



FILETS DE SOLE

A LA CARMEN SYLVA

CETTE recette, d'une exécution très simple, est expliquée ici avec beaucoup de détails, afin que les personnes inexpérimentées arrivent quand même à lui conserver son caractère. Ce plat original a été l'un des succès du restaurant Roumain à l'Exposition, où il était servi à dîner, indifféremment ; mais il convient plutôt pour le déjeuner, ou, alors, pour un dîner tout à fait sans façon. Nous insistons sur l'assaisonnement de Cayenne qui est indispensable si l'on veut retrouver toute l'originalité et la saveur du plat.

Proportions

Pour 6 personnes :

2 soles moyennes pesant environ 350 gr. chacune ;
 125 gr. concombre net ;
 250 — tomate épluchée ;
 125 — champignons bruts ;
 75 — beurre ;
 20 — oignon ;
 20 — carotte ;
 5 — farine ;
 2 décil. vin blanc ;
 2 — eau filtrée ;
 1/2 décilitre crème double fraîche ;
 1 cuillerée à bouche fines herbes hachées ;
 1 — à café jus de citron ;
 Poivre, sel, poivre de Cayenne ;
 Bouquet garni.
 Temps nécessaire : 1 heure 1/2,

RÉSUMÉ

Cuire doucement le concombre et la tomate, coupés en petits morceaux, avec beurre, sel, poivre.

Lever les filets des soles. Faire bouillir les débris et arêtes avec eau, vin blanc, épluchures de champignons, bouquet garni, poivre. Passer la cuisson, y faire pocher les filets de sole.

Verser ensuite cette cuisson dans la tomate et le concombre. Y ajouter champignons émincés cuits à part, crème double, beurre manié, poivre de Cayenne, et fines herbes.

Verser sur les filets pour servir.

La garniture

C'est par cette partie qu'il faut commencer, parce qu'elle est la plus longue à cuire.

Choisissez un bon concombre. Pelez-le sur une épaisseur de presque un demi-centimètre. Assurez-vous, en y goûtant, qu'il n'est pas amer, surtout près des extrémités. Coupez-le en tronçons de l'épaisseur d'un doigt environ ; enlevez les graines de l'intérieur ; détaillez ensuite chaque tronçon en petits morceaux du volume d'un beau haricot blanc ; il ne faut pas que les morceaux aient l'épaisseur de petits cubes, mais qu'ils aient environ 1/2 centimètre d'épaisseur seulement. Il n'est pas nécessaire qu'ils soient d'une forme régulière.

La tomate doit être juste mûre à point, bien rouge, sans taches verdâtres à la queue, d'une bonne espèce, à pulpe ferme et pleine. C'est très important, parce que si la tomate est très aqueuse, elle ne donne aucun goût, et il ne reste plus rien, toute l'humidité devant réduire à la cuisson.

Essuyez les tomates avec un linge doux,

ou lavez-les à l'eau fraîche, si c'est nécessaire. Coupez-les en deux ou en quatre selon leur grosseur. Pressez chaque partie doucement entre les doigts pour en faire sortir l'eau et les graines. Assurez-vous que toutes les graines sont bien parties. Coupez ensuite chaque quartier en petits morceaux de même grosseur que les concombres, à peu près, mais sans vous inquiéter de l'épaisseur ni de la régularité, car, à la cuisson, la tomate fond et se déforme entièrement. Vous ne pelez pas la tomate, on doit retrouver les petits morceaux de peau dans la sauce. Ayez soin de supprimer toute partie de la queue qui s'étend jusqu'à l'intérieur souvent, sous la forme de pulpe verdâtre, ou même rosée. Il ne faut conserver que la chair bien rouge, bien saine du fruit.

Prenez une petite casserole en cuivre étamé, *épaisse*. Dans tout autre récipient, tomate et concombre risqueraient fort de brûler. Mettez-y 30 gr. de beurre, le concombre et la tomate avec une pincée de sel, une bonne pincée de poivre. Point de liquide. Couvrez exactement la casserole, et posez sur un petit feu doux, où vous laissez cuire tout tranquillement pendant 1 h. 1/4 environ. De temps en temps, faites sauter la casserole pour changer les morceaux de place et assurez-vous que rien n'attache. Tenez très soigneusement couvert pendant tout le temps de cuisson. Avant de préparer les filets de sole, vous vous occupez des champignons dont les épluchures vous seront nécessaires pour le court-bouillon.

Les champignons

Coupez d'abord la partie terreuse de la queue. Puis coupez ensuite chaque champignon au ras de la tête. Trempez les têtes et queues, dans l'eau fraîche, où vous les remuez avec la main, à peine une minute pour les débarrasser du sable qu'ils

pourraient encore garder. Ne les laissez pas séjourner dans l'eau, ce qui leur enlève de leur parfum et les noircit. Egouttez-les, et tout de suite, préparez-les ainsi.

Ayez une petite casserole, dans laquelle vous mettez deux cuillerées d'eau fraîche, une cuillerée à café de jus de citron, gros comme une belle noisette de beurre, une petite pincée de sel. Jetez-y à mesure que vous les émincez, les têtes de champignons que vous coupez non pas en quartiers, mais en tranches minces, dans le sens où vous les couperiez s'il s'agissait de les détailler en quartiers. Sautiez la casserole de temps en temps pour imprégner les champignons du citron qui les empêche de noircir.

Quand tout est émincé, posez la casserole sur un feu très vif, de façon à amener une très prompte ébullition.

Dès que le liquide fourni par le peu d'eau et par l'humidité des champignons a commencé à bouillonner en montant, c'est suffisant. Retirez immédiatement du feu et couvrez tout de suite la casserole. Un peu plus longtemps de cuisson durcirait les champignons; une plus grande quantité de liquide leur enlèverait leur parfum. Si vous laissez les champignons à l'air, ils noircissent. Comme il n'est pas nécessaire de les tenir au chaud, le mieux est de les verser dans un bol avec leur jus de cuisson et de les couvrir avec un peu de papier beurré appliqué directement, jusqu'au moment de s'en servir. De cette façon ils ne noircissent pas.

Les soles

Vos soles ont été choisies de la plus grande fraîcheur, cela va sans dire. Nous indiquons, pour ces quantités, deux soles moyennes, parce qu'on obtient ainsi des filets mieux proportionnés. Avec de petites soles, les filets sont trop minces et n'ont pas bonne apparence. Avec de grosses

soles, il est nécessaire de diviser chaque filet en deux ; ce n'est plus aussi bien réparti, l'épaisseur n'est plus la même sur toute la longueur du filet, et la forme n'en est plus allongée comme il convient de préférence.

Lavez les soles. Etalez-les sur la table, et procédez ainsi pour enlever la peau : faites une incision sur la peau noire, en travers sur le milieu de la queue. Retrousssez la peau un peu, en la poussant avec le couteau. Puis, avec un linge, pour qu'elle ne glisse pas, tenez la peau d'une main, et, de l'autre main, tenez la queue. Tirez en sens inverse, et la peau s'écorce jusqu'à la tête. Enlevez la peau blanche, de la même façon ; supprimez la tête, en la coupant en biais, juste à la naissance des filets. Videz avec soin les soles ; enlevez en même temps les œufs ou les laitances, si elles en ont, et conservez-les ainsi que les têtes, les peaux, mais pas les boyaux. Lavez-les et essuyez-les bien.

Vous levez ensuite les filets ainsi : avec un couteau bien affilé, faites une incision d'un bout à l'autre de la sole, le long de l'arête, et cela sur chaque côté. Puis vous faites une incision semblable à la naissance des nageoires, de chaque côté. Après cela, soulevez la chair le long de l'arête, pour détacher les filets, en tenant la lame de votre couteau un peu de biais, de façon à appuyer sur les arêtes, en descendant vers les nageoires, en prenant soin de cette manière de ne pas taillader les chairs.

Procédez de même pour tous les filets successivement. Ensuite, avec le couteau rognez toutes les effilochures des filets, supprimez tout ce qui n'est pas bien entier, bien net. La partie de chair qui couvre les nageoires, là où se trouvent de toutes petites arêtes courtes, est supprimée ; du reste, l'incision qui a été faite tout à l'heure le long des nageoires et en deça, permet

de laisser cette partie indépendante des filets.

Ensuite, avec le couteau, faites trois ou quatre très légères incisions en biais sur chaque filet, du côté où la peau a été enlevée ; cela les empêche de gondoler et de se recroqueviller à la cuisson. Il ne faut pas enfoncer le couteau à plus d'un millimètre d'épaisseur ; l'incision doit être faite d'un bout à l'autre, sur la largeur du filet.

Les filets étant donc ainsi parés, bien examinés afin qu'il n'y reste pas, de petite arête qui aurait pu s'y coller, mettez-les de côté, au frais, jusqu'au moment de les cuire dans le court-bouillon. Frottez-les légèrement avec un peu de citron, en attendant.

Le court-bouillon

Mettez dans une casserole de grandeur proportionnée, tous les débris de sole, arêtes cassées en plusieurs parties, têtes, etc., etc., enfin tout ce qui reste, excepté les boyaux. Ajoutez l'oignon, la carotte, épluchés et coupés en rondelles extrêmement minces pour qu'ils cuisent plus vite ; le bouquet garni, composé d'une grosse tige de persil avec ses feuilles, d'un petit brin de thym, et d'une demi-feuille seulement de laurier ; 3 ou 4 boules de poivre écrasées grossièrement ; les queues des champignons ; une bonne pincée de sel ; le vin blanc et l'eau indiqués, soit 2 décilitres de chaque.

Posez sur un bon feu et faites bouillir 15 à 20 minutes, la casserole couverte.

Au bout de ce temps, le liquide a dû réduire de moitié. C'est la proportion qui nous est nécessaire. S'il restait trop de liquide encore, il faudrait faire bouillir à découvert un peu plus longtemps pour le réduire à point.

Passez alors à travers une passoire très fine, et en appuyant sur les débris avec le dos de la cuiller, pour exprimer tout ce qui

est possible. Votre court-bouillon étant prêt, vous pouvez pocher les filets.

Pour pocher

Prenez un plat long, un peu creux, allant au feu, et tout à fait quelconque, puisqu'il ne sera pas servi sur la table. Etendez au fond, avec le doigt, 30 gr. de beurre. Posez dessus les filets, les uns à côté des autres, et non point sur les autres. Il faut que votre plat ne soit pas trop grand, sans cela la quantité de liquide serait insuffisante. Les filets peuvent, sans inconvénient, être un peu serrés les uns contre les autres, car la cuisson les diminue.

Cet arrangement dans le plat beurré peut être fait d'avance, c'est-à-dire dès que les filets sont nettoyés et parés. Il est même préférable, au lieu de les poser pour attendre sur un plat quelconque, de les installer tout de suite sur le plat beurré dans lequel ils cuiront, et de les frotter également tout de suite avec le citron.

Versez sur les filets, ainsi installés, le bouillon de poisson, qui est encore chaud. Couvrez le plat avec un couvercle, ou bien un autre plat, le recouvrant *exactement*; sinon couvrez-le avec une feuille de papier beurré.

Mettez le plat au four assez chaud, où vous le laisserez 6 ou 7 minutes. Si vous ne disposez pas facilement du four, mettez le plat, toujours soigneusement couvert, sur le feu, de façon que tout le fond du plat chauffe bien également, mais ne laissez pas bouillir le liquide, car l'ébullition durcirait le poisson, le rendrait insipide et coriace. C'est pourquoi on dit qu'il faut « pocher » les filets de sole, et non pas les faire bouillir. Seulement, si vous n'avez pas le four, il est nécessaire de les laisser un peu plus longtemps, soit 10 minutes, pour qu'ils soient cuits, car ne

chauffant que d'un côté, il faut retourner les filets à moitié cuisson, soit au bout de 5 minutes, en prenant soin de ne pas les briser. Le feu, en ce cas, doit être modéré.

Quand les filets sont pochés, on ajoute leur cuisson dans la garniture de la façon suivante.

Pour finir

La garniture de tomate et de concombre doit, au bout du temps de cuisson indiqué, ne plus présenter du tout de liquide, sans être sèche, cependant, au point d'attacher. Les concombres ont dû s'amollir complètement, la tomate a dû fondre, et on n'en doit guère retrouver que la couleur avec les petites parcelles de peau roulée sur elle-même.

Versez alors dans cette garniture tout le bouillon de cuisson des soles; vous pouvez pour cela enlever avec l'écumoire les filets que vous disposez dans le plat du service *chauffé*; ou, simplement, faire glisser tout le liquide dans la casserole, en tenant pendant ce temps le plat couvert avec le couvercle ou un autre plat, pour maintenir les filets à l'intérieur. Gardez les filets au chaud et à couvert, pour qu'ils ne desèchent pas pendant que vous terminez. La cuisson de poisson étant versée dans la casserole, ajoutez-y les champignons avec le peu de liquide de leur cuisson.

Ajoutez ensuite la crème, qui doit être de bonne crème épaisse, bien fraîche, agitez doucement la casserole sur un feu très doux, pour que le tout chauffe et se mélange sans bouillir. Presqu'en même temps ajoutez le beurre manié, soit la farine, 5 gr., pétrie avec 10 gr. de beurre, sur une assiette, au moyen d'une fourchette, de façon à former une pâte bien unie.

Ne remuez pas avec une cuiller qui ris-

querait d'écraser les concombres, mais « vannez » doucement la casserole, jusqu'à ce que le tout, en chauffant, se soit lié à point. Goûtez pour le sel, et ajoutez le poivre de Cayenne.

Il faut beaucoup de poivre de Cayenne pour le caractère de ce plat qui doit être très relevé. On doit donc le mettre dans une proportion assez forte, jusqu'au point où il peut être supporté par la généralité des convives. Cette proportion ne pouvant être indiquée, il faut apprécier cela personnellement, ne mettre le Cayenne que peu à peu, en goûtant chaque fois l'effet produit; on commence par une petite pincée, et on continue avec précaution.

Agitez encore la casserole pour bien mélanger le poivre et n'ajoutez les fines herbes qu'en dernier lieu, afin qu'elles ne perdent pas leur verdeur en cuisant.

Versez sur les filets que vous dressez en les chevalant un peu les uns sur les autres dans le plat bien chauffé. Servez avec assiettes très chaudes.

Observations

L'ensemble doit présenter une teinte plus que rosée, avec un pointillement rouge et vert, fourni par la peau de tomate et les herbes. Les concombres doivent être absolument fondants, et au premier moment, on ne sait pas ce qu'ils représentent.

La sauce et les garnitures doivent juste masquer les filets et les accompagner sans trop d'abondance.

L'estragon doit être mis dans les fines herbes en très petite proportion, sans cela il domine. Il faut du persil, cerfeuil, une petite pointe de ciboulette.

LA VIEILLE CATHERINE.

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



Menu

FILETS DE SOLE A LA CARMEN SYLVA
NOISETTES DE PRÉ-SALÉ SUR PURÉE SOUBISE
PAIN DE LIÈVRE A LA GELÉE
SALADE DE SAISON
PÊCHES FLAMBÉES

POTAGE CRÈME DE LAITUE
COQUILLES DE POISSON
CHARTREUSE DE PERDRIX
SELLE DE PRÉ-SALÉ ROTIE
TOMATES FARCIES
PUDDING MOUSSELINE

ŒUFS BROUILLÉS AUX TOMATES
ÉPAULE DE MOUTON A LA CHICORÉE
TERRINÉ DE PERDREAU
COMPOTE DE QUETSCHES

POTAGE AU LIÈVRE AU TAPIOCA BOUILLON BOUDIER
CIVET PAYSANNE
ROSBIF
CÉLERI AU GRATIN
BAVAROIS AU CAFÉ

ŒUFS EN COCOTE
ESCALOPES DE VEAU SAUTÉES CHASSEUR
POULE AU POT FARCIE FROIDE
SALADE DE LÉGUMES
MARMELADE DE POMMES

POTAGE PETITE MARMITE
BARBUE A LA HAVRAISE
FILET DE BŒUF AUX CÈPES
CAILLES AUX LAITUES
FAISANS ROTIS
SUPRÊME D'ÉCREVISSES
PETITS POIS A LA PARISIENNE
TIMBALE DE FRUITS

ŒUFS POCHÉS AU GRATIN
MORUE NOUVELLE A LA MAÎTRE D'HÔTEL
AUBERGINES FARCIES
COMPOTE DE POIRÈS

POTAGE AU POTIRON
CROQUETTES DE MACARONI
COLIN SAUCE AUX CAPRES
PAIN MOUSSELINE AUX TOMATES
CRÈME AU CHOCOLAT EN PETITS POTS

Racahout Delangrenier
Le meilleur aliment des enfants



ESCALOPES DE VEAU CHASSEUR

Cours de M. A. Colomblé

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

Les escalopes de veau sautées à la chasseur comportent une sauce très relevée. C'est essentiellement un plat de déjeuner. A la campagne, où l'on manque parfois de champignons, on pourra les supprimer purement et simplement, sans modifier la recette par ailleurs.

Proportions

Pour 4 personnes :

- 4 escalopes d'environ 120 grammes net;
- 40 gr. de beurre;
- 100 gr. de champignons;
- 100 — de tomates fraîches;
- 10 — farine;
- 10 — d'échalote;
- 10 — de persil;
- 5 — de cerfeuil;
- 5 — d'estragon;
- 2 décilitres de jus;
- 1/2 — de vin blanc;
- 2 cuillerées d'huile ou de dégraissis;

1 pointe de poivre de Cayenne;
1/2 citron.

La viande

Les meilleures escalopes se taillent dans la longe, partie du veau qui se trouve près du rognon et correspond à l'ailoyau dans le bœuf. On coupe par le travers des tranches d'environ 1 centimètre d'épaisseur, qui se trouvent avoir environ 10 centimètres de largeur.

A défaut de longe, on taillera les escalopes en travers de la noix; elles sont alors un peu plus larges. Mais il faut bien se garder de les prendre dans la sous-noix qui est plus dure, et qui donne des tranches trop étroites.

Les escalopes doivent être bien parées, complètement débarrassées de peaux, nerfs, ou masses de graisse. Je les pose sur la table mouillée, et, avec le couperet également mouillé, pour qu'il ne colle pas à la viande, je les aplatis un peu.

Les légumes

La rapidité de cuisson étant ici, comme pour tous les sautés, une condition de succès, je prépare les légumes de manière à n'avoir qu'à les jeter dans la casserole quand le moment sera venu.

Je trempe une minute la tomate dans l'eau bouillante, je la retire, et j'enlève alors la peau très facilement. Je coupe la tomate en deux, je presse chaque moitié pour faire sortir l'eau et les pépins, puis je la coupe en morceaux gros comme des noisettes, que je mets sur une assiette.

Je coupe l'échalote en tout petits dès que je pose à côté de la tomate.

Je coupe les queues des champignons au ras de la tête, et, après les avoir pelées, je les hache en petits morceaux. Comme je les ai pelées, il est inutile de les laver. Quant aux têtes, je ne les pèle pas, et je passe rapidement à l'eau fraîche pour les débarrasser de leur terre. Puis, posant les

têtes à plat sur la table, je les coupe en lamelles qui affectent ainsi la forme d'un croissant. Je mets de côté.

Enfin, je hache le persil, le cerfeuil, l'estragon, et je les range à côté des autres condiments.

Pour sauter

Je prends un sautoir, c'est-à-dire une casserole basse à fond épais : c'est indispensable. Avec une casserole mince, il est impossible d'obtenir un sauté réussi.

J'y fais fondre 2 cuillerées d'huile d'olives ou de dégraissis de bouillon ou de rôti. C'est très suffisant, et il faut se méfier d'une tendance à augmenter cette quantité : si la graisse est trop abondante, on fait frire la viande. D'autre part, l'huile et le dégraissis sont préférables au beurre qui donne moins de chaleur et qui présente en outre, l'inconvénient de noircir et de grailonner s'il n'a pas été d'abord clarifié.

Dès que la graisse commence à fumer, je pose les escalopes dans la casserole, les unes à côté des autres, et je laisse cuire à feu *très vif*, la casserole découverte. Au bout de cinq ou six minutes, je retourne les escalopes en évitant de les piquer, ce qui ferait sortir le jus, et je laisse cuire encore cinq ou six minutes. Si l'opération est bien menée, ce temps suffit ; les escalopes doivent être bien dorées sur les deux faces, et se laisser traverser par une aiguille à brider, sans présenter à l'intérieur cette résistance particulière qui indique une viande insuffisamment cuite.

Je retire alors les escalopes de la casserole, et je les pose sur une assiette que je tiens au chaud.

Pour déglacer

Aussitôt les escalopes retirées, j'égoutte complètement la casserole de sa graisse. Il reste au fond une glace brune formée par

le jus de viande. J'y verse le vin blanc et, avec le dos d'une fourchette, je délaye cette glace dans le liquide : c'est ce qui s'appelle « déglacer ». J'ajoute ce résidu au jus qui va me servir dans un instant.

Les légumes

Je mets alors dans la casserole 40 gr. de beurre, quand il est fondu, j'ajoute l'échalote que je laisse à peine blondir une demi-minute, en la remuant avec la cuiller de bois pour la retourner en tous sens. J'ajoute alors la farine que je laisse légèrement blondir en la délayant avec le beurre, pour obtenir une bouillie bien lisse. Il faut avoir grand soin de ne laisser roussir ni l'échalote, ni la farine.

Je mouille avec le jus, j'ajoute les champignons et la tomate, et je porte à ébullition en remuant avec la cuiller de bois pour fondre la tomate. Je laisse bouillir 5 minutes et je retire sur le coin du fourneau.

J'ajoute alors persil, cerfeuil, estragon, un peu de poivre de Cayenne, et le jus d'un demi-citron. J'ajoute enfin les escalopes, et je les laisse quelques minutes pour qu'elles se réchauffent bien dans la sauce, mais *sans bouillir*.

Pour dresser

Pour servir, je range les escalopes en couronne sur un plat rond, et je verse toute la sauce au milieu du plat et sur les escalopes.

MAZARIN.

PLUM-CAKE

ERRATUM

Dans les proportions du plum-cake dont la recette a paru dans le précédent numéro : au lieu de 1/2 centilitre de lait, lire :

1/2 décilitre de lait.



Épaule de Mouton

A LA CHICORÉE

CUISINE DE MÉNAGE

C'EST un bon plat de ménage, bien commode pour les déjeuners, et qui donne peu de peine. La chicorée est laissée entière, selon la façon très usitée en Belgique, et on verra qu'il n'est pas besoin de la faire blanchir à grande eau bouillante, toutes choses économisant du temps et des soins. Mais il faut, pour cet apprêt, avoir de bonnes chicorées tendres et blanches; voici du reste le moment de se les procurer telles. Les chicorées ainsi préparées peuvent accompagner une tout autre viande que le mouton, et conviennent très bien aussi pour du veau braisé. On peut encore les servir à part, comme légume seul, à condition de remplacer le bouillon dans lequel on les fait mijoter par un peu de très bon jus réduit.

Proportions

Pour 6 ou 7 personnes :

Une petite épaule de mouton pesant, désossée, environ 1 kil. 300 ;

100 gr. oignon ;

20 — beurre :

10 — farine (au plus) ;

2 décil. 1/2 bouillon ;

1 cuillerée de graisse ;

2 clous girofle ;

Sel, poivre.

POUR LA CHICORÉE

1 kil. 300 chicorée épluchée ;

30 gr. beurre ;

1/2 décilitre de bouillon ;

2 — eau bouillante ;

Sel, poivre, muscade.

Temps nécessaire : 2 heures.

RÉSUMÉ

Désosser, assaisonner, ficeler l'épaule ; la faire revenir dans la graisse. Mouiller avec le bouillon, ajouter l'oignon piqué des clous de girofle, et les os. Couvrir, cuire 2 heures. Dégraisser, lier le jus avec beurre manié. Verser sur l'épaule entourée de la chicorée.

La chicorée. — Cuire les chicorées à couvert avec eau bouillante. Egoutter, faire mijoter avec bouillon, beurre. En entourer l'épaule.

L'épaule

Faites-la désosser par le boucher, en réservant les os pour la cuisson. Assaisonnez l'intérieur avec deux bonnes pincées de sel, une pincée de poivre. Roulez-la et ficalez-la. Prenez une casserole en cuivre étamé, ou, ce qui est aussi bon dans ce cas, une cocotte en fer étamé, de grandeur appropriée. Mettez-y la cuillerée de graisse. Il faut de bonne graisse fraîche, du saindoux de préférence, ou alors de la graisse de rôti, qui ne communique pas un mauvais goût ; naturellement on peut utiliser de la graisse de mouton dans ce cas là.

Posez la casserole sur un feu soutenu, et, dès que la graisse est fondue, mettez-y l'épaule. Ne couvrez pas la casserole, et laissez l'épaule bien colorer sur toutes ses faces, en la changeant de côté toutes les cinq minutes à peu près. Prenez soin, en la tournant ainsi de ne pas crever la peau,

avec la fourchette, car le jus s'échapperait par là en très grande quantité et l'épaule serait ensuite comme bouillie à l'intérieur. Il faut avoir soin de passer la fourchette sous les ficelles, ou bien se servir de deux cuillers de bois pour remuer l'épaule. Toutes les faces de l'épaule doivent être bien dorées, aussi bien celles recouvertes par la peau que celles où la chair apparaîtrait.

Comptez pour cela sur une vingtaine de minutes. Le feu doit être diminué vers la fin, surtout si l'on use d'une casserole de fonte qui chauffe très fort, parce que la casserole et les viandes ont eu le temps d'amasser de la chaleur, et qu'alors cela brûlerait en continuant du même train qu'au début.

Quand l'épaule a pris belle couleur, versez le bouillon, soit 2 décil. 1/2. Ajoutez l'oignon, simplement épluché et fendu en quatre. Piquez-y les clous de girofle. Ajoutez les os de l'épaule tout autour. Faites bouillir, et aussitôt retirez sur un feu très modéré. Couvrez la casserole, et laissez cuire tout doucement, pendant 2 heures. Ce temps de cuisson s'applique à une petite épaule pesante, désossée, environ 1 kilo 350.

Au bout d'une heure, retournez l'épaule. Recouvrez immédiatement et laissez la cuisson s'achever avec régularité, tout tranquillement.

Pour servir

Au bout des 2 heures de cuisson, défilez l'épaule, posez-la sur le plat du service, tenez au chaud.

Versez le jus de cuisson à travers la passoire fine, dans une petite casserole. Dégraissez-le complètement. Il doit vous fournir la valeur de 2 décilitres.

Mélangez le beurre et la farine indiqués, sur une assiette, avec une fourchette, en pâte bien unie, et mettez cette pâte dans

le jus. Faites chauffer doucement en remuant pour bien mélanger, sans laisser bouillir plus qu'un ou deux bouillons. Il n'y a plus alors qu'à dresser les chicorées préparées d'autre part, ainsi que nous allons l'indiquer plus loin, autour de l'épaule, et à verser sur le tout le jus qui glace légèrement l'épaule et les légumes.

La chicorée

Ayez de bonnes chicorées bien blanches, bien tendres. Coupez-en la tige, ou « trognon », au ras, mais ne les effeuillez pas comme pour la purée, laissez-les entières.

Enlevez les feuilles gâtées, ou trop vertes et dures qui sont près de la tige; lavez les chicorées à grande eau, et égouttez-les bien.

Prenez une grande casserole; il n'est pas nécessaire qu'elle soit en cuivre, le fer étamé conviendra aussi bien. Ne vous inquiétez pas du volume des chicorées par rapport à celui de la casserole où vous allez les mettre, et qui n'a pas besoin d'être énorme, car les chicorées vont s'affaisser très vite, et ne prendront plus que le quart de la place, au plus, qu'elles occupaient étant fraîches.

Au fond de la casserole, versez 2 décilitres seulement d'eau bouillante, et entassez ensuite les chicorées dans la casserole. Couvrez bien exactement et posez la casserole sur un feu modéré. Si toutes les chicorées ont peine à entrer du même coup dans la casserole, n'en mettez que ce qui est facile d'y faire tenir, couvrez, posez sur le feu et laissez chauffer, trois ou quatre minutes au plus, avant d'ajouter le reste. C'est suffisant pour permettre aux premières de s'affaisser.

Toutes les chicorées étant dans la casserole, *bien couverte*, sur un feu modéré, laissez cuire, *une grande heure au moins*. Ce temps serait insuffisant si les chicorées

ne sont pas très blanches et très tendres.

Vers la fin de cette cuisson, surveillez pour vous assurer qu'il y a encore une humidité suffisante. Depuis le début, les chicorées ont dû fournir un liquide peu abondant, mais bien suffisant pour qu'elles cuisent dans l'humidité, sans attacher. Quand elles ont achevé leur temps de cuisson, il ne reste plus que deux ou trois cuillerées d'eau brunâtre. Les chicorées sont absolument affaissées, jaunies, tendres, avec une saveur légèrement amère et douce à la fois, rappelant assez celle de l'endive.

Vous étant donc assuré qu'elles sont parfaitement cuites, c'est-à-dire très tendres, et pour cela il faut goûter une feuille, égouttez-les rapidement sur une passoire, sans trop appuyer.

Prenez une casserole, de préférence en cuivre étamé, épaisse, plus petite que la première, puisque les chicorées ont diminué. Mettez-y les chicorées avec le bouillon, soit 1/2 décilitre seulement, ce qui est la valeur de 3 cuillerées ; ajoutez le beurre, 30 gr. ; une pincée de sel, de poivre, de muscade. Couvrez et laissez mijoter près de 3/4 d'heure, sur un feu doux. Remuez de temps en temps la casserole pour que rien n'attache. Il faut qu'au moment de servir les chicorées le peu de liquide soit réduit, sans cependant que la chicorée ait desséché au point de gratiner.

Il n'y a plus alors qu'à disposer les chicorées autour de l'épaule, comme nous le disons plus haut, et à verser sur le tout le jus de cuisson de l'épaule.

Observation

L'épaule, quand on la découpe, doit laisser échapper un jus blond, et ne pas présenter l'aspect bouilli d'une viande ayant perdu tous ses sucs. Ce bon résultat provient de la régularité de la cuisson.

LA VIEILLE CATHERINE.



Les Fourrures à l'Exposition

Comme preuve à l'appui du merveilleux talent descriptif de Pierre Loti, ne cite-t-on point l'aventure d'un paisible lecteur qui, peu à peu saisi, suggestionné, entraîné à la suite du conteur dans ces pays d'Extrême-Orient dont il a peint l'étrange et troublante beauté, se sentait tout à coup envahi par la langueur de l'atmosphère d'un ciel de plomb, brûlé par les rayons du soleil de feu, et se surprenait lui-même oppressé, soufflant, s'épongeant, oublieux des brumes environnantes, et ressentant l'accablement des brûlants midis de l'Inde.

Ce simple courrier n'oserait avoir ambition si haute, mais ne semble-t-il point qu'il eût fait bien chaud cet été pour parler des fourrures qui auront été pour les femmes un des émerveillements de l'Exposition, mais dont la seule évocation en ces mois caniculaires eût augmenté nos sensations suffocantes ? Il a fallu la fraîcheur des premiers jours d'automne, pour nous faire trouver plaisir à causer de ces pelages soyeux et confortables qui nous protégeront contre les rigueurs de l'hiver, et surtout nous revêtiront d'élégance. Nous nous mettrons donc à leur recherche, et cela non sans peine, leur éparpillement nous promenant du Trocadéro — Asie russe et Canada, — aux Galeries du Champ de Mars — fils et tissus étrangers, et classe du vêtement — et enfin, au milieu d'ustensiles de chasse et de pêches au pavillon des Eaux et Forêts, rive gauche de la Seine.

Au Kremlin comme au Canada, ce sont les

pelletteries pour elles-mêmes que nous irons voir : c'est un véritable amoncellement de renards, de loutres, de phoques, d'ours, de zibelines, tout cela rapproché un peu par aventure, et en telle quantité que l'on se sent légèrement étourdi et incapable d'apprécier ce que deviendraient employées, telles peaux plutôt que telles autres.

Aussi, la curiosité se porte plus volontiers vers les animaux naturalisés, dont quelques-uns apportent des surprises aux notions un peu vagues restées dans nos souvenirs du grand écrivain aux manchettes de dentelles, M. de Buffon lui-même. L'ours noir d'Amérique par exemple, avec son air de petit animal paisible, à peine aussi gros qu'un terre-neuve, et que l'on se figure difficilement le frère brun de cet énorme ours polaire au pelage immaculé comme les neiges qui l'environnent, et aux formes gigantesques et terrifiantes.



Mais, pour que les fourrures reprennent leur intérêt pratique et féminin, il nous faut les retrouver, allant au plus loin d'abord, aux tissus étrangers. A la Russie ce sera encore une profusion : des renards argentés, dont le prix varie de 1.000 à 6.000 francs, s'évalent aussi nombreux que des perdreaux au tableau un soir d'ouverture de chasse ; c'est fort beau. Je dirai même que c'est presque trop, et que, là encore, à les voir en tel amas ils semblent moins précieux. La merveille, la perle des renards ne figure cependant plus à l'Exposition : d'un noir admirable, sans un poil blanc, d'une longueur inouïe, c'était un tour de cou de la bagatelle de 25.000 francs ; il a vite trouvé un amateur — le substantif féminin, qui manque au dictionnaire, serait, je suppose, plus exact — qui l'a de suite emporté. Car ce sera la première fourrure d'automne que ces jolies cravates prolongées en étole dont le succès a été grandissant chaque année... comme leurs dimensions : nous sommes loin des premières petites martres naturalisées des hivers passés ! De la martre nous avons été au renard, et aux renards, car il en faut souvent deux ; et, même, si l'on ne veut

employer que les dos, jusqu'à quatre peaux.

N'ayant plus à contempler le fameux renard, nous avons encore à en admirer un qui lui ressemble comme un frère jumeau et vaut seulement la misère de 15.000 francs ; une nappe de zibeline pour fourrer une pelisse 25.000 fr., et une autre en renard argenté 20.000 fr. ; puis une seule peau de loutre du Kamtchatka de 8.000 fr. et ainsi de suite : ces chiffres imprimés en gros caractères fascinant le public.

Dans la section américaine (vitrine Ash et Jaekel), nous voici aux fourrures confectionnées, c'est-à-dire amenées au point culminant de l'intérêt féminin : fort belles, hâtons-nous de le proclamer, de coupe élégante, et d'une simplicité *relative* de forme, d'autant plus à apprécier que nous aurons à lutter contre le courant opposé à mesure que nous poursuivrons notre promenade. Il y a là un collet de zibeline fort long avec volant souple et frange de queues qui est au-dessus de toute critique ; de même un manteau du soir en velours miroir abricot orné de guipure de Venise posant sur un haut volant de martre qui est d'une élégance absolue.



Aux « vêtements » comme au « pavillon de chasse et pêche », les vitrines rivalisent de richesse ; leur arrangement genre musée Grévin est amusant et animé, et les pelletteries superbes. Nous n'allons leur reprocher qu'un excès de façonnage. Depuis que la fourrure a fort heureusement repris dans la mode une place prépondérante, il a bien fallu découvrir autre chose que son emploi banal de naguère ; on a vite trouvé la jolie association de pelages divers, ce qui eût paru, il n'y a point fort longtemps, une véritable hérésie. Le travail du fourreur progressant chaque jour, les peaux s'affinant, se faisant souples, on a pu les ajuster comme un tissu et arriver à une délicieuse précision de coupe ; et puis l'excès est arrivé, et voici maintenant que l'on demande à la fourrure de nous donner des effets qui seraient ravissants en dentelle ou en broderie : on la jabote, on la plisse, on l'incruste, et

dans toutes ces combinaisons tarabiscotées, on dénature la vraie beauté de la peau qui, pour être mise en valeur, doit être simple et nette : on a voulu la richesse, on tombe dans la lourdeur. Puis certaines fourrures plates et souples, faisant étoffe, ayant donné des effets charmants, on les reproduit avec d'autres aux poils longs et touffus, et le résultat est aussi-anti-esthétique que possible. La loutre, le breitschwanz surtout, avaient fait des costumes complets, jupe et boléro ou robe princesse d'une grâce idéale ; on les a répétés en astrakan et en martre, et, fussent-ils sans prix, la femme qui les porte a l'air d'une Lapon en tenue d'hivernage ; la silhouette fût-elle la sveltesse même, s'empâte et se perd : c'est un désastre.

On en a fait en hermine : jugez plutôt de la forme répétée identiquement, par une fâcheuse coïncidence, dans trois maisons différentes : Boué sœurs, Grunwald, Révillon frères. Cela peut-il être plus disgracieux ? De cette royale fourrure, si belle en doublure ou en ornement, on a tiré une jupe qui semble à la fois lourde et étrieuée, des manches qui grossissent les bras, et un empiècement terriblement cruel pour le teint. S'il fallait absolument faire une robe en hermine, je supporterais plutôt la tea-gown en forme de tunique (Pfeiffer-Brunet), ou cette autre tout à fait somptueuse avec incrustations de breitschwanz noir et broderies de jais d'un travail inouï (Grebert et Grison). Mais, encore une fois, pourquoi ne pas garder l'hermine pour les fourrages ou les garnitures, comme, par exemple, le beau manteau de cour en velours vert amande, incrusté de fleurs d'iris blanc faits aussi en hermine (Ruzé), et tous ces revers de jaquettes et de boléros qui donnent une note claire près de la physionomie, ces intérieurs de manchons si douilletts, et les chapeaux, comme cette jolie capeline directoire entourée de linon de soie rose d'une grâce exquise (Grebert-Grison) ?

Pour ce qui est des manteaux de martre — pas ajustés pour l'amour de la ligne ! — l'admiration va tout d'abord à une merveille de redingote longue en zibeline garnie de queues,

de 75,000 francs (Pfeiffer-Brunet) ; les peaux sont superbes, la forme cintrée, très gracieuse, l'ensemble est princier. Mais l'art du fourreur se montre plus encore et arrive à donner une impression presque aussi somptueuse avec les peaux « travaillées » qui, allongées de près du double de leur dimension se rétrécissent d'autant, si bien qu'une fois juxtaposées, les parties les plus noires de la fourrure se trouvent rapprochées de façon à former des raies, disposées soit en long, soit en large, soit en chevrons ; on comprend de suite que la fourrure ainsi préparée se prête à toutes les exigences de la coupe et arrive à une grâce extrême de silhouette : comme exemple je citerai un superbe collet long en zibeline, la redingote en zibeline « brossée », et le manteau à pli Watteau en vison d'Amérique de Grebert et Grison, la redingote princesse de Yungmann et celle de A. Revillon.

Quant aux formes générales, elles ont peu varié : toujours le boléro et la jaquette courte comme choses pratiques ; le manteau long ou trois-quarts ; le grand collet (ceux en zibeline vont de 5.000 à 50.000 francs) et la pèlerine « petit abbé » faite de peaux tombant dans leur longueur devant et dans le dos, terminées sur les épaules par une sorte de jockey garni de queues. Les manchons classiques se font assez grands ; ceux de fantaisie plus grands encore, très allongés, terminés en volants souples, et fleuris pour la plupart ; un nouveau genre est le manchon de voiture, assez petit dans sa partie centrale, mais très évasé d'ouverture de façon à bien s'étaler sur les genoux.



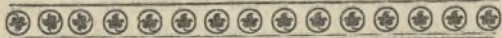
De fourrures nouvelles point — le champ est déjà assez vaste. Mais quelques noms nouveaux — la « zibeline d'Alaska » — qui est de fort beau skungs ; le « renard zibeline » auquel certaines chroniques veulent faire un sort et qui n'est en réalité que du renard blanc ou gris teint couleur martre ; et les innombrables dérivés... du lapin, baptisé de tant de manières qu'il faut renoncer à les énumérer : mais cela peut-il compter comme fourrure ?

Fau-il en terminant parler de quelques excentricités ? le portrait du président de la République en fourrure ! la figure en breitschwanz blanc, l'habit et le gilet en loutre, la chemise et la cravate en hermine, le grand cordon de la légion d'honneur en breitschwanz teint en rouge, etc., etc.; les cheveux et la barbe en breitschwanz noir à l'origine, m'a-t-on dit, — on comprend qu'un semblable travail demande des années — n'avaient plus raison d'être après le drame terrible de 1894 : un habile changement de fourrure, la « queue de chinchilla piquée à l'aiguille » substituée au breitschwanz, a donné une allure d'actualité à l'étrange tableau et en a fait une ressemblance approximative du président d'aujourd'hui !

Il y a aussi les fourrures pour chiens : le manteau du toy-terrier en loutre à col Médicis en hermine, ou la cape en drap beige — avec poche de côté pour le mouchoir armorié — doublée de zibeline : « la levrette en paletot » du satirique est distancée de fort loin !

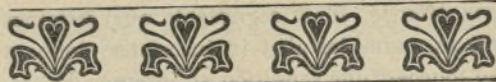
En cet ordre d'idées, du reste, le caprice est sans limites ; une belle madame, fort admirée, ne faisait-elle pas habiller chez Doucet, le grand Doucet des rêves de toute élégance, ... son ouïstiti !

SYBIL DE LANCEY.



LE VIN MARIANI

L'estomac de nos contemporains est la première victime de l'existence brûlante qui les entraîne. Une extrême faiblesse, capable de les livrer sans défense à tous les maux, suit de près les tares stomacales : inappétence, assimilation difficile ou impossible, raréfaction des sucs gastriques, etc. Les travaux des plus éminents spécialistes ont démontré l'action réparatrice du **vin Mariani** dans les nombreuses affections de l'estomac. Après avoir calmé les douleurs de l'organe, ce tonique reconstitue ses diverses fonctions, rétablit la sécrétion régulière du suc gastrique, réveille l'appétit, et assure l'entière transformation de tous les aliments, qui, sans lui, n'étaient pas même supportés.



La Céramique à l'Exposition

Faïences, Grès, Émaux

Les faïences sont, en général, plus typiques que les porcelaines. Chaque pays a des couleurs ou des décors caractéristiques, mais dont l'étrangeté n'atteste point toujours un goût raffiné. On voit quelques jolies choses en Norvège ; l'Inde anglaise nous surprend par l'originalité de ses tons et la sobriété de son décor ; en Hollande, le Delft apparaît dans toute sa dureté.

Les faïences à reflets métalliques, genre Massier, brillent un peu partout, gardant des prix élevés, bien qu'elles deviennent d'une fabrication courante. Sur une faïence émaillée cuite on applique un décor avec une pâte formée de terre de Sienne et d'oxydes métalliques, puis on expose à un feu de fumée qui a pour effet de *réduire* l'oxygène, c'est-à-dire de le séparer du métal auquel il est associé. Ce dernier reste alors déposé en couches brillantes que l'on voit apparaître en grattant la faïence pour éliminer la croûte terreuse, ce qui doit être fort amusant. Il y a, bien entendu, des variantes dans les détails ; certains céramistes, par exemple, affirment obtenir des reflets apparents au sortir même du four.

Quoi qu'il en soit, on peut critiquer une tendance générale à trop métalliser. Beaucoup de ces fabricants semblent convaincus que « plus ça brille, plus c'est beau ».

L'Italie nous montre dans son amusant pavillon du bord de l'eau, une collection de faïences d'un goût déplorable, et les centaines de cartes enfilées au pied des fantaisies les plus criardes ouvrent de singuliers horizons sur le sens esthétique de la majorité de nos contemporains. Heureusement, nous trouvons dans un coin les majoliques de Florence dont le décor, modernisé de très heureuse façon, ajoute un charme nouveau à ce genre un

peu démodé. Il est regrettable que certaines pièces, parmi les plus intéressantes, donnent au toucher, une sensation si intense de cartonnage.

Si l'on se place au point de vue de la nouveauté pure, on doit reconnaître que ces diverses faïences, quel que soit leur mérite, n'apportent point dans la céramique une note vraiment inédite : les faïences à reflets métalliques furent inventées par les Maures ; les flammés, dont il sera question dans un instant, nous ont été révélés par le Japon. La faïence à émail mat velouté de Lachenal, qui remonte déjà à quelques années, peut être regardée, au contraire, comme une matière nouvelle. Tout le monde connaît aujourd'hui cette pâte étrange qui, entre les mains de l'artiste, se prête aux plus délicates fantaisies.



Arrivons aux grès flammés dont les collections, alignées dans la galerie qui précède le Japon, nous étonnent un peu par leur diversité. Certains vases se ressemblent si peu que le profane se demande comment une même matière peut produire des effets si semblables. Rien de plus facile à comprendre.

Le flammé — grès ou porcelaine — n'est point cuit à grande flamme, comme le nom semblerait l'indiquer. La pâte ayant subi une cuisson très légère, ce qu'il faut pour la durcir et la rendre maniable, on applique dessus des sels métalliques et de l'émail, et l'on cuit à haute température — en moyenne 1.200 degrés — à un feu dit *réducteur*, c'est-à-dire en diminuant plus ou moins la quantité d'oxygène qui devrait normalement pénétrer dans le four. Les sels ne sont pas réduits jusqu'à l'état métallique, mais ils donnent des vitrifications colorées qui s'étalent sur la pièce au gré du feu.

On ne sait jamais d'avance le résultat exact que l'on obtiendra. Les nuances finales, la façon dont elles se dessinent varient suivant la marche du feu et la quantité d'oxygène qu'on lui accorde. Il suffit qu'un point du vase reçoive un peu plus ou moins de chaleur, soit à cause de sa place dans le four, soit parce que la terre ou la coulée se trouve, en cet endroit,

d'une épaisseur encore différente, pour obtenir une nuance particulière. L'influence des matières colorantes disséminées dans la terre même, se fait sentir. Et c'est ainsi qu'un unique sel de cuivre qui, normalement, donne du rouge, produit parfois sur un vase quatre ou cinq couleurs. Si l'on songe que chaque céramiste emploie une terre différente, et répartit, suivant son génie personnel, ses oxydes et ses émaux, on comprendra que les grès sévères de Muller ou de Cazin ne ressemblent point à ceux aux tons plus chauds de Delaherche et de Damouse.

On pensera peut-être aussi, que malgré l'ingéniosité dépensée par nos céramistes pour arriver à restreindre la part du hasard, ces grès flammés ne sauraient, de façon générale, être considérés comme des œuvres d'art. Aussi, bien souvent rien, sinon la manie de quelques collectionneurs, ne justifie les prix de haute fantaisie qu'on en demande. Les fameux ratés ne sont pas aussi innombrables qu'on cherche à le faire croire ; et, du reste, il ne manque point d'amateurs heureux [de payer une pièce imparfaite qu'une complètement réussie,

Quelques artistes s'en sont parfaitement rendu compte. Une partie de leurs produits commencent à se distinguer par un grand souci de la forme et par le désir de ne plus abandonner le décor aux seuls caprices du feu. Damouse nous montre quelques vases superbes dont les coulées ont été emprisonnées dans un décor établi d'avance ; Milet modèle ses ornements avec des terres colorées, et ses vases, comme ceux de Lachenal deviennent de véritables objets d'art.

Les bibelots de Chaplet, si séduisants avec leurs rouges chauds et leurs bleus tendres, doivent leur aspect particulier à ce qu'ils sont en pâte de porcelaine. Le procédé est le même que celui des grès flammés.



La place me manque pour m'étendre sur les émaux. Aussi me bornerai-je à signaler deux nouveautés particulièrement intéressantes.

Dans un coin de la galerie parallèle à la Seine, les émaux de Naudot. Dans une tasse en porcelaine tendre crue, on découpe à jour

un décor quelconque. Après avoir cuit la porcelaine, on remplit tous les trous d'émaux translucides de diverses couleurs. Pour parer au retrait, on doit, paraît-il, renouveler l'opération deux ou trois fois pour chaque couleur, de telle sorte que certains objets arrivent à subir une douzaine de cuissons. En somme, c'est du cloisonnage direct sur porcelaine sans cloisons de métal. On obtient ainsi de jolis effets de transparence, dont il ne faut cependant pas abuser, car les pièces les plus séduisantes sont celles dont le décor est le moins chargé. Coût : de 200 à 3.000 fr. Une des coupes exposées, que Mme Naudot découpa elle-même de ses blanches mains, lui a pris, dit-on, dix mois de sa vie. Et les psychologues continuent d'affirmer que toutes les femmes sont nerveuses !

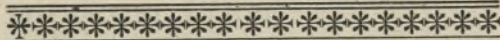
Revenons dans cette galerie des grès où la classification administrative a réuni les émaux cloisonnés d'or de Thesmar et les pots à fleurs à 3 centimes. A côté de ses grès, Dam-mouse expose dans une vitrine spéciale des petits vases en pâte d'émail. Impossible de rêver une matière céramique donnant une telle impression de légèreté. Et ces vieux tons bleus, verts ou gris, miaphanes, les gris surtout, sur lesquels s'estompe parfois en contours indécis un décor archaïque, donnent la sensation d'un bibelot trouvé dans les ruines de Pompeï ou emprunté à l'étagère de Salammbô.

FERNAND HONORÉ.

CRÈME AUX LIS Pour acquies, développer et conserver la beauté. P. O. c. GEORGIENS 1^{er} 60 m² ou Limb. BEAUTY, 28, R. Astorg, Paris.



ALIMENT DES ENFANTS



COURRIER

Plusieurs abonnés. — La conserve de pêches est une des plus difficiles à réussir. Couper en deux, peler, mettre à l'eau froide et chauffer doucement jusqu'au premier frémissement. Mettre en flacons, couvrir de sirop tiède à 25 degrés et donner de 3 à 6 minutes d'ébullition. Il faut prendre des pêches peu mûres et la réussite dépend de l'appréciation exacte du temps de cuisson nécessaire, temps qui varie suivant la maturité et la qualité du fruit. Si l'on ne cuit pas assez, les pêches se conservent mal ; si on cuit trop, on les réduit en bouillie.

Quic qu'en grogne. — Conserve d'estragon : ajouter 1/4 litre eau froide dans 1 litre eau bouillante, y jeter l'estragon 1 minute. Sécher sur un linge. mettre en bouteilles que l'on plonge dans l'eau froide et chauffer jusqu'à ébullition.

Une boulonnaise. — Perdreau à la gelée : rôtir, mettre en terrine tout chaud et couvrir de gelée bouillante. Ou braiser avec un fond de gibier que l'on clarifie.

Verdun. — Frotter le jambon avec 250 gr. sel fin, 20 gr. salpêtre en poudre, 125 gr. sucre. Le laisser dans cette saumure, 4, 5 ou 6 jours suivant grosseur. Le suspendre dans une cheminée où l'on brûle des plantes aromatiques : sapin, genièvre, etc.

M. D. et plusieurs abonnés. — Il ne se passe guère de semaine sans que nous recevions plusieurs lettres nous demandant des renseignements qui ont été donnés dans le courrier du dernier numéro paru. Certes, nous ne prétendons point qu'avant de nous consulter, chaque abonné parcoure scrupuleusement le Courrier de plusieurs années pour voir s'il n'y trouvera point les renseignements désirés. Mais on nous permettra de souhaiter que les personnes ayant l'habitude de ne lire le Courrier que lorsqu'elles y cherchent une réponse personnelle, veuillent bien se donner la peine de le parcourir dans chaque numéro. Il leur arrivera ainsi souvent de trouver réponse à la question qu'elles se proposent de nous adresser. Ce sera tout profit pour elles et pour nous. Car elles ne nous mettront point dans la regrettable nécessité de leur faire attendre une réponse qui, en raison de la place limitée dont nous disposons, doit nécessairement passer après celles des abonnés dont les questions ne se rapportent point à des sujets traités quinze jours auparavant.

POUDRE DENTIFRICE DE BOTOT 17, rue de la Paix
En Vente Partout.

SEPTEMBRE GASTRONOMIQUE

POISSON

La pêche du saumon est fermée.

La truite saumonée allemande, la seule qui nous reste, et qui, d'ailleurs, est bonne, vaut de 7 à 9 fr. le kilo, à partir d'environ 2 kil. 500 ; au-dessous de ce poids : 8 à 10 fr.

Petite truite de rivière, 9 à 10 fr. le kilo.

La marée garde ses cours élevés ; et, comme nous sommes à l'équinoxe, époque fertile en tempêtes, on ne peut prévoir une baisse prochaine.

La sole est toujours fort chère. La grosse vaut de 6 fr. à 6 fr. 50 le kilo. La moyenne se tient aux environs de 5 fr.

Turbot et barbu : 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 merlan, toujours assez rare, coûte 2 fr. 50 et 3 fr. le kilo. La pleine saison va commencer dans une quinzaine de jours.

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

Peu de variations sur le gibier qui est peu abondant.

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

Les perdreaux allemands se vendent 3 fr. et

CAUSERIE DU FOYER

Nouvelles de Chine.

Nous trouvons dans le rapport officiel du commandant des troupes françaises en Chine, M. de Marolles, la phrase suivante, qui se rapporte au rôle joué par le vin dans l'alimentation de nos soldats :

« 13 Juin... — Nous n'avons plus de vin, privation qui paraît plus sensible à nos hommes que celle du pain. » C'est que le vin est, en un sens, plus indispensable que le pain, car il permet de résister sans souffrance, sans diminution d'énergie et de courage, à une inanition passagère ou à l'insuffisance de l'alimentation. C'est au vin et à l'alcool, qui n'ont pas manqué à Paris lors du fameux siège de 1870, que la population parisienne a dû la vie et l'enthousiasme qui l'a soutenue pendant son investissement.

L'organisme peut supporter quelque temps la privation de nourriture ; le corps se nourrit de ses ré-

serve de graisse et de chair. Mais il est réduit pour ainsi dire à l'impuissance, à l'immobilité si une boisson alcoolisée, le vin, ne vient pas redonner de l'énergie au système nerveux par les sels et les éthers qu'il contient.

Nos soldats avaient donc raison : la privation de vin est un véritable désastre. C'est le tonique indispensable à tous ceux qui, soit pour leurs occupations, soit pour leurs plaisirs, sont obligés de fournir un travail musculaire, ou considérable, comme les chasseurs, les vélocipédistes, ou continu, comme les hommes d'affaires, les voyageurs de commerce, etc.

Aussi a-t-on remarqué que la kola, la coca, les phosphates ne produisent tout leur effet, dans les différentes classes de personnes que nous venons d'énumérer, que si ces substances sont transportées dans l'organisme par l'intermédiaire du vin. C'est pourquoi enfin le *Vin Désiles* est principalement conseillé à tous ceux qui travaillent musculairement, et à ceux aussi dont le système nerveux a été épuisé par le travail de cabinet.

D^r CENDRE

LE COURRIER DE LA PRESSE

21, boulevard Montmartre, PARIS

Fondé en 1889 — Directeur : A. GALLOIS

Fournit coupures de Journaux et de Revues de tous sujets et personnalités

H.-J. STUREL

80, rue Prony, Paris

Spécialité de Trousseaux et Mouchoirs
Linge ouvré en tous genres. — Fabrication directe

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



Veilleuse Française
Fabrique à la Gare
JEUNET FILS, S^r
de son père
Toutes nos boîtes portent un timbre
JEUNET, inventeur
Demander nos veilleuses chez tous les commissionnaires, épiciers, quincailliers.

Le Gérant : A. DESBOIS.

PARIS. — REP. CHARLES SCHLÄGER, 227, RUE SAINT-MORIS.