



## VERT-VERT

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

MESDAMES,

Ce gâteau, fourré d'une crème aux pistaches, est d'une extrême finesse. Il est assez dispendieux, mais sa préparation ne présente pas de grandes difficultés. Pourvu que l'on ait une petite réserve de pistaches, on le fera facilement à la campagne où il sera d'une grande ressource pour les diners de cérémonie quand on manque de glace ou de fruits.

### Proportions

Pour un moule de 22 centimètres de diamètre, convenant pour une dizaine de personnes :

#### POUR LA PÂTE

- 120 gr. de farine tamisée ;
- 130 — de sucre cristallisé ;
- 100 — de beurre ;
- 4 œufs ;
- 1 cuillerée de kirsch, facultative.

#### POUR LA CRÈME

- 3 blancs d'œufs ;
- 150 gr. de sucre ;
- 125 — de beurre extra fin ;
- 60 — de pistaches ;
- 1 verre à madère de kirsch.

### La pâte

La pâte, qui est une sorte de gênoise, ne devant être garnie de crème que lorsqu'elle est parfaitement froide, il faut la

préparer la veille ou le matin pour le soir.

Dans une bassine sphérique en cuivre ou, à défaut, dans une terrine, je mets les œufs entiers et le sucre. Le sucre cristallisé est préférable, parce que, fondant moins vite, il oblige à travailler la pâte plus longtemps. Il est bon d'avoir la bassine ou la terrine un peu tiède, la pâte monte mieux et est plus légère. Je bats les œufs et le sucre avec le fouet en fil de fer, en soulevant la pâte pour lui faire absorber le plus d'air possible. Avec une cuiller de bois on ne peut travailler de même, et l'on n'obtient jamais une pâte aussi légère.

Il faut battre pendant 15 à 20 minutes; un quart d'heure est le minimum. La pâte doit devenir bien lisse, prendre une teinte plus claire, et, quand on la soulève avec le fouet, elle doit retomber en formant un petit monticule qui s'affaisse peu à peu. La pâte étant à point, j'y verse la farine d'un seul coup, et je mêle doucement en soulevant et coupant la pâte avec le fouet ou avec une spatule. Il faut éviter de tourner comme pour délayer, car cela fait perdre de la légèreté à la pâte.

Au lieu de farine, je puis employer seulement de la crème de riz, ou partie farine, partie crème de riz. La crème de riz augmente la finesse de la pâte.

Dès que la farine est mélangée, j'ajoute le beurre fondu. Il doit être à peine chaud et il faut éviter de verser dans la pâte les impuretés qui sont au fond ou à la surface.

Je verse le beurre en un gros filet



continu pendant que, de l'autre main, je mêle avec la spatule. C'est ce mélange, surtout, qu'il importe de bien faire. Il faut toujours s'abstenir de « touiller » ; on doit mélanger en coupant la pâte et en la soulevant pour ramener dessus celle du fond. Plus le mélange est fait rapidement, plus la pâte sera légère.

Je moule et je mets au four *immédiatement*.

#### Le moule

J'emploie un moule dit « à manqué » ou « à génoise » ; c'est-à-dire un moule rond uni à bord légèrement évasé, de 4 à 5 centimètres de hauteur. Nos proportions conviennent pour un moule de 22 centimètres de diamètre.

J'ai dû préparer le moule un peu d'avance ; le mieux est de s'en occuper avant de commencer la pâte. A l'aide d'un pinceau, je le badigeonne de beurre à peine fondu ; puis, quand le beurre est figé, je saupoudre de farine. Un instant après, je retourne le moule pour faire tomber l'excès de farine.

Je verse la pâte dans le moule ainsi préparé, il doit être rempli aux trois quarts, et je mets au four.

Le four doit être assez chaud et la pâte doit monter jusqu'au bord du moule. On compte environ trois quarts d'heure de cuisson. Si le four n'est pas assez chaud, la pâte monte mal, reste lourde et se cire, c'est-à-dire que l'on trouve à l'intérieur des traînées grasses. Si le four est trop chaud, la pâte brunit et fait croûte.

La cuisson terminée, je renverse le moule sur un tamis ou une grille ; la génoise se détache très facilement.

Il est indispensable de la laisser refroidir sur un tamis ou sur une grille, pour que l'air circule dessous et empêche la buée de la ramollir. Il faut attendre au moins 4 ou 5 heures pour fourrer la gé-

noise ; car, si la pâte n'est pas bien froide, elle est difficile à couper et à garnir.

Au moment de commencer la crème, je coupe la génoise à plat par le travers, de manière à obtenir trois disques d'égale épaisseur.

#### La crème

Avant de commencer la crème, je pile les pistaches dont j'ai eu soin d'enlever la peau après les avoir passées à l'eau bouillante. Il faut les piler aussi fin que possible, avec le kirsch et sans sucre, car le sucre se lierait mal à la crème.

Maintenant, je mets le sucre en morceaux ou cristallisé dans un poêlon en cuivre non étamé avec un demi verre d'eau, et je laisse cuire jusqu'au soufflé. Le soufflé est atteint quand, trempant une écumoire dans le sirop, la retirant et soufflant dessus, on voit le sucre s'envoler en formant des petites bulles comme des bulles de savon.

Pendant que le sucre cuit, je bats trois blancs d'œuf en neige assez ferme. Quand le sucre est à point, je le verse doucement sur les œufs en un mince filet continu. Tout en versant, je mêle vivement avec le fouet. Il faut éviter de verser le sucre sur le fouet où il s'attacherait. J'obtiens ainsi une sorte de crème très légère.

Quand tout le sucre est incorporé, je laisse refroidir un instant ; puis, quand la crème n'est plus que tiède, j'ajoute le beurre divisé en petits morceaux que je mélange très doucement avec le fouet jusqu'à ce qu'il soit bien fondu dans la masse. Si on mêle trop vite, la crème perd sa légèreté. Après quoi j'ajoute la pâte de pistache.

#### Pour garnir

Il n'y a plus qu'à garnir la génoise avec la crème. Je mets une couche de crème sur le disque qui formera le fond, l'égalisant bien avec le plat d'un couteau. J'applique



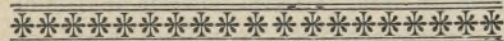
le second disque sur lequel je pose ensuite une couche de crème, et je couvre avec le dernier disque. J'étends alors le reste de la crème sur toute la surface du gâteau, de manière à le masquer entièrement.

On peut appliquer sur le tour, du sucre cristallisé qui s'attache facilement à la crème.

On peut encore réserver environ 3 cuillerées de crème que l'on met dans un cornet en papier. En pressant sur ce cornet dont on a rogné la pointe, on forme un feston quelconque sur le milieu du gâteau, sur le bord et sur le tour. Dans ce cas, on ne met pas de sucre cristallisé.

