



CÈPES FARCIS

Cours de M. A. Colomblé

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

En ce commencement d'automne où les cèpes abondent dans quantité de forêts, on peut s'offrir à peu de frais un plat exquis. Le cèpe est un aliment toujours un peu lourd ; il est donc préférable de le manger au déjeuner. Je rappelle qu'il doit être toujours fortement assaisonné.

Proportions

Pour 700 à 800 gr. de cèpes, soit 2 ou 3 cèpes moyens.

80 gr. de lard gras ;

40 — de mie de pain ;

40 — d'échalote ;

7 à 8 gr. d'ail ;

4 ou 5 cuillerées d'huile d'olive ;

Sel, poivre, persil haché.

Les cèpes

Les plus gros cèpes pèsent jusqu'à 700 ou 800 grammes avec leur queue, laquelle pèse environ un tiers du poids total. Autant que possible, je prends des cèpes moyens, d'environ 300 grammes ; ils sont plus faciles à cuire. Je les choisis bien ouverts, mais point trop avancés, et à chair bien ferme.

Le vrai cèpe est facile à distinguer du faux. Il est d'une teinte brune très franche, et, détail absolument caractéristique, à quelque endroit qu'on le coupe, la chair

reste blanche. Il dégage une odeur agréable.

Le faux cèpe est d'une teinte plutôt rousse, un peu blafarde ; quand on le coupe, la chair, au lieu de rester blanche, prend une teinte gris bleu : c'est un signe infail-
lible.

Dans le vrai et dans le faux cèpe, le dessous de la tête est tantôt vert, tantôt gris ou blanc ; cela dépend des terrains. De même, contrairement à une opinion assez répandue, dans les mauvais cèpes, comme dans les bons, la queue est plus ou moins renflée à sa partie inférieure. Il est préférable de ne point laver les cèpes, parce que, si l'intérieur est rempli d'eau, le champignon bout pendant la cuisson, et il n'est plus aussi délicat. On est pourtant obligé de le faire quand ces champignons sont garnis de terre ; en ce cas, on doit y aller rapidement et les sécher ensuite sur un linge.

D'autre part, si les cèpes ne sont pas bien fermes, il est indispensable de leur faire rendre leur eau. Pour cela, après avoir coupé la queue, on saupoudre de sel le dessous de la tête, on laisse ainsi une demi-heure et on retourne le cèpe sur un linge qui pompe l'eau que le sel a fait ressortir.

La farce

Après avoir coupé les queues, je les pèle légèrement pour perdre moins de chair, et je les hâche très menu. Je hâche de même l'échalote, l'ail, le persil et le lard. Je mêle le tout et j'ajoute la mie de pain rassis émiettée et passée au tamis.

Il importe de bien mélanger, pour que le cèpe s'assaisonne également, et que la farce soit homogène.

Je saupoudre légèrement de sel et de poivre la surface intérieure de la tête du cèpe, et je la couvre de farce que j'égalise de manière à ne point trop former le dôme, le milieu ayant déjà tendance à cuire moins facilement que les bords.

Je prends un plat assez résistant dont je graisse le fond avec deux bonnes cuillères d'huile d'olive. J'y pose les cèpes et je les arrose avec même quantité d'huile; il faut que la farce en soit bien mouillée.

La cuisson

Il faut un four assez chaud, mais sans excès. Si le cèpe cuit trop vite, il se racornit et cuit mal à l'intérieur. On doit surtout éviter un excès de chaleur dessus au début, car le cèpe, alors, gratine et cuit mal. Enfin, il arrive que le hachis se désagrège et coule sur les bords du cèpe : cela tient à ce qu'il a été mal mélangé.

On compte de 25 à 35 minutes de cuisson. On reconnaît qu'elle est suffisante quand la farce se fendille et a pris une couleur dorée bronzée. On ne doit pas faire frire l'huile trop fort, car le dessous brûle alors assez vite : aussi si le feu est un peu chaud en dessous, il faut poser le plat sur une double plaque. Je sers le plat tel quel, légèrement saupoudré de persil haché; on peut aussi l'arroser de jus de citron. S'il doit attendre quelques instants, je le tiens au chaud, en évitant un excès de chaleur qui raccornirait les bords.

MAZARIN.

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



PERDREAUX EN COCOTE

POUR les véritables amateurs, il n'y a que deux façons de manger le perdreau : à la broche ou aux choux. Ils n'en veulent point démordre. Cependant, dans les maisons où la chasse fournit un gibier abondant, et où le perdreau cesse, dès lors, d'être un mets d'exception, on n'est pas fâché d'en varier un peu les apprêts. Il est, en effet, dans les pays giboyeux, des maisons où tous les jours il faut utiliser, c'est le mot, dans ce cas, des perdreaux rapportés par les chasseurs ou simplement par les gardes. Au bout de quelque temps de ce régal, on en vient à chercher des façons nouvelles de se délecter. Le perdreau en cocote est très bon, vite fait, sans peine ni complications; la seule difficulté, le tour de main pourrait-on dire, consiste dans la façon de mener la cuisson et le feu. Nous tâchons de bien l'expliquer. Ajoutons que, froid, un reste de perdreau cuit ainsi, est très fin. Nous donnons les proportions pour un perdreau, car cette recette est très commode quand on a à organiser le menu de deux personnes seule-

ment, ainsi qu'il arrive chez les gens âgés, les jeunes ménages, etc.

Il y a des variantes dans les façons de cuire le perdreau en cocotte. Celle-ci est assez généralement pratiquée dans les bons restaurants parisiens.

Proportions

Pour un perdreau :

60 gr. de lard de poitrine ;

60 — de champignons ;

Une dizaine de petits oignons ;

Une demi-cuillerée de fines herbes hachées ;

Une bonne cuillerée de graisse fraîche de volaille ou, à défaut, 50 gr. de beurre ;

3 cuillerées de très bon bouillon ou de jus ;

Une demi-cuillerée à café de jus de citron ;

Sel, poivre.

Temps nécessaire : 25 minutes.

RÉSUMÉ

Blanchir le lard coupé en petits morceaux. Blanchir les oignons.

Chauffer la graisse ou le beurre dans la cocotte. Y mettre le perdreau avec lard et oignons. Couvrir. Retourner régulièrement le perdreau sur tous ses côtés. Ajouter les champignons.

Ajouter avant de servir, bouillon, herbes et citron. Servir dans la cocotte même.

Le perdreau

Plumez le perdreau ; flambez-le vivement pour enlever le duvet ; entaillez la peau du cou pour enlever le cou et la tête, tout en gardant assez de peau pour la replier sur le dos. Avec des ciseaux, coupez un peu le croupion pour laisser passage aux boyaux ; mais n'y introduisez pas le doigt, ce qui agrandirait trop l'ouverture ; bornez-vous à appuyer sur l'estomac du perdreau, en pressant les deux côtés, et cela suffit pour que le gésier vienne, entraînant avec lui les boyaux.

