait trouver pour elles mille montures : pierres côte à côte, obliques, en hauteur, en trèfle, etc. ; l'art consiste à les disposer sur la main pour obtenir un effet multicolore ou, au contraire, un ensemble monochrome, tel par exemple un jeu de huit ba-

gues en turquoises possédé par une charmante artiste. Il y a aussi les « parures de mains » que nous trouverons aux bijoux artistiques ; c'est étrange, byzantin, hiératique, et gracieux si cela s'applique à des mains longues, invraisemblablement minces, aux doigts fuselés... mais affreusement incommode, la main se trouvant emprisonnée depuis le poignet dans une sorte de gantelet ajouré !

Revenons aux joyaux proprement dits. Chez Falize, les émaux renaissance mêlés aux pierres offrent des combinaisons réussies, telle cette chaîne en plaques émaillées dont le pendant enchâsse un rubis rose. Les bijoux historiques retiennent aussi le public : le diamant noir offert au roi de Saxe par Napoléon en 1810, la couronne commémorative du Consulat, le marteau et la truelle du pont Alexandre ; et une étrangeté : une prime perle reproduisant trait pour trait le profil de la reine d'Angleterre, et chacun s'extasiant sur la ressemblance.



Une des nouveautés des dernières années, c'est la taille du diamant en navette : Boucheron en expose un collier entremêlé de grosses perles qui est absolument surprenant. Les diamants en poire sont aussi des plus admirés : les Mazarins qui faisaient partie des diamants de la couronne et dont deux se retrouvent dans la vitrine de Vever, sont dépassés en grosseur par quelques-uns de ceux vus ici.

Aux diadèmes, colliers, devants de corsages, chaînes, s'ajoute maintenant un nouveau bijou : les ceintures byzantines. Coulon en montre de très originales : treillages de brillants entre lesquels tremblent des perles roses ou des turquoises, c'est exquis. A citer aussi cette étrange parure de Vever au dessin chinois, où des dragons et des flammes d'or et de brillants entourent des diamants bleus ; et à côté, quels jolis enroulements de perles, et quelle monture à un devant de corsage diamants et rubis : fantastique libellule.

Pour varier l'uniformité des colliers enfilés on cherche des combinaisons : faut-il avouer que je prise peu ce rang de magnifiques

perles blanches et noires arrangées en demi-dizaine de chapelet. Je préfère comme goût ce collier d'opales rondes et séparées par de fines lamelles de diamant — chez Chaumet, je crois — et, chez Philip, un rang de turquoises de Perse, bien que, sans leur habituel entourage de brillants, celles-ci perdent un peu de leur éclat. Les fleurs tiennent aussi grande place dans la joaillerie, mais non plus la fleur conventionnelle d'autrefois : la fleur copiée sur la nature : ce bouton de rose à jours chez Philip ; ou ce bouquet de trois œillets, le jaune en topazes, le rouge en rubis, le blanc en brillants, de chez Foy ; ou les chrysanthèmes nacrés de Vever, ou le pavot noir en acier bruni et brillants de Coulon.



Avec l'exposition de Nancy, avec les envois de Téberger, Sandoz, Fouquet, surtout Lalique, nous sommes dans le domaine de l'art pur : là les formes sont indescriptibles, les couleurs intraduisibles, et, pour en rehausser l'éclat, les pierres précieuses vont se mêler à ces émaux et à ces ciselures. C'est décourageant à dépeindre et enthousiasmant à voir ; reconfortant aussi, à une époque où il est de coutume de médire de son temps, de voir les progrès accomplis. Jetez les yeux à l'Exposition rétrospective sur les bijoux d'il y a 40 ou même 25 ans : voyez plus en arrière les joyaux qui ornaient les épaules immortalisées par Ingres, et revenez ensuite devant les merveilles de Lalique, ce sera un sentiment de joie esthétique aussi bien que de fierté nationale.

Aussi bien pourrions-nous l'éprouver devant les chefs-d'œuvre de l'orfèvrerie d'or, d'argent, ou même d'étain ; mais ce sujet si fertile nous entraînerait aujourd'hui trop loin. Mentionnons seulement les étains d'art de M. Brateau qui, en outre, dans quelques bijoux ciselés, dans une exquisite monture d'éventail en or repoussé, dans une autre en fer incrusté d'or — le fer mis ici par opposition de tons — témoigne à la fois d'un merveilleux travail et du sens le plus affiné du goût féminin.