Enfin, on peut encore, après avoir badigeonné complètement le gâteau de crème, le saupoudrer de pistaches sommairement hachées.

MAZARIN.



## POTAGE IMPROMPTU

AU

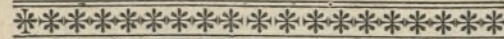
### TAPIOCA-BOUILLON BOUDIER

Dans la quantité d'eau nécessaire au potage, faites pocher le tapioca Bouillon-Boudier. Pour servir, ajoutez-y une cuillerée de sauce tomate; une cuillerée de jambon haché fin, par personne. Servez en même temps, à part, des œufs pochés et du gruyère rapé.

*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.



## POULET SAUTÉ

A LA BOURGEOISE

**T**RÈS bonne recette de la vieille cuisine de famille, soignée, mijotée, et d'une exécution bien simple, ne réclamant que de la surveillance et de l'attention.

### Proportions

Pour 5 ou 6 personnes :

Un poulet moyen d'environ 1 kilo;

100 gr. de beurre;

125 — de champignons;

5 — de persil;

5 — d'estragon;

5 — de cerfeuil;

10 — de farine;

2 décilitres 1/2 de bon bouillon;

2 — de vin blanc;

1/2 — de crème épaisse et fraîche;

12 petits oignons;

1 cuillerée à bouche de purée de tomate.

Jus de citron, muscade, une pincée de Cayenne facultative.

Temps nécessaire : 3/4 d'heure.



## RÉSUMÉ

Faire colorer le poulet découpé dans partie du beurre. Ajouter bouillon, vin blanc, tomate. Faire mijoter.

Cuire les champignons à part, ainsi que les oignons. Les joindre au poulet à la fin de sa cuisson. Lier avec le reste du beurre manié avec la farine et les herbes hachées, ajouter la crème, citron.

**Le poulet**

Choisissez un bon poulet fin, bien en chair, plutôt que très gras. Un poulet pour sauter ne doit jamais être trop gras ; si le nombre des convives dépasse 5 ou 6, il vaut mieux prendre deux poulets moyens plutôt qu'un gros.

Videz-le, flambez-le et coupez-le comme pour fricassée et comme pour tous les sautés. Cette façon a été expliquée trop récemment pour y revenir ici. Vous devez avoir 5 morceaux principaux : 2 cuisses ; 2 ailes ; 2 morceaux de carcasse du dos ; 1 morceau d'estomac réunissant les blancs. En plus, vous pouvez ajouter le cou, sans la tête, et les ailerons, si vous n'utilisez pas ces abattis pour autre chose.

On ne sépare pas les pilons des hauts de cuisse pour les petits poulets sautés, mais, on enlève l'os du haut de cuisse, du moins en partie, en y donnant un coup sec avec le dos d'un gros couteau. La cuisse entière prend ainsi, à la cuisson, une meilleure forme, qui la fait ressembler à un petit jambon.

**Pour sauter**

Prenez une casserole large à bord bas, en cuivre étamé, bien épaisse, sans cela elle brûlerait. C'est ce qu'on appelle une sauteuse. Il la faut assez large pour que tous les morceaux soient à côté les uns des autres. Comptez pour ces proportions, qu'une casserole d'environ 24 centim. de diamètre fera l'affaire.

Mettez-y 40 gr. de beurre ; posez la sur un feu soutenu mais cependant modéré.

Dès que le beurre est fondu, mettez le poulet dans la casserole, en commençant par les plus gros morceaux, que vous posez du côté intérieur, la peau en dessus par conséquent. Serrez-les les uns contre les autres si c'est nécessaire, mais je le répète, ne les empilez pas, car ils provoqueraient de la buée qui empêcherait les viandes d'être saisies et de colorer.

Laissez-les colorer sans les retourner pendant une dizaine de minutes environ, mais, pendant ce temps, surveillez-les bien pour qu'ils n'attachent pas. Ne les piquez jamais avec une fourchette qui en ferait sortir le jus, mais soulevez-les avec cette fourchette pour vous assurer de leur coloration, et retournez-les s'il est besoin. Diminuez un peu le feu à ce moment, car la casserole a dû prendre beaucoup de chaleur et le poulet est bien réchauffé aussi. *Il ne faut pas que le beurre noircisse du tout.* Laissez colorer le poulet encore à peu près le même temps de l'autre côté. Soit une vingtaine de minutes environ ; au bout duquel temps le beurre doit n'avoir pas dépassé la teinte noisette, et par conséquent ne présenter aucune amertume, aucune âcreté. Sans cela il ne serait plus bon à laisser dans la sauce, et il faudrait l'égoutter avant d'y verser le bouillon et le vin.

Cette teinte seulement dorée du beurre prouve que la cuisson a été ce qu'elle devait être : bien conduite, avec régularité et sans violence.

**Pour mouiller**

A ce moment alors, le poulet étant de belle couleur, comme un poulet rôti, vous ajoutez les liquides : soit 2 décil. de vin blanc d'abord, puis 2 décil. de bouillon et la purée de tomate. Faites bouillir, et avec une cuiller de bois, appuyez sur le fond pour détacher le gratin léger ou glace



qui est formé par le jus échappé du poulet pendant le sautage.

Dès que l'ébullition s'est déclarée bien générale sur toute la superficie du liquide, retirez la casserole sur un feu *très modéré*, plutôt un feu doux, sans la couvrir, et laissez *mijoter lentement* pendant 20 minutes. Voyez si tout le fond de la casserole pose bien sur le fourneau, afin que le bouillonnement léger soit bien réparti sur toute la surface de la casserole autant que possible. Assaisonnez.

Pendant ce temps, vous aurez préparé les champignons et les petits oignons; il est même bon d'avoir mis les petits oignons en train, dès le commencement, au moment où vous faisiez sauter le poulet, ou même avant, si cela vous est plus commode, car ils doivent être cuits tout à fait quand on les joint au poulet.

#### **Les petits oignons**

Aussi petits que possible et de grosseur égale. Epluchez-les sans trop rogner les extrémités pour qu'ils ne s'effeuillent pas à la cuisson.

Dans une petite casserole, mettez 15 gr. de beurre avec les oignons. Posez sur feu modéré et laissez-les prendre couleur *sans brûler*, en remuant très doucement la casserole. Ajoutez un demi-décilitre de bouillon et une pincée de sucre, et laissez très doucement mijoter, sur feu extrêmement doux. Le bouillon doit former un sirop couleur de caramel, qui glace bien les oignons quand ils sont cuits. Il peut être nécessaire d'en ajouter une cuillerée pendant la cuisson, si le liquide avait trop épaissi et risquait d'attacher avant la cuisson suffisante des oignons.