On laisse le foie qui n'a pas de fiel, comme celui des pigeons.

Bridez-le avec du fil de cuisine et non pas de la ficelle, trop grosse pour un petit animal à chair si fine. Mettez de côté pour préparer la garniture.

Le lard et les oignons

Ayez soin que votre lard soit très bon et pas trop salé ; sans cela, il donnera un goût dominant au jus de cuisson. De bon lard très légèrement fumé, comme on en trouve dans certaine contrées en France, ne fait pas mal non plus. En tous cas, qu'il soit d'excellente qualité, sans la moindre odeur de rance, ainsi qu'il arrive quelquefois à la campagne, où l'on a de vieilles provisions à écouler.

Choisissez-le avec une proportion à peu près égale de gras et de maigre, autant que possible.

Enlevez la couenne. Coupez-le en petits morceaux de 3 centimètres de long sur 1 centimètre d'épaisseur, à peu près. A moins d'avoir du lard absolument frais, comme dans les charcuteries des villes, il faut le faire blanchir. Mettez-le dans une petite casserole avec de l'eau froide pour qu'il y baigne bien. Posez sur le feu pour faire bouillir cinq minutes ; égouttez, gardez de côté.

Les oignons sont choisis tout petits, de grosseur égale, et épluchés, sans être trop rognés à leurs extrémités pour qu'ils ne s'effeuillent pas en cuisant. Jetez-les dans l'eau bouillante, celle qui a servi aux lardons si vous voulez, et faites-les bouillir 3 ou 4 minutes. C'est suffisant, s'ils sont déjà amollis après cela ; il ne faut pas qu'ils soient trop amollis, cependant, car, en cuisant avec le perdreau, ils tomberaient en bouillie. Egouttez-les bien et gardez de côté. Les champignons peuvent être tournés, si l'on veut, mais dans ce plat

d'allure un peu rustique, il est tout aussi bien de ne pas les éplucher du tout. On coupe la partie terreuse de la queue ; on jette les champignons à l'eau fraîche une seconde seulement pour les débarrasser du sable qui peut rester, et on les égoutte bien vite. S'ils sont gros on les coupe en deux ou en quatre. Ils sont ajoutés au perdreau vers la fin seulement.

La cocote

Il faut comme ustensile, la simple cocote en terre de Provence, d'un rouge de terre de Sienne ; on vend ces poteries partout, et très bon marché, douze à quinze sous pour la grandeur qui convient ici. Généralement, on trouve derrière le fond de ces poteries la marque de Vallauris. Ces cocotes, très minces, s'échauffent tout de suite, et la cuisson s'y opère bien pour les objets qui doivent cuire vivement. Une terre plus épaisse ne ferait pas du tout l'affaire ici, et les cocotes de terre brune vernissée de blanc à l'intérieur ne conviennent pas si bien ; on les réserve pour les cuissons lentes, au four ou autrement.

Ayez soin que la cocote soit d'une grandeur appropriée, et contienne juste le perdreau, avec sa garniture de chaque côté, qui ne tient pas beaucoup de place du reste. Dans un ustensile trop grand, sa buée se perd et le perdreau peut brûler, ou bien il faut trop de graisse, toutes les conditions sont changées. Ajoutez encore que, la cocote devant être servie sur la table, il est ridicule de présenter un petit perdreau au fond d'une grande cocote : ce n'est agréable que lorsque tout est bien assorti.

La cuisson

Si vous n'avez pas de très bonne graisse fraîche de volaille, mieux vaut prendre du beurre. La graisse est préférable toujours

ici, parce qu'elle supporte bien la chaleur et graisse mieux que le beurre sans grailonner ni brunir. Aussi, si vous prenez du beurre, il est indispensable de le clarifier pour le débarrasser de l'écume qui à force de chauffer et de cuire, retombe en formant des petits grains de graillon qui font attacher, noircir tout le reste.

Graisse ou beurre étant mis dans la cocote, posez sur feu *doux pour chauffer peu à peu la cocotte* dont la terre risquerait d'éclater, si elle était surprise par une brusque chaleur. Augmentez le feu quand la graisse est bien fondue. Si c'est du beurre, enlevez avec une cuiller, l'écume qui s'est produite, jusqu'à ce que le beurre soit clair comme de l'huile.

Quand la graisse est bien chaude, mettez le perdreau dans la cocotte, posé sur le dos, avec les oignons et les lardons mélangés de chaque côté ; salez, poivrez, et *couvrez tout de suite* avec le couvercle de la cocotte qui s'ajuste bien.

Au bout de 5 bonnes minutes, tournez le perdreau sur le côté, que la cuisson touche bien le fond de la casserole. Remuez la garniture pour que tout cuise également, et recouvrez bien vite. Au bout encore de 5 bonnes minutes, tournez le perdreau sur l'autre côté, et recouvrez, après avoir ajouté les champignons qui n'ont pas besoin d'une longue cuisson, mais qui doivent cependant rester assez longtemps avec le perdreau pour communiquer leur parfum et sécher leur humidité.

Quand le perdreau est resté encore 5 minutes bien largement comptées sur son autre côté, il faut le tourner sur la poitrine pour achever de cuire les filets. Couvrez et laissez toujours 5 grandes minutes. Ce qui au total, arrive à faire 25 minutes, en comptant largement ces différents intervalles, le temps où la cocote est découverte, etc. Ceci pour un beau

perdreau, car pour un petit perdreau il faudrait 4 ou 5 minutes de moins ; ou plutôt compter de petites minutes, au lieu d'allonger.

Pendant tout ce temps, le feu a dû être soutenu avec modération, pour que le perdreau et les oignons colorent peu à peu mais sans noircir. Le perdreau est tout juste blond, et c'est surtout vers la fin qu'il prend cette coloration sur l'estomac. Si on chauffe trop fort, les lardons durcissent, les oignons deviennent noirs, et le perdreau se tache de plaques brûlées. Si on ne chauffe pas assez, tout reste pâle et comme bouilli, sans saveur. C'est donc une question de soin et surtout d'appréciation, d'habitude du feu dans d'autres cas, dont on ne peut donner aucune description, car c'est de l'expérience personnelle qu'il faut là. Le feu doit être plutôt ralenti sur la fin, au moment où l'on pose le perdreau sur l'estomac où il pourrait plus facilement noircir. *Graisse ou beurre n'a pas dû colorer du tout*, mais il a dû se former un léger caramel provenant des sucs rissolés du perdreau et des accessoires. Quand le perdreau a cuit, dans les conditions ainsi définies, ajoutez le peu de bouillon ou de jus indiqué ; c'est la valeur d'un demi-décilitre, ces trois cuillérées. Couvrez, retirez du feu, simplement au chaud, jusqu'au moment de servir, et ajoutez les fines herbes et le citron.

On ne dégraisse pas le jus qui doit être très court, juste ce qu'il faut pour bien humidifier le lard, les oignons et les champignons.

