



BOUCHÉES AU FOIE GRAS

C'EST une façon nouvelle de remplacer les petits pains de foie gras pour le thé de cinq heures, qui, en cette saison de visites et de réceptions, comporte toujours plus de raffinements. Elle seront également tout indiquées pour le soir, dans les mêmes circonstances, car, en parlant de thé, nous comprenons sous cette appellation la tasse de chocolat, le verre de vin muscat, de punch, d'orangeade, etc., qui sont offerts en même temps que le thé.

En somme, ce sont des petits choux de pâtisserie dans lesquels on met du foie gras au lieu de crème. L'ensemble est fondant, délicieux, et, on le conçoit, bien plus léger que les petits pains. Ce n'est ni compliqué ni difficile à réussir, et cela peut être préparé à l'avance. Nous indiquons une petite dimension pour ces bouchées, ce qui les rend plus commodes à manger dans les conditions que nous mentionnons. Il faut en compter deux ou trois par personne.

Proportions

Pour 24 bouchées :
 60 gr. farine ;
 45 — beurre ;
 2 — sel ;
 1 décil. eau ;
 2 œufs moyens, de 55 gr. chaque environ.

POUR GARNIR

120 gr. pâté de foie gras ;

60 gr. beurre fin ;
 1 cuillerée à bouche de madère ;
 Poivre, sel.
 Temps nécessaire : 1 heure.

RÉSUMÉ

Faire bouillir l'eau avec le beurre, le sel. Y jeter la farine. Dessécher sur le feu. Ajouter les œufs.

Former de petits macarons sur plaque beurrée. Cuire à four modéré, 25 minutes. Laisser refroidir.

Battre ensemble le foie gras, le beurre, le madère. Introduire cette purée dans les petits choux bien refroidis.

La pâte

Prenez une casserole en cuivre étamé de préférence, d'une contenance de 1 litre, pour ces quantités, afin d'y pouvoir bien travailler la pâte.

Mettez-y l'eau froide indiquée, le sel, le beurre, cassé en petits morceaux, afin qu'il fonde plus vite.

D'autre part, passez votre farine au tamis, et réservez-la près de vous. Aussi propre que soit la farine, il est indispensable de la tamiser pour la rendre plus légère, car elle forme toujours d'elle-même de petits grumeaux, qui, ensuite, ne se délaient plus dans la pâte.

Posez la casserole sur un feu modéré, pour commencer, de façon que le beurre ait le temps de fondre avant que l'eau commence à bouillir. Cette condition est d'une grande importance pour le mélange de la farine ensuite.

Dès que le beurre est fondu et que le liquide entre en ébullition et monte comme du lait, retirez la casserole du plein feu et jetez-y la farine bien vite, tandis qu'il bouillonne encore. La farine doit être

jetée dans la casserole *d'un seul coup*, sans s'inquiéter de la délayer à mesure. Immédiatement, prenez une cuiller de bois large et forte, et tournez, battez le mélange dans la casserole, toujours hors du feu, très vivement, très fortement. En une minute, le tout forme une pâte où l'on est surpris de ne plus trouver de grumeaux.

Remettez alors la casserole sur feu vif et ne *cessez pas de la remuer* fortement avec la cuiller de bois, jusqu'au moment où elle n'attache plus du tout ni à la casserole, ni à la cuiller, et où vous la voyez légèrement suinter. Le feu doit être très soutenu, mais pas au point de faire colorer une couche de pâte au fond de la casserole. Il vaut mieux, pour les débutantes, laisser la pâte deux ou trois minutes de plus sur un feu moins ardent. D'une façon courante, la pâte doit être « desséchée » c'est-à-dire amenée au point voulu, en 3 ou 4 minutes. C'est afin de faire évaporer l'humidité fournie par l'eau, de manière qu'elle absorbe mieux le liquide fourni par les œufs, et que la pâte ainsi monte mieux dans le four, car chacun sait que l'œuf rend la pâte légère tandis que l'eau l'alourdit.

Il faut donc triturer la pâte avec la cuiller, de façon à la changer de place pour qu'elle chauffe également, et pour qu'en la travaillant, l'humidité puisse se dégager de l'intérieur. C'est surtout quand on opère sur de plus grandes proportions que toutes ces précautions doivent être observées.

Les œufs

Retirez du feu. Cassez un œuf entier dans une soucoupe d'abord, afin de vous assurer de sa fraîcheur. Versez-le dans la casserole à la pâte, et, avec la cuiller de bois, battez fortement pour délayer et rendre lisse.

De la même façon, ajoutez un second œuf, et travaillez de même façon. Quand on opère sur une grande quantité de pâte, on ajoute les œufs par deux à la fois.

Pour être à point, la pâte doit être assez consistante pour garder sa forme quand on en laisse tomber une cuillerée ; mais il la faut cependant assez molle pour qu'elle file comme un ruban quand, avec la cuiller, on la soulève en masse.

Voilà pourquoi la grosseur des œufs a son importance. Et si l'on a des œufs dont le poids est inégal, il faut, après les avoir cassés, en ajouter plus ou moins dans la pâte, pour l'amener à la consistance voulue.

Les œufs étant tous ajoutés, il faut former les choux, parce que la pâte perd beaucoup à attendre ; si elle refroidit, elle durcit et monte mal ; tenue au chaud longtemps, elle se desséchait. De toutes façons, évitez de la laisser refroidir, et tenez la casserole au tiède dans un coin très tempéré du fourneau.

Les choux

Graissez très légèrement la plaque de tôle à pâtisserie que vous tenez prête.

Si vous avez une poche à douille, utilisez-la pour aller plus vite et mieux, sinon, vous formerez les choux avec la cuiller. Nous allons voir comment procéder dans l'un et l'autre cas.

La poche à douille, d'un usage constant en pâtisserie, se procure aisément et ne coûte pas cher : 1 fr. 25 environ pour une grandeur courante. C'est une sorte de cornet en toile, terminé par un tout petit entonnoir ou douille de fer blanc, dont le diamètre varie suivant les cas. Pour nos choux, il faut une douille d'un centimètre de diamètre à la sortie.

Mettez une partie de la pâte dans la poche. Repliez l'ouverture pour la bien

fermer, tenez-la dans la main droite, légèrement inclinée, et en pressant très peu avec la paume de la main, faites sortir la pâte sur la plaque, de manière à former des petits tas comme des macarons d'environ 3 centimètres de diamètre.

Il faut appuyer la douille, en la tenant inclinée, sur la plaque même, pour que la pâte s'étale au fur et à mesure, au lieu de se former en colimaçon. Les tas peuvent être très rapprochés, car la pâte ne s'étend pas à la cuisson, mais elle monte beaucoup.

