



## BRANDADE DE MORUE

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

MESDAMES,

La brandade de morue est un plat essentiellement méridional; elle est à Nîmes ce que la bouillabaisse est à Marseille. Ce nom est une corruption — dont l'Académie n'a pas encore expliqué la genèse — de « morue à la branlade », expression désignant la façon dont on la prépare, qui consiste à « branler », c'est-à-dire à remuer longtemps la morue avec de l'huile d'olive.

Dans le Midi, on donne une importance extraordinaire à cette préparation; on verse l'huile goutte à goutte et l'on croit que la brandade, pour être parfaite, doit être travaillée toute une nuit.

C'est, à mon avis, montrer des scrupules exagérés. De même qu'il est inutile de verser l'huile goutte à goutte pour réussir une mayonnaise, de même on peut obtenir une excellente brandade en 20 ou 25 minutes.

### Proportions

Pour 5 à 6 personnes :

500 grammes environ de morue pesée après trempage;

200 grammes environ d'excellente huile d'olives;

100 à 125 gr. de pommes de terre;

1 décilitre de lait;

1 cuillerée de jus de citron;

Sel, poivre, muscade; 1 petite gousse d'ail et le quart d'une autre petite gousse.

### Choix de la morue

Il est inutile de prendre de gros morceaux de filet de morue; ils sont plus chers, et la chair, en raison de son épaisseur, est moins facile à déchiqueter; en outre, elle manque de peau. Or, la peau, qui est très gélatineuse, rend la morue plus onctueuse, et il est préférable de la laisser. Ses parcelles ne nuisent guère à la blancheur de la brandade.

L'essentiel est de choisir de la morue bien blanche et bien moirée. Plus la peau est noire, plus la morue est bonne.

### Pour dessaler

Il est important de bien dessaler la morue, et mieux vaut la dessaler soi-même; on est ainsi plus sûr du degré de dessalaison que si on l'achète toute dessalée.

La morue doit tremper pendant 30 à 36 heures dans de l'eau abondante qu'il faut changer cinq ou six fois. En outre, on ne doit pas la poser au fond du récipient, car l'eau qui l'entoure et qui a absorbé le sel, étant plus lourde que l'eau non salée, reste au fond, et la morue, baignant dans cette eau chargée de sel, ne se dessale plus. Il faut placer dans le seau d'eau un objet quelconque sur lequel on pose la morue qui se trouve ainsi au milieu de l'eau. Dans ces conditions, l'eau qui a absorbé le sel tombe au fond, et le dessalage n'est pas interrompu.

### Guisson

La morue étant dessalée, je ratisse la peau avec un couteau pour enlever les écailles, mais je laisse la peau.

Je la mets dans une casserole d'eau froide abondante : environ 2 litres pour une livre



de morue. Je sale à raison de 15 grammes par litre, j'ajoute une petite gousse d'ail entière, je couvre la casserole et je fais chauffer. Ne pas mettre de vinaigre : il fait racornir la morue.

Au premier bouillon, je retire la casserole sur le coin du fourneau, de manière que l'eau reste aussi chaude que possible, mais sans bouillir. Si la morue bout, elle durcit. Je la laisse ainsi « pocher » pendant environ 20 minutes.

#### Pour déchiqueter

J'égoutte la morue, je la débarrasse des arêtes, et je la déchiquette sommairement avec une fourchette.

Puis je la mets dans le mortier, après avoir passé dans ce dernier un peu de l'eau qui a servi à la cuisson, afin de chauffer le mortier et le pilon, ce qui facilitera le travail.

#### Les pommes de terre

En principe, la brandade ne doit comprendre que de la morue, de l'huile d'olives et une goutte de lait — avec assaisonnement, bien entendu. Pour les personnes qui ne sont pas du Midi, on peut y ajouter des pommes de terre cuites à l'eau et augmenter la dose de lait. La brandade est ainsi plus légère, plus facile à digérer, et a moins le goût d'huile. En outre, la pomme de terre soutient l'amalgame et empêche l'huile de remonter quand on réchauffe la brandade, ce qui peut arriver quand il n'y a pas de pommes de terre.

On peut mettre en pommes de terre environ le quart du poids de la morue pesée quand elle a trempé.

Je fais cuire les pommes de terre à l'eau ; et, après les avoir fait sécher un instant, je les passe au tamis métallique, comme pour faire de la purée.

