



## Pudding de Marrons

**C**et entremets froid, très fin et d'un joli aspect, est des plus simples à exécuter si l'on dispose déjà de débris de marrons glacés, ainsi qu'en débitent les confiseurs et les pâtisseries. Ces débris doivent provenir de marrons fraîchement confits, sans cela la purée serait sèche. Comme on ne peut pas s'en procurer partout, qu'ils reviennent plus cher que la purée faite à la maison et ne donnent pas un résultat meilleur, nous indiquons la façon de préparer la purée de marrons pour les remplacer.

Cet entremets peut être préparé en partie ou en entier, fort à l'avance, ce qui est toujours un grand avantage. De toutes façons, il faut qu'il ait le temps de refroidir parfaitement pour se bien amalgamer. On peut très bien le faire la veille pour le lendemain, et la purée de marrons, seule, peut être préparée même plus tôt encore, pourvu qu'on n'y ajoute le beurre qu'au moment de mouler le pudding.

### Proportions

Pour 7 ou 8 personnes :

#### POUR LA PURÉE

500 gr. marrons crus ;  
175 — sucre cassé ;  
100 — beurre fin ;  
1 décilitre eau ;

ou :

500 gr. débris de marrons glacés ;  
100 — beurre fin.

### POUR LES BISCUITS

125 gr. biscuits à la cuiller ;  
75 — sucre cassé ;  
1 décil. et 1/2 eau ;  
1 décil. kirsch.

### POUR LA CRÈME ANGLAISE

1/2 litre lait ;  
135 gr. sucre en poudre ;  
5 jaunes d'œuf ;  
1/2 gousse vanille.

Nous rappelons la façon de préparer la crème anglaise dans un paragraphe spécial à la fin de cette recette.

### RÉSUMÉ

Préparer la crème anglaise : battre les jaunes avec le sucre ; y verser le lait chaud, *vanille* ; faire prendre sur le feu ; refroidir.

Cuire les marrons à l'eau, préparer en même temps un petit sirop de sucre. Passer les marrons en purée ; mélanger la purée chaude au sirop de sucre. Ajouter, hors du feu, le beurre et 1 décilitre crème anglaise.

Imbiber des tranches de biscuits à la cuiller avec sirop de kirsch. Alternér des couches de biscuits et de purée dans un moule à cylindre beurré. Tenir au froid ; et servir avec le reste de la crème anglaise.

Temps nécessaire\* : 2 heures pour l'exécution ; 7 à 8 heures pour le refroidissement.

### Les marrons

Ayez de vrais marrons, et non point des châtaignes, ces dernières étant très ennuyeuses à éplucher à cause de leurs cloisons intérieures. On reconnaît le marron à ce qu'il est bombé des deux côtés, tandis que la châtaigne est plate d'un côté. Mais, ce qui est encore plus important que l'espèce proprement dite, c'est la qualité,



car les châtaignes conviendraient, si ce n'étaient la difficulté et la lenteur de l'épluchage. Tandis que la qualité est des plus importantes pour réussir la purée qui, avec des marrons de second choix, est grenue et sèche. Evitez donc les marrons à l'écorce terne, noirâtre et distendue : autant de signes indiquant que l'intérieur du marron s'est desséché, et résistera à la cuisson. Il faut de bons marrons à l'écorce bien tendue, brillante et claire, et dont l'intérieur doit être à peu près aussi frais que celui d'une pomme de terre qu'on coupe.

Comme dans toutes les recettes à base de marrons, j'insiste beaucoup sur ce choix, parce que c'est la condition capitale pour obtenir un bon résultat.

Avec un petit couteau, dépouillez les marrons de leur première écorce, sans entamer la pulpe surtout, qui absorberait trop d'eau.

Mettez-les dans une casserole quelconque et couvrez-les d'eau froide, 1 litre environ pour ces quantités. Il faut qu'ils baignent à l'aise. Rejetez ceux qui surnagent parce qu'ils ne seraient pas bons, et remplacez-les par d'égale quantité d'autres marrons, bien entendu. Couvrez la casserole, posez sur un bon feu pour faire bouillir, et retirez tout de suite dès l'ébullition déclarée ; les marrons qui ont bouilli s'écrasent et sont plus difficiles à éplucher. Gardez la casserole au chaud sur le coin du fourneau, tandis que vous retirez les marrons, *un à un* pour les éplucher. A mesure, vous les jetez dans une petite casserole, au chaud également et contenant, pour ces quantités, 3 décilitres d'eau bouillante et une pincée de sel. Ces précautions sont prises afin d'éviter le refroidissement des marrons qui nuit à leur cuisson d'abord, et à la finesse de la purée ensuite. Tâchez, en enlevant la pellicule avec la

pointe d'un petit couteau, de ne pas briser les marrons, parce qu'en cuisant ils se mettraient en bouillie et absorberaient ainsi trop d'eau.

Tous les marrons étant épluchés, couvrez la casserole, posez-la sur un feu très modéré, et laissez cuire à petit bouillonnement pendant une vingtaine de minutes. Cette quantité de liquide doit être suffisante pour les couvrir juste ; il n'en faut pas plus, et on ne doit pas les cuire plus longtemps, pour éviter de les détremper.

Dès que vous enfoncez facilement de part en part une aiguille dans un marron, la cuisson est à point. Egouttez tout de suite l'eau qui reste, en renversant la casserole sur laquelle vous tenez le couvercle appuyé, en laissant une mince ouverture pour l'écoulement du liquide dont il ne doit plus rester une goutte.

Remettez la casserole couverte sur le feu, un feu doux, pour que le reste d'humidité soit séchée, sans pourtant que les marrons attachent au fond de la casserole. C'est l'affaire de 7 ou 8 minutes, pendant lesquelles vous surveillez et secouez légèrement la casserole pour déplacer les marrons. Ils doivent, au bout de ce temps avoir l'air d'être givrés et très légèrement sabler le fond de la casserole, mais sans y attacher du tout.

Etendez un torchon bien propre sur la table, posez dessus le tamis métallique, et au moyen du champignon de bois, passez les marrons au travers. Il ne faut mettre que la valeur d'un ou deux marrons à la fois, d'abord parce que par petites quantités le travail va plus vite, et qu'ensuite les marrons refroidissent moins. N'oubliez pas de frotter en va et vient et non point en rond, tandis que vous manœuvrez le champignon de bois, toujours parce qu'ainsi on va plus vite et surtout mieux. Tous vos marrons ainsi passés, vous obtenez un



amoncellement de petits vermicelles. Ramassez ce qui s'est attaché à l'intérieur du tamis, rassemblez le tas et, immédiatement, versez le tout dans le sirop que vous avez préparé pendant la cuisson des marrons de la façon suivante. Il faut que le sirop soit prêt juste au moment où la purée est passée, toujours pour ne pas laisser refroidir complètement les marrons.