#### **Les champignons**

Epluchez et « tournez » les champignons. Pour cela, coupez-les au ras de la queue; trempez-les vivement à l'eau fraîche pour les débarrasser du sable qu'ils peu-

vent garder. Egouttez-les tout de suite; pelez-les avec un bon petit couteau de cuisine, en suivant un mouvement de spirale, comme si vous peliez une orange ou une pomme. Vous tenez le champignon entre les doigts de la main gauche et vous le faites tourner sous le couteau de la main gauche. C'est ce qu'on appelle « tourner » les champignons.

De cette façon le champignon est uni, lisse; tandis que les personnes inexpérimentées, pour cette opération, le ratissent en allant du bord vers le centre, et la peau ainsi enlevée laisse des sillons, des irrégularités.

A mesure que le champignon est tourné, jetez-le dans une petite casserole où vous avez mis une cuillerée à bouche d'eau froide; une cuillerée à café de jus de citron, une pincée de sel et une noisette de beurre. Sautiez, pour qu'ils s'imprègnent tous de ce liquide acidulé qui les empêche de noircir.

Les queues ne s'ajoutent pas, mais on les utilise dans des sauces et des jus pour donner leur fumet, ainsi que les épluchures.

Posez la petite casserole sur un feu très vif. Dès que le liquide monte en bouillonnant et couvre les champignons, — car ils en fournissent eux-mêmes — il faut retirer la casserole que vous tenez au chaud simplement.

#### **Les herbes**

Il ne faut prendre que les feuilles sans leurs tiges, des unes et des autres. On peut faire blanchir l'estragon et le persil si les herbes ne sont plus très tendres, comme au printemps. C'est-à-dire les laisser 3 ou 4 minutes dans de l'eau bouillante sur le feu.

Mais ce n'est pas nécessaire pour le cerfeuil. Egouttez-les sur un linge, et hachez-les bien finement. Rassemblez-les sur une



assiette avec le reste du beurre, soit 20 gr. Avec une fourchette, pétrissez le tout pour former une pâte très unie. Vous pouvez même faire légèrement chauffer l'assiette si le beurre est dur et se prête mal à la trituration. Il faut que la farine soit parfaitement absorbée par le beurre, sans cela elle se mélangerait mal dans le liquide et y formerait des grumeaux.

#### Pour lier

Les 20 minutes de mijotement du poulet écoulées, joignez-y les champignons et les oignons avec leurs cuissous, le beurre manié, une pincée de muscade, du poivre de Cayenne si on l'aime.

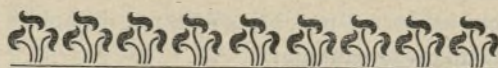
Pour bien mélanger le tout, « vannez » doucement la casserole sur un feu *très, très doux*. C'est-à-dire, tenant la queue, agitez doucement la casserole en va-et-vient pour que le liquide se déplace et circule. Ne laissez que bien chauffer mais pas *bouillir*, car tout y perdrait de la finesse. Ajoutez le citron.

Quand la sauce a chauffé et s'est mélangée en épaississant, ajoutez la crème avec les mêmes précautions, les mêmes mouvements. Laissez bien chauffer, toujours sans bouillir, et goûtez l'assaisonnement. Il faut mettre toujours un peu plus de sel dans les sauces liées à la crème, pour en faire ressortir la saveur. Servez sur un plat bien chauffé, en dressant le poulet au centre d'abord, puis les garnitures autour, et en versant la sauce sur le tout.

#### Observation

Les petits oignons ne doivent pas être trop cuits avant d'être ajoutés au poulet parce qu'ils tomberaient en bouillie. La purée de tomates, fraîche ou de conserve, doit être très épaisse, et non liée, telle qu'on la recueille sous le tamis avant de la lier.

LA VIEILLE CATHERINE.



## \* Menus \*

ŒUFS AUX ÉPINARDS  
PETITS MERLANS AU BEURRE  
SALADE DE POMMES DE TERRE  
TARTE AUX PRUNES



POTAGE JULIENNE  
PAIN A LA REINE  
ALOYAU ROTI  
HARICOTS VERTS A LA POULETTE  
SOUFFLÉ AU CITRON

BROCHET SAUCE TARTARE  
PIGEONS AU SAUTERNES  
SELLE DE PRÉ SALÉE ROTIE  
HARICOTS NOUVEAUX A LA BRETONNE  
VERT-VERT



POT-AU-FEU  
BŒUF BOUILLI SAUCE TOMATE  
POULET ROTI SUR CRESSON  
CAROTTES A LA VICHY  
CRÈME AU CARAMEL

RISSOLES DE MÉNAGE  
VEAU EN FRICASSÉE  
SALADE DE HARICOTS VERTS  
PAVÉ AU CHOCOLAT



POTAGE AU POURPIER  
TIMBALE DE GNOCCHI  
PETITS ROUGETS A LA GELÉE  
TOMATES FARCIES  
PUDDING MARÉCHALE

ŒUFS A LA Russe  
POULET SAUTÉ A LA BOURGEOISE  
COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES  
POMMES DE TERRE DUCHESSE  
COMPOTES DE PRUNES  
BRIOCHE



POTAGE CRÈME DE SANTÉ  
CARPE A LA CHAMBORD  
FILET DE BŒUF A LA CRÈME  
POULARDE ROTIE  
GALANTINE DE CANETON  
SALADE DE LÉGUMES A LA GELÉE  
VERT-VERT

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





## SALADE DE LÉGUMES

### A LA GELÉE

**C**ETTE salade ainsi composée est excellente, à condition, comme nous le disons toujours, de ne rien changer à ses proportions.

La gelée qui l'accompagnera obligatoirement ajoute une finesse très grande. On trouvera la formule de cette gelée plus loin. Mais nous avons laissé ici, aux proportions, le peu de madère nécessaire à sa clarification.

#### Proportions

Pour 9 ou 10 personnes :

- 360 gr. de pommes de terre, cuites ;
- 180 — de carottes tout épluchées, crues ;
- 180 — de haricots verts ;
- 180 — de pois moyens ;
- 2 décilitres 1/2 d'huile d'olive ;
- 1/2 — de vin de madère ;
- 1 cuillerée à café de moutarde anglaise ;
- 1 — — de vinaigre ;
- 5 gr. d'estragon haché ;
- 5 — de persil ;
- 4 décilitres de gelée ;

Poivre, sel, une pincée de Cayenne, une quinzaine de gouttes d'extrait Maggi, facultatif.

Se prépare 2 ou 3 heures au moins à l'avance.

#### RÉSUMÉ

Préparer la gelée.