La pomme de terre doit être employée chaude, sinon elle se lie mal avec la morue.

#### La brandade

La morue étant dans le mortier, j'y ajoute la pomme de terre, sel, poivre, muscade, 1 cuillerée de jus de citron. Je râpe le quart d'une gousse d'ail sur l'extrémité des dents d'une fourchette, et je l'ajoute.

Je triture alors le tout en broyant vigoureusement avec le pilon, et en ajoutant peu à peu le lait et l'huile. J'ai indiqué, pour nos proportions, 1 décilitre de lait et 200 grammes environ d'huile. Cette quantité d'huile, comme celle des pommes de terre, est approximative ; on peut l'augmenter ou la diminuer d'une trentaine de grammes, selon les goûts, et suivant que la morue en absorbe plus ou moins.

Je tourne donc la morue jusqu'à ce qu'elle forme une crème onctueuse et fine. Il faut compter, en y allant vigoureusement, au moins 20 minutes.

Il ne reste plus qu'à chauffer la brandade dans une casserole pour la servir. Elle se conserve aisément deux ou trois jours.

#### Pour servir

On peut servir la brandade, soit dans une croûte de vol-au-vent préalablement chauffée, soit simplement dans un plat. Dans ce dernier cas, on peut la décorer de croûtons frits à l'huile.

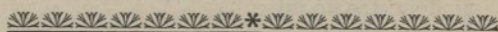
#### Brandade à la bénédictine

La brandade est terminée, ajoutez-y, en mêlant bien, de la truffe hachée cuite avec un peu de vin de madère et de beurre.

Vous pouvez, en outre, poser à sa surface, tout autour du plat, des lames de truffes coupées en dents de loup.

La brandade, ainsi perfectionnée, s'appelle *brandade à la bénédictine*.

MAZARIN.



La marque **CHAMPAGNE TRIANON** est la propriété du "POT-AU-FEU" qui en garantit l'excellente qualité.





## FOIE DE VEAU ROTI EN MARINADE

**C**e foie de veau est à peine mariné : pendant quatre heures environ. Il conserve donc toutes les qualités d'une viande fraîche, rehaussées d'une saveur suffisamment épicée pour corriger la fadeur naturelle du foie de veau.

Il constitue un excellent rôti de famille. Les restes, froids, coupés en tranches minces, sont très bons.

### Proportions

Pour 7 ou 8 personnes :

- 1 kilo de foie de veau tout paré ;
- 200 grammes de lard gras à larder frais ;
- 20 — de bon beurre ;
- 5 — de farine ;
- 1 décilitre de bouillon ;
- 3 cuillerées de vinaigre ;
- 2 — d'huile ;
- 50 grammes d'oignon ;
- 3 ou 4 branches de persil, 2 feuilles de laurier, 2 petits brins de thym ;
- Poudre d'épices ;
- Sel, poivre ;
- 1 cuillerée de saindoux ;
- Crépine de porc, pour entourer complètement le foie ;

Temps nécessaire à la marinade : de 3 à 4 heures.

### Le foie

Choisissez de beau foie parfaitement frais. Pour être de bonne qualité, fin et tendre, il doit présenter une coloration très pâle ; les foies d'un rouge violent ne sont pas bons. Donc, plus sa teinte sera claire, mieux il vaudra. Faites-le couper, autant que possible, vers le milieu, afin d'obtenir un morceau carré régulier.

Supprimez soigneusement tous les petits bouts de graisse qui peuvent encore y adhérer, de façon à ne garder qu'un morceau bien net. Avec la pointe d'un couteau, enlevez la pellicule qui le recouvre.

Coupez votre lard en lardons de la longueur de votre morceau de foie, sur une épaisseur d'un centimètre.

Saupoudrez une assiette avec sel, poivre et poudre d'épices, et roulez-y les lardons en tous sens pour les bien assaisonner.

### Pour larder

Prenez la lardoire appropriée à la grosseur de vos lardons. C'est une sorte de petite gouttière en fer, emmanchée dans du bois, et qui se trouve dans toutes les cuisines. Enfoncez-la, à vide, dans le morceau de foie, placé devant vous sur la table, et dans le sens où le morceau se présente en longueur. Il n'y a pas de « fil de la viande » à observer pour larder, ni pour couper le foie, qui peut être pris indifféremment en tous sens.

