



FILETS DE GRONDIN

A LA PARMENTIÈRE

Cours de M. A. Colomblé

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

Le grondin, poisson à grosse tête, appelé parfois à tort rouget, ne saurait être rangé dans la catégorie des poissons fins. Sa chair, à laquelle on reproche avec raison d'être un peu sèche, est cependant très bonne. Ce poisson est, d'ailleurs, d'une grande ressource, car on le trouve à peu près partout, et à des prix très modérés. Voici un moyen très simple de le présenter dans un déjeuner et d'en faire un joli plat.

Proportions

Pour 5 ou 6 personnes :
3 grondins d'environ 250 gr. chacun ;
50 gr. d'oignon ;
10 — de sel ;
1/2 litre d'eau ;
1 décilitre de vin blanc ;
Bouquet garni (persil, thym, laurier) ;
Une dizaine de boules de poivre.

POUR LA GARNITURE

500 gr. de pommes de terre ;
40 — de beurre ;
15 — de farine ;
2 cuillerées de crème ;
2 décilitre 1/2 du bouillon de poisson.

Le bouillon de poisson

Je commence par lever les filets des grondins. Tandis que les poissons plats,

comme la sole, fournissent quatre filets, le grondin n'en donne que deux. Après avoir tranché la tête et rogné la queue, je fends le dos complètement et sur toute sa longueur, dégageant chaque moitié du poisson de l'arête centrale. J'obtiens ainsi deux filets. Je laisse leur peau, qui est nécessaire pour maintenir la chair, qui est très courte, et je les mets de côté.

Je prépare maintenant le bouillon de poisson qui me servira pour cuire les filets, et, ensuite, pour faire la sauce. Dans une petite casserole je mets la tête et les arêtes des poissons avec 1/2 litre d'eau, 1 décilitre de vin blanc, sel, poivre, bouquet garni, l'oignon coupé en rondelles ; je couvre la casserole et je fais cuire à tout petit feu pendant une demi-heure ou trois quarts d'heure. Il faut entretenir une ébullition presque imperceptible, comme pour un pot-au-feu.

Le bouillon étant à point, je range les filets de grondins, dans une petite casserole ou dans un plat creux où ils tiennent à l'aise les uns à côté des autres, mais cependant sans trop de vides. Ils doivent, en effet, être couverts par le liquide, et, si le récipient était trop grand, notre proportion de bouillon serait insuffisante.

Je verse le bouillon, en le passant sur les filets, je couvre avec un couvercle ou, simplement, avec une feuille de papier beurré, et je chauffe jusqu'à ébullition. Je laisse donner un bouillon, puis je retire sur le coin du fourneau, de manière que le court-bouillon reste aussi chaud que possible, mais sans bouillir, c'est ce que

l'on appelle « pocher ». Au bout d'une dizaine de minutes, le poisson est cuit. S'il doit attendre un peu, je place la casserole de façon que l'eau, tout en restant chaude, ne garde point une température si élevée.

Les pommes de terre

Pendant la cuisson du court-bouillon, j'ai dû préparer les pommes de terre. Je les choisis de grosseur moyenne et aussi égales que possible. Après les avoir pelées et coupées en deux dans le sens de la longueur, je les mets dans une casserole d'eau froide salée à raison de 15 grammes de sel par litre. L'eau doit complètement les couvrir. Je couvre la casserole et je laisse bouillir 20 minutes.

J'égoutte alors complètement la casserole, je la remets sur le feu, et je fais sécher les pommes de terre en les sautant plusieurs fois, ce qui les rend farineuses.

La sauce

Vers la fin de la cuisson des pommes de terre, je prépare la sauce.

Dans une petite casserole je fais fondre 40 grammes de beurre; j'ajoute la farine et je mêle bien sans laisser prendre la moindre couleur. Il est indispensable d'obtenir une bouillie bien lisse sans le moindre grumeau. Je mouille alors avec 2 décilitres $1/2$ du bouillon de poisson; c'est à peu près ce qui doit me rester après la cuisson des filets. J'ai soin d'en laisser un peu sur les filets pour les empêcher de dessécher.

Je fais bouillir pendant cinq ou six minutes ou davantage, suivant le degré de consistance de la sauce, lequel dépend de la qualité de la farine et de la richesse du court-bouillon. Il faut tenir compte aussi de l'épaisseur de la crème avec laquelle je lierai la sauce dans un instant. La sauce, finalement, doit avoir la consistance d'une

crème légère. Il vaut mieux, en tout cas, la tenir plutôt un peu épaisse, car il est toujours facile, après avoir ajouté la crème, de la détendre et de l'amener au point voulu avec un peu du court-bouillon que l'on a réservé sur les filets.

Donc, la sauce étant à point, je la retire du feu et j'y mêle 2 cuillerées de crème fraîche un peu épaisse. On peut ajouter un peu de persil haché.

Pour dresser

Je range les filets sur un plat long, en travers et en biais les uns à la suite des autres. Je place les pommes de terre tout autour. Je nappe les filets avec une partie de la sauce, dont le reste est servi en saucière.

MAZARIN.



POULETS EN GELÉE

PRIX

FR.

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

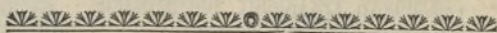
Poulet extra, pour 6 à 8 personnes... 7 50

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

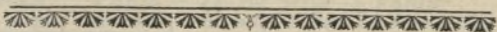
Nota. — La boîte moyenne pèse environ 1 kil. 500; la boîte extra, 2 kilos.

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.



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





Pêches à la Condé

Il y a plusieurs façons de présenter les pêches à la Condé, mais le fond reste toujours le même. C'est-à-dire une compote de pêches, du riz cuit comme pour croquettes ou gâteau, et un sirop ou sauce mélangé de marmelade d'abricots. Le tout chaud et agrémenté de fruits confits. C'est la formule générale, et ce n'est que comme exception qu'on rencontre, à la place du riz, l'emploi de farine ou semoule de maïs.

La recette suivante est très facile à réussir ; elle est pratiquée d'une façon courante dans la bonne cuisine.

Proportions

Pour 6 ou 7 personnes :
 7 pêches petites, pesant brut 400 gr. ;
 250 gr. de sucre ;
 2 décilitres 1/2 d'eau ;
 1/2 — de kirsch ;
 3 cuillerées de marmelade d'abricots ;
 1 douzaine de cerises confites ;
 10 centimètres d'angélique confite.

POUR LE RIZ

100 gr. de riz Caroline ;
 30 — de beurre ;

75 — de sucre ;
 4 décil. de lait bouilli ;
 3 jaunes d'œuf ;
 1/2 bâton de vanille ;
 Pincée de sel.
 Temps nécessaire : 1 h. 1/2.

RÉSUMÉ

Pocher les pêches dans un sirop léger.
 Cuire doucement le riz blanchi avec lait, beurre, sel, sucre, vanille. Lier avec jaunes d'œuf. Dresser sur le plat, entourer avec les pêches, décorer avec fruits confits. Verser sur le tout le sirop réduit, mélangé de marmelade d'abricots et de kirsch.

Les pêches

Ayez de bonnes pêches qui puissent être partagées en deux. Ceci est important, car beaucoup d'espèces ont la pulpe adhérente au noyau. Il n'est point nécessaire de prendre des pêches d'une espèce renommée, ni d'une grosseur extraordinaire, cela va sans dire. Attachez-vous seulement à les choisir bien saines, *point trop avancées comme maturité*, et surtout sans taches ni meurtrissures qui, à la cuisson, s'accroîtraient soit en teinte brune, soit en bouillie. Et pour le bon aspect du plat, choisissez-les, autant que possible, d'une forme grosseur.