Cuire les légumes, les faire refroidir. Faire la mayonnaise, la mélanger aux légumes. Dresser dans le saladier avec un épais cordon de gelée hachée, en bordure.

#### Les légumes

Les pommes de terre seront choisies d'une bonne qualité ; c'est surtout au printemps que cette condition est à observer davantage, parce qu'à ce moment on a souvent des pommes de terre qui sont, pour ainsi dire, tout en eau. La salade entière alors s'en ressent et prend un goût général d'eau ; tout l'ensemble paraît lavé et sans goût. Dans cette saison, il est préférable de prendre la pomme de terre de Hollande qui ne s'écrase pas comme la pomme de terre jaune.

Faites-les cuire à la vapeur si vous avez un appareil quelconque à cet usage, comme les pommes de terre en robe de chambre. Sinon, mettez-les dans une casserole pas trop grande, juste couverte d'eau, avec un peu de gros sel, 20 gr. à peu près pour les quantités. Couvrez et posez sur un bon feu pour faire bouillir. Au bout d'une vingtaine de minutes elles doivent être cuites. Il faut alors égoutter toute l'eau, remettre le couvercle, et laisser la casserole sur feu doux pendant une dizaine de minutes pour que les pommes de terre en chauffant ainsi, dégagent leur humidité et soient farineuses.

Pour les couper, attendez qu'elles ne soient plus que tièdes à peine, sans cela les morceaux ne se tiendront pas bien entiers.

Epluchez-les et coupez-les en grosses rondelles d'un centimètre d'épaisseur que vous détaillez ensuite en morceaux carrés sur cette même épaisseur. Mettez de côté.

#### Les carottes

On épluche les carottes et on les coupe avant de les cuire. Il faut les couper en



petits dés de l'épaisseur des morceaux de pommes de terre, c'est-à-dire d'un centimètre.

Au printemps, quand on a de jolies carottes nouvelles toutes petites, on les choisit autant que possible de même grosseur ; si elles ne sont pas plus grosses qu'une olive, on les laisse entières. Sinon, on les coupe simplement en deux sur la longueur ou en quatre suivant leurs dimensions. Ces légumes, à ce moment, étant de primeur, il est mieux de leur laisser ainsi toute leur apparence.

Mettez les carottes dans une petite casserole, avec deux fois leur volume d'eau chaude, une pincée de sucre en poudre. Couvrez et faites bouillir sur feu modéré, jusqu'à cuisson complète. Le temps exact n'en peut être précisé, tout cela dépend de l'âge des carottes et de la saison. Egouttez-les avec grand soin et réservez avec les pommes de terre sans les mêler.

#### Les haricots verts

Epluchez-les en enlevant leurs fils, et coupez-les en petits morceaux, obliquement, pour figurer des losanges d'environ 1 centimètre. Faites bouillir de l'eau salée à raison de 10 gr. par litre, et en quantité suffisante pour que les haricots baignent abondamment ; sans cela ils ne seraient pas d'un beau vert. Quand l'eau est en pleine ébullition, jetez-y les haricots, ne couvrez pas la casserole, et laissez bouillir fortement jusqu'à ce qu'ils soient cuits. Il faut que l'eau soit assez abondante pour ne pas s'évaporer pendant cette ébullition au point de ne plus baigner largement les haricots à la fin. Egouttez immédiatement les haricots qui jauniraient si vous les laissez dans l'eau chaude, et trempez la passoire à l'eau fraîche, toujours pour la même raison. Egouttez-les parfaitement, et réservez comme ci-dessus.

#### Les pois

Il les faut très frais, de grosseur moyenne, et tous de cette même grosseur autant que possible. Cuisez-les exactement comme les haricots verts, dans le même but de leur conserver leur teinte verte bien fraîche.

#### La mayonnaise

Nous avons consacré à la sauce mayonnaise, il n'y a pas longtemps, des articles très détaillés. Nous résumerons donc seulement les principales conditions nécessaires à la réussite.

Une température douce, plutôt chaude est favorable. *Ne jamais faire rafraîchir l'huile* ni poser la terrine où l'on travaille dans de l'eau froide, encore moins sur la glace.

Avoir les œufs, l'huile, la terrine à la même température ; par conséquent, si le temps est froid, les garder, à l'avance, dans le voisinage du fourneau. Ces précautions sont essentielles.

Cassez les jaunes d'œuf bien frais dans un grand bol ou une petite terrine ; ajoutez la moutarde délayée avec une cuillerée à café de madère. Si par hasard vous ne disposiez pas de moutarde anglaise, n'ajoutez pas de moutarde ordinaire à ce moment, parce que le vinaigre qui entre dans sa composition empêcherait la liaison.

Délayez avec la batteuse ou le fouet, puis versez *goutte à goutte* la moitié seulement de l'huile d'olives, sans cesser de tourner vivement, *dans n'importe quelle direction*, pourvu que vous n'arrêtiez point. Quand la moitié de l'huile est versée, ajoutez le vinaigre, le sel et le poivre. Continuez de verser la seconde moitié de l'huile par plus grandes quantités à la fois qu'au début, maintenant que la sauce est liée. Quand toute l'huile est mise, ajoutez les herbes hachées, le madère et tout le reste de l'assaisonnement.



**La salade**

Dans un saladier de cuisine, mélangez tous les légumes avec la mayonnaise, en les retournant avec précaution pour ne pas écraser surtout les pommes de terre. Goutez en dernier lieu si l'assaisonnement de poivre et sel est à point, car il est impossible de donner des quantités mathématiquement précises là-dessus. La cuisson des légumes fait qu'ils gardent plus ou moins de sel, cela se conçoit.

Hachez votre gelée avec un gros couteau, après l'avoir posée sur un plat ou une planche très nette. On obtient ainsi une masse tremblotante, mais bien transparente. Versez la salade assaisonnée dans le saladier du service, en lui faisant faire un peu le dôme, et tout autour disposez un épais cordon de gelée hachée.

Il n'y a plus qu'à tenir le tout bien au frais avant de servir.

LA VIEILLE CATHERINE.

---

**POULETS EN GELEE**


---

**PRIX**

FR.

*Poulet moyen*, pour 5 ou 6 personnes... 5 50

*Poulet extra*, pour 6 à 8 personnes... 7 50

Ajouter le coût du colis postal en gare ou à domicile et 30 cent. pour emballage pour un ou deux poulets.

*Nota.* — La boîte moyenne pèse environ 1 kil. 500; la boîte extra, 2 kilos.

Ces poulets se gardent très bien plusieurs mois dans leur boîte de fer blanc.

Pour avoir la gelée plus ferme, faire tremper la boîte dans l'eau fraîche une heure ou deux avant de l'ouvrir.