Quand la lardoire est ressortie presque entièrement de l'autre côté du foie, placez-y un lardon en le tassant bien dans l'intérieur de la rigole, de façon que les bords ne soient pas dépassés par le lard qui s'accrocherait sur son passage, s'il n'était suffisamment abrité et maintenu. Tirez maintenant la lardoire à vous, et quand le lardon apparaît de l'autre côté, maintenez-le avec l'index de la main gauche, tandis que vous



continuerez de tirer la lardoire vers vous pour la sortir complètement du foie en y abandonnant le lardon.

Recommencez cette même petite opération jusqu'à ce que tous les lardons soient employés, et en les enfonçant le plus régulièrement possible, à de proches intervalles.

Coupez avec des ciseaux de cuisine tous les bouts de lardons qui dépassent, et réservez-les pour la cuisson.

#### La marinade

Epluchez l'oignon et coupez-le en rouelles d'un demi-centimètre d'épaisseur tout au plus. Mettez-en la moitié au fond d'un plat creux, pas trop grand, bien proportionné à la dimension de votre morceau de foie. Ajoutez la moitié du persil, du thym et du laurier ; une pincée de sel, de poivre, de poudre d'épices. Posez le foie dans le plat ; arrosez-le avec le vinaigre et l'huile indiqués ; saupoudrez-le avec poivre, sel, poudre d'épices, puis recouvrez-le avec le reste de l'oignon, du persil, du thym et du laurier.

Laissez le tout à température modérée pendant 3 à 4 heures. Durant ce temps, arrosez deux ou trois fois le foie, et retournez-le une fois, au bout d'une heure et demie à deux heures, pour qu'il soit bien mariné sur toutes ses faces.

#### La cuisson

Pour mettre au feu, égouttez-le et débarrassez-le de l'oignon et des aromates. Entourez-le d'une ficelle que vous croisez de façon à resserrer le morceau sur lui-même en le tassant un peu. Ensuite, roulez-le dans la crépine qui doit le couvrir entièrement, et assujétissez-la par un ou deux tours de gros fil de cuisine.

Si vous disposez de la broche, embrochez le foie, et versez toute la marinade, oignons compris, dans la lèchefrite. Si vous faites rôtir au four, placez le foie sur une petite grille posée au-dessus du plat à rôtir, de

façon que le foie se trouve *absolument* isolé et n'ait *aucun contact* avec le fond du plat ni la graisse qui s'y trouve. Versez au fond du plat la marinade, et ajoutez ce qui reste de lardons.

Ce qui est préférable à la grille, pour les rôtis au four, c'est la broche fixée sur des montants, à chaque extrémité d'un plat en fer étamé. On peut, ainsi, non seulement isoler complètement les rôtis, mais les tourner sur toutes leurs faces avec la plus grande facilité, comme dans une rôtissoire.

Le foie doit rôtir doucement, et plutôt comme un rôti de veau que comme un rôti de bœuf. Il devra, lorsqu'il sera découpé, apparaître uniformément rosé, mais non pas saignant, ce qui est une grande différence. Il ne faut donc pas le saisir par une chaleur trop ardente qui le durcirait promptement. Comptez pour un morceau du poids indiqué sur quarante cinq minutes de cuisson. Arrosez-le fréquemment avec la marinade qui est dans la lèchefrite, en y ajoutant une cuillerée de bon saindoux frais, et tournez-le pour qu'il cuise bien également.

Vers la fin de la cuisson, huit ou dix minutes à peu près avant de servir, enlevez la crépine, afin que votre rôti puisse achever de prendre couleur. Pour vous assurer que le foie est cuit à point, enfoncez une aiguille à brider jusqu'au centre du morceau. Le jus qui s'écoulera doit être encore rosé, mais non plus rouge. N'attendez pas que le jus sorte blond doré, ce serait un degré de cuisson de trop ; il le faut franchement rose. Retirez alors votre rôti, déficelez-le et tenez-le au chaud, pendant que vous passez le jus pour la sauce qui n'exige que deux ou trois minutes.

#### La sauce

Prenez une toute petite casserole ; versez-y une cuillerée de vinaigre. Posez-la sur un feu vif et laissez bouillir jusqu'à



évaporation presque complète du vinaigre, ce qui est rapide. Il n'en doit plus rester que quelques gouttes, juste de quoi laisser la casserole humide.

Ajoutez le bouillon et laissez chauffer.