Si vous n'avez pu vous procurer de poche à douille, vous posez directement de petits tas de pâte, de la valeur d'une cuillerée à café, que vous détachez à mesure de la cuiller, en les faisant glisser avec le bout du doigt. Chaque tas ne doit pas dépasser le volume d'un très petit marron. Il faut déposer la pâte de façon aussi nette que possible pour n'avoir pas à y toucher trop ensuite en voulant rectifier sa forme. A la cuisson, du reste, tout cela s'arrange et s'égalise en gonflant.

On peut ne pas dorer les choux, mais leur aspect est bien plus joli quand ils sont brillants et colorés. Il faut ou un œuf entier, bien battu, ou un jaune que vous délayez avec deux cuillerées d'eau. Trempez un pinceau plat de cuisine, ou une barbe de plume dans l'œuf, et barbouillez légèrement la surface de chaque tas de pâte, puis mettez au four.

Ajoutons que les bouchées formées à la cuiller sont tout aussi réussies après cuisson qu'avec la poche à douille.

La cuisson

Mettez les choux au four assez chaud, où ils doivent cuire 25 minutes. Il faut une chaleur bien égale; on aura chauffé le four à l'avance par conséquent. Je répète encore que la plupart du temps, on ne se

préoccupe du feu qu'au moment de faire cuire un gâteau, et c'est de là que viennent tant d'insuccès. Un fourneau à charbon de terre ordinaire, comme celui sur lequel nous expérimentons, doit être allumé assez à l'avance pour que le four soit bien échauffé; il faut qu'on puisse, au moment d'y mettre les gâteaux, atténuer le coup de feu produit par le foyer rouge, au moyen des glisettes de tôle, si le fourneau en possède, ou d'une simple plaque quelconque qu'on introduit soi-même; et il faut que, malgré cela, la chaleur reste encore assez forte.

Evitez d'ouvrir toute grande la porte du four pendant que les choux montent, car l'introduction de l'air froid les fait retomber et ils ne remontent plus. C'est au début surtout qu'il faut cette précaution. *En ce cas, entr'ouvrez à peine la porte une seconde pour jeter un coup d'œil, et, si le fourneau est près de la fenêtre, tenez celle-ci fermée; un rien suffit à tout gâter.*

Les choux ne doivent être retirés du four que quand ils sont bien fermes et secs au toucher. Ils ont dû prendre une teinte dorée et plus que doubler de hauteur. Posez-les sur une grille ou un tamis pour qu'ils refroidissent complètement avant d'être garnis.

Le foie gras

Mettez le beurre, cassé en petits morceaux, dans une petite terrine chauffée préalablement. Avec une cuiller de bois, triturez-le pour le ramollir en pommade. Mais ne le faites surtout pas chauffer directement au point de le faire tourner en huile.

Ajoutez-y le foie gras dont vous aurez eu soin de retirer les morceaux de truffes qui obstrueraient tout à l'heure l'ouverture de la douille ou du cornet. Ecrasez, mélangez bien ensemble foie gras et beurre, en purée très lisse comme une pommade,

et ajoutez-y le madère. Goûtez pour le sel, et ajoutez un peu de poivre. Vous pouvez ajouter les truffes, à condition de les hacher très, très finement, et même de les piler pour qu'elles soient en morceaux plus fins.

Vos choux étant très secs, garnissez-les ainsi. Avec la pointe d'un petit crayon, faites un petit trou sous les choux, à l'endroit qui posait sur la plaque, et enfoncez-le assez avant pour vous assurer qu'il pénètre bien dans l'intérieur creux du chou.

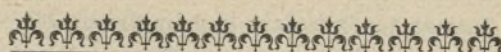
Remplissez de foie gras une poche à toute petite douille, ou un simple cornet de papier coupé légèrement à sa pointe. Introduisez douille ou pointe de cornet dans chaque chou pour le remplir, en pressant la poche ou le cornet pour en faire glisser le contenu dans l'intérieur du chou. Quand c'est avec de la crème qu'on emplit ces choux, on fait le trou sur le côté du chou, un peu en haut, pour que la crème, qui est coulante, ne s'échappe point. Mais ici, le foie gras et le beurre se figent et se solidifient d'une façon bien suffisante, dès que le chou est rempli.

Les bouchées sont prêtes, il n'y a plus qu'à les tenir au frais et au sec, jusqu'au moment de les servir. On peut, pour les dresser, les empiler les unes sur les autres, sans inconvénient.

LA VIEILLE CATHERINE.



ALIMENT DES ENFANTS



SELLE DE CHEVREUIL

SAUCE MOSCOVITE

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

Je ne suis point partisan de faire mariner le chevreuil.

La marinade décompose la viande et dénature son goût. Cela est si vrai, que l'on marine du mouton et du bœuf, soi-disant pour leur donner le goût de chevreuil.

La marinade qui a pénétré la viande se transforme en vapeur à la cuisson et l'on obtient dès lors, au lieu d'un rôti, une viande littéralement bouillie. De là cette consistance molle et filandreuse du chevreuil tel qu'on le sert généralement.

Enfin, la plupart du temps, le vinaigre du commerce ne donne que de l'acidité, sans aucun parfum.

Au contraire, le chevreuil mangé à point, non mariné, a une chair fine, tendre, d'un fumet très délicat.

L'habitude de mariner le chevreuil semble venir de l'obligation où l'on se trouvait autrefois dans les châteaux de conserver durant un temps plus ou moins long le produit de la chasse.

Pour parer et piquer

Le poids d'une selle de chevreuil, toute parée, varie de 2 à 4 kilos.

J'enlève la peau avec précaution, car le poil s'attache facilement partout. Avant de parer la selle, j'enlève avec un linge les poils qui pourraient s'y être attachés ; mais j'ai bien soin de ne pas laver la selle, car la viande, absorbant facilement l'eau, rôtirait mal.

Je coupe la bavette, c'est-à-dire la chair qui pend des deux côtés de la selle, à un

centimètre du filet, pour ne pas l'entamer. Ces parures serviront pour la sauce.

J'insinue la pointe d'un couteau à lame mince et large — d'un tranche-lard, si j'en ai un — sous la peau qui enveloppe tout le filet; et je fais glisser le couteau en le soulevant légèrement, de manière à détacher toute la peau.

Cette première peau retirée, j'enlève de même la seconde peau qui enveloppe séparément chaque filet.

La selle ainsi parée, il faut la piquer.

Je prends des lardons très fins, comme pour un ris de veau, c'est-à-dire mesurant à peu près 3 centimètres de long sur 2 millimètres d'épaisseur. Je pique avec une aiguille fine de 16 centimètres de long, en ayant soin de piquer très superficiellement et de façon que le tiers seulement du lardon reste caché dans la chair. Le lard, en effet, est mis pour, en fondant, faire rissoler la surface de la viande et empêcher le jus de sortir. Or, on conçoit que la portion de lard emprisonnée dans la chair ne remplit point ce but.

