



SAUCE PÉRIGUEUX

La sauce Périgieux est une sauce classique qui, pour être parfaite, exige une préparation fort compliquée.

Ce n'est, en somme, qu'une sauce brune, c'est-à-dire un mélange de roux et de jus, auquel on ajoute un peu de madère et des truffes. Mais toute la finesse de la sauce dépend précisément du soin et du temps que l'on met à préparer ce jus et ce roux.

Dans les grandes cuisines, on a toujours à sa disposition des « fonds de cuisine », c'est-à-dire des jus patiemment préparés, la fameuse « espagnole » entre autres, avec lesquels il est facile d'improviser rapidement une sauce Périgieux.

Dans beaucoup de ménages, on bâcle cette sauce en vingt minutes en délayant un peu de farine avec du jus ou du bouillon et du madère. Et l'on s'étonne d'obtenir une sauce ne rappelant en rien celle que l'on rêve.

La recette que nous donnons a été combinée de façon à rendre pratique dans toutes les cuisines la confection d'une excellente sauce Périgieux. L'opération est encore assez longue, et mieux vaudrait renoncer à l'entreprendre que de vouloir davantage la simplifier.

Il est à remarquer, d'ailleurs, que le jus et l'infusion de jambon, qui exigent le plus de temps, peuvent être préparés la veille.

Pour les personnes peu familiarisées avec les mystères de la cuisine qu'offusquerait la présence de l'oignon dans une

sauce aux truffes, ajoutons que cet oignon est indispensable. L'oignon est fondamental dans presque toutes les sauces, même dans une sauce aux truffes : on ne doit pas le sentir, mais il faut qu'il y soit.

Proportions

Pour une saucière bien remplie, suffisant à 6 ou 7 personnes :

750 gr. de jarret de veau, l'os figurant dans cette proportion pour 175 à 200 gr. ;

50 gr. oignon ;

75 — carotte ;

10 — céleri ;

30 — beurre ;

2 décilit. de vin blanc ;

8 — de bouillon léger bien dégraissé ;

Bouquet garni (persil, thym, laurier).

POUR LA LIAISON

20 gr. de beurre } pour 3 décilit. de jus.

20 — de farine }

1 cuillerée de vin blanc.

POUR L'INFUSION DE JAMBON

75 gr. de jambon cru, dit de Bayonne ;

20 — d'oignon ;

20 — de beurre ;

5 — d'échalote ;

1 décilitre 1/2 de madère ;

3 cuillerées de truffes crues coupées en tout petits morceaux.

Le jus

Désossez le jarret de veau, en fendant les chairs qui le recouvrent. Coupez les chairs en petits morceaux de la grosseur d'une noix. Epluchez l'oignon et la carotte ; coupez-les en rondelles. Prenez une casserole en cuivre étamé, un peu épaisse, de la contenance de deux litres au moins, mais pas une sauteuse.

Beurrez-en le fond avec 20 grammes de beurre. Mettez-y les morceaux de veau avec l'os, l'ognon et la carotte. Posez sur un feu modéré, et laissez 30 à 35 minutes jusqu'à coloration jaune des viandes et de l'ognon. Remuez très fréquemment pour que rien n'attache, et modérez encore un peu le feu quand la casserole est bien échauffée.

Il faut que le veau et les légumes rendent leurs sucs peu à peu, sous l'action de la chaleur, mais sans que ces sucs brûlent à mesure au contact de la casserole surchauffée, car le jus qui en résulterait aurait un goût âcre persistant qui se retrouverait dans la sauce. Le fond de la casserole doit être recouvert d'un caramel brun ; mais, je le répète, rien ne doit sentir le brûlé, et il faut beaucoup surveiller et remuer, car l'ognon a tendance à attacher plus vite que le reste. Il vaut mieux prendre cinq minutes en plus pour cette opération que risquer de tout brûler en voulant aller trop vite.

Quand les viandes sont jaunies, et que le fond de la casserole est bien bruni, versez dessus le verre de vin blanc. Grattez avec la cuiller pour dissoudre le caramel qui s'est attaché à la casserole. Laissez bouillir jusqu'à ce que le liquide soit réduit à consistance de sirop.

Ajoutez alors le bouillon, froid ou chaud, le bouquet garni et le céleri. Point de sel, le bouillon étant déjà salé. Si vous avez quelques épluchures de champignons, une ou deux cuillerées, elles feront au mieux dans le jus. De même pour une carcasse de poulet rôti, bien fraîche, cela s'entend.

Laissez bouillir jusqu'à ce que l'écume monte. Ecumez soigneusement, puis retirez la casserole sur le coin du fourneau, de façon que le liquide ne bouille que partiellement, afin de rester bien clair. Quand toute la surface du liquide est agitée par l'ébullition, même légère, le bouillon ou le jus est trouble. Il ne faut qu'un seul bouillon-

nement, tranquille et bien régulier surtout. Couvrez la casserole pour éviter une trop grande évaporation, et ne laissez qu'une étroite ouverture d'un doigt au plus, pour faciliter le passage d'un peu de buée.

Laissez ainsi pendant environ 3 heures, c'est-à-dire jusqu'à ce que les viandes soient cuites. Puis, dégraissez complètement, passez au tamis et réservez jusqu'au moment de lier pour préparer la sauce.

Le liquide a dû réduire de moitié. Vous devez, par conséquent, retrouver après le dégraissage 4 décilitres. C'est un décilitre de plus qu'il n'est nécessaire pour la quantité de sauce indiquée ; mais cependant, il est utile d'avoir cette petite réserve à sa disposition, pour allonger au besoin la sauce, dans le cas où elle aurait trop réduit en attendant.

Si le liquide n'avait pas réduit de moitié, remettez-le sur le feu pour l'amener à la quantité indiquée.

L'infusion de jambon

L'infusion de jambon peut être préparée également à l'avance.

Coupez le jambon en petits morceaux, comme des dés à jouer. Epluchez l'échalote, mais laissez-la entière.

Mettez le tout avec le beurre dans une toute petite casserole, et posez sur un feu modéré. Quand le beurre est très chaud, et que le jambon et l'ognon commencent à grésiller un peu, remuez avec une cuiller pour que rien n'attache et que tout colore également.

Dès que l'ognon commence à blondir, soit au bout de dix à douze minutes, il est temps de s'arrêter, car, en brunissant davantage, il brûlerait et donnerait un mauvais goût au reste. Versez alors dans la casserole un décilitre de Madère seulement. Ajoutez un bouquet composé d'une branche de persil, 1/2 feuille laurier, brin de thym et une bonne pincée de poivre, mais

point de sel. Laissez cuire, toujours sur feu modéré, jusqu'à réduction de moitié. Ce point obtenu, passez la cuisson au-dessus d'une très fine passoire, dans une petite tasse, dégraissez et réservez jusqu'au moment de l'ajouter dans la sauce.

Liaison de la sauce

Prenez une casserole proportionnée à la quantité de sauce, et mettez-y le beurre et la farine indiqués pour la liaison, soit 20 gr. de chaque pour 3 décilitres de jus.