Pendant ce temps vous avez versé une cuillerée seulement de bouillon dans la lèche-frite pour bien dissoudre, en frottant avec la cuiller, le gratinage qu'a pu y former le jus. Passez ce jus à travers une fine passoire au-dessus d'une tasse, et dégraissez-le complètement. Ajoutez-le au bouillon vinaigré de la petite casserole.

Dans la tasse encore chaude du jus, pétrissez avec une fourchette le beurre et la farine indiqués en pâte unie. Faites chauffer la sauce dans la casserole, et mélangez-y le beurre pétri, sur le feu, sans cesser de tourner. La sauce épaissit très vite; il ne faut pas laisser bouillir, le beurre y perdrait. Goûtez la sauce, et ajoutez au besoin sel ou poivre. Versez-la dans une saucière brûlante; dressez le foie sur un plat chauffé et servez avec assiettes bien chaudes aussi.

LA VIEILLE CATHERINE.

## ANÉMIE NERVEUSE

L'épuisement nerveux, si commun à notre époque, est une affection morbide des plus graves, car elle livre sans défense à tous les maux les sujets qui en sont atteints. Aussi les efforts de la thérapeutique tendent-ils surtout à combattre cette infériorité physiologique, et c'est contre elle que les toniques, les reconstituants, les stimulants de diverses natures ont été imaginés et mis en œuvre, souvent sans succès. Nous n'en connaissons pas de plus actif, de plus sûr dans ses effets que le *Vin Mariani*, qu'une expérience de plus d'un quart de siècle a placé au premier rang des *antineurasthéniques*. C'est un réparateur puissant, un tonique cérébral incomparable, et, de l'avis des plus éminents docteurs, le *Vin Mariani* réalise la formule idéale.

## \* Menus \*

OMELETTE AUX FINES HERBES  
FILETS DE MAQUEREUX A LA SAINT-MALO  
SALADE DE CHOUX-FLEURS  
MARMELADE D'ORANGES

POTAGE AUX HERBES  
PETITS SOUFFLÉS AU FROMAGE  
DORADE SAUCE RAVIGOTE  
PILET ROTI  
CROUTE AUX CHAMPIGNONS  
PUDDING ÉCOSAIS

MOULES A LA MARINIÈRE  
BRANDADE DE MORUE  
SALADE DE LENTILLES  
POMMES BONNE FEMME

POTAGE DU COUVENT  
SOLE A LA RUSSE  
PLUVIERS DORÉS EN SALMIS  
TIMBALE DE GNOCCHI  
GATEAU DE POMMES

ŒUFS EN COCOTE  
TENDRONS D'AGNEAU AUX POINTES D'ASPERGES  
ESCALOPES DE VEAU A LA VIENNOISE  
COMPOTE DE PRUNEAUX

POTAGE VELOURS  
POUPIETTES DE BEUF  
FOIE DE VEAU ROTI EN MARINADE  
ARTICHAUTS SAUCE HOLLANDAISE  
SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

ŒUFS BROUILLÉS AUX MORILLES  
SAUCISSES AU VIN BLANC  
RUMSTEACK GRILLÉ  
POMMES DE TERRE SOUFFLÉES  
GELÉE D'ORANGE

POTAGE CRÈME D'ASPERGES  
SAUMON SAUCE MOUSSELINE  
TÊTE DE VEAU EN TORTUE  
SELLE DE PRÉ-SALÉ RENAISSANCE  
CANETON A LA ROUENNAISE  
FONDS D'ARTICHAUTS A LA CRÈME  
BOMBE GLACÉE  
GATEAU MOUSSELINE

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



## AVRIL GASTRONOMIQUE

### POISSON

Durant toute cette dernière quinzaine d'équinoxe, la marée a été peu abondante et hors de prix. Les cours ont légèrement baissé depuis deux ou trois jours ; mais ils vont rester élevés, car, outre que voici bientôt la semaine sainte, le vent continue à régner sur les côtes.

Saumon coupé : 9 à 10 fr. le kilo.

Truite saumonée d'Ecosse : 10 à 12 fr. le kilo, jusqu'à 2 kilos ; au-dessus de ce poids : 9 à 10 fr.

Barbue et turbot : 4 fr. à 4 fr. 50 le kilo.

La sole, qui a valu 5 fr. 50 et 6 fr., est redescendue à 4 fr. 50 et 5 fr.

Mulet : 4 à 5 fr. le kilo.