**LA GELEE**

**C**ETTE gelée est, en somme, du jus, auquel on ajoute ensuite de la colle de pied de veau. Si l'on n'avait besoin que de gelée seulement, on cuirait ensemble le pied de veau et le jus, bien entendu.

La cuisson du pied de veau doit avoir réduit de près des 3/4 environ. Celle du jus, de moitié.

Il faut, pour clarifier, du blanc d'œuf, de l'estragon, un peu de madère, comme on le voit ; à la suite, en proportions variables, nécessairement, selon les quantités.

Pour les 4 décilitres de gelée nécessaires à la salade, on prendra environ 2 décilitres 1/2 de jus et 1 décilitre 1/4 de colle.

**Proportions**

Pour 1 litre de jus.

500 gr. de bœuf ;

500 — de veau ;

70 — d'oignon ;

70 — de carotte ;

2 clous de girofle ;

1 bouquet garni ;

2 litres d'eau.

**POUR LA GELEE**

360 gr. de pied de veau, environ, soit 1/2 pied ;

1 litre d'eau ;

Temps nécessaire : 5 à 6 heures.

**LE JUS**

Il est toujours préférable de préparer le jus destiné à la gelée dès la veille, afin que le tout ait le temps de cuire, de clarifier et de refroidir, surtout si l'on ne dispose pas de glace.



Généralement on a besoin de jus pour d'autres apprêts que celui de la gelée. Dans ce cas, au lieu de faire cuire le pied de veau dès le début avec le jus, on le cuit à part, et on ajoute sa cuisson à la proportion de jus voulue pour la quantité de jus nécessaire. Cet arrangement procure une gelée plus consistante que si l'on avait mis le pied de veau à cuire directement dans le jus, surtout si celui-ci doit être assez abondant.

Nous avons donné, dans différentes recettes, des façons de préparer le jus. La composition des viandes diffère, ou tout au moins leurs proportions, selon les usages auxquels le jus est destiné. Ici, nous pouvons prendre moitié bœuf, moitié veau. Le bœuf est pris dans le gîte; le veau dans la crosse ou dans le jarret. Si l'on a des abattis de volaille, la carcasse fraîche d'un poulet rôti, on les y ajoute.

Rien ne remplaçant, en délicatesse, la volaille dans la préparation de la gelée, il est excellent d'y faire cuire une poule entière, comme dans un pot au feu. Cette gelée étant préparée la veille, on a toute occasion d'utiliser avec avantage cette poule à un repas quelconque; soit servi au gros sel, ou avec des nouilles, du macaroni, etc. A défaut, j'insiste sur la nécessité des abattis, leur nombre variant selon la proportion du jus.

Prenez une casserole en cuivre étamé ou en fonte, ou une marmite si vous avez beaucoup de jus à faire. Au fond, mettez-y carottes et oignons coupés en tranches épaisses. Posez dessus les os cassés en menus morceaux, puis les viandes, sauf la poule si vous en mettez, ou les abattis. Point de sel qui à la réduction du liquide risquerait d'être trop accentué. Là dessus ajoutez un peu d'eau, selon la quantité des viandes. Pour 2 livres de viande, il faut 1

carotte et 1 oignon moyen et 2 décilitres d'eau.

*Couvrez casserole ou marmite*; placez sur un feu modéré. Veillez au moment où le liquide va, en réduisant, prendre la consistance de « glace », c'est-à-dire épaissir comme un sirop ou un jus lié. Ne laissez surtout pas sécher, car le jus gratinerait, prendrait une couleur brune accentuée et un goût d'amertume. Retirez tout de suite du feu, et avec la pointe d'un couteau piquez les viandes pour en faire sortir le jus, et tout de suite recouvrez la casserole. Vous avez pu du reste remarquer que ces viandes « suent » sous l'action de la chaleur; la casserole étant close, le jus qui perle à la surface des viandes ne se colore pas, ou à peine, parce qu'il ne sèche pas à mesure qu'il se produit, ainsi qu'il arriverait si la casserole était découverte. L'eau qu'on a versée au début a donc pour but de maintenir une humidité suffisante pendant le temps que les viandes rendront leur jus.

Quand tout ce jus est « sué » convenablement, ce qui a dû s'achever sur *feu très modéré*, la casserole étant toujours couverte, vous constatez, en remuant les morceaux de viande que le peu de liquide les vernit d'une teinte légèrement blonde. A ce moment vous pouvez ajouter l'eau nécessaire. Comptez un litre d'eau chaude par livre de viande. Il faut, du reste que le liquide arrive à hauteur des viandes qui doivent juste baigner, c'est-à-dire que le liquide doit juste les recouvrir.

Faites bouillir, sans recouvrir la casserole. Pendant que l'ébullition se prépare, remuez-en doucement le contenu pour favoriser la montée de l'écume. Enlevez cette écume. Ajoutez un bouquet garni avec très peu de thym, 1/2 feuille de laurier et forte branche de persil. Retirez la casserole ou marmite sur un feu très doux où l'ébullition ne se produise que sur un



seul côté, comme pour le pot au feu et les sauces qu'on dépouille, ainsi que nous l'expliquons toujours. Si le liquide bout fortement sur toute sa surface, le jus est trouble, et bien qu'il doive être clarifié, ce sont des conditions qu'il faut éviter parce qu'elles nuisent à sa saveur. L'ébullition doit être régulière et tranquille : un seul point doit bouillir très doucement. Le couvercle de la casserole doit être posé de façon à laisser un passage pour l'évaporation de la buée, soit le travers d'un ou deux doigts. Il n'est pas nécessaire de laisser cuire trop longtemps les viandes, car dès qu'elles ont rendu tous leurs sucs le jus n'a plus rien à gagner. Cela dépend des quantités, ou plutôt de la grosseur des morceaux de viande employés. Pour les proportions que nous indiquons, quatre heures environ sont suffisantes, car il faut tenir compte du temps de « suage » qui a bien pris une heure et demie. On ajoute la poule au moment qui est le plus commode, pour la servir encore chaude. Le temps de cuisson variant suivant l'âge, la grosseur, nous ne pouvons guère le préciser. Pour une poule jeune et tendre une heure de cuisson suffit. Après l'avoir vidée, flambée, etc., trousseée selon la règle, on la plonge dans la marmite qu'on rapproche d'un feu plus soutenu pour faire reprendre l'ébullition interrompue. Dès que cette ébullition se produit, on remet sur le coin du feu pour reprendre le petit train précédent. Les abattis sont ajoutés de même manière. S'ils proviennent de volailles jeunes, on comptera moins pour les cuire. Dès qu'ils sont cuits, il n'est pas nécessaire de les laisser plus longtemps dans le jus.

En même temps que le jus, préparez la colle de pied de veau.

