



POULARDE A LA NÉVA

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

MESDAMES,

La poularde à la Néva se sert froide. Après avoir braisé une poularde farcie de foie gras, on retire la farce, on découpe les filets en tranches, et on reconstitue la poularde en les enveloppant de farce. On glace ensuite la poularde comme un chaud-froid. On l'entoure souvent de petits fonds d'artichauts garnis comme nous l'indiquons tout à l'heure.

Ce mets, de grand luxe, se sert comme rôti froid. Sa préparation est assez longue, et il est indispensable d'y consacrer deux jours. La veille : on prépare le jus le matin et on braise la poularde l'après-midi ; le matin du jour où la poularde doit être servie, on clarifie le jus puis on procède au dressage.

Proportions

1 belle poularde pesant, plumée, environ 2 kil. 500 gr. ;
400 à 500 gr. de foie gras ;
80 gr. de couenne ;
80 — de carotte ;
80 — d'oignon ;
30 à 40 gr. de truffe ;
1 barde de lard ;
1 bouquet garni (persil, thym, laurier) ;
1 litre d'excellent jus ;
1/4 litre de vin blanc.

POUR MARINER LE FOIE GRAS

1 verre à madère de cognac ;
1 gr. d'épices ;
1 pincée de poivre ;
1 cuillerée à café de sel fin bien sec.

POUR LA SAUCE

1/4 litre du jus de cuisson ;
15 gr. de farine ;
70 — de beurre ;
1 cuillerée de crème double ou de lait ;
1 cuillerée à café de jus de citron ;
2 jaunes d'œuf.

POUR LA FARCE

Le foie gras qui a cuit dans la poularde ;
60 gr. de beurre ;
1 verre à madère de cognac ;
Sel, poivre de Cayenne.

POUR CLARIFIER

100 gr. de chair maigre de bœuf, grossièrement hachée ;
20 boules de poivre ;
1 verre à madère de madère ;
1 cuillerée à café de jus de citron ;
Quelques feuilles d'estragon, autant que possible ;
2 blancs d'œuf et leur coquille.

Le foie gras

Je sépare les deux lobes du foie gras, et je les mets dans un plat creux avec le cognac et les épices. Je couvre et je laisse mariner deux ou trois heures, en retournant les tranches une ou deux fois durant ce temps, si c'est possible.

Pour trousser la poularde

Je choisis une poularde bien en chair, pas trop grasse. Je la vide, j'enlève la

graisse qui se trouve à l'intérieur et que j'emploierai pour autre chose ; je tranche le cou à sa naissance, en ayant soin de ne pas endommager la peau qui l'enveloppe et que j'ai dû fendre sur sa longueur.

Je tranche la pointe de l'aile, et je rogne le bord de l'aileron où il reste souvent des traces de plumes.

Je tranche les pattes près de leur jointure avec le pilon, et je les mets de côté.

Avec un couteau, je cerne, c'est-à-dire je tranche la chair tout autour de l'os à l'extrémité du pilon. Puis je repousse la chair du pilon, pour m'assurer qu'elle est bien détachée. Avec le dos d'un couteau un peu fort je donne un coup sec sur la chair près de la jointure du pilon et du grasse de cuisse, de manière à casser l'os du pilon aussi près que possible de la jointure. Je retire ce bout d'os qui ne sert à rien.

J'introduis alors par le croupion le foie gras dans la poularde, en commençant par le plus gros lobe que je pousse de côté ; puis je fais entrer le second de façon à le faire disparaître aussi complètement dans le ventre de la bête, et, autant que possible, sans le casser.

Je prends les pattes que j'ai tranchées tout à l'heure, je rogne les doigts à mi-longueur, je taille l'extrémité opposée en biseau, et, après les avoir blanchies, je les introduis dans la cuisse, les doigts en bas, pour remplacer le bout d'os du pilon que j'ai enlevé.

Enfin, je bride la poularde.

Pour faire « suer »

La poularde étant trussée, je frotte le ventre avec une moitié de citron, pour que la chair reste plus blanche ; puis je le couvre d'une large barde de lard frais que je fixe par quelques tours de ficelle. Eviter d'employer du lard salé, contenant souvent du salpêtre qui fait rougir les viandes.

Je choisis une casserole juste assez grande pour contenir la bête. Si la casserole est trop grande, il faut plus de liquide et la cuisson ne s'opère plus dans de bonnes conditions. J'étale dans la casserole la couenne, en plusieurs morceaux, ne se touchant pas, le côté gras touchant le fond. Puis je répartiss les morceaux de carotte et d'oignons coupés en rondelles, en évitant de poser la carotte sur le fond de la casserole même, où elle prendrait couleur. Je pose les ronds d'oignon sur les couennes et dans les intervalles, et je pose la carotte sur les rondelles d'oignon.

Je mets la poularde dans la casserole, le côté bardé touchant le fond ; sur les côtés j'ajoute le cou, le gésier et les débris d'os, et j'applique sur la poularde un disque de papier beurré du diamètre de la casserole. Enfin, je couvre la casserole de son couvercle, et je laisse « suer » sur feu doux pendant 8 à dix minutes.

J'insiste sur la nécessité d'un feu doux et chauffant uniformément la casserole. Si le feu est trop ardent, les légumes brûlent sans donner leurs sucs et l'on a un jus amer et brun. L'oignon doit à peine blondir, et la carotte ne doit pas changer de couleur ; il ne s'agit donc plus de faire caraméliser les sucs des légumes comme pour un braisé ordinaire. Les légumes doivent seulement laisser échapper un peu de leurs sucs dans la buée qui se forme, buée qui attendrit la volaille, dilate ses pores et l'empêche, par la suite, d'être filandreuse comme une viande bouillie. Dès que l'on entend ce chant particulier aux légumes qui commencent à rissoler, il faut mouiller.

La cuisson

Avant de mouiller, je retourne la volaille qui va, maintenant, se trouver l'estomac en l'air. Je verse le vin blanc et le jus ; j'ajoute le bouquet garni et une pincée

de sel, si le jus n'est pas salé. Je couvre, comme précédemment, avec le papier beurré, puis avec le couvercle de la casserole.

Il faut employer un jus corsé, comme celui dont on verra la recette plus loin.

Le liquide doit monter, au moins, jusqu'à la jointure du pilon, mouillant, par conséquent, le gras de la cuisse. Il est de toute nécessité, je le répète, d'avoir une casserole de dimensions proportionnées pour qu'il suffise d'un litre, environ, de jus pour arriver à cette hauteur. Si l'on est obligé de mettre une plus grande quantité de liquide pour arriver à la hauteur indiquée, ou, encore, si l'on se contente de la bonne proportion de liquide, en laissant la poularde insuffisamment mouillée, la cuisson s'opère dans de mauvaises conditions et le résultat est tout différent de celui qu'on doit obtenir.