Suivant la grosseur de la selle, je pique sur chaque filet, en travers de la longueur, deux ou trois rangées de lardons, les lardons étant à un centimètre l'un de l'autre.

Aussitôt la selle piquée, je l'arrose avec un demi-décilitre de bon cognac dont je l'imprègne sur toutes ses faces. Au bout de cinq minutes, j'arrose le dessus de la selle avec trois ou quatre cuillerées d'huile d'olive, je couvre d'un papier, et je tiens au frais. Cette opération doit être faite seulement la veille où, même je préfère, le matin pour le soir.

Pour rôti

La selle ayant mariné le temps indiqué, je la dispose sur la broche, ou si je la fais rôti au four, sur une grille qui l'isole du fond du plat pour éviter qu'elle graillonne,

Je fais rôti à feu vif un quart d'heure par livre, sans saler ni arroser.

La cuisson terminée, j'enlève la selle, je la sale et je la mets sur le plat de service.

J'égoutte la graisse qui a pu tomber dans la lèchefrite; je verse dans cette dernière le cognac de la marinade et une cuillerée de vinaigre, je râcle avec le dos d'une fourchette pour délayer le jus qui a glacé, et je verse ce peu de jus sur la selle dans le plat.

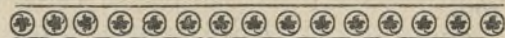
Pour découper

Je passe la lame du couteau le long de l'os et je la fais descendre le long de l'os sous le filet de manière à détacher celui-ci complètement, j'opère ainsi pour chaque filet.

Je pose le filet sur la planche à découper, et je fais des tranches en biais d'un centimètre d'épaisseur.

Et, glissant le couteau sous ces tranches, je les soulève toutes ensemble et je les repose sur l'os.

MAZARIN.



POTAGE AUX CHOUX

AU

TAPIOCA-BOUILLON BOUDIER

Emincez très finement un quartier de gros chou après en avoir enlevé les parties dures. Faites-le fondre doucement avec deux cuillerées de bonne graisse d'oie, en tenant la casserole couverte. Mouillez avec la quantité d'eau chaude nécessaire au potage. Ajoutez sel, poivre moulu, et laissez mijoter à petit bouillon, pendant 1 heure. Versez alors à ce moment le tapioca-bouillon. Faites pocher au coin du feu, et servez sans dégraisser.

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.



SAUCE MOSCOVITE

LA sauce moscovite, fort à la mode depuis quelque temps, est une sauce poivrade légère additionnée de gelée de groseilles, de vin de Malaga et d'amandes de pin pralinées. Cette combinaison, d'apparence un peu barbare, plaît à beaucoup de personnes; d'autres l'apprécient moins. Il serait oiseux de la discuter. Cependant, je crois pouvoir affirmer en toute impartialité, que la saveur très particulière ainsi obtenue est assez agréable.

Cette sauce se sert surtout avec le chevreuil, gigue ou selle. Elle accompagne aussi bien le cerf, le renne, et rien ne s'oppose à ce qu'on la serve avec un lièvre rôti.

Toute grosse pièce de gibier, même rôtie, servie avec une sauce, doit être considérée comme entrée. D'après les immortels principes, en effet, un rôti, pour rester rôti, ne peut être accompagné que de son jus.

Mais on a toujours le droit de servir à la place du rôti chaud, une pièce de gibier avec sauce (qui est alors considérée comme entrée) à la seule condition de la faire suivre d'un plat de viande froide qui est considéré comme rôti froid.

Ajoutons enfin que l'on remplace parfois la gelée de groseille ordinaire par de la confiture de Bar; de même, on peut remplacer le Malaga par du Porto rouge.

Proportions

Pour une douzaine de personnes :

500 gr., environ, de parures de gibier à poil;

1/2 litre de jus;
1/2 litre de vin rouge;
1/2 décilitre de vinaigre;
1 décilitre de gelée de groseille;
2 verres à madère de vin de Malaga;
20 gr. de farine;
100 — de pignons;
50 — de beurre;
1 cuillerée à bouche de graisse;
1 carotte moyenne et 1 oignon moyen;
1 petit bouquet garni (persil, thym, laurier);
Sel, poivre, poivre de Cayenne.

Pour faire revenir

On peut, indifféremment, employer du lièvre, du chevreuil ou du cerf. En général, les parures que l'on obtient d'une selle ou d'un cuissot sont à peu près suffisantes. Dans la plupart des cas, d'ailleurs, on sera obligé de s'en contenter, à moins de disposer d'autre gibier, de l'avant-train d'un lièvre par exemple, ou de pouvoir acheter, comme à Paris, du chevreuil par petites portions.

Je coupe toute la chair et les parures dont je dispose en morceaux gros comme des noix, que je mets, avec les os, dans une casserole haute, à fond aussi épais que possible où j'ai d'abord mis la graisse. J'ajoute la carotte et l'oignon coupés en rouelles, et je fais « revenir » le tout à feu doux, comme pour un ragoût ordinaire. Viande et légumes doivent prendre une teinte dorée, sans brunir, ce qui rendrait la sauce amère. Je surveille donc attentivement, en remuant plusieurs fois avec la cuiller de bois pour retourner les morceaux et les empêcher d'attacher au fond de la casserole. Au bout de 15 à 20 minutes, la coloration doit être suffisante.

La cuisson

J'égoutte alors *complètement* la casserole de la graisse qui s'y trouve, puis je

saupoudre la viande avec 20 grammes de farine et je retourne vivement les morceaux de façon à répartir la farine sur toute leur surface, en évitant qu'elle forme par endroit des « tas » qui amèneraient des grumeaux.

Je fais cela très rapidement, en moins d'une minute, et je mouille aussitôt sans me préoccuper de faire cuire la farine davantage. J'évite ainsi de devoir tout à l'heure faire dépouiller la sauce, comme c'est utile quand la farine a roussi.

Je mouille seulement avec le vin et le jus ; j'ajoute le bouquet garni, et après avoir couvert la casserole, je laisse mijoter *tout doucement*, comme un pot au feu, pendant deux ou trois heures.

Une demi-heure seulement avant la fin de la cuisson j'ajoute le vinaigre dont le goût se perdrait trop si je le faisais réduire dès le commencement. Il est essentiel d'employer de bon vinaigre de vin qui, seul, donne du parfum à la sauce, tandis que le vinaigre ordinaire du commerce ne donne que de l'acidité.

La sauce, au bout de ce temps, doit avoir réduit d'environ moitié ; il doit donc en rester à peu près 1/2 litre.

Je la passe au chinois (passoire en forme d'entonnoir très fine), ou à travers un tamis de crin. A l'aide de la cuiller, j'écarte les morceaux de viande pour faciliter la coulée du jus, mais j'ai bien soin de ne pas écraser les viandes pour chercher à les faire passer aussi en purée, comme une sauce venaison. La sauce, ici, est une sauce poivrée et doit rester coulante.

La sauce, à ce point, peut attendre plusieurs heures avant d'être terminée. On peut même la préparer la veille.

Pour terminer

Vingt minutes avant de servir, je dégraisse la sauce, s'il y a lieu. J'y ajoute le vin et la gelée de groseilles, sel, poivre et

poivre de Cayenne, et je fais donner un simple bouillon, en la remuant, pour bien délayer. Aussitôt l'ébullition déclarée, je retire du feu et je passe à travers une mousseline ou une étamine de laine en tordant. C'est indispensable pour avoir une sauce bien lisse, car, sans cela, la gelée de groseilles ne se mélange qu'imparfaitement.

La sauce, ainsi terminée, doit être presque liquide, et masquer à peine la cuiller. Si elle était plus épaisse, je l'amènerais au point en ajoutant un peu de Malaga. La sauce étant très chaude, j'y ajoute les pignons sortant du four, et je la verse dans la saucière.

Les pignons

Les pignons sont les amandes de la pigne, fruit produit par le *Pin Pignon*, vulgairement appelé pin cultivé. Cette « pomme de pin », lourde, dure, a, sauf sa couleur brune, tout à fait l'aspect extérieur d'un petit ananas. En l'exposant devant le feu, elle éclate doucement, et l'on retire de ses cellules des petites amandes longues et arrondies ayant un peu la forme d'un grain d'avoine, mais deux ou trois fois plus grosses, et possédant un goût très fin. Elles sont recouvertes d'une pellicule dorée très fine, qu'on enlève en les secouant dans un linge.

Quelques instants avant de servir j'étale les pignons sur une plaque de tôle, je les saupoudre de sucre glace, environ une cuillerée à café pour nos proportions, et je les mets au four chaud pendant environ deux minutes. Il faut avoir grand soin de ne pas les laisser brûler ; il suffit qu'ils soient légèrement dorés.

Au sortir du four, je les mets dans la sauce.

MAZARIN.

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



* Menus *

ŒUFS BROUILLÉS AUX ANCHOIS
CASSOULET GASCON
POULET EN MAYONNAISE
MARMELADE DE POMMES MERINGUÉE

POTAGE BORDELAIS
DORADE SAUCE AUX CAPRES
PERDRIX AUX CHOUX
GIGOT DE PRÉ SALÉ ROTI
PURÉE DE HARICOTS
ASPIC DE POMMES

MERLUCHE A L'ESPAGNOLE
ENTRECÔTE BÉARNAISE
POMME DE TERRE SOUFFLÉE
CRÈME AU CHOCOLAT EN PETITS POTS

POTAGE VELOUTÉ
TIMBALE DE FILETS DE SOLE JOINVILLE
SELLE DE PRÉ SALÉ GARNIE DE CÉLERIS RAVES FARCIS
RIS DE VEAU A LA MARÉCHALE
FAISANS TRUFFÉS
MOUSSE DE FOIE GRAS
POINTES D'ASPERGES EN PETITS POIS
RIZ A L'IMPÉRATRICE

ACRAS DE MORUE
ŒUFS POCHÉS AU GRATIN
SALADE DE LENTILLES
COMPOTE DE POIRES

POTAGE AU POTIRON
PETITS SOUFFLÉS AU FROMAGE
BROCHET SAUCE TARTARE
MACARONI EN TURBAN
PUDDING DE CABINET

PETITS MERLANS AU BEURRE
POMMES DE TERRE BOUILLIES
FOIE DE VEAU SAUTÉ A LA POÊLE
BEUF A LA MODE FROID
SALADE
OMELETTE SOUFFLÉE

POTAGE VELOURS
PETITS SOUFFLÉS AUX CREVETTES
LANGUE DE BŒUF AU MACARONI
PINTADE FARCIE
CROSNES AU BEURRE
GÂTEAU DE MARRONS

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



ASPIC DE POMMES

Nos abonnés de la première heure vont retrouver ici cette recette, réclamée maintes fois depuis. Cette nouvelle formule comporte tous les perfectionnements que nous a suggérés l'expérience et les justes observations que nous avons pu recueillir. C'est ainsi que le temps de cuisson, les signes auxquels on reconnaît que le degré exact est atteint, sont spécifiés de façon qu'une personne inexpérimentée puisse exécuter l'aspic sans la crainte de le voir s'effondrer au démouillage, ainsi qu'il arrivait souvent.

Cet entremets, très délicat, et d'un aspect vraiment joli, est des plus simplement, des plus rapidement exécutés, et d'un prix de revient fort modeste, avec des matériaux trouvables partout. De plus, on peut, s'il en reste une assez grande proportion, le remouler dans un moule plus petit pour le présenter avec le même décorum. Mais alors, il faut, dans ce but, ne pas l'arroser avec le sirop qui, du reste, est facultatif.

L'aspic doit garder une jolie teinte blond clair, très différente de la teinte foncée que présentent les marmelades ordinaires.

Proportions

Pour 8 ou 10 personnes :
900 gr. de pommes reinette épluchées ;

400 — de sucre en morceaux ;
 125 — de fruits confits ;
 2 décilitres d'eau froide ;
 1/2 cuillerée à café de jus de citron.

POUR LE SIROP

2 cuillerées de gelée de groseilles ;
 2 — d'eau ;
 1 — de rhum ;

Temps nécessaire : 1/2 heure. Se prépare 5 ou 6 heures à l'avance.

RÉSUMÉ

Fondre le sucre dans l'eau sur le feu. En pleine ébullition y jeter les pommes coupées en quartiers minces. Cuire à feu vif 20 minutes.

3 minutes avant de retirer du feu ajouter les fruits confits coupés. Verser dans un moule décoré de fruits confits. Laisser prendre au froid et 5 ou 6 heures. Démouler, arroser avec gelée de groseille délayée en sirop dans eau et rhum.

Le sucre

Il n'est point indispensable de prendre le poêlon d'office en cuivre étamé pour la cuisson du sucre qui n'atteint pas un degré extrême, ni pour celle des pommes que l'étain ne noircit pas sensiblement. Mais il ne faut pas de casserole en fer étamé ou émaillé, bien trop minces, et qui attacheraient sur le feu vif où le tout doit cuire.

Donc, ou un poêlon en cuivre, ou une simple casserole en cuivre étamé de la contenance, pour les quantités, d'à peu près 2 litres 1/2.