SYBIL DE LANCEY.



## CHIFFONS

Pour faire bonne figure, le soir, à l'Exposition, il ne suffit pas d'avoir une robe de mousseline et de dentelle, un chapeau clair tout couvert de fleurs; il faut encore, il faut avant tout un beau manteau! Sans beau manteau, il n'est point de diners dans les restaurants très chers, point de promenade dans la rue de Paris, point de chic ni d'élégance. Avec un beau manteau, au contraire, vous pouvez vous permettre la petite robe de rien du tout, faite à la maison, un chapeau de 22 francs, et vous aurez, malgré tout, l'air du moment et de l'endroit.

De ces manteaux, on en voit toute une variété: paletots, pelisses, douillettes, camails, mantes, pélerines, que sais-je? Il y en a de jolis, il y en a de ridicules. Mais on peut cependant établir que le type du vêtement le mieux porté est celui dont l'extérieur, pour la forme, le choix des teintes neutres ou tranquilles, tient plutôt du manteau de voyage, tandis que l'intérieur de satin blanc tout foisonnant de mousseline de soie donne l'impression d'une sortie de bal. Le contraste s'explique par le fait que ces manteaux sont destinés à protéger les robes claires, légères et infiniment fragiles qu'on porte en ce moment. Il les faut donc longs, enveloppants, faciles à enfiler, et point voyants, ainsi qu'il convient quand on doit circuler à pied dans une foule mélangée. Pour rester tels, leur extérieur doit être un peu sacrifié; mais alors on se rattrape sur la doublure, sur les revers et le col qui paraissent, en somme, une extension de cette même doublure. Et rien qu'avec cela, on a toute facilité pour arriver à des effets d'une somptuosité discrète, mais pas banale, je vous prie de le croire,

Quantité de paletots longs, mi-cintrés, en petit drap léger ou en taffetas, avec un grand capuchon en mousseline de soie rabattu en pélerine sur les épaules. Ce sont plutôt les formes de manteaux avec manches qui dominent.

Il y a ainsi une sorte de pelisse ou paletot, en taffetas gris poussière à plis piqués comme ceux des jupes, avec trois petits collets Directoire. Souvent, aussi, le haut du manteau figure une espèce de boléro très court d'où part l'ampleur du manteau, à la façon d'un vêtement Empire. Mais, d'une manière générale, tous ces manteaux à manches enferment le corps comme en un fourreau, jusqu'à hauteur du genou. Il y a encore, un peu dans le même genre, la douillette en taffetas noir toute rayée de plis piqués et de petits velours noirs, avec un grand fichu de mousseline de soie à volants plissés. Un peu robe de chambre, peut-être, mais d'une charmante allure xviii<sup>e</sup> siècle avec la capeline de paille toute fleurie de roses roses.

Puis ce sont les grandes pélerines tout en mousseline de soie, une série de volants superposés, alternés, le plus souvent en noir et blanc, et qu'on pose comme des chapes sur le bout des épaules. Les mantes Manon, mi-longues, en soie, de couleurs vieillottes: puce, prune de Monsieur, vert-bouteille, avec des ruchés à la vieille, l'immense capuchon bonne femme en dentelle ou en mousseline et toujours et surtout une jolie doublure. Une robe Chinoise en soie bleue avec des bandes noires brodées de blanc, peut-être transformée en manteau d'une façon originale. J'en ai vu un exemple, l'autre soir, et l'effet en était très heureux.

A. DE BOURGEOISIE.

**CRÈME** AUX LIS Pour acquérir, développer et conserver la beauté l'oeil.  
GÉORGIENS 1<sup>er</sup>60 m<sup>1844</sup> ou l'imb. BEAUTY, 28, R. Astorg, Paris.



ALIMENT DES ENFANTS

---



## COURRIER

N. — Ces recettes ont paru.

M. N. — Ce numéro est épuisé, 15 mai 1898.

L. S. — Pour que les prunes à l'eau-de-vie restent bien vertes, il faut les blanchir avec une cuillerée de sel de Vichy pour 10 litres d'eau.