Je laisse cuire pendant une heure à une heure et quart, sur feu doux ; le liquide doit à peine bouilloter. Si l'ébullition est trop forte, les chairs se défont et la chair est filandreuse. Pendant ce temps, je découvre deux ou trois fois la casserole pour arroser la volaille avec le jus de cuisson. Il ne faut pas la retourner. Pour m'assurer du degré de cuisson, je pique une aiguille près du moignon de l'aileron ; si le jus perle blanc, la bête est à point ; s'il sort rose, la cuisson est incomplète.

La cuisson achevée, il doit rester, si elle a été bien menée, presque un litre de liquide.

Je mets la poularde dans une terrine, l'estomac en bas, et je verse dessus, en le passant, le jus de cuisson sans le dégraisser. Je couvre et je laisse ainsi refroidir jusqu'au lendemain. Cela évite que la poularde brunisse et se raccornisse.

Le jus doit se prendre en gelée ; s'il restait liquide, il faudrait, quand on le cla-

rifiera, y ajouter 5 ou 6 feuilles de gélatine.

Pour clarifier

Au moment de dresser la poularde, j'enlève la graisse qui s'est figée à la surface de la gelée, puis je fais chauffer légèrement la terrine, juste ce qu'il faut pour liquéfier le jus. Je retire la poularde de la casserole, et, pendant qu'elle égoutte, je clarifie le jus.

Pour cela, je prends une casserole plus haute que large dans laquelle je mets : le bœuf cru grossièrement haché, les boules de poivre ; du sel, s'il en manque ; l'estragon, le citron, le madère, les blancs d'œuf et les coquilles. Je bats le tout jusqu'à ce que l'œuf soit bien délayé, et j'ajoute le jus.

Je mets sur le feu et je chauffe doucement, en remuant tout le temps avec le fouet. Je laisse bouillir une minute et je retire du feu.

Je mouille une serviette en tissu serré, je la tords et je l'étale dans un saladier ou une terrine. J'y verse doucement tout le contenu de la casserole, et, prenant les quatre coins de la serviette, je la soulève pour laisser le jus couler naturellement. Le premier jus qui passe est généralement moins clair : j'en mets de côté 1/4 de litre pour la sauce. Je fais couler le reste dans un plat ou un moule, de façon à obtenir une couche de gelée de 2 centimètres d'épaisseur, pour faire des croûtons.

Je laisse reposer au frais. Sans glace, la gelée n'est bien prise qu'au bout de cinq ou six heures.

La farce

Pendant que la gelée refroidit, j'arrange la farce.

Avec une cuiller, je vide complètement l'intérieur de la bête et je le passe au tamis métallique. Je le recueille dans un bol où je le triture avec 60 grammes de beurre

fondue en crème, le cognac, un peu de sel et de poivre de Cayenne, jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé.

La sauce

Maintenant, je prépare la sauce avec laquelle je glacerai la poularde.

Dans une petite casserole je fais fondre 20 gr. de beurre fin. Quand il est fondu j'ajoute 15 gr. de farine, et je mêle avec le fouet ou la cuiller de bois, *sans laisser bouillir*. Il suffit d'une minute pour bien amalgamer.

J'ajoute alors un quart de litre du jus de cuisson bouillant, en mélangeant bien avec le fouet, et je tiens au chaud.

Je mets dans un bol une cuillerée à café de jus de citron, deux jaunes d'œufs crus — ceux dont les blancs ont servi à la clarification, — une pincée de poivre et 1 cuillerée de crème, ou, à défaut, de lait; 20 gr. de beurre.

Je mêle le tout, puis j'ajoute trois ou quatre cuillerées de sauce, doucement et sans cesser de tourner avec la cuiller de bois.

Quand le mélange est bien lisse, je le verse dans la casserole où se trouve le jus, je mélange et je laisse bouillir 4 ou 5 minutes en remuant doucement avec la cuiller de bois, comme quand on vanne une crème. Maintenant qu'il y a de l'œuf dans la sauce, il n'y a plus de danger que l'ébullition fasse prendre à la farine le goût de colle.

Au bout de ces 4 ou 5 minutes, la sauce est terminée. Je la passe à travers une mousseline, et je la laisse refroidir en promenant dedans la cuiller de bois.

Quand la sauce est à moitié froide, j'ajoute 30 gr. de beurre très fin, divisé en cinq ou six morceaux, et je remue jusqu'à parfait amalgame. La sauce doit avoir la couleur et la consistance d'une crème à la

vanille. Il faut l'employer dès qu'elle n'est plus que tiède.

Pour découper et dresser

Il s'agit maintenant de découper la poularde.

Je la pose sur la table, l'estomac en l'air, la tête vers moi. La maintenant solidement de la main gauche, j'enlève la peau de l'estomac; puis, avec un couteau un peu fort, je tranche à la surface de l'aile, de haut en bas, un peu en biais, de manière à lever une tranche peu épaisse. Et je continue, levant ainsi de 6 à 8 tranches, en m'arrêtant contre l'os du bréchet.

J'opère ainsi sur chaque aile, et j'ai soin de poser les tranches les unes sur les autres dans l'ordre où je les découpe, afin de pouvoir facilement les remettre à leur place.

Avec un cornet de papier (comme il a été encore indiqué récemment) ou, avec le plat d'un couteau, j'étends une légère couche de farce sur l'os que j'ai mis à nu. Je repose à sa place le dernier filet enlevé; sur celui-ci une couche de farce, puis le filet suivant et ainsi de suite.

Quand la poularde est reformée, je la lisse bien, de façon qu'on ne voie pas les jointures des filets, et j'applique sur la partie qui a été découpée ce qui peut rester de farce.

Je laisse raffermir une heure au frais avant de la glacer.

Pour glacer

Je pose la poularde sur un plat ou, de préférence, sur une grille.

Avec une cuiller j'arrose toute sa partie supérieure avec la sauce que j'ai préparée tout à l'heure. Celle-ci doit encore être assez liquide pour s'étaler facilement, mais elle doit en même temps être sur le point de prendre, afin de ne point trop couler. Le point juste est facile à apprécier.

cier, et il suffit de la faire attendre ou de la chauffer un instant pour l'amener au degré voulu. Si la première couche est trop mince, j'en applique une seconde; l'essentiel est de ne pas laisser d'aspérités. Je ne glace que l'estomac, laissant à nu les cuisses et le dessous de la poularde.

Dès que le glaçage est terminé, je décore avec la truffe. J'emploie des lames très minces de truffe cuite que je découpe en étoiles ou en losanges, et je les applique sur le ventre de la poularde en simulant un dessin quelconque.

Je laisse raffermir une dizaine de minutes, et je nappe la partie déjà glacée avec de la gelée à peine liquide.

Pour servir

Sur le milieu d'un plat long je mets une couche de gelée hachée sur laquelle j'équilibre la poularde. Et tout autour je pose des morceaux de gelée taillés en dents de loup ou autrement.