Mettez y le sucre en morceaux sur le quel vous versez l'eau indiquée. Ajoutez la valeur d'une demi-cuillerée à café de jus de citron qui empêche le sucre de tourner, surtout quand ce sucre a été scié à la machine.

Posez la casserole sur feu très doux, pour qu'il fonde simplement, sans bouillir encore, pendant que vous préparez les pommes.

Les pommes

Choisissez-les toujours d'excellente qualité, point piquées, point noircies, et,

comme nous l'indiquons, de préférence prenez des reinettes du Canada, dont la pulpe est plus dense, et qui fourniront un meilleur résultat.

Coupez-les en quatre. Enlevez le cœur ; pelez-les ; partagez ensuite chaque quartier en lames d'un demi-centimètre d'épaisseur. Il est plus facile, pour évaluer l'épaisseur, et couper des lames égales, de tenir le quartier de pomme, de façon à avoir devant soi le côté bombé et épais du quartier.

Si vous avez une grande quantité de pommes à couper, couvrez-les au fur et à mesure avec un linge pour qu'elles ne noircissent pas.

La cuisson

Toutes les pommes étant coupées en lames, examinez le sucre que vous avez mis à fondre. Il doit être absolument dessous.

Posez alors la casserole sur un feu soutenu, mais sans que, cependant, il déborde le fond de la casserole, ce qui fait pétiller le sirop sur les parois où il s'attache en cristallisant. Dès que l'ébullition s'est franchement établie dans la casserole, jetez-y les pommes.

Avec une large cuiller de bois ou une spatule, ramenez, au bout de deux minutes, les pommes du dessous par dessus. Laissez maintenant cuire sur un feu toujours soutenu et vif, mais point trop ardent cependant, pendant 20 minutes, sans couvrir la casserole. De temps en temps, remuez avec précaution pour ramener le fond à la surface et vous assurer que rien n'attache, c'est surtout vers la fin que cette surveillance doit être plus active. Peu à peu, les pommes fondent et prennent une teinte transparente mais toujours claire. L'écume légère qui s'était formée au début s'atténue et disparaît avec tout excès

d'humidité. Peu à peu également, les quartiers de pommes se brisent et se confondent en une sorte de marmelade grossière. Il faut remuer doucement pour éviter d'écraser davantage et de réduire en purée, parce que le plat n'aurait plus le même caractère, ni comme aspect, ni comme goût. Si on laisse cuire trop longtemps à petit feu, les pommes se désagrègent et tournent en purée fine, et en cuisant trop longtemps, elles perdent leur saveur de fruit frais, pour prendre celui d'une marmelade de conserve quelconque.

Voilà pourquoi, au bout de 20 minutes, au plus, elles doivent être au point voulu. Ce point est reconnaissable à ceci : l'excès d'humidité doit être réduit et ne plus surnager du tout à la surface des pommes. En inclinant fortement la casserole, de façon à en mettre le fond à jour, le fond et les parois doivent paraître tout tiquetés de parcelles grenues comme du tapioca cuit. Alors vous pouvez retirer votre casserole du feu. Sinon, il faut activer la cuisson jusqu'à ce que vous atteigniez ce degré.

Les fruits confits

3 minutes avant de retirer du feu, par conséquent lorsque vous voyez la cuisson s'avancer, il faut ajouter les fruits, afin que leur sucre, qui fournit toujours de l'humidité, ait le temps de se mélanger et de s'évaporer avec le reste.

Ces fruits, pendant que les pommes cuisaient, vous avez eu le temps de les couper en menus morceaux, avec des ciseaux, c'est plus facile pour l'angélique, la peau d'orange, et les cerises confites. Comptez des morceaux d'à peu près 1/2 centimètre. Ayez soin de bien les mélanger entre eux avant de les mettre dans les pommes, où, sans ce soin, on risque de les retrouver en tas séparés de chaque espèce.

Le moule

Un moule d'une contenance de 1 litre environ, de forme unie et pleine, tel qu'un moule à charlotte. L'étain, contrairement à ce qu'on peut craindre, est sans action ici sur les pommes.

Il ne le faut pas beaucoup plus grand que le volume des pommes l'exige, car l'aspic se démoulerait mal en retombant, s'il y avait trop d'intervalle entre le plat et les pommes. Décorez le fond du moule avec quelques cerises entières et un peu d'angélique coupée en losanges. Avec la cuiller déposez-y une épaisse couche de marmelade, et égalisez-la. Puis tout autour, contre le bord du moule, faites un semis de fruits confits et finissez de remplir le moule.

Tenez-le au froid ou dans l'eau fraîche pendant le temps indiqué, soit 5 ou 6 heures.

Le sirop

Dans une petite casserole non étamée, à cause de la groseille qui noircit au contact de l'étain, mettez la gelée, l'eau et le rhum.

Posez sur feu doux pour faire chauffer et fondre sans bouillir, de façon à amener le tout à consistance de sirop léger. Laissez refroidir.

Pour servir

Passez une lame de couteau entre le moule et l'aspic de pommes. Renversez dessus le compotier ou plat de service. Renversez de nouveau le tout pour démouler. Rectifiez avec la cuiller, au besoin, et arrosez avec le sirop, juste au moment d'envoyer l'aspic seulement.

Observations

Si l'aspic n'était pas ferme et s'affaissait au démoulage, ce serait dû à un excès d'humidité et à une cuisson mal conduite.

LA VIEILLE CATHERINE

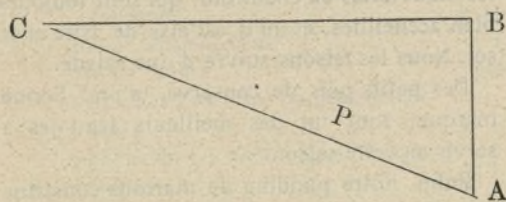
CORNET DE PAPIER

La « poche à douille » est d'un usage fréquent en cuisine et en pâtisserie. C'est un entonnoir en toile au fond duquel on introduit une douille, c'est-à-dire un petit tube en fer blanc, de diamètre variable. En remplissant la poche d'une farce ou d'une pâte quelconque, et en pressant dessus, on fait sortir cette pâte ou cette farce en la dirigeant comme on veut.

A défaut de poche à douille, on emploie souvent un simple cornet de papier qui est, en bien des cas, d'un emploi presque aussi commode. Nous croyons utile de rappeler la manière de confectionner ce cornet.

Prenez une feuille de papier rectangulaire, c'est-à-dire plus longue que large.

Coupez-la diagonalement; vous obtenez ainsi deux triangles égaux, avec chacun desquels vous pouvez faire un cornet.



Soit un de ces triangles A B C.

La main gauche le tenant à plat, dans la position que montre la figure, prenez le coin A avec le pouce et l'index de la main droite, et enroulez-le, de manière à former la pointe du cornet à peu près en P.

Serrez légèrement, avec le pouce et le doigt de la main gauche, cette pointe qui ne doit pas se déplacer.

Avec la main droite, continuez d'enrouler le cornet en le faisant glisser vers la pointe C qui se trouve finalement contre le bord du cornet, le dépassant d'une cer-

taine hauteur. Repliez à l'intérieur cette partie qui dépasse. C'est fini.

Avec des ciseaux rognez la pointe P pour donner l'ouverture que vous voulez, le cornet ne se déroulera pas.

UNE MODE PRATIQUE

Le temps n'est plus où la mode imposait impérieusement tous ses caprices; une certaine logique inspire presque toujours ses arrêts, et l'hygiène, tant dédaignée par elle, est aujourd'hui sa préoccupation constante. Nous ne verrons plus les transparents fourreaux du Directoire, qui firent périr de pneumonie tant de jeunes femmes robustes; ni les *corps* des XVII^e et XVIII^e siècles, où les poitrines et l'abdomen subirent de si cruelles tortures; ni les grotesques crinolines de l'Empire, qui, sous leur cloche géante, firent mûrir tant de maux. Les réunions mondaines ont vu disparaître aussi, au grand bénéfice de nos estomacs, les écœurantes boissons sucrées, les punchs et les rafraichissements funestes. Il est de bon ton maintenant, dans les *five o'clock* et les soirées, d'offrir le délicieux vin tonique Mariani, dont la chaleur généreuse ranime et reconforte, dont la vertu protectrice cuirasse les poitrines délicates contre les rhumes et les bronchites, et qui allume, dans les causeries de salon, les flammes légères de cette bonne gaité gauloise dont la source semblait tarie.

BRULEURS " GUASCO "

Dissiper les mauvaises odeurs (tabac, cuisine, etc.), est le résultat qu'obtiennent les Brûleurs " GUASCO ", recommandés, d'ailleurs, par tous les médecins pour assainir les appartements et préserver de la contagion des maladies épidémiques. — Prix : 8 fr. Biformol : 2 fr. 75 le litre. — 48, rue Cambon, Paris. — Téléphone : 241.10.



Dîner de 12 Personnes

MENU RAISONNÉ

Voilà un certain temps que nous n'avons publié de menu raisonné. Or, nous sommes à l'époque où les réceptions deviennent fréquentes, et beaucoup d'abonnés nous demandent d'étudier le menu d'un dîner pour une douzaine de personnes, « simple mais chic, et aussi économique que possible ». Nous allons essayer de réaliser ce programme peu nouveau mais souvent assez difficile à remplir, en combinant un menu très soigné ne revenant pas à plus d'une centaine de francs.

Rappelons quelques règles générales s'appliquant à tous nos menus raisonnés.

Nos quantités sont calculées assez largement, sans exagération cependant, de manière à satisfaire des appétits sérieux et à pouvoir passer certains plats une seconde fois, suffisamment garnis. Du reste, s'il est permis de calculer un peu juste pour certains plats, il est souvent économique de forcer un peu pour certains autres dont la dessert est une ressource.

Nous prenons les prix moyens de Paris pour des denrées de premier choix.

Nous comptons le beurre, sauf exception, à 2 fr. 50 la livre.

Enfin, nous négligeons le prix des menus accessoires : sel, poivre, condiments ordinaires, etc.

Voici le menu :

Potage crème de santé
Barbue sauce genevoise
Poulardes demi-deuil
Selle de chevreuil sauce moscovite
Mauviettes en caisses en chafroid
Salade de saison
Petits pois à la Française
Pudding de marrons
Dessert

Le potage « crème de santé » est léger et très vite fait. Malgré sa simplicité et son faible prix de revient, préparé suivant notre

recette, il constitue un potage très fin, annonçant, dès le début, une cuisine très soignée. Enfin, on peut le préparer plusieurs heures d'avance, en réservant pour le dernier moment la liaison, laquelle ne demande que quelques instants.

La gamme des gros poissons est limitée ; il faut toujours revenir au saumon, au bar, ou au turbot ou barbue. Une timbale est plus dispendieuse et de préparation plus longue. Nous choisirons donc la barbue, qui est le poisson le plus avantageux en ce moment. En raison de la sauce de couleur blanche qui accompagne les poulardes, nous devons écarter les sauces crémeuses. C'est pourquoi nous choisissons la sauce genevoise.

La poularde demi-deuil est un plat très fin, convenant à tous les estomacs, d'une préparation facile, et n'exigeant qu'une quantité modérée de truffes.

La sauce moscovite, dont nous accompagnons la selle de chevreuil, donne une note originale de grande cuisine. En raison de cette sauce, le chevreuil doit être considéré comme entier, et nous sommes dans l'obligation de servir un rôti froid. Nous choisissons les mauviettes en chafroid, qui sont toujours bien accueillies, et qu'il est aisé de faire chez soi. Nous les faisons suivre d'une salade.

Des petits pois de conserve, d'une bonne marque, sont un des meilleurs légumes à servir en cette saison.

Enfin, notre pudding de marrons constitue un délicieux entremets, se distinguant nettement des entremets classiques que l'on est exposé à rencontrer à peu près partout.

POTAGE CRÈME DE SANTÉ

(Recette du 1^{er} mai 1901)

Il suffit de doubler les proportions de la recette :

4 bottes cresson et 1 kilo pommes de terre	» 90
4 décilitres de crème douce	1.20
4 jaunes d'œuf	» 40
300 grammes beurre	1 50
Total	4 »

BARBUE SAUCE GÉNEVOISE

(Recette du 15 janvier 1899)

Sauf pour la truite et le saumon dont 1 kilo suf-

fit pour 7 à 8 personnes, on compte, pour les autres poissons, environ 1 kilo pour 6 personnes. Nous admettrons pour la barbue le cours de 5 francs qui n'est dépassé qu'exceptionnellement.

2 kil. à 2 kil. 500 barbue	12 »
700 gr. environ de grondin	1 50
4 décil. vin rouge	» 50
150 gr. beurre	» 75
Total	14 75

POULARDES DEMI-DEUIL

(Recette du 1^{er} décembre 1898)

Le menu ne comportant pas de grosse pièce de boucherie, le plat doit être abondamment servi afin de constituer le plat de résistance pour les personnes dont le régime s'accommoderait mal du chevreuil. On prendra donc deux belles poulardes. Sans les choisir énormes, il est préférable de les prendre un peu fortes ; car, pour un écart de prix d'environ 1 fr. 50, on a des poulardes beaucoup plus avantageuses, dont les reliefs fournissent un très agréable plat pour le déjeuner du lendemain.

Pour les accessoires, il suffira d'augmenter seulement d'environ un tiers les proportions indiquées dans la recette. On réduira pareillement la cuisson à 4 décilitres.

2 poulardes de Houdan	16 »
125 gr. carottes, 125 gr. oignon, 80 couennes	» 50
500 gr. champignons	1 »
250 gr. truffes	7 50
1 litre bouillon blanc (largement me- suré).	1 »
2 décil. vin ; 1 décil. crème ; 70 gr. beurre	1 »
Total	27 »

SELLE DE CHEVREUIL

SAUCE MOSCOVITE

(Recette du 15 janvier 1901)

Les parures de la selle suffiront pour préparer la sauce.

Selle de chevreuil	14 »
1/2 litre de jus	1 »
1/2 — vin rouge	» 50
50 gr. de beurre	» 25
100 gr. pignons	» 50
Vinaigre, gelée de groseilles, malaga.	1 »
Total	17 25

MAUVIETTES EN CAISSES

EN CHAUFROID

(Recette du 15 janvier 1900)

12 mauviettes	4 50
500 gr. foie gras	6 »
60 — beurre	» 30
200 — truffe	6 »
Lard, oignon, vin blanc.	1 »
1/2 litre jus, 1/2 litre gelée.	2 50
Total	20 30

SALADE

La scarolle et la chicorée frisée sont souvent dures en ce moment.

La laitue est bonne et est d'un goût plus général que la barbe ou la mâche.

6 laitues de Paris.	» 90
-----------------------------	------

PETITS POIS A LA FRANÇAISE

(Recette du 15 mai 1894)

2 boîtes pois à 2.25	4 50
200 gr. beurre	1 »
Total	5 50

PUDDING DE MARRONS

(Recette du 1^{er} décembre 1900)

On augmentera les proportions données dans la recette.

625 gr. marrons (ou débris de mar- rons glacés à 1 fr. 50 la livre).	» 80
500 gr. sucre	» 60
125 — beurre fin	» 75
150 — biscuits	» 70
6 décilitres lait	» 40
1 décil. kirsch	1 »
6 jaunes d'œuf	» 60
1/2 gousse de vanille	» 25
Total	5 10

FROMAGE

Deux variétés de fromage.

300 gr. Ementhal.	» 90
1 Camembert	1 »
Total	1 90

DESSERT

Un compotier de fruits et 4 assiettes de fours tout préparés à la maison.

FRUITS

On fera un compotier très convenable avec des pommes, des mandarines et des bananes.

4 reinettes du Canada à 0,75	3 »
6 mandarines	» 90
6 bananes	1 50
Total	5 40

QUARTIERS D'ORANGE GLACÉS

(Recette du 1^{er} mars 1894)

Pour une vingtaine de quartiers :

2 oranges	» 30
200 gr. sucre	» 25
Total	» 55

CAMELS MOUS AU CHOCOLAT

(Recette du 15 mai 1895)

Pour une vingtaine de caramels :

75 gr. sucre	» 10
35 — miel	» 10
60 — chocolat	» 35
1/8 litre crème — citron	» 45
Total	1 »

DATTES FARCIES

(Recettes du 15 décembre 1898)

Pour une quinzaine de dattes :

15 dattes	» 50
30 grammes de pistaches	» 50
150 — sucre	» 20
25 — beurre; kirsch	» 50
Total	1 70

BARQUETTES DE FRAISES

(Recettes du 1^{er} juin 1898)

Faire les barquettes d'après notre recette, et les garnir de confiture de fraises ou, à défaut, d'une autre confiture :

Pour une quinzaine de barquettes :

150 gr. farine ; 100 gr. beurre ; 40 gr. sucre ; 1 petit jaune d'œuf ; 1 petit verre rhum ou cognac	1 »
1/2 pot de confitures	» 50
Total	1 50

RÉCAPITULATION

Potage	4 »
Barbue	14 75
Poulardes	27 »
Chevreuil	17 25
Mauviettes	20 30
Salade	» 90
Petits pois	5 50
Pudding	5 10
Fromage	1 90

Fruits	5 40
Dessert	4 75
Total	106 85

ORDRE DES OPÉRATIONS

La veille. — Préparer complètement les mauviettes et le jus pour la sauce moscovite. — Faire les caramels, les oranges glacées, les dattes farcies, les tuiles et préparer la pâte des barquettes qu'on laissera reposer jusqu'au lendemain.

Le matin. — Piquer la selle de chevreuil, faire le pudding, cuire les barquettes. Mettre en train le bouillon de poisson et le bouillon de gibier.

L'après-midi — Il n'y a plus qu'à préparer le potage et à braiser les poulardes. Une heure avant de servir, faire cuire la barbue.

1/2 heure avant de servir, mettre le chevreuil au four. — Finir le potage et les sauces, et préparer les petits pois.

CURIOSITÉS

Quelle est donc, « me demande-t-on », l'étoffe de soie qui pour une robe noire par exemple, remplace le satin duchesse et le damas, tout à fait démodés, paraît-il? Tout à fait démodés, tout à fait grand-maman, oui, madame ; et beaucoup de femmes économes le regrettent, car une telle robe était l'article de fond de leur garde-robe ; elle marchait de pair avec la redingote de Monsieur, parfois même avec l'habit.

Mais de plus en plus une séparation très marquée s'établit entre la robe de ville et la robe du soir. Ou le fouillis de mousseline de soie bordant les jupes traînantes du soir ; ou la netteté des piqûres, des galons mohairs sur les jupes de laine foncée pour l'après-midi. La robe intermédiaire a presque disparu, car il faut maintenant, pour le soir, une élégance que peu de femmes peuvent appliquer à la tenue de ville. Une robe, en drap bleu pastel, qu'on porte pour un petit diner, ne se voit point escaladant les marches d'un tramway ; et même en fiacre, le contraste est encore trop marqué surtout par les jours de pluie et de boue.

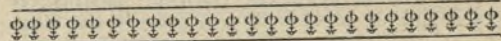
La robe de soie noire est-elle à ce point morte? Elle ne subsiste en tous cas que sous des formes qui n'ont rien de classique : la panne, le satin souple et le taffetas. Le taffetas est très chic, à condition d'avoir une excellente coupe, beaucoup de façons et de garnitures ; sans quoi il paraîtra sec et mesquin.

La panne est d'allure plus importante par elle-même. Tout le monde, je crois, sait que cette étoffe est une peluche rase, très luisante, si souple et si mince qu'on la façonne comme du surah. C'est au point que, de même que pour le taffetas, on fait des robes de panne entièrement couvertes de petits plis de lingerie cousus à la main. Mais si vous voulez quelque chose d'encore plus nouveau, de plus original, écoutez ceci : C'est une robe en panne noire rayée, c'est-à-dire que l'étoffe est striée d'imperceptibles raies qui modifient l'éclat un peu sec de ses reflets. La jupe est droite, unie, très longue, montée, remarquez bien cela, avec des fronces paysannes autour de la taille, et deux plis couchés de chaque côté du devant, marquant ainsi une sorte de tablier. Ces plis sont libres, assez profonds pour rester accusés sur toute leur hauteur ; ils sont formés d'arrière en avant. Le corsage est boléro devant et habit derrière ; c'est une forme que, par parenthèse, je recommande beaucoup pour les corsages de fantaisie remplaçant les blouses totalement disparues. Le dos de ce corsage là forme un seul gros pli rond de l'encolure à la taille, avec une toute petite basque postillon plissée, sur laquelle passe une large ceinture en taffetas noir fixée par quatre boutons de strass. Les devants s'ouvrent en boléro arrondis sur un gilet en soie crème brodé au crochet de fleurettes aux tons fanés ; du Louis XVI très pur, cette broderie. Ce gilet se termine en deux pointes, à la taille, par-dessus la ceinture de taffetas. Entre le gilet et la panne du corsage, une dentelle d'Angleterre basse badine légèrement et suit l'arrondi du boléro. Un grand col en point de Venise s'étale en pèlerine sur les épaules et vient finir devant à mi-poitrine. On peut reproduire cette même façon avec du satin noir très souple.

Ces broderies Louis XVI, au crochet, ainsi que celles sur cretonne découpée — vous savez, on fit ainsi, jadis, des coussins en applications de ce genre — ces broderies sont très en faveur dans les grandes maisons. A la vérité, elles sont coûteuses, étant faites à la main ; mais il n'en faut point des quantités pour garnir un corsage de panne ou de drap noir, et pour donner ainsi à une robe entière un genre d'élégance très sûre.

Préférez-vous le taffetas? Prenez alors une jupe plissée de larges plis couchés et libres, non cousus, garnie dans le bas d'une triple rangée de rubans de velours de largeurs gradués, séparés par des velours comètes. Assez 1860, cet assemblage de taffetas et de velours, mais d'une grâce particulière : en taffetas de couleur avec velours assorti, gros vert, par exemple, ou couleur puce, c'est tout simplement fort chic. Corsage plus ou moins boléro, gansé en chevrons ; de tout petits revers de velours avec un rien d'or, et une cravate de dentelle jaunée. Ou bien encore la jupe toute rayée en long de groupes de petits plis de lingerie, séparés par des rubans de velours. Les petits plis s'arrêtent à trente centimètres du bord pour laisser à l'étoffe l'ampleur d'un volant, et les velours se replient en bouclettes. C'est encore une des plus jolies façons pour une robe noire, dans sa simplicité voulue.

A. DE BOURGEOISIE.



COURRIER

Voir page II

▲ NOS LECTRICES dont la peau fine et délicate se gerce ou se crevasse, nous conseillons l'emploi de la **Glycérine savonneuse de L. T. Piver**. Cette préparation rend à la peau sa douceur et sa souplesse primitives. Parfumerie **L. T. PIVER, 10, Boul'de Strasbourg, Paris.**

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

EAU DE BOTOT Extrait la marque. Se méfier des Contrefaçons inférieures offertes sous divers noms

DÉCEMBRE GASTRONOMIQUE

POISSON

La pêche du saumon est ouverte. Mais, comme toujours à pareille époque, les arrivages vont être pendant assez longtemps fort restreints, et les cours seront élevés. Les petits saumons, pesant de 5 à 6 kilos, valent de 11 à 12 fr. le kilo ; le saumon coupé coûte 13 et 14 francs.

La truite saumonée allemande vaut de 12 fr. 50 à 14 fr. le kilo. Il ne vient plus de truite de Dantzic ; on aura la truite saumonée française dans une quinzaine de jours.

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

Le turbot et la barbe sont à des cours plus avantageux : 4 fr. 75 à 5 fr. 50.

Le bar vaut de 5 fr. à 6 fr. le kilo ; le mulot, 4 à 4 fr. 75.

La sole vaut de 5 fr. à 5 fr. 50 le kilo.

Le rouget-barbet de la Méditerranée est cher : 5 fr. 50 à 6 fr. 50 le kilo.

Les dorades sont belles : 2 fr. à 2 fr. 50 pièce.

Le colin est moins cher : 2 fr. 25 à 2 fr. 50 le kilo.

Cabillaud : 1 fr. 75 à 2 fr. le kilo. Les plus petits pèsent environ 2 kilos et les arrivages sont fort irréguliers.

Le merlan est assez abondant : 1 fr. 50 à 2 fr. le kilo.

Les harengs commencent à être vides ; la saison s'achève.

Le maquereau est toujours cher : 80 cent. à 1 fr.

Coquilles Saint-Jacques : 15 à 20 centimes.

Depuis quelques jours la langouste et le homard

CAUSERIE DU FOYER

Le rhume

C'est, par excellence, le mal de l'automne. Le rhume simple commence par un peu d'embarras gastrique, de l'enchiffrement et de l'oppression, un léger mouvement fébrile. Lorsque les poumons sont plus congestionnés, l'oppression est alors très vive.

Le *Vin Désiles* rend, dans ces formes de bronchites, les plus signalés services, en empêchant les poussées successives qui évoluent insidieusement pour aboutir parfois à la phthisie.

Grâce au tanin, à l'iode et au phosphate de chaux, le *Vin Désiles* neutralise l'élément catarrhal et dyspnéique de la bronchite, et procure une issue

promptement favorable à l'affection, en empêchant le tissu pulmonaire d'être envahi.

En raison des lésions bronchitiques persistantes, combien de malades sont soumis à des rechutes périodiques et deviennent, peu à peu, des invalides du poumon, marqués d'avance pour un décès précis ! Alors la fièvre s'allume, des crachements de sang apparaissent, et l'on constate des lésions infectieuses prononcées. Pour augmenter la résistance de l'individu et lui permettre de lutter avec succès et de réagir contre les poussées, il faut lui recommander, aux repas, l'usage du *Vin Désiles*, fait de kola, de coca, et de quinquina. On lui évite ainsi l'angoisse de fausses guérisons et le retour offensif des vieilles lésions en apparence cicatrisées et qui ne demandent, hélas ! qu'à recommencer leur sévices. La médecine moderne ne se résume-t-elle pas en trois mots : fortifier le terrain.

D^r HADET.

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

BOUTEILLES pour Grands Vins **EDARD** **BOUCHONS** Liège surfin

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

Seul Dépositaire des Verreries 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 500.

THÉS DE LA **COMPAGNIE ANGLAISE**

23, Place Vendôme, Paris

Envoi du Catalogue sur demande

La Gérant : A. DESBOIS.

PARIS. — IMP. CHARLES SCHLATER, 557, RUE SAINT-HIPPOLYTE.