M. F. — Vos rôtis sont bouillis parce qu'on les arrose.

J. D. — Carottes à la Vichy : couper en pastilles, cuire pendant 2 heures avec 60 grammes de beurre pour 500 gr. de carottes, sel et sucre.

M. A. B. — Sirop d'orange : 1 litre jus d'oranges, 3 zestes, 1 kil. 750 sucre, 250 gr. glucose, mettre sur feu vif, écumer et cuire à 31 degrés.

M. B. — Cerises jubile : cuire dans un sirop lié avec un peu d'arrow-root ; ajouter kirsch et allumer au moment de servir.

B. L. — Glace pralinée : faire une crème comme une crème à la vanille et y ajouter du nougat pilé.

E. M. — Sirop de café : faire 1 litre d'infusion de café avec 250 gr. de café, ajouter 2 kil. de sucre. — Voyez la recette de la génoise pralinée. — Nous ignorons ce nom de fantaisie.

De L. — Pour avoir de bon chocolat, il faut le faire cuire très lentement ; en mettre assez et employer du chocolat assez cher pour qu'il puisse être bon. — Vous trouverez des recettes de ce genre dans votre collection.

M. G. — Il nous est difficile de répondre à des demandes aussi vagues. En Allemagne, on sert avec le rôti des fruits ou des légumes cuits au sucre, à part. — Les cassolettes Lucullus se composent d'une purée de foie gras.

De B. — Croquettes huileuses parce que la friture, n'étant pas assez chaude pour saisir et imperméabiliser la pâte, la pénètre ; brunes, parce qu'elles restent trop longtemps dans la friture. Macédoine de fruits : prendre toutes sortes de fruits et faire mariner dans un sirop parfumé au kirsch ou au marasquin ou dans du vin de champagne.

Epinards. — Recette parue en mai dernier.

J. — Pour faire des Coupes-Jacques on mélange dans une coupe à champagne des fruits frais avec un sirop au vin blanc ou au champagne et de la glace aux fruits.

G. — Les confitures tournent en sucre quand elles sont trop cuites ou quand elles sont conservées dans un endroit trop sec.

Qui qu'en grogne. — Ces six recettes ont paru. Coubert — Il n'existe pas de recueil précis. Nous tâcherons de traiter un jour la question.

M<sup>me</sup> E. — Nous penserons à la recette demandée.

B. S. — Cuire la crème avant de la mettre dans le flan. Travailler les œufs avec le sucre, ajouter farine et parfum, verser lait bouillant et chauffer jusqu'à ébullition.

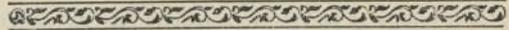
M. Y M. — Non. — Tous se valent. — Vos galettes s'aplatissent parce que vous ne suivez pas exactement la recette. — Recettes parues.

Un abonné. — Tête de veau : renseignement donné dans un numéro récent.

Toulouse. — Caramels mous au café : 250 gr. sucre, 1/4 litre crème, 1 décil. essence café, 1/2 jus de citron. Cuire au boulé.

E. P. — Ces recettes de parfait viendront à leur tour. — Côtes de veau en papillotes : recette parue en 1894. On fait la farce avec jambon, champignons, tomates, farine, jus et beurre.

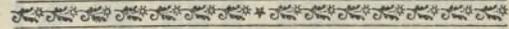
---



## LES CAFÉS CARVALHO

Quelle est la boisson la plus saine et la plus nutritive? C'est incontestablement le café. Quelle est la boisson la moins chère? Celle qui nous nourrit corps et esprit pour 0 fr. 7 centimes. Voilà, sucre compris, le prix de revient d'une bonne tasse du plus fin des Cafés Carvalho, vendus partout en boîtes cachetées, portant la marque, la signature et le prix marqué : 3 francs, 2 fr. 80, 2 fr. 60 et 2 fr. 40 le 1/2 kilo.