Pelez-les, en détachant délicatement la peau avec un petit couteau, sans entamer la chair. Certaines espèces pouvant présenter à ceci quelque difficulté, il suffit en ce cas de plonger la pêche dans l'eau très chaude, presque bouillante, *hors du feu*, et de l'y laisser 3 ou 4 minutes. On égoutte la pêche sur un linge, et l'on soulève la peau avec la pointe du couteau ; elle s'en va très bien, et ce procédé laisse à la pulpe la couleur rosée de la peau, comme une vraie teinture.

Partagez vos pêches par la moitié.

Dans un poêlon en cuivre *non-éamé*, dit poêlon d'office, mettez le sucre et l'eau indiqués.

Le poëlon en cuivre non étamé est surtout nécessaire quand il faut conserver aux fruits une couleur rouge que l'étamage ferait violacer, et aussi lorsque le sucre doit cuire à un degré qui pourrait altérer l'étain. Si vos pêches n'ont pas gardé de coloration, vous pouvez vous dispenser du poëlon de cuivre, car le sirop ne réduira que modérément ensuite.

Posez sur un feu soutenu et faites fondre le sucre à mesure que le tout chauffe. Dès que l'ébullition est bien déclarée, sans attendre que le sucre cuise davantage, mettez-y les pêches. Surveillez le moment très proche où l'ébullition reprend, et aussitôt, *couvrez la casserole et retirez-la du feu, en la tenant seulement au chaud sans bouillir* pendant 1 heure. C'est ce qu'on appelle pocher : c'est-à-dire cuire dans le sirop sans ébullition. De cette façon, les pêches gardent une saveur de fruit frais et sont tendres tout en gardant une certaine consistance. Elles ne doivent pas du tout se déformer, à plus forte raison ne pas s'écraser ; elles doivent, au bout de ce temps de demi-cuisson, être restées bien intactes.

Pendant que les pêches pochent, mettez le riz à cuire.

Le riz

Ayez de très bon riz Caroline, bien trié, de bonne qualité ; c'est indispensable, nous le répétons toujours pour les entremets fins.

Lavez-le à plusieurs eaux fraîches, jusqu'à ce qu'il en sorte une eau limpide.

Egouttez-le, mettez-le dans une casserole et versez dessus de l'eau froide dans la proportion de deux fois la hauteur du riz. Posez sur un feu modéré, faites bouillir ; laissez bouillir 5 ou 6 minutes. Tout de suite retirez du feu, jetez le riz dans

une passoire que vous plongez à l'eau fraîche pour le bien rafraîchir, ce qui par la suite le raffermira, et le bien nettoyer de toute écume. Egouttez-le complètement, sans reste d'eau. Faites bouillir le lait. Il doit être très bon, très pur, sans cela le riz ne sera pas fameux. Si vous croyez qu'il est léger, c'est-à-dire additionné d'eau, faites en bouillir le double de ce qu'il faut, jusqu'à ce qu'il ait réduit à la quantité nécessaire.

Prenez une casserole en cuivre étamé épaisse, afin que le riz ait moins chance d'attacher. Mettez-y le riz, le beurre, la pincée de sel, le sucre et la vanille. Ordinairement on ne sucre pas le riz dès le début, le sucre faisant attacher le riz ; mais ici il est en assez petite proportion et l'inconvénient n'est point le même. Sur le tout, versez le lait chaud. Posez la casserole sur un feu doux et à partir de ce moment, ne touchez plus au riz, car vous le feriez attacher. Je veux dire ne le remuez pas avec une cuiller ou une fourchette qui déplacerait le liquide et les grains de riz. Couvrez la casserole, en ne laissant qu'un léger échappement pour la buée, et laissez cuire tout doucement pendant 40 à 45 minutes environ. Les grains doivent être bien gonflés, bien tendres. Un grain qu'on serre entre les doigts doit s'écraser sans effort ; mais dans la casserole, pris en masse, chaque grain doit être entier et distinct.

Vers la fin de la cuisson, le riz semble à sec. Inclinez alors la casserole, et sans remuez le riz, regardez s'il n'y surnage pas un peu de liquide. C'est très suffisant pour terminer la cuisson, car le riz doit être tenu consistant, le sirop avec lequel on l'arrose pour servir, le délayant pas mal.

Toutefois si le riz ne rendait plus du tout de liquide et qu'il fût insuffisamment

cuit, il faudrait pour l'amener jusqu'au terme de sa cuisson sans qu'il brûle, y ajouter un peu de lait chaud ; mais très peu à la fois, pour n'en pas mettre trop, une cuillerée à bouche suffit pour empêcher d'attacher.

Les jaunes d'œuf

Battez-les dans une tasse pour les bien délayer. Retirez la casserole au riz du feu, enlevez la vanille et tout de suite, tandis qu'il est encore tout chaud, mélangez-y les jaunes. Vous les faites couler en filet tandis qu'avec une fourchette vous retournez et remuez le riz. La fourchette, ici, casse moins le riz que la cuiller de bois. La chaleur du riz est suffisante pour cuire l'œuf au point où il doit lier, et sans avoir à remettre la casserole sur le feu.

Pour dresser

Versez alors le riz sur le plat de service. Dressez-le à votre goût : soit en roche d'une hauteur uniforme, comme un gâteau, soit en s'élevant un peu en dôme. Ne l'étalez pas sur toute la superficie du plat, de toute façon ; laissez toujours, entre le riz et le bord un espace, comme une sorte de rigole où l'excès du sirop qu'on verse sur les pêches pourra trouver place tout à l'heure.

Vous pouvez encore, si vous voulez, tasser le riz dans un moule dit à bordure, beurré, d'où vous le démoulez aussitôt sur le plat sans le laisser séjourner dans le moule qui ne sert qu'à le tasser dans la forme de couronne voulue.

Enlevez les pêches de leur sirop où elles ont poché le temps indiqué ; prenez-les avec précaution, en les égouttant bien. Dressez-les autour du socle de riz en les y appuyant, ou sur la bordure, selon la forme adoptée. En tous cas, il faut les chevalet légèrement les unes sur les autres. Disposez les cerises confites et l'an-

gélique coupée en petits losanges, d'après votre goût. Sur le socle ou la pyramide, c'est très simple de marquer un dessin symétrique. Sur la bordure, on pose les fruits confits sur les pêches mêmes.

Tenez le plat au chaud, à l'étuve ou autrement, mais pas au four surtout, ou une forte chaleur durcirait la surface du riz et recuirait les pêches. Le plat n'a pas besoin d'être brûlant ; il suffit qu'il soit chaud sans excès.

Tout de suite vous faites réduire le sirop.

Le sirop

Remettez le poêlon sur le feu, et faites bouillir votre sirop à feu vif, pour le faire réduire. Il faut qu'en posant une goutte de sirop sur une assiette froide et en inclinant ensuite l'assiette, le sirop coule lentement. Cependant, ne laissez pas trop épaissir, car vous allez ajouter la marmelade d'abricots qui lie et donne de la consistance. Comptez que votre sirop doit fournir, au point voulu, à peu près 2 décilitres.