Le miqueleau est toujours peu abondant : 75 cent. à 1 fr. — Merlan : 1 fr. 50 à 2 fr. le kilo.

Dorades : 1 fr. 75 pièce, environ.

La langouste est un peu moins chère : 7 à 8 fr. le kilo, au lieu de 9 et 10 fr. Homard : 5 fr. 50 à 6 fr. 50.

Commencement de l'aloise : 3 à 5 fr. pièce.

### VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Par suite d'épidémie, la volaille est fort chère. Il faut compter une augmentation de 1 fr. 50 à 2 fr. par pièce sur les prix ordinaires à pareille époque.

Poussins de Hambourg : 2 fr. 50 et 2 fr. 75.

Poulets de grain : 5 fr. à 6 fr. 50. — Poulets de Houdan : 7 fr. 50 à 9 fr. — Poulardes : 10 à 13 fr.

La saison s'avance pour les dindes. Les dindes de Houdan, seules, sont encore bonnes : 16 à 20 fr.

Une belle pintade vaut maintenant 5 fr. 50.

Par contre, les canetons sont relativement bon marché. — Nantais : 6 à 7 fr. — Rouennais : 6 fr. 50 à 8 fr.

Bécasses et bécassines deviennent très rares.

Peu de canards sauvages : 5 fr. et 5 fr. 50.

Pilets : 3 fr. 50 à 4 fr. — Sarcelles : 3 fr. 50 et 3 fr. 75.

La saison du foie gras est finie.

Œufs de vanneau : 75 cent. à 1 franc pièce.

### LÉGUMES

Il pleut en Espagne, et, depuis quelques jours, les haricots verts arrivent dans un état pitoyable.

Petits pois d'Afrique : 50 à 60 cent. la livre. — pommes de terre d'Afrique : 35 et 40 cent.

On aperçoit quelques pommes de terre nouvelles du Midi : 75 cent. la livre.

Très beaux artichauts ronds du Midi : 35 à 50 cent.

Rhubarbe : 1 fr. 25 à 1 fr. 50 la botte.

Il n'y a plus ni cardons, ni endives, ni céleri en branche, ni céleri rave, ni bonnes truffes fraîches.

Morilles de choix : 4 à 5 fr. la livre.

Argenteuil ne donne pas encore. Une belle botte d'asperges du Midi vaut 8 à 9 fr. ; extra : 15 à 18. Jolies bottes, de 3 à 5 francs.

### FROMAGES DE SAISON

Brie, Camembert, Coulommiers, Pont-l'Évêque, Roquefort, Gruyère, etc.

### SALADES

Toutes les salades s'améliorent. Laitue, chicorée, scarolle valent de 15 à 25 cent. le pied.

La romaine devient abordable : 30 à 40 cent. le pied.

### FRUITS

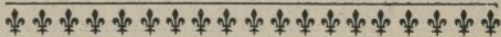
Nous sommes dans le plus mauvais moment pour les fruits.

Le chasselas de Thomery devient rare et vaut de 10 à 12 fr. la livre. — Le raisin noir de Roubaix est aussi cher.

On trouve encore de belles pommes de 1 fr. 25 à 3 fr. pièce, mais il n'y a plus de bonnes poires.

Très belles fraises docteur Morère : 50 à 75 centimes pièce.

On a toujours de superbes bananes à 30 cent. Les oranges deviennent très bonnes. Beaucoup de bons ananas, de 9 à 15 fr.



Tout le monde sait maintenant quels sont les avantages résultant de l'emploi de l'engrais chimique : *Fertilité, propreté.*

Mais où se procurer un engrais s'adaptant à toutes les cultures horticoles, et livrable par petites quantités ?

On trouvera une réponse favorable à ces questions à notre page V.



Voir les annonces de Maisons de Campagne page V.





## GATEAU DE FIVE O'CLOCK

**C**E gâteau, excellent avec le thé, est d'autant plus recommandable pour le five o'clock que, ne contenant, pour ainsi dire, pas de beurre, il est très léger à l'estomac. Il se conserve bon pendant deux ou trois jours, et sa préparation est des plus simples. La seule difficulté réside dans la cuisson ; si elle n'est pas bien menée, les raisins tombent au fond.

La forme rectangulaire est préférable pour l'élégance des tranches ; mais on peut très bien, à défaut d'autre, employer un moule rond de même contenance et de même hauteur.

Ajoutons que ce gâteau ne revient pas cher et sera d'une grande ressource en cette saison où l'on commence à avoir de bons œufs.