Posez sur feu doux, et mélangez bien avec la cuiller de bois jusqu'à ce que beurre et farine ne forment plus qu'une pâte liquide. Laissez alors cuire doucement le roux ainsi obtenu, jusqu'à ce qu'il ait pris une jolie couleur dorée. Mais cette coloration ne doit se produire que graduellement, sans cela le roux serait défectueux. Il faut bien un bon quart d'heure au moins. En grande cuisine un roux prend autrement de temps que cela.

Surveillez et remuez pour que le roux ne brûle sur aucun point. Quand il est à point, retirez la casserole du feu, et délayez peu à peu le roux avec le jus, chaud ou froid, mais en tout cas, pas trop chaud, en tournant et en travaillant fortement avec la cuiller de bois pour éviter les grumeaux. N'ajoutez de nouveau liquide que lorsque la quantité précédente a été bien délayée et mélangée. C'est au début surtout, quand le tout forme bouillie épaisse, qu'il faut travailler vigoureusement avec la cuiller.

Le mélange étant opéré, posez la casserole sur feu modéré et ne cessez pas de tourner avec la cuiller, jusqu'à ce que le liquide arrive à l'ébullition. Faute de ce soin, des grumeaux se produiraient.

Quand l'ébullition commence, retirez la casserole sur le coin du fourneau, de façon que le liquide ne bouille que du côté où la casserole est le plus rapprochée du feu.

Cette ébullition partielle provoque une montée d'écume et de graisse sur la surface du liquide que l'ébullition n'agite pas. C'est ce qu'on appelle, comme nous l'avons déjà dit, « dépouiller » une sauce. Il faut, au fur et à mesure que l'écume et la graisse apparaissent, les retirer délicatement avec une cuiller de métal. Si l'on attend trop pour le faire, ces impuretés s'agglomèrent en masse lourde et retombent en se mélangeant dans la sauce. Je recommande donc beaucoup de surveillance, car de ce « dépouillement » dépend toute la limpidité de la sauce.

Laissez bouillotter *tout doucement* ainsi pendant 3/4 d'heure, sans couvrir la casserole. Le bouillottement doit être fort peu de chose, sans quoi la sauce réduirait trop. A mi-cuisson, c'est à-dire 20 minutes environ après la mise au feu, ajoutez à la sauce une cuillerée de vin blanc.

Au bout des 3/4 d'heure de dépouillement, ajoutez l'infusion de jambon ; laissez donner un bouillon, et passez au-dessus d'une passoire en treillis métallique, dans une petite casserole pouvant être tenue au bain-marie, casserole émaillée si la sauce est préparée très à l'avance, le matin par exemple pour le soir.

A ce degré, la sauce doit être à consistance de sirop léger, brillante, transparente, et s'attacher au dos de la cuiller comme un vernis liquide.

Quelques instants avant de servir, remettez la sauce sur le feu, et dès qu'elle commence à bouillir, jetez-y les truffes crues. Laissez alors sur le feu 3 minutes seulement, le temps de donner quelques bouillons. Ajoutez le demi-décilitre de Madère, remuez bien, et ne laissez plus bouillir, quand le vin a été ajouté. Versez dans une saucière chauffée et servez après avoir goûté pour le sel.

LA VIEILLE CATHERINE



FOIE GRAS A L'ÉTUVÉE

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

Il y a plusieurs façons de cuire un foie gras pour entrée.

D'une façon générale, on le braise ou on le cuit au naturel.

Pour le braiser, on fonce la casserole comme pour un braisé quelconque; puis, après avoir fait suer le foie, on le mouille avec du vin et du jus très gras. Le liquide qui reste après la cuisson sert à préparer la sauce qui accompagne le foie. Cette cuisson est très délicate; l'opération du « suage », notamment, doit être menée avec beaucoup de précaution.

Pour cuire au naturel, on met simplement le foie dans une casserole avec du jus ou du saindoux, sans aromates. Et l'on prépare la sauce à part. Ce procédé, plus simple, d'une réussite plus facile, donne un excellent résultat. C'est celui que nous emploierons aujourd'hui.

Nous emploierons du saindoux de préférence à du jus. Le saindoux ne pénètre pas le foie qui garde ainsi mieux son jus. Si l'on dispose de graisse d'oie, on l'emploiera avec avantage au lieu de saindoux. La graisse pourra encore servir après : elle sera même meilleure.

Le choix du foie

Il importe, avant tout, de choisir un bon foie.

Il y a des foies qui fondent à la cuisson : leur volume diminue parfois de moitié. Tantôt, cela tient à la nature même du foie, qui est trop huileux; tantôt, cela vient

de ce qu'on a trempé le foie dans l'eau pour le blanchir et le faire gonfler. Un foie qui doit fondre est généralement flasque; parfois, même, il est un peu élastique au toucher.

Un bon foie, au contraire, est ferme et garde l'empreinte du doigt. Il doit être d'un joli blanc d'ivoire, légèrement rosé; les foies de nuance chamois sont moins fins. Il doit être sans taches. Les taches roses, provenant d'un peu de sang épanché, sont sans inconvénient; mais il faut absolument rejeter les foies présentant des taches vertes ou noires. On ne doit tolérer que la tache verte qui se trouve presque toujours à la partie du foie qui touchait le fiel, et que l'on enlève, comme nous allons le voir.

Pour parer le foie

Je commence par parer le foie.

Avant de séparer les deux lobes, je saisis le paquet de nerfs qui les relie, et je le tire doucement en faisant à mesure glisser dessous la lame d'un couteau, de façon à entraîner tout le paquet, sans que les nerfs se cassent et restent dans le foie.

Cela fait, je sépare les deux lobes; puis, avec un fin couteau, je creuse l'endroit qui touchait au fiel, et qui est marqué par une tache verdâtre. Il ne faut pas craindre de creuser à 1 centimètre de profondeur et d'enlever tout ce qui avoisinait la partie tachée; la moindre parcelle contaminée qui reste donne au foie un goût amer. A cet endroit, du reste, se trouvent encore des nerfs qu'on enlève en même temps.

Ensuite, je rogne légèrement tout le contour du foie, qui forme un angle, de façon à l'équarrir. Si on laisse cet angle, il se dessèche et noircit.

Enfin, avec la lame d'un couteau, je ratisse légèrement toute la surface du foie, pour le débarrasser de la poussière. Mais il ne faut pas enlever la pellicule très mince

qui recouvre le foie : il se tiendrait mal à la cuisson.

Pour envelopper le foie

Ces préparatifs terminés, j'enveloppe le foie dans un morceau de crépine de porc que je replie de manière que le foie soit *complètement emprisonné*.

On peut remplacer la crépine par une barde de lard très mince dans laquelle on enveloppe de même le foie. Mais c'est moins commode.

Que l'on emploie du lard ou de la crépine, il ne faut pas ficeler : on blesserait le foie.

La cuisson

Maintenant, je prends une petite casserole pouvant contenir le foie aussi juste que possible. Il faut éviter, cependant, que le foie se trouve comprimé et touche le tour de la casserole.

Dans cette casserole, je mets du saindoux de première qualité. Il en faut environ 1 livre pour un foie, 1 livre et demie pour deux foies. Sur ce lit de saindoux je pose le foie enveloppé comme nous venons de voir, et je fais chauffer. Quand le saindoux est fondu, le foie doit être *complètement* couvert.

Il faut chauffer lentement. Si on chauffe trop vite, le foie racornit.

Quand l'ébullition s'est déclarée, je la laisse continuer *doucement* pendant deux ou trois minutes, puis je couvre la casserole et je la retire sur le coin du fourneau.

On peut aussi la mettre dans un four très doux, en interposant une plaque sous la casserole, pour que le fond ne chauffe pas trop.

L'essentiel est de ne pas trop chauffer : le saindoux doit rester à une température voisine de l'ébullition, mais il ne doit pas bouillir. Sinon le foie frit.

Si l'opération est bien menée, le foie est

cuit en une heure environ. Il reste rose à l'intérieur et n'a pas diminué de volume.

Pour reconnaître si le foie est à point, on le pique avec une aiguille à brider. On doit pouvoir le traverser de part en part sans résistance, et la goutte de jus qui monte doit être à peine rosée.

Après la cuisson

Si le foie ne doit pas être servi de suite, il faut le laisser attendre dans le saindoux tenu tiède, que l'on réchauffe au moment de servir. Si on le fait attendre hors du saindoux, il brunit et racornit.

Au moment de servir, on retire le foie de la casserole, on l'égoutte très soigneusement, et on le déballe.

On le pose alors sur le plat du service, et l'on verse dessus une sauce préparée à part. La sauce madère, la sauce Périgieux, la sauce Dubarry sont les plus usitées.

Le foie se sert avec la cuillère.

Foie gras à la Périgieux

Le foie gras ainsi cuit, servi avec une sauce Périgieux préparée à part, est un foie gras « sauce Périgieux ».

Il ne faut pas le confondre avec le foie gras « à la Périgieux ». Ce dernier est clouté de truffes et *braisé* ; et le jus de cuisson sert pour préparer la sauce.

MAZARIN.

NOTRE ENCARTAGE

Nos abonnés trouveront encartée dans le présent numéro une invitation à visiter le dépôt de détail de la parfumerie *Ed. Pinaud*. A l'occasion du prochain jour de l'an, cette maison a organisé, 30, boulevard des Italiens, une exposition de coffrets qui constitue un choix charmant pour étrennes.

Nos abonnées de province, sur simple carte adressée à la maison Pinaud, recevront le catalogue spécial de ces bibelots parfumés.



DÉCEMBRE GASTRONOMIQUE

POISSON

Par le temps que nous subissons, la marée arrive très irrégulièrement. Certains jours, elle fait presque complètement défaut, et les cours éprouvent de grandes variations. Quel que soit le temps, ils vont rester élevés jusqu'aux premiers jours de janvier.

La truite allemande vaut de 6 fr. 50 à 8 fr. le kilo, la truite de Dantzig, 8 à 10 fr.

Le turbot et la barbe ont subi une hausse importante : 3 fr. 75 à 4 fr. 50 le kilo. Les cours ont même dépassé 5 fr. la semaine dernière.

Même observation pour la sole qui varie de 3 fr. 50 à 5 fr. le kilo et atteint 6 fr. les trop nombreux jours de tempête.

Le bar devient difficile à trouver : 4 fr. 25 à 5 fr. le kilo.

Petits mulets : 2 fr. 50 à 3 fr. 50 le kilo. Gros : 3 fr. à 4 fr. 50.

Le merlan est plus cher : 1 fr. 50 à 2 fr. le kilo.

Maquereau : 50 à 80 cent. pièce.

Dorades : 1 fr. 50 à 2 fr.

Cabillaud et colin sont maintenant plus rares : 2 fr. 25 à 2 fr. 50 le kilo. Les plus petits pèsent entre 2 et 3 kilos.

Les harengs sont encore bons, mais ils seront bientôt vides : 10 et 15 cent.

Coquilles Saint-Jacques : 15 à 25 cent.

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

Les crustacés restent chers. Langouste brune vivante : 4 fr. 25 à 5 fr. 25 le kilo. Homards : 3 fr. 75 à 4 fr. 25.

Crevette grise : 2 et 4 fr. le kilo.

Crevette rose : 8 à 20 fr. le kilo.

Brochet : 3 fr. 25 à 3 fr. 75 le kilo.

Petites écrevisses : 14 à 15 fr. le cent ; belles moyennes : 25 à 30 fr.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Le prix des petits poulets de grain est toujours le même : 3 à 4 fr. — Poulets en chair : 4 fr. à 6 fr. 50.

Poulets de Houdan : 6 fr. 50 à 8 fr. — Poulardes et chapons : 8 à 11 fr.

Jolies dindes, de 9 à 11 fr. ; dindons : 12 à 15 fr. — Dindes de Houdan : 12 à 18 fr.

Pintades : 4 fr. 50 et 5 fr.

Oies moyennes : 6 fr. 50 à 7 fr. 50. — Grosses : 8 fr. à 9 fr. 50.

Légère baisse, qui ne durera peut-être pas, sur les canetons. Nantais : 5 fr. 50 à 6 fr. 50 ; Rouennais : 6 fr. 50 à 7 fr. 50.

Le gibier est cher. Les beaux perdreaux valent 3 fr. 25 à 3 fr. 50 ; les perdrix, 2 fr. 50 à 2 fr. 75.

Les faisans ont augmenté. Poules : 5 fr. à 5 fr. 50. Coqs : 6 à 7 fr. On en trouve à des prix beaucoup moindres, mais ils sont tous avariés.

Bécasses : 4 fr. 50 à 5 fr. 50.

Alouettes : 3 fr. 50 à 4 fr. la douzaine.

Grives et merles : 70 à 80 cent.

Les petits coqs de bruyère sont assez délaissés : 5 fr. à 5 fr. 50.

Canards sauvages : 4 fr. 50 à 5 fr. 50. — Pilets : 3 à 4 fr. — Sarcelles : 2 fr. à 2 fr. 75.

Bécassines : 2 fr. 75 à 3 fr. 25. Au-dessous de ces prix, elles sont maigres.

Les lièvres, lièvres français, bien entendu, sont bon marché. Lièvre moyen : 6 fr. 50 ; gros : 7 fr. 50.

Pas de changements sur le chevreuil. Cuissot : 12 à 16 fr. Filet : 10 à 14 fr.

Marcassin : 5 à 6 fr. le kilo.

Foies gras de Strasbourg, premier choix : 9 à 10 fr. le kilo.

LÉGUMES

Les haricots verts d'Afrique commencent leur marche ascendante : 1 fr. 25 à 1 fr. 40 la livre.

Flageolets et Soissons trempés : 50 à 60 cent. le litre.

Les pommes de terre nouvelles d'Afrique sont excellentes : 40 à 50 cent. la livre.

Les choux-fleurs de belle qualité sont chers : 40 à 50 cent. les petits ; 60 à 80 cent. les gros.

Endives et crosnes du Japon : 50 à 60 cent. la livre.

Jolies tomates d'Afrique : 80 cent. à 1 franc la livre.

Les truffes du Périgord, fort abondantes cette année, valent 12 à 14 fr. la livre en qualité extra. Certaines maisons vendent exactement les mêmes 16 et 18 fr.

SALADES

On trouve d'assez jolie laitue et de belle scarole à 20 ou 25 cent. le pied. Mais les pieds ne sont pas gros.

Nous avons en outre : chicorée, barbe, mâche, et du pissenlit qui n'est pas encore très blanc.

La romaine est finie.

FROMAGES DE SAISON

Brie, Camembert, Coulommiers, Port-Salut, Pont-l'Evêque, Roquefort, Gruyère, etc.

FRUITS

Le beau Thomery varie de 2 fr. 50 à 3 fr. 25 la livre.

Le gros raisin noir de Roubaix, à grain énorme, très imposant, est coté 1 fr. 25 à 2 fr. la livre. Il est de qualité médiocre, et on doit lui préférer le Roubaix moyen, très beau aussi et beaucoup meilleur : 3 fr. à 3 fr. 25 la livre.

Les mandarines sont meilleures : 10 et 15 cent.

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

Potage au Macaroni

AU

TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Cassez en petits morceaux longs d'un centimètre de bon macaroni de Naples. Faites-le pocher dans l'eau bouillante; qu'il y baigne largement. Quand il est cuit un peu ferme, versez dans l'eau une faible proportion de Tapioca-Bouillon. Laissez pocher encore jusqu'à consistance, et versez dans la soupière, sur du Parmesan râpé, en ajoutant un petit morceau de beurre.

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.

Menus

ŒUFS AU JAMBON
ROGNONS SAUTÉS AU MADÈRE
BIFTECKS GRILLÉS
POMMES DE TERRE SOUFFLÉES
COMPOTE DE POIRES

POTAGE A LA TOMATE
BOUCHÉES AUX HUITRES
FOIE GRAS A L'ÉTUVÉE SAUCE PÉRIGUEUX
FILET DE BŒUF JARDINIÈRE
FAISAN ROTI
MAYONNAISE DE LANGOUSTE
MONT-BLANC

HUITRES DE MARENNES
POULET AU KARI
COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES
PURÉE DE MARRONS
JAMBON A LA GELÉE
SALADE
SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

POTAGE AUX RAVIOLES
BAR AU COURT-BOUILLON SAUCE CAPRES
COTELETTES DE VEAU FARCIES
RABE DE LIÈVRE ROTI
GALANTINE DE VOLAILLE
ENDIVES GLACÉES
POMMES A LA DAUPHINE

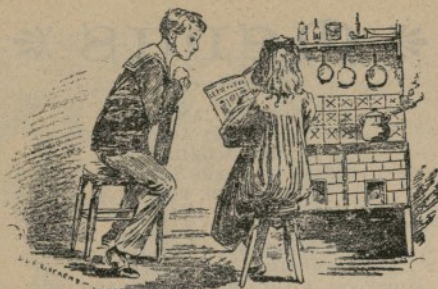
ŒUFS A LA BUCHERONNE
BLANQUETTE DE VEAU
VIANDE FROIDE
SALADE HONGROISE
CRÊPES AUX CONFITURES

POTAGE SAYOYARD
FILETS DE SOLE ORLY
POULET MARENGO
FAUX-FILET ROTI
PURÉE DE CHICORÉE
GATEAU DE POMMES

GNOCCHI AU GRATIN
PIGEONS FARCIS EN RAGOUT
EPAULE DE VEAU ROTI AU FOUR
PURÉE D'OSEILLE
GATEAU MOKA

POTAGE CRÉCY
CANAPÉS DE KILKIS
TURBOT SAUCE MOUSSELINE
CHARTREUSE DE PERDRIX
GIGOT DANS SON JUS
DINDE ROTIE
SALADE
HARICOTS VERTS
PRALINÉ A LA CRÈME
DESSERT

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



Pommes à la Dauphine

EXCELLENT entremets chaud, emprunté à la vieille cuisine bourgeoise, que l'on peut préparer d'avance, comme nous l'indiquons, de façon à n'avoir plus qu'à ajouter le blanc d'œuf battu en neige au moment de mettre au four.

Proportions

Pour 6 ou 7 personnes :

4 pommes, pesant brut, chacune 150 grammes environ ;

125 grammes de sucre en morceaux ;

30 — de belle farine fine ;

30 — de macarons ;

4 décilitres de bon lait ;

4 jaunes d'œuf ;

1 blanc d'œuf ;

4 bonnes cuillerées à café de gelée de groseilles ;

La pelure d'un demi-citron.

POUR LE SIROP

200 grammes de sucre en morceaux ;

3 décilitres d'eau.

Temps nécessaire : 2 heures.

Préparable d'avance à volonté.

Les pommes

Choisissez de bonnes pommes reinettes, aussi fermes que la saison le permet, bien saines et sans taches, ni piqures. Elles doivent figurer entières, et, la moindre partie gâtée forçant à creuser le fruit pour le nettoyer, est cause qu'ensuite, la pomme tombe en bouillie de ce côté. Sans compter

que, pour l'aspect du plat, il est bien préférable que les pommes soient parfaitement rondes et intactes, et, cela va sans dire, toutes de dimensions égales.

Avant de les éplucher, videz-les avec le tube spécial à cet usage. Tout le monde, je suppose, en connaît l'emploi, ce petit ustensile ne coûtant que quelques sous et se trouvant partout. On l'enfonce de part en part dans la pomme, du côté de la queue, jusqu'à ce qu'il apparaisse de l'autre côté, et on le retire de bas en haut. Toute la partie dure, dite « trognon » de la pomme, doit s'être agglomérée dans l'intérieur du tube. Si vous apercevez encore quelques pépins restés dans la pomme, vous les enlevez facilement en creusant légèrement une seconde fois avec le vide-pommes.

Ensuite, pelez les pommes bien également, et mettez-les baigner à mesure dans une terrine d'eau fraîche pour qu'elles ne noircissent pas à l'air. Puis préparez tout de suite le sirop très léger où vous les ferez à moitié cuire.

Le sirop

Prenez une casserole petite et haute de bords, dans laquelle une pomme seulement puisse tenir à l'aise, car vous les ferez cuire séparément.

Si vous vouliez les mettre toutes à la fois, il vous faudrait une quantité de sirop bien plus grande, car il est de toute nécessité qu'elles baignent et qu'elles aient assez de place pour ne pas se toucher entre elles. Faute de ces soins, elles s'écrasent ou ne cuisent pas assez.

Le sucre ne devant guère que fondre dans l'eau et y donner quelques bouillons, il n'est pas nécessaire de prendre le poêlon de cuivre non étamé. Une casserole émaillée fera donc tout aussi bien l'affaire, si les proportions sont bien telles que je l'indique.

Mettez dans la casserole le sucre et l'eau. Faites fondre sur le feu, et, quand l'ébullition s'est déclarée très franchement, ce très léger sirop est au point voulu.