Ajoutez-y alors la marmelade d'abricots. en retirant le poêlon sur un feu très doux. Délayez bien et passez le tout au tamis, dans un bol ou une petite casserole que vous tenez au chaud, jusqu'au moment d'envoyer les pêches à table. Le kirsch n'est ajouté que *hors du feu*.

On ne doit jamais arroser une compote qu'au dernier moment, juste avant de la servir. Sans cela le sirop ne la glace plus du même brillant.

Pour servir

Arrosez les pêches avec le sirop. Si la quantité vous en semble trop abondante pour le plat, selon la forme que vous avez choisie pour disposer le riz, vous pouvez présenter le surplus à part dans une saucière.

LA VIEILLE CATHERINE.



* Menus *

ARTICHAUTS A LA TRÉSORIÈRE
 LANGUE DE BŒUF EN MATELOTE
 ÉPAULE DE VEAU AU FOUR
 POMMES DE TERRE SAUTÉES
 CRÈME RENVERSÉE



SOUPE AU LIÈVRE
 FILET DE SOLES EN PAUPIETTES
 FILET DE BŒUF A LA LORRAINE
 PERDREAUX ROTIS
 GALANTINE DE CANETONS
 SALADE DE LÉGUMES
 PÊCHES A LA CONDÉ

OMELETTE AU JAMBON
 FOIE DE VEAU SAUTÉ AUX HERBES
 COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES
 HARICOTS BLANCS NOUVEAUX
 SOUFFLÉ AU CITRON



POTAGE A LA TOMATE
 AU TAPIOCA-BOUILLON BOUDIER
 VEAU BRAISÉ AUX LAITUES
 CROUTE AUX CHAMPIGNONS
 FOIRES AU RIZ MÉRINGUÉES

ŒUFS A LA COQUE
 BOULETTES HOLLANDAISES
 BLANQUETTE DE VEAU
 HARICOTS VERTS SAUTÉS
 GATEAU BRETON



POTAGE CRÈME D'ORGE
 CIVET DE LIÈVRE
 POULET ROTI
 CARPE FROIDE A LA GELÉE
 CONCOMBRES A LA CRÈME
 PUDDING A LA PARISIENNE

ŒUFS POCHÉS A LA TOMATE
 FILETS DE GRONDIN PARMENTIÈRE
 HARICOTS VERTS A LA POULETTE
 CROQUETTES DE RIZ



POTAGE AU POURPIER
 TIMBALE DE MACARONI
 LANGOUSTE A LA BROCHE
 CÉPES A LA BORDELAISE
 PUDDING A LA MARÉCHALE



LANGUE DE BŒUF EN MATELOTE



moins que la maison ne soit nombreuse, on ne mange guère une langue entière de bœuf à un seul repas ; les façons de l'accommoder sont donc toujours appréciées, d'autant mieux que la langue a cela de particulier qu'on peut la réchauffer, la recevoir même, sans aucun désavantage, au contraire. On pourra donc le premier jour servir la langue avec une sauce tomate, et le lendemain l'accommoder en matelote. Ou, si la maison est nombreuse, la préparer tout entière en matelote, en augmentant bien entendu les proportions de sauce et d'oignons, d'après les quantités de langue. Du reste, il y a des langues de grosseurs différentes, cela dépend, naturellement, du bœuf, de sa taille, de son âge, etc. Nous prenons ici une petite langue comme sujet de la recette.

Proportions

Pour 500 gr. de langue *cuite*, suffisant pour 5 ou 6 personnes :

6 décilitres de bouillon de cuisson ;
 3 — de bon vin rouge ;
 100 gr. de beurre ;

Racahout Delangrenier
 Le meilleur aliment des enfants

25 — de farine ;
 12 petits oignons ;
 Croûtons frits au beurre.
 Temps nécessaire : 40 minutes.

CUISON DE LA LANGUE

Pour une langue pesant sans son cornet environ 1 kil. 750 :

1 kil. 500 d'os ;
 175 gr. de lard de poitrine maigre ;
 150 — de carotte ;
 150 — de navets ;
 100 — de poireaux ;
 50 — d'oignon ;
 10 — de céleri ;
 20 — de sel ;
 3 litres 1/2 eau froide ;
 2 clous girofle. Un bouquet garni : grosse branche de persil, brin de thym, 1/2 feuille de laurier. 6 boules de poivre.

Temps nécessaire : 4 à 5 heures.

RÉSUMÉ

Blanchir la langue. La parer, la larder. Cuire comme un pot-au-feu. Couper en tranches, dresser sur croûtons frits au beurre, couvrir avec la sauce.

Sauce. — Faire réduire bouillon et vin ; lier avec beurre manié. Ajouter les petits oignons cuits au beurre ; mijoter quelques minutes, ajouter le reste du beurre.

La langue

Dès que vous avez la langue, mettez-la à dégorger dans une grande terrine d'eau fraîche que vous changez toutes les deux heures, au moins, jusqu'au moment de la faire cuire. Si la langue a été achetée la veille pour le lendemain, comme il est toujours préférable de le faire, afin qu'elle ait bien le temps de dégorger, il faut que la dernière chose que fasse la cuisinière le soir, en quittant sa cuisine, soit de changer l'eau. Et le lendemain matin, la première est de renouveler cette eau. Ces précautions sont surtout applicables à la campagne, car à Paris, les marchands gardent, la plupart du temps, ce genre de viande dans des baquets d'eau froide.

Ajoutons que lorsqu'on fait « blanchir » la langue avant de la cuire, un dégorgement prolongé est moins nécessaire. Dans le cas actuel nous la faisons blanchir, c'est-à-dire passer quelques instants dans l'eau bouillante, pour la raidir au point de pouvoir la larder aisément. Sans cela, les chairs sont tellement molles qu'on ne sait où enfiler la lardoire.

Enlevez le cornet et les parties inutiles qui avoisinent. Avec une brosse de chien-dent brossez fortement la langue pour la débarrasser du noir qu'on trouve entre les piquants, et remettez-la ensuite à baigner encore une heure.

Pour blanchir

Mettez la langue dans une marmite à pot-au-feu quelconque, en terre ou en métal. Couvrez-la d'eau froide, 3 litres environ pour ces quantités. Posez sur un assez bon feu, pour amener une ébullition plutôt prompte.

Laissez bouillir avec modération pendant une dizaine de minutes. Une écume sale a dû se produire ; enlevez-la, égouttez la langue et plongez-la à l'eau fraîche. A ce moment, elle doit être bien raffermie. Laissez-la dans l'eau fraîche jusqu'à ce qu'elle soit presque froide.

Pour larder

Taillez votre lard en lardons d'un centimètre d'épaisseur, environ, sur une longueur d'une douzaine de centimètres, environ. C'est du lard de poitrine aussi maigre que possible que vous aurez dû prendre. Vous ne pourriez pas le couper en lardons de cette longueur dans le sens habituel ; il faudra donc diviser votre lard parallèlement à la couenne, c'est-à-dire en suivant la même direction. Il y en aura donc de plus ou moins maigres, quelques-uns de très gras, mais cela ne fait rien. Enlevez toujours la couenne auparavant, et lavez

le lard à l'eau fraîche pour le débarrasser de tout sel, s'il n'est que peu salé.

Avec la grosse lardoire en forme de gouttière, enfoncez les lardons dans le sens de la longueur de la langue, afin qu'en coupant la langue par tranches ainsi qu'un saucisson, le lard s'y trouve placé comme dans un saucisson également. Efforcez-vous, cela va sans dire, de les répartir aussi régulièrement que possible. Bien entendu, un lardon ne peut traverser la langue sur toute la longueur de cette dernière, et on l'enfonce seulement jusqu'à ce qu'il soit recouvert par les chairs, en poussant avec le doigt pour l'y faire rester.

La cuisson

Nous indiquons une certaine quantité d'os, afin de donner au bouillon un peu plus de corps; le bouillon de la langue devant servir pour une sauce, et la langue par elle-même ne rendant pas beaucoup de sucs, ce bouillon de cuisson serait bien faible. Il faut donc prendre des os appropriés, et plutôt de la crosse, c'est-à-dire du jarret. On peut aussi bien prendre des os de veau que de bœuf. Faites-les casser en morceaux guère plus gros qu'un œuf; et cela non pas tant pour les loger facilement, que pour la plus grande superficie qu'ils offrent ainsi à l'action de la cuisson. Il est également bien préférable de faire colorer les os soit au four, dans un plat; soit sur le feu, dans une casserole graissée. Ces os, ainsi rissolés, donnent un bien meilleur goût au bouillon. Si vous avez quelque carcasse fraîche de rôti, quelques débris bien frais de rôti, bœuf ou veau, vous pouvez les ajouter avec avantage.

Par dessus les os, posez la langue lardée, versez l'eau indiquée, salez et posez sur un feu modéré, pour que l'ébullition ne se produise pas trop vite et que la langue ait le temps de bien écumer encore.

Ecumez soigneusement, en remuant de temps en temps la langue, ce qui facilite la montée de l'écume. On peut, pour obtenir un meilleur résultat, verser dans la marmite le 1/4 d'un verre d'eau froide. Cela ralentit l'ébullition un moment et favorise une nouvelle poussée d'écume. Laissez alors bien bouillir.

Quand toute l'écume est montée, ajoutez les légumes préparés comme pour un pot-au-feu. Plantez les clous de girofle dans l'oignon. Dès que l'ébullition reprend après l'introduction des légumes qui l'ont arrêtée un moment, écumez encore; couvrez la marmite en ne laissant qu'un peu d'espace entre le couvercle pour que la buée s'échappe par là. Retirez la marmite sur un feu doux et laissez bouillir tout tranquillement avec régularité, de façon qu'il n'y ait qu'un ou deux bouillons à la surface du liquide.

On compte, l'écumage fait, sur une bonne heure — disons presque 1 h. 1/4 — par kilo de langue, mais cela dépend aussi de la langue qui provient d'une bête plus ou moins jeune et de qualité variable. Il faut éviter un excès de cuisson qui rend la langue molle et insipide; mais il faut aussi qu'elle soit assez cuite pour ne point rester dure et sèche. Aussi est-il prudent de s'assurer de la cuisson avant de la retirer. Prenez pour cela une aiguille à brider et enfoncez-la au beau milieu de la langue où elle doit pénétrer avec facilité, quand vous appuyez légèrement.

Retirez-la, en ce cas. Egouttez-la et laissez-la refroidir un peu, 5 minutes, avant d'enlever la peau qui la recouvre. Vous la détachez à une extrémité avec un couteau, et vous tirez ensuite, pour ne pas endommager les chairs. Si la peau ne venait pas facilement, c'est que la langue ne serait pas suffisamment cuite. Il n'y aurait

donc qu'à la remettre dans son bouillon pour cuire davantage.

La langue, à ce moment, est prête à être servie comme le bœuf du pot-au-feu, avec une sauce tomate, ou mise dans la sauce matelote, si c'est en matelote qu'on doit la servir le premier jour.

En ce cas, pendant qu'on préparera la sauce avec le bouillon, il faut tenir la langue simplement au chaud, en la remettant dans la marmite d'où on aura égoutté tout ou partie du bouillon, selon qu'on accommodé tout ou partie de la langue. De cette façon, il n'est pas besoin de la laisser ensuite mijoter dans la sauce pour la réchauffer.

La sauce

Avant de mettre la sauce au feu il faut préparer les petits oignons. Ils doivent être choisis très petits, d'égale grosseur, et épluchés en ne rognant pas trop les extrémités pour qu'ils restent entiers et ne s'effeuillent pas à la cuisson. Mettez-les dans une petite casserole avec 30 grammes de beurre pour 12 petits oignons. Posez sur un feu très modéré et faites-les dorer tout doucement, en remuant très souvent la casserole pour qu'ils blondissent partout sans attacher, sans que le beurre brûle ou noircisse. Pendant qu'ils dorent et cuisent lentement, préparez la sauce.

Prenez une casserole en cuivre étamé, d'une contenance appropriée, mais en tenant compte que le liquide devant bouillir fortement, il montera dans la casserole un peu à la façon du lait. Si vous devez faire réchauffer la langue cuite de la veille dans la sauce, il sera préférable alors de prendre une casserole à fond large, une sauteuse, plutôt, pour y ranger les tranches commodément.

Versez dans la casserole la quantité de bouillon indiquée, après l'avoir dégraissé et passé. Ajoutez-y le vin qui doit figurer

pour moitié de la quantité de bouillon. Posez sur un feu vif et faites bouillir.

Avec une cuiller de métal, enlevez l'écume rougeâtre produite par l'ébullition, comme une sorte de lie de vin. Laissez bouillir jusqu'à ce que le liquide ait réduit d'un bon quart; c'est-à-dire, si vous avez versé 9 décilitres de liquide en tout, vous devez ne plus retrouver que 6 décilitres et 1/2 à 7 décilitres. Le temps ne peut être précisé, il dépend de l'ardeur du feu.

A ce point retirez la casserole sur un feu très doux pour lier la sauce.

Pétrissez avec une fourchette la farine et son même poids de beurre, sur une soucoupe. Si le beurre est très ferme, faites un peu tiédir la soucoupe, afin que le mélange soit bien uni, comme une pâte. Mettez le beurre manié dans votre sauce, et avec une cuiller de bois, remuez doucement pour mélanger. Ajoutez en même temps les petits oignons et le beurre de leur cuisson. Assaisonnez de poivre et de sel, couvrez la casserole et laissez mijoter tout doucement ainsi pendant 7 ou 8 minutes.

Pour servir

Si la langue a été tenue au chaud pour être servie en matelote tout de suite, il n'y a qu'à la couper en tranches d'un faible centimètre d'épaisseur, en ayant soin de prendre une direction un peu oblique, comme lorsqu'on coupe du saucisson de Lyon, pour que les tranches, dans la partie la plus mince de la langue, ne soient pas trop petites.

Faites chauffer le plat de service; au fond, mettez-y les croûtons frits, posez par dessus les tranches de langue toute chaudes.

Mettez dans la sauce le reste du beurre, *hors du feu*, remuez pour faire fondre, et versez sur les tranches de langue.

Observations

Si l'on n'apprête la langue que le lendemain, froide par conséquent, il faut, après l'avoir coupée en tranches, la mettre à réchauffer dans la sauce, quand les oignons et le beurre manié y sont déjà; on couvre la casserole et on laisse mijoter tout doucement un quart d'heure, sur un feu très doux. Le beurre de la fin est ajouté toujours hors du feu, quand les tranches sont placées sur les croûtons, et avant d'y verser la sauce.

Les croûtons sont des tranches de mie de pain sans croûte, coupées sur une épaisseur d'un centimètre et de la largeur de trois doigts environ.

Chauffez du beurre dans une petite poêle, sans colorer. Enlevez l'écume qui monte à la surface et ferait grillonner. Mettez-y les croûtes à dorer doucement. 40 grammes de beurre, environ, pour une demi-douzaine de croûtons.

LA VIEILLE CATHERINE.

CONSERVATION DES FORCES

La dépense incessante de l'énergie vitale n'est pas seulement réparée par l'alimentation, qui agit à la manière du charbon; il est surtout indispensable de conserver la souplesse et l'intégrité de nos organes, de les entretenir en parfait état, de maintenir leur résistance. C'est ce rôle d'excitateur et de protecteur que remplit à merveille le Vin Mariani. Lorsque l'usure de nos rouages amoindrit ou paralyse leur activité, le tonique Mariani les restaure, les régénère, et tout en épargnant leur fatigue, augmente leur ressort. Les effets dynamogéniques du Vin Mariani sont donc progressifs et constants. De là son influence à la fois conservatrice et stimulante, avec un bénéfice chaque jour accru de santé et de force.



COMMENT ON FORME UNE FEMME DE CHAMBRE

VII

A la tombée du jour, Julie ne doit pas attendre qu'on lui réclame de la lumière; et d'elle-même, elle doit penser à allumer les lampes. Quand il s'agit de lampes simples et légères qu'on laisse à l'office dans la journée, elle les allume avant de les apporter. Mais pour les lampes que leur poids ou leur dimension rendent d'un transport incommode et même dangereux, il est d'usage maintenant de les allumer sur place. On ne les emporte plus hors du salon, au moment de les allumer, comme c'était l'habitude au bon vieux temps des lampes à huile, et même au commencement encore des lampes à pétrole.

Les systèmes actuels ont été perfectionnés justement en vue de rendre l'allumage facile et par conséquent rapide. Mais il vaut toujours mieux, pour cet allumage fait sur place, près d'objets délicats, de tapis et d'étoffes, remplacer l'allumette en bois, par une longue allumette en cire, ou un petit rat de cave: L'allumette de bois ne prend pas, ou bien elle s'éteint, ou, et c'est le cas le plus général, elle se détache et tombe à demi-consumée, encore embrasée, n'importe où, risquant de marquer la place par un petit trou ou une tache. Rien de plus simple et d'aussi expéditif que l'emploi du petit rat de cave que Julie apporte tout allumé dans la pièce où vous êtes; elle peut le ranger à proximité dans un tiroir d'antichambre, le cacher au fond d'une potiche, d'un vase d'ornement, avec la boîte d'allumettes dont il ne doit pas être séparé. On peut en avoir plusieurs disséminés dans différents endroits, si la maison est grande. J'en recommande encore l'emploi plus particulièrement dans la salle à manger pour l'allumage de la suspension; quand, le couvert étant mis, on risque fort de laisser tomber sur

la nappe un morceau d'allumette encore rouge, et cela d'autant plus que le bras est tendu dans l'effort fait pour atteindre la lampe, par dessus la largeur de la table.

Julie doit également penser à éclairer l'antichambre ; à apporter le thé de 5 heures, s'il est d'usage de le prendre tous les jours quand on est à la maison.



Ici j'ouvre une sorte de parenthèse pour placer une observation que je ne voudrais pas négliger,

En dehors du « jour » de Madame il est assez difficile pour une nouvelle domestique, surtout quand elle n'a jamais servi auparavant, de reconnaître quels sont les visiteurs qu'on peut introduire immédiatement au salon. C'est surtout à Paris qu'une fille inexpérimentée ne peut pas apprécier, d'après leur extérieur, la condition sociale des personnes qui se présentent par le même escalier et dont l'habillement lui semble être le même. A une domestique arrivant de la campagne où le vêtement établit encore des différences, il faut le temps d'acquérir une certaine subtilité de ce côté. Si, pour ne pas laisser une amie dans l'antichambre, vous dites à Julie d'introduire toujours au salon, vous risquez d'y trouver installée une marchande de je ne sais quoi, qui aura dissimulé son petit paquet sous son manteau, et dont vous ne saurez comment vous débarrasser ensuite. A Paris, ces aventures sont tellement courantes, qu'il vaut mieux, tant que Julie n'aura pas pris l'habitude d'un instinctif jugement, lui dire de laisser attendre dans l'antichambre, tandis qu'elle vient vous prévenir. Elle demande au visiteur : « Monsieur, ou Madame, veut-il bien me dire son nom ? Et c'est à vous de vous excuser tout naturellement d'avoir fait attendre quelques instants dans l'antichambre, en expliquant que la domestique n'est pas encore au courant.



Je reviens aux occupations régulières de notre camériste.

C'est Julie qui met le couvert du dîner, dresse les fruits ou le dessert, sert le dîner,

emporte ensuite à la cuisine la vaisselle, les couverts, etc.

C'est à elle que revient le soin des verres et de l'argenterie ; mais, si elle est bonne camarade, elle aide la cuisinière à essuyer la vaisselle, et celle-ci en retour, lui lave ses verres et ses couverts, avec le soin, bien entendu, que Julie y apporterait elle-même. Nous verrons par la suite, à indiquer tout ceci dans des articles spéciaux.

S'il y a des enfants, la femme de chambre, aide à les coucher, vérifie si leurs vêtements ont des points à faire ; et elle les fait le soir même quand les vêtements doivent être mis dès le lendemain matin pour partir de bonne heure à un collège ou à un cours.

Les couvertures se font généralement tout de suite avant le dîner. Avant donc d'aller annoncer que « Madame est servie », Julie a tout préparé, sauf les boules d'eau chaude, si on en met, qu'elle apportera avant de monter elle-même se coucher ; de même pour l'eau chaude de la toilette, qu'elle apportera aussi en même temps. Ceci à moins, bien entendu, d'agencements particuliers, car il est pas mal de personnes se couchant tard, qui pour ne pas trouver leur eau chaude moins que tiède, font laisser la bouillote sur le fourneau de la cuisine où elles vont tout bonnement la chercher elles-mêmes. Avec les installations nouvelles, on peut faire chauffer son eau dans le cabinet de toilette en quelques minutes. Ceci n'est donc pas absolu, je le répète.

Si l'on sert le thé ou une infusion, ou quelque chose le soir, Julie l'apporte à dix heures et monte se coucher ensuite. Ce n'est que si quelque raison particulière fait qu'on aura besoin de ses services qu'elle doit attendre. Autrement, il est entendu que, sans autorisation préalable, à 10 heures elle a fini et qu'elle va dormir.