#### Le sirop

Prenez le poêlon en cuivre non étamé, car le sirop doit être cuit jusqu'à un degré élevé qui risquerait fort de détériorer l'étain d'une casserole ordinaire. Et, d'autre part, le sucre y tournerait facilement. Mettez-y le sucre indiqué avec 1 décilitre d'eau. Préférez du sucre cassé à la main, il « grène » moins facilement que le sucre scié qui a été en contact avec du fer graissé. Ajoutez cinq ou six gouttes de citron pour ces quantités, qui empêchent le sucre de tourner. Posez le poêlon sur un bon feu, en évitant toutefois que ce feu ne déborde autour du fond du poêlon, parce que le sucre s'attacherait en caramel aux parois du poêlon.

Laissez cuire jusqu'à, environ, le degré du boulé. C'est-à-dire qu'en trempant une cuiller d'argent le sucre y colle fortement, et qu'une goutte du sirop, versée sur une assiette froide reste bombée et durcit. A ce point il faut retirer le poêlon du feu et le tenir au chaud, sur le coin du fourneau.

#### Le mélange

Jetez dans le poêlon au sirop les vermicelles de marrons ; avec une large cuiller de bois, travaillez vivement le mélange, tout en gardant le poêlon sur un feu doux. C'est très vite amalgamé ; la purée prend, au contact du sucre, une coloration légèrement plus foncée. Travaillez pendant 3 ou 4 minutes sur feu doux pour mélanger bien.

Retirez du feu, et versez dans une terrine. C'est à ce moment que vous pouvez laisser attendre de côté, si vous devez faire vos préparatifs fort à l'avance.

Sinon, ajoutez tout de suite la crème anglaise, préparée d'autre part ; soit un décilitre pour ces proportions ; vous voyez alors le tout se détendre en une purée liée. Travaillez toujours avec la cuiller de bois, et ajoutez ensuite le beurre. La tiédeur de la purée suffit à le ramollir assez pour qu'il soit aisé de le bien mélanger en travaillant avec la cuiller. Si on l'ajoutait à la purée complètement refroidie, il faudrait auparavant le travailler avec la cuiller de bois dans une petite terrine préalablement chauffée, après l'avoir cassé en petits morceaux, *jusqu'à ce qu'on l'eût ramolli comme une pommade*. Mais surtout évitez de le chauffer au point où il fondrait en huile ou même en crème liquide, car il perdrait toutes ses qualités. C'est très important à observer. Battez bien le mélange.

Votre purée de marrons est prête ainsi à employer tout de suite, c'est-à-dire d'ici une heure environ à volonté, et en ce cas, il faut la garder dans un endroit tempéré, afin d'éviter qu'en devenant trop froide, elle ne devienne trop ferme, ce qui empêcherait de l'arranger dans le moule aussi bien.

#### Le sirop de kirsch

Vous avez pu le préparer à l'avance, également, mais on ne l'emploie qu'au moment de mouler, car les biscuits en seraient trop ramollis.

Prenez une petite casserole quelconque ; c'est sans importance pour la cuisson du sucre qui reste ici à un degré fort peu élevé, juste ce qu'il faut pour le bien faire fondre.

Mettez-y l'eau et le sucre indiqués ; posez sur le même feu qu'il a été indiqué pour l'autre sirop, mais, dès que vous voyez



le sucre absolument fondu, mélangé, l'ébullition bien accentuée, vous pouvez retirer du feu, après vous être assuré, en faisant couler une cuillerée de sirop au-dessus de la casserole même, qu'il est bien lisse et clair. Versez dans un bol, et ajoutez-y le kirsch indiqué. Il est alors prêt à employer.

#### **Les biscuits**

Ayez de bons biscuits à la cuiller, coupez-les en trois morceaux ; partagez chaque morceau en deux, sur son épaisseur, ce qui vous donne des tranches minces. Gardez de côté sur une assiette.

#### **Le moule**

C'est un moule à cylindre, c'est-à-dire avec un trou au milieu, parce que le refroidissement est ainsi plus facile, et le pudding est aussi plus décoratif. Toutefois, si on n'en possédait point, un moule à charlotte un peu haut ferait l'affaire. En tous cas, la contenance du moule, quel qu'il soit, doit être de 1 litre très juste pour ces proportions.

Beurrez-en soigneusement l'intérieur. Pour cela vous le chauffez légèrement et vous y promenez gros comme une noisette de beurre fin, en garnissant bien les angles. Laissez-le refroidir complètement pour que le beurre soit bien figé, avant de le garnir.

#### **Pour garnir le moule**

Mettez une couche de purée au fond du moule, en vous servant ou d'une petite palette de bois, ou d'une cuiller à café, qui vous permette de l'arranger avec régularité et sans trop appuyer, pour que la purée reste légère. Cette couche ne doit pas dépasser l'épaisseur d'un centimètre.

Avec un pinceau de cuisine trempé dans le sirop de kirsch, imbibe au fur et à mesure des tranches de biscuits que vous placez les unes à côté des autres sur la couche

de purée, de façon à former un lit bien régulier. Puis, sur ces tranches de biscuits, une autre couche de purée, de moindre épaisseur que la première, et ainsi de suite jusqu'à ce que le moule soit rempli. Il faut compter 8 couches de biscuits et 7 couches de purée. Vous pouvez, si vous n'avez pas l'habitude de ce genre d'arrangement, faire d'avance vos tas pour chaque couche, afin d'éviter la tendance où l'on est souvent, d'en mettre trop épais au début du remplissage. C'est surtout la purée qu'on ne répartit pas en couche assez mince, et qui, étant plutôt lourde, a besoin d'être relevée par le kirsch des biscuits bien répartis.

Tenez alors le moule dans l'endroit le plus froid que vous pourrez trouver, 7 à 8 heures avant de servir. Si vous disposez de glace, mettez-le dans la glace pilée pendant 2 petites heures. Couvrez-le.

#### **Pour servir**

Trempez le moule dans l'eau chaude : elle doit être vraiment chaude au point où on y peut tenir la main sans se brûler. Le temps de plonger le moule tout entier, et de le retirer, sans le lâcher pendant ce temps, doit suffire. Il est bon aussi, de passer vivement la lame d'un couteau tout autour du bord jusqu'au fond.

Posez dessus le plat de service et renversez le tout pour démouler. Versez autour quelques cuillerées de crème anglaise, et servez le reste à part en saucière. Pour les besoins du service vous pouvez également verser toute la crème autour, mais cela fait moins bien, quoique le pudding se tienne très ferme jusqu'au bout. Servez avec des assiettes froides.

#### **Observations**

Si vous faites usage de débris de marrons glacés, il faut simplement passer les débris au tamis, comme ci-dessus ; les re-



cueillir de même dans une terrine ; lier avec la même proportion de crème anglaise, puis de beurre également ramolli en pommade. Et enfin, toujours de même, battre très vigoureusement le mélange avec une cuiller de bois pour que la purée soit fine et légère. Tenir également dans un endroit très tempéré jusqu'au moment de dresser dans le moule, pour que la purée ne raffermisse point, ce qui rendrait son arrangement difficile.

LA VIEILLE CATHERINE.

### LA CRÈME ANGLAISE

Le lait doit être très bon, c'est-à-dire vraiment pur. Si vous soupçonnez qu'il a été « allongé » avec de l'eau, il faut en prendre plus que la quantité indiquée et le faire bouillir plus longtemps pour qu'en s'évaporant il arrive à la quantité indiquée.

Prenez, pour faire bouillir le lait, une casserole plutôt large de fond, dans laquelle, ensuite, vous lierez la crème. Quand le lait est sur le feu, remuez-le de temps en temps avec une large cuiller, jusqu'à ce qu'il monte en bouillonnant. Ce mouvement de la cuiller empêche la crème de déposer au fond de la casserole une couche de petits grumeaux qui constituent une des meilleures parties du lait.

Quand le lait a bouillonné ainsi en montant, retirez la casserole du feu, mettez dedans la vanille et tout de suite couvrez la casserole que vous tenez hors du feu, mais toujours au chaud, afin que le lait ne refroidisse pas, mais ne cuise plus du tout.

Laissez infuser de 15 à 20 minutes.

### Les œufs

Mettez les jaunes d'œufs dans une petite terrine, après en avoir soigneusement enlevé le germe blanc. Joignez-y le sucre en poudre. Battez le tout jusqu'à consis-

tance et couleur de sauce mayonnaise ; c'est-à-dire jusqu'à ce que le sucre, sans avoir totalement fondu, se soit bien mélangé, et que les jaunes aient pris une teinte plus pâle, indiquant qu'ils sont parfaitement délayés.

Versez alors le lait chaud sur les œufs, sans cesser de tourner fortement pendant qu'il coule. Laissez-y la vanille. Réservez tout le mélange dans la casserole où était le lait. Posez-la sur un feu doux, et ne cessez pas d'y promener doucement la cuiller de bois jusqu'à liaison convenable.

Le point de cette liaison est atteint dès que la mousse légère qui couvre la surface de la crème s'est dissipée. A ce moment, en retirant la cuiller, vous en voyez le dos blanchi par la crème comme un très léger vernis, car cette crème n'est pas épaisse du tout. Il suffit que le bois de la cuiller soit teinté par la crème, et le résultat coïncide justement avec la disparition de l'écume dont nous parlons. Il faut alors tout de suite retirer la casserole du feu, sans quoi on s'exposerait, en trop laissant chauffer la crème, à la voir se pointiller.

Passez la crème dans une terrine à travers le chinois ou passoire très fine, et jusqu'à ce qu'elle soit refroidie, remuez-la de temps à autre pour qu'elle ne fige pas à la surface.

Si, lorsque la crème était sur le feu, il arrivait que, ayant trop laissé chauffer, la crème avait tendance à pointiller, il faudrait bien vite tremper la casserole dans de l'eau froide pour arrêter les progrès de la chaleur.

LA VIEILLE CATHERINE.

\*\*\*\*\*

A dater du 1<sup>er</sup> janvier prochain, le prix de l'abonnement au *Pot-au-Feu* sera porté à **6 francs** pour Paris et les départements, **7 francs** pour l'étranger.



## \* Menus \*

ABATIS DE DINDE AUX LÉGUMES  
COTELETTES DE MOUTON  
POMMES DE TERRE ANNA  
CRÈME AU CHOCOLAT EN PETITS POTS

POTAGE CRÉCY  
BARBUE A LA HAVRAISE  
FILET DE BŒUF A LA ROSSINI  
POULARDE A L'IVOIRE  
SELLE DE CHEVREUIL  
PATÉ DE GRIVES DES CÉVENNES  
CARDONS AU JUS  
PUDDING DE MARRONS

ROTIES AU ROGNON DE VEAU  
RAGOUT DE MOUTON A LA BOURGEOISE  
LENTILLES A LA MAITRE D'HOTEL  
MARMELADE DE POMMES

POTAGE CRÈME DE CHICORÉE  
CANAPÉS DE KYLKIS  
TIMBALE DE FILETS DE SOLE A L'AMBASSADRIE  
SELLE DE PRÉ-SALÉ GARNIE DE TOMATES FARCIES  
POULARDE TRUFFÉE  
PATÉ DE FAISAN  
CROSNES AU VELOUTÉ  
BOMBE GLACÉE

HARENGS GRILLÉS SAUCE MOUTARDE  
BLANQUETTE DE VEAU  
SOUFFLÉ DE POMMES DE TERRE  
COMPOTE DE POIRES

POTAGE AUX CAROTTES  
AU TAPIOCA-BOUILLON BOUDIER  
COQUILLES DE POISSON  
LAPEREAU A LA FLAMANDE  
ROASTBEEF  
PURÉE DE HARICOTS  
PUDDING MOUSSELINE

PETITS MERLANS AU BEURRE  
ŒUFS FARCIS AUX ANCHOIS  
POMMES DE TERRE AU FROMAGE  
BRIOCHE A LA VIENNOISE

POTAGE AUX MOULES  
CROUTE AUX ŒUFS  
CABILLAUD SAUCE RÉMOULADE  
NOUILLES A L'ALSACIENNE  
CRÈME RENVERSÉE

**Racahout Delangrénier**  
Le meilleur aliment des enfants



## Rôties de Rognons de Veau

### HORS-D'ŒUVRE CHAUDS

**C'**EST une très bonne manière d'utiliser un reste de rognon de veau pour les déjeuners; on peut, également, employer tout un rognon, si la maison est nombreuse; une rôtie par personne suffit, à moins qu'on ait affaire à de forts appétits ou que le menu ne comporte pas de plat solide après les rôties. Il est plus simple d'employer du rognon qui a été rôti avec une longe de veau; mais on peut aussi bien, si l'on veut, faire rôtir tout seul le rognon, bien enveloppé de sa graisse et d'une toilette de veau.

### Proportions

Pour 6 rôties :

75 gr. de rognon cuit;  
50 — de la graisse du rognon;  
25 — de beurre;

2 petits œufs;

Un petit pain de mie rassis d'une demi-livre;

3 cuillerées à café de panure blanche;  
Sel, poivre.



## POUR LA SAUCE

5 gr. persil ;  
 5 — cerfeuil ;  
 1 décil. huile olives ;  
 1 cuillerée à café vinaigre ;  
 1/2 — moutarde ;  
 2 jaunes œufs durs ;  
 Forte pincée sel, poivre ;  
 Temps nécessaire : 1/4 heure de cuisson.

## RÉSUMÉ

Couper le pain en tranches égales. Hacher très finement rognon et graisse. Lier avec jaunes d'œufs crus ; assaisonner ; ajouter les blancs battus en neige.

Etendre cette farce sur les tranches de pain ; unir avec couteau trempé à l'œuf battu ; saupoudrer de panure. Faire gratiner au four dans plat beurré. Servir sur serviette avec sauce à part.

*Sauce.* — Délayer les herbes hachées, les jaunes écrasés, la moutarde, avec huile et vinaigre.

## Le pain

Ayez un petit pain de mie rassis, comme on en trouve chez tous les bons boulangers des grandes villes. Ce sont des pains carrés comme des pavés et dont la mie est serrée, unie, sans « œils » ni trous ; c'est avec ce genre de pain qu'on fait les sandwiches, et il sert en cuisine pour les croûtons, les croustades, et quantités d'autres usages. Si, habitant la campagne, on ne pouvait s'en procurer, il faudrait trouver du pain à mie très compacte, pour se rapprocher le plus possible de celui-là ; dans ce cas, on s'ingénie en taillant les tartines, à boucher les « œils » qui laisseraient passer la farce liquide, avec un petit morceau de mie qui fait office de bouchon.

Avec un bon couteau, bien affilé, taillez des tranches d'un centimètre d'épaisseur. Coupez-les ensuite en petites tartines bien égales, de 8 cent. de longueur, sur 4 de largeur, ce qui leur donne la forme de cartes de visites. Supprimez la croûte des bords, ainsi que les petites effilochures qui

dépassent, afin qu'elles soient très nettes. Gardez de côté. Répétons qu'il faut absolument que le pain soit *rassis*, que ce soit du pain spécial ou de ménage qu'on emploie. Sans cela, il reste mou à la cuisson et ne prend pas bien couleur.

## Le rognon

Pour bien vous rendre compte de la proportion exacte de gras et de maigre, il faut, avant de peser le rognon, le débarrasser bien de sa graisse que vous pesez ensuite.

Hachez très finement gras et maigre ensemble. Si vous avez la petite machine à hacher qui se trouve maintenant dans presque toutes les cuisines, passez-le dedans deux fois pour obtenir une farce très fine. C'est alors une véritable purée, et l'on comprend que pour obtenir ce résultat avec le couteau, il faut beaucoup de temps.

Ramassez la farce dans une petite terrine.

## Les œufs

Si vous faisiez une plus grande quantité de rôties, un œuf entier vous serait nécessaire pour les paner. Mais, pour ce petit nombre, vous pouvez prélever sur les œufs qui doivent être mélangés à la purée, la très petite quantité de jaune et de blanc nécessaire. En ce cas, au lieu de casser directement les jaunes dans la farce, il faut les mettre d'abord dans un bol pour les délayer et en enlever la valeur d'une cuiller à café, à peu près, qu'on met de côté dans une petite tasse.

Après cela, versez les jaunes dans la farce, et mélangez bien avec la cuiller de bois, assaisonnez de sel et poivre. Réservez les blancs à part. Ce n'est que juste au moment de préparer les rôties pour les mettre au feu qu'on bat les blancs en neige, sans quoi ils retomberaient. Du



reste, si l'on a préparé à l'avance les tartines et le hachis, pour se débarrasser, il est toujours préférable de n'ajouter les jaunes d'œufs que juste avant de fouetter les blancs; les jaunes sécheraient dans le hachis, s'ils y étaient mis trop à l'avance.

Dans une petite terrine, commencez à fouetter les blancs et, dès qu'ils sont rendus bien liquides, prenez-en la valeur d'une cuillerée que vous joignez au peu de jaune déjà réservé. Eclaircissez ce mélange avec quelques gouttes d'eau, à peine une demi-cuillerée à café, pour une si petite proportion.

Fouettez les blancs en mousse ferme, puis mélangez-les à la farce.

#### Mélange des blancs

Toujours les mêmes précautions que nous indiquons dans chaque recette. Vous avez une spatule de bois, ou à défaut, une large carte ferme, mais jamais de cuiller épaisse qui écrase toute la légèreté des blancs. Prenez la moitié seulement des blancs, posez-les sur la farce, et, avec la spatule, passez sous la farce que vous ramenez sur les blancs en deux ou trois coups seulement. Fendez ensuite le tout au milieu, toujours pour ramener dessus ce qui est dessous, et surtout procédez à grands coups larges, et ne « touillez » jamais le mélange, parce qu'il perdrait toute sa légèreté, les blancs retomberaient en eau.

Ceci fait, garnissez immédiatement vos tartines.

#### Les rôties

Avec la spatule, ou une cuiller, prenez la valeur d'une cuillerée de farce que vous déposez sur chaque tartine, au fur à mesure, ce qui vous permet une répartition plus égale.

Prenez ensuite un couteau à bout arrondi, trempez-le dans l'œuf battu que vous avez en réserve, et étalez avec la

lame ainsi humectée, la farce sur les rôties. Il faut qu'elle bombe légèrement au milieu, qu'elle soit lisse et ne dépasse pas les bords. Faites ce travail avec légèreté, en ne passant pas inutilement la lame du couteau sur la farce, en n'appuyant pas trop non plus, car toutes les précautions que nous avons recommandées pour le mélange des blancs fouettés ont ici la même application : on gâterait la farce de la même manière en la travaillant. Saupoudrez ensuite avec la panure. Cette panure consiste en mie de pain séchée, écrasée, et passée au tamis. Ce n'est pas de la chapelure, qui se fait avec la croûte et qui est brune.

#### La cuisson

Prenez un plat quelconque supportant le feu. Mettez-y le beurre indiqué, et posez sur un bon feu. Dès que le beurre est chaud, mais sans avoir eu le temps surtout de colorer, rangez les rôties dans le plat, en laissant un très petit intervalle entre elles, juste ce qu'il faut pour qu'elles ne se touchent point, car à la cuisson elles se colleraient ensemble. Mettez le plat au four assez chaud, de façon qu'il chauffe autant dessous que dessus; 10 à 12 minutes doivent suffire pour que la farce ait pris couleur et que les tartines soient dorées et croquantes. Pendant ce temps, arrosez deux ou trois fois avec la graisse du fond du plat. Si vous ne disposez pas du four, posez le plat sur le feu directement, feu modéré, et couvrez d'un couvercle chargé de braises.

Peu à peu, la farce se colore et elle gonfle légèrement; elle craque même un peu par endroits, mais sans s'échapper, et en l'arrosant avec la graisse, ces fissures se raffermissent. Si vous constatez que le dessous des tartines ne colore pas, il suffit en sortant le plat du four, de le poser sur le feu directement, pendant deux ou trois minutes.



De toutes façons, évitez un four insuffisamment chaud, dans lequel il faudrait laisser trop longtemps les rôties, parce que toute la graisse fondrait peu à peu sans que rien prenne couleur; le pain serait mou, gras, et l'ensemble trop gras également.

Servez en posant les rôties sur le plat de service recouvert d'une serviette, et envoyez la sauce à part, qui a pu être préparée d'avance, ou pendant la cuisson au four.

#### La sauce

Cuisez deux œufs dans l'eau bouillante, 10 minutes. Mettez-les dans l'eau froide. Quand ils sont un peu refroidis, écaillez, et ne prenez que les jaunes. Hachez-les d'abord, puis avec le plat du couteau, écrasez-les en purée. Mettez dans un bol chauffé. Hachez très finement les feuilles de persil et cerfeuil. Joignez-les aux jaunes.

Ajoutez la moutarde. Prenez l'huile que vous aurez eu soin de laisser un bon moment d'avance dans le coin du fourneau pour qu'elle soit bien tiède.

Versez l'huile en petit filet mince, tandis que vous tournez avec une cuiller de bois, vivement, mais dans n'importe quel sens. Ce n'est pas une mayonnaise prise que vous faites, mais une petite sauce vinaigrette liée; il faut verser doucement pour que cette liaison soit plus facile, voilà tout. Ajoutez en dernier lieu le vinaigre, le sel et le poivre. A peu près 5 gr. de sel; mais goûtez à mesure que vous l'ajoutez pour être plus sûr.

Versez en saucière chauffée et servez avec les rôties.

LA VIEILLE CATHERINE.



## PATÉ DE FAISAN

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

MESDAMES,

Le pâté de faisan est un mets très distingué et très fin qui offre de nombreuses ressources, car on peut le servir dans un déjeuner ou un dîner de cérémonie, un lunch, un buffet de bal, un rendez-vous de chasse.

Si on veut obtenir une farce vraiment fine et un pâté moelleux, il est indispensable d'employer, comme nous l'indiquons, du foie gras. A défaut, on doublera la quantité de filet de porc et l'on ajoutera 100 grammes de panne de porc bien fraîche.

#### Proportions

1 faisan;  
350 gr. de foie gras;  
250 — de chair à saucisses;  
1 barde de lard d'environ 50 grammes;  
1 verre à madère de rhum ou de cognac  
(le rhum va très bien avec le faisan);  
40 à 50 grammes de truffe;  
Sel, poivre, épices.



## POUR LA PÂTE

600 gr. de farine ;  
200 — de beurre ;  
2 décilitres, environ, de lait ou d'eau ;  
1 pincée de sel.

## POUR LA GELÉE

500 gr. de jarret de veau ;  
La carcasse du faisán ;  
1 litre d'eau ;  
1 carotte moyenne, 1 petit oignon, très peu de sel, 5 grammes, à cause de la réduction.

## ORDRE DES OPÉRATIONS

Deux heures, au moins, à l'avance, préparer la pâte et faire mariner le foie gras et la farce.

Désosser le faisán et mettre en train le bouillon pour la gelée.

Dresser le pâté et mettre au four. Quand il est presque refroidi y couler la gelée.

## La pâte

La pâte doit être préparée d'avance, car il faut la laisser reposer au moins 2 heures.

Je fais la fontaine, c'est-à-dire je dispose la farine en couronne sur la table, mettant au milieu le sel que je fais fondre dans un peu d'eau. J'ajoute le beurre, pas trop dur, divisé en morceaux, et je pétris rapidement avec très peu de farine, jusqu'à ce que le liquide soit complètement absorbé. Puis, plaçant mes deux mains « de champ », de chaque côté extérieur de la farine, je les ramène l'une contre l'autre, en pressant la farine et le beurre, que je fais rouler entre les deux mains, comme pour rouler une saucisse.

Je recommence plusieurs fois, de façon à bien mêler le beurre avec la farine et à former une véritable *semoule*. Si l'on ne fait pas bien cette *semoule*, la pâte se sable et devient très difficile à mouler. On sent que la *semoule* est à point quand les petits grumeaux commencent à s'amalgamer et à former des petits paquets, en passant

entre les mains : c'est signe que le beurre est bien mélangé.

La pâte étant à ce point, je verse dessus 1 décilitre de lait et je pétris vivement pour amalgamer, ajoutant du lait peu à peu si c'est nécessaire. Plus la farine est bonne, plus elle absorbe de liquide. En été, il faut tenir la pâte plus molle qu'en hiver, parce que le beurre ayant tendance à fondre, la pâte lie moins.

Quand l'amalgame est terminé, je fraise la pâte, c'est-à-dire je la fais glisser, par petites fractions, sous la paume de la main, en l'écrasant. Puis je la divise en deux morceaux inégaux dont l'un, formant à peu près le quart de la masse totale, servira pour le couvercle. Je pelotonne successivement chacun des deux morceaux entre les mains, de manière à former deux boules régulières sans trace de soudure. Je mets dans une terrine, je couvre et je laisse reposer au frais pendant au moins deux heures. La pâte peut très bien attendre une nuit.

Il ne faut pas diminuer la quantité de beurre indiquée, car la pâte doit être assez grasse pour ne pas « se nourrir » aux dépens de la garniture une fois que celle-ci est dedans.

D'autre part, il faut travailler la pâte le moins longtemps possible. Moins on la travaille, moins elle a de « corps », c'est-à-dire d'élasticité, et plus elle sera, dès lors, facile à mouler.

## Le foie gras

Après avoir paré le foie gras, j'y taille trois bâtons carrés d'environ 10 centimètres de long sur deux centimètres d'épaisseur. Si les dimensions du foie ne s'y prêtent pas, je fais plus de morceaux, de manière à obtenir en tout la longueur ci-dessus.

Je mets ces morceaux sur une assiette, j'ajoute la truffe pelée et coupée en six



morceaux, et je saupoudre légèrement le tout de sel, poivre, épices, je les arrose assez abondamment de rhum, et je les laisse mariner pendant une heure ou deux. Le foie ainsi mariné fond moins à la cuisson. Je garde le reste du foie pour la farce.

#### La farce

Au lieu de la chair à saucisses achetée chez le charcutier, il vaut mieux employer du filet de porc. On est plus sûr pour la qualité.

J'en prends 350 grammes qui, une fois parés, me donnent environ 250 grammes. Je le choisis gras et maigre ; il n'est pas besoin qu'il soit très gras, le foie donnant lui-même beaucoup de graisse. Je n'emploie pas de veau qui rendrait la farce trop sèche.

Je hache très menu ainsi que le reste du foie gras, je passe ensuite au tamis métallique, et j'assaisonne avec sel, poivre, épices, le reste du rhum et les pelures de truffe. Tout à l'heure j'ajouterai les parures du faisán : foie, cœur, noisettes du gésier, et lambeaux de chair recueillies sur la carcasse.

#### Le faisán

Autant que possible, je choisis un faisán adulte, bien en chair et bien gras. On peut, aussi, utiliser un vieux faisán ; mais il est prudent, en ce cas, de lever la chair des cuisses et de la hacher dans la farce. Laissées entières, comme les filets, elles seraient souvent trop dures. Eviter de prendre une bête faisandée ; le pâté aurait un fumet trop accentué.

#### Pour désosser

Le faisán étant plumé, je le flambe avec soin, de manière à faire disparaître toute trace de plumes, mais à ne pas brûler la peau.

Il est toujours préférable d'enlever les nerfs des pattes ; c'est indispensable si le

faisán est vieux. Pour cela, je fends les pattes sur toute leur longueur, en dessous, depuis les ergots jusqu'aux genoux. Avec le couteau, je soulève les nerfs qui s'y trouvent, en évitant de les briser ; puis, les saisissant un par un, je tire progressivement pour les faire sortir de la cuisse où ils ont leur point de départ.

Je tranche les pattes au dessus du genou, puis les ailerons.

Après avoir fendu la peau du cou sur toute sa longueur, du côté du dos, je dégage le cou ; ensuite, je vide le jabot, je tranche le cou à sa naissance, en évitant d'endommager la peau ; et enfin, je tranche la tête en laissant toute la peau du cou.

Maintenant, le désossage est une chose extrêmement simple. Il est préférable de le faire dans les règles ; ce n'est pas plus long, et c'est un excellent exercice, les déchirures que l'on peut faire subir à la peau n'ayant point ici l'inconvénient qu'elles présenteraient pour une galantine. Je prolonge l'incision de la peau du cou au milieu du dos jusqu'au croupion ; je soulève légèrement la peau pour dégager la fourche ou éperon, après quoi je fais glisser la peau sur la carcasse qui vient très facilement. Il ne reste plus dans le faisán que les os des cuisses et des ailes.

Je détache de la carcasse les filets mignons, que je mets mariner avec le foie gras ; j'ajoute à la farce le foie, le cœur et les noisettes du gésier. Je vide la carcasse, et je la mets de côté pour le jus ; je jette la vidange.

Il n'y a plus qu'à désosser les cuisses et les ailes. C'est la partie la plus délicate du travail. Avec un excellent et mince couteau je cerne l'os du gras de la cuisse, à l'endroit où il tenait à la carcasse, c'est-à-dire je tranche tout autour de l'os, de manière à bien en détacher la chair. Je



fais alors glisser la chair en descendant le long de l'os, mettant celui-ci à nu jusqu'à l'articulation du genou où je cerne une seconde fois, coupant les nerfs environnants. Je n'ai plus qu'à tirer l'os de la cuisse et le pilou pour les faire sortir par l'intérieur de la volaille.

Je cerne de même le moignon des ailerons et j'enlève l'os très facilement.

La peau de la bête est dès lors complètement débarrassée des os; je la sale un peu à l'intérieur. Il est préférable de ne point la laver, l'eau entraînant une notable partie de la gélatine, laquelle contribue à la formation de la gelée.

Si, le faisan étant vieux, je veux hacher les cuisses dans la farce, je les détache en insinuant le couteau entre chair et peau, de façon à laisser la peau intacte.

#### La gelée

Je mets dans une casserole la carcasse du faisan, les os et les parures du porc, le jarret de veau. J'ajoute 1 litre d'eau, 1 carotte moyenne, 1 petit oignon et seulement 5 grammes de sel, à cause de la réduction.

Je fais bouillir tout doucement pendant 2 ou 3 heures : le liquide doit être réduit à un décilitre et demi ou 2 décilitres, au maximum. Quand il est à point, je le passe, je le clarifie avec un peu de blanc d'œuf, et je le goûte pour l'assaisonnement. En refroidissant, ce liquide prendra en gelée; je le referai fondre pour le verser à l'intérieur du pâté quand celui-ci sera cuit.

Si le bouillon ne prenait pas en gelée, c'est signe qu'il ne serait pas assez corsé. Il faudrait, alors, le faire réduire davantage ou ajouter 2 feuilles de gélatine.

#### Pour mouler la pâte

J'emploie un moule ovale à charnières, mesurant 20 centimètres de longueur sur

12 dans sa plus grande largeur et 10 centimètres de hauteur. Après l'avoir ouvert pour bien l'essuyer à l'intérieur et vérifier le jeu des charnières, je le graisse avec du saindoux ou du dégraisé de volaille. Il ne faut pas le graisser avec du beurre, car le beurre, en cuisant aussi longtemps, brûle et prend un goût de graillon.

Je referme le moule, et je le pose sur un marbre ou, à défaut, sur une tôle ou une planche.

La pâte ayant reposé, je prends la plus grosse des deux boules. Je la presse un peu et la roule avec les mains pour lui donner une forme allongée; puis, y enfonçant le poing à trois ou quatre reprises, je la creuse de manière à former un bateau grossier. Je saupoudre bien de farine toute la surface *intérieure*, car il faut empêcher les deux côtés de coller l'un à l'autre, pendant que je vais rouler la pâte.

Je referme mon bateau qui se trouve alors posé à plat, simulant assez un chapeau de gendarme. Je l'étends un peu avec le rouleau, de manière à l'allonger et à l'élargir régulièrement. Je le retourne, et je donne deux ou trois coups de rouleau sur l'autre face extérieure,

J'ouvre maintenant ma poche de pâte, et je la replie en sens inverse, c'est-à-dire que je ramène l'un sur l'autre les deux cois opposés qui vont maintenant se trouver au milieu. Je roule de nouveau les deux faces, puis j'ouvre et je replie encore en sens inverse. Et ainsi de suite, je recommence cinq ou six fois jusqu'à ce que la poche de pâte soit suffisamment étendue pour garnir le moule. L'écueil à éviter est la formation de bourrelets, surtout vers le fond; dès qu'un pli se forme, il faut s'efforcer de le faire disparaître, soit par des mouvements de rouleau habilement dirigés, soit en ouvrant la poche et en la tamponnant intérieurement avec l'extrémité du



rouleau. Le premier essai sera probablement laborieux, mais, après deux ou trois expériences, on arrivera sans trop de peine à étendre la pâte comme il convient en quelques minutes.

Je transporte alors ma poche de pâte dans le moule, je la fais adhérer aux parois. Je commence par garnir le fond, de façon que la pâte forme une surface bien plane et s'applique exactement contre le bord du moule. Je presse ensuite la pâte en remontant progressivement du fond vers le bord, afin de chasser l'air qui se trouve entre la pâte et le moule. Tout cela doit être fait lentement et avec le plus grand soin.

Comme il est difficile d'étendre la pâte de façon à arriver juste à la hauteur nécessaire, j'ai dû l'étendre pour qu'elle dépasse un peu. Je la rogne tout autour du moule, ne la laissant dépasser que d'un demi-centimètre. Puis, avec les rognures, je forme un tampon dont je me sers pour achever de bien coller la pâte contre toute la paroi du moule.

Il ne me reste plus qu'à procéder au raccommodage. Si la pâte a été mal roulée, elle présente des soudures formant les raies par lesquelles la graisse en fusion pourrait s'infiltrer en faisant crever la pâte. J'applique sur ces raies des bandes de pâte larges d'environ 1 centimètre que je colle avec du blanc d'œuf ou simplement avec de l'eau. Enfin, s'il est des endroits où la pâte ne paraît pas avoir une épaisseur suffisante, je les consolide de même. Je pose le moule sur la plaque où il cuira.

#### Pour garnir

J'étends sur le fond de la croûte une couche de farce d'environ 1 centimètre.

Aux deux bouts de chaque bâton de foie gras j'enfonce un morceau de truffe.

Maintenant, étendant le faisán sur la table, je le couvre de farce, aussi sur une

épaisseur d'à peu près 1 centimètre. Sur cette farce je range, l'un contre l'autre, dans le sens de la longueur de la bête, mes bâtons de foie gras et les filets mignons, dans cet ordre : foie gras ; tout contre, un filet mignon ; puis foie gras, filet mignon et, enfin, foie gras. Sur le tout je mets un peu de farce, puis je referme le faisán, de façon que les bords se rejoignent.

Je pose alors le faisán dans le moule, le côté fendu *en-dessus*, afin que le jus s'échappe moins, et j'emploie le reste de la farce à tapisser tout l'intérieur et à recouvrir un peu le faisán sur lequel je pose finalement la barde de lard qui doit le couvrir complètement.

#### Le couvercle

J'étends maintenant la seconde boule de pâte qui va former le couvercle. Je l'applique sur le pâté et j'appuie le pouce à plat, en faisant le tour lentement sur le bord du couvercle pour le souder au mur du pâté que j'ai dû mouiller et, autant que possible, dans l'intérieur du moule, ce qui me permettra de rogner les bords plus proprement.

Au milieu du couvercle je fais dans la pâte un trou de la largeur d'un doigt, trou qui se trouve bouché par la barde de lard. Je ne troue point le lard, et je ne mets pas de cheminée comme on fait ordinairement. Le lard empêche le jus de remonter, et il y en aura d'ailleurs trop peu pour qu'il déborde. Je décore la surface avec quelques losanges de pâte imitant des feuilles.

Je dore la pâte avec un peu d'œuf battu, et je mets au four.

#### La cuisson

Il faut un four assez chaud, mais sans excès. Au bout d'une dizaine de minutes, quand la dorure a séché, il est bon de poser sur la croûte une feuille de papier beurré pour l'empêcher de brunir.

Il faut 2 heures 1/4 à 2 heures 1/2 de



cuisson. On reconnaît qu'elle est suffisante quand la pâte est bien uniformément colorée.

Je retire du four et je laisse refroidir dans le moule en ayant soin d'éviter un refroidissement trop rapide.

Enfin, quand le pâté est à moitié refroidi, je coule par le trou du couvercle la gelée à peine liquide. Si le pâté est trop chaud quand on coule la gelée, celle-ci détrempe la pâte; s'il est trop froid, elle le pénètre moins et reste toute à la surface.

Il est bon de ne manger le pâté qu'au bout de 48 heures; plus tôt, l'intérieur n'est pas suffisamment raffermi.

MAZARIN.

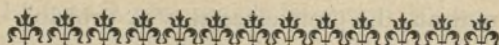
### LE VIN MARIANI

C'est par la finesse de son goût, l'exquis bouquet qui s'en dégage, autant que par la puissance et la sûreté de ses effets reconstituants, que le *vin Mariani* l'emporte sur tous les toniques et les stimulants.

Cette supériorité, reconnue par les plus éminents docteurs, constatée par des milliers de malades, affirmée par les hommages reconnaissants de l'élite de nos contemporains, fait du *vin Mariani* le spécifique souverain de l'anémie, de l'épuisement nerveux, des pertes de substances de toute nature; et, tandis que la plupart des toniques exercent une fâcheuse réaction sur les organes dont ils ont réveillé l'activité vitale, le *vin Mariani* seul maintient ses bienfaits, les développe, et assure pour longtemps leur salutaire influence. L'estomac ne s'en fatigue jamais; le palais le plus blasé l'accepte et le désire comme une gourmandise. C'est, en un mot, le réparateur et le reconstituant idéal.

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

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



## CHIFFONS

Des boléros très courts ou des paletots très longs : tels sont les manteaux cet hiver. Les femmes élégantes font « transformer », c'est le mot technique, leurs jaquettes et leurs collets en boléros; ce qui, malgré les raisonnements engageants des couturières, n'est point sans présenter des risques, car, de ces « transformations » il ne subsiste jamais assez de fourrure pour rétablir un vêtement dans ses dimensions primitives. Il faut même s'estimer heureux si un supplément de peaux n'est pas réclamé, et le plus honnête fourreur du monde n'a pas encore fourni là-dessus d'explications précises.

Donc, plus de jaquettes; encore moins de collets. Mais en compensation, car les qualités confortables des boléros sont fort relatives en hiver, de grands paletots bien enveloppants, en drap, en satin, en velours, en tout ce qu'on veut bien imaginer. Ce ne sont plus les « sacs » dont la coupe était d'une allure trop spéciale pour plaire aux femmes qui n'aiment point les exagérations de la mode : ils présentaient du reste une sécheresse de lignes rappelant trop le vêtement de voyage, en dépit de l'élégance qu'y pouvaient mettre des garnitures et des enjolivements. Les paletots de cet hiver sont toujours coupés sur la forme de paletots; mais, sans être ajustés comme une redingote, ils sont cintrés d'une façon assez accentuée pour dessiner une silhouette flexible avec ce rien d'imprécision dans les contours qui est une des tendances du goût actuel, ne l'oublions pas.

Ces manteaux sont ou très longs, c'est-à-dire tombant jusqu'au bas de la jupe, ce qui n'est absolument possible que pour un vêtement de voiture; ou de la longueur moyenne, dite « trois-quarts ». C'est ce dernier modèle qu'on choisit le plus couramment pour toutes sortes de raisons, de commodité aussi bien que d'élégance. J'ai parlé de drap, ce n'est point le drap cuir, trop dur, trop



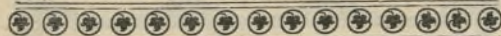
épais, qu'on emploie dans les grandes maisons, mais des draps assez fins et souples pour qu'on puisse les façonner de la même manière que les étoffes de soie : satin, velours, peau de soie, sans compter les tissus dérivés, à noms fantaisistes, qu'amène chaque saison nouvelle. On double avec une ou plusieurs ouatines qui rendent le vêtement parfaitement douillet et chaud tout en le laissant souple.

Là-dessous, il n'est point de corsage qui ne se loge aisément ; tandis qu'une façon de blouse est seule possible sous l'ajusté d'une jaquette, même large. Or, cet hiver, on ne voit, ou ne fait comme corsage que des boléros auxquels, par surcroît, on ajoute souvent, derrière, de petites basques plissées ou augmentées, genre postillon. Vous voyez qu'il faut de la place dans un manteau pour tout cela. Et vraiment, dans les meilleures maisons, on n'a pas autre chose à offrir aux jeunes et aux vieilles, aux grosses et aux minces.

Le boléro, en tant que corsage, est toujours, bien entendu, installé sur une doublure ajustée comme celle de tout autre corsage. On rentre généralement cette doublure dans la jupe, en mettant son corsage, et la ceinture seule du boléro se met par dessus la jupe.

Pour les robes, du drap uni toujours ; du velours, du taffetas plissé, tout rayé de velours. Des jupes rondes avec des « straps » ou bandes de velours piquées. Comme teintes, encore les beiges ; la grande nouveauté est le retour à la nuance loutre, au marron. Sur dix robes nouvelles, il y en a sept de couleur marron.

A. DE BOURGEOISIE.



## COURRIER

**Ingouville.** — Poularde à la Nèva : farcir de foie gras, cuire à la casserole avec bouillon blanc, et glacer avec une sauce chauffroid. Canard à la Rotschild : Même préparation, mais avec sauce chauffroid brune.

Plusieurs abonnés « depuis l'origine » nous demandent des recettes « qu'ils ne croient pas avoir été données ». L'une d'elles occupe 7 colonnes d'un numéro de 1900.

**Saint-Germain-du-Bois.** — Recette parue antérieurement.

**L. B., Châteauroux.** — Recette parue dans le courrier il y a peu de temps.

**L.** — Pêches Bourdaloue : dresser les pêches sur socle de riz au lait et napper avec gelée d'abricots.

**Cité Médecis.** — Personne à recommander.

**R. N.** — La maizena est une sorte de farine de maïs. On la trouve chez les marchands de produits américains et les grands épiciers.

**Dijon.** — Le nougat de Montélimar que vous achèterez vous reviendra moins cher et sera meilleur que celui que vous pourriez faire.

**G. C.** — Demandez catalogue Drouet, 72, avenue Parmentier. — Aucun ouvrage ne répond à vos desiderata.

**R., Pontoise.** — Nous n'avons pas publié la recette des tripes à la mode de Caen. On ne les obtient bonnes qu'en les préparant en grosse quantité. C'est donc peu pratique chez soi.

**H. V.** — Ces deux recettes ont paru. La recette indique les précautions à observer pour que les raisins ne tombent pas au fond du plum-cake.

**Verdun.** — Nous ne pouvons deviner comment était préparée cette salade portugaise que chacun compose au gré de sa fantaisie. Il vous était facile de voir de quoi elle se composait en dehors de la tomate. — Les petits pâtés se garnissent avec de la chair à saucisses ou de la farce à quenelles grasse ou maigre. — Lapin domestique : sauter ou mettre en daube. — Poule au pot : farcir, sauce aux champignons, aux truffes ; l'arroser de beurre et mie de pain et la rôtir.

**M. B. V.** — Mais oui, nous expédions des truffes du Périgord comme tous autres comestibles. — Sole Victoria : comme une sole au vin blanc, en ajoutant à la sauce des huîtres et des câpres.

**G. T.** — Si les côtelettes sont à base de ris de veau, ce ne sont pas des côtelettes de ris d'agneau. Sauter les ris d'agneau, découper en dés, lier avec béchamel épaisse, ajouter truffes et champignons. Panner et sauter au beurre.

**X.** — Vous employez de mauvaises pommes de terre ou vous exécutez mal la recette. — Recette parue ; pour obtenir le même velouté que dans les bons restaurants, il suffit de suivre la recette sans essayer de la simplifier et, surtout, sans diminuer la proportion de beurre, comme on le fait souvent. — Permettez-nous de vous détromper en ce qui concerne 1893.

Voir la suite page VIII.



## DÉCEMBRE GASTRONOMIQUE

## POISSON

Rappelons que la pêche du saumon est fermée.

La truite saumonée allemande est moins chère : 7 fr. 50 à 9 fr. 50 le kilo ; celle de Dantzig, un peu plus fine, vaut de 9 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.

Baisse sensible sur les cours du turbot et de la barbu : 4 fr. à 4 fr. 50 le kilo.

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

La sole varie de 4 fr. 50 à 5 fr. 50 le kilo.

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

Les dorades sont plus grosses : 2 fr. à 2 fr. 25 pièce.

Le colin est un peu plus cher : 2 fr. 25 à 2 fr. 75 le kilo.

Cabillaud : 1 fr. 75 à 2 fr. le kilo. Les plus petits pèsent environ 2 kilos.

Le merlan commence à donner : 1 fr. 25 à 2 fr. le kilo.

C'est la pleine saison du hareng : 10 à 15 cent.

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

Coquilles Saint-Jacques : 15 à 20 centimes.

La langouste se maintient entre 5 fr. et 5 fr. 50 le kilo.

Le homard varie, d'un jour à l'autre, de 4 à 6 fr.

Commencement de la hausse sur les écrivisses.

Pour bisque : 16 à 14 francs le cent. Pour buisson : 20 cent. à 1 fr. la pièce.

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

## CAUSERIE DU FOYER

Est-il possible de se garantir des épidémies ?

Telle est la question que se posent la plupart des gens aujourd'hui que l'Exposition, en nous quittant, a laissé comme dernier adieu les germes de la fièvre typhoïde et de la variole, en cette saison où l'influenza renaît, mal terrible, dont les épidémies annuelles ont dévoilé la gravité, qui atteint la vie, pour ainsi dire dans sa source, frappe toujours à l'endroit faible et ruine les santés les plus vigoureuses. L'hygiène répond qu'il n'est pas en son pouvoir de garantir de cette maladie, et que l'emploi des antiseptiques est insuffisant. Le médecin répond au contraire que cette préservation est possible, mais difficile à obtenir, parce qu'elle exige une série de conditions qu'il importe de réaliser toutes ensemble.

Il faut, par exemple, que par un seul médicament absorbé pendant toute la durée de l'épidémie, on dépure doucement l'organisme et qu'on régularise

les éliminations par la respiration, le rein, l'intestin ; qu'on maintienne la circulation régulière, rapide, car le sang lui-même lavant sans cesse les tissus est un excellent dépurateur ; il faut qu'on excite légèrement l'appétit, tout en activant la digestion, car les aliments bien digérés constituent le meilleur des toniques, augmentent la résistance au mal ; il faut encore veiller à la reconstitution quotidienne de ce système nerveux, si utile, mais si fragile. La thérapie peut, par bonheur, satisfaire à tous ces desiderata. Nous connaissons l'iode, qui est le dépuratif et le désassimilateur cherché ; la kola qui régularise la circulation ; la coca qui active l'appétit et la digestion ; le phosphate de chaux qui forme la base essentielle du système nerveux ; le tannin qui resserre, cautérise les muqueuses et les rend inaccessibles à l'inflammation.

Toutes ces substances se trouvent réunies aux doses voulues dans le *Vin Désiles*, reconnu aujourd'hui, pour les raisons que nous venons d'énoncer, comme le plus parfait, je dirai même l'unique des préservatifs des épidémies saisonnières à la dose de deux verres à madère par jour.

D<sup>r</sup> HADET.

## H.-J. STUREL

80, rue Prony, Paris

Spécialité de Trousseaux et Mouchoirs

Linge ouvré en tous genres. — Fabrication directe

## CÉRÉBRINE

MIGRAINES  
NÉURALGIES, VERTIGE

DÉPRESSION, SURMENAGE

Eug. FOURNIER, 21, Rue de St-Petersbourg, PARIS.

Une cuillerée à soupe supprime tous accès en moins de 10 minutes.

Fl. à Paris, 5<sup>fr</sup> ; F<sup>co</sup> gare, 5<sup>fr</sup> 60. — DÉTAIL DANS TOUTES PHARMACIES.

Le Gérant : A. DESBOIS.

HORS CONCOURS <sup>Exp<sup>te</sup></sup> <sup>Univ<sup>te</sup></sup> PARIS 1900

POUDRE DE RIZ

ADHÉRENTE, PARFUM EXQUIS, INVISIBLE

LA MADONE

VENTE EN GROS : 26, Rue d'Enghien, PARIS  
DÉPOT DANS TOUTES LES BONNES PARFUMERIES

PARIS. — DEP. CHARLES SCHLAEGER, 267, RUE SAINT-HONORÉ.