



Sole au Gratin

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

MESDAMES,

La sole au gratin est un de ces vieux plats de famille que l'on mange toujours avec plaisir quand il est bien préparé.

On sert souvent comme sole au gratin une sole simplement couverte d'un peu de chapelure que l'on fait gratiner. La sole au gratin classique comporte une garniture de moules et de champignons. Cette garniture ne complique guère la préparation et donne un tout autre aspect au mets qui devient, en outre, beaucoup plus « avantageux. »

Proportions

Pour une sole d'environ 400 grammes, suffisante pour 4 à 5 personnes :

2 décilitres de vin blanc ;

60 grammes de beurre ;

10 — de farine ;

100 — de champignons ;

1 litre de moules ;

Le jus d'un quart de citron ;

1 échalote moyenne (facultative) pour le hachis de champignons ;

Persil, thym, laurier, 1 oignon moyen, pour cuire les moules ;

1 cuillerée, environ, de mie de pain rassis.

Les moules

Je m'occupe d'abord des moules.

Je les ratisse avec un couteau pour faire tomber le gros sable qui salirait leur jus de cuisson. Et je ne les lave qu'au moment

de les faire cuire. Si je les laissais séjourner dans l'eau, elles s'ouvriraient et perdraient leur eau qui donne un très bon goût à la sauce.

Je les mets dans une petite casserole avec sel, poivre, persil, thym, laurier, l'oignon coupé en rouelles, et le vin blanc.

Je couvre et je porte à ébullition. Au premier bouillon je retire du feu. Si on laisse bouillir les moules, elles se racornissent et deviennent jaunes et dures.

Je les laisse alors refroidir dans leur cuisson, afin de les enlever de leur coquille sans me brûler les doigts.

Pendant ce temps, je prépare les champignons.

Les champignons

Je choisis les têtes des cinq ou six plus beaux champignons, que je pèle et sur lesquelles je puis faire un dessin quelconque : elles serviront pour décorer la sole.

Je les mets dans une petite casserole avec un peu du jus de cuisson des moules, préalablement passé, un filet de jus de citron et gros comme une noix de beurre.

Je couvre et je fais chauffer. Au premier bouillon les champignons sont cuits. Je les laisse dans la casserole, au chaud, jusqu'au moment de dresser la sole.

Maintenant, je lave ce qui reste de champignons entiers, pelures et queues, je presse dans un linge pour en extraire leur eau qui allongerait trop la sauce, et je hache le tout.

La sole

La sole se cuit exactement comme la sole au vin blanc. Je rappelle de nouveau la façon de procéder, car de l'observation

stricte de ces détails fort simples dépend, en grande partie, la réussite.

J'écorche la sole sur le dos.

Pour cela, j'incise la peau brune en travers de la queue, et je la détache légèrement avec un couteau. Puis, tenant la queue de la sole entre le pouce et l'index de la main gauche, je tire la peau avec la main droite : elle vient d'un seul coup, mais d'autant moins facilement que la sole est plus fraîche.

Je supprime ensuite l'extrémité de la tête à partir des ouïes ; je fends la sole sur le côté, près de la tête, sur une longueur de 4 ou 5 centimètres, et je la vide par cette ouverture.

Il faut vider avec grand soin, pour enlever le sang coagulé, ce qui noircirait la sauce et lui donnerait mauvais goût. Après quoi je lave l'intérieur de la sole et je l'essuie bien.

Maintenant, je rogne les nageoires avec des ciseaux ; puis je ratisse la peau blanche du ventre. Si je l'arrachais, comme la peau brune, la sole se racornirait.

Enfin, je coupe à peu près le tiers de la queue, puis j'incise la sole sur le dos tout le long de l'arête pour l'empêcher de se recoquiller. Elle est alors prête.

Le plat

J'emploie pour la cuisson un plat long en porcelaine à feu ou en émail. Un plat étamé à l'inconvénient de noircir le vin, pour peu que celui-ci soit acide. Il faut, autant que possible, proportionner les dimensions du plat à celle de la sole : si l'on emploie un plat trop grand, la sole, cuisant dans un excès de liquide, est moins bonne ; en outre, on perd du temps à faire réduire la cuisson à la quantité nécessaire pour qu'elle ait du goût et pour que l'on n'ait point trop de sauce.

Si l'on sert la sole dans le plat où on la fait cuire, il faut un plat un peu plus

grand que la sole, afin qu'il reste de la place sur les bords pour les moules.

Cuisson

Je beurre le plat avec un peu de beurre non fondu.

Je sale légèrement la sole sur ses deux faces, puis je la pose, le côté écorché — c'est-à-dire le côté qui était recouvert d'une peau brune — en dessous. De cette façon, je n'aurai pas besoin de retourner la sole pour la servir : je la ferai glisser sur le plat de service, La sole doit, en effet, être servie le côté du ventre en dessus.

J'aspersion ensuite la sole de quelques gouttes de jus de citron, puis je verse dessus, après l'avoir décautée et passée, la cuisson des moules et celle des champignons entiers.

Je couvre le plat, soit avec un couvercle, soit avec un papier beurré que j'applique presque sur la sole, et je mets au four.

Il faut 6 à 7 minutes d'ébullition pour que la sole soit cuite. On reconnaît qu'elle est à point quand la chair commence à se fendiller et garde l'empreinte du doigt.

Je retire alors le plat du four, et je le tiens au chaud pendant que je vais préparer la sauce.

La sauce

Dans une petite casserole, je mets la moitié de mon beurre, soit environ 30 grammes, et je le laisse fondre doucement jusqu'à ce qu'il soit « à la noisette », c'est-à-dire ait pris une légère teinte blonde.

J'ajoute alors la farine que je laisse blondir en mêlant bien, de manière à obtenir une pâte parfaitement lisse, sans aucun grumeau.

Je mouille ensuite avec la cuisson de la sole en la passant à travers une fine passoire, puis j'ajoute le hachis de champignons et l'échalote ciselée, c'est-à-dire coupée en petits dés très fins.

Je chauffe jusqu'à ébullition, en re-

muant doucement le mélange avec la cuillère de bois. Au premier bouillon, la sauce est prête. Je retire la casserole sur le coin du fourneau, et j'ajoute le reste du beurre que je fais fondre sans laisser bouillir.

Pour dresser

J'étales alors sur le fond du plat où la sole doit être servie un peu de sauce en couche bien égale, puis je fais glisser la sole dessus. Si la sole doit être servie dans le plat où elle a cuit, je la soulève avec précaution pour étaler cette couche.

Je pose ensuite les têtes de champignons au milieu et tout le long de la sole, en commençant par les plus grosses du côté de la tête. Puis je range les moules sorties de leurs coquilles tout autour de la sole.

Je verse maintenant le reste de la sauce qui doit napper le tout.

Pour gratiner

Enfin, je saupoudre très légèrement toute la surface du plat avec de la mie de pain séchée à la bouche du four. Surtout, ne pas employer de chapelure qui donne un goût de graillon.

Je glisse alors le plat dans le four, sans autre apprêt. Si l'on met du beurre, il coule entraînant la chapelure et formant des rigoles peu agréables à l'œil.

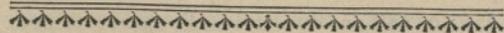
Le plat doit être mis assez haut dans le four pour recevoir toute la chaleur du dessus. Il faut le placer en travers du sens de la longueur du fourneau, contre le foyer.

Au bout de 3 minutes, on le retourne, de façon à placer contre le foyer l'autre moitié longue du plat. Après 3 autres minutes, soit 6 minutes en tout, le gratinage doit être parfait.

MAZARIN.



*Les conditions d'expéditions d'huitres
sont indiquées à la page I.*



CÉLERIS AU JUS

A LA PARISIENNE

Le céleri est un légume délicat qui demande à être fort bien préparé. Il est peu de maisons où on le mange bon : tantôt il nage dans une sauce trop claire, tantôt il est enveloppé d'une véritable bouillie. En outre, les très bonnes cuisinières, seules, se résignent à jeter la plus grande partie d'un pied de céleri et à n'en conserver que la portion vraiment tendre et charnue.

La recette que nous donnons, bien que d'une exécution très simple, fournit un mets raffiné qui peut être servi, sans hésitation, dans un dîner de cérémonie.

Proportions

Pour 4 ou 5 personnes :

- 4 pieds de céleri pesant ensemble, tout épluchés, environ 500 grammes ;
- 1/2 litre de très bon bouillon réduit ;
- 1 décil. de vin blanc, soit un demi-verre ;
- 1 cuillerée à bouche de bon dégraissis frais de marmite ;
- 1 cuillerée à café de fécule ;
- 50 grammes de lard gras ;
- 30 grammes de beurre ;
- 1 bouquet garni composé de 3 branches

de persil, 1 brin de thym, 1 demi-feuille de laurier.

Temps nécessaire : 2 h. 1/2.

Le céleri

Ayez de jolis pieds de céleri, bien blancs et fournis à leur base. Ils sont préférables aux pieds de céleri qui sont tout en longueur et dont il faut sacrifier alors la moitié des branches, tout ce qui est vert n'étant pas assez bon.

Enlevez toutes les branches vertes ou simplement verdâtres et ne gardez que ce qui est bien blanc, le cœur même du pied de céleri, par conséquent. Toutefois, une partie des branches supprimées est encore bonne pour ajouter à un pot-au-feu ou à un bouillon de légumes quelconque.

Enlevez également toutes les petites feuilles vertes et les extrémités des longues tiges qui sont souvent creuses ou dures. La partie vraiment appréciable du céleri est, en somme, celle qui est restée en terre, et c'est pour cela qu'elle est blanche. Tout ce qui est vert était hors du sol et, par conséquent, n'est plus aussi tendre et présente des filaments.

Avec le petit couteau de cuisine, rognez la racine du pied en pointe, mais laissez-en suffisamment pour maintenir ensemble les branches attachées. Cette façon de les servir est d'un meilleur effet que celle de les présenter détachées.

Ensuite, coupez les pieds de céleri sur une longueur égale : elle ne doit pas excéder 18 à 20 centimètres. Selon la dimension de vos pieds de céleri, vous pouvez aussi faire deux parts sur la longueur en coupant chaque part plus courte, mais jamais moindre de 10 centimètres.

Lavez très soigneusement les pieds de céleri à l'eau fraîche, car ils contiennent quantités de petites limaces : écartez les feuilles et les branches une à une pour les découvrir.

Ayez une grande casserole remplie d'eau bouillante, environ 2 litres pour la quantité de céleri ci-dessus. Jetez-y les céleris, faites reprendre l'ébullition, la casserole couverte, et laissez bouillir fortement pendant 10 minutes.

Retirez les céleris, plongez-les à l'eau froide pour les rafraîchir. Égouttez-les parfaitement, dans la passoire d'abord et sur un linge ensuite.

Faites des bottillons avec la partie des branches que vous avez dû couper pour égaliser la longueur des pieds de céleri et ficenez ces bottillons de deux ou trois tours de fil de cuisine.

La cuisson

Prenez une casserole à fond large, de façon à y poser les céleris les uns à côté des autres et non pas entassés les uns sur les autres.

Mettez au fond le lard, coupé en morceaux minces. Des débris de lard, du gras de jambon, font l'affaire pourvu qu'ils ne soient pas rances. Posez ensuite les céleris dans la casserole avec, dans un coin, le bouquet garni. Puis, versez sur le tout le bouillon, le vin blanc et la cuillerée de dégraisis. Le liquide doit juste couvrir les céleris.

Faites bouillir, et, dès que l'ébullition est déclarée, retirez la casserole sur un feu très doux, mais bien réparti pour chauffer également tout le fond. Couvrez exactement la casserole, en ayant soin de mettre sous le couvercle un papier beurré assez grand pour que ses bords dépassent de chaque côté sous le couvercle ; il faut que ce papier s'oppose à l'évaporation du liquide, le céleri devant cuire aussi mouillé que possible jusqu'à la fin.

Il n'y a plus maintenant qu'à laisser cuire tout doucement et régulièrement pendant 2 heures. Une ou deux fois pendant ce temps, découvrez la casserole pour

vous assurer que le mouillement est suffisant, mais ayez soin de toujours bien remettre papier et casserole. Avec précaution, tournez aussi les céleris pour qu'ils baignent bien sur toutes leurs faces.

Vous constatez que la cuisson est suffisante quand les céleris cèdent aisément sous la pression du doigt, et cela à leur partie la plus épaisse. Retirez-les alors de la casserole en les prenant avec l'écumoire pour ne pas les casser. Posez-les au chaud sur une passoire ou un tamis pour les égoutter complètement. Sans ce soin, ils gardent du liquide entre leurs feuilles et, quand on verse ensuite dessus le jus préalablement lié, ce liquide éclaircit le jus qui, alors n'a plus la consistance voulue.

Le jus

Passez le jus de cuisson au-dessus d'un bol, à travers une très fine passoire. Dégraissez-le parfaitement.

Rincez et essuyez la casserole où ont cuit les céleris. Reversez-y le jus doucement pour ne pas laisser couler le peu de dépôt qui est au fond.

Il s'agit maintenant de faire réduire ce jus de la moitié au moins : *un décilitre* de jus vous suffira pour couvrir vos céleris. Ajoutez à ce jus ce qu'ont pu rendre encore les céleris en égouttant; puis, posez la casserole découverte sur un feu vif et faites bouillir bon train pendant quelques instants, jusqu'à ce que le liquide ait diminué de la quantité voulue. Il a dû alors acquérir beaucoup plus de saveur. Salez, s'il est besoin, selon que le bouillon l'était plus ou moins au début.

Délayez une faible cuillerée à café de féculé dans une cuillerée de bouillon froid. Retirez la casserole sur un feu plus doux et versez-y peu à peu la féculé délayée, en tournant vivement. Laissez chauffer sans cesser de tourner, jusqu'aux premières cloques indiquant l'ébullition. Le jus doit être

alors à consistance de sirop léger. Ajoutez-y le beurre que vous faites fondre sans laisser bouillir.

Dressez les céleris déficelés sur le plat ou dans le légumier du service préalablement chauffé et versez le jus par-dessus.

LA VIEILLE CATHERINE



SANDWICHS AU GRUYÈRE

Voici un hors-d'œuvre, emprunté à la cuisine anglaise, et qui, au mérite d'une certaine originalité, joint celui d'une exécution facile. On a toujours à sa disposition pain, beurre, fromage de gruyère, jambon; et la cuisinière la plus inexpérimentée peut entreprendre cette très simple préparation.

Préparez les sandwiches de la façon suivante.

Coupez sur un pain de mie spécial, ou, à défaut, sur du pain rassis à pâte assez dense, des tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur, de la dimension environ d'une feuille de papier à cigarettes.

Beurrez chaque tranche sur un de ses côtés seulement.

Sur ce côté beurré, appliquez une très mince lame de fromage de Gruyère, coupée sur la même dimension.

Prenez alors une seule tranche mince de jambon que vous intercalez entre les deux tartines de pain ainsi garnies de beurre et de fromage, le jambon se trouvant par conséquent au centre du — ou de la — sandwich, et en contact direct avec le fromage.

Mettez du beurre dans une poêle et faites-y colorer doucement les sandwiches, jusqu'à belle couleur dorée.

Servez brûlant, de préférence avec une salade bien assaisonnée. C'est très bon.

LADY PRATICK.



OCTOBRE GASTRONOMIQUE

POISSON

Par suite d'une grande affluence d'expéditions, les cours n'ont point subi de hausse trop fantastique pendant la semaine russe. La plus forte augmentation a été pour la sole qui a valu jusqu'à 7 fr. le kilo, et pour la langouste qui s'est vendue 5 fr. et 5 fr. 50 le kilo. Actuellement les cours sont redevenus ce qu'ils sont d'ordinaire à pareille époque.

On sait qu'il n'y a plus de saumon frais, la pêche étant fermée partout. Le saumon que certains marchands sans scrupules vendent comme saumon frais est du saumon gelé venant d'Amérique. Nous ne le recommandons pas aux gourmets.

L'Allemagne envoie de la truite saumonée qui est parfois assez bonne. Les prix ont légèrement baissé : 8 à 9 fr. le kilo.

La sole est encore chère : 4 fr. 50 à 5 fr. 50 le kilo.

Le cours du turbot et de la barbu ne varie guère en ce moment : 3 fr. 75 à 4 fr. 50 le kilo, les pièces de 2 à 3 kilos restant toujours plus chères que les grosses.

Le bar est toujours assez abondant : 4 fr. à 4 fr. 50 le kilo, pour des poissons de 3 à 5 kilos.

Les arrivages de mulets restant assez restreints, les cours se maintiennent. On a de jolis petits mulets d'environ 1 kilo, à 3 fr. 25 et 3 fr. 50 le kilo. Les gros valent 4 fr. à 4 fr. 50 le kilo.

Le maquereau abonde toujours : 40 à 60 cent.

Le merlan reparait : 1 fr. 25 à 2 fr. 25 le kilo.

C'est la pleine saison du petit hareng de Dunkerque : 10 à 15 cent. pièce. Le gros hareng de Boulogne n'arrivera que dans quelque temps.

Les royans sont finis, mais nous avons toujours de bonnes sardines.

Excellentes dorades : 1 fr. 75 à 2 fr. 50 pièce.

Toujours beaucoup de cabillaud. Pour 4 fr. 50 à 5 fr. on a un poisson de 3 à 4 kilos.

Petit rouget de la Méditerranée : 5 à 6 fr. le kilo.

On aperçoit quelques coquilles Saint-Jacques, mais elles ne seront abondantes et vraiment bonnes que le mois prochain.

La langouste brune vivante, toujours plus

chère pendant l'hiver, vaut 4 fr. 50 à 5 fr. le kilo.

Le homard est moins cher : 3 fr. 50 à 4 fr. 25.

Crevette grise : 2 et 4 fr. le kilo. — Crevette rose : 12 à 18 fr.

Le goujon a baissé : 4 à 5 fr. le kilo. — Eperlan : 2 fr. à 2 fr. 50.

La hausse ne s'est pas encore produite sur les écrevisses. Bisque : 12 fr. le cent ; buisson : 18 à 40 fr.

Les escargots commencent à se « boucher », ce qui va réjouir tous les amateurs.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Poulets de grains fins : 2 fr. 75 à 3 fr. 50. —

Poulets en chair : 4 fr. 50 à 6 fr.

Nous entrons dans la pleine saison des volailles grasses. On a une jolie petite poularde de Houdan pour 6 fr. ; les plus belles valent de 8 à 10 fr.

Continuation de la hausse sur les canetons. Nantais : 5 à 6 fr. ; Rouennais : 6 fr. à 7 fr. 50.

Les pintades nouvelles sont maintenant assez jolies : 4 fr. 50.

Toujours beaucoup d'oies : 6 fr. 50 à 8 fr.

Les dindonneaux sont devenus dindons. Jolies dindes bien en chair de 8 à 9 fr. ; dindons : 10 à 12 fr.

Dindes grasses de Houdan : 12 à 15 fr.

Les perdreaux sont en hausse ; on n'en trouve plus de convenable au dessous de 3 fr. Les cours atteignent même 3 fr. 50.

Les cailles d'Égypte ont légèrement baissé : 1 fr. 25 à 1 fr. 75.

Le cours des faisans ne change pas. Coqs : 7 à 8 fr. ; poules : 6 à 7 fr. Les grandes chasses ne sont pas encore commencées.

On voit quelques bécasses : 6 à 7 fr., et quelques bécassines : 2 fr. 50.

Belles alouettes à 3 fr. 50 la douzaine.

Toujours beaucoup d'ortolans : 1 fr. 25 à 1 fr. 50 pièce.

Les canards sauvages sont chers : 4 fr. 50 à 5 fr. 50. — Sarcelles : 2 fr. 50 à 2 fr. 75.

Pluviers dorés : 1 fr. 25 à 1 fr. 50.

Vanneaux : 90 cent. à 1 fr. 25.

Merles et grives : 75 à 90 cent.

Lièvres de pays : 7 fr. 50 à 8 fr. 50.

Le chevreuil a beaucoup baissé. Un joli cuissot vaut de 12 à 16 fr. ; un filet 10 à 12 fr. Côtelettes de choix : 75 et 80 cent. pièce.

Les foies gras d'Alsace n'ont pas encore paru. On trouve d'assez jolis foies d'Autriche à 12 et 13 fr. le kilo.

LÉGUMES

La hausse commence pour certains légumes. On n'a plus guère de jolis haricots verts à moins de 40 cent. la livre ; les fins valent 75 et 80 cent.

Les flageolets touchent à leur fin. Pour les avoir frais et tendres, il faut les payer 75 cent. à 1 fr. le litre.

Haricots de Soissons : 70 à 80 cent. le litre.

Très beaux choux-fleurs de 50 à 70 cent.

Choux de Bruxelles : 30 à 40 cent. le litre.

Les tomates sont toujours bon marché : 25 et 30 cent. la livre.

Les artichauts deviennent moins beaux, et restent au même prix : 20 à 40 cent.

Fin des aubergines et des concombres.

Cardons : 2 fr. à 2 fr. 75 le pied.

Cèpes : 40 à 75 cent. la livre. — Champignons de Paris : 75 cent. à 1 fr.

Céleri ordinaire : 15 à 20 cent. le pied. — Céleri-rave : 30 cent.

Crosnes du Japon : 75 cent. la livre.

Salsifis : 40 à 50 cent. la botte.

Commencement du potiron.

SALADES

La barbe de capucin a fait son apparition.

Nous avons toujours, en assez grande abondance : laitue, scarole, romaine, chicorée frisée.

FROMAGES DE SAISON

Le Brie est bon, ainsi que le Coulommiers. Le Camembert n'est pas encore tout à fait à point.

Pont-l'Evêque, Port-Salut, Hollande, Chester, Gruyère, etc.

FRUITS

Les pêches sont finies. — Comme fruits à noyaux, on ne trouve plus que des prunes quetsches, excellentes en tartes et en compotes.

Le Midi envoie toujours de belles figues : 10 à 20 cent. pièce.

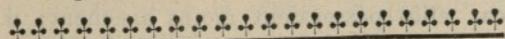
Le beau raisin est cher : 90 cent. à 1 fr. 25 la livre. — Thomery : 1 fr. 75 à 2 fr. 50 la livre.

Poires et pommes restent aux mêmes prix : on a un assez beau fruit pour 35 ou 40 cent.

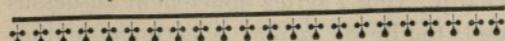
Coings : 15 à 25 cent. pièce.

Superbes bananes : 25 et 30 cent.

Les grenades sont meilleures.



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



Menus

* OMELETTE AUX CROUTONS *

COTELETTES DE PORC A LA MÉNAGÈRE

ROASTBEEF FROID

POMMES DE TERRE ANNA

SOUFFLÉ AU POTIRON

*

POTAGE PURÉE DE LENTILLES A L'OSEILLE

COQUILLES DE POISSON

LIÈVRE A LA BERRICHONNE

CARRÉ DE VEAU A LA BROCHE

ÉPINARDS AU JUS

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

LAITANCES DE HARENGS FRAIS EN CAISSES

FILETS MAIRE

POMMES DE TERRE MAITRE D'HOTEL

POULE AU POT FARCIE

TARTE AUX POMMES

*

POTAGE VELOUTÉ

TIMBALE DE FILETS DE SOLES

NOISETTES DE PRÉ-SALÉ

POULETS ARCHIDUC

GIGÈ DE CHEVREUIL SAUCE VENAISON

CARDONS AU JUS

RIZ A L'IMPÉRATRICE

BEIGNETS DE CERVELLES

COTELETTES DE MOUTON PURÉE SOUBISE

PERDREAUX FROIDS

SALADE

GATEAU DE RIZ

*

POTAGE SAINT-GERMAIN

SOLE AU GRATIN

GIGOT BRAISÉ SUR PURÉE DE CHICORÉE

POULET ROTI

SALADE

BRIOCHE A LA VIENNOISE

FILETS DE MAQUEREAUX DIEPPOISE

COTE DE VEAU FOYOT

POMMES DE TERRE CHATEAU

TERRINE DE LIÈVRE

POIRES A LA CONDÉ

*

POTAGE A LA TOMATE

BARBUE SAUCE MOUSSELINE

TOURNEDOS A LA PÉRIGUEUX

FAISAN RÔTI FLANQUÉ DE CAILLES

CÉLERIS A LA PARISIENNE

PRALINÉ A LA VANILLE

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



PRALINÉ A LA CRÈME

VOICI un délicieux entremets froid qui a toujours grand succès sous des noms différents : gâteau de pralines, suprême de pralines, ou encore « entremets de M. le curé ». Il n'exige point d'opérations culinaires compliquées ; seule la réduction en poudre des pralines représente la partie la plus laborieuse.

Mais le pilage peut être fait à l'avance, ce qui simplifie la besogne.

Proportions

Pour 8 à 10 personnes :
250 grammes de pralines ;
7 blancs d'œufs ;
50 grammes sucre en poudre, soit 3 cuillerées.

POUR LA CRÈME

3/4 de litre de lait ;
150 grammes de sucre en poudre ;
7 jaunes d'œufs ;
1/2 gousse de vanille.

POUR LE MOULE

100 grammes de sucre en poudre ;
2 cuillerées d'eau.

Temps nécessaire : 1 h. 3/4.

Doit être préparé assez à l'avance pour que le refroidissement soit complet.

Les pralines

Les pralines roses étant le plus souvent parfumées à l'essence de rose rappellent trop la senteur fade des bonbons d'Orient.

Il est préférable d'employer des pralines jaunes qui donnent le mieux un goût caractéristique et très fin d'amandes grillées, tel qu'on le retrouve dans les entremets des bons glaciers. Sans exiger la marque d'un confiseur renommé, il est pourtant nécessaire de se procurer des pralines de très bonne qualité. Les bonbons qu'on vend à bas prix sous le nom de pralines sont plâtreux ; en outre, ils ont généralement une enveloppe de sucre trop épaisse, ce qui détruit nos proportions.

Ecrasez les pralines par 3 ou 4 seulement à la fois, dans le mortier, puis pilez-les jusqu'à ce qu'elles soient réduites en poudre très fine.

On pourrait, à la rigueur, si l'on n'a pas de mortier, faire le travail sur une planche, en écrasant les pralines avec un rouleau ou le champignon de bois. Mais c'est alors beaucoup plus difficile et plus long pour arriver à un résultat convenable, parce que le sucre des pralines s'agglutine en paquets, et que les morceaux d'amandes s'éparpillent et sautent partout. En outre, l'huile des amandes graisse planche et champignon. Donc, rien ne vaut le mortier et le pilon pour obtenir une pulvérisation complète.

Quand toutes les pralines sont pilées, prenez le tamis métallique que vous posez au-dessus d'une large feuille de papier propre, étendue sur la table.

Versez sur le tamis les pralines pilées dans le mortier, mais pas d'un seul coup, car elles passeraient moins aisément ; il vaut mieux faire cette opération en trois ou quatre fois. Quand votre tamis est chargé, vous l'agitez doucement au-dessus de la feuille de papier, à la manière d'un

crible ; et, avec la main, vous remuez de temps en temps les pralines pilées pour aider à leur passage.

Tout étant passé en poudre fine, il doit rester sur le tamis une certaine quantité de morceaux comme du petit gravier. Reversez-les dans le mortier et pilez-les d'autant plus facilement qu'ils sont déjà travaillés. Puis remettez-les sur le tamis, criblez-les une seconde fois, et achevez enfin de les faire passer, en frottant avec le pilon même — non pas le champignon.

Il faut faire ce travail doucement et ne pas appuyer en pilant sur un seul point, ce qui endommagerait inutilement le tamis, mais en roulant le pilon d'une extrémité à l'autre du tamis, régulièrement, avec un mouvement de va-et-vient. De cette manière, il ne reste aucun résidu de praline, tout est converti en poudre fine.

Votre poudre étant prête, il n'y aura plus qu'à la mélanger aux blancs d'œufs avant de la verser dans le moule. Mais, comme ce dernier doit être caramélisé et que les blancs une fois battus attendent mal, il faut préparer d'abord le moule.

Le moule

Prenez un moule à charlotte, assez grand, car la pâte contenant beaucoup de blancs d'œufs montera de près de moitié pendant sa cuisson. Il faut un moule d'au moins 17 centimètres de diamètre sur 10 centimètres de hauteur.

La manière de caraméliser un moule est généralement connue. Cependant, je vais ici la rappeler pour les débutantes, d'autant plus que nombre de cuisinières ne réussissent pas toujours.

Versez dans le moule la quantité de sucre indiquée, soit 100 grammes, et mouillez avec deux cuillerées à bouche d'eau. Posez le moule sur feu très modéré, et de façon à faire chauffer également tout

le fonds. Surveillez bien quand vous voyez le sucre bouillonner et jaunir; très rapidement il prend une teinte plus foncée, tandis qu'une fumée blanchâtre s'en échappe.

Retirez-le alors du feu et penchez doucement le moule pour faire couler tout autour le caramel, de façon à en revêtir également les parois. Puis laissez refroidir.

L'important est de ne pas laisser trop noircir le caramel, parce qu'alors il est brûlé et communique un goût âcre au mets qu'il recouvre. Il doit être d'un brun *très clair*. Si le sucre noircit davantage sur un point du moule, c'est que ce point chauffe plus fort que le reste. Il faut, en ce cas, changer le moule de place, après l'avoir remué pour mélanger le sucre et l'empêcher de cuire davantage à cet endroit.

Votre moule étant prêt, préparez les blancs d'œufs pour la pâte.

La pâte

Cassez les œufs en mettant les blancs dans une petite terrine, et en réservant à part les jaunes pour la crème.

Ajoutez aux blancs le sucre en poudre indiqué, soit 50 grammes ou 3 cuillerées. Battez-les en neige.

Ce n'est que lorsqu'ils sont bien consistants, que vous y ajoutez peu à peu, et sans cesser de battre, la poudre de pralines. Ce mélange doit s'opérer assez vivement pour ne pas laisser aux blancs le temps de trop retomber et de se liquéfier, mais il doit être absolument uni et la répartition de la poudre doit être parfaite.

Versez alors, en inclinant la terrine au-dessus du moule, toute la pâte d'un seul coup, en râclant ensuite le fond de la terrine avec une carte ou une spatule. Secouez légèrement le moule pour tasser la pâte et en égaliser ainsi la surface. La pâte doit, à ce moment, laisser à découvert un quart au moins de la hauteur du

moule, car à la cuisson elle montera beaucoup.

Il faut tout de suite mettre au four de la façon suivante.

Le four

Placez le moule dans une casserole assez grande pour qu'il y entre entièrement et versez dans la casserole de l'eau chaude jusqu'à mi-hauteur du moule. Mettez au four très modéré, et de façon que la chaleur soit égale pour toutes les faces du moule. Couvrez le moule avec une feuille de papier, dès le début, afin d'éviter que la surface de la pâte colore ne fasse croûte. D'abord cette croûte empêcherait la pâte de gonfler, ensuite il serait désagréable de la trouver lorsque le gâteau est servi, parce qu'elle n'a plus la même finesse que le reste, et que le gâteau doit présenter une consistance moelleuse uniforme.

Il faut compter de 30 à 40 minutes de cuisson pendant lesquelles l'eau de la casserole doit être surveillée autant que la pâte, afin de ne pas dépasser un léger frémissement, *sans jamais arriver à bouillir*.

Tournez le gâteau pour que sa surface monte également, selon la direction de la chaleur. Il est à point quand, en appuyant légèrement le doigt au centre, toujours plus long à cuire, vous sentez que cette partie offre une consistance semblable au reste. De plus, la pâte s'est moulée; et, en inclinant le moule, vous constatez que le gâteau se détache d'un seul bloc. Il faut éviter un excès de cuisson qui durcit et sèche la pâte; tout ce qui est nécessaire, c'est d'atteindre le point où la pâte supporte le démoulage et où elle est prise bien également partout.

Retirez alors le gâteau du four, et attendez deux ou trois minutes pour le laisser tasser un peu, car il retombe toujours à sa

sortie du four. Assurez-vous qu'il se détache bien de lui-même, et, au besoin, passez une lame très fine entre le gâteau et le moule. Puis, posez sur le moule le plat ou le compotier de service, et renversez-le. Il faut laisser le gâteau refroidir complètement, après quoi vous l'entourez d'une crème anglaise à la vanille que vous avez pu préparer pendant qu'il cuisait au four, de la manière suivante.

Crème anglaise

Faites chauffer le lait indiqué, et quand il a bouilli, mettez-y la gousse de vanille à infuser pendant que vous préparez les œufs.

Prenez une terrine assez grande pour y contenir le lait en plus des jaunes. Battez-y les jaunes en même temps que le sucre en poudre, jusqu'à ce que tout forme une pâte unie.

Versez alors dans la terrine petit à petit le lait tout chaud tandis que vous battez vigoureusement le mélange. Le sucre mélangé aux jaunes les empêche de grumeler facilement. Quand tout le mélange est opéré, reversez dans la casserole où a bouilli le lait et posez-la sur un feu *très doux* où vous ne cessez de tourner la crème jusqu'à ce qu'elle ait acquis la consistance voulue.

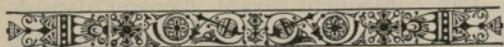
Si la casserole chauffe trop fort et trop vite, les jaunes se caillent. Toutefois ne vous inquiétez pas d'un léger pointillé qui peut se produire dans la crème.

Quand la consistance est suffisante, passez la crème au-dessus d'une jatte quelconque à travers une très fine passoire, et avec le dos de la cuillère de bois, appuyez et frottez pour faire passer la partie épaisse qui reste dans la passoire comme une espèce de semoule très légère et qui, une fois dissoute, contribue à donner à la crème l'épaisseur voulue.

Il n'y a plus qu'à laisser refroidir parfaitement comme le gâteau.

Pour servir, prenez la crème par cuillerées et disposez-la en couronne tout autour du gâteau.

LA VIEILLE CATHERINE



Les Ananas de Versailles

Dans le menu du dîner offert au tsar au palais de Louis XIV figuraient des « ananas de Versailles ». C'est la première fois, depuis l'Empire, que ces produits célèbres de l'ancien potager du Roi font une apparition officielle.

Il ne faudrait point croire, en effet, que l'on avait ainsi baptisé, pour la circonstance, des fruits mûris sous le soleil des tropiques ou dans les serres d'un industriel quelconque : la République, comme Louis-Philippe et l'empereur Napoléon, a ses ananas.

C'est Louis XV qui fit commencer en 1733, dans les jardins de Versailles, la culture de cette précieuse broméliacée. Il y avait déjà près de deux siècles que l'ananas, que l'on suppose originaire du Mexique, avait été découvert au Brésil.

Pendant longtemps, l'ananas ne parut guère que sur les tables de la Cour où il était fort apprécié. On augmenta peu à peu la surface des serres qui lui étaient consacrées, et, vers 1830, le potager de Versailles en renfermait toujours trois mille pieds fournissant annuellement sept à huit cents fruits.

Après la chute de l'Empire, on continua la culture sur la même échelle pour vendre les ananas au profit de l'Etat. C'était d'un produit assez rémunérateur, un bel ananas sur pied valant alors 40 ou 50 francs. Mais, peu à peu, sous l'influence du développement des moyens de transport, on vit affluer en Europe tous les fruits des colonies; on put acheter à Paris un magnifique ananas des Açores pour une dizaine de francs, on en trouva même à 3 francs sur les petites voi-

tures. En même temps, des ananas conservés, presque aussi bons que les fruits importés, souvent même supérieurs, arrivaient partout à des prix de bon marché extraordinaire.

Le fruit des tropiques, mis ainsi à la portée de toutes les bourses, perdit de son prestige. L'ananas sur pied, que le producteur vendait en moyenne 25 francs, tomba à 8 ou 10 francs. La culture cessa dès lors d'être avantageuse et fut presque complètement abandonnée.

Le potager du Roi avait été transformé en champ d'expériences pour l'Ecole nationale d'horticulture fondée en 1873. A partir de 1880, on rétrécit progressivement le carré des ananas qui se trouve aujourd'hui réduit à une serre de trente mètres contenant une centaine de pieds. Comme chaque pied ne fructifie qu'au bout de deux ans et demi ou trois ans, on récolte chaque année vingt-cinq ou trente ananas. Ils se vendent huit à dix francs. Si l'on songe que la serre doit être maintenue à une température minima de 15 à 20 degrés, on comprendra que ces beaux fruits reviennent trois ou quatre fois plus cher.

F. H.



LA BONNE ASSURANCE

On assure contre les sinistres ses biens et sa personne. Des pères prudents et avisés assurent leur progéniture contre les coups de l'adversité possible. Mais combien voyez-vous de gens s'assurer contre la maladie? Elle est là cependant qui guette et menace chacun de nous. Pour être armé contre elle, pour se défendre de ses coups, pour paralyser ses assauts, la prévoyante science préconise le *vin Mariani*, le plus admirable et le plus énergique reconstituant vital que possède la thérapeutique moderne. Par lui, l'organisme répare ses pertes, se fortifie, se protège, et la santé, grâce à sa bienfaitante influence, a moins à craindre.

La voilà, la bonne assurance!



LES ENFANTS QUI S'ÉTRANGLENT

Nous avons vu dans une précédente causerie qu'en général il n'y a guère lieu de s'alarmer quand un enfant a avalé un sou ou un noyau ou tout autre objet qui, après avoir traversé l'œsophage sans encombre, est venu se loger dans l'estomac. Nous savons que l'on doit adopter le régime des bouillies, afin d'envelopper le corps étranger dans une sorte de boulette dont on peut ensuite provoquer l'expulsion sans crainte qu'il s'accroche dans les replis de l'intestin.

Mais il arrive que le corps étranger, au lieu de glisser sans peine dans l'estomac, s'arrête dans le pharynx ou dans l'œsophage. Le cas devient tout différent : la respiration se trouve subitement gênée, sinon complètement arrêtée ; et les efforts de toux et de contraction de l'enfant pour se débarrasser ne font souvent qu'aggraver le mal. Il ne saurait être question d'appeler un médecin, car la mort par asphyxie peut survenir en quelques instants.

Pour bien nous rendre compte de la nature du danger et du remède à y apporter, rappelons-nous un instant les éléments d'anatomie que l'on nous a enseignés.

Dans le fond de la bouche se trouve le

pharynx, véritable carrefour auquel aboutissent quatre routes, quatre conduits différents. D'un côté, vers le haut : le conduit nasal servant de passage à l'air que nous aspirons par le nez ; puis, tout auprès, la bouche. De l'autre côté, vers le bas : deux tubes juxtaposés, le larynx et l'œsophage.

Par conséquent, avant d'entrer dans le larynx qui le mène aux poumons, l'air que nous aspirons, soit par le nez, soit par la bouche, traverse le pharynx que traversent également les aliments pour entrer dans l'œsophage. En un mot, les voies aériennes et les voies digestives se croisent et s'interrompent au pharynx.

Un ingénieur aurait peut-être disposé les choses autrement ; mais le bon Dieu ayant trouvé que c'était préférable ainsi, nous ne pouvons que nous incliner.



A moins de s'y piquer comme une arête de poisson, auquel cas il est facile de le retirer, un corps étranger ne saurait s'arrêter longtemps dans le pharynx : s'il n'est pas de suite rejeté dans la bouche, il tombe dans l'œsophage. C'est alors seulement que la situation devient grave.

L'œsophage, en effet, est un canal étroit dans lequel le bol alimentaire glisse en épousant sa forme. Il est formé d'une membrane élastique qui se contracte avec une extrême facilité et par action réflexe, c'est-à-dire indépendamment de notre volonté. Souvent, c'est même à ces contractions capricieuses qu'est dû l'arrêt subit d'un objet qui a commencé à passer. Le docteur Félizet cite le cas d'une femme nerveuse dont l'œsophage se contractait sur un petit pois.

Mais tandis que l'œsophage se resserre au-dessus et au-dessous de l'objet, en un mot « s'étrangle », il est bien obligé de se boursoufler sur le côté dans la partie étranglée. Cette boursouffure refoule à son tour la paroi du larynx qui se trouve accolée le long de l'œsophage. Elle la pousse vers l'autre paroi, rétrécissant ainsi plus ou

moins le canal qui amène l'air aux poumons. Voilà comment l'asphyxie se produit.



J'arrive à des indications pratiques.

Dès qu'une personne s'étrangle, nous devons explorer l'arrière-gorge en pesant sur la langue avec le manche d'une cuillère, de façon à voir ou à sonder le plus loin possible. Si le corps étranger est resté dans le pharynx ou à l'entrée de l'œsophage, on peut l'apercevoir ou le sentir au toucher. On essaiera alors de l'enlever avec une pince ou avec les doigts.

Si l'on n'y parvient pas, ou si l'objet est descendu plus bas, il faut provoquer le vomissement. Il suffit, pour cela, de chatouiller la gorge jusqu'à la base de la langue avec le manche de la cuillère : en deux ou trois minutes on détermine des nausées entraînant la plupart du temps l'objet gênant. Voici pour les cas les plus simples, ceux où la respiration ne se trouve que partiellement gênée.

Mais il arrive, par suite du phénomène décrit tout à l'heure, que la respiration se trouve presque totalement interrompue. On voit l'enfant pâlir, puis défaillir ; en quelques minutes il peut succomber.

Il n'y a qu'un moyen de conjurer le danger : c'est de recourir à la respiration artificielle. Parmi les nombreux procédés en usage, celui des *tractions rythmiques* de la langue, imaginé il y a trois ou quatre ans par le docteur Laborde, paraît supérieur à tous les autres et le plus facile à pratiquer. On saisit l'extrémité de la langue (avec un linge, pour avoir plus de prise), que l'on tire en l'abaissant aussi loin que possible, pour faire bâiller les voies aériennes. Puis on la laisse remonter sans la lâcher, pour l'abaisser de nouveau et continuer ainsi en cadence, de manière à l'abaisser environ 18 fois par minute, nombre qui correspond à peu près au rythme de la respiration normale. On tire la langue comme un soufflet de forge.

En même temps, on use de la cuillère pour déterminer les nausées.

Si l'embarras persiste, on continuera ces tractions jusqu'à l'arrivée du médecin que cette manœuvre permet d'attendre plusieurs heures. Il importe surtout de ne jamais désespérer, quand même le malade présenterait toutes les apparences de la mort. On a vu des asphyxiés ne donner signe de vie qu'après deux heures de respiration artificielle.



Et, maintenant, en dehors de l'asphyxie qui présente un danger immédiat, la présence d'un corps étranger dans l'œsophage peut y déterminer des déchirures suivies d'ulcérations graves.

Les arêtes de poisson sont une cause fréquente de ce genre d'accidents chez les enfants. Pour les éviter, le docteur Félizet recommande aux mères de famille la « prime aux arêtes ». Après avoir épluché nous-mêmes le poisson des enfants, promettons-leur un sou... ou un centime pour chaque arête qu'ils trouveront encore : cela fait leur joie et assure notre tranquillité.

DOCTRESSE EVA.

POTAGE TOMATÉ AUX ŒUFS

AU

TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Passez au beurre à feu vif, pendant 5 minutes, de la tomate débarrassée de ses graines et de son eau, coupée en petits morceaux. Mouillez avec la quantité nécessaire d'eau chaude pour le potage. Quand elle est en pleine ébullition, jetez-y le Tapioca-Bouillon. La consistance convenable étant obtenue, versez bouillant dans la soupière sur des œufs battus comme pour une omelette. Délayez et servez bien chaud.

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.



CRÊPONS

Pas bien entraînants, les tissus qu'on nous offre cette saison pour les petits costumes de demi-toilette ; vous entendez bien par là, n'est-ce pas, la robe qui sert d'intermédiaire entre la tenue quasi-masculine significativement dite « de trotte » et celle plus habillée comportant les étoffes de soie, le velours, etc.

L'an dernier, nous avions les crêpons mohairs qui voisinaient d'avantageuse façon avec les tissus plus luxueux, car leurs reflets brillants leur donnaient un peu figure de soierie. On objectait leur fragilité et cette tendance désastreuse à s'accrocher à la moindre aspérité constamment fournie par un clou quelconque ou le simple éclat d'une boiserie. De plus, leur tissage lâche correspondait mal à la coupe biaisée du bas des jupes, et, après quelques jours d'usage seulement, le niveau de leur rondeur s'était sensiblement dérangé.

Nous retrouverons cette année à peu près les mêmes inconvénients dans les lainages nouveaux, nattes et canevas, à trame écartée, avec, en moins, les chatoyances du mohair. Les canevas unis sont ternes, lourds, et déjà ils désespèrent les couturières par la variabilité de direction qu'elles y rencontrent en les coupant ; variabilité qui amène ensuite des différences très notables sur la longueur d'une jupe, surtout dans les parties en biais, là où l'étoffe est déjà entraînée par son propre poids. Aussi ne sont-ce point des tissus à recommander pour les robes faites à la maison.

Heureusement qu'en dépit de toutes les fantaisies nouvelles surgissant chaque hiver, le drap, le joli drap uni et fin nous reste toujours. Souple et serré à la fois, habillant si joliment, il acquiert dans les belles qualités une finesse de tons et un lustre tels

qu'on peut lui associer toutes les garnitures, guipures, fourrures, broderies, soutaches, etc. Les combinaisons les plus élégantes comme les plus pratiques s'imaginent aisément, dès qu'elles ont le drap comme base. C'est ce que j'ai constaté une fois de plus en admirant ces jours-ci un joli petit costume en fin drap gros vert ainsi exécuté : jupe tout unie, évasée du bas, mais sans godets, avec seulement les plis en tuyaux par derrière. Corsette formant blouse à dos tendu. Les devants, vagues, sont très légèrement entrouverts sur un plastron de satin noir qu'on aperçoit à peine, car la blouse ferme au col et à la ceinture. L'encolure et le long des devants sont soutachés en bordure d'un semis de bouclettes en très fine tresse noire, et le drap ainsi soutaché repose sur un dépassant, large de deux doigts, en velours aubergine, délicatement brodé de métal. Très haut col crénelé, en velours aubergine brodé, d'où s'échappe un ruché de dentelle rousse. Les manches, tout à fait collantes, n'ont qu'un tout petit ballon en haut, et, très longues, descendant sur la main, pareillement garnies d'un tout petit parement en velours aubergine et de manchettes en dentelle. Ceinture ronde en satin noir avec chou sur le côté.



Des boléros, des boléros, et tout ce qui peut se rapprocher de la forme boléro. D'aucunes — elles ne sont plus toutes jeunes, celles là — appellent cela des figaros ; mais au fond, c'est absolument la même chose, car boléro sert à désigner depuis quelques années seulement, une forme de veste qui fut connue sous le nom de figaro, il y a bien, je crois, quelque trente ans : voilà tout.

Donc des boléros partout, mais avec tant de variétés qu'il est difficile de les énumérer, d'autant qu'on peut en inventer soi-même à loisir. On en fait de tout écourtés à mi-dos, dégagés et sémillants, pour les jeunes filles et les jeunes femmes. On en fait d'allongés et d'allure posée pour les mamans moins sveltes, sans compter que dans bien des cas

le dos peut rester celui d'un corsage quelconque et que les devants, seuls, prennent la forme boléro, ce qui permet des combinaisons bien commodes pour les « retapages » de corsages démodés mais non défraîchis.

*

On prévoit des débordements de fourrures d'autant plus grands, cet hiver, que les imitations, ou plutôt les fantaisies de fourrures sont arrivées à un perfectionnement qui les fait adopter, sans arrière-pensée de fausse élégance. Voici le mouflon, dont personne ne parlait encore il y a deux ans, et qui est devenu, en qualité de choix, bien entendu, l'une des plus jolies et des plus seyantes fourrures de fantaisie. Je ne dis certes pas qu'il vaille le chinchilla à tous égards ; mais il peut, en certains cas, le remplacer par la douceur et la légèreté de ses tons, par exemple pour les manteaux du soir, pour certains petits vêtements spécialement assortis à une toilette, et dans maintes occasions où l'on vise surtout un effet de teintes et d'ensemble.

Quant aux couleurs à la mode, le violet garde toujours une bonne place sous les noms très quintessenciés dont on désigne maintenant les variétés, il est vrai très grandes, de cette nuance. Puis il y a toujours les verts, les bleus qui sont plutôt des gris, et des gris qui sont plutôt des bleus.

Mais, par contre, certaines teintes semblent avoir disparu, au moins de nom, de la circulation, et l'on a l'air très vieille dame aujourd'hui, en parlant d'une robe loutre ou grenat.

*

Je note comme de très récente apparition — aux dernières courses on en voyait pas mal — les énormes nœuds de cravate en velours. Point du velours en ruban, mais du velours à la pièce, coupé dans le biais, et dont on fait deux grandes coques, deux pans et un lien. Ce nœud gigantesque s'étale en papillon sous le menton, posé là on ne sait trop pourquoi, car rien dans la toilette ne semble motiver ni sa présence, ni sa couleur

Toutes les teintes sont au choix, surtout les violets dahlia; aubergine, à tons un peu rougeâtres, à la mode en ce moment.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

POUDRE OPHÉLIA TALISMAN DE BEAUTÉ
HOUBIGANT, 19, FgSt-Honoré

DEMANDES D'EMPLOIS

Bonne cuis., 37 ans, célib. conn. glaces et pâtiss. fer. un peu de ménage. — M B 54.

Jeune chef, très recom., peu exigeant, à Paris de préfér. sa femme y étant placée. — L L 55.

COURRIER

Une Blusate. — Tous nos numéros étant mis à la poste en même temps, et très exactement, nous ne nous expliquons point ce retard. Faites-vous attention que le journal ne paraît pas le 1^{er} et le 15, mais bien le premier et le troisième samedi du mois ? — Votre plum-cake aurait dû cuire en 1 heure. S'il a résisté au four 3 h. 1/4, votre four était trop froid ; la pâte est restée longtemps liquide, et les raisins, plus lourds, sont tombés au fond absolument comme si vous aviez laissé la pâte attendre dans le moule avant de la mettre au four, ce que nous avons recommandé d'éviter.

V. B. — Nous avons publié en 1894 la recette du cassoulet de la maison Tivollier, de Toulouse. Vous pouvez faire un cassoulet plus simple, de la manière suivante : Mettez dans une casserole un litre haricots Soissons, un quartier d'oie rôtie, 1/2 livre saucisson cru, 1/2 épaule de mouton rôti, 250 gr. petit salé cru, persil et gousse d'ail. Mouiller avec 2 litres d'eau et faire cuire lentement pendant 3 heures, casserole hermétiquement couverte.

Franco-Russe. — Il existe des cours de coupe : notamment celui de Mme Laure, 49, rue du Rocher, tout spécial pour jeunes filles du monde et formant de bonnes élèves.

A. G. — Le potage Bagration est une purée à la reine à laquelle on ajoute des petits losanges de macaroni pochés dans le bouillon, des petits dés de blanc de poularde et des petits dés de truffes. On sert à part du fromage de Parmesan râpé. Pour faire une purée à la reine : rôtir deux poulardes, conserver les filets pour garniture du potage. Faire recuire le reste dans un consommé blanc une petite heure. Piler ensuite les carcasses, les passer au tamis. Délayer 30 gr. de crème de riz par litre de bouillon. Ajouter la purée de poularde et faire cuire sur le feu comme une crème. Dans la soupière mettre par litre : 2 jaunes d'œufs, 1 cuillerée de crème douce et 50 gr. de beurre. Verser le potage dans la soupière et ajouter le blanc réservé coupé en dés.

Le Vin Désiles

Voici venir les mois froids et humides qui marquent la fin de chaque année et qui sont pour les rhumatisants l'occasion de recrudescences douloureuses. On n'entend parler que de gonflements articulaires, de névralgies, de douleurs erratiques dans les muscles, de sciaticques, de gravelle, de coliques néphrétiques, etc.

Pourquoi les premiers froids réveillent-ils les douleurs que le chaud soleil avait suspendues pendant les mois d'été? Parce que, l'hiver, les fonctions cutanées étant moins actives, le sang reflue vers les organes internes et détermine la congestion des tissus.

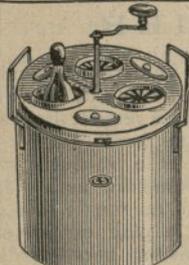
Que faut-il faire pour les prévenir? Activer la cir-

culatation par la kola, prendre d'une façon régulière l'iode, ce grand dépuratif et décongestif, du phosphate de chaux qui préserve le sang de l'état d'acidité d'où naissent les dépôts calculeux articulaires.

C'est pourquoi le *Vin Désiles*, riche en iode, kola, phosphate de chaux, est ordonné en automne à tous les individus qui souffrent de rhumatismes chroniques.

D^r CENDRE.

Le véritable *Vin Désiles*, celui qui, par son goût exquis et ses qualités reconstituantes, a mérité la faveur du public et du corps médical tout entier, a son siège rue du Louvre, 5 bis. Pour éviter les contrefaçons, on est prié d'exiger sur l'étiquette, au-dessous du titre VIN DÉSILES, la mention : *Formule du D^r A.-C., ex-médecin de la marine.*



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.



LE MERVEILLEUX CORICIDE
(Rondelle-Emplâtre) Déposé

Ech. gratis à tout abonné et envoi de la bande du journa

Prix : la boîte, 1 fr. 25 ; la 1/2 boîte, 0 fr. 75.

Ph^{ie} CHARLARD, 12, blv. Bonne-Nouvelle, Paris

ÉVITER LES CONTREFAÇONS

BEC AUER

50% D'ÉCONOMIE
LUMIÈRE TRIPLE

EXIGER SUR CHAQUE BEC LA MARQUE

★ S. F. AUER ★



DELETTREZ

ALCOOLAT
DENTAIRE
DU COUVENT
DE **FRANQUEVAUX**
PARIS

MOYENNE DE LA DOUCEUR

15, Rue d'Enghien, PARIS.

La bonne cuisine à la minute

en **MAGGI** en
flacons pour cousser les potages tablettes pour potages à la minute

GRAND PRIX BORDEAUX 1895 • HORS CONCOURS PARIS 1889 • GRAND PRIX LYON 1894

FARINE VIAL

AUTODIGESTIVE

Aliment des Enfants. Détail : Ph^{ie} VIAL, Paris.

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-HONORÉ.