Pour servir

Mettez une jolie petite serviette au fond du plat de service, et posez dessus la cocote qu'on envoie, couverte, telle quelle, et bien chaude, sur la table.

LA VIEILLE CATHERINE.

Menus

SOLES FRITES
PERDREAUX EN COCOTE
ROSBIF FROID ET SALADE
COMPOTE DE PRUNES

POTAGE CRÈME DE SANTÉ
FILETS DE BARBUE A LA DUGUESCLIN
COTELETTES DE VEAU FOYOT
RABLE DE LIÈVRE
CROUTE AUX CHAMPIGNONS
PÊCHES FLAMBÉES

ŒUFS BROUILLÉS AUX TOMATES
ENTRECOTE BORDELAISE
CÈPES FARCIS
CRÈME A LA VANILLE

POTAGE A LA REINE
TIMBALE NANTUA
GIGOT DE MOUTON A L'ANGLAISE
CAILLES AUX LAITUES
SELLE DE CHEVREUIL
FONDS D'ARTICHAUTS FARCIS
GLACE AUX PÊCHES

ŒUFS AU JAMBON
CIVET PAYSANNE
COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES
POMMES DE TERRE SOUFFLÉES
COMPOTE DE POIRES

POTAGE SAINT-GERMAIN
TURBOT SAUCE MOUSSELINE
JAMBON AUX EPINARDS
RIS DE VEAU A LA MARÉCHALE
PERDREAUX ROTIS
SUPRÊME D'ÉCREVISSES
PETITS POIS A LA FRANÇAISE
MACÉDOINE DE FRUITS A LA GELÉE

ŒUFS POCHÉS AU GRATIN
MATELOTE DE MARINIERS
CÈPES A LA BORDELAISE
GATEAU DE RIZ AUX AMANDES

POTAGE AU BLÉ VERT
TOURTE PÉRIGOURDINE
CANARD SAUVAGE ROTI
AUBERGINES FARCIES
PUDDING DE CABINET

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



PLUM-CAKE

RECETTE parfaite : elle procure un gâteau excellent, avec une exécution des plus simples. La question des raisins qui complique toujours la réussite de ce genre de gâteau est, ici, résolue d'elle même, car ils restent réellement bien répartis dans tout le plum-cake; la pâte est légère, moëlleuse à la fois; le gâteau bien réussi a tout à fait le goût et l'aspect d'un plum-cake acheté chez un très bon pâtissier. Mais il faut, pour obtenir ce résultat, bien diriger la cuisson, dans un four suffisamment chauffé, où la pâte se développe et monte facilement. Il n'est pas besoin de four extraordinaire pour cela, et l'on arrive à réussir à merveille le plum-cake dans le four du fourneau en fonte de n'importe quelle cuisine venue. Si la chaleur n'a pas été assez forte, ou mal dirigée, la pâte est lourde et sans saveur. Du reste, nous donnons des explications minutieuses là-dessus. (Cette recette diffère très sensiblement de celles que nous avons déjà données).

Le plum-cake est parfait pour le thé de 5 heures; les quantités ci dessus suffisent

pour 7 ou 8 personnes. Avant d'en faire un plus gros, j'engage beaucoup à essayer ces proportions.

Proportions

Pour un moule à charlotte de la contenance d'un litre :

150	grammes	farine de gruau;
100	—	beurre frais;
125	—	raisins de Corinthe;
125	—	— Smyrne;
20	—	sucré en poudre;
5	—	levure anglaise en poudre

(Baking-Powder);

1/2 centilitre de lait;

2 œufs entiers;

Une demi cuillerée de bon rhum;

Une cuillerée écorce d'orange et autant de cédrat coupés en tout petits morceaux. (Facultatif).

Temps nécessaire : 3 heures 1/4. Est meilleur froid que chaud.

RÉSUMÉ

Pétrir beurre et farine. Mélangez ensuite avec raisins, écorce, sucre et levure. Délayez avec les œufs lait, rhum. Laissez reposer 2 heures. Versez dans moule garni de papier. Cuire 1 heure à four vif.

Préparatifs

Il faut toujours, quand on veut bien réussir un gâteau, préparer à l'avance tout ce qui est nécessaire, afin de le trouver au fur et à mesure.

Les raisins doivent être épluchés, c'est-à-dire qu'il faut enlever leurs queues; au lieu de les éplucher un à un, ce qui est infiniment long, il faut faire ceci : saupoudrer le coin d'un torchon avec une cuillerée de farine; y enfermer les raisins en rassemblant d'une main le torchon en une poche assez large pour pouvoir avec l'autre main, fouler et frotter cette poche en y faisant circuler les raisins sous les doigts. De cette façon les queues se détachent toutes seules, et il n'y a plus qu'à passer

les raisins dans une passoire à gros trous, pour que les queues tombent au travers. Si toutes n'étaient pas bien détachées, il faudrait simplement frotter encore un peu les raisins entre les mains mêmes, avec un peu de farine. Mettez les raisins de côté sur une assiette.

Avec un couteau mouillé coupez le cédrat et l'écorce d'orange, si vous en mettez, en tout petits morceaux carrés d'un demi centimètre; joignez-les aux raisins.

Passez la farine à travers un tamis, au-dessus d'une terrine de faïence bien propre et nette. La farine doit toujours être tamisée, aussi sûr qu'on puisse être de sa pureté, car elle se tasse souvent en petits grumeaux comme des têtes d'épingles qu'on ne retrouve qu'après la cuisson. De plus, le passage au tamis lui donne de la légèreté.

Pesez le sucre, puis la levure que vous pouvez mêler tout de suite ensemble sur une assiette.

Battez les deux œufs dans un bol, comme pour une omelette. Ils doivent être bien liquides et mousseux. Ajoutez-y le lait et le rhum; le lait doit avoir été bouilli, et être refroidi ou seulement tiède.

La pâte

Mettez le beurre indiqué dans la terrine où est la farine. S'il fait froid et que le beurre soit dur, il faut le casser en petits morceaux et le laisser dans un endroit chaud, sur une assiette, pour le ramollir un peu avant de l'employer.

Avec le bout des doigts de la main droite, pétrissez le tout, jusqu'à ce que la farine ait complètement absorbé le beurre et que cela forme une pâte sèche et sableuse. C'est tout de suite fait.

Ajoutez alors à la fois dans la terrine, les raisins, le sucre, la levure et les petits

morceaux de fruit confit. Toujours avec les doigts seulement de la main droite, mélangez tout ensemble en pétrissant la pâte avec ces nouveaux ingrédients pour bien les répartir. Quand les raisins et les fruits sont tout à fait amalgamés, bien mêlés partout, prenez une large cuiller de bois. Versez, peu à peu, dans la pâte, les œufs battus avec le lait et le rhum et battez vigoureusement la pâte avec la cuiller de bois, jusqu'à ce qu'elle ait pris la consistance d'une sauce mayonnaise bien prise. Ce résultat est du reste bien vite obtenu. Il faut, pour bien faire, quand tout l'œuf est versé, incliner un peu la terrine pour pouvoir plus aisément y tourner la cuiller de bois énergiquement, en soulevant la pâte avec la cuiller.