#### **Le pied de veau**

Le pied étant nettoyé, égorgé, fendu en deux et coupé en morceaux, mettez-le

dans une casserole et couvrez-le d'eau froide. Posez sur le feu et faites bouillir. Ceci a seulement pour but de le faire écumer ; quand l'eau a bouilli, quatre ou cinq minutes, une écume sale s'est produite. Egouttez alors le pied et trempez-le dans l'eau fraîche pour achever de le nettoyer de cette écume. Remettez-le dans la casserole nettoyée et rincée, et couvrez-le d'eau froide, pour qu'il baigne bien partout ; faites chauffer, écumez encore, et quand le liquide commence à bouillir, couvrez la casserole et laissez cuire très doucement comme un pot au feu, pendant 4 heures.

Passez la cuisson dans une petite terrine. Laissez bien refroidir. Quand cette colle est tout à fait solide et ferme, enlevez le peu de graisse de la surface, que vous achevez de nettoyer parfaitement en la lavant avec un linge trempé dans l'eau chaude. Il n'y doit pas rester un atome de graisse. Elle est alors prête à employer.

On remarquera que cette colle ne doit être ni salée, ni assaisonnée d'aucune façon dans ces conditions.

#### **Le mélange**

Quand le jus est cuit de son côté, passez-le, dégraissez-le, et laissez-le refroidir, ce qui permet de le dégraisser plus complètement sans un vestige de graisse.

C'est ensuite qu'on le colle, c'est-à-dire qu'on y ajoute la gelée de pied de veau. Pour ce mélange, gelée et jus doivent être chauffés séparément pour revenir à l'état liquide. Comptez un tiers de gelée de pied pour deux tiers de jus environ.

#### **Pour clarifier**

Fouettez un blanc d'œuf dans une casserole, épaisse de préférence ; ajoutez-y le jus, peu à peu, en fouettant toujours, de façon à produire de la mousse. Puis une forte cuillerée à bouche de madère ; une petite tige d'estragon, une branche de persil, 3 graines entières de poivre, une



bonne pincée de sel. Tout ceci pour la quantité de gelée indiquée aux « Proportions ». Posez alors sur un feu modéré, et *ne cessez pas de battre le liquide jusqu'à ce que l'ébullition se produise*, sans cette condition non seulement le jus se clarifierait moins bien, mais encore le blanc d'œuf risquerait d'attacher au fond de la casserole où il brûlerait et gâterait absolument la gelée qui sentirait le brûlé.

Dès que l'ébullition s'est produite, retirez la casserole du plein feu ; couvrez-la et tenez-la sur un coin du fourneau où elle ne chauffe que *très doucement*. C'est à ce moment que la clarification s'opère ; sous toute l'écume qui s'est solidifiée à la surface du liquide, on aperçoit, en soufflant légèrement sur cette écume pour la séparer, le jus qui devient limpide. Laissez plus ou moins de temps ainsi, selon la quantité de liquide à clarifier. Pour nos quantités, 8 à 10 minutes suffisent.

Prenez alors une serviette ou un torchon dont le tissu soit suffisamment serré. Il faut qu'il n'ait gardé, même tout propre, aucune odeur qu'il communiquerait à la gelée. Trempez-le à l'eau fraîche, tordez-le bien pour qu'il ne soit plus qu'humide ; employé à sec, il ne filtrerait pas bien. La meilleure façon d'installer ce linge à filtrer est d'en nouer les quatre coins aux pieds d'un haut tabouret renversé, au fond duquel on pose la terrine où coulera la gelée à mesure qu'elle passe. Pour de petites quantités on peut encore garnir le fond d'une passoire avec un linge, et passer le tout sur un pot. Ou encore étaler le linge dans le fond d'une terrine ou d'un grand saladier, les bords du linge dépassant tout autour ; verser dedans la gelée ; rassembler avec précaution les bords et les coins du torchon en les serrant comme une bourse, et soulever le tout, doucement pour laisser s'échapper le jus. Si l'on n'a pas la patience de tenir cette poche à la main, on

peut la serrer avec un tour de ficelle, et la tenir suspendue au bord d'une table ou d'une planche au-dessus du saladier posé par terre ou sur une chaise. Pour cela, on applique les bords et les quatre coins sur la table ou la planche, et on les y maintient en posant dessus quelque chose de lourd.

De quelque façon qu'on s'y prenne, il ne faut jamais presser ni appuyer sur une gelée pour la faire passer. Si on ne la trouve pas suffisamment claire, on la passe une seconde fois à travers un nouveau linge.

Ceci fait, il n'y a plus qu'à laisser refroidir complètement pour prendre la consistance voulue, après avoir goûté très soigneusement pour vérifier l'assaisonnement et tenir suffisamment salé, en observant qu'aucun des deux liquides n'a eu de sel pendant sa cuisson.

LA VIEILLE CATHERINE.

## TUBES DE BOUILLON MAGGI

Comme le consommé, qui est un bouillon de graisse, le bouillon gras Maggi se vend en doubles tubes, réunis dans une même capsule paraffinée ; chaque tube permet d'obtenir instantanément un bouillon gras tout assaisonné en délayant simplement ce tube dans un quart de litre d'eau bouillante. — En vente chez tous les bons épiciers comme tous les produits Maggi. — 15 cent. le double tube.



ALIMENT DES ENFANTS





## *A Travers l'Exposition*

Vous est-il arrivé déjà d'imaginer ce rêve : un appartement d'autrefois, qu'après un départ momentané de son occupant on aurait fermé, sans y rien toucher, sans y rien ranger, qui serait resté impénétrable et clos pendant cent ans, et qu'un beau jour on ouvrirait devant vous ?

Vous trouverez au Musée Centennal du meuble la réalisation de votre souhait. Quelque chose comme la maison de la Belle au Bois dormant à travers le siècle : toute une série de chambres meublées selon les styles qui se sont succédé depuis le Directoire.

Et dans ces chambres on a réuni aussi les accessoires, les bibelots familiers des gens qui vivaient à l'époque. Tout y est disposé avec un sentiment exquis de divination, d'une façon si naturelle, si vivante, qu'elle en devient troublante. Devant ces choses du passé, il y a une évocation intense des êtres disparus dont on ne connut que la vieillesse et qui revivent là dans l'éclat de leurs belles années. Cette chambre Louis-Philippe en bois de citronnier, vous l'avez déjà vue chez Bonne-maman, madame. Mais les fraîches draperies, l'étoffe claire des sièges avait été remplacées par un reps foncé avant même que vous ne fussiez au monde. Bonne-maman portait des papillottes blanches et un bonnet de dentelle ; elle trico-

taît et craignait les courants d'air. Vous ne la voyiez pas autre ; sa miniature à seize ans, en robe de bal, n'évoquait rien pour vous. Dites-moi maintenant si dans ce décor aux grâces surannées une Bonne-maman nouvelle, celle de la miniature, n'a pas surgi devant vos yeux ? Et avec quel charme attendri vous la sentez alors pareille à vous-même ; quelles impressions subtiles, pénétrantes, viennent en ce moment voltiger dans votre mémoire ?

Bonne-maman a disparu ; vous avez pris votre face à main et vous examinez les meubles en personne qui les voit pour la première fois. N'est-ce pas que vous leur trouvez une ressemblance affirmée avec les meubles très coûteux de la section anglaise ? Même bois, clair, brillant, mêmes incrustations, même simplicité de lignes pour les meubles de fond. Les pieds des sièges sont plus lourds, le guéridon est trop massif, mais le profil général présente les mêmes aspects. Remplacez le lit de bois par un lit de cuivre ; les tentures et l'étoffe des sièges par quelque chose de très modern style en vert Liberty. Tendez la pièce avec un papier à haute frise, et surtout enlevez-en la pendule, les vases, les portraits qui donnent la note décisive de son époque. Remplacez-les par des grès, des étains nouveaux, des photographies, et l'adaptation sera complète.

Arrêtez-vous devant le cabinet de travail Restauration qui certes en vaut la peine : opulent, confortable, il a grand air. Le bureau est sérieusement beau ; et même, je ne voudrais pas dire une hérésie, ne croyez-vous pas qu'il serait plus en valeur, toute œuvre de reconstitution mise à part, avec l'entourage d'autres sièges ? Ceci, bien entendu, en ne considérant que l'harmonie générale d'une pièce qu'on voudrait habiter de nos jours, et non point l'application rigoureuse du style de l'époque. Regardez les appliques de bronze doré sur les murs à gauche et à droite ; ce sont des merveilles.

Pour ce qui est de la chambre de la Constituante, c'est de la magie pure. Toute l'intimité d'êtres vivant il y a cent ans est enfermée là. La matérialisation de leurs gestes y est



restée fixée ; dans ces vêtements à l'instant quittés et jetés sur le lit ; dans ces papiers épars sur le bureau, dans ces besicles posées près du livre qu'on vient de lire..... C'est le « clou » de la série, comme habileté de mise en scène.

Vous aurez encore grand plaisir à voir le salon Directoire. Dans les musées et les palais nationaux où l'on peut les rencontrer de nos jours, ces meubles gardent des places fixes officielles ; ils sont collés au mur pour laisser passage libre aux visiteurs.

De la sorte, on n'imagine pas aisément l'attitude des gens de l'époque, qui pourtant s'assayaient tous les jours dans ces fauteuils. Il est très curieux de constater combien le groupement vécu des meubles du salon Directoire, combien son air habité enlève de raideur à l'ensemble du style : ce métier à broder, ces pupitres à musique indiquent la présence de femmes jeunes, gaies, comme vous, mesdemoiselles. Au lieu de la « Walkyrie », elles chantaient : « Colin, sois-moi fidèle, conserve-moi toujours ta foi »..... C'est toute la différence.

Plutôt mélancolique, le salon second Empire : encore si près pour les uns, déjà si loin pour les autres ! Notez que ce genre se perpétua pendant les années qui suivirent ; que vos glorieux vingt ans ne s'étonnent pas alors du coup d'œil indulgent qu'y jettent en passant les « dames d'un certain âge »..... Après cela, je vous accorde que cette élégance est totalement dépourvue de sens esthétique, et que le salon Louis XVI, à l'autre bout de la galerie, nous paraît bien plus notre contemporain que celui-ci, où l'on cherche en vain ce qu'on pourrait bien prendre si l'on vous y offrait le choix d'un cadeau...

E. M.

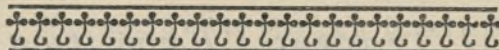
**CRÈME** AUX LIS Pour acquiescer, développer et conserver la beauté. P. O. C. GÉORGIENS 1<sup>er</sup> 60 m<sup>2</sup> ou timb. BEAUTY, 38, R. Astorg, Paris.

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

## LA POSTE A PARIS

Pour répondre au vœu émis par l'Administration des Postes, tendant à faciliter la distribution des correspondances dans Paris, nous prions nos abonnés et correspondants de joindre à l'adresse du Journal le *Pot-au-Feu*, l'indication de l'arrondissement, soit : 14, rue Duphot, Paris (1<sup>er</sup> arrt.)

L'Administration des Postes fait appel au concours du public pour la réalisation d'une amélioration qui, généralisée, doit produire des effets appréciables, pense-t-elle, pour la rapidité du service.



## ROUENNAIS FARCIS

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

Ces canetons, que nous livrons tout prêts à mettre au feu, 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.



## COURRIER

**M. B.** — Langue fourrée : la langue doit être roulée dans une barde de lard frais, *mi-sel*, puis enfilée dans une baudruche. Cuire comme un jambon avec beaucoup d'eau, lentement. Laisser refroidir dans la cuisson. Passer du carmin avec un pinceau à la surface avant qu'elle sèche. Généralement une heure de cuisson par kilo suffit.

**Mlle de B.** — Dans la recette de glace aux fruits faite avec un bassin à blanc, pour 1 litre de sirop de fruits à 20°, il faut 3 kilogrammes de glace et 500 grammes de gros sel.

**Mme P., Troyes.** — Faire tremper les cerises à l'eau bien fraîche une heure avant de les mettre dans l'eau-de-vie. Couvrir d'eau-de-vie à 45°; ajouter un bâton de cannelle et du sucre en morceaux cassés à la main jusqu'à saturation.

**Mme de L.** — Aubergines amères : ne pas les saler et les saupoudrer d'un soupçon de sucre et de sel *après cuisson*. Le terrain est sans doute trop amendé, et, peut-être aussi les aubergines trop mûres.

**Beau pataud.** — Rien, à première vue, ne nous rappelle la recette en question. Nous ne pouvons prendre note des trop nombreuses indications publiées dans le courrier; nous regrettons de ne pouvoir y chercher celles que vous demandez avec des renseignements seulement très vagues quant à l'époque et à la recette elle-même.

**Versailles.** — Ciseler les merlans; tremper dans du lait salé et poivré; rouler dans la farine. Frire à friture très modérée, quand elle commence seulement à fumer, y plonger les poissons par deux seulement à la fois. Laisser cuire une dizaine de minutes. Pour le chou farci, trop long à résumer ici. Mais nous en donnerons une recette probablement bientôt.

**Taches d'encre.** — L'eau fraîche suffit pour enlever le lait sur la plupart des étoffes; un peu de borax ajouté dans l'eau, fait disparaître toute trace.