Cuisson des pommes

Retirez alors la casserole sur un feu très modéré et mettez-y une de vos pommes, bien égouttée surtout.

Laissez sur le feu pendant 7 ou 8 minutes seulement, à dater du moment où la pomme a été plongée dans le sirop. Le liquide doit tout juste frémir. Il faut retourner la pomme au bout de 4 ou 5 minutes, et surveiller très attentivement pour qu'elle ne cuise pas trop. Une minute de trop la fait éclater en bouillie, et, alors, il n'y a plus qu'à la remplacer, car elle n'est pas utilisable pour la recette. On comprend qu'il est impossible de donner le temps exact que réclame cette cuisson dans le sirop. Ce temps dépend avant tout du degré de maturité et de la qualité du fruit employé. Pour telle pomme, il faut une minute de plus ou de moins que pour les autres.

C'est donc une petite expérience personnelle à faire. Cette appréciation, du reste, et cette surveillance sont la partie la plus délicate de la recette. Tout le reste est fort simple.

Pour être à point, la pomme doit être à *demie cuite* seulement, par conséquent, garder une certaine résistance et n'être attendrie qu'à sa surface, de façon à pouvoir être entamée aisément par une cuiller de métal sur une épaisseur d'environ un millimètre.

Quand ce degré est atteint, enlevez la pomme, posez-la sur un plat, — sans qu'il soit nécessaire de tenir au chaud. Faites donner un ou deux bouillons au sirop, et mettez-y une autre pomme, et ainsi de suite jusqu'à ce que toutes les pommes soient passées dans le sirop.

Préparez ensuite la crème.

La crème

Prenez un petit poêlon de fer émaillé bien propre ou de cuivre étamé.

La forme poêlon, étroite de fond et à angle arrondi, est préférable à celle de la casserole proprement dite, parce que, ainsi que nous le disons souvent, elle offre plus de facilité au travail de la cuiller quand il s'agit de délayer sur le feu une préparation qui épaissit et attache facilement.

Mettez dans la casserole, hors du feu, la farine indiquée, et délayez-la peu à peu avec les jaunes d'œuf que vous ajoutez un à un, puis le lait tiède que vous ajoutez petit à petit, en travaillant bien toujours avec la cuiller de bois, pour écraser tout petit grumeau pouvant rester.

Quand tout est absolument délayé, ajoutez le sucre et la pelure de citron.

Posez la casserole sur un feu très *modéré*, plutôt un feu doux, de façon à ne pas saisir le contenu de la casserole par une chaleur trop rapide, ce qui ferait cailler les œufs. *Ne cessez pas de tourner* avec la cuiller de bois, pour éviter que des grumeaux se forment. Vous pouvez, au bout de cinq ou six minutes, quand le liquide est bien échauffé, activer un peu le feu. Ne cessez pas de tourner jusqu'au moment où paraissent les cloques annonçant que la crème commence à bouillir, c'est-à-dire douze ou quinze minutes à partir du moment où vous avez mis sur le feu. Il n'y aurait aucun inconvénient à laisser bouillir, car, progressivement échauffée, la crème ne caillerait pas ; mais elle épaissirait trop, et c'est pour cela que vous la retirez du feu dès que vous la voyez bouillir.

Agitez-la encore hors du feu, pour lui faire perdre le plus possible de chaleur et éviter en même temps qu'une peau se forme à la surface.

Ecrasez, avec le champignon de bois ou le rouleau à pâtisserie, la quantité de ma-

carons indiquée, aussi fins que possible. Mélangez-les dans la crème, après avoir retiré la pelure de citron.

Si l'on a fait tous ces préparatifs d'avance, dans la matinée, je suppose, il n'y a qu'à laisser refroidir la crème dans le poêlon, en la remuant par-ci par-là jusqu'à complet refroidissement, pour éviter la fameuse peau. Sinon, on peut s'en servir tiède. De toutes façons, c'est une demi-heure avant de le servir qu'il faut préparer le plat pour le mettre au four.

Pour dresser

Prenez un plat pouvant aller au four, un peu profond. Garnissez-en le fond avec de la crème sur une épaisseur d'un centimètre.

Posez vos pommes sur cette couche de crème, en ayant soin de placer en haut le côté dont l'ouverture est le plus élargi. Remplissez l'intérieur de chaque pomme avec la gelée de groseille, en tassant avec le bout du petit doigt pour que la confiture descende bien jusqu'au fond, au lieu de s'étaler sur la pomme.

Battez en neige ferme le blanc d'œuf. Mélangez-le au reste de votre crème avec les précautions usitées pour qu'il ne retombe pas. C'est-à-dire, mettez la moitié seulement du blanc d'œuf dans la crème, et, avec la spatule de bois, ou, à défaut, une carte ferme, ramenez la crème du fond de la casserole sur la neige; puis, coupez le mélange au milieu et mélangez à grands coups larges, rapidement. Ajoutez le reste de la neige et opérez de la même façon. Tout ceci doit être exécuté très rapidement, en une ou deux minutes pour que le tout reste léger.

Couvrez alors immédiatement les pommes avec la crème ainsi préparée; ayez soin que la couche ait une épaisseur à peu près égale partout et cache complètement les pommes. Avec la lame d'un couteau éga-

lisez bien la surface. Puis mettez tout de suite au four.

Le four

La chaleur doit être très modérée et égale autant que possible. Si le four est trop chaud, la crème recuit, durcit, et les pommes s'affaissent en purée. Le plat ne ressemble en rien, dans ce cas, à ce qu'il devrait être. Mieux vaut encore tomber dans l'autre extrême, avec un four trop doux, à condition d'avoir du temps devant soi, pour laisser les pommes plus longtemps que le délai prescrit, si, au bout de la demi-heure, elles ne sont pas au point voulu pour être servies.

A mi-cuisson, et quand la surface du plat présente une pellicule légère, saupoudrez-le d'une légère cuillerée de sucre en poudre qui aide à faire colorer.

Pour être à point, les pommes ont dû rester bien entières sans s'affaisser. La crème qui les recouvre doit, à l'intérieur, être aussi moelleuse et lisse qu'au moment où vous y avez ajouté le blanc d'œuf.

Pour servir, posez le plat sur un plat du service, garni d'une assiette.

LA VIEILLE CATHERINE.



UN GROG EXQUIS

Au lieu des affadissantes boissons sucrées, des mélanges alcooliques qui ne procurent qu'une « excitation » momentanée, bientôt suivie de fatigue et d'écoeurement, on offre maintenant, dans les soirées, les réceptions et les thés de cinq heures, les délicieux grogs au *vin Mariani*, préparés à la minute en versant un verre à madère d'eau sucrée à volonté dans trois verres à madère du précieux tonique et en chauffant le mélange sans arriver à l'ébullition.

Cet exquis breuvage guérit l'enrouement et la salutaire réaction qu'il détermine instantanément suffit le plus souvent pour enrayer la grippe, l'influenza et la bronchite à leur début.

CANAPÉS DE KILKIS



Voici la recette des canapés de kilkis qui ont été servis au tsar au dîner de Versailles.

Ces canapés constituent un excellent hors d'œuvre, facile à préparer, et point dispendieux.

Proportions

Pour 12 canapés :

8 kilkis ;

6 anchois salés, moyens ;

75 grammes de beurre très fin pour le beurre de kilkis ;

75 grammes de beurre ordinaire clarifié, pour les croûtons ;

1 œuf dur ;

1 cuillerée de persil haché, poivre de Cayenne.

Le beurre de kilkis

Commencez par préparer le beurre de kilkis.

Les kilkis sont des petits poissons que l'on pêche sur les côtes de Finlande. On les vend marinés, en flacon, ou simplement fumés. Il faut préférer ces derniers qui ont un goût plus caractéristique. Ce goût est très fin, un peu fade même : il a besoin d'être relevé par une pointe de Cayenne et par les filets d'anchois que l'on pose sur le beurre de kilkis.

On ne trouve pas toujours des kilkis à Paris, même dans les maisons spéciales. Mais on peut les remplacer par les sproots de Hollande, qui sont plus répandus.

Faites tremper pendant quelques instants les kilkis dans l'eau tiède, pour les peler plus facilement. Egouttez-les, débarrassez-les de leur peau, enlevez les arêtes et mettez les chairs dans le mortier.

Pilez jusqu'à réduction en pâte fine, et ajoutez alors le beurre fin que vous amalgamez en pilant encore quelques instants. Assaisonnez de poivre de Cayenne.

Les canapés

Taillez sur du pain de mie, c'est-à-dire le pain anglais spécial pour sandwiches, des petits carrés longs mesurant à peu près 5 centimètres de longueur sur 3 centimètres 1/2 de largeur et 1 centimètre d'épaisseur.

Faites fondre doucement le beurre ordinaire dans une petite casserole, et laissez-le bouillotter quelques instants, jusqu'à ce qu'il apparaisse clair comme de l'huile, toutes les impuretés étant tombées au fond. Passez-le alors à travers une très fine passoire, et recueillez-le dans une petite poêle.

Posez sur feu doux, et, quand le beurre est bien chaud, mettez-y les croûtons. Laissez-les dorer d'un côté, puis retournez-les et faites-les dorer sur l'autre face.

Il faut aller très lentement et compter en tout 7 ou 8 minutes. Si le feu est trop vif, le beurre risque de brûler.

Quand les croûtons sont à point, égouttez-les sur un papier fin et attendez, pour les garnir, qu'ils soient refroidis.

Pour garnir

Avec la lame d'un couteau, étendez sur la surface de chaque croûton, d'un côté seulement, une couche de beurre de kilkis.

Enlevez la peau des anchois, et levez les filets que vous fendez chacun en deux, de façon à obtenir 8 filets par anchois. Disposez trois de ces filets sur le croûton dans le sens de la longueur, et coupez un quatrième en deux ou trois morceaux que vous placez en biais sur les premiers.

Enfin, sur l'un des bords les plus longs du croûton, dressez un mince cordon de blanc d'œuf haché ; sur le bord opposé mettez un cordon de jaune d'œuf. Et sur les deux autres bords mettez le persil haché.

Servez sur un plat de fantaisie ou sur un plat du service garni d'une serviette.

MAZARIN.

Dîner de 12 Personnes

MENU RAISONNÉ

Les réceptions commencent. Nous allons reprendre, par conséquent, nos études de menus qui ont obtenu tant de succès la saison dernière.

Nous établissons aujourd'hui un menu pour un dîner d'une douzaine de personnes. Dîner de parents et d'intimes, sans habit et sans truffes, mais « bon dîner ».

Nous y consacrons un budget d'environ 70 francs, vin non compris.

Rappelons, pour nos nouveaux abonnés, que nos quantités, légèrement supérieures au strict nécessaire, sont calculées pour des appétits sérieux et de façon à passer le plat, *suffisamment garni*, une seconde fois. Du reste, si l'on peut calculer « un peu juste » pour certains plats, il est préférable de calculer « un peu fort » pour certains autres dont la desserte peut être utilisée avantageusement.

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

Nous comptons le beurre à 2 fr. 50 la livre.

Nous négligeons le prix du sel, du poivre, et autres menus accessoires.

Potage Crécy
Canapés de kilkis
Turbot sauce mousseline
Chartreuse de perdrix
Gigot dans son jus
Dinde rôtie
Salade
Haricots verts
Praliné à la crème
Dessert

Toutes les recettes ont été publiées dans le « Pot-au-Feu ».

Le potage Crécy est léger et facile à préparer.

Les canapés de kilkis constituent un élégant hors-d'œuvre, dont le goût un peu relevé excite plutôt l'appétit. Et puis... le tsar en a mangé à Versailles.

Le turbot (ou barbu) est à peu près le seul poisson indiqué en cette saison où les salmonides sont très chers et, en général, de qualité médiocre. La traditionnelle sauce mousseline est une des plus fines et, en même temps, des plus simples qui puisse l'accompagner.

Un plat de gibier est indispensable. Au lieu de chevreuil, que l'on ne trouve point partout, ou des bécasses, dont le prix est toujours élevé, nous choisissons des perdreaux. Outre qu'il est plus avantageux de les servir comme entrée que comme rôti, une chartreuse bien faite est toujours fort appréciée.

Les personnes, condamnées à manger modérément des choux et autres accessoires accompagnant les perdrix, pourront se dédommager avec le gigot et la dinde qui viennent à tous les estomacs.

POTAGE CRÉCY

1 kil. carottes.	» 30
100 gr. beurre	» 50
3 litres bouillon	2 25
Total.	3 05

TURBOT SAUCE MOUSSELINE

On compte, à peu près, 1 kilo de turbot pour 6 personnes.

1 turbot de 2 kil. à 2 kil. 500, environ. . .	10 »
150 gr. beurre	» 75
1 décil. 1/2 crème. — 1 œuf entier et 2 jaunes. — Citron.	1 »
Total.	11 75

CHARTREUSE DE PERDRIX

3 perdrix.	9 »
350 gr. lard maigre. — 150 gr lard gras. .	1 20
375 gr. (soit trois quarts) saucisson. . .	1 80
75 gr. beurre.	» 40
3 kil. chou frisé. — Carottes, navets. — 2 litres bouillon	2 50
Total.	14 90

GIGOT DANS SON JUS

Le gigot, constituant le plat de résistance, doit être assez gros. Il faut tenir compte, en outre, des déchets résultant du désossage et de la parure. On prendra de la viande de première qualité, mai on peut se dispenser d'employer du présalé extra.

1 gigot d'environ 7 livres (à 1 fr. 50) . .	10 50
---------------------------------------------	-------

DINDE ROTIE

1 dinde.	13 »
------------------	------

SALADE

5 pieds de scarolle. 0 75

HARICOTS VERTS

1 boîte de haricots verts. 2 »

75 gr. beurre. » 40

Total. 2 40

PRALINÉ A LA CRÈME

En augmentant d'à-peu près un quart les proportions de la recette que nous avons donnée, il faut :

300 grammes pralines à 4 fr. la livre. 2 40

9 œufs. 1 35

375 gr. sucre. — 1 litre lait, environ. 1 »

Total. 4 75

FROMAGE

1 Camembert. 1 »

FRUITS

4 pommes à 0 fr. 40 1 60

4 poires à 0 fr. 50 2 »

12 mandarines à 0 fr. 15. 1 80

Total. 5 40

TUILES AUX AMANDES

Pour deux douzaines de tuiles :

75 gr. amandes. » 25

75 gr. sucre. — Blanc d'œuf » 20

Total. » 45

LANGUES DE CHAT

Pour 40 langues, environ :

100 gr. sucre. — 100 gr. farine » 30

1 décil. crème double. » 30

2 blancs d'œufs, vanille. » 15

Total. » 75

PETITS FOURS ET BONBONS

Pour 2 assiettes :

2 demi-livres de fours différents à 4 fr. la

livre 4 »

L'exécution de ce menu est d'une grande simplicité.

La veille : on fera les tuiles et les langues de chat.

Le matin : on se débarrassera d'abord du praliné à la crème, puis on préparera les canapés de killis.

L'après-midi : mettre en train la chartreuse de perdrix et le gigot, puis le potage.

Environ une heure avant de servir, mettre la dinde à la broche, faire pocher le turbot. Commencer ensuite la sauce mouseline que l'on tiendra au bain-marie, et à laquelle on n'ajoutera la crème et le blanc d'œuf qu'au moment de servir. — Préparer les haricots verts.



LE LUXE DE LA TABLE

Toute maîtresse de maison qui aime à recevoir et qui en a l'habitude met son amour-propre à ce que sa table, tous les jours, présente un aspect élégant, séduisant, et soit un plaisir pour les yeux. Et quand il s'agit de grands dîners, elle fait honneur à ses amis de tous les raffinements de luxe dont elle dispose, s'ingéniant encore à augmenter la valeur de ce luxe, par les recherches et le goût dont elle l'entoure. Entre femmes d'un même cercle mondain qui dînent de temps en temps les unes chez les autres, pendant la série des dîners d'hiver et de printemps, de petites rivalités très courtoises s'établissent. Il y a lutte de belle argenterie, lutte de service rare, et c'est à qui imaginera, pour sa table, une décoration nouvelle, une façon plus artistique de grouper ou d'éparpiller les fleurs et les fruits.

Très amusant à saisir, à l'entrée d'une salle à manger, le regard des femmes ; un regard qui enveloppe et détaille, d'un seul coup d'œil, la table à laquelle elles vont s'asseoir ; croyez bien qu'en bonnes connaisseuses elles ont tout vu, tout apprécié ou tout critiqué...

Il faut bien des choses pour constituer une table richement et élégamment dressée, et c'est là, peut-être, que se révèle le plus aisément le vrai luxe, le luxe de fond des bonnes maisons.

Il n'est plus question du service à la Française ; plus de réchauds, plus de superbes pièces d'orfèvrerie pour des *relevés*, des *rôts*, des *entrées* au nombre de quatre, de six et même de huit, qui se succédaient et demeuraient sur la table. Nos estomacs ne sauraient plus supporter cette abondance de nourriture ; nous voulons que cette *fonction* de manger soit plus délicatement comprise, qu'on nous la dissimule, pour ainsi dire, et nous servons à la Russe. Rien que des fleurs et des fruits sur la table ; les plats, discrètement présentés un moment par les maîtres d'hôtel, à la gauche de la maîtresse de maison, disparaissent aussitôt pour revenir découpés et faire le tour des invités.

Cette mode de servir nous paraît devoir conserver la préférence sur la mode anglaise qui met son mérite à subtiliser le plus rapidement possible les assiettes des convives et à les leur remplacer toutes servies, ainsi que cela se pratique dans les tables d'hôtes, ce qui ne semble pas devoir ajouter un caractère d'intimité et d'hospitalité qu'on devrait pouvoir conserver même à un grand dîner.

On surcharge moins les tables, et la fantaisie du linge brodé de couleur ou des transparents de rubans sous les guipures d'art, les dentelles de Bruges, les points de Venise dont on encadre nappes et serviettes, est écartée pour le moment. Tout blanc est la note préférée : fin damassé dans lequel les armoiries, les chiffres tissés, ressortent merveilleusement ; toiles de Frise dans lesquelles s'incrument de coûteuses dentelles.

Sur la nappe, souple et satinée, soutenue dessous par un gros molleton, nous pouvons conseiller l'ensemble suivant. L'effet, sûrement, sera *réussi* pour un dîner de douze à quinze couverts. Service de porcelaine blanche à nervures d'or en coulées, festonnant irrégulièrement les bords ; les assiettes posées de soixante en soixante centimètres. Service de verrerie, également blanc, avec nervures de verre et coulées d'or ; quatre verres seulement devant chaque assiette, le grand verre, deux petits de taille différente et la coupe. Carafe entre chaque convive.

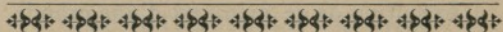
Toute l'argenterie d'un style unique, le Louis XV et le Louis XVI ont la vogue, tant les maîtres du temps nous ont laissé d'exquis modèles à copier, quand on ne les possède pas authentiques. Couverts, couteaux, salières, candélabres, surtout de milieu, peuvent être de véritables objets d'art.

Anglaise, encore, cette tendance d'aligner de chaque côté de l'assiette trois ou quatre fourchettes et autant de couteaux qui font penser à une trousse déployée. Un seul couvert avec l'adjonction moderne de la fourchette et du couteau à poisson est de meilleur goût.

Quatre candélabres d'argent Louis XV ; les deux se faisant vis-à-vis, à chaque tiers de la table, sont reliés entre eux par une trainée de roses et d'orchidées qui monte et s'enroule ensuite aux branches des candélabres. Une guirlande de roses et d'orchidées encadre la table, en bordure, en deçà du rang des verres. Au milieu de la table, petit parterre de roses et d'orchidées et, de chaque côté, des fruits merveilleux, groupés sans mousse, naturellement, mais non sans art sur des assiettes de vermeil.

A cette table, dans une atmosphère de chaleur *douce* seulement, vous n'avez plus qu'à réunir des gens agréables, spirituels si possible, et à leur servir un *bon* dîner et d'excellents vins.

CHAMPAGNE.



A propos des Fêtes

Nous saurons gré à nos abonnés qui usent de notre service de livraison de comestibles, de ne pas attendre le dernier moment pour nous transmettre leurs demandes à l'occasion des fêtes.

Nous prions **nos abonnés de Paris** de vouloir bien prendre note que nous sommes à leur disposition pour leur fournir tout ce dont ils auront besoin le jour de Noël et le jour de l'An, à cette seule condition qu'ils nous aient prévenus la veille.

Voir aux pages d'annonces et à la couverture les conditions générales d'envois.

Champagne-Prime

Nous rappelons à nos abonnées que, par suite d'un traité spécial avec la maison *Piper-Heidsieck*, une des premières de Reims, nous pouvons leur livrer du Champagne *Piper-Heidsieck-Verzenay* au prix de 32 francs les 6 bouteilles et 35 francs les 12 demi-bouteilles.

Ces prix s'entendent :

Franco à domicile pour Paris ;

Franco seulement d'emballage pour la province et l'étranger, port à la charge des acheteurs (les frais d'emballage étant équivalents au montant des droits d'octroi dans Paris).

Nous ne livrons pas moins de 6 bouteilles ou 12 demi-bouteilles, et les commandes supérieures doivent être faites par multiples de ces quantités.

Nous engageons les personnes qui auraient l'intention de goûter ce Champagne à l'occasion des fêtes, à ne pas attendre au dernier moment pour nous le demander.

Pour l'étranger, un chèque ou un mandat doit accompagner la demande.

Pour la France, le règlement se fait comme pour tous nos envois.

Collections et Reliures

Année 1893 : 5 francs, Paris et province ; 6 francs, étranger.

Années 1894 et 1895 : 6 francs chaque, Paris et province ; 7 francs, étranger.

Reliures électriques : 2 francs, prises au bureau. — Franco, Paris ou province : 2 fr. 50.

COURRIER

M. K. — Pâte à frire : 250 gr. farine, 1 pincée sucre et sel, 4 cuillerées huile, 2 cuillerées cognac. Délayer avec de l'eau tiède jusqu'à consistance suffisante, et incorporer 2 ou 3 blancs d'œufs fouettés.

M. H. V. — Si votre croûte pour timbale monte et retombe en formant un pli, cela tient sans doute à un défaut de chaleur du four. Il faut que la pâte trouve assez de chaleur pour prendre de la consistance à mesure qu'elle monte.

M. L., Valenciennes. — Vous trouverez une adresse aux annonces.

A. B., Lille. — Ces trois recettes ont paru

Comtesse de G. — Nous avons publié un potage à la tomate, tout récemment, et un gâteau de marrons en 1895.

DEMANDES D'EMPLOIS

Cuisinière faisant bonne cuisine bourgeoise, conn. glaces et pâtis., demande à faire des extras à Paris, des dîners principalement. Bons certificats. Ecrire : Mme Bournault, 3, impasse Guelma (place Pigalle).

LEÇONS

— Leçons de français par Mlle Annette Clerc, 61, avenue du Roule, Neuilly. Brevet supérieur. Références parfaites. Recommandée par plusieurs abonnées.

USAGES DU MONDE

Les *Usages du Monde*, de la baronne Staffe, le meilleur et le seul code complet du savoir-vivre dans notre société moderne, répond à toutes les questions de bienséance et de bon ton qui se présentent à cette époque de l'année où se rouvrent les salons, où se préparent les réceptions d'apparat, où se réunissent les familles, où s'annoncent les fêtes qui vont terminer l'année présente et saluer celle qui vient. La vogue extraordinaire de cet ouvrage dénoncerait-elle chez le public une tendance à revenir aux belles qualités d'autant, de politesse et d'élégance ? C'est à croire et à espérer — Un volume relié. Franco 4 francs mandat ou timbres, G. Havard fils, éditeur, 27, rue de Richelieu, Paris.

G. HAVARD FILS, ÉDITEUR

HC HC HC HC

OUVRAGES DE LA BARONNE STAFFE

Usages du Monde (107^e éd.)

Le Cabinet de Toilette (70^e éd.)

La Maîtresse de Maison (40^e éd.)

La Correspondance dans toutes les circonstances de la vie (13^e éd.)

Traditions culinaires (10^e éd.)

Mes Secrets

Pour plaire — Pour être aimé

Chaque volume contre timbres ou mandats : franco, 4 fr.

HC

Pour paraître en Décembre prochain : AGENDA 1897

27, RUE RICHELIEU. - PARIS.

Le Vin Désiles

La santé de la femme est chose précieuse pour toutes sortes de raisons. D'abord, la femme tient par sa santé sous sa dépendance la vie, la force, tout l'avenir physique de l'enfant qu'elle met au monde. De la santé de la femme dépend encore le bonheur de toute la maison, car une mère de famille délicate, malade, impressionnable devient triste, nerveuse, injuste parfois; avec sa santé s'est envolée la joie du foyer.

En dehors des affections particulières à la femme, les malaises dont elle se plaint le plus souvent sont : 1° les troubles de la circulation donnant lieu à des palpitations, migraines, vertiges, anémie; 2° les troubles de la digestion sous forme de dyspepsie, gastralgie, etc.; 3° enfin les troubles intestinaux tels que constipation, hémorroïdes, fistules sont fréquents chez la femme.

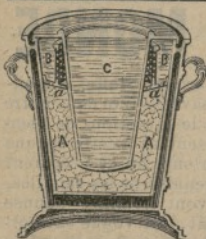
Que faudrait-il pour faire de la plus belle moitié du genre humain la mieux portante aussi? — Faire prendre à chaque femme, chaque jour, avant ou après le repas, un verre à bordeaux de ce *Vin Désiles* qui régularise la circulation par la kola, qui excite l'appétit par la coca, qui règle les fonctions intestinales par l'iode et fortifie le système nerveux par le phosphate de chaux. Grâce à ce cordial, les fonctions se régularisent, l'anémie disparaît et le teint devient bientôt clair et rose.

D^r ALÉQUE.

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.

CHATEL-GUYON

CONSTIPATIONS
Voies digestives
FÈVRES PALUDÉENNES



Sorbetière Maréchal

LA PLUS PRATIQUE DE TOUTES

Aucun travail.
Grande économie de glace
pour la faire fonctionner.
Succès infaillible.

PROSPECTUS FRANCO

J. SCHALLER

332, rue St-Honoré — Paris

ROYAT

ANÉMIE
DYSPEPSIE
GOUTTE

EVITER LES CONTREFAÇONS

BEC AUER

50% D'ÉCONOMIE
LUMIÈRE TRIPLE

EXIGER SUR CHAQUE BEC LA MARQUE

★ S. F. AUER ★

PAPIER FAYARDET BLAYN

GUÉRIT RHUMES
IRRITATIONS DE POITRINE, INFLUENZA, DOULEURS
RHUMATISMES, LUMBAGOS, BLESSURES, PLAIES

Topique excel. contre COÛS, ŒILS-de-PERDRIX. — 1 fr. t. Pharmacies.

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.



LE MERVEILLEUX CORICIDE

Rondelle-Emplâtre Déposé

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

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

Ph^{ie} CHARLARD, 12, biv. Bonne-Nouvelle, 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, - oul^{des} Italiens
et toutes bonnes Maisons.

FARINE VIAL

AUTODIGESTIVE

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

Les Maux d'Estomac

GASTRALGIE, DYSPEPSIE, GAZ INTESTINAUX.
ÉTOUFFEMENTS, GUÉRIS PAR POUDRE DES ANTILLES

250 la Boîte. — Ph^{ie} MOISAN, 65, Rue d'Angoulême, PARIS.

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