



NOISETTES DE VEAU PRINCESSE

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

Les noisettes de veau « princesse » sont des petites tranches de filet mignon, que l'on coupe et que l'on fait sauter comme un tournedos et que l'on accompagne d'une truffe et d'un fond d'artichaut garni de pointes d'asperges. C'est un mets fort délicat, tout indiqué en cette saison où le veau est excellent et où l'on n'a pas encore à sa disposition une grande variété de légumes frais. Il revient cher; mais, très simple à préparer, il constitue une jolie entrée pour un dîner. On peut encore le faire figurer avantageusement dans un déjeuner soigné. Enfin, il présente l'avantage de pouvoir être fait en petites proportions, pour deux ou trois personnes par exemple.

Proportions

Pour 6 personnes, nous prendrons :

- 6 tranches de filet mignon de veau, soit environ 650 grammes;
- 6 fonds d'artichauts;
- 3 bottes de petites asperges vertes;
- 2 à 6 truffes, suivant le luxe que l'on veut s'offrir;
- 125 grammes de beurre, soit un quart;
- 2 cuillerées environ d'excellent jus;
- 1 décilitre de vin blanc;

1/2 décilitre de madère et autant de cognac, pour la cuisson des truffes;

1/2 citron;

Sel, poivre, sucre, muscade.

La viande ne devant être cuite qu'au dernier moment, je m'occupe d'abord de la garniture.

Les fonds d'artichauts

Je commence par cuire les fonds d'artichauts.

Je choisis des artichauts de taille moyenne, jeunes et tendres. J'arrache la queue, enlevant ainsi les filaments qui resteraient dans le fond si je la coupais. J'enlève ensuite les premières feuilles vertes, puis je coupe toutes les autres feuilles au ras du foin. Il ne reste ainsi que le fond que je pare et que j'égalise en le faisant tourner contre la lame d'un couteau comme si je tournais un champignon. Dès qu'un fond est paré, je le frotte partout avec un morceau de citron, afin qu'il reste plus blanc, après quoi je le mets aussitôt dans l'eau où il va cuire.

Les feuilles ainsi enlevées sont perdues.

Ce serait une économie mal entendue de vouloir procéder autrement dans le but de les utiliser. En effet, si on détache les feuilles une à une, on emporte avec chaque feuille une partie du fond. En outre, si on fait cuire l'artichaut entier pour en manger les feuilles, le fond reste noir et a mauvais aspect.

Il faut environ 2 litres d'eau froide que j'acidule avec le jus d'un quart de citron ou avec une cuillerée de vinaigre, et dans laquelle je mets un morceau de mie de

pain rassis d'environ un quart de livre. Je ne mets pas de sel.

Tous mes fonds d'artichauts étant dans cette eau, je couvre la casserole et je porte à ébullition. Dès que l'eau bout, je ralentis le feu de manière à entretenir une ébullition presque imperceptible pendant à peu près 1 heure. Les fonds, tout en étant bien cuits, doivent rester légèrement croquants. On reconnaît que la cuisson est suffisante quand on peut les traverser avec une aiguille sans difficulté.

Je laisse alors les artichauts attendre dans leur eau de cuisson d'où je les retire, pour les passer au beurre, un quart d'heure avant de servir.

Les pointes d'asperges

Vingt minutes environ avant de servir, je m'occupe des pointes d'asperges et des truffes.

Je rappelle que l'on ne doit jamais couper les petites asperges, parce que, n'ayant aucun point de repère pour apprécier l'endroit où l'asperge cesse d'être bonne, on risque d'en perdre ou d'employer la partie dure.

Je coupe seulement la pointe extrême, qui est amère — gros comme une tête d'épingle — et je gratte très légèrement les petites feuilles naissantes qui se détacheraient pendant la cuisson et formeraient bouillie. Puis, tenant l'asperge dans la main gauche, je saisis de la droite l'extrémité comestible et je courbe l'asperge jusqu'à ce qu'elle casse. De cette façon, je n'ai que la partie tendre du légume.

Les asperges ainsi épluchées, il est bon de les laisser quelques instants dans l'eau pour les débarrasser de leur sable.

Maintenant, je choisis les plus belles asperges et j'en forme six petites bottes que j'attache à environ 2 centimètres de la tête. Après quoi, je tranche à 1 centimètre

de la ficelle, de manière à obtenir des petites bottes de 3 centimètres de long.

Je coupe ensuite le reste des asperges en petits morceaux longs d'environ 1/2 centimètre.

Je jette le tout dans l'eau bouillante très légèrement salée, et je laisse bouillir 10 minutes, à casserole *découverte*, pour que les asperges restent vertes. On peut employer une casserole en cuivre non étamé : les asperges conservent alors une nuance un peu plus jolie. Mais ce n'est pas indispensable.

Les asperges sont cuites au bout d'une dizaine de minutes. Je les retire alors de l'eau et je les égoutte. Elles peuvent attendre quelque temps sur un linge ou sur une assiette, mais pas dans leur eau.

L'eau de cuisson peut être utilisée avantageusement pour un potage quelconque.

Les truffes

Pendant la cuisson des asperges j'ai eu le temps de préparer les truffes.

Les truffes étant brossées et pelées, je les mets entières dans une petite casserole avec le madère, le cognac, le jus, sel et poivre.

Je couvre la casserole et je fais bouillir doucement 6 ou 7 minutes. Il faut avoir soin de ne pas forcer le feu, car le liquide monterait comme du lait et pourrait déborder.

Au bout de ce temps, je laisse les truffes au chaud dans leur cuisson jusqu'au moment de servir.

Les noisettes

La « garniture » étant ainsi préparée, je m'occupe des noisettes que l'on doit faire sauter seulement au moment de servir.

Il ne faut pas prendre les noisettes dans la longe proprement dite qui fournirait des tranches trop larges par rapport à la dimension des fonds d'artichauts. Il faut les

prendre dans le filet mignon du veau, qui mesure environ 4 ou 5 centimètres de diamètre.

On coupe les tranches sur une épaisseur de 4 centimètres et on les aplatit de façon à les réduire à peu près à 3 centimètres.

Dans une sauteuse je mets une cuillerée de dégraissis ou, à défaut, une cuillerée d'huile et environ 20 grammes de beurre.

Dès que c'est chaud, je mets les noisettes dans la casserole. Au bout d'un instant, quand elles sont bien saisies, je ralentis un peu le feu, et je les laisse cuire 4 minutes, à casserole découverte et à feu un peu moins vif que si je faisais cuire du bœuf.

Au bout de ce temps, je retourne la viande et je la laisse cuire encore 4 minutes sur le second côté.

Pour retourner les noisettes, il faut les soulever avec la fourchette en évitant de les piquer. Si on les pique, le jus sort et la viande brûle sur le côté qui touche le fond de la casserole.

Pour passer au beurre

Pendant la cuisson de la viande, je m'occupe de passer les artichauts au beurre et de lier les asperges.

Je commence par retirer les artichauts de leur eau, je les égoutte et je les saupoudre de sel.

Puis je prends un plat dans lequel je mets environ 10 grammes de beurre divisé en petits morceaux. Sur ce plat, je range les fonds d'artichauts sur chacun desquels je pose gros comme une noisette de beurre, soit environ 5 grammes. Je mets le plat au four doux où je le laisse environ un quart d'heure pour sécher les artichauts et leur faire absorber le beurre.

Maintenant, dans une petite casserole bien chaude, je mets les petits morceaux d'asperges, avec sel, poivre, muscade, une

pincée de sucre et 30 grammes de beurre divisé en morceaux. Je tourne la casserole pour mélanger le tout, et je tiens au chaud.

En mêlant avec une cuiller, on risque d'écraser les asperges et de les réduire en purée.

La sauce

Pendant ce temps, la cuisson de la viande doit être terminée. Je retire les noisettes et je les mets sur un plat que je tiens au chaud. Puis j'égoutte complètement la casserole de sa graisse, après quoi j'y verse le mélange de vin et de jus dans lequel ont cuit les truffes. Je gratte avec une fourchette pour détacher et dissoudre le jus du veau qui a glacé au fond de la casserole, et je fais réduire d'environ moitié, de manière que la sauce ait une belle consistance.

J'ajoute alors 50 grammes de beurre divisé en petits morceaux, quelques gouttes de jus de citron, et je lie la sauce hors du feu en imprimant à la casserole un mouvement circulaire, de manière que le beurre fonde bien sans tourner en huile et s'amalgame avec la sauce.

Je tiens au chaud, en évitant l'ébullition, pendant les quelques instants nécessaires au dressage.

Dressage

Je tranche le dessus et le dessous de chaque truffe, de façon qu'elle puisse tenir sur le plat et supporter la noisette et l'artichaut. Si je ne veux pas employer une truffe entière pour chaque noisette, je coupe la truffe par le travers en deux ou trois morceaux. La truffe, ici, remplace le croûton des tournedos ordinaires.

Les six croûtons de truffe étant rangés dans un plat du service, je pose une noisette de veau sur chacun d'eux. Puis, sur la noisette je place un fond d'artichaut rempli des petits morceaux d'asperges que j'ai liés au beurre tout à l'heure.

Enfin, dans chaque intervalle séparant deux noisettes ainsi dressées, je place un petit bouquet d'asperges les pointes tournées vers le bord du plat.

Je passe le plat un instant au four pour réchauffer le tout, et, après l'avoir retiré, j'arrose très légèrement de sauce les asperges qui remplissent les fonds d'artichauts. Je verse le reste de la sauce sur le tour du plat et je sers immédiatement. La sauce doit être courte.

Observations

Si on emploie des fonds d'artichauts conservés, on les met dans une casserole d'eau froide légèrement salée et l'on chauffe à peu près jusqu'à ébullition.

Ne pas les laisser séjourner dans cette eau, car ils bruniraient. Les égoutter, les essuyer et les passer au beurre comme les artichauts frais.

Si on emploie des truffes conservées, il suffit de les couper et de les dresser au dernier moment. Le jus qui se trouvait dans la boîte des truffes remplace le jus de cuisson des truffes fraîches et s'ajoute de même au jus de viande.

MAZARIN.



Collections et Reliures

Les années 1893, 1894 et 1895 ne sont vendues qu'à nos abonnés.

L'année 1893 (dix-sept numéros), forme un volume broché du prix de cinq francs, Paris et province ; six francs, étranger.

Les vingt-quatre numéros de 1894 sont livrés ensemble au prix de six francs, Paris et province ; sept francs, étranger. Mêmes conditions pour les vingt-quatre numéros de 1895.

Nos reliures électriques spéciales sont livrées au prix de 2 francs, prises au bureau. Franco, Paris ou province : 2 fr. 50.



Sole Grillée

CETTE façon très simple, bien que peu usitée, de préparer la sole apporte une agréable diversion aux fritures et aux gratins habituels. Aussi simple que rapide, elle est d'une grande ressource quand on n'a à satisfaire que deux ou trois convives, car elle fournit un « bon petit plat » toujours apprécié par les amateurs de poisson.

Proportions

Pour 2 ou 3 personnes :

Une sole, pesant 250 grammes, toute dépouillée ;

60 grammes de beurre ;

1 anchois dessalé ;

2 cuillerées à bouche de panure ou mie de pain rassis émiettée ;

2 cuillerées à bouche de bon vin blanc ;

1 cuillerée à café de jus de citron.

Temps nécessaire : 20 minutes.

La sole

Choisissez-la, cela va sans dire, d'une extrême fraîcheur. Videz-la, et enlevez la peau sur les deux côtés. Avec des ciseaux, rognez la queue et les barbes qui, sur le feu, brûleraient en communiquant une mauvaise odeur au reste. Lavez-la et essuyez-la bien ensuite.

Dans un bol chauffé ou dans une toute petite casserole, mettez la moitié du beurre à fondre.

Ne le laissez pas tourner absolument en huile, parce qu'il devient trop liquide et, appliqué sur la sole, ne retient plus aussi facilement la panure. Il suffit qu'il soit à l'état de crème coulante pour être étalé sur le poisson d'une manière égale.

Votre sole étant parfaitement séchée sur un linge propre, enduisez-la de beurre, sur un côté d'abord, pour commencer, et bien complètement, y compris la tête. Saupoudrez-la ensuite d'une pincée de sel fin et d'une petite pincée de poivre. Puis recouvrez-la d'une couche bien régulière de panure.

Retournez-la avec précaution, et procédez de même pour l'autre côté.

La cuisson

Préparez un feu de grillade *très doux*. Rien ne vaut pour cela la braise de bois ou le charbon de bois, et c'est avec ce système de calorique qu'a été expérimentée la recette. Le foyer de charbon de terre est trop desséchant ; la grillade au gaz, menée à petit feu, entretient à la surface du poisson une espèce de buée qui enlève à la préparation tout son caractère et la rendrait parfaitement insipide. A tout prendre, si l'on ne dispose pas de grillade à la braise, le foyer de charbon de terre, très couvert, est encore préférable au gaz.

Prenez un gril en fil de fer étamé, graissez-le légèrement avec gros comme un pois de beurre, ou un peu d'huile. Posez-le sur le feu pour le faire un peu chauffer d'abord. Puis placez-y votre sole et laissez cuire *doucement* pendant une dizaine de minutes. Le gril doit être suffisamment élevé au-dessus des charbons pour que ceux-ci ne touchent pas du tout le poisson.

Durant ce temps, il ne faut pas retourner la sole, mais se borner à la soulever, au besoin, avec une fourchette pour s'assurer qu'elle ne brûle pas, si l'on craint un petit coup de feu. Ce n'est que lorsqu'elle est absolument cuite sur le premier côté qu'on peut la mettre à cuire sur l'autre.

Enlevez-la avec précaution, à l'aide de deux fourchettes glissées entre le gril et la sole, afin que des fragments de panure ne

se détachent pas en trop grande quantité. Placez-la alors sur le côté non cuit, qui n'aura besoin que de 7 ou 8 minutes, étant déjà réchauffé par le voisinage de la partie cuite.

Pendant ce temps, préparez l'assaisonnement.

L'assaisonnement

Lavez à plusieurs eaux fraîches un bel anchois salé. Enlevez la peau et les arêtes, de façon à ne conserver que les filets. Il s'agit, bien entendu, d'anchois *salés* en barils et non pas d'anchois à l'huile dont le goût ne s'associerait plus de même façon avec le reste de l'assaisonnement. Hachez ces filets d'anchois très menu, et même écrasez-les avec la lame du couteau pour les réduire en purée.

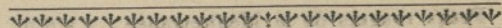
Mettez dans une toute petite casserole les deux cuillerées de vin blanc que vous faites chauffer jusqu'au premier bouillon, mais pas plus, sans quoi elles seraient vite évaporées. Ajoutez alors l'anchois haché, la seconde moitié du beurre et le jus de citron. Remettez sur un feu très doux pour faire juste fondre le beurre *sans bouillir*. La chaleur du vin et de la casserole y suffit presque. Ajoutez pincée de sel et de poivre.

Faites bien chauffer un plat du service, et, la sole étant à point sur son autre côté, enlevez-la du gril et posez-la sur le plat.

Arrosez-la avec l'assaisonnement qui doit l'humecter suffisamment comme une très courte sauce, et servez tout de suite.

Si le plat doit attendre — ce qui est toujours fâcheux — la sole et l'assaisonnement doivent être tenus au chaud *séparément*. Ce n'est qu'au moment de servir qu'il convient d'arroser le poisson.

LA VIEILLE CATHERINE.



Toute demande de changement d'adresse doit être accompagnée de 40 centimes en timbres-poste.



AVRIL GASTRONOMIQUE

POISSON

Les cours du poisson, qui sont restés fort élevés durant la semaine de Pâques, sont redevenus normaux. Les variations du temps amènent néanmoins des fluctuations sensibles.

Le saumon est cher, les envois d'Angleterre étant encore peu importants. Les petits saumons de 3 à 4 livres valent en moyenne 8 fr. 50 le kilo ; au-dessus de ce poids : 7 fr. à 7 fr. 50. Ces prix s'appliquent à des poissons entiers. Le saumon coupé, toujours plus cher, vaut 7 fr. 50 à 8 francs le kilo.

Le prix des truites saumonées varie dans de fortes proportions suivant leur grosseur. Les petites de 3 livres, très recherchées pour les dîners d'une dizaine de personnes, se vendent sur le pied de 12 fr. le kilo. Celles de 2 à 3 kilos valent 10 à 9 francs. Au-dessus de ce poids, les cours oscillent entre 7 et 8 fr. le kilo.

Petite truite de rivière : 7 à 8 fr. le kilo.

Le turbot et la barbu, qui ont valu de 5 à 6 fr. pendant une dizaine de jours, sont revenus à un cours raisonnable : 3 fr. 50 à 4 fr. le kilo, les petites pièces étant toujours cotées plus cher que les grosses.

Même observation pour la sole qui se vend de 4 fr. à 4 fr. 50 le kilo.

Le maquereau de Bretagne arrive fort irrégulièrement, par suite du mauvais temps : 70 à 80 centimes pièce — La Norvège envoie des maquereaux énormes, pesant souvent 1 kilo, qui ne sont bons à manger qu'au court-bouillon : 1 fr. à 1 fr. 25 pièce.

Le merlan, toujours très bon, est peu abondant : 1 fr. 75 à 2 fr. 25 le kilo.

Quelques dorades : 1 fr. 75 à 2 fr. pièce.

Le colin, qui arrive en ce moment, pêché à la ligne, est très beau. Ce poisson, assez recommandable, que l'on sert pour du bar dans beaucoup de restaurants, se détaille au prix de 1 fr. 75 à 2 fr. le kilo.

Petits rougets de la Méditerranée : 5 à 6 fr. le kilo.

Homards : 3 fr. 50 à 4 fr. le kilo — Langoustes : 4 fr. 50 à 5 fr.

Crevette rose : 12 à 25 fr. le kilo. Crevette grise petite : 2 fr. le kilo ; grosse : 4 fr.

Nous entrons dans la saison, toujours très courte, de l'aloise : 3 fr. 50 à 4 fr. pièce.

La pêche du poisson d'eau douce est fermée depuis le 15 avril.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Nous entrons dans la plus mauvaise période de l'année pour la volaille et le gibier.

Poulets : 4 à 6 fr. — Poulardes et chapons : 8 à 11 fr. — Petits poulets nouveaux : 3 fr. 50.

Dindons de Houdan : 16 à 20 fr. — Dindonneaux du Midi : 11 à 15 fr.

Canetons nantais : 4 à 6 fr. — Rouennais : 6 à 7 fr.

Les Pintades sont très chères : 5 fr. 50.

Gelinottes : 3 fr. 25 à 3 fr. 50. — Bécasses : 12 à 15 fr.

Le gibier d'eau est fort cher.

Le renne vaut toujours de 5 à 6 fr. le kilo ; le marcassin, de 6 fr. à 7 fr. 50.

Œufs de vanneau : 60 à 75 centimes.

LÉGUMES

Les haricots verts d'Espagne et d'Afrique touchent à leur fin. Ils sont encore très beaux : 1 fr. 20 à 1 fr. 75 la livre. Haricots du Midi : 2 fr. à 2 fr. 50. Haricots de serre : 4 à 5 fr.

Il faut renoncer complètement aux petits pois d'Afrique en faveur des petits pois de Bordeaux qui ne sont guère plus chers, bien faciles à reconnaître à leur cosse étroite et arrondie, tandis que les cosses d'Afrique sont larges et plates. Non écossés : 45 à 50 cent. la livre. Il faut à peu près 5 livres pour obtenir 1 litre de pois.

Pois écossés : gros, 1 fr. 50 le litre ; fins, 2 fr. 75 à 3 francs.

Fèves du Midi, non écossées : 25 et 30 cent. la livre.

Petites pommes de terre d'Afrique : 20 et 25 cent. la livre — Pommes de terre du Midi : 40 à 50 centimes.

L'artichaut d'Avignon, frais et vert, a remplacé l'artichaut d'Afrique toujours plus ou moins bronzé : 20 à 40 centimes.

Les choux-fleurs d'Angers touchent à leur fin : 30 à 50 cent. Leur préférer les choux-fleurs d'Avignon qui, depuis quelques jours, sont magnifiques : 50 à 60 cent.

Oseille et épinards : 15 et 20 cent. la livre.

Carottes nouvelles rondes dites « Crécy », cultivées à Paris : 1 fr. 75 à 2 fr. la botte. Ne pas les confondre avec la carotte longue du Midi,

peu recommandable, qu'on trouve à 1 fr. la botte.

Navets nouveaux, pas encore très bons : 75 cent. la botte.

Le temps est peu favorable à la poussée des morilles : 4 fr. 50 la livre.

Tomates de Marseille : 1 fr. 50 à 2 fr. la livre.

Rhubarbe de Paris : 1 fr. le paquet ; du Midi : 1 fr. 25.

Asperges de Lauris : grosses bottes : 15 à 18 fr. ; moyennes : 8 à 12 fr. ; petites : 2 à 4 fr.

Asperges de Perpignan en petites bottes : 1 fr. 50 à 2 fr. 25. — Asperges de Châtellerault : 2 fr. à 2 fr. 50.

Argenteuil extra : 16 à 20 fr. ; moyennes 8 à 12 fr.

SALADES

La laitue va être assez rare pendant quelque temps : la production des couches étant à peu près terminée : 15 cent. le pied.

La scarolle disparaît aussi pour quelque temps. Chicorée : 15 et 20 cent. le pied.

La meilleure salade, en ce moment, est la romaine dont un beau pied vaut de 30 à 50 cent.

FROMAGES DE SAISON

Brie, Camembert et Coulommiers sont toujours bons. Le Brie est excellent.

Les petits Suisses et le fromage frais à la crème commencent à être recommandables.

Gruyère — Roquefort — Hollande — Chester.

FRUITS

On trouve encore à 6 et 7 fr. le kilo du chasselas de Fontainebleau aussi beau que celui vendu 4 et 5 fr. la livre dans certains magasins. Le choix extra vaut de 8 à 9 fr. le kilo.

Gros raisin noir de Roubaix : 6 à 9 fr. le kilo.

Les grosses fraises « Docteur Morère » valent de 2 fr. 75 à 4 fr. la boîte de 12 à 18 fruits. Grosses fraises « Princesse » : 40 à 75 cent. le petit pot.

Les petites fraises de Marseille commencent à arriver : 4 à 7 fr. le panier d'environ 750 grammes. — Petites fraises d'Espagne : 3 francs à 3 fr. 50 le panier de 500 grammes.

Les mandarines sont finies. Les oranges de Blidah ne sont plus bonnes. On trouve de bonnes oranges d'Espagne à 15 et 20 cent.

Belles bananes à 25 et 30 cent.

La LIQUEUR HANAPPIER est la seule adoptée
par tous les vrais gourmets



Menus

ÉMINCÉ DE MOUTON AU RIZ
POULET GRILLÉ À LA DIABLE
ARTICHAUTS À LA TRÉSORIÈRE
CRÊPES SUZETTE

POTAGE VELOUTÉ
BARBUE SAUCE HOLLANDAISE
TIMBALE MILANAISE
NOISETTES DE VEAU PRINCESSE
PINTADES ROTIES
PATÉ DE FOIE GRAS EN CROUTE
PETITS POIS AU BEURRE
RIZ À L'IMPÉRATRICE

SOLE GRILLÉE
FILETS MAIRE
POMMES DE TERRE MAÎTRE D'HÔTEL
JAMBON À LA GELÉE
SALADE
GÂTEAU DE LORIENT

POTAGE À L'OSEILLE
POUPIETTES DE BŒUF
GIGOT D'AGNEAU
LANGOUSTE EN MAYONNAISE
CAROTTES NOUVELLES À LA CRÈME
CROQUETTES DE RIZ

ŒUFS À LA COQUE
COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES
POMMES DE TERRE AU FROMAGE
GALANTINE DE HURE
SABLÉS ET CONFITURES

POTAGE CROUTE AU POT
PETITS ROUGETS EN CAISSE
JAMBON AUX ÉPINARDS
POULET ROTI SUR CRESSON
SOUFFLÉ À LA VANILLE

ŒUFS BROUILLÉS AUX MORILLES
STUFFATO
FILET ET JAMBON FROIDS
SALADE DE ROMAINE
GÂTEAU À LA CASSEROLE

POTAGE AUX HERBES
CROQUETTES DE NOUILLES
FILETS DE LAPERAU SUR PURÉE SOUBISE
ALOYAU ROTI
CROUTES AUX CHAMPIGNONS
GÂTEAU DE POMMES

L'EXTRAIT DE VIANDE **LIEBIG** est INDISPENSABLE
DANS TOUTE BONNE CUISINE



POMMES DE TERRE AU FROMAGE

VOICI une excellente recette de cuisine locale, rapportée du pays même où elle est en honneur, c'est-à-dire de la Savoie. C'est aux Fontaines d'Ugines, dans un hôtel très fréquenté par les touristes allant de Chamonix à Aix, que nous en avons pris note, à la requête de plusieurs parisiennes aussi gourmandes que voyageuses. Très pratique en tout temps, cette recette permet, à cette époque où la pomme de terre nouvelle n'est bonne que sautée au beurre, de tirer agréablement parti des pommes de terre de l'ancienne récolte.

Proportions

Pour 4 ou 5 personnes :

750 gr. de pommes de terre non épluchées ;

125 gr. de bon fromage de Gruyère ;

25 gr. de beurre frais, soit gros comme un œuf de pigeon ;

2 œufs frais ;

1 décilitre de bon lait, soit un demi-verre.

Temps nécessaire : $\frac{3}{4}$ d'heure.

Les pommes de terre et le fromage

Choisissez de préférence des pommes de terre longues, afin d'obtenir des rondelles plus égales.

Pelez-les et coupez-les en tranches rondes très minces, pas plus épaisses qu'une

pièce de deux sous, et surtout bien égales

Vous pouvez prendre un plat creux en terre à feu, ou un plat en cuivre étamé ; mais le plat de terre brune grossière est infiniment préférable pour ce genre de cuisson, sans compter que son aspect ajoute encore au caractère rustique de la préparation.

Beurrez légèrement le fond et le bord du plat avec gros comme une noisette de beurre.

Disposez dans le plat *le quart* de vos rondelles de pommes de terre ; vous pouvez les installer comme des quartiers de pommes dans une tarte, en les chevaletant les unes sur les autres. L'important est de garnir le fond du plat très également à plat, sans creux, ni interstices.

Saupoudrez cette première couche de pommes de terre d'une pincée de sel, d'une prise légère de poivre, et du *quart* de votre fromage de Gruyère râpé.

Par-dessus, placez, en suivant les mêmes proportions, un second lit de pommes de terre que vous assaisonnez et saupoudrez de fromage de Gruyère râpé comme le premier. Et ainsi de suite, jusqu'à la quatrième couche. Vous avez ainsi quatre couches de pommes de terre et quatre couches de fromage superposées. C'est par une couche de Gruyère qu'on termine.

Les œufs

Battez dans une tasse les deux œufs entiers, jusqu'à ce qu'ils soient tout à fait délayés et légers comme une omelette, en y versant peu à peu le demi-verre de lait. Versez ce mélange sur les pommes de terre, par cuillerées, doucement, de façon à ne pas entraîner le fromage, et à humecter uniformément toute la couche de pommes de terre.

N'ajoutez une autre cuillerée que quand la précédente a été absorbée par le fond du plat.

Quand tout ce liquide est versé, divisez votre beurre en cinq ou six fragments que vous semez sur votre plat; cette façon de procéder remplace à la campagne le beurre fondu dont on arrose les gratins plus savants.

La cuisson

Maintenant, trois quarts d'heure au moins avant de servir, mettez le plat au four.

Il faut une bonne chaleur égale, mais point trop forte cependant, car la surface du plat ne doit colorer que vers la fin de la cuisson, et les pommes de terre doivent avoir le temps de s'imbibber et de cuire à l'intérieur. Il vaut donc mieux laisser dix minutes de plus dans un four modéré.

Pour être réussi le plat doit présenter à sa surface une belle coloration bien dorée, tandis que l'intérieur reste onctueux et légèrement mollet.

LA VIEILLE CATHERINE.



Potage rapide aux pointes d'asperges

ET AU

TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Faites cuire dans un litre d'eau bouillante, et à découvert, un petit bottillon d'asperges vertes. Vous les avez préalablement épluchées, lavées et coupées en petits morceaux. Quand les asperges sont cuites, un peu fermes encore, jetez dans la casserole quatre à cinq cuillerées de tapioca-bouillon. Couvrez et laissez pocher.

Versez dans la soupière, au fond de laquelle vous avez mis un morceau de bon beurre frais divisé en fragments. Mêlez pour faire fondre et versez.

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.



SOUFFLÉ A LA VANILLE

LES soufflés, que l'on varie à l'infini, constituent un des plus précieux entremets de famille. Outre qu'ils sont, en général, fort goûtés, ils présentent ce grand avantage de pouvoir être improvisés partout assez rapidement et de convenir aux estomacs les plus délicats.

Beaucoup de cuisinières n'arrivent pas à les « faire monter »; d'autres les servent brûlés ou imparfaitement cuits. Rien pourtant n'est plus facile à réussir. Il est essentiel, d'abord, d'avoir une bonne « bouillie »

La fécule fournit une bouillie plus légère que la farine et l'on obtient un résultat d'autant meilleur que l'on en met moins et que l'on met plus d'œufs. D'autre part, la question du four, comme nous le verrons tout à l'heure, a une importance capitale.

La formule que nous donnons aujourd'hui a été combinée en vue de rendre le succès facile tout en fournissant un soufflé très fin.

Proportions

Pour 4 ou 5 personnes :

2 décilitres 1/2 de bon lait, soit un verre et quart;

25 gr. de fécule de pommes de terre;
 25 gr. de beurre fin;
 100 gr. de sucre en poudre;
 2 jaunes d'œufs;
 3 œufs entiers;
 Le quart d'une gousse de vanille.
 Temps nécessaire : 40 minutes.

Le lait

De très bon lait est indispensable; si vous avez des doutes sur la pureté du vôtre, il faut le faire réduire en le faisant bouillir à découvert.

De toutes façons, avant d'être employé, le lait doit avoir bouilli, afin que l'on ne soit point exposé à le voir tourner après son mélange avec le reste. Il doit être refroidi, ou seulement tiède, au moment de le mélanger à la fécule qui, sans cela, se délayerait mal.

La bouillie

Prenez une casserole émaillée ou en cuivre étamé, à fond légèrement arrondi, pour pouvoir y promener avec facilité la cuiller, tandis que vous délayerez votre bouillie.

Mettez-y la fécule, et versez-y peu à peu le lait froid ou tiède, en mélangeant bien pour qu'il ne se forme pas de grumeaux. Cassez deux jaunes d'œuf dans une tasse; battez-les bien liquides et versez-les dans la casserole.

Ajoutez le sucre en poudre, la vanille et le beurre, dont vous gardez seulement gros comme une noisette pour beurrer votre moule.

Posez la casserole sur un feu *très doux*. Ne cessez pas de tourner avec la cuiller de bois, pour que tout se mélange et épaississe sans former de caillots. Le feu *très doux* est nécessaire non seulement pour éviter les grumeaux, mais aussi parce qu'il permet d'amener la bouillie à bonne consistance sans ébullition. Or, nous savons que les farines et féculs délayés à froid

dans un liquide sont bien plus fines quand elles n'ont pas bouilli dans ce liquide. Voilà pourquoi il vaut mieux tourner sa bouillie sept ou huit minutes de plus sur un feu doux que de la voir épaissir tout de suite sur un feu plus vif et en bouillant. En outre, l'ébullition a souvent pour effet de faire évaporer le parfum de la vanille.

Chauffez jusqu'à consistance très compacte, de manière à obtenir plutôt une pâte qu'une bouillie.

Lorsque la pâte est au point voulu, retirez la casserole du feu et tournez encore avec la cuiller de bois pour tiédir un peu le mélange avant d'y ajouter tout-à-l'heure les œufs fouettés.

Vous pouvez, pour donner à la bouillie le temps de perdre sa chaleur, beurrer maintenant la casserole à soufflé et fouetter les œufs.

Casserole à soufflé

A défaut d'une casserole à soufflé, prenez un plat en porcelaine à feu, très creux, spécial à ce genre de préparation; il faut compter que le soufflé double à peu près de hauteur à la cuisson. A la rigueur, on peut faire usage d'un moule dit à charlotte, mais ce n'est pas joli à présenter sur la table. Les proportions ci-dessus remplissent à peu près aux deux tiers, avant la cuisson, une casserole de 16 cent. de diamètre.

Beurrez le fond et les parois.

Les œufs

Cassez vos œufs, en réservant les blancs dans une petite terrine et les jaunes dans une tasse. Battez les jaunes bien mousseux. D'autre part, battez vos blancs en neige assez ferme.

Mélangez les jaunes d'abord, à la bouillie, en tournant vivement pour que le mélange soit parfait. Tout de suite après, afin qu'ils n'aient pas le temps de retomber, prenez

la moitié de vos blancs en neige, et mélangez-les à la bouillie. Pour cela, servez-vous de la spatule ou d'une carte ferme, un peu grande, que vous passez au fond de la casserole, afin de ramener la bouillie sur les œufs. Puis vous coupez le mélange au milieu, toujours à coups larges, pour engloutir les blancs dans la bouillie et les mélanger vivement, mais complètement. Sans ces précautions, les blancs, à être triturés trop longtemps, perdent toute leur légèreté, et le soufflé devient lourd à la cuisson.

Le mélange étant complet, versez alors, d'un seul bloc, toute votre bouillie dans le plat ou casserole à soufflé, et mettez immédiatement au four.

Le four

Il faut un four d'une bonne chaleur modérée, toujours ainsi que nous le disons souvent, pour éviter qu'avec un four trop chaud la surface du soufflé cuise trop vite en faisant croûte, ce qui empêche non seulement la pâte de monter, mais encore l'intérieur d'être cuit à point.

De plus, la chaleur doit venir plutôt *de dessous*. Si l'on n'a pas pour cela les commodités voulues, il faut se borner à rechercher seulement l'égalité de température, et éviter autant que possible la chaleur venant d'en haut.

Pour un soufflé de cette proportion, 15 minutes doivent suffire, la pâte étant très légère.

On ne saurait indiquer un moyen sûr d'apprécier quand le soufflé est à point. L'expérience, seule, permet de le reconnaître. Disons seulement que, dès que le soufflé a cessé de monter, il commence à retomber. Si on le laisse attendre, à partir de ce moment il perd non seulement toute apparence, mais aussi bien sa saveur, car en retombant, il durcit. Il faut donc calculer

au plus juste possible le moment où l'on devra le servir, et de plus escompter la bienveillance des convives, soit qu'on doive un peu presser le service, soit qu'au contraire il faille faire attendre deux ou trois minutes. C'est du reste, un axiome de cuisine, qu'un soufflé « doit se faire attendre ».

On réussit très bien les soufflés avec le four de campagne, qu'on charge de charbons allumés 20 minutes avant de s'en servir, de façon à le chauffer très profondément. On pose alors le plat sur un feu assez soutenu, et on le couvre du four de campagne bien chauffé, mais sans charbons ardents. De cette manière, la chaleur venant d'en bas, le soufflé est dans les meilleures conditions pour monter et gonfler. Il faut interposer une grille ou un trépied entre le plat et le feu, pour que le soufflé ne brûle pas au fond.

Observations

On peut préparer la bouillie d'avance, et n'ajouter les autres œufs qu'au moment de mettre au four.

Pour glacer le soufflé, il suffit de le saupoudrer de sucre-*glace* (sucre fin comme de la farine) quelques minutes avant la fin de la cuisson. Si la chaleur du four n'est pas suffisante pour faire glacer le sucre, on promène presque contre la surface du soufflé une pelle rougie au feu.

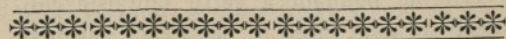
LA VIEILLE CATHERINE.



ÉCOLE DE CUISINE

Les cours de cuisine de M. Colombié, suspendus pendant les vacances de Pâques, ont repris le 15 avril.

Ils ont lieu le mercredi et le vendredi à 3 heures, 5, cité d'Antin.





EN HOLLANDE

NOTES DE VOYAGE

Le musée d'Amsterdam possède trois beaux Rembrandt et un buffet où l'on peut manger un sandwich et boire un verre de bière après avoir contemplé *La Ronde de nuit*. Bien-tôt peut-être nous y verrons comme autre curiosité le dernier saumon pêché en Hollande.

Car le temps n'est plus où, comme en Ecosse, les cuisinières assez distinguées pour imposer leurs conditions, interdisaient à leurs maîtres de leur donner du saumon plus de trois fois par semaine. Ce poisson vagabond remonte les cours d'eau jusqu'en Allemagne où tout est maintenant organisé pour l'empêcher de redescendre ; le système de barrages pratiqué sur la partie de la Meuse qui arrose le territoire français nous permet également de le retenir chez nous.

Le saumon est ainsi devenu plus rare à Amsterdam qu'à Paris, et il s'y vend aussi cher ; les cours, qui tombent parfois à 5 fr. le kilo, atteignent souvent 8 et 9 francs.

Quant au saumon fumé que j'avais payé 2 francs la livre à Rotterdam, il y a quinze ans, il était coté 12 francs à Amsterdam ces jours derniers. A Paris, on nous le vend de 8 à 14 francs. Les Hollandais, il est vrai, affirment que ce ne peut être le même.



La sauce hollandaise est fort peu appréciée dans les Pays-Bas. Le poisson « à la hollandaise », cuit à l'eau, qu'il soit turbot, sole ou saumon, est invariablement accompagné de trois saucières contenant respectivement du court-bouillon, du beurre fondu et un horrible amalgame de beurre et de farine qui représente une sauce blanche. Chaque convive mélange ces trois sauces sur son assiette.

Comme pendant à cette fantaisie culinaire on peut citer le beefsteack national.

Vous prenez une tranche de culotte que vous tailladez en tous sens, puis vous la faites sauter dans la poêle en piquant constamment la viande avec une fourchette pour exprimer tout son jus qui gratine au fond de la casserole d'où on le détache avec une goutte d'eau. Je n'ai pu, hélas, apprécier le résultat de cette cuisson originale, car dans les restaurants où j'ai demandé un beefsteack à la hollandaise, on s'est obstiné à me le servir à la française.

En général, d'ailleurs, notre cuisine triomphe partout en Hollande ; et elle n'est point trop maltraitée, bien que les habitants du pays aient le sens gastronomique peu affiné et mangent trop pour manger bien.

Il n'est pas rare, en effet de voir un Hollandais absorber une centaine d'huîtres pour se mettre en appétit, de ces huîtres exquises de Zélande qu'on lui sert ébarbées et détachées de leur coquille. C'est même le préliminaire obligé de tout repas de nocce sérieux.

Esquissons brièvement ces pantagruéliques festins.

On se met à table à deux heures. Après les huîtres, deux potages, un hors-d'œuvre chaud, un poisson, deux entrées. On prend un sorbet et l'on passe dans une salle voisine pour entendre une comédie de société qui repose l'estomac pendant 20 minutes.

On revient à table où l'on trouve un nouveau poisson, deux nouvelles entrées et un chaufroid, et l'on va se promener pendant trois quarts d'heure.

Troisième service : saumon fumé, haricots verts, rôtis, homarde. 30 minutes d'arrêt.

Quatrième service : glace, pièces montées, gâteaux et gelées de toutes couleurs.

A minuit, on accompagne les mariés à la gare, et l'on revient manger au lieu de danser.



Ici, d'ailleurs, comme en beaucoup d'autres cas, la vanité a peut-être plus de part que la gourmandise. Beaucoup de Hollandais semblent de la race de cet ancien planteur qui, de retour à Amsterdam après fortune faite et ne pouvant avoir de plus belles tu-

lipés que ses amis, crut les éclipser en faisant dorer le tronc de ses arbres.

Les cuisiniers, heureusement, ne sont point seuls à profiter de cet amour de la gloriole.

Dans la Kalverstraat, existait jadis une modeste boutique tenue par un nommé Van Laar, qui vendait des harengs et des huîtres, renommées dans le monde entier. Le bonhomme ayant gagné une grosse fortune, son fils considéra comme un devoir de remplacer l'échoppe paternelle par un restaurant unique en son genre. Et de fait, cet établissement est une des curiosités d'Amsterdam.

Rien que des petits salons, contenant au plus cinq ou six tables, décorés de façon à donner au dîneur de passage l'illusion complète du home le plus confortable. Dans l'une de ces pièces, les glaces traditionnelles de nos restaurants sont remplacées par 40.000 francs de boiseries; partout le bruit des pas s'éteint sur des tapis d'Orient authentiques.

Dans quelle mesure le consommateur paiera-t-il sa part de ce luxe peu banal, l'« addition » de mon diner en donnera l'idée :

1 douzaine d'huîtres	1 florin 50
1 œuf de vanneau	» 60
Sole bouillie	3 »
Entrecôte	1 25
Haricots verts	1 »
1 bouteille Liebfraumlich	2 50
1 verre de Schiedam	» 25
Total	10 flor. 10

Cela représente environ 21 francs de notre monnaie, ce qui n'a rien d'exagéré si on compare ces prix à ceux de nos grands restaurants parisiens.

La cuisine, d'ailleurs, est excellente depuis que ce restaurant est dirigé par un Français, M. Elie Leroux. On peut s'y faire servir tout ce que nous avons l'habitude de manger en France, à l'exception de la pomme de terre... de Hollande.

Celle-ci est bien cultivée par quelques agriculteurs, mais, si j'ose le dire à mes compatriotes, c'est à l'intention des représentations de la race porcine.

F. H.



CHIFFONS

Les boutons seuls, en ce moment, pourraient fournir la matière d'un article spécial; la mode des vestes et des corsages dix-huitième siècle, qui a remis en honneur les anciennes garnitures de boutons, a été le point de départ d'une application générale du bouton artistique dans l'ajustement féminin.

De toutes les fantaisies de la mode, c'est assurément une des plus coûteuses, car le goût allant toujours s'affinant, on recherche, à défaut de boutons anciens authentiques, des reproductions exactes, ou alors des nouveautés présentant une valeur artistique réelle; de la sorte, les couturières en sont ainsi arrivées à employer de vrais bijoux comme fournitures courantes. Le moindre de ces boutons coûtant en fabrique six à sept francs pièce, on voit qu'il n'en faut pas beaucoup pour augmenter le prix d'un vêtement. Il est vrai qu'on a une excuse presque économique à la dépense occasionnée par ce genre d'ornement : c'est la valeur intrinsèque de l'objet et son adaptation facile à d'autres usages, par la suite. Il en est un peu de cela comme du beau jais qu'on retrouve de temps en temps au fond destoirs pour des arrangements, sinon très nouveaux, du moins toujours convenables, et donnant une certaine allure à l'ensemble.

GAUTIER FILS & NEVEUX

AIGRE, près Cognac (Charente)

Les cognacs réellement vieux et sincères deviennent pour ainsi dire introuvables.

La maison GAUTIER Fils et Neveux se recommande d'elle-même aux abonnés du *Pot-au-Feu*; elle occupe en Charente une situation unique et universellement connue comme propriétaire de vignobles et distilleries dans les divers crus de la région de Cognac et détenteur d'un stock d'**Eaux-de-Vie vieilles authentiques** absolument pures, dont le bouquet naturel est encore développé par un nouveau procédé d'élimination des substances âcres et nuisibles de l'alcool du vin.

La maison GAUTIER Fils et Neveux recommande spécialement les cognacs suivants :

15 ans à fr.	9	» la bouteille;	4.75 la 1/2 bouteille;	1.55 le 1/8 bouteille
20 ans	» 11.50	» 6	» 1.90	»
25 ans	» 22	» 11.25	» 3.20	»

Hors-Paris : 1 franc en moins par bouteille.

Les abonnés du *Pot-au-Feu* trouveront des échantillons et renseignements au dépôt : chez E. JACCARD, 17, boulevard de la Madeleine, Paris.

Contre 50 centimes en timbres-poste, envoi franco d'un échantillon de la qualité désirée.

CLEMENS & PETERSEN

Propriétaires à Malaga

Xérès **Porto**
Malaga **Madère**

La caisse de 12 bouteilles

ASSORTIES OU NON

30 francs franco domicile, Paris

Adresser les demandes à

E. JACCARD, 17, Bd de la Madeleine

VIN BLANC SUISSE Clos du Léman (Dézaley)

G. FONJALLAZ
Propriétaire à Epesses

3 Francs

la

Bouteille



Franco

domicile

dans Paris

Adresser les demandes à

E. JACCARD, 17, Bd de la Madeleine

LA VIE

« Quand chez l'homme et chez l'animal, un mouvement survient, une partie de la substance active du muscle se détruit et se brûle; quand la sensibilité et la volonté se manifestent, les nerfs s'usent; — quand la pensée s'exerce, le cerveau se consume. Jamais la même matière ne sert deux fois dans la vie; si le phénomène reparaît, c'est une matière nouvelle qui lui prête son concours, et toute manifestation d'un phénomène est nécessairement liée à la destruction organique ».

C'est la nutrition qui doit réparer ces pertes. — Les deux facteurs de la vie sont donc l'assimilation et la désassimilation, autrement dit l'organisation et la désorganisation; et la santé est l'état dans lequel ces deux fonctions s'équilibrent.

Un traitement sérieux doit donc se préoccuper également de ces deux côtés de la question vitale. Dans tout affaiblissement, dans l'anémie, dans la neurasthénie, toutes les fois enfin que l'équilibre vital est troublé, il faut agir à la fois sur les deux termes du mouvement organique, et c'est parce qu'il obéit à ce principe que le *Vin Désiles* a été dénommé par tous ceux qui en usent, le médicament parfait et le conservateur de la vie. Activant la désassimilation par ses principes épurateurs, l'iode principalement, excitant l'assimilation par des toniques: kola, coca, phosphate de chaux, on peut dire que le *Vin Désiles* réalise l'idéal thérapeutique.

Nos lecteurs trouveront ce précieux cordial dans toutes les pharmacies, et au dépôt, rue du Louvre, 5 bis, à Paris.

D^r ALÈQUE.

COMPAGNIE DU SOLEIL

Société anonyme française

ASSURANCES SUR LA VIE

Siège social : rue de Châteaudun, 44
PARIS

Assurances pour la Vie entière.

Mixtes.

A Terme fixe. — Dotations d'enfants.

RENTES VIAGÈRES

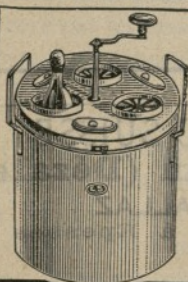
Envoi franco de Tarifs et Prospectus

AGENCES EN PROVINCE DANS TOUS LES CHEFS-LIEUX

FARINE VIAL

AUTODIGESTIVE

Aliment des Enfants. Détail : Ph^e VIAL, Paris.



GLACIÈRE
DES
CHATEAUX
et des Campagnes

Produit en 10 Minutes
de 500 gr. à 8 kil. de Glace,
ou des Glaces, Sorbets, etc.,
par un sel inoffensif.

J. SCHALLER 332, rue St-Honoré
PARIS
Prospectus franco.

ALIMENT DES ENFANTS

“PHOSPHATINE FALIÈRES”



LE MERVEILLEUX CORICIDE

(Rondelle-Emplâtre) Déposé

Infailible, supprime en 3 ou 4 jours, sans douleurs, les cors, oignons, ongles-de-perdrix, etc. — Prix : la boîte, 1 fr. 25; la 1/2 boîte, 0 fr. 75. — Ph^e CHARLARD, 12, blv. Bonne-Nouvelle; HALPHEN, 6, r. Demarquay, Paris.

SUPRA-VIOLETTE, Vrai Parfum de Violette.



DELETTREZ
Parfumeur BREVETÉ
15, Rue d'Enghien, **PARIS**

Spécialités Recommandées :

AMARYLLIS DU JAPON

Peau d'Espagne Royale

Héliophar d'Arabie

TZAREVNA

Véritable EAU DE COLOGNE Russe

DÉTAIL 5, boul^e des Italiens
et toutes bonnes Maisons.

ANEMIE guérison par l'EAU d'OREZZA-COLOMBA

PIANOS A. BORD

14 bis, b^d Poissonnière

PARIS

MÉDAILLES D'OR AUX GRANDES EXPOSITIONS — DIPLOME D'HONNEUR, BORDEAUX 1895

VENTE, LOCATION & LOCATION-VENTE

FACILITÉS DE PAIEMENT. — ENVOI FRANCO DU CATALOGUE

Le Gérant : A. DESBOIS.

PARIS. — IMP. CHARLES SCHLAEGER, 257, RUE SAINT-HONORE.