Laissez alors reposer deux heures. Ce temps est de toute nécessité, et ne doit pas être abrégé. Ce n'est pas précisément pour faire lever la pâte, puisque l'action de la levure anglaise en poudre, ne se produit qu'à la forte chaleur de la cuisson, mais c'est pour les raisins qui tout doucement s'imprègnent de l'humidité de la pâte, gonflent, et à la cuisson ne tombent pas au fond du gâteau, ce qui est l'écueil principal à éviter avec les plum-cakes. *Donc il faut 2 heures de repos,* et si vous ne pouvez pas les prendre, mieux vaut ne pas faire le gâteau ce jour-là. Nul trempage préalable des raisins ne remplacera leur séjour prolongé dans la pâte humide.

Couvrez la terrine et tenez-la dans un endroit tempéré, plutôt chaud si c'est en hiver.

D'une façon générale, quand on fait un gâteau de ce genre, il faut une bonne température douce pour tous les ingrédients qui le composent; cela favorise la poussée de la pâte pendant la cuisson. Donc, si le temps est froid, il faut réchauffer un peu la terrine, employer le lait un peu plus

que tiède pour dégourdir les œufs, et travailler tout cela dans la cuisine chaude.

Pendant que la pâte repose, inquiétez-vous du four et du moule.

Le four

Il doit être allumé bien à l'avance afin d'être non seulement très chaud, mais surtout que sa chaleur soit générale, enveloppante. Il faut que le foyer soit rouge comme pour un rôti. Ce n'est qu'au moment d'enfourner le gâteau qu'on masquera le foyer rougi en tirant les glissettes, ou en interposant une tôle ou des briques, selon que l'on est plus ou moins bien outillé.

La condition de chaleur vive et soutenue est indispensable pour réussir. Et il faut même calculer de façon à ne pas laisser tomber le feu pendant la cuisson, et l'entretenir au fur à mesure pour que la chaleur reste égale tout le temps que le gâteau est dans le four.

Le moule

Un simple moule à charlotte en fer blanc est tout ce qu'il faut. Mais il doit être garni de papier intérieurement pour que le gâteau n'attache pas et surtout pour empêcher une croûte épaisse de se produire partout.

Prenez du papier blanc écolier, coupez un rond de la grandeur du fond, ce que vous faites en posant le moule sur le papier et en coupant tout autour, pas trop ras. Beurrez ce papier, en étalant dessus avec le doigt gros comme un haricot de beurre. Posez-le au fond du moule, le côté beurré touchant le moule. C'est donc très facile, puisque cela colle. Appuyez bien pour ne point laisser de vide. Coupez deux bandes de papier dépassant le moule de deux doigts environ. Beurrez-les légèrement, mais bien également, comme le papier rond du fond, et tapissez-en l'inté-

rieur du moule, en appuyant partout, et en les faisant, pour bien se rejoindre, passer un peu l'une sur l'autre.

Au bout des deux heures de repos recommandées, versez la pâte dans le moule, en inclinant la terrine pour faire glisser la pâte en une seule coulée, tandis qu'avec la cuiller de bois vous la poussez pour l'aider à descendre. Une pâte versée à plusieurs reprises forme des trous à la cuisson. Prenez le moule à deux mains et frappez-en la table une ou deux fois pour bien tasser la pâte sans y toucher directement.

Mettez alors à four vif.

La cuisson

Nous avons dit plus haut que le four devait être chaud comme pour un rôti, mais qu'il fallait protéger le gâteau de la trop forte ardeur du foyer rougi, en interposant une tôle, ou en tirant les glissettes.

La chaleur doit être générale, et pas plus forte dessous que dessus.

On ne couvre pas le gâteau avec un papier pour commencer; surtout ne faites point ce qu'a imaginé une cuisinière inexpérimentée, qui, pour préserver le gâteau d'un coup de feu, avait couvert le moule avec son couvercle. Le gâteau fut tout à fait manqué.

Le plum-cake doit beaucoup monter à la cuisson; quand vous voyez que sa surface commence à colorer à point, n'attendez pas qu'elle brunisse davantage, et *tout de suite couvrez d'un papier* non beurré, bien entendu. Ce papier n'empêche pas le gâteau de monter encore; on le met autant pour éviter une coloration trop brune, que la formation d'une croûte trop épaisse. Cette croûte empêcherait, en durcissant, la pâte de gonfler encore, et elle ne serait pas agréable aussi à manger

si elle était trop épaisse. Ne vous étonnez pas si la croûte de dessus du gâteau éclate sous la poussée qui le fait monter encore. Les interstices de la croûte prendront couleur peu à peu et se solidifieront. On compte *1 heure de cuisson* pour ces quantités. Donc, au bout de ce temps, ou même un peu avant, s'il vous paraît déjà cuit, assurez-vous du degré de cuisson, en enfonçant une aiguille à brider, au centre même du gâteau. Elle doit en sortir bien nette et sèche. D'un autre côté, en appuyant doucement le doigt sur le gâteau, vous le sentez résistant et dur.

Retirez le moule du four, et démoulez le gâteau sur un tamis de crin, ou un petit grillage fin, *mais n'enlevez pas le papier* qu'on laisse toujours jusqu'à complet refroidissement.

Le plum-cake est bien meilleur froid que chaud; même tiède, il n'est pas aussi agréable que tout a fait refroidi.

Observations

Les raisins doivent être parsemés d'une façon parfaitement égale dans tout le gâteau. Toutefois, il arrive quelquefois que dans la partie supérieure qui bombe et fait une légère saillie, les raisins sont en petite proportion. Cela tient à ce que pendant la cuisson, cette partie a achevé de monter un peu tardivement, tandis que toute la partie principale était déjà prise.

Si le four n'est pas assez chaud le plum-cake reste lourd, il ne paraît pas assez cuit bien que laissant sortir très sèche l'aiguille avec lequel on le sonde.

Pour un plum-cake fait avec le double des quantités indiquées ci-dessus, il faut également deux fois plus de temps de cuisson, soit 2 heures.

LA VIEILLE CATHERINE



PRÉPARATION DES PRUNEAUX

En beaucoup de régions, la récolte des prunes est, cette année, si extraordinairement abondante que nombre de propriétaires voudraient se lancer dans la préparation des pruneaux. Aujourd'hui encore, les méthodes employées sont fort différentes. Dans les exploitations d'une certaine importance on opère presque mathématiquement avec des appareils nommés étuves ou évaporateurs, dont les systèmes sont très variés. Mais les petits producteurs se contentent du four à boulanger avec lequel on obtient d'ailleurs d'excellents résultats. C'est même le procédé presque exclusivement employé encore aujourd'hui dans l'Agenais.