A part le cas où elle doit, après dîner, se livrer à une réparation urgente et sommaire d'un vêtement dont on aura besoin dès le lendemain matin, Julie, quand elle a mis en ordre ses verres, ses couverts, et donné un coup de main à la cuisinière, a le libre emploi de sa soirée. Si la maison est peu nombreuse,

les habitudes très régulières, et qu'on ne dérange pas la femme de chambre par des coups de sonnette fréquents, Julie peut utiliser ses soirées pour son raccommodage et son entretien personnels. Mais avec l'heure de plus en plus tardive du dîner, dans une maison où il y a du va et vient le soir et souvent quelqu'un à dîner, des enfants qui dérangent, il est impossible qu'une femme de chambre puisse trouver le temps de faire grand'chose, à moins de veiller après dix heures; et, par conséquent, de prendre ainsi sur le temps de sommeil dont une fille jeune a grand besoin. Rigoureusement, on doit allouer au moins un après-midi entier par mois à une domestique, pris dans la semaine, pour son entretien particulier. Si elle a ses soirées longues et libres, c'est bien; sinon c'est tout à fait insuffisant. Ou elle trichera sur son travail et quand Madame est sortie, tirera l'aiguille en cachette pour son propre compte. Ou ses vêtements seront mal tenus, ses bas troués, ses jupons effilochés. Ou bien, une grande partie de ses gages passera en achats d'habillement: les bas, qu'il faut renouveler sans cesse, parce qu'on ne les raccommode pas, une jupe qu'on fait faire, un corsage qu'on achète à la hâte, parce qu'on n'a pas eu le temps d'arranger ceux qu'on porte tous les jours. Et les maîtres, les parents s'étonnent alors du peu d'économies qu'une fille bien tenue arrive à réaliser sur son mois, quand elle doit s'entretenir dans ces conditions.

Il faut donc laisser à une domestique le temps raisonnable pour raccommode ses propres vêtements; je crois qu'ayant posé en principe la légitimité d'une attribution fixe à cet effet, le mieux est de suivre un peu les circonstances; au lieu de la rationner trop strictement, il est préférable, quand rien ne presse pour le travail de la maison, de lui donner avec plus de libéralité, le temps approprié à ses besoins réels.



Ceci nous amène à parler des jours de sortie. Un jour de sortie par mois est rigoureusement exigible; la coutume est de donner

quand il y a deux domestiques dans la maison, un dimanche tous les quinze jours à la femme de chambre, qui revient servir son dîner, si les maîtres dînent à la maison. Il est bien entendu que si le dimanche est justement le jour où Madame reçoit et que la présence de Julie soit par conséquent nécessaire, on s'organise différemment.



Une femme de chambre doit toujours quitter son tablier, mettre un chapeau et des gants quand elle va faire une commission pour ses maîtres, au contraire de la cuisinière qui, elle, garde un tablier. Pour porter une lettre et en attendre la réponse, pour aller chercher des nouvelles d'un malade, pour accompagner des enfants, et cela même dans le quartier, Julie doit être en tenue de sortie, avec un chapeau qui peut être très à la mode tout en étant absolument simple et net dans sa garniture, d'une forme régulière sans exagération de dimensions. Il va sans dire que lorsqu'il s'agit d'un simple va et vient dans l'extrême voisinage, chez des parents ou des amis très intimes de la maison, et que le quartier soit retiré et tranquille, Julie peut y aller en tenue de maison. Mais le tablier blanc, surtout le tablier à bavette et à épaulettes, est éclatant et attirera sur elle l'attention d'une façon si gênante qu'il vaut mieux toujours l'enlever pour sortir; si l'on tient absolument à ce que même pour quelques instants elle ne reste pas sans tablier, elle peut en mettre un de fantaisie, foncé.

Lorsque Julie revient de faire une commission, elle doit venir en rendre compte tout de suite, si Madame est à la maison, sans prendre le temps de quitter son chapeau; c'est une règle absolue et qui évite tout malentendu dans l'exécution de la mission dont est chargée une domestique.

De même, la femme de chambre doit penser, quand Monsieur et Madame rentrent, à leur remettre les lettres, messages ou paquets qui ont pu arriver pendant leur absence. Dites à Julie, à ce propos, que les lettres ne doivent jamais séjourner sur un coin de buffet à la

cuisine, où on les oublie ; qu'aussitôt qu'elles sont remises, il faut les apporter tout de suite dans l'appartement, à une place déterminée, où l'on sait les trouver ; le plus généralement c'est sur une table dans l'antichambre.

Recommandez aussi à Julie de ne jamais rien payer sans instructions préalables ; à Paris, c'est une précaution essentielle, et l'on ne saurait trop mettre en garde une brave fille fraîchement débarquée de la campagne ou de la province contre toutes les formes que prend l'escroquerie.

Julie devra apprendre que si l'on frappe toujours à une porte de chambre à coucher, de cabinet de toilette, de travail, on ne frappe jamais à celle d'un salon et d'une salle à manger.

Appelée au salon par un coup de sonnette, lorsqu'il s'y trouve plusieurs personnes, Julie doit se présenter discrètement à portée de la voix ; ce qui signifie que si la pièce est grande, elle n'attendra pas sur le seuil, et pénétrera assez près pour pouvoir entendre l'ordre qu'on veut lui donner sans que Madame ait à parler fort pour se faire entendre.

Du reste, un bon domestique cherche à comprendre par les yeux ce qu'on attend de lui. Julie, rien que sur un signe de Madame, doit discerner qu'on lui demande du bois pour le feu, ou bien le thé, ou qu'il faut allumer telle lampe, fermer une fenêtre, etc. Cela, c'est le raffinement du service ; on n'y arrive pas tout de suite, car il faut de l'habitude.

M^{me} BELIN.



ALIMENT DES ENFANTS

Les Dîneurs "Sans-Gêne"

Nous n'en sommes plus aux seules modes anglaises ; l'infiltration américaine nous gagne. La large ceinture de moire qui remplaçait, en été, le gilet chez nos messieurs, fait peu à peu place à la simple ceinture de cuir à boucle, au-dessus de laquelle flotte librement sous le veston, l'ampleur de la chemise de couleur.

En Amérique même, le laissez-aller s'est, au cours de cette saison, manifesté encore plus loin : sous prétexte de chaleur exceptionnelle, des gentlemen se sont avisés de vouloir prendre publiquement leurs repas en corps de chemise (*shirt-waist*). Ce n'est pas absolument le débraillé du monsieur en manches de chemise (*shirt-sleeves*) avec l'horrible vision de la bretelle ; mais la chemise a beau être de couleur, voire de couleur gaie, ce n'est pas suffisant pour la produire « dans le monde ».

Tel était bien l'avis des propriétaires d'hôtels, gérants de restaurants, chez qui ces tentatives se sont produites. Mais leurs auteurs se sont regimbés, et les journaux américains citent un éditeur de musique, M. Bloom, qui intente un procès en 50.000 dollars de dommages-intérêts au directeur de l'Hôtel de l'Union, à Chicago, lequel a refusé de laisser servir le plaignant, tant qu'il n'aurait pas revêtu sa jaquette ou son smoking. Le manager opposait la consigne générale, interdisant à toute personne de pénétrer sans habit dans la salle à manger principale de l'hôtel, des tables étant réservées dans des endroits spéciaux pour les dîneurs en bras de chemise !

Le bruit de ce conflit s'étant répandu, ce fut à Chicago, et ensuite à New-York, comme une trainée de poudre : et dans les restaurants à la mode, des discussions se sont élevées entre habitués fêrus de cette idée extravagante, et les gérants absolument désolés de ce manque de tenue de leurs clients.

Saurons-nous la décision des juges améri-

cains ? Quelle qu'elle soit, il est malheureusement à craindre que nos « chauffeurs », imbus d'américanisme, n'importent cette mode par trop sans-gêne. Cependant, s'il est une chose qu'en France, dans la famille et, à plus forte raison, au dehors, nous acceptons difficilement, c'est la toilette incomplète à table ; et même à l'Exposition, nous n'avons pas appris qu'en aucun restaurant notable, aussi exotique fût-il, on ait eu à réfréner des fantaisies de cet ordre. Le dîner en manches de chemise n'a pas encore franchi l'Océan.

X.

CRÈME AUX LIS Pour acquérir, développer et conserver la beauté l'œuf, GÉORGIENS 1^{er} 60 m^{mes} ou 11 m^{mes} BEAUTY, 28, R. Astorg, Paris.



COURRIER

Avril. — La pâte de la brioche mousseline est la même que celle de la brioche ordinaire, mais on la laisse lever une seconde fois, après l'avoir mise dans un moule beurré, jusqu'à presque le double de son volume. Faire une croix au milieu avec des ciseaux, après l'avoir dorée. Cuire à four tempéré. Éviter le déplacement de la brioche pendant qu'elle cuit et qui ferait retomber la pâte.

H. P. — Fondant : cuire le sucre au boulé, — 32° au pèse-sirop. Verser sur plaque de marbre non huilée. Dès qu'il ne colle plus aux doigts, travaillez-le avec une spatule ou une cuiller de bois jusqu'à ce qu'il demeure crèmeux et opaque. Mêlez-y quelques gouttes de citron et ramassez-le en boule. Pour l'employer, on le fait fondre au bain-marie, et pour le parfumer au chocolat on y mélange un tiers de son volume, environ, de chocolat ramolli, délayé avec quelques cuillerées de sirop.

J. L. — Dans les sucriers, le sucre cassé à la main est préférable, c'est plus « chez soi », plus soigné que le sucre scié qu'on donne dans les cafés et les hôtels.

Moulins. — A Paris, ces grilles se vendent partout, chez les moindres marchands d'articles de ménage. La grandeur de la grille dépend du plat qui est destiné à la recevoir. N'importe quel ferblantier vous fabriquera cela. La grille n'a pas besoin d'être élevée au-dessus du plat de plus de 3 centimètres environ ; on la fait en laiton étamé, très mince, en prenant la forme ovale du plat, et en laissant à une des extrémités, moins de longueur

afin de pouvoir puiser avec la cuiller, la graisse nécessaire pour arroser. Il se fait aussi des plats à rôtir tout en fer étamé. La maison Dehillerin, rue Coquillière, 18, peut vous envoyer son catalogue si vous lui écrivez.

Totote. — Il est impossible, abonnée depuis avril seulement, que vous ayez pu obtenir dans ce laps de temps, toutes les recettes que vous réclamez ; vous les trouverez tout au long dans la collection des années précédentes. Pour les gâteaux salés, nous en donnons assez souvent. La sauce béarnaise a paru l'année dernière.

Cambrai. — La crème aux macarons se fait en ajoutant des macarons pilés à une crème à la vanille ordinaire. La Toulouse est une garniture à la financière au blanc. La napolitaine consiste généralement en macaroni fini avec de la tomate.

Une Hellène adorant le Pot-au-feu. — Vous ne pouvez guère espérer obtenir des tranches d'un seul tenant avec le pain de veau qui s'effritera toujours plus ou moins. Le mieux serait, après l'avoir coupé en deux, de couper une des deux moitiés de nouveau en deux, et sur chacune de ces moitiés de tailler de petites tranches qui, dans ces conditions, seront plus solides. C'est ainsi qu'on est obligé d'opérer pour différents pâtés ou galantines.

Tanit. — Vous n'aurez jamais de beurre extra rendu à Paris pour 1 fr. 60 à 1 fr. 80. Vous pourriez vous adresser à la laiterie de Corneux dont le dépôt général est à Paris, 4, rue de Maubeuge. En ce moment, elle vend le beurre frais à 2 fr. le kilo, et vous le porte à domicile. C'est celui dont se sert le *Pot-au-Feu* pour expérimenter les recettes.

H. L. B. — Vous trouverez justement dans ce numéro une recette de jus qui remplacera les indications absentes. Mais où avez-vous bien pu voir qu'il fallait ajouter de l'eau dans la gelée, alors qu'il n'est fait mention que du Madère ; et cela en très petite quantité pour lui donner du parfum uniquement.

E. B., Ligny. — Prunes à l'eau-de-vie : Cueillez avec soin les prunes avant qu'elles soient tout à fait mûres ; écartez celles qui sont piquées ou mal formées. Faites bouillir un grand chaudron d'eau de pluie de préférence et en attendant qu'elle bouille, piquez les prunes avec 4 ou 4 épingles plantées dans un bouchon, et mettez-les à mesure dans l'eau fraîche. L'eau bouillant, mettez les prunes, faites reprendre le bouillon lentement, à feu doux, de façon à pouvoir le ralentir et ne laisser que frémir jusqu'au moment où les prunes tombent au fond du chaudron. Eteignez le feu, couvrez le chaudron

et attendez une couple d'heures. Rallumez le feu ; dès que les prunes remontent et à mesure, pêchez-les avec une écumoire en cuivre ; jetez-les dans de l'eau très froide dans laquelle vous aurez mis une cuillerée à bouche d'alun pulvérisé pour 15 litres d'eau.

Les égoutter sur des tamis ou sur des claies recouvertes d'un linge double.

Les ranger dans des bocaux et verser dessus, le mélange suivant, froid :

Faire bouillir un kilogramme de sucre cristallisé avec un demi-litre d'eau, laissez refroidir ; mélangez avec deux litres d'alcool bon goût à 85 degrés, arrangez les prunes dans le bocal, couvrez avec le liquide et un parchemin.

Vous pouvez employer cette autre formule :

Piquez les prunes presque mûres, laissez-les séjourner 5 ou 6 heures dans de l'eau bien froide, essorez-les sur des linges ; rangez dans des bocaux assez larges de goulot, ne remplissez les bocaux qu'aux trois quarts ou quatre cinquièmes ; couvrez-les d'eau-de-vie de Montpellier, de Nantes ou autre vignoble. Mettez des morceaux de sucre dessus, couvrez sans ficeler ; à mesure que le sucre fond, ajoutez-en d'autre. Cette revue doit être faite tous les jours pendant 5 ou 6 jours.

Couvrez hermétiquement et au bout d'un mois les prunes sont bonnes à manger.

Par ce second procédé, les fruits sont plus naturels et moins doux. Il est aussi plus expéditif.

CONFITURE DE CORNOUILLES. — on la dit excellente. Nous empruntons la recette ci-après à un très ancien recueil : Choisissez de belles cornouilles mûres, lavez-les et essuyez-les chacune séparément avec une serviette ; piquez-les avec une épingle et pesez par livre de fruits une livre de sucre. Si vous les voulez très belles et avec beaucoup de gelée, prenez 625 gr. de sucre, écumez et faites-le épaissir, versez-le sur les cornouilles et laissez reposer jusqu'au lendemain. Faites encore cuire et versez une seconde fois sur les fruits ; remettez le sirop sur le feu avec les fruits et faites cuire très lentement un petit quart d'heure. Retirer dans les verres, laissez réduire le sirop en gelée, versez-le sur votre confiture qui doit refroidir avant que vous la couvriez.

TOUJOURS LES CORNOUILLES. — Il faut remonter jusqu'à l'époque larnaudienne, c'est-à-dire à la dernière période de l'âge de bronze pour trouver trace du « vin de cornouilles ». Les habitants des terramares de l'Italie faisaient, paraît-il, du vin de cornouilles. Ceci entre dans le département de l'alimentation préhistorique. Mais le vin de cornouilles ne doit pas valoir le Corton du *Pot-au-Feu*.

CHIFFONS

Milo, au Vésinet. — L'habit n'est pas ridicule du tout à cet âge, rassurez-vous. Seulement, pour qu'il n'accentue pas trop la longue taille mince du Jeune homme, il faut un habit bien coupé, bien compris, cambrant la taille, avec des basques pas trop longues, des épaules larges, soutenues au besoin par le rembourrage que les tailleurs appellent « épaulettes américaines ». Un tailleur intelligent verra les petits « trucs » qu'il faut employer. Je ne vois comme coiffure que le chapeau haut de forme. Du reste c'est l'âge auquel les jeunes gens commencent à le porter, le premier semble toujours extraordinaire ; il faut vous attendre à cette impression qui est générale pour toutes les mères. A la place de l'habit, il serait plus chic pour une cérémonie de jour, de porter une jaquette. Même à une matinée dansante, on ne vient plus maintenant en habit. Mais si les autres garçons d'honneur sont en habit, l'intention ne sera peut-être pas prise pour ce qu'elle vaut. En tous cas, je ne vous conseille pas du tout la redingote qui serait trop vieille. Si vous prenez la jaquette, choisissez quelque chose qui étoffe, dans les tons gris-fer, avec le pantalon pareil.

LES CAFÉS CARVALHO

Quand on veut effrayer un Oriental, on lui promet du mauvais café !

Le mauvais café ? Mais c'est ce que nous prenions le plus souvent avant l'avènement de la marque qui est le triomphe du jour : les cafés Carvalho.

Toutes les bonnes maisons le livrent en boîtes cachetées, où sont concentrés la plus rare finesse et l'arome le plus exquis. Exigez bien le nom et la marque chez votre fournisseur.

Les 27 potages Maggi

Ils représentent bien tous les efforts de l'art culinaire moderne, ces 27 potages Maggi. Toute la gamme du goût s'y retrouve, jugez plutôt : Julienne, Saint-Germain, Printanier, Pois, Tapioca-Julienne, Bonne femme, Crème d'orge et d'avoine, Lentilles, etc. C'est prêt à la minute... et cela ne coûte que 10 centimes la tablette pour deux bons potages. Ils sont en vente chez tous les bons épiciers.

SEPTEMBRE GASTRONOMIQUE

POISSON

Le temps fut mauvais et pourtant la marée n'a pas subi de hausse. Les prix restent à peu près les mêmes. La sole seule a encore monté : 5 fr. 50 à 6 fr. le kilo. C'est le poisson le plus offert dans les restaurants, très demandé par les hôteliers ; il a beau être en abondance, l'excès de la demande en maintient le prix très élevé.

Le saumon a été un peu plus rare, la pêche ayant été contrariée par les tempêtes. Néanmoins, on l'obtient toujours entre 8 et 9 fr. le kilo ; coupé, 1 franc de plus.

Mêmes observations pour la truite saumonée : au-dessus de 3 kilos, 7 à 9 fr. le kilo ; en moindre poids, 9 à 11 fr. le kilo.

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

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

Le bar se tient toujours entre 5 fr. 50 et 6 fr. 50 le kilo ; mulot : 4 à 5 fr.

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

Rouget-barbet de la Méditerranée, 6 fr. le kilo.

Colin : 2 fr. à 2 fr. 50 le kilo.

Le prix du merlan n'a pas baissé : 3 fr. et 3 fr. 25 le kilo, ce qui est cher.

Le maquereau est également au-dessus de son cours : 0.90 à 1 fr. pièce.

Aucune variation sur la langouste : 5 fr. 50 à 6 fr. 50 le kilo ; le homard : 4 fr. à 4 fr. 50, poids vivant.

Petites écrevisses pour bisque : 12 francs le cent. Pour bisson : 25 cent. à 1 fr. la pièce.

VOLAILLE, GIBIER & DIVERS

On a vu relativement peu de gibier aux Halles, le jour de l'ouverture. Les provenances de l'étranger ont bien comblé le vide, mais la qualité n'est pas comparable.

CAUSERIE DU FOYER

Un antidépéritateur

La médication par les antidépéritateurs est celle qui, en été, doit primer toutes les autres. La chaleur persistante est, en effet, une source puissante de déperditions organiques : déperdition par la peau ; en effet, la transpiration cutanée devenant excessive, c'est la partie aqueuse du sang qui fournit les éléments principaux de la sueur : de là manque d'équilibre dans la pression sanguine et souvent troublé dans la circulation cardiaque.

Cette action débilitante que la chaleur exerce sur la peau agit aussi sur les muqueuses qui forment notre enveloppe interne ; d'où augmentation de la sécrétion pulmonaire et buccale, exagération de la sueur pulmonaire jetée au dehors par la respiration, augmentation de la sécrétion intestinale, augmentation qui se traduit par des flux diarrhéiques fréquents.

Les déperditions dues à la chaleur s'exercent donc par toutes les voies excrétoires, excepté par les reins, dont l'action dépuratrice est entravée : de là nécessité, au point de vue thérapeutique, d'imposer à tous les organismes l'usage quotidien d'un tonique antidépéritateur comme le *Vin Désiles*.

Le *Vin Désiles* présente la particularité singulière d'agir à la fois comme tonique du système nerveux, comme régulateur de la circulation, comme dépuratif intestinal, enfin comme antidépéritateur des systèmes cutanés, muqueux, hépatique. Il doit ses propriétés si diverses à sa composition même : à la kola, à la coca, au tanin, au quinquina, au phosphate de chaux, au cacao, toutes substances savamment dosées et combinées de façon à faire du *Vin Désiles* une préparation unique, dont la réputation universelle s'appuie sur les guérisons inespérées qui ont été obtenues grâce à son usage.

D^r SANDREAU.

COQUET-MINOIS 6 VOILETTES SOIE blanches ou noires, chenillées ou unies, contre mandat 2'40 à B. MERLIER, 170, Rue St-Antoine, Paris.

60 ANNÉES DE SUCCÈS

ALCOOL DE MENTHE

de RICQLES

(Le seul Alcool de Menthe véritable)

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

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

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

PRÉSERVATIF contre les **ÉPIDÉMIES**

Exiger le Nom **DE RICQLES**

Le Gérant : A. DESBOIS.

NEURALGIES MIGRAINES. - Guérison immédiate
par les **Pilules Antineuralgiques** du **D^r CRONIER**
Boîte : 3 fr. (envoi fr.) - Ph^o 23, Rue de la Monnaie, Paris.

Anc^{re} Librairie **E. FLAMMARION** et **A. VAILLANT**
ERNEST MARTIN Succ^r
3, faubourg Saint-Honoré, 3
Téléphone 228-38

Ouvrages de Luxe, Reliures, Livres Classiques
LITTÉRATURE, DROIT ET JURISPRUDENCE,
HISTOIRE, MÉMOIRES, VOYAGES, MUSIQUE, BEAUX-ARTS,
MÉDECINE, PHILOSOPHIE
BEAUX OUVRAGES POUR CADEAUX ET ETRENNES
La Maison se charge de fournir les ouvrages de tous les
Éditeurs avec de très importantes remises

PARIS. — IMP. CHARLES SCHLAEGER, 367, RUE SAINT-HONORÉ.