**Corradino.** — Vous trouverez dans ce numéro même, la façon de préparer le jus qui vous embarrasse.

**Orsay.** — Votre armoire à confitures est certainement humide, comme la présence du reste des fourmis l'indique; c'est la cause de la moisissure de vos confitures, si les quantités de sucre et le temps de cuisson ont été bien observés. Il n'y a rien à faire qu'à les changer de place. Les confitures doi-

vent être tenues dans un endroit parfaitement sec et qu'on peut aérer fréquemment. L'essence de té-rébenthine, dit-on, chasse les fourmis. Nous vous chercherons la recette du fromage demandée.

**L'Isle-Adam.** — Ayez patience, la recette de l'omelette viendra en son temps. Pour les mirabelles et les reines-claude vous pouvez toujours suivre, en attendant, les mêmes prescriptions que pour la confiture d'abricots.

**Surville.** — Puisque vous êtes abonnée depuis 4 ans, vous trouverez la recette de perdrix aux choux que vous réclamez dans le n° du 15 octobre 1898. Elle est excellente.

**L. A. de Saint-Rémy.** — Nous chercherons les indications demandées pour le poisson.

## UN REVIVIFIANT ÉNERGIQUE

Déprimé par les chaleurs, l'organisme a besoin d'un revivifiant énergétique qui réveille l'appétit, rétablisse le fonctionnement de la digestion et relève l'activité musculaire. Nul tonique ne remplit mieux ce rôle sauveur que le *Vin Mariani* et ceux qui avaient l'habitude de prendre, en hiver ou au printemps, leurs deux verres par jour de ce délicieux reconstituant ne craignent pas de continuer, par une troisième coupe, l'usage du vin de vigueur, dont les services ne furent jamais plus précieux qu'en ces jours caniculaires.

## LES CAFÉS CARVALHO

La consommation du café est quotidienne, et un bon conseil sur cette question vaut son pesant d'or. Si vous voulez éviter la falsification, adoptez les *Cafés Carvalho*, qui ne sont vendus qu'en boîtes cachetées de 125, 250 et 500 gr. nets, au prix de 2 fr. 40, 2 fr. 60 et 3 fr. le 1/2 kilog. (prix et poids marqués sur chaque boîte, avec le nom, la marque et la signature). L'exiger dans les bonnes Maisons et 85, rue Turbigo, etc.

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



## AOUT GASTRONOMIQUE

## POISSON

La rareté du poisson, résultat des derniers mauvais temps, a eu son effet surtout sur le prix de la sole qu'on a vu s'élever à 8 francs le kilo et même 9 fr. ce qui se produit fort rarement.

Ce nous est une occasion de rappeler que les cours que nous mentionnons ici sont à titre d'indication, représentant la moyenne qu'on peut prévoir à l'entrée de la quinzaine. Nos abonnés doivent supporter les augmentations imprévues comme aussi être persuadés qu'ils bénéficient des prix avantageux que des arrivages nombreux et le beau temps peuvent créer.

Il est à supposer que les cours redeviendront ce

qu'ils étaient en première quinzaine d'août, d'autant, nous le répétons, que c'est principalement sur la sole que la hausse s'est manifestée. Cette sorte de poisson doit revenir à son cours normal, soit 4 fr. 50 à 5 fr. 50 le kilo.

Nous compterons donc, pour le saumon entier, 8 à 9 fr. le kilo, avec majoration de 1 fr. pour le saumon coupé.

Truite saumonée : au-dessus de 3 kilos, 7 à 9 fr. le kilo ; et au-dessous de ce poids, 9 à 11 fr., la truite de moindre poids, plus demandée, étant plus chère que la grosse.

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

Turbot et barbie : 5 fr. 50 et 6 fr. le kilo.

Le bar ne diminue guère : 5 fr. 50 à 6 fr. 50 le kilo ; mulet : 4 à 5 fr.

Dorades : 2 fr. à 2 fr. 50 pièces, suivant la taille.

Le rouget-barbet de la Méditerranée, restera tou-

## CAUSERIE DU FOYER

## Hygiène de la saison.

C'est surtout en été que l'on souffre de la faiblesse du sang et du système nerveux.

On ressent alors des palpitations et des irrégularités du cœur, des douleurs musculaires erratiques, la mollesse et la langueur générale, l'apathie du cerveau, les vestiges et les tendances migraineuses et névralgiques. Le sommeil est souvent troublé et cesse d'être réparateur.

L'hygiène conseille alors de relever l'assimilation générale et de tonifier la circulation par des remèdes s'adressant en même temps au système nerveux pour ramener l'équilibre et l'harmonie dans la vitalité. Le *Vin Désiles* sait le mieux effectuer ce remontement

durable et rapide, parce que tous ses principes combinés s'accordent et se liguent, pour ainsi dire, contre la débilité générale.

La kola, puissant régulateur du cœur et du système nerveux, empêche l'usure des forces et l'épuisement constitutionnel et régénère le muscle affaibli. La coca et le quinquina triplent les forces, remontent l'estomac et l'intestin ; le cacao restaure les cellules nutritives, pendant que le tanin s'oppose à la mollesse des chairs. L'iode et le phosphore, unis aux sels de chaux, contribuent à la régénération minérale de l'être humain, au moins aussi utile que sa génération organique.

Etendu d'eau de Saint-Galmier, en été, le *Vin Désiles* constitue la boisson la plus saine, la plus agréable et la plus rafraîchissante.

D<sup>r</sup> CENDRE.



**MODE D'EMPLOI**

Dans un litre de lait bouillant, versez le contenu de la boîte, remuez avec une cuillère.

Après cinq à six minutes d'ébullition retirez du feu, passez au tamis ou à une passoire fine. Coulez dans un moule.

Après complet refroidissement, retirez du moule, vous aurez une délicieuse crème renversée.

PARFUMS : Chocolat, Vanille, Café, Citron, Orange, Pistache.

Prix : 1 fr. 10

Par 12 boîtes au choix, 13 fr., franco gare.

Le Gérant : A. DESBOIS.

**TAFFETAS VULNÉRAIRE**

**MARINIER**

ÉPIDERME FACTICE, SOUPLE, IMPERMÉABLE

Guérit sans cicatrices, les

**Coupures, Brûlures, Crevasses, Écorchures**

et toutes les plaies en général.

LE PERDRIEL, 11, rue Milton, PARIS.



**BIBLIOTHÈQUE TOURNANTE TERQUEM**  
(MARQUE DÉPOSÉE)

**POUR LIVRES & MUSIQUE**  
APPUI-LIVRES, CHEVALETS,  
PORTE-DICTIONNAIRE, ETC.

Envoi franco du catalogue

**Em. TERQUEM**  
PARIS — 19, rue Scribe — PARIS

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