Nous allons l'indiquer tel que le décrivent MM. Nomot et Tritschler dans leur *Traité pratique du séchage des fruits et des légumes*.

Les prunes, comme tous les fruits destinés à la dessiccation en général, doivent avoir atteint leur complète maturité. Les prunes tombées naturellement sur le sol se confisent plus facilement, acquièrent plus de saveur, et conservent plus de poids et de volume. Il faut avoir soin de bêcher et

d'ameublir la terre, au-dessous de l'arbre, pour éviter que les prunes se blessent en tombant sur un sol trop dur. Si le sol est pierreux ou détrempe par la pluie, on répand une légère couche de paille, qui empêche les fruits d'être déchirés par les aspérités des pierres ou souillés par la terre mouillée.

Les prunes doivent séjourner sous l'arbre le moins possible. Aussitôt après la récolte, elles sont étendues sur un lit de paille, ou, de préférence, sur des claies en osier ou en bois qui doivent servir à leur mise au four. Si le temps le permet, on les expose alors au soleil, un jour ou deux, en les retournant plusieurs fois. La peau perd une partie de son humidité, se raffermi et se trouve moins sujette à se déchirer au four.

Cette première opération s'appelle *flétrissage*.

* * *

Après cette exposition au soleil, ou après la récolte, si le temps n'a pas permis cette exposition, les prunes sont portées au four de boulanger, où, pour arriver à un état complet de préparation, elles subissent au moins trois cuissons successives. Chacune de ces opérations a un but spécial, en vue duquel elle doit être conduite avec soin. Les deux premières cuissons tendent à faire évaporer lentement l'eau renfermée dans la prune. La troisième cuisson a pour but, au contraire, de cuire complètement le fruit et de lui donner un certain vernis, très recherché des acheteurs.

Pour la première exposition au four, la chaleur ne doit pas dépasser 45° à 58° centigrades; pour la seconde, la température doit être supérieure à celle-ci de 15° à 20°, mais il est important qu'elle ne s'élève pas à plus de 70°. Si, durant ces deux premières opérations, la chaleur était poussée plus activement, il se produirait une ébulli-

tion dans l'intérieur du fruit, la peau se déchirerait, le sirop se répandrait et le pruneau, devenu glutineux et privé de saveur, serait dédaigné des consommateurs.

Après chaque cuisson, les prunes sont laissées à l'air libre, afin qu'elles puissent se refroidir; puis elles sont retournées, c'est-à-dire mises sens dessus dessous, et déposés à la même place. Il faut se garder de manipuler les prunes tant qu'elles sont chaudes; les toucher à ce moment serait s'exposer à les rendre glutineuses et empêcher le sirop de se figer.

La troisième cuisson est faite à une température de 80°, 90° et quelquefois 100°. Cette cuisson, comme les deux précédentes, doit être surveillée avec le plus grand soin; le moindre excès de chaleur pouvant gonfler les prunes et les brûler.

Après la troisième cuisson, on trie les pruneaux complètement confits et on soumet à des cuissons ainsi qu'à des triages ultérieurs ceux qui n'ont pas encore atteint le point voulu. Ce degré de préparation est parfait lorsque le fruit présente une peau ferme et luisante, lorsqu'il laisse sentir sous la pression du doigt une chair tout à la fois malléable et élastique, lorsqu'enfin l'amande renfermée dans le noyau, chose facile à constater au goût, est suffisamment cuite. Dans le cas contraire, l'opération est restée incomplète. Dès lors, l'amande entre en fermentation, moisit et occasionne à son tour l'altération du fruit qui, imparfaitement saisi par la chaleur, ne tarde pas à se décomposer.

La durée de chaque chauffe ou de chaque exposition de la prune au four est d'environ six heures.

* * *

Voici maintenant la marche journalière des opérations pendant le cours d'une campagne.

Vers six ou sept heures du soir, im-

médiatement après la sortie de la dernière fournée du jour, on remplace celle-ci, sans augmenter le calorique, par de la prune verte ou simplement flétrie au soleil. La chaleur douce conservée dans le four est, en effet, très favorable à enlever, pendant la nuit, l'excès d'humidité du fruit et à donner à sa peau la consistance voulue. Le lendemain matin, vers six ou sept heures, on retire cette fournée et on la remplace de suite par des prunes plus avancées, après avoir élevé, bien entendu, la température au degré indiqué pour la catégorie de fruits à mettre au four. A midi ou à une heure de la même journée, on procède d'une façon identique avec une autre fournée de prunes ayant acquis un certain degré de cuisson et préparée dans ce but. Enfin, le soir, à six ou sept heures, on garnit le four, comme la veille, de prunes vertes ou flétries au soleil. Celles-ci viennent-elles à faire défaut, on chauffe à un degré convenable cette autre catégorie de prunes, qui doit rester dans le four jusqu'au lendemain matin. Quant à la dernière chauffe, c'est-à-dire à la dernière action du feu, elle se prolonge pendant un temps plus ou moins long, dépendant de l'état du fruit, et que l'habitude apprend bientôt à déterminer.

Ajoutons que, pendant les deux premières mises au four, les issues de ce dernier sont bouchées avec le plus grand soin, afin que la prune soit maintenue dans une atmosphère saturée de vapeur. A la troisième opération, au contraire, le four est ouvert, l'échappement de la vapeur peut se faire et la dessiccation de la prune peut se produire dans une atmosphère devenue sèche.

Les pruneaux ainsi préparés ont conservé souvent une teinte plus ou moins rosée, indice que leur cuisson s'est faite dans une atmosphère trop sèche, ce qui,

en réalité, ne saurait être un défaut, mais ce qui, au point de vue de la vente, est considéré comme tel.

Pour les noircir et les glacer, on les renferme dans des boîtes que l'on soumet dans l'autoclave à une température de 138 à 143 degrés pendant deux heures et demie environ. On laisse refroidir les boîtes avant de les ouvrir : la légère vapeur produite par l'exsudation des primes se condense et leur donne ce beau glacé qui n'ajoute rien à leur qualité.

POTAGE AU FUMET DE PERDREAUX

AU
TAPIOCA-BOUILLON BOUDIER

Vous utilisez ainsi des carcasses et débris de perdreaux rôtis. Faites-les bouillir dans la quantité d'eau nécessaire au potage, avec un petit bouquet garni ; passez, en appuyant sur le tamis. Faites bouillir de nouveau, jetez-y la quantité proportionnée de tapioca, laissez pocher doucement à couvert ; salez, poivrez et servez avec petits croûtons frits au beurre et quelques gouttes de citron.

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*.



ALIMENT DES ENFANTS



La Céramique à l'Exposition

LA PORCELAINE

La classe de la céramique est une des plus universellement séduisantes de l'Exposition. Dans tous les coins des Invalides, même chez les nations dont les tendances esthétiques sont le plus éloignées du goût parisien, on a de véritables surprises, car, au milieu de meubles et de bibelots dont la ligne ou la couleur nous effarouche quelque peu, l'œil se repose avec agrément sur des porcelaines, des faïences ou des grés qui peuvent rivaliser avec les plus beaux produits français.

A moins d'être un collectionneur, on éprouve un certain embarras à cataloguer ces vases si différents les uns des autres qu'on hésite à les croire faits de la même matière, et qui paraissent avoir comme unique point commun une respectabilité de prix d'autant plus déconcertante qu'on ne saurait l'apprécier.

Essayons donc, sans entrer dans des détails trop techniques, de préciser les mérites respectifs de ces jolis bibelots.

Peut-être n'est-il pas inutile de rappeler d'abord ce qui différencie les trois matières employées en céramique.

On est convenu d'appeler faïence toute espèce de terre émaillée dont la pâte n'est pas vitrifiée. La plus ancienne et la plus commune est la faïence à émail stanifère : terre rougeâ-

tre recouverte d'un émail blanc opaque sur lequel on peint avant ou après cuisson. A cette catégorie appartiennent la plupart des faïences anciennes, Rouen, Delft, Nevers, certaines faïences italiennes, et, de nos jours, la faïence des pots à confitures et autres ustensiles courants. Le point de cuisson est d'environ 800 degrés.

Une autre variété, plus fine, est la faïence à pâte blanche, qui reçoit un émail transparent appelé *couverte*. C'est la matière employée pour les services de table à 23 francs et au-dessus, et quantité de bibelots. C'est aussi celle des anciennes faïences persanes, et l'on peut encore rattacher à ce genre les vieilles faïences d'Oiron faites avec des terres de différentes couleurs émaillées d'une *couverte*. Les faïences de Bernard de Palissy, au contraire, sont en terre recouverte d'émaux colorés.

Le gré est une terre pure ou mélangée de sable qui, par une cuisson très élevée (en moyenne 1.200 degrés), arrive à un commencement de vitrification dans la masse. Il est sonore, très dur, et sa cassure, d'un aspect brillant, n'absorbe point l'eau comme la cassure tendre et rêche de la faïence.

La porcelaine peut être considérée comme une sorte de gré plus fin. La pâte subit un commencement de fusion lui donnant une transparence que n'a jamais le gré. Les déformations à la cuisson, à peu près nulles pour la faïence, déjà fréquentes pour le gré, deviennent fort difficiles à éviter dans la porcelaine dont la pâte dure cuit en moyenne à 1.600 degrés.

La pâte tendre se prête mieux à la décoration polychrome, un grand nombre de couleurs ne pouvant résister au grand feu. Mais son extrême fragilité en proscrit l'emploi pour tout objet d'usage courant.

Maintenant, entrons aux Invalides.

Le succès des porcelaines de Copenhague, a été aussi vif qu'en 1889. Sous l'émail incomparable dont cette manufacture a trouvé la formule, les *cristallisations* sur diverses couleurs qui constituent le clou de son exposition, éparpillent un charme étonnant. Elles

ont paru encore plus merveilleuses quand on a vu le moindre petit vase, grand comme un verre à Bordeaux, décoré par les seuls caprices du feu, coté plusieurs centaines de francs. Et, lorsque quelques semaines plus tard, nous avons retrouvé le même genre à l'Exposition de Sèvres, bien des personnes ont gémi de voir que, pour faire du nouveau, notre célèbre manufacture avait dû se résigner à copier le Danemark.

Il m'est doux de pouvoir rassurer ces patriotes de bon ton. Les « cristallisations sur porcelaine grand feu », que nous retrouvons à la Norvège et ailleurs, ont été obtenues pour la première fois à la manufacture de Sèvres qui en a libéralement livré le procédé. Elles sont produites par un dépôt de sels métalliques (à Sèvres, on emploie les sels de zinc) dans des conditions particulières de feu et surtout de refroidissement. La fabrication est assez délicate, mais elle est loin de constituer un tour de force, et il y a peut-être exagération à considérer ces petites étoiles chimiques comme des œuvres d'art. Aussi les prix exorbitants de Copenhague, beaucoup plus élevés que ceux de Sèvres, ne sont nullement justifiés. Et l'on peut craindre... ou espérer, à une échéance plus ou moins rapprochée, un krack semblable à celui qui atteignit, il y a quelques années, le cristal irisé.

On n'accuse pas seulement Sèvres, à tort, je le répète, de copier le Danemark. Beaucoup de personnes déplorent de voir à son exposition « ce que l'on voit ailleurs » et en arrivent à regretter le bleu qui nous exaspéra si longtemps, voire même le désolant vert Empire ou le fade rose Dubarry. Elles oublient la déception générale en 1889 quand, à côté des porcelaines traditionnelles, on vit, à peu près pour toute nouveauté, une collection d'urnes plus ou moins funéraires aujourd'hui oubliées.

Il est pourtant fatal que Sèvres ne conserve point le monopole de certains genres, puisque cette institution d'Etat livre tous ses procédés à l'industrie dont les ouvriers sont, en outre, formés à son école. Or, malgré cela, l'impression générale qui se dégage de son exposition

et qui est tout à la louange de ses directeurs, me semble des plus rassurantes.

La tendance actuelle des céramistes est d'abandonner la peinture sur porcelaine pour demander à la pâte de former elle-même son décor. On saupoudre un vase quelconque de sels métalliques et l'on met au four, s'en remettant aux caprices du feu pour dessiner sur ce vase des coulées plus ou moins séduisantes.

La manufacture de Sèvres, à qui l'on reprochait de rester figée dans les traditions du passé, entrant résolument dans la voie nouvelle, nous montre qu'elle est capable de produire tout ce qui se fait ailleurs. Oui, elle a des vitrines qui semblent appartenir à la section danoise; d'autres où l'on voit des grés et des flammés rappelant le genre de tel ou tel céramiste coté sur la place. Mais, à côté, nous retrouvons Sèvres dans toute la splendeur de sa tradition, dans tout l'épanouissement de sa grâce légendaire. En pâte dure, en pâte tendre, que de vases ravissants dont le décor, modernisé avec un tact infini, fait autant d'honneur à l'artiste qui l'a conçu qu'au chimiste qui lui permit de le réaliser. Ah! que cette porcelaine laisse loin derrière elle les vases du Danemark et tous les autres!

Je ne dis rien des biscuits, ils ont été appréciés récemment ici-même avec la compétence et la délicatesse de touche qu'ils méritaient.

Dans les autres sections, sur lesquelles je ne saurais m'étendre, beaucoup de jolies choses à citer. La Norvège, nous montre de délicates imitations de la porcelaine de Wedgwood et des vases genre Copenhague; la Hongrie copie admirablement le Saxe; en Allemagne, beaucoup de porcelaines, d'un genre un peu démodé, sont étonnantes comme « travail de peinture », d'autres se distinguent par un luxe de cristallisations qui doit étonner le Danemark lui-même; les produits de Rozenburg, en Hollande, sont d'une originalité charmante.

Le Japon..... est le Japon.



Dans la porcelaine de Limoges, où la maison Haviland occupe toujours le premier rang,

un progrès intéressant à signaler. La plupart des couleurs qui composent la palette du peintre sur porcelaine ne résistent pas au grand feu. Aussi, sauf quelques exceptions, les services de table sont d'abord cuits à blanc, et le décor, appliqué sur l'émail, est fixé au feu de moufle sans que l'émail entre de nouveau en fusion. Le décor présente dès lors un léger relief, et n'a point ce glacé qui couvre les par-tis blanches.

La maison Haviland, toujours à la recherche du perfectionnement de son industrie, à côté de services classiques à bordure d'or ou bleu de Sèvres, d'une pureté idéale, nous montre deux services à fleurs « décorés sous émail » dont le décor a été exposé au grand feu. L'émail, ayant subi une nouvelle fusion, les couleurs sont recouvertes du même vernis transparent que le fond de l'assiette. La difficulté sera de composer une gamme de couleurs capables de résister à cette haute température. M. Haviland est déjà maître de plusieurs nuances ; on est en droit d'espérer qu'il obtiendra peu à peu la série rêvée.

FERNAND HONORÉ.

CRÈME AUX LIS Pour acquérir, développer et conserver la beauté. Voir c. GÉORGIENS 1^{er}60 m^{es} ou timb. BEAUTY, 28, R. Astorg, Paris.



COURRIER

L. A., de Saint-Rémy. — Recette pour accommoder les « chevennes » : Les petits, jusqu'à 500 grammes se passent au lait et à la farine ; on les fait frire dans l'huile d'olive. Les gros : enlever la tête, les couper par le milieu en long, *sur l'arête*, et enlever celle-ci ; les passer au lait, à la farine et à l'œuf entier battu ; les faire cuire avec moitié huile et beurre dans une poêle, à feu doux ; les servir sur une maître d'hôtel avec un soupçon d'échalotte et d'estragon. On peut aussi cuire ces filets simplement au beurre sur un plat à gratin. Dix minutes suffissent.

L. F., Vésinet. — Mille remerciements. Nous espérons que ce sera pour cette année.

Grattery. — La préparation des pommes séchées en rondelles, comme celles que nous expédie l'Amérique sous le nom de « pommes évaporées » exige

un appareil spécial, sorte d'étuve, nommé évaporateur.

H. A. — Veuillez suivre le courrier ; deux fois en ces derniers mois, nous avons résumé la façon de conserver les œufs. C'est l'eau de chaux qui donne les meilleurs résultats.

Jeanne. — Raisiné : réduire à moitié du jus de raisin en remuant continuellement, ajouter des tranches de poires ou de pommes et réduire de nouveau d'un tiers : environ 2 litres de poires pour 5 litres primitifs de jus de raisin.

Corradino. — Nous avons étudié jadis les conditions dans lesquelles doit être installé un fruitier pour que les fruits s'y conservent bien : exposition au nord, température aussi constante que possible entre 0 et + 10 degrés, aérer avec précaution et entretenir un degré hygrométrique convenable. Un bon moyen encore consiste à envelopper les fruits dans du papier de soie puis dans de la paille de bois.

Mistral. — Croûtes aux champignons : creuser des rondelles de mie de pain que l'on beurre et que l'on dore au four : y dresser les champignons cuits comme à l'ordinaire puis liés avec une sauce poulette.

Dinan. — Sauce crevettes : préparer du beurre de crevettes en pilant du beurre avec des crevettes non décortiquées ou, simplement avec leur carapace. Passer au tamis et finir avec ce beurre une sauce hollandaise ordinaire.

Chartres. — Oui, vous pouvez employer cette pâte pour tartes à la semoule.

X. — Duxelles : 50 gr. beurre, 10 échalotte, 15 mie de pain, 250 champignons hachés, 1 décil. jus, un peu de vin blanc, une cuillerée sauce tomates.

J. D. — Pour conserver les perdreaux pendant « quelque temps » : les rôtir 12 à 15 minutes suivant grosseur, mettre en boîte ou en terrine, couvrir de saindoux bien chaud et tenir au sec.

Hirondelle. — La recette indiquait « eau-de-vie de Montpellier, de Nantes ou autre vignoble ». L'alcool à 90 degrés n'est pas de l'eau-de-vie. Hâtez-vous d'ajouter sur vos prunes une quantité d'eau au moins égale à la quantité d'alcool.

Mésange. — Voyez, pour les prunes à l'eau-de-vie, les renseignements donnés dans un précédent courrier. Nous nous informons pour la recette toute spéciale dont vous parlez.

F. de G. — Il faut toujours nous indiquer au moins vaguement ce que représente le plat en question. Nous avons souvent dit que les appellations sous lesquelles on désigne nombre de plats, sont,

pour la plupart fantaisistes et surtout très variables ; elles ne sauraient donc nous éclairer, à moins qu'il ne s'agisse d'un mets classique. Il y a une sorte de mayonnaise d'écrevisses et de poisson, sous le nom d'Ecrevisses à la Maintenon, qui est peut-être ce que vous appelez « pain ». Prière de nous mieux renseigner.

Chéare. — Nous nous informerons des façons d'accommoder cette viande. — Pour les taches de rouille, on emploie communément le sel d'oseille ; il faut mouiller le linge taché, le tenir déplié au-dessus de vapeur d'eau chaude pendant qu'on frotte doucement avec un peu de sel d'oseille. Il existe, je crois, dans le commerce, des produits, pâtes ou autres, tout préparés pour enlever les taches de rouille.

H. F. — Une bonne recette de sauce béarnaise parue en 99. Une sauce mère en 98. Vous avez depuis le commencement de cette année trois bons potages maigres et les collections des années précédentes en renferment aussi d'excellentes.

F. B. — Les recettes que vous désignez n'ont pas paru dans le journal.

L. L. M. — Crème bavaroise au chocolat parue en 97. En effet, les proportions ne comportent pas de sucre ; vous pouvez en ajouter 100 gr. pour les quantités. Le potage dont vous parlez est une crème d'oseille avec une purée de pommes de terre ; on y ajoute à volonté de minces tranches de flute. Vous trouverez une recette de potage crème de santé publiée au commencement de cette année, et qui est absolument avec du cresson, au lieu d'oseille, ce que vous désirez.

M. de C. — Oui, nous donnons à la fin de chaque année une table des recettes publiées dans l'année, avec le numéro de la page en regard. Les recettes sont classées par ordre de service. — Nous ne connaissons aucun ouvrage de ce genre à recommander. — Sole Marguery, parue en août 1895. Pocher les filets de sole dans un petit court bouillon fait avec les débris et vin blanc, eau de moules ; lier avec beurre et farine, jaune d'œuf, crème ; garnir de moules, crevettes et faire glacer deux minutes à feu vif. Pour 500 gr. de sole : 1/2 litres de moules ; 100 gr. beurre au moins ; 20 gr. farine ; 1 décilitre vin blanc ; 1 jaune œuf ; 3 cuillerées crème ; 125 gr. crevettes grises ; épilures de champignons.

Vésinet. — Pour saler le beurre : laver à grande eau en le maniant pour le ramollir, étendre, saler avec du sel égrugé, 30 gr. par kilo, malaxer pour mélanger, mettre dans pots de grés, sans laisser de vides, couvrir et tenir au frais.

C. T. — Confiture de pêches : 1 kil. 750 pêches, 1 kil. pêches. Mettre la pulpe sur le feu avec du sucre cuit au soufflé, et cuire à la nappe.

Une Nivernaise éplorée. — Conserves de pêches : le procédé Californien est industriel, vous ne pouvez songer à l'employer. Nous n'osons vous indiquer un autre procédé que nous n'avons pas expérimenté, cette préparation étant très délicate.

Qui qu'en grogne. — Liqueur de prunelles : faire fermenter les prunelles dans un tonneau jusqu'à ce qu'elles aient cessé de bouillir : distiller à 85 degrés et couper 1 litre d'alcool avec 500 grammes de sucre bouilli et 1/2 litre d'eau.

Bayeux. — On donne le nom de « Florentin » à divers potages aux épinards. Nous avons publié une recette d'entrecôte bordelaise et de poularde à l'ivoire. La timbale Talleyrand est une financière avec beaucoup de truffes et, parfois, de foie gras. La poularde régence est une poularde farcie au foie gras, glacée avec une sauce chafroid.

EAU DE BOTOT Exiger la marque. Se méfier des Dentifrices inférieures offertes sous divers noms

EXALTATION D'ÉNERGIE

La vulgarisation de tous les genres de sport a appelé l'attention des savants sur la recherche des spécifiques capables de conserver, pendant les longues épreuves, l'endurance du joueur, sa résistance à la fatigue, de ménager enfin la dépense extraordinaire de son énergie.

Il est aujourd'hui démontré que le Vin Mariani possède au plus haut degré le pouvoir excitateur en même temps que la vertu d'épargne. C'est, au dire de nombreux professionnels et amateurs, parmi lesquels le célèbre colonel américain Cody, l'agent dynamogénique le plus merveilleux. Tandis que l'effet stimulant réalisé par les autres préparations était rapidement suivi de réaction physique et d'abattement, le ressort, l'exaltation d'énergie obtenus grâce au Vin Mariani ne faisaient qu'augmenter à chaque dose absorbée.

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

SEPTEMBRE GASTRONOMIQUE

POISSON

Est-ce au nombre des entrées à l'Exposition que l'on doit les hauts cours de la marée ? La grosse sole a encore monté : 6 fr. à 6 fr. 50 le kilo. La moyenne se tient aux environs de 5 fr. 50.

Le saumon est toujours cher, on l'obtient entre 8 et 9 fr. le kilo; coupé, 1 franc de plus.

La truite saumonée est plutôt un peu moins chère. Au-dessus de 3 kilos, 7 à 9 fr. le kilo; en moindre poids, 8 à 10 fr. le kilo.

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

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

Le bar se tient toujours entre 5 fr. 50 et 6 fr. 50 le kilo; mulet : 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 a un peu baissé : 2 fr. 50 à 3 fr. le kilo. Le merlan de Boulogne n'arrivera guère avant un mois.

Le maquereau est moins rare : 0.70 à 0.80 cent. 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 buisson : 25 cent. à 1 fr. la pièce.

VOLAILLE, GIBIER & DIVERS

Il y a décidément peu de gibier, et les cours sont fort élevés, malgré les arrivages de l'étranger.

Notre perdreau, beau, vaut en ce moment de 4 fr. 50.

Les perdreaux allemands se vendent 3 fr. et

CAUSERIE DU FOYER

La soif

Bien des Français l'ont enduré, le supplice de la soif ! Dernièrement encore, le retour offensif des chaleurs a mis nos gosiers à une rude épreuve. On a reconnu bien vite combien est illusoire la prétention de vouloir apaiser la soif par la glace et les boissons glacées. Cette pratique n'aboutit guère qu'à déterminer des maux d'estomac, des indigestions ou des coliques, parfois même des bronchites aiguës, par suite de l'absence réactionnelle du corps en sueur.

Combien sont mieux inspirés ceux qui étanchent leur soif par le *Vin Désiles* étendu d'eau de seltz, d'eau minérale ou simplement d'eau fraîche ! Cette boisson, aussi rafraîchissante que délicieuse au goût, réveille l'appétit, stimule les sécrétions normales, régularise la circulation du sang et empêche ainsi

la congestion des organes internes et la répercussion de la transpiration cutanée.

Le nombre des coliques et des diarrhées graves déterminées par les dernières chaleurs est encore plus imposant qu'on ne se l'imagine. Ce sont surtout les enfants, les vieillards et les femmes qui sont les victimes de ces pratiques antihygiéniques.

Le *Vin Désiles* étendu d'eau représente la meilleure boisson à prendre lorsque l'estomac est vide ou lorsque le travail de la digestion est commencé. Non seulement la soif elle-même s'en trouve apaisée, mais encore le travail de calorification intérieure, qui entraîne la soif, se trouve équilibré et régularisé par la coca, la kola, le quinquina et les phosphates, matériaux dynamophores et antidépenseurs particulièrement utiles à l'économie pour réparer ses pertes, au cours de la saison estivale sérieuse que nous traversons.

D^r CERNIN.

VINAIGRE BORDIN
Véritable vinaigre de Vin


Préparation et réussite rapide, infallible, en quelques minutes et en toutes saisons de la
SAUCE MAYONNAISE
Rémoulade, Ayoli, etc. Grâce à la découverte et par l'emploi de la **MAYONINE DUPOUX**

DUPOUX, inventé et fabriqué à Villebois (Charente).
Envoi d'un flacon pour 12 sauces et mode d'emploi franco contre mandat de 1 fr. 20 ou d'un 1/2 flacon pour 6 sauces contre 1 fr. 20.
Paris 1899 : Médaille d'Or et Croix de mérite. — Bruxelles 1899 : Diplôme d'Honneur et Médaille d'Or. — Marseille 1893 : Exposit. Univ., Grand Prix. — Bordeaux 1900 : Hors Concours, Membre du Jury.
Agent Général pour la France : Maison **CHANTRIER, BASTIEN et ROULLIER**, 18, Avenue Victoria, PARIS. En vente dans toutes les épicerias. Flacon pour 12 sauces, 1^{fr} 75; 1/2 flacon pour 6 sauces, 1^{fr} 10. Conservation parfaite.

Le Gérant : A. DESBOIS.

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

Anc^{ie} 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, 157, RUE SAINT-HONORÉ.