La garniture

On entoure souvent cette poularde de petits fonds d'artichauts. On garde un peu de la farce de la poularde, et on remplit chaque fond, moitié avec de la farce, moitié avec des jaunes d'œufs durs passés au tamis. Puis on glace toute la surface avec un peu de gelée. On alterne autour de la poularde les fonds d'artichauts avec les morceaux de gelée.

MAZARIN.

Jus pour braiser une Poularde

Nous résumons ici la manière de préparer d'excellent jus pour braiser la poularde à la Néva, dont nous donnons la recette d'autre part. Le jus ainsi obtenu peut, d'ailleurs, servir pour n'importe quel usage.

Proportions

Pour, environ, un litre et quart de jus :
500 gr. de gîte de bœuf ;

500 — trumeau de veau (morceau près du genou) ;

80 gr. de couenne ;

1/2 pied de veau ;

2 abatis de poularde ;

100 gr. de carotte ;

100 — d'oignon ;

10 — de sel ;

1 bouquet garni (persil, thym, laurier) ;

1 verre de vin blanc ;

2 litres d'eau.

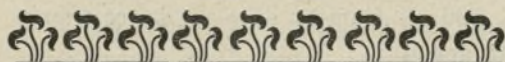
Garnissez le fond d'une casserole épaisse avec les couennes — le côté du poil en dessus. Sur les couennes étalez les oignons coupés en rouelles, puis les carottes coupées de même. Ajoutez le bœuf, le veau et les abatis ; vous mettrez le pied de veau seulement tout à l'heure.

Couvrez la casserole et mettez sur feu doux pour faire suer et « pincer », c'est-à-dire brunir légèrement, ce qui donnera au jus un ton ambré. Il faut pour cela une quinzaine de minutes. Le point est atteint quand on voit se dégager une légère fumée bleuâtre en même temps que l'odeur caractéristique de sucs caramélisés.

Ajoutez alors le vin blanc, l'eau, le sel, et portez à ébullition. Quand le liquide commence à bouillir, écumez comme un pot-au-feu ; puis ajoutez le bouquet garni, le pied de veau préalablement blanchi, couvrez la casserole et mettez-la sur feu très doux, de manière à obtenir une ébullition imperceptible. Laissez cuire ainsi pendant 5 ou 6 heures.

Au bout de ce temps, le jus doit être réduit à environ un litre et quart. Passez-le et employez-le pour mouiller la poularde à braiser.

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

MOULES A LA BORDELAISE
CROUTE AUX ŒUFS
SALSIFIS SAUTÉS
POMMES AU BEURRE



POTAGE PARMENTIER
PETITS SOUFFÉS AU FROMAGE
BAR SAUCE MOUSSELINE
CANARD SAUVAGE
CARDONS A LA CRÈME
BAVAROISE AU CHOCOLAT

ŒUFS MEYERBEER
RUMSTECK GRILLÉ
POMMES DE TERRE SOUFFLÉES
MARMELADE DE POMMES MERINGUÉE

POTAGE CRÈME D'ASPERGES
PETITES TIMBALES FINANCIÈRE
SELLE DE MARCASSIN SAUCE MOSCOVITE
RIS DE VEAU A LA MARÉCHALE
COQ DE BRUYÈRE
POULARDE A LA NÉVA
PETITS POIS A LA PARISIENNE
BOMBE GLACÉE

FILETS DE HARENGS LUCAS
MERLUCHE A L'ESPAGNOLE
SOUFFLÉ DE POMME DE TERRE
COMPOTE DE POIRES

POTAGE AUX HERBES
ACRAS DE MORUE
MACARONI EN TURBAN
HARICOTS VERTS A L'ANGLAISE
CRÈME A LA VANILLE
GÂTEAU A L'ORANGE

PETITS MERLANS AU BEURRE
PILAFF DE MOUTON A LA PARISIENNE
POMMES DE TERRE RICHELIEU
CROUTE AU MADÈRE

POTAGE OX-TAIL
BOUCHÉES A LA REINE
FILET DE BŒUF A LA ROSSINI
BÉCASSES ROTIES
PARFAIT DE FOIE GRAS
SALADE RUSSE
RIZ A L'IMPÉRATRICE



Gâteau à l'Orange

Voici le bon moment pour les oranges. Nous en profitons pour donner la recette d'un gâteau très fin, très délicat de goût. On peut le servir comme dessert, avec une crème à la vanille ou au caramel; il est encore parfait avec le thé de 5 h. ou celui du soir. Il se conserve bon et frais deux ou trois jours, et son exécution n'a rien de difficile, ni de coûteux. C'est une manière de pain de Gênes sans beurre, et c'est cette absence de beurre qui en rend la réussite facile. On peut piler à l'avance les amandes et les réserver pour le moment de préparer la pâte, car c'est la seule opération qui nécessite du temps et quelque peine.

Proportions

Pour un gâteau moyen d'environ 20 centimètres de diamètre :

125 gr. sucre en poudre ;
125 gr. amandes pilées ;
60 gr. fécule de pomme de terre ;
3 œufs entiers ;
1 orange ;

Gros comme une petite noix de beurre.
Temps de cuisson : 30 à 35 minutes.

Résumé

Piler les amandes très finement. Raper le zeste de l'orange. Battre les jaunes d'œufs. Y ajouter le sucre,

la fécule, les amandes, le jus et le zeste de l'orange. Ajouter les blancs battus en neige. Verser dans moule ou cercle garni d'un papier beurré. Cuire à four modéré.

Les amandes

Elles sont choisies d'une bonne qualité, afin de n'être ni desséchées, ni rances, et pesées sans leur coque. La peau doit être d'un jaune pâle; quand elle est foncée, brune, c'est une preuve que les amandes sont vieilles; il vaut mieux aussi prendre de grosses amandes, elles sont meilleures.

Jetez-les dans une petite casserole remplie d'un demi-litre environ d'eau bouillante. Faites reprendre l'ébullition. Retirez-les tout de suite, passez-les à l'eau fraîche et égouttez-les.

Mondez-les, en faisant glisser la peau entre les doigts, pour mettre l'amande à nu. Lavez-les encore une fois à l'eau froide, et après les avoir égouttées, posez-les sur un linge pour les mieux ressuyer.

Pour piler

Il faut absolument un mortier pour arriver à obtenir une pâte d'amandes convenable. Mettez-y une petite partie seulement des amandes, si le mortier n'est pas très grand, afin que toutes les amandes que vous pilerez soient en contact avec le fond du mortier, et non point les unes sur les autres. Avec le pilon, pilez doucement, pour les casser en petits morceaux d'abord, puis *frottez* ensuite le pilon, en appuyant bien régulièrement, pour faire passer successivement toute la pâte sous le pilon. On voit donc qu'il ne faut pas taper à grands coups, au hasard, avec le pilon, car en faisant ainsi on n'arriverait qu'à faire tourner la pâte en huile. Il faut que les amandes soient réduites en une pâte grumeleuse, dans laquelle on ne retrouve des fragments d'amandes que de la grosseur d'une grosse tête d'épingle, pas plus. A mesure que les amandes sont arrivées à

cet état, retirez les du mortier, et remplacez-les par de nouvelles. Vous pouvez aussi saupoudrer les amandes avec un peu de votre sucre en poudre, quand elles sont déjà à moitié écrasées dans le mortier; cela aide à finir la pâte sans qu'elle devienne trop huileuse. Il est très essentiel d'éviter cette huile qui rendrait la pâte lourde; il faut donc y veiller.

L'orange

Avec une petite râpe, très propre surtout, râpez toute la peau jaune de l'orange, en ayant grand soin de ne point entamer la peau blanche qui est âcre et lourde. Détachez bien de la râpe tout ce qui y reste attaché, et réservez de côté.

Coupez l'orange en deux, et exprimez tout son jus dans une tasse, à travers une passoire fine.

La pâte

Cassez les jaunes d'œufs dans une terrine; réservez les blancs dans une autre.

Dans les jaunes, ajoutez le sucre, et battez ensemble, jusqu'à ce que le mélange soit léger, mousseux, de couleur plus pâle qu'au début.

Saupoudrez alors avec la fécule, et continuez de battre le tout avec une large cuiller de bois. Ajoutez le zeste d'orange, les amandes pilées qui épaississent beaucoup la pâte; pour pouvoir continuer à la remuer, ajoutez le jus de l'orange aussitôt après, et battez bien le tout ensemble.

Il n'y a plus qu'à ajouter les blancs d'œufs, mais comme ce doit être fait juste au moment de mettre au four, il faut d'abord préparer le moule.

Le moule

Il faut un moule dit « à gènoise » ou « à manqué ». C'est-à-dire un moule rond, à bord légèrement évasé, et bas : 4 centimètres environ de hauteur; 20 centimètres de diamètre au fond; 22 centimètres

de diamètre à l'ouverture. Le bord peut être uni ou cannelé. A défaut, un cercle simple, posé sur une tôle, et ayant ces proportions à peu près, peut très bien faire l'affaire, à condition qu'il pose bien sur la tole, sans quoi la pâte coulante s'échapperait par-dessous.

Dans une feuille de papier blanc ordinaire, coupez un rond, à peine plus étroit que le fond du moule ou du cercle, de façon qu'il ne remonte pas du tout le long du bord. Beurrez-en les deux côtés, en y étalant le beurre avec le doigt. Beurrez de même le bord intérieur du moule. Appliquez le papier au fond du moule, en l'appliquant bien avec les doigts, de façon qu'il adhère parfaitement, sans qu'il y ait entre le moule et le papier des cloques ou bulles d'air qui feraient gondoler la pâte pendant la cuisson. Ce papier empêche la pâte de se tasser et de se resserrer sur elle même après cuisson.

Quand le moule est prêt, le four à point, de bonne chaleur modérée, vous préparez les blancs d'œufs.

Les blancs d'œufs

Il n'est pas indifférent de battre les blancs d'œufs d'une façon quelconque, car il arrive souvent qu'ils « grènent », c'est-à-dire qu'ils caillent en petits grumeaux fins, au lieu de former une belle mousse légère et lisse.

Pour éviter cet inconvénient, procédez ainsi. Mettez-vous au frais ; ajoutez à vos blancs un peu de gros sel marin ; un ou deux grains par blanc, qui ne feront que relever la fadeur des blancs dans la pâte. Avec le fouet en fil de fer étamé, commencez à les battre à petits coups légers, mais pas vite. Puis vous activez peu à peu la vitesse, et ce n'est que quand vous voyez les blancs monter en mousse d'un blanc grisâtre que vous augmentez le mouvement du fouet, jusqu'à ce qu'ils soient de-

venus d'un blanc éclatant et bien fermes. Ils doivent supporter les dents d'une fourchette sans qu'elle y enfonce.

Tout de suite alors mélangez-les à la pâte.

Ayez une large spatule de bois ou une grande carte ferme. Prenez le tiers des blancs ; posez-le sur la pâte. Passez la spatule sous la pâte, ramenez-la sur les blancs, et ceci de chaque côté. Fendez la pâte avec la spatule, au milieu, et ramenez toujours ce qui est dessous par dessus. Ces mouvements indiqueront aux novices qu'il faut, pour conserver aux blancs en neige toute leur légèreté pendant la cuisson, apporter à leur mélange des soins particuliers. Ne jamais les tatouiller au hasard, à petits coups. Toujours les mélanger à larges coups bien prévus, bien compris, et le moins nombreux possible.

Recommencez de même avec semblable quantité de blancs. Puis la troisième et dernière fois. Tout ceci doit être fait très rapidement, en deux minutes pour le tout.

Versez alors tout de suite dans le moule, en inclinant la terrine et en y faisant couler la pâte, sans interruption. Secouez et tapotez légèrement le moule sur la table pour égaliser la surface de la pâte. Celle-ci ne doit remplir que la moitié de la hauteur du moule à peu près.

Mettez immédiatement au four.

La cuisson

Le four doit être d'une bonne chaleur modérée, pas trop forte, mais bien égale ; le plancher du four ou « sole » doit être assez chaud pour que le gâteau prenne couleur au fond, car lorsqu'on le démoulera, c'est le dessous qui sera le dessus du gâteau. Si la chaleur est trop forte du haut, le gâteau en colorant trop vite forme croûte, et ne monte plus assez. Il faudrait alors le garantir tout de suite par un papier qu'on pose sur les bords du moule, et

non pas directement sur la pâte à laquelle il collerait.

Le mieux est de mettre le moule, dès le début, dans la partie inférieure du four, qui dans presque tous les fourneaux de fonte actuels est divisé dans sa hauteur par une plaque de tôle mobile. De cette façon, le fond du moule, directement en contact avec le plancher ou « sole » du four chauffe mieux, et la surface du gâteau est abritée de la forte chaleur du foyer, même quand ce dernier est tempéré par des glissettes de tôle.

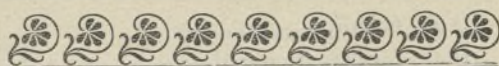
La pâte doit monter peu à peu, très également, sans bomber en dôme, et elle double de hauteur. Mais elle ne gardera pas cette hauteur, et quand le gâteau sera tout à fait cuit elle aura baissé, et quand il sera refroidi il aura encore tassé, au point de revenir à peu près à la hauteur qu'avait la pâte quand elle a été versée dans le moule.

Comptez une bonne demi-heure de cuisson. La coloration ne doit commencer qu'après un quart d'heure de cuisson. Tout ceci règle donc pour la façon de conduire cette cuisson. On voit qu'elle est complète quand le gâteau, s'étant déjà affaissé, se détache tout autour des bords du moule, et qu'il présente en même temps une certaine fermeté, tout en gardant de la souplesse sous le doigt.

Démoulez-le alors sur un tamis de crin ou une grille, le côté du papier en dessus, afin qu'en refroidissant l'air circule autour et que toute humidité s'évapore.

Ne retirez le papier que lorsque le gâteau est absolument froid, sans cela vous détacheriez des plaques de pâte sèche qui nuisent au bon effet du gâteau. C'est comme nous l'avons dit, la partie qui était recouverte de papier qui devient le dessus du gâteau.

LA VIEILLE CATHERINE



MOULES A LA BORDELAISE

CETTE recette est tout à fait au maigre, par conséquent, sans addition de jus ou de glace de viande. C'est pourquoi il est indispensable de mettre une assez forte proportion de beurre dans les moules ainsi préparées, et les quantités que nous indiquons ne doivent être modifiées en aucune façon ; le plat est alors exquis, « à s'en lécher les doigts », c'est le cas de le dire ici. Les maîtresses de maison économes devront d'ailleurs considérer que le prix des moules mêmes étant très modeste, on doit faire quelques concessions sur celui de l'assaisonnement.

Cette recette n'a rien de compliqué comme exécution, le temps indiqué n'est point absorbé par des préparatifs, il est seulement nécessaire à la cuisson lente des légumes pour la sauce, et il ne saurait être abrégé. Il faut que ces légumes soient absolument cuits et fondants.

Nous indiquons tous les soins scrupuleux qu'on doit apporter au nettoyage des moules. C'est la partie la plus longue et la plus fastidieuse des opérations ; aussi les cuisinières ont-elles peu d'enthousiasme pour les plats de moules, d'une façon générale. Il est bon que les débutantes connaissent, par le détail, la façon de procéder, pour la saveur et pour l'hygiène du plat en même temps.

Proportions

Pour 5 ou 6 personnes :

2 litres de petites moules ;

4 décilitres de vin blanc ;

150 gr. de beurre ;

50 gr. oignon ;

50 gr. carotte ;

10 gr. échalote ;
10 gr. feuilles de persil ;
Une cuillerée à bouche de purée de tomate ;

1/2 feuille de laurier ; un brin de thym ;
pincée de poivre de Cayenne ; une demi-cuillerée à café de jus de citron.

Temps nécessaire : 1 h. 1/2.

Résumé

Blondir dans du beurre l'oignon, la carotte, l'échalote, tige persil, laurier, thym. Mouiller avec vin blanc, cuire doucement.

Ouvrir les moules sur feu vif avec vin blanc, tige persil. Egoutter. Enlever une coquille.

Remettre sur le feu l'eau des moules ; ajouter les légumes, la tomate, persil haché, poivre. Réduire. Ajouter les moules, le beurre, le citron. Sauter tout ensemble. Servir brûlant.

Les légumes

C'est par là que vous commencez, car il leur faut une heure et demie de cuisson en tout.

Epluchez oignon, carotte, échalote. De la carotte ne prenez que le rouge, et laissez la partie jaune intérieure qui n'a point de goût. Coupez oignon et carotte en tous petits morceaux de deux millimètres de côté seulement. C'est, en somme, comme s'ils étaient hachés, quant à la finesse des morceaux. L'échalote est coupée dans des dimensions semblables. Emiettez très finement le laurier, le thym. Ayez un peu de tige de persil, non point de la racine, simplement un petit brin de tige menue, de la longueur du petit doigt, que vous coupez en tout petits morceaux.

Mettez tout ceci dans une petite casserole en cuivre étamé, épaisse, pour qu'elle ne brûle pas. Ajoutez y 50 gr. de votre beurre. Posez sur feu doux. Couvrez la casserole, et laissez doucement mijoter pendant une demi-heure. De temps en temps, remuez et examinez si la cuisson marche bien. Rien ne doit brunir. Au bout du temps indiqué, les légumes ont dû

prendre seulement une teinte blonde, claire, tout à fait égale, due à ce qu'ils ont absorbé du beurre peu à peu. Ils doivent être amollis, fondus, avec l'apparence de fruits confits pour la couleur et la consistance. Versez-y alors la moitié du vin blanc, soit 2 décilitres. Posez la casserole sur feu plus vif pour amener une prompte ébullition. Dès qu'elle est bien déclarée, couvrez la casserole que vous ramenez sur le même feu doux du début. Laissez alors bouilloter tout doucement juste un petit bouillon égal et tranquille, pendant 1 heure.

Au bout de ce temps, le liquide doit être entièrement réduit, c'est-à-dire que le tout ne doit plus former qu'un mélange humide, comme une sorte de petite marmelade moëlleuse. Il est alors prêt pour la sauce, et peut être gardé de côté jusqu'au moment de le joindre aux moules.

Pendant que les légumes, ou plutôt la « mirepoix » de légumes, selon le terme culinaire, cuisait, on aura eu tout le temps de nettoyer et de préparer les moules de la façon suivante.

Les moules

Il faut, de préférence, toujours choisir les moules de petite espèce ; leur qualité est bien plus fine que celle des grandes moules noires.

Ne les mettez pas à tremper dans l'eau avant de les avoir nettoyées, parce qu'elles s'y ouvriraient et perdraient leur eau de mer.

Commencez donc par les nettoyer. Avec un petit couteau, coupez les filaments qui les relient en groupes. Ratissez les coquilles avec le couteau, de façon à les nettoyer à fond. Comme on doit, pour les servir, laisser une coquille, que l'eau de leur cuisson doit être utilisée dans la sauce, il est de toute nécessité que ces coquilles soient aussi propres, aussi nettes que possible.

Tandis que vous nettoyez ainsi les

moules, examinez-les bien, au fur et à mesure, afin de vous assurer que toutes sont fraîches. Les coquilles doivent être hermétiquement closes. Si vous en voyez qui baillent, même légèrement, à peine de l'ouverture où l'on glisserait une lame de couteau, frappez un petit coup sur la coquille avec le dos du couteau. Le bruit et le choc feront refermer la moule si elle est bien vivante. Dans le cas contraire, si les coquilles continuent d'être disjointes, c'est que la moule est morte et alors il faut absolument la jeter, car elle est mauvaise et elle risquerait de rendre malade.

Au fur et à mesure que les moules sont ainsi nettoyées et examinées, mettez-les dans une terrine quelconque *sans eau* pour le moment.

C'est seulement quand toutes les moules sont ratissées, que vous ajoutez l'eau nécessaire pour les laver. Elle ne doit pas être abondante, juste ce qu'il faut pour qu'elles en soient recouvertes. *Tout de suite* alors, brassez les moules vivement, en faisant s'entrechoquer les coquilles de façon qu'elles produisent ainsi un bruit qui les empêche, les moules, de s'ouvrir. Ceci pour éviter toujours qu'elles perdent leur eau.

Egouttez les moules en les retirant de la terrine ; jetez l'eau, en prenant grand soin de faire couler aussi le sable. Remettez les moules dans la terrine, de l'eau fraîche par dessus, lavez de nouveau, égouttez, et recommencez encore une fois, de la même façon, jusqu'à ce que l'eau reste parfaitement propre et limpide. Quand on se borne à vider l'eau de la terrine en y laissant les moules, le sable et la vase restent au fond de la terrine, et le nettoyage n'est pas complet. Tout ce nettoyage des moules est un peu long à faire, mais c'est inévitable. Egouttez-les finalement avec grand soin.

La cuisson

Prenez une casserole quelconque, ou pour simplifier, prenez tout de suite celle dans laquelle vous ferez sauter les moules dans leur sauce. C'est une sauteuse à bords bas qu'il vous faut ; mais une simple poêle en fer, du modèle qui sert pour les omelettes fera d'autant mieux l'affaire qu'elle chauffe encore plus vite que la sauteuse en cuivre étamé, qu'elle est plus légère à manier.

Versez-y 2 décilitres de vin blanc pour ces quantités. Mettez-y les moules avec une tige de persil. Couvrez d'un couvercle, et posez sur un feu vif. Au bout de 2 ou 3 minutes, le liquide doit monter en bouillonnant comme du lait. Retirez alors du feu, faites sauter, pour amener les moules du fond par dessus, et tenez au chaud, bien couvert toujours, sans cuire davantage, pendant 5 minutes ou un peu plus, jusqu'à ce que toutes les moules soient ouvertes. Si vous les laissez sur le feu pendant ce temps, l'ébullition les racornirait, les rendrait jaunes et coriaces.

Quand toutes les moules sont ouvertes, enlevez leur une des coquilles, celle à laquelle elles ne sont pas attachées. Prenez soin de faire cela au-dessus de la casserole pour bien recueillir tout l'eau qui s'en échappe. Mettez les moules au fur à mesure dans un plat quelconque. Quand elles y sont toutes, couvrez le plat que vous gardez au tiède pendant que vous préparez la sauce, ce qui n'est pas long.

La sauce

Versez l'eau de cuisson des moules dans un bol à travers une fine passoire. Laissez-la reposer 3 ou 4 minutes.

Prenez la sauteuse ou la poêle ainsi que nous l'avons indiqué, très soigneusement rincée, si elle a déjà servi, afin de n'y retrouver aucune trace de sable.

Versez-y l'eau de cuisson des moules,

très doucement, pour ne point laisser couler le petit dépôt du fond. La quantité de cette eau de cuisson est variable, car elle dépend des moules qui n'en contiennent pas une proportion toujours égale. Ajoutez les légumes de la petite casserole, la tomate, le persil haché, le poivre de Cayenne. Posez sans couvercle sur un très bon feu pour faire bouillir fortement jusqu'à ce que le liquide ait réduit de plus de moitié, au-dessous d'un décilitre pour ces proportions. Dans une poêle, c'est l'affaire de 3 à 4 minutes.

Tout de suite, alors, ajoutez les moules, le jus de citron et en même temps le reste du beurre cassé en petits morceaux gros comme des marrons pour qu'il fonde plus vite. Agitez doucement la casserole sur le feu, en la tenant par la queue et en inclinant de côté et d'autre, de façon à faire circuler partout le beurre pendant qu'il fond. Faites sauter ensuite les moules une ou deux fois, en secouant la casserole. Dès que le beurre est absolument fondu et mélangé et les moules très chaudes, vous pouvez servir. Il n'y a pas d'inconvénient à laisser le beurre chauffer ici quelques instants, car il faut que les moules soient bien imprégnées d'assaisonnement et *absolument brûlantes*. Goûtez pour l'assaisonnement. Versez-les dans un légumier chauffé et servez avec assiettes chaudes.

LA VIEILLE CATHERINE.

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.



M A T I N É E S

« Madame X... sera chez elle le dimanche 20 de 5 à 7

Tour de valse ».

Qui peut sonder les abîmes de perplexité dans lesquels la lecture de ce simple petit carton plonge les débutants à leur aurore, et jusqu'aux mondains les plus au courant des us et coutumes de ce clan peu nombreux, mais omnipotent, qui compose le Paris élégant ? De mode récente en somme, les matinées ne sont pas encore assez acclimatées dans nos habitudes pour qu'il se soit établi à leur endroit un code invariable connu de tous. Aussi, et c'est là un des arguments qu'on a élevés contre elles, le manque d'ensemble dans la tenue des invités y apporte-t-il souvent quelque chose d'un peu disparate nuisant au coup d'œil général. Ne pourrait-on fixer une fois pour toutes les règles adoptées dans les milieux les plus « smart », — soyons dans le mouvement, — et dire avant tout qu'une matinée n'étant pas une soirée, porter pour celle-là la toilette destinée à celle-ci, est une véritable hérésie qui semble dénoter ou l'absence totale d'occasions de sorties du soir, ou, pis encore, une ignorance absolue de l'esprit qui a présidé à la mise en vogue de ces réunions.

Elles sont du reste de bien des sortes : il y a le « 2 ou 3 à 7 » qui comprend des invités effectifs, — les parents ne comptant, ô férocité filiale, que pour la place occupée, — de 4 à 20 ans... ou au delà, mais la partie féminine avoue rarement l'au delà. Ces matinées se donnent surtout dans les familles où les enfants d'âges différents s'espacent du baby à la jeune fille et au bachelier en philosophie. On les réunit donc à un public également divers : les tout petits arrivent les premiers dans leurs plus beaux atours, les garçons en costume marin ; celui-ci dans toutes ses interprétations : serge blanche à grand col de taffetas bleu pâle, velours sombre et col de guipure (cette combinaison aussi pour la blouse russe), chaus-

settes de soie, escarpins vernis. Les minuscules danseuses dans toutes les soieries claires, décolletées, gros nœuds aux épaules, bras nus, longs gants de soie, et tout un bichonnage de cheveux bouclés et ondulés très flou.

Ceux de la douzième année auront le complet anglais dit « Eton », ou la petite veste en drap, culotte courte, bas de soie, ensemble un peu sévère, mais il a déjà fallu dire adieu aux seyantes fanfreluches du jeune âge. Les fillettes auront aussi perdu la gentillesse de leurs épaules potelées qu'on ne reverra plus avant leurs dix-huit printemps, mais elles gardent leurs robes moussues et leurs cheveux épars, la natte unique qui pendait en cordon de sonnette, dégarnissant l'ovale de la figure, heureusement abandonnée pour le nimbe nuageux. Et tout cela s'ébat et saute follement jusqu'à l'instant psychologique du goûter, mais c'est tout. L'effort de ces petites jambes trépidantes est donné, « l'homme au sable » semble s'être trompé d'heure et vient bientôt. Tout ce monde est las, somnolent, et s'égrène peu à peu. Le salon va appartenir aux aînés qui jusque-là regardaient d'un œil protecteur, mais qui vont réclamer leur tour.

C'est à ce moment que vont paraître les fameuses hérésies. Parmi ces jeunes danseurs, bon nombre sont dans la lune de miel du premier habit noir, et alors vous jugez de la tentation : M. Max ne se parerait-il point d'une auréole virile en se montrant aux yeux de son flirt, — le flirt s'approprie à tous les âges — dans la gloire de ce vêtement interdit aux plus jeunes générations ? Abusé, le pauvre arborescent l'habit... erreur ! horreur ! pas d'habit, jamais d'habit dans le jour, pas même de smoking ! Et puisque cet âge n'admet point encore la cérémonieuse redingote, la jaquette tout simplement, jaquette noire, gros bleu, ou marengo — un gris fer mélangé de blanc — en corkscrew ou en cheviot pelucheuse, le pantalon assorti ou plus clair, le gilet et la cravate de fantaisie, *très* fantaisie, parfois même *trop* fantaisie pour le goût des « ancêtres », mais d'un chic sport spécial ; le chapeau haut de forme ou le feutre, mais moins encore le claque que l'habit.

Pour les jeunes filles, la première question qui se pose est celle du chapeau : en mettra-t-on un, ou pas ? Grave problème... Résolument répondons *non* : la règle est le chapeau, l'exception n'existe que pour les *très* jeunes têtes à peine promues à la dignité du chignon relevé, et de qui la garde robe ne comporte peut-être point encore le grand chapeau élégant destiné à ces occasions.

Mais à la dix-huitième année, il n'est plus permis d'exceptions : aussi le « 5 à 7 » pur et simple consacré aux jeunes filles déjà « sorties » comme on dit en Angleterre, comporte-t-il une rivalité de chapeaux plus séduisants les uns que les autres, plus volumineux aussi. Et cela semble assez mal combiné, les mouvements du corps — si lentement onduleuse que soit la valse — se répercutant jusque dans la coiffure et en augmentant parfois l'orientation d'une façon inattendue et fâcheuse. Puis il menace aussi les yeux du danseur, ce bord malencontreux. Mais qu'importe tout cela, le grand chapeau est joli, seyant, il a je ne sais quel air de grâce conquérante et juvénile que rien ne saurait remplacer. Avec cela, ceux de cet hiver, feutres souples de tous les tons pastels, couronnes de fleurs, grands enroulements de tulle fixés par de larges boucles, tous semblent créés exprès pour ces réunions ; ils complètent l'impression de recherche soignée que doit donner l'ensemble de la toilette. Robe de drap claire, demi-longue, haut colletée, des manches mitaines, un gracieux chiffonnage de mousseline de soie au corsage piqué d'une touffe de fleurs. Ou bien la légèreté : du crêpe de Chine, du chiffon de soie plissé et replissé dans tous les tons de mauve, rose, bleu et blanc (car les nuances du blanc ne se comptent pas), du linon uni ou brodé, et pour cette note un peu plus habillée, une petite ouverture arrondie, entourée d'un fichu Lamballe, ou voilée d'une guimpe intérieure à clair. Peut être des manches au coude, mais, en aucun cas, pas le vrai décolletage qui, pour le coup, jurerait grandement à côté de la redingote des danseurs, obligatoire dès qu'ils ont dépassé l'âge de St-Cyr et des inscriptions de droit ; il dénaturerait le caractère de la toilette

qui doit s'inspirer, en la simplifiant, de la toilette de casino de Maman, cet été.

Et Maman, au fait, que mettra-t-elle ? Là, il est bien entendu que toute « Madame » invitée, mère, ou même très jeune femme, doit avec abnégation accepter son rôle de second plan. Mais est-ce à dire qu'elle abdiquera pour cela ses jolies habitudes d'élégance ? Non pas, mais sa mise différera nettement de celle des danseuses. D'abord, pas, jamais de décolletage, pas même de transparences ; le montant le plus strict. Une robe de visites, mais de visites fort habillées, complétée d'un boa de plumes ou de chenille, d'un renard ou d'une étole en fourrure ; peut-être même du collet de zibeline rejeté négligemment en arrière ; et du manchon de fantaisie tout floconneux de mousseline de soie, de dentelles et de fleurs, à moins que celles-ci ne l'envahissent en entier, — quelques audacieuses l'ont même essayé en fleurs naturelles — et que le manchon devienne simplement un bouquet un peu tassé. Je lui préfère le contraste heureux d'une belle fourrure égayée seulement d'un paquet de roses. Boa et manchon destinés à augmenter l'impression d'être là en spectatrice désintéressée. Pas de grands chapeaux, mais des toquets sous leurs aspects les plus séduisants : tulle d'or voilé de noir ou de blanc, dentelle constellée de cabochons de pierreries multicolores, genre chapeaux de théâtre ; en résumé une note attrayante qui sera un des éléments de succès de la réception. Ces matinées sans parents — jeunes et jolies mamans, pères causeurs aimables — aissent dans le souvenir une sorte de lacune.



Un nouveau genre d'invitation commence à se répandre :

« De 5 heures à minuit,
On dansera. »

C'est-à-dire trois ou quatre valses préliminaires, un souper assis et un cotillon ; ceci tient de la soirée bien plus que de la matinée, aussi les hésitations recommencent dans l'esprit des novices. Là, disons que la partie

d'après-midi étant considérée comme un simple prélude, on arrive rarement avant l'heure du dîner ordinaire, et la tenue du soir redevient indiquée pour les danseurs et leurs valseuses. Mais, quand même, il y a un peu de mélange ; et, comme toute chose hybride, cette réunion qui participe à la fois de deux choses opposées, semble porter le poids des défauts de chacune plus que le charme de leurs qualités.

SYBIL DE LANCEY.

Potage hygiénique

AU

TAPIOCA-BOUILLON BOUDIER

Faites doucement revenir au beurre du blanc de poireau haché avec un volume égal d'épinards hachés aussi. Mouillez avec la quantité d'eau nécessaire au potage. Couvrez et laissez mijoter une bonne heure. Ajoutez le tapioca-bouillon Boudier en pluie dans le liquide bouillant. Couvrez, laissez pocher au chaud sans bouillir. Ajoutez un morceau de beurre avant de servir.

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 0/0 sur tout achat de 16 fr. aux bonnées du *Pot-au-Feu*.



ALIMENT DES ENFANTS

Le Vin Mariani

Ce vin, désormais célèbre, dont l'Angleterre et l'Amérique consomment par an plus d'un demi million de bouteilles, dont l'usage a pénétré dans toutes les classes de la société européenne et qui rend journellement aux femmes, aux vieillards, aux enfants, aux affaiblis, aux convalescents de tout âge, d'inappréciables services de reconstitution vitale, est préparé par Mariani dans son usine de Neuilly, avec un bordeaux généreux, toujours originaire du même vignoble, absolument pur. La combinaison de la Coca avec le tannin et les légères traces de fer que renferme naturellement le vin de Bordeaux, en fait le plus efficace des toniques.

COURRIER

Toute demande de renseignements doit être accompagnée d'une bande de journal ou, à la rigueur, lisiblement signée avec adresse. Il n'est tenu aucun compte des lettres ne remplissant pas ces conditions.

Il est répondu dans la mesure du possible.

Les recettes déjà parues ne sont résumées qu'exceptionnellement, et quand la place le permet, le courrier étant avant tout réservé aux renseignements inédits et d'un intérêt général.

Nous ne pouvons envoyer de recettes par lettres.

Savoie. — Sablés : 250 gr. farine, 180 beurre, 90 sucre, parfum quelconque. Détremper avec un œuf ou du lait.

J. B. — Si vous trouvez votre sauce béarnaise trop fade, il est bien simple de corser l'assaisonnement selon votre goût.

C^{tesse} de G. — Faire mariner une nuit les truffes avec cognac et épices, pas de sel, et lard râpé. Les introduire dans la poularde.

C^{tesse} A. de S. — Recette parue, ne pouvant être résumée.

C^{tesse} de R. — Pâte à beignets : 125 gr. de fa-

rine, 5 sel, 2 décil. lait, 1 cuillerée eau-de-vie, 1 huile, 1 œuf.

Vesoul. — Préparez comme le chevreuil.

Plusieurs abonnées. — Veuillez lire l'avis qui suit le sommaire. L'impossibilité de vous envoyer des numéros détachés des années antérieures est absolue. Vous n'avez, d'ailleurs, qu'à vous en prendre à vous-même, s'il vous manque des numéros anciens : l'année dernière nous avons annoncé que nous sacrifions un certain nombre de collections pour permettre aux abonnés anciens de se procurer les numéros égarés. Nous ne saurions être moralement responsables de ce que vous avez négligé durant plusieurs mois de nous les réclamer et le regrettons.

Gravelines. — Ce sont des anneaux en pâte de génoise, additionnée d'amandes.

M. F., Allier. — Pâte insuffisamment desséchée et beignets insuffisamment cuits ; ils retombent parce que l'humidité intérieure n'est pas évaporée. Ce glaçage s'obtient avec du fondant : la préparation est toute différente. — Faites dégorger plus longtemps en renouvelant l'eau, et empêchez le contact de l'air pendant la cuisson. — Le fritot de volaille se prépare comme vous l'indiquez.

22.227 — Veuillez lire l'avis qui suit le sommaire.

G., Epernay. — Impossible de résumer utilement la recette de la brioche, qui a paru. — Renoncez à préparer les tripes, on ne les obtient bonnes qu'en très grande quantité.

(Voir la suite à page VIII.)

Poulardes truffées.

Parfaits de foie gras.

Pâtés de Grives des Cévennes.

Pintades farcies.

Nous continuons à en fournir jusqu'à nouvel avis.

Pour renseignements, voir le précédent numéro.

COLLECTIONS

Voir page VII.

A 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^d de Strasbourg, Paris.**

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

DENTIFRICES DE BOTOT Exiger la Marque:
BOTOT, 17, r. de la Paix

FÉVRIER GASTRONOMIQUE

POISSON

Le saumon est de moins en moins abondant, et les prix sont fort élevés. Les petits saumons, d'environ 3 kilos, valent de 12 à 14 fr. le kilo; le saumon coupé coûte 14 francs.

La truite saumonée est peu abondante. Elle pèse de 1 kil. 500 à 2 kil. 500 et varie d'un jour à l'autre, de 14 à 18 fr. le kilo. Ces prix ne baisseront sensiblement que lorsque le temps sera au doux fixe.

La petite truite de rivière est moins chère : 8 à 10 fr. le kilo.

Le turbot et la barbotte sont chers : 5 fr. à 6 fr. Ces cours ont même été dépassés, par suite des tempêtes.

Le bar vaut de 5 fr. à 5 fr. 50 le kilo; le mulot, 4 fr. à 4 fr. 75.

La sole vaut de 4 fr. 50 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 ne sont pas très grosses, environ 1 kilo : 2 fr. à 2 fr. 25 pièce.

Le colin vaut 2 fr. 50 le kilo.

Le cabillaud varie de 1 fr. 75 à 2 fr. le kilo. Mais les plus petits pèsent souvent environ 3 kilos et depuis quelque temps, il n'en arrive que deux ou trois fois par semaine.

Le merlan est assez abondant : 1 fr. 75 à 2 fr. le kilo.

La saison des harengs est finie.

Pas de changement sur le maquereau : 80 cent. à 1 fr.

Coquilles Saint-Jacques : 15 à 20 centimes.

La langouste et le homard conservent leurs cours exorbitants : Langouste : 7 fr. 50 à 8 fr. le kilo.

Le homard, qui vaut 6 fr. 50 à 7 fr. 50, manque complètement certains jours.

Les écrevisses sont chères. Pour bisque : 14 à 16 fr. le cent. Pour bûisson : 30 cent. à 1 fr. la pièce.

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

CAUSERIE DU FOYER

Les victimes tardives de l'influenza

L'influenza s'est acclimatée chez nous; elle ne procède plus par des visites à grand tapage; les épidémies sont très rares, c'est par cas isolés qu'elle continue chaque hiver à frapper les faibles les imprudents et les vieillards. Mais si dans sa nouvelle manière d'être, les symptômes aigus ont semblé s'atténuer, les conséquences tardives n'ont cependant pas cessé de revêtir un caractère de gravité qui rend cette affection toujours redoutable par ses surprises. Ainsi il n'est pas rare qu'au moment où on croit le malade entré en convalescence, on ne voit soudainement se déclarer les accidents les plus étranges, comme la paralysie, la surdité complète, l'abolition de la vue, ou des complications graves du côté des voies respiratoires, des reins, etc.

Que faire pour éviter ces accidents ? 1° Assurer

une circulation parfaite par la Kola, afin d'éviter les congestions et les embolies; 2° activer l'épuration rénale par l'iode, qui est en même temps un dépuratif hépatique et intestinal; 3° permettre à l'organisme de refaire les globules nerveux par une alimentation copieuse et réparatrice : c'est la coca qui permet d'atteindre ce but; 4° calmer la température par le quinquina, et tonifier le système nerveux par les glycérophosphates.

Kola, iode, coca, quinquina et phosphates, telles sont, en résumé, les substances nécessaires pour éloigner toutes les complications de l'influenza, et c'est à elles que le *Vin Désiles* doit d'avoir été nommé le médicament de choix contre l'influenza et la grippe sa sœur.

Dans ces cas, les médecins administrent de préférence le *Vin Désiles* sous forme de grogs chauds qui peuvent servir de véhicules aux autres médicaments.

D^r ALÈQUE.

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), Lourches (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** Envoi du Catalogue sur demande

23, Place Vendôme, Paris

Le Gérant : A. DESBOIS

PARIS. — IMP. CHARLES SCHLATTER, 597, RUE SAINT-HONORÉ.