---



### Un Consommé pour 10 centimes

Obtenir pour 10 cent. un quart de litre d'excellent consommé instantané, n'est-ce pas, par ce temps d'Exposition où tout devient si cher, le désir de toute ménagère? Les tubes Maggi, réunis par deux, dans une même capsule paraffinée à 20 cent. ont, outre cet avantage, celui de se conserver indéfiniment. Une maîtresse de maison avisée doit toujours en avoir une provision chez elle. On trouve tous les produits Maggi (consommés, bouillons, potages, déjeuners à la minute) dans les bonnes épiceries.

## JUILLET GASTRONOMIQUE

## POISSON

Baisse sensible sur le saumon. Les saumons entiers varient de 7 à 8 fr. 50 le kilo; les plus petits pèsent environ 3 kil. et il en arrive assez régulièrement de ce poids. Saumon coupé : 8 à 10 francs le kilo.

Les cours de la truite saumonée sont aussi plus abordables. Au dessus de 3 kilos : 9 à 11 francs le kilo; au-dessous de ce poids, 9 à 11 francs.

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

Le turbot et la barbu se maintiennent entre 4 fr. 50 et 5 fr. 50 le kilo.

La sole ne varie guère : 4 fr. 50 à 5 fr. 50 le kilo suivant grosseur.

Le bar est assez abondant : 4 fr. 50 à 6 fr. 50 le kilo; mulot : 4 à 5 fr.

Dorades : 2 fr. à 2 fr. 50 pièces, suivant grosseur. Le rouget barbet vaut 6 francs le kilo. Celui de la Méditerranée, plus petit et plus fin que celui de l'Océan, commence à arriver.

Les plus petits colins pèsent au minimum 2 kil. : 2 fr. à 2 fr. 25 le kilo.

Le merlan qui va être rare jusqu'au mois de septembre, atteint des prix relativement fantastiques : 2 fr. 50 à 3 fr. le kilo.

Beaucoup de maquereau : 60 à 70 centimes.

La langouste se maintient entre 5 fr. 50 et 6 fr. 50 le kilo. Le homard varie de 4 à 5 fr. 50. Ces prix s'entendent poids vivant.

Prière à nos abonnés de vouloir bien noter que désormais, nous expédierons toujours les langoustes cuites quand nous le jugerons nécessaire. La langouste cuite expédiée sur glace n'a rien à craindre de la chaleur; la langouste vivante est à la merci

## CAUSERIE DU FOYER

L'usage de la bicyclette représente l'un des meilleurs exercices, suivant l'hygiène. Un sang mieux oxygéné et plus pur, une respiration plus complète, des muscles plus vigoureux, un plus actif fonctionnement de la peau, un sommeil rafraîchissant et réparateur : tels sont les bons effets de cet exercice, véritable providence des névropathes, des arthritiques et des anémiés, si commun dans notre vie contemporaine.

Pour que la bicyclette donne les effets précédents, il est bon d'être indemne de toute maladie du cœur,

des poumons et du ventre. Il faut aussi être complètement entraîné. Or, nous possédons, en hygiène, certains agents médicamenteux qui favorisent l'entraînement : le quinquina, la kola, la coca, le cacao, le phosphate de chaux représentent la gamme de ces remèdes précieux pour le cycliste.

L'un de nos savants confrères a eu l'heureuse idée de les réunir sous le nom si apprécié de *Vin Désiles*.

Le *Vin Désiles* est le pain du cycliste, qui est également recommandé à tous les excursionnistes, surtout à ceux qui se livrent aux ascensions alpêtres, aux chasseurs, aux yachtsmen, aux hommes de cheval.

D<sup>r</sup> VOCLARD.

60 ANNÉES DE SUCCÈS

ALCOOL DE MENTHE **RICQLÈS**

de

(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 RICQLÈS

**H.-J. STUREL**

80, rue Prony, Paris

Spécialité de Trousseaux et Mouchoirs

Linge ouvré en tous genres. — Fabrication directe

Le Gérant : A. DESBOIS.

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).

**RIDES** CICATRICES, TACHES, PETITE VÉROLE

TRAIGNS DE

Pr. les effacer, éc. à M. HERZOG, Le Raincy (S.-et-O.)

**CIRAGE**

**Nubian**

NOIR — JAUNE

DÉPÔT : S'Emploie sans Brosse

23, Rue d'Hauteville CRÈMES, PÂTES et PRÉPARATIONS NUBIAN

PARIS pour Chaussures et Harnais.

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