### Proportions

Pour un moule carré dit « à pavé », mesurant 20 centimètres de côté, sur 4 centim. de hauteur, dont la contenance exacte est de 1 litre et demi (à cause du très léger rétrécissement des bords vers le fond) :

- 4 beaux gros œufs ou 5 petits ;
- 150 gr. de fine farine ;

- 150 — de sucre en poudre ;
- 180 — de raisins secs, Malaga et Smyrne par moitié ;
- 10 gr. de beurre frais ;
- 1 cuillerée à café de levure anglaise ou *baking powder* ;
- 1/2 décilitre de rhum.

### POUR PRALINER

- 75 gr. d'amandes sèches ;
- 30 — de sucre en poudre ;
- 1/2 blanc d'œuf ;
- 1 cuillerée de sucre glace.

Temps nécessaire de cuisson : 30 minutes.

### Les raisins

Commencez par préparer vos raisins. C'est la partie la plus longue des opérations, et, de plus, il est nécessaire de les laisser tremper dans le rhum une demi-heure avant de les employer.

Coupez les raisins de Malaga, qui sont les plus gros, en deux ; avec la pointe d'un petit couteau d'office, enlevez les pépins. C'est très facile.

Enlevez les queues qui peuvent rester aux raisins de Smyrne. Lavez-les ensuite en les mettant dans un bol rempli d'eau chaude, et en les agitant pour les bien débarrasser de leur poussière poisseuse. De plus, ce lavage les gonfle et facilite leur mélange ensuite dans la pâte. Egouttez-les complètement et éparpillez-les sur le coin d'un torchon propre pour les sécher mieux. Mettez-les ensuite dans un bol, ainsi que les raisins de Malaga déjà coupés et épinés, et versez sur le tout le rhum indiqué. Retournez bien les raisins qui ne peuvent baigner dans une si faible proportion de liquide, afin qu'ils s'imprègnent le mieux possible de rhum.

### Préparatifs

Mettez le beurre indiqué à fondre sur le coin du fourneau, dans une soucoupe ou une petite tasse.



Passez votre farine et mélangez-y tout de suite la cuillerée de levure anglaise pour ne pas l'oublier.

Enfin, préparez votre moule, car la pâte ne doit pas attendre une minute dès qu'elle est prête. Avec gros comme une petite noix de beurre, graissez le moule que vous avez chauffé, en tous sens, en étalant avec le bout du doigt. Coupez juste de la grandeur du fond, un morceau de papier fin et léger, comme celui que les boulangers emploient pour envelopper les petits pains. Appliquez-le très exactement, en appuyant et en faisant glisser les doigts dessus pour éviter des boursouflures qui se reproduiraient sous le gâteau et y feraient des espèces de trous pendant la cuisson.

Mettez les amandes à tremper dans l'eau bouillante pendant cinq ou six minutes, de façon à pouvoir ensuite enlever leur peau, en la chassant entre les doigts. Séchez les amandes sur un linge, divisez-les chacune en deux moitiés, puis, avec un petit couteau d'office, coupez-les en filets sur leur longueur. Etalez-les sur une plaque ou une tourtière et mettez-les dans le four doux quelques minutes pour les faire très légèrement griller; elles doivent être seulement un peu jaunies, car elles achèveront de griller sur le gâteau. Surveillez, elles brûlent vite.

Maintenant, vous vous occupez de votre pâte.

#### La pâte

Prenez une terrine de grandeur proportionnée, en faïence bien nette. Ayez-en une autre à côté dans laquelle vous pourrez battre les blancs d'œuf. Dans la première terrine, mettez les jaunes d'œuf, et réservez les blancs dans la seconde.

Ajoutez le sucre en poudre aux jaunes. Battez jaunes et sucre avec une cuiller de bois, pendant sept ou huit minutes au moins, jusqu'à ce que l'ensemble soit de-

venu blanc comme une crème à la vanille, et très léger; on doit, en soulevant la pâte, voir se former à la surface de grosses bulles d'air.

Quand la pâte est à ce point, il est temps de battre les blancs en neige. Prenez, ou le fouet en fil de fer étamé, ou la petite batteuse à mécanique qu'on emploie aussi pour les mayonnaises. Battez les blancs d'œuf en neige très ferme. Cette neige doit être compacte au point de ne pas glisser de la terrine quand on l'incline fortement; