



NOISETTES DE LIÈVRE

A LA LORRAINE

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

MESDAMES,

Cette façon d'accommoder un râble de lièvre est des plus délicates. Si l'on se trouve en présence d'un certain nombre de convives, elle devient fort dispendieuse, le filet étant seul utilisé. Par contre, pour les ménages peu développés, comme pour un déjeuner ou un dîner en petit comité, elle est relativement économique. Les accessoires, en effet, sont insignifiants, et les cuisses fournissent un second plat, soit qu'on les fasse rôtir ou griller, soit qu'on les emploie pour confectionner un petit pâté. Ces noisettes se servent comme entrée dans un déjeuner ou dans un dîner et peuvent figurer dans le menu le plus relevé.

Proportions

Pour 4 à 6 personnes :

- 1 râble de lièvre ;
- 10 gr. de lard ;
- 25 — de beurre, pour la sauce ;
- 50 — — pour les croûtons ;
- 1/2 décilitre de vin blanc ;
- 1 petit verre de cognac ;
- 3 cuillerées de crème épaisse ;
- Quelques gouttes de jus de citron.

Le lièvre

J'ai grand soin, comme toujours, de choisir un lièvre de pays. Les lièvres d'Allemagne, beaucoup plus gros, et dont le poil est plus gris, sont fort inférieurs

comme qualité : la chair est sèche et sans goût. De même, les lièvres russes dont le pelage est plus pâle, tirant un peu sur le blanc. Le lièvre de France est de taille moyenne, et a le poil roux. J'évite de prendre un lièvre dont le ventre a été abîmé par le coup de feu. Enfin, je le choisis aussi frais que possible.

Les noisettes

Lorsqu'on a dépouillé le lièvre, on commence généralement par enlever l'avant-train que l'on prépare en civet ; pour cela, on tranche le lièvre entre la première et la deuxième côte. Il reste alors, de l'autre côté, le râble, c'est-à-dire le filet séparé en deux par la colonne vertébrale, et les cuisses. Avec un petit couperet ou un fort couteau je tranche l'extrémité de la colonne vertébrale, à la dépression qui se trouve à la naissance des cuisses : le râble se trouve ainsi complètement séparé du reste.

Il s'agit maintenant de détacher chaque filet. Ce n'est pas difficile, mais il faut y aller très doucement et avec beaucoup de prudence ; il ne doit pas rester de chair sur l'os, et le couteau ne doit pas entrer dans le filet. Pour cela, le râble étant à plat sur la table, j'insinue la pointe de couteau par en haut, tout contre la colonne vertébrale et je le fais descendre doucement sous le filet en l'appuyant sur l'os de manière à l'empêcher de dévier. La lame décrit ainsi un arc de cercle en soulevant progressivement le filet qui finit par se trouver tout à fait détaché.

Il ne reste plus qu'à enlever les deux filets mignons qui sont encastrés sous la

colonne vertébrale. Une fois levés, ils se séparent en quatre aiguillettes. Dans un repas de cérémonie, on ne les sert pas ; pour un repas de famille, on les fait sauter comme les noisettes, mais une minute seulement de chaque côté.

Les filets ainsi dégagés, il faut lever la peau qui les recouvre sur le dessus. Ici, encore, j'opère avec beaucoup d'attention. Le côté de la peau touchant la table, avec la pointe du couteau je soulève graduellement le petit bout du filet, de manière à le séparer de la peau sur une longueur d'un bon centimètre. Quand ce résultat est obtenu, j'appuie sur ce bout de peau l'index de la main gauche, et avec la main droite, je passe le couteau à plat sous le filet. Le couteau glisse ainsi tout doucement, et la peau se détache toute seule.

Je coupe alors chaque filet par le travers en trois parties égales, en quatre, si le râble est très gros ; j'ai donc 6 ou 8 noisettes. On ne doit pas chercher à en faire davantage, elles seraient trop petites.

Je les arrose avec deux ou trois cuillérées de vin blanc, qui aura pour effet de faire glacer le jus pendant la cuisson et d'empêcher la viande de se ratatiner. Puis, les posant debout sur la table, je les aplatiss légèrement avec un petit couperet ou un couteau un peu fort. Il ne faut pas exagérer l'aplatissement parce qu'on déchire facilement la chair qui est très tendre, et, si la noisette est entamée, elle perd son jus à la cuisson.

Pour sauter

Il suffit de 3 ou 4 minutes en tout pour les sauter, soit environ 2 minutes de chaque côté. Elles doivent être servies immédiatement, car, en continuant à chauffer, elles perdent leur goût. Il importe donc d'avoir tout sous la main : vin blanc, crème, citron, et les croûtons, tout taillés et prêts à frire.

Je prends une petite casserole à fond épais, dite sautoir, où les noisettes tiennent sans qu'il reste trop de vide. J'y mets le lard coupé en tout petits dés avec, environ, 5 grammes de beurre, et je pose la casserole à plein feu. Dès que ça fume, je mets les noisettes, une à une, très rapidement, afin d'éviter un écart sensible de temps de cuisson. Je laisse cuire 2 minutes, la casserole découverte ; au bout de ce temps, je retourne rapidement les noisettes, en ayant grand soin de ne point les piquer avec une fourchette, ce qui ferait sortir le jus. Je les laisse cuire encore *jusqu'au moment où le sang commence à perler à leur surface*, ce qui se produit après 2 minutes environ. Je retire aussitôt les noisettes de la casserole et je les pose sur une assiette bien chaude.

La sauce

Je puis laisser les petits morceaux de lard dans la casserole ou les retirer : c'est affaire de goût.

Dès que j'ai enlevé les noisettes, je verse dans la casserole le cognac et le reste du vin blanc. Avec une cuiller je délaye le jus qui a glacé au fond de la casserole (il doit y en avoir très peu) ; puis j'ajoute la crème, sel, poivre, quelques gouttes de jus de citron, et je fais réduire à plein feu jusqu'à ce que la sauce nappe la cuiller. Il suffit pour cela de quatre ou cinq minutes. Dès que la sauce est à point, je retire du feu, j'y fais fondre 20 grammes de beurre, et je dresse les noisettes.

Pour dresser

S'il n'y a que quatre noisettes, je pose les croûtons l'un contre l'autre, en carré, au milieu d'un plat rond ; s'il y en a six ou plus, je les range en couronne. Sur chaque croûton je pose une noisette.

Je verse la sauce sur les noisettes, de manière à bien les napper, et je laisse couler l'excès de sauce tout autour. Après

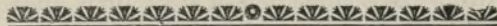
quoi je verse, de manière à former un léger cordon rouge extérieurement aux noisettes, le jus qui a coulé sur l'assiette où j'ai fait attendre les noisettes après les avoir retirées de la casserole.

Les croûtons

Je taille des ronds de mie de pain rassis d'un centimètre d'épaisseur sur environ trois centimètres de diamètre : ils ne doivent pas être plus larges que les noisettes. Dans une petite casserole, je fais fondre 50 grammes de beurre, et j'attends qu'il commence à devenir « noisette ».

Je mets alors les croûtons dans la casserole et je les laisse frire dans le beurre 2 minutes de chaque côté. Je les retire aussitôt, je les égoutte et je les dresse sur le plat du service. Il ne doivent pas attendre, et je puis très bien les préparer en même temps que je fais réduire la sauce.

MAZARIN.



Potage aux Haricots rouges

AU

TAPIOCA-BOUILLON BOUDIER

Faites cuire dans la quantité d'eau nécessaire au potage, la valeur d'une faible cuillerée par personne de haricots rouges secs. Vous les aurez fait tremper la veille. Ajoutez oignon piqué, bouquet garni, racine de persil, brin de céleri, sel. Passez l'eau de cuisson. Remettez l'eau sur le feu. Faites bouillir, ajoutez le Tapioca Bouillon en faible proportion, juste pour lier légèrement le potage. Au moment de servir, ajoutez les haricots réservés et de tout petits croûtons de même grosseur, frits au beurre.

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.



Menus

BOULETTES HOLLANDAISES
COTELETTES DE MOUTON
POMMES DE TERRE ANNA
COMPOTE DE POIRES

POTAGE SANTÉ
PETITS SOUFFLÉS AU FROMAGE
POULE A LA PIÉMONTAISE
GIGOT ROTI
PURÉE DE HARICOTS
POMMES CONCIERGE

FILETS DE SOLE A LA MORNAY
LAPEREAU A LA SOLOGNE
POULE AU POT FARCIE FROIDE
POMMES DE TERRE A LA RICHELIEU
SOUFFLÉ A LA VANILLE

CONSOMMÉ A LA PORTUGAISE
BARBUE SAUCE MOUSSELINE
SELLE DE PRÉSALÉ GARNIE DE FONDUS D'ARTICHAUTS
NOISETTES DE LIÈVRE A LA LORRAINE
DINDONNEAU TRUFFÉ
PARFAIT DE FOIE GRAS
CARDONS AU JUS
RIZ A L'IMPÉRATRICE

ŒUFS SUR LE PLAT
MATELOTE DES MARINIERS
SALSIFIS AU BEURRE
GOUGÈRE AU FROMAGE

POTAGE SOUBISE
ACRAS DE MORUE
MACARONI EN TURBAN
CRESSON EN ÉPINARDS
GATEAU DE RIZ AU CARAMEL

ŒUFS MOLLETS AUX FINES HERBES
ENTRECÔTE BORDELAISE
POMMES DE TERRE SOUFFLÉES
COMPOTE DE PRUNEAUX

POTAGE VELOURS
PETITS SOUFFLÉS DE MERLAN
FILET DE BŒUF AU MADÈRE
POULARDE A L'IVOIRE
BÉCASSES ROTIES
PARFAIT DE FOIE GRAS
ENDIVES AU JUS
BOMBE GLACÉE

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



POMMES CONCIERGE

C'EST une variante, ou plutôt une simplification des pommes au beurre, et c'est très bon. Les préparatifs ne sont rien à faire ; la seule difficulté consiste à bien apprécier la chaleur du four et à surveiller la cuisson qui, du reste, est simple. On peut ne faire qu'une pomme à la fois dans un petit plat, pour une seule personne, en se basant sur les proportions que nous indiquons particulièrement plus loin.

Proportions

Pour 5 ou 6 personnes :

5 ou 6 pommes de reinette pesant ensemble 750 grammes environ ;

75 grammes de sucre en poudre ;

40 grammes de beurre ;

3 cuillerées à bouche d'eau.

Temps de cuisson nécessaire : 20 à 25 minutes.

RÉSUMÉ

Vider les pommes, fendre la peau tout autour. Mettre dans un plat beurré. Remplir le creux des pommes avec sucre ; poser le beurre par dessus. Ajoutez l'eau au fond du plat. Cuire à four très modéré, en arrosant de temps en temps.

Les pommes

Choisissez de bonnes pommes reinettes du Canada ; pas de la reinette grise qui ne donnerait point le même résultat à la cuisson. La reinette du Canada a la peau jaune et luisante. Veillez à ce qu'elles soient bien saines, point meurtries, sans déchirures ni trous à la peau qui, étant conservée pour la cuisson, ne pourrait pas rester intacte jusqu'au bout. Ayez soin de les prendre toutes de la même grosseur,

pour le bon effet du plat ; c'est-à-dire ne dépassant pas chacune le poids moyen de 130 gr. Plus grosses, elles ont besoin d'une cuisson trop prolongée et tombent en bouillie avant d'être sorties du four. Il faut compter une pomme entière par personne, car l'aspect du plat serait gâté si l'on entamait une pomme pour n'en prendre qu'une partie.

Tout ceci s'applique aussi bien à la préparation d'un plat pour une personne qu'à celle d'un plat pour dix personnes. Car il faut savoir qu'on peut cuire une seule pomme de la même manière, dans un petit plat ; nous verrons tout à l'heure avec quelles proportions d'assaisonnement.

Essayez vos pommes avec un linge doux. *Ne les pelez pas.* Videz-les avec le petit tube en fer blanc spécial à cet usage, qui doit se trouver dans toutes les cuisines. Vous l'enfoncez doucement au centre de la pomme, jusqu'à ce qu'il apparaisse à l'autre extrémité, mais sans le faire sortir par là, ce qui agrandirait trop l'ouverture. Retirez-le dans la direction où vous l'avez enfoncé, et débarrassez l'intérieur du tube des pépins, trognon, etc. qui s'y sont amassés.

Avec un petit couteau d'office, fendez la peau tout autour de chaque pomme, sur le travers et bien au milieu comme si vous vouliez la partager en deux moitiés égales pour en faire une boîte. Il suffit que le couteau pénètre de deux millimètres pour que la peau soit complètement coupée, il ne faut pas pénétrer davantage parce que si l'intérieur de la pomme est trop atteint, elle se défait en cuisant.

Le plat

Prenez un plat de grandeur appropriée, où les pommes tiennent aisément les unes à côté des autres, avec un tout petit intervalle entre chacune, qui les empêche de

se toucher, mais sans place perdue cependant; si vous ne faites qu'une seule pomme, il faut un petit plat de la dimension d'une belle soucoupe, environ. Le plat doit supporter la chaleur du four et pouvoir être servi sur la table; il faut qu'il soit très légèrement creux, juste ce qui est nécessaire pour contenir le jus de la cuisson sans déborder. Un plat de métal, qu'il soit argenté ou de cuivre étamé convient toujours bien. Vous pouvez aussi prendre une porcelaine à feu ou ce qui est encore mieux, parce que c'est plus dans le caractère sans façon du plat, de la simple terre commune. On pose, après cuisson, le plat sur un plat de service garni d'une serviette; et si vous avez fait usage d'un plat de terre brune, le contraste n'en est que plus typique, surtout si la serviette est ornée d'un peu de guipure qui accentue encore ce contraste, très à la mode du reste.

Prenez gros comme une noix de beurre et étalez-le avec le doigt même au fond du plat.

Posez dessus vos pommes, comme nous l'avons dit tout à l'heure. Remplissez le vide de chaque pomme avec du sucre en poudre. Divisez votre beurre en autant de petits morceaux qu'il y a de pommes, et posez un morceau sur chaque pomme.

Votre plat est prêt à mettre au four et peut être ainsi préparé autant à l'avance qu'il vous plaît.

La cuisson

Ce n'est qu'au moment de mettre au feu que vous ajoutez l'eau, qui, mise à l'avance, ferait fondre le sucre.

Donc, 3 cuillerées d'eau froide, cuillerées à bouche, juste mesurées. Mettez le plat au four très modéré, sans coup de chaleur pouvant venir d'un côté plus que l'un autre. On compte 20 à 25 minutes la cuisson, pendant lesquelles vous arro-

sez les pommes avec leur jus de cuisson, à peu près quatre fois. Peu à peu vous les voyez gonfler; la peau se soulève comme une petite calotte, sans que le contour de la pomme se déforme. Il faut bien prendre garde, en les arrosant, de ne point appuyer sur cette calotte, avec la cuiller, car la peau est toute souple, délicate, et le moindre contact dur la déforme, la plisse et la dérange. Il faut s'attacher à conserver à chaque pomme cet aspect soufflé et intact qui est le « chic » du plat. Entre chaque calotte de peau, on aperçoit la pulpe blanche de la pomme comme une mousse. Si vous n'êtes pas très sûr de la cuisson, vous pouvez avec précaution, enfoncer la lame pointue d'un petit couteau dans cet entrebaillement, et vous assurer ainsi que la pomme est cuite de part en part.

Si vous voyez les pommes prendre trop de couleur, ce qui ne doit pas arriver, la peau ne devant pas brûler, il faudrait les couvrir d'un papier *beurré*, afin qu'il ne colle pas à la peau. Servez le plat même sur un plat recouvert d'une serviette comme nous l'avons dit plus haut.

Les pommes doivent être absolument rondes, bien formées, comme une mousse moulée dans des calottes couvertes d'une autre calotte formant couvercle. Il doit y avoir au fond du plat un jus formant sirop clair, assez abondant.

Observations

Si l'on fait une seule pomme à la fois, il faut compter sur une proportion un peu plus élevée de chaque chose. Soit : 15 gr. de sucre; 10 gr. de beurre; une cuillerée d'eau. Cela s'explique par le fait que l'évaporation est relativement plus grande, et qu'il faut un liquide suffisant pour arroser.

LA VIEILLE CATHERINE.



Poule à la Piémontaise

Au moment où l'on fait un choix, dans la basse-cour, parmi les volailles qu'on ne gardera pas, cette recette sera appréciée pour la cuisson d'une poule. Toutefois, il faut qu'on sache bien qu'une vieille poule doit être exclusivement réservée pour les bouillons et les jus, car jamais sa chair ne pourra fournir une nourriture délectable, quelle que soit la sauce qui l'accompagnera ; on aura beau la faire cuire avec tous les soins, tout le temps possible, elle restera dure et sèche.

Ceci posé, disons qu'une bonne poule moyenne sera choisie pour cet apprêt des plus simples, mais vraiment appétissant et original.

Proportions

Pour une poule moyenne :

1 litre de bouillon ;

100 gr. de beurre ;

20 — de farine ;

4 anchois pesant ensemble 40 gr. ;

Un bouquet garni : une belle branche de persil, 1/2 feuille de laurier, un petit brin de thym ;

Une pincée de Cayenne, (facultatif).

Temps nécessaire : 1 h. 1/2.

RÉSUMÉ

Mettre la poule dans le bouillon en ébullition avec le bouquet, 25 grammes beurre. L'y laisser refroidir une demi heure.

Faire un roux blanc avec beurre et farine : mouiller avec la cuisson ; réduire et dépouiller. Ajouter, hors du feu, beurre d'anchois, Cayenne. Verser sur la poule découpée, dressée en rocher.

La poule

Videz la poule avec soin, pour ne pas crever les boyaux ou le fiel ; si le foie est bon, remettez-le dans le corps après vous être assuré qu'il n'y reste aucune tache de fiel qui communiquerait de l'amertume à toute la sauce. Trempez les pattes et le bout des ailerons dans l'eau bouillante, une minute seulement, et en frottant avec un torchon, enlevez la peau des pattes. Les plumes des ailerons s'arracheront facilement après leur passage à l'eau bouillante. Flambez la bête vivement, au-dessus d'une flamme claire.

Rognez les griffes et le bec, et troussiez la poule en repliant les pattes le long du corps, comme pour toutes les volailles d'entrées, afin qu'elles ne gênent point dans la casserole en dépassant l'alignement. Passez une ficelle que vous enfileriez avec l'aiguille dans les cuisses et une autre dans les ailerons, en repliant également le cou et la tête le long du corps.

La cuisson

Prenez une casserole en cuivre étamé, dans laquelle la poule entre tout juste, même en forçant un peu, afin que le liquide n'y soit point en trop petite proportion par rapport à la dimension de la casserole. Il faut une casserole épaisse, haute de bords, pour que la volaille soit bien baignée.

Versez-y le bouillon. Ce bouillon peut être léger, car il réduira beaucoup, mais il faut, à cause de cela, qu'il soit peu salé. Posez sur un bon feu, et dès que le bouillon est en pleine ébullition, plongez-y la

poule, que vous placez sur le dos. En même temps, mettez 25 grammes de votre beurre et le bouquet garni. Laissez sur le même bon feu pour que l'ébullition reprenne le plus vite possible.

Il est très essentiel que le bouillon soit parfaitement bouillant au moment où l'on y plonge la poule, et que l'ébullition reprenne très vite ensuite, car c'est ce qui fait que les viandes, vivement saisies par la chaleur, conservent à l'intérieur leurs sucs et leur saveur. C'est le même principe qui s'applique aux viandes qu'on fait revenir dans un corps gras quelconque très chaud, au début de la cuisson.

Retournez la volaille sur l'estomac pendant 2 ou 3 minutes, pour qu'elle soit, de ce côté, également saisie par la chaleur du liquide qui n'est pas en assez grande quantité pour la couvrir tout entière. Puis remettez-la sur le dos, couvrez la casserole, et retirez-la sur un feu modéré où le liquide puisse bouillir avec régularité, mais pas trop fort. Laissez cuire ainsi le temps nécessaire à la cuisson complète de la volaille. Ce temps varie, naturellement, selon l'âge de la bête. Pour une poule moyenne, assez jeune, ainsi que nous le recommandons, une heure suffit. Pendant ce temps, vous aurez eu soin de tourner la bête de nouveau sur l'estomac au bout d'une demi-heure ; un quart d'heure après vous l'appuyez sur l'autre côté, car le bombé de l'estomac empêche la poule de poser dessus à plat.

Pendant qu'elle cuit, préparez à l'avance le beurre d'anchois.

Le beurre d'anchois

Il faut prendre des anchois *salés*, et non pas des anchois à l'huile. Faites-les tremper à l'eau tiède pour les dessaler et les nettoyer. Enlevez la peau que vous grattez, puis très soigneusement les arêtes.

Mettez la chair dans le mortier, avec 50 grammes de beurre ; ce beurre-là doit être très bon, car ne cuisant pas ensuite, il conserve tout son goût. Pilez pour arriver à réduire les anchois en pâte unie avec le beurre. Régulièrement, on doit passer cette pâte au tamis de crin pour qu'elle soit très lisse et unie ; mais, pour simplifier, on peut supprimer cette opération, la sauce devant être finalement passée avant de la verser sur la poule.

La sauce

La poule étant cuite, faites couler tout le liquide de cuisson dans une petite terrine. Remettez la poule dans la casserole, couvrez-la bien exactement, et tenez la casserole au chaud, soit à l'étuve, soit sur un coin du fourneau où elle ne cuise plus. Dégraissez complètement le liquide qui doit avoir diminué un peu et ne plus fournir qu'environ 7 décilitres.

S'il y en avait un peu plus ou un peu moins à ce moment, cela n'aurait pas d'importance pour la sauce qui doit encore réduire.

Prenez une petite casserole en cuivre étamé, de la contenance d'au plus 1 litre. Mettez-y 25 gr. de beurre, 20 gr. de farine. Posez sur feu *très doux* ; mélangez pendant que le beurre fond avec la cuiller de bois. Laissez ensuite cuire *tout doucement* pendant 7 ou 8 minutes, sans prendre couleur. Mais il faut cependant que la farine soit bien cuite ; vous vous en rendez compte en voyant le mélange s'étaler au fond de la casserole, puis se boursoufler doucement sous l'action de la chaleur ; un roux blanc mal cuit laisse un goût de colle à une sauce, quand cette sauce doit ensuite bouillir un certain temps.

Le roux étant à point, versez-y un décilitre seulement du jus de cuisson pour commencer. Avec une cuiller de bois un

peu large, délayez en tournant et en battant vigoureusement. Ce n'est que quand le mélange forme une pâte unie que vous ajoutez un second décilitre. Même travail de la cuiller, et ainsi de suite jusqu'à ce que votre pâte lisse se soit peu à peu changée en liquide clair. Mettez alors la casserole sur un feu plus soutenu pour amener une prompte ébullition et ne cessez de remuer doucement le liquide avec la cuiller jusqu'à ce que cette ébullition soit déclarée; sans cela vous auriez des grumeaux. Dès que l'ébullition est bien déclarée, retirez la casserole sur le coin du foyer, de façon que l'ébullition n'ait lieu que sur un côté de la casserole, mais assez fortement; ce n'est pas un petit bouillonnement, c'est une ébullition bien déclarée, qu'il faut, afin que la sauce réduise. Mais cette ébullition, répétons le, ne doit avoir lieu que d'un seul côté, afin que le liquide agité rejette sur la partie qui ne bout pas la graisse et l'écume qui, en s'y déposant, font que la sauce se nettoie, se dépouille, selon le terme de cuisine exact.

Avec une cuiller de métal, enlevez de temps en temps délicatement cette graisse et cette écume qui s'amassent comme une peau grasse. Laissez bouillir ainsi une vingtaine de minutes, jusqu'à réduction de moitié, ce qui donne 3 décilitres 1/2.

Il faut cette quantité de sauce pour la poule; ne laissez donc pas réduire davantage.

Pendant que la sauce cuit et dépouille, vous pouvez découper la poule.

Pour découper

Enlevez les ficelles. Avec un bon couteau de cuisine, enlevez les cuisses que vous séparez en deux morceaux: un gras de cuisse, un pilon. Coupez les pattes à la jointure du genou. Enlevez les ailes, et

séparez les ailerons, dont chacun fait un morceau à part, l'estomac avec les deux filets de chaque côté vous fait un joli morceau. La carcasse, du côté du dos, vous en donne deux en la rompant sur le travers. Enfin vous avez le cou, et la tête si vous l'ajoutez, ce qui dépend des goûts, et ne peut se servir que dans la très absolue intimité.

Dressez les membres du poulet en pyramide, sur le plat de service bien chauffé, en mettant les morceaux de carcasse, la tête, le cou, etc., au fond. Tenez au chaud, avec grand soin, jusqu'au moment de servir. Si vous n'avez pas d'étuve pour cela dans votre fourneau, il vaut mieux remettre les morceaux découpés dans la casserole, la couvrir, et poser la casserole de nouveau sur le fourneau au chaud. Il est essentiel que la volaille soit très chaude au moment de servir, puisqu'elle ne réchauffera pas dans la sauce, et que cette sauce aura en sa chaleur un peu diminuée par l'introduction du beurre d'anchois qui empêche de la remettre au feu. Le meilleur plat perdant la moitié de son mérite s'il n'est servi chaud, il faut donc prévoir le moyen de lui conserver la plus grande chaleur possible malgré tout.

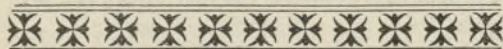
Pour servir

La sauce ayant réduit comme il est indiqué, et le moment de servir étant venu, enlevez une dernière fois l'écume et la graisse. Retirez du feu. Ajoutez *hors du feu*, mais la casserole tenue au chaud sur un coin éloigné du fourneau, le beurre d'anchois, la petite pincée de Cayenne. Remuez avec une cuiller pour aider à fondre et mélanger parfaitement. Versez sur les morceaux de poulet, à travers la passoire fine appelée chinois, en tapant et en frottant avec le dos de la cuiller dans la passoire pour faire passer mieux et plus vite. Servez tout de suite.

Observations

Il ne faut pas, la sauce une fois « beurrée », c'est-à-dire après l'introduction du beurre d'anchois, la faire bouillir ni trop chauffer, parce que le beurre tournerait en huile. C'est pour cette raison aussi qu'il ne faut pas tenir au four doux le plat quand la sauce est versée.

LA VIEILLE CATHERINE.

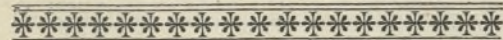


AVIS

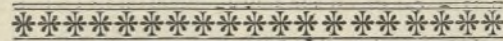
A dater du 1^{er} janvier prochain, le prix de l'abonnement annuel au journal le *Pot-au-Feu* sera porté à la somme de **6 francs** pour Paris et les départements, de **7 francs** pour l'étranger.

Cette légère augmentation est nécessitée par la hausse très grande qu'a subie le prix du papier, il y a déjà six mois, et accrue encore ces derniers temps par l'élévation du prix du charbon.

Le prix de l'abonnement du journal ne représentant guère que les frais de sa fabrication matérielle, nos lecteurs comprendront que l'accroissement constant du nombre de nos abonnés amènerait ce résultat, que le succès du *Pot-au-Feu* correspondrait, pour lui, à une perte chaque jour plus élevée. L'augmentation à peine sensible à laquelle nous nous sommes décidés, ne constituera donc pas un gain, et c'est sous cet aspect véritable que nos abonnés voudront bien l'accepter.



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



Le Feu de Bois

« La hausse constante du charbon nous « incite à soumettre à notre clientèle notre « nouveau tarif de bois de chauffage et à « lui rappeler que ce dernier combustible « est, sans contredit, celui qui, de tous, as- « sure la chaleur la plus hygiénique et la « plus agréable ».

Telle est à peu près la note insérée cette année dans la majorité des prospectus que les entrepôts et chantiers répandent, selon l'habitude, aux approches de l'hiver.

Messieurs les charbonniers et marchands de bois ont raison : non que la hausse du charbon, tout en étant énorme, soit telle que le bois puisse au point de vue économique bientôt détrôner le charbon, mais si nous en venons aux considérations d'hygiène, de confort, et disons même d'élégance, il serait indiscutablement à souhaiter que le feu de bois remplaçât plus souvent houille, coke, anthracite, brûlés sous n'importe quelle forme, dans n'importe quel appareil. Les inconvénients, voire les dangers que présentent les calorifères, les différents systèmes de poêles, et même les feux de charbon ouverts dans les cheminées ont été exposés dans un article antérieur. Seuls, les calorifères à eau ou à vapeur offrent des garanties hygiéniques suffisantes, encore que leur chaleur soit lourde et quelque peu oppressante pour les personnes qui n'y sont pas régulièrement soumises.

Passons donc ce côté pratique de la question du chauffage, précédemment étudié, pour en envisager ainsi que nous y invitent les prospectus, le côté agréable.

Eh bien, qu'il y a-t-il de plus réjouissant et de plus confortable qu'un bon feu de bois, dans une pièce bien close, les rideaux tirés et le froid de l'autre côté des vitres ? Quoi de plus triste et de plus solennel, au contraire, qu'une pièce où règne une chaleur uniforme peut-être, étouffante souvent, dont vous n'apercevez

point le foyer : une bouche de chaleur dans un coin, derrière un meuble et dont l'aspect, si vous la découvrez, n'a rien d'agréable à considérer, car elle vous souffle dans les jambes ou dans la figure un courant d'air en tornade. Toute pièce chauffée ainsi sans foyer apparent, quelle que soit sa destination ou son ameublement prend un air de grand hôtel « réunissant tout le confort moderne », ou d'administration prospère.

Parfait, le confort moderne : mais alors, madame, pourquoi votre salon surchauffé au calorifère, suréclairé à l'électricité, est-il meublé en Louis XVI ? Pourquoi ces écrans, ces tabourets de pied, ces chauffeuses, très de style, c'est entendu, mais destinés à se grouper autour du feu, si votre cheminée, plaque baissée, fait tache noire sur vos boiseries blanches ? Cette bergère profonde à oreillettes, avec ses écrans sur le côté, qui aurait l'idée de s'y installer là-bas, près de la porte, en plein sur la bouche de chaleur ? Et votre écran Louis XVI en acajou, à baguettes de cuivre et à tablette, bien authentique celui-là, ne tenant plus debout que par miracle, et dans lequel trébuchent fatalement tous vos visiteurs masculins, votre écran Louis XVI est un non sens devant la cheminée sans feu.

Songez donc en outre, madame, aux occasions constantes qu'un feu dans votre cheminée vous offrira de déployer votre grâce féminine. Vous n'avez donc point vu, dans je ne sais plus quelle scène représentant un salon de nos jours, le chic avec lequel Réjane quittant sa chaise longue, — en trois parties, parfaitement, — ajoutait une bûche à son feu ? Oh ! il y a façon de faire ! Vous pouvez fort bien prendre votre bûche dans les pincettes d'une main, et de l'autre relever légèrement le bas de votre jupe ; légèrement, mais assez pour laisser voir un joli pied appuyé sur les chenets, étroit et long, bien chaussé, et vous savez mieux que personne, qu'un joli pied est toujours agréable à montrer. Vous n'avez donc point vu non plus les fusains d'Helleu, si gracieux et vigoureux à la fois : ses femmes vues de dos ou de trois quarts, se chauffant les pieds sur les chenets ?

Mais vous vous devez encore pour d'autres raisons, madame, de faire un feu de bois dans votre cheminée, quitte à fermer un peu la bouche du calorifère si votre thermomètre, très Louis XVI, menace d'atteindre l'« éclosion des œufs ». Croyez-vous que le vieil ami qui vient si régulièrement dîner chez vous ne soit point heureux, en entrant dans votre salon, d'être accueilli par les pétilllements d'une bûche nouvelle posée sur les tisons et de s'adosser à la cheminée pour se chauffer quelques instants, avant que « Madame soit servie ».

Vos grand'mères vous diront comment autrefois on se groupait autour du même feu, sous la même lampe.

Mais maintenant, il fait chaud partout, et clair partout : du bout du pied vous ouvrez ou fermez la bouche de chaleur, d'un coup de doigt, l'ampoule électrique s'allume ou s'éteint derrière vous. Aussi, qu'arrive-t-il ? Chacun s'installe dans un coin : votre mari, madame, se trouvant fort mal à l'aise pour lire son journal du soir, dans un fauteuil bibelot campé au milieu du salon, se retire dans son cabinet pour savourer la « Dernière heure ; » vous même, madame, installée n'importe où, sans raison d'être, passez la soirée seule car votre fils, s'il est assez grand pour commencer à semer de la cendre de cigarette partout, agacé de ne savoir où la jeter, après un sommeil « Bonsoir M'man », vous quitte lui aussi, pour aller s'enfermer dans sa chambre, ... ou ailleurs.

Voulez-vous un peu plus, madame, jouir de la société de votre mari et de votre fils, charmants chez les autres, mais chez eux d'une insociabilité absolue ? Faites-leur un feu de bois : l'attrait n'en saurait évidemment être tel qu'il puisse les détourner l'un de son journal, l'autre de ses cigarettes ; mais il les retiendra et les amusera du moins quelques instants auprès de vous ; et quand ces messieurs vous auront quittée, — s'ils ne s'installent pour la soirée devant votre foyer, — ils ne vous laisseront pas tout à fait sans compagnon : si vous avez tant soit peu le sentiment du feu de bois, — car on en a le sentiment ou on ne l'a pas, — vous verrez, madame, que le feu de bois est

un véritable ami, qui vit, qui cause, et dont il faut s'occuper. N'avez-vous donc jamais considéré les formes fantastiques qui s'élèvent dans les flammes, ou rougissent dans la braise? N'avez-vous jamais écouté ces craquements, ces fusées qui partent du bois bien sec, et ne vous êtes-vous jamais livrée au plaisir d'échafauder méthodiquement des combinaisons de tisons et de cendre?

Et je plains les générations futures dont les hommes ne retrouveront point dans leur mémoire, comme autant d'images aimées, le souvenir des feux de bois de leur enfance. Le feu de la chambre d'enfant, où, dans le bien être et la quiétude, on voyait, en s'endormant, par les dernières lueurs des tisons, passer l'ombre de nounou..... Les premières flambées d'automne, dans le grand salon de campagne; la fine senteur d'écorce brûlée, mêlée au parfum des premières violettes et à l'odeur des antiques boiseries et des vieux parquets cirés.... Et le mystère de l'heure d'entre chien et loup, avec les visages familiers qui, sous la clarté dansante de la flamme prenaient des airs fantastiques et troublants.....

Rappelez-vous que le feu de bois, coquetterie ou amusement pour les jeunes, est un compagnon et un confort pour les vieux. L'art de le faire se perd de plus en plus, et vous ne trouverez plus guère que de vieilles personnes qui aiment à tisonner.

Si vous voulez en croire, madame, un jeune homme bien décidé à n'épouser qu'une jeune fille qui sache lui faire un feu de bois, brûlez des bûches dans vos cheminées!

UN JEUNE HOMME A MARIER.

Nos Parfaits de Foie gras

Nous recommandons vivement ces parfaits de foie gras, sans croûte, qui se démoulent très facilement et apparaissent enveloppés de gelée. Ils se conservent très bien 2 ou 3 jours.

Nous les commandez 2 jours d'avance

Pour 8 à 10 personnes . . .	16 fr.
— 12 à 14 — . . .	20 »
— 16 à 18 — . . .	28 »



LA VIE A MADAGASCAR ⁽¹⁾

III

Alimentation indigène.

Le poisson constitue un plat délicieux pour les habitants de la Grande Ile, même pour ceux de l'intérieur qui n'ont pourtant à leur disposition que quelques espèces au goût vaseux. Il est alors cuit dans un mélange d'herbes qui lui font perdre sa désagréable saveur, et s'associe au riz pour le repas. Dans tous les villages et, principalement, sur les marchés, se trouvent de grandes quantités de poissons desséchés et ainsi conservés pendant quelques mois. Ils n'en émettent pas moins une odeur caractéristique choquant l'odorat des Européens mais dont ne paraissent pas trop s'apercevoir les Malgaches. Près des lacs, l'anguille n'est pas rare et sa chair est très appréciée. Quelques-uns la coupent en morceaux qu'ils font griller sur des charbons ardents; d'autres la font sécher comme il a été dit pour la viande boucanée, afin de la conserver plus longtemps. Mais nous ne pouvons nous dispenser de citer un procédé de préparation beaucoup plus original, et nous le faisons d'autant plus volontiers qu'ici l'ingéniosité culinaire n'est pas à l'ordre du jour. Des morceaux de bois sont placés au préalable dans une marmite en forme de croix, pour éviter le contact du contenu avec le métal, et l'eau doit s'élever de trois à quatre centimètres au-dessus de ce sup-

(1) Voir le *Pot-au-Feu* des 1^{er} janvier et 15 octobre 1900.

port. Il ne reste plus qu'à faire bouillir la marmite jusqu'à évaporation totale du liquide : on obtient ainsi un plat exquis. A Tananarive une anguille de cinq à six kilogs se paie environ cinq francs.

Certaines régions, notamment celles avoisinant les forêts, sont riches en crustacés, écrevisses, crabes, dont les indigènes sont friands. Cuisson à l'eau fortement assaisonnée de poivre malgache et de piments. Prix de la douzaine d'écrevisses : environ 0 fr. 60, dans la capitale. Quelques-unes sont de très grande taille et ressemblent à de véritables homards. Sur la côte, il se trouve quelques variétés d'huîtres entrant dans l'alimentation des populations.

Ce n'est pas tout. Il arrive que des nuages de sauterelles apparaissent, couvrant la terre sur des lieues d'étendue. De près, avec le soleil, ces myriades d'insectes produisent un scintillement argentin tremblottant comme un mirage, avec un délicat bruissement de feuilles sèches, sous l'œil bienveillant des corbeaux planant au-dessus de cette manne inespérée. Mais le Malgache ne s'arrête pas à ce spectacle qui a pourtant sa grandeur. Avec des lambas en guise de nasse, ou autrement, il fait une ample provision d'insectes dont il se réglera pendant longtemps sous forme de friture. Il était intéressant de voir il y a quelques jours aux environs de Tananarive la masse d'individus se précipitant à la suite d'un passage de sauterelles comme à une productive curée. Les chrysalides des vers à soie, les libellules d'eau, les araignées n'ont pas un moindre succès.

Pas de fruits dans les menus, mais entre les repas il s'en fait une grande consommation. Comme pour le reste, le Malgache n'a aucune éducation du goût. Les bananes, les oranges, les pêches, le raisin, les nèfles, les goyaves, les mangues, etc., sont cueillis et mangés bien avant maturité. En 1896, des mesures administratives ont interdit la présence sur les marchés des fruits verts. Disposition en tous points excellente, mais qui ne donnera malheureusement pas à l'indigène un sens qu'il n'a pas.

L'eau est l'unique boisson de table à Madagascar. Les Betsimisarakas et, en général, les populations côtières obtiennent un breuvage agréable au goût par le procédé suivant : Ils retirent le riz cuit de la marmite en en laissant une couche d'un demi-centimètre adhérente aux parois, et, celle-ci une fois brûlée, remplissent d'eau le récipient et portent le liquide à une température d'environ 60°. Cette boisson est bue chaude, en mangeant.

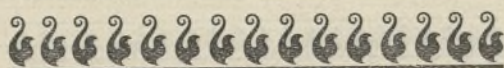
Mais cette sobriété n'exclut pas les orgies, loin de là. Le Malgache s'adonne avec frénésie à l'alcool, quel qu'il soit ; il n'y regarde pas de si près. L'absinthe, le taoka (extrait de la canne à sucre) font ses délices. L'essentiel est que ça « racle », c'est son seul critérium. Les femmes se grisent tout comme les hommes, particulièrement sur le littoral. Les Hovas ont extérieurement plus de retenue, à cause sans doute de la sévérité des règlements contre l'ivresse, dont l'application est chez eux plus facile qu'ailleurs. Les Betsileo ont peut-être un peu plus de réserve.

Le prétexte de ces basses ribotes ? Un événement heureux, la rencontre d'un ami, une occasion quelconque enfin suffit.

En résumé, les Malgaches restent attachés aux habitudes des ancêtres en ce qui concerne l'alimentation, et n'y veulent rien changer. Ils n'ignorent pas nos raffinements et le cas que nous faisons de la bonne, de la savante cuisine, mais ils estiment que, malgré tout, notre nourriture n'est pas réconfortante.

Un simple détail de mœurs, absolument véridique, édifiera plus sûrement que de longs commentaires. Il arrive souvent à Tananarive que des indigènes de la haute société sont invités à la table d'un Européen. Ils y font bonne figure, mangeant beaucoup, buvant de même, mais prenant congé le plus tôt possible de l'amphitryon pour aller absorber chez eux la traditionnelle assiettée de riz qui les attend, et sans laquelle un Malgache n'a pas diné. Et, avec volupté, il accompagnera ce plat de résistance d'un verre d'eau claire ! A ce moment seulement il s'écriera, dans une béate satisfaction : « Voky aho ! » Je suis rassasié.

(Fin)



CHIFFONS

Rien, mais absolument rien de nouveau pour cette entrée de saison. Les formes, les étoffes, les teintes, tout a été déjà fait, tout est connu. Une longue, longue jupe de drap sombre, une jaquette courte, courte, ou un boléro, avec beaucoup de fourrure autour du visage ; une grande toque plate en velours ou une capeline de feutre allongée sur le chignon bas : telle est, en des contours de plus en plus amincis et souples, la silhouette des femmes élégantes, empressées ces jours derniers chez les Tziganes de l'Exposition, et qui maintenant s'affairent aux alentours de la rue de la Paix.

Pour le costume de jour, point encore de manteaux longs, trop encombrants pour les courses dans les magasins et tout le va et vient du retour. Des jaquettes et des boléros de fourrure, toujours ; même en fourrure à longs poils ; on porte des boléros tout en chinchilla, tout en vison. Des renards, dans toutes les variétés connues et surtout inconnues, mais malgré tout fort coûteuses.

Sur les toques, de grands oiseaux. Sur les capelines, de la mousseline de soie, des chrysanthèmes gigantesques. Par exemple, une toque basse, drapée de velours blanc jauni, à moitié recouverte d'un large oiseau beige ; beaucoup de teintes beige, par parenthèse. Une capeline de feutre beige, fleurie de grands chrysanthèmes pâles avec leurs feuillages rougis. Les passes des grands chapeaux doublées de plis couchés en velours — comme ce doit être lourd, toute une journée sur la tête ! — ou de mousseline de soie ; mais cette dernière, plus fragile, plus élégante, moins « ville » que le velours.

Pour une jeune fille ou une jeune femme, ignorant les fiacres et les tramways, voici un joli chapeau. Une petite capeline en feutre blanc pastel. La passe est, dessous, entièrement doublée de mousseline de soie ; et, des-

sus, enroulée par une très légère draperie de mousseline estompant le contour des bords, à la façon plutôt d'un voile. La calotte basse et large, tout entière cachée sous une « marlotte » de velours blanc. Un immense, un superbe chrysanthème blanc éparpille ses pétales frisés très en avant sur le côté gauche, que soulève des choux de mousseline appuyés sur les cheveux. Ensemble très « portrait » et rendu d'une somptuosité délicate, par le cadre de luxe qui est indispensable à ces blancheurs.



Dans un précédent article, j'ai déjà parlé des manchons de fantaisie, reparaissant, cette année avec le même succès. On les considère comme plus élégants que le manchon de fourrure ; exception faite, toutefois, pour la royale zibeline et le luxueux chinchilla, la souplesse de ces peaux se prêtant aux combinaisons de volants dont un manchon ne peut plus se passer dès qu'il accompagne une tenue quelque peu habillée. Ensuite avec les grandes cravates à la mode, en renard plus ou moins bleu, que pourrait-on bien mettre ? Un manchon assorti semblerait un bonnet de grenadier ; une autre fourrure, sans rappel dans le reste du costume, prend l'air pauvre d'une chose dépareillée. Et puis pour une femme élégante, c'est amusant de s'offrir en passant un manchon nouveau, ainsi qu'elle choisit un chapeau, sans que ce caprice ait l'importance d'une commande coûteuse chez le fourreur. Et les autres, les femmes obligées de s'ingénier à chaque retour d'hiver, en tirant parti de ressources maigrement limitées, celles-là y trouvent encore mieux leur compte. C'est à leur intention que j'ai examiné de très près le modèle fort chic que voici :

Du satin noir Liberty, c'est-à-dire léger, brillant, très souple. Il en faut bien 4 mètres. On en réserve juste le morceau nécessaire pour couvrir le corps du manchon, 25 cent. environ. Ce corps de manchon est un simple fourreau, assez grand pour loger à l'aise les deux mains, qu'on double de satin blanc avec, entre les deux étoffes, une feuille de belle ouate que vous saupoudrez, madame, de poudre d'iris ou d'héliotrope. A chaque ouverture,

ruché dépassant en satin blanc. Ce corps de manchon ainsi compris est presque plat, l'ouate ne gonflant point comme le duvet. Tout le reste de votre satin est coupé en bandes d'environ 20 centimètres de hauteur, auxquelles, d'un seul côté, vous cousez un ourlet large de 3 à 4 cent. Vous faites plisser très finement ces bandes, ainsi que les volants, et vous les disposez ainsi : Un premier volant autour de chaque ouverture, et reposant lui-même sur un plissé de mousseline de soie noire de même hauteur. Il faut beaucoup « soutenir » vos volants en les cousant, pour qu'ils foisonnent largement. Au bord même de ce premier volant vous cousez une chenille noire qui le tient ainsi déplié et froufroulant. A 3 ou 4 centimètres au-dessus du bord de ce premier volant, vous en mettez un second et vous ourlez pareillement le bord de celui-là d'une chenille, mais *moins grosse* ; enfin, un troisième volant, à même distance, ourlé d'une chenille encore plus mince. Les bords non ourlés de ce troisième volant, posé de chaque côté du manchon se rejoignent donc au beau milieu, c'est-à-dire tête contre tête. Ces têtes se font simplement en repliant l'étoffe sur une hauteur de 2 cent. et en y passant des fils de fronces. Il est bien entendu que seul, ce troisième volant est ainsi orné d'une tête, puisque les deux autres volants ont leur bord supérieur caché. Au total cela fait six volants en tout, trois de chaque côté. Au milieu du manchon, grosse touffe de violettes mélangée de ces feuillages légers, qu'on nomme « capillaires ». Si l'on trouve les fleurs d'un effet trop pimpant pour le reste d'une toilette d'allures plutôt modestes, on remplace le bouquet par un joli nœud en ruban de velours noir qu'on peut piquer d'un vieux bouton de strass.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

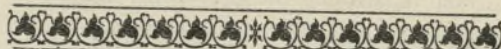
CRÈME AUX LIS Pour acquiescer, développer et conserver la beauté. P. O. G. GEORGIENS 140 m⁴⁴ ou timb. BEAUTY, 28, R. Astorg, Paris.

ALIMENT COMPLET de MAXIME GROULT FILS AÎNÉ
Pour ENFANTS, MALADES, VIEILLARDS, ALBUMINURIQUES, SURMENÉS, etc. — Pharmacies et bonnes Maisons d'Alimentation.
GROS : 2, IMPASSE LEBLANC, PARIS



CONSERVATION DES FORCES

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



PÂTÉS DE GRIVES DES CÉVENNES

Voici revenue la saison de nos pâtés de grives dont l'éloge n'est plus à faire.

Rappelons, pour nos nouveaux abonnés, que ces pâtés en croûte, spécialement fabriqués pour nous avec du foie gras et des grives des Cévennes désossées auxquelles la nourriture de ces montagnes communique une saveur toute particulière, constituent, de l'aveu de nombreux gourmets, un véritable régal.

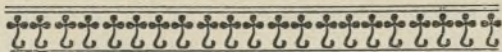
Prix (franco d'emballage)

Pour 12 personnes (largement) ... 20 fr.
— 20 — — — — — 28 —

Ces pâtés doivent nous être commandés **au moins 6 jours** avant le jour où ils doivent être livrés ou expédiés.

Nous ne pouvons livrer de taille plus petite que celles ci-dessus.

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



COURRIER

Saint-Etienne. — Nous ne connaissons pas assez particulièrement de maison de ce genre pour vous donner des indications certaines à ce sujet.

Le Condavid. — Ce genre de conserve exige des procédés industriels.

G. M. — Pour diabétiques : potage aux choux, potage santé, Colbert, printanier, petite marmite. Lier sans farine, avec jaunes d'œufs et crème. Mais le régime général ne convient pas à tous les cas particuliers.

H. R. — Couteau et cuiller ainsi que le porte-couteau doivent être enlevés à part.

Une abonnée de la première heure. — La proportion de raisins dans le plum-cake donné dernièrement est exacte, et il n'y a rien à y changer. Votre insuccès provient d'une insuffisance de chaleur du four ; voyez toutes les explications fournies à ce sujet, en prévision de votre cas, tant au début qu'à la fin de la recette.

L. F. — Merci de votre aimable attention. Mais vous ne faites pas mention de la « color » qu'on prépare avec le piment, et qui semble un condiment fondamental de ce plat ?

O. L. — On fait le meringuage italien en mélangeant du sucre cuit au cassé avec des blancs d'œufs en neige. Nous en avons déjà parlé plusieurs fois.

A. J. — Nous avons déjà publié deux recettes de cassoulet.

M. D., rue de Monceau. — Veuillez relire l'avis qui suit le sommaire.

Algérie. — Veuillez prendre la peine de consulter votre collection et vous trouverez deux pages du journal consacrées à une recette de confit d'oie. — Vos tomates moisissent parce que le vinaigre n'est pas assez fort. — Opérez comme nous l'avons indiqué, avec détails, pour les cornichons.

E. D. — Faire une mayonnaise ordinaire, et, au dernier moment, ajouter un peu de crème.

M. G. P. — Il nous est difficile de deviner où vous pêchez pour ne pas réussir les pommes de terre soufflées. Ou cela tient à la qualité des pommes de terre, ou vous suivez mal la recette. Pour utiliser les blancs d'œufs : meringues, macarons, langues de chat. — Consommé à la royale : consommé ordinaire dans lequel on met des petits carrés de crème royale.

Avenue Kléber. — Il y a plusieurs formules de pâte sablée pour tartes : travailler 200 gr. beurre en pommade, ajouter 5 jaunes, puis 200 gr. sucre et 200 crème de riz.

Roumanie. — C'est une collection de recettes que vous nous demandez. Nous tâcherons de vous donner satisfaction au moins partielle.

G. N., à R. — Nous avons jadis traité cette question. Nous tâcherons d'y revenir.

D. — Les schnitzel sont des escalopes très minces, panées et frites au beurre. On les sert seules ou avec une garniture quelconque. C'est une des spécialités les plus répandues de la cuisine viennoise qui, d'ailleurs, n'en compte guère.

J. et M. — Recette parue antérieurement. Impossible de la résumer ici.

P. de G. — Nous ne pouvons deviner à quelle recette sérieuse correspond la langouste qui vous a été servie sous le nom facétieux de « demoiselle de Cherbourg ». — Oui, il y a des pommes de terre qui soufflent et d'autres qui ne soufflent pas. La meilleure variété pour souffler est la *vraie* Hollande. Mettre à friture chaude ; retirer les pommes de terre quand elles surnagent et plonger dans friture fumante.

M. D. P., Algérie. — Orangeade, salade de légumes : recettes parues. — Bonne note est prise pour les autres.

Tarare. — Nous ne voyons pas bien de quoi il s'agit. On sert partout en Italie un entremets froid semblable à celui dont vous donnez une description sommaire, lequel n'est autre qu'une bavaroise fort riche en gélatine et diversement aromatisée. Quant au sabayon, c'est un mélange de jaune d'œuf et de vin ou alcool battu sur le feu, que l'on peut glacer. Le biscuit glacé n'est, en somme, qu'un sabayon.

E. S., Mulhouse. — Numéro envoyé. La pâte feuilletée a été de nouveau traitée depuis que vous êtes abonnées.

L. D., Toney. — Voyez le courrier du 1^{er} août.

Smyrne. — La recette des croissants est trop compliquée pour être résumée. — Vous trouverez des recettes de gelée de viande dans les numéros qui vous ont été envoyés.

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

CRÈME SIMON SANS RIVALE
Pour les soins de la Peau
MÉDAILLE D'OR Expos. Univ.
PARIS, 1900

NOVEMBRE GASTRONOMIQUE

POISSON

Rappelons que la pêche du saumon est fermée.

La truite saumonée allemande, d'ailleurs bonne, varie de 8 fr. à 9 fr. 50 le kilo; celle de Dantzig, un peu plus fine, vaut de 10 à 11 francs.

La pêche de la petite truite de rivière est fermée; mais on trouve toujours, à des prix plus élevés, il est vrai; 10 à 12 fr. le kilo.

Les cours du turbot et de la barbue, assez irréguliers, varient entre 4 fr. 25 et 5 fr. 50 le kilo.

Le bar vaut de 5 fr. à 6 fr. 50 le kilo; le mulet, 4 à 5 fr.

La sole est un peu moins chère. La grosse: 5 fr. 50 à 6 fr. le kilo; moyenne, 4 fr. 50 à 5 fr.

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

Dorades: 1 fr. 75 à 2 fr. 50 pièce.

Le colin ne varie guère: 2 fr. à 2 fr. 50 le kilo. Cabillaud: 1 fr. 75 à 2 fr. le kilo. Les plus petits pèsent environ 2 kilos.

Le merlan est stationnaire: 2 fr. à 2 fr. 25 le kilo.

Le maquereau est toujours assez abondant: 60 à 80 centimes.

Coquilles Saint-Jacques: 15 à 20 centimes.

La langouste se maintient entre 5 fr. 50 et 6 fr. le kilo. Le homard est aussi cher.

Ecrevisse pour bisque: 10 à 12 francs le cent. Pour buisson: 20 cent. à 1 fr. la pièce.

Brochet de rivière: 3 à 4 francs le kilo, suivant grosseur.

VOLAILLE, GIBIER & DIVERS

Le cours du perdreau tend à monter. Perdreau de pays: 4 fr. à 4 fr. 50. Le perdreau allemand est aussi cher.

CAUSERIE DU FOYER

Les hivers humides.

Pendant les hivers humides, on voit s'éterniser les affections des muqueuses en général et des bronches en particulier; c'est le règne des rhumes, des catarrhes, de la grippe et de l'influenza. Leur début est insidieux, leur marche lente et capricieuse; leur terminaison, rarement fatale, sinon chez les vieillards, les enfants et les souffreteux, s'attarde dans une convalescence pénible qui compromet pour longtemps les forces les plus robustes en leur laissant une prédisposition aux rechutes.

Rhume et bronchite ne font qu'un, ce qui ne veut pas dire que cette affection soit négligeable. Un vieux dicton assure qu'un rhume négligé dure trente neuf jours et rhume soigné quarante. Sans doute, la plupart du temps le rhume se guérit à peu près seul, sans laisser de traces sérieuses; cependant cette règle n'est pas sans exception, et, sans compter les rhumes négligés, qui ont dégénéré en affection grave des poumons, voire même en phthisie, le rhume

a toujours une répercussion inquiétante sur l'état général. Il faut donc faire usage de toniques: de la kola, qui donne au cœur le coup de fouet qu'il recevait d'ordinaire d'un sang bien oxygéné par un poumon normal; il faut du tanin qui règle la fonction rénale; de la coca, qui stimule l'appétit et assure la digestion; de l'iode laxatif et dépuratif en même temps que grand modificateur des muqueuses; enfin du quinquina qui abaisse la température.

Mais quel est le malade qui consentirait à absorber coup sur coup toutes ces substances plus ou moins répugnantes? Heureusement qu'il les trouve toutes réunies en un seul produit, le *Vin Désiles*, qui est moins un médicament qu'un cordial régénérateur puisqu'il se présente sous la forme d'un liquide agréable au goût, avant le parfum du plus savoureux des vins de dessert.

Mélangé au thé dans la proportion d'un demi verre on d'un verre à Bordeaux par tasse d'infusion chaude, c'est un stimulant précieux qui rétablit la circulation, combat les refroidissements, rhumes, catarrhes et congestions en hiver. Ce mélange suffit souvent à prévenir et à guérir la grippe et l'influenza.

D^r SANDREAU

Téléphone: 702 39 — MAISON FONDÉE EN 1795 — Adresse tél.: Tradob

BOUTEILLES **EDARD** **BOUCHONS**

pour Grands Vins Liège surfin

ARTICLES DE CAVE 26 et 28, rue du Dragon — PARIS CAPSULES MÉTALLIQUES

Seul Dépositaire des Verrieres de Vauxrot (Aisne), Louches (Nord), Arques (Pas-de Calais)

Livraison à domicile dans Paris. — Expédition en province: les bouchons par postaux de 3, 5, 10 kilos; les bouteilles par barasse de 250 ou cadre de 600.

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

Le Gérant: A. DESBOIS

H.-J. STUREL

80, rue Prony, Paris

Spécialité de Trouseaux et Mouchoirs

Linge ouvré en tous genres. — Fabrication directe

PARIS. — REP. CHARLES SCHLAEDER, 967, RUE SAINT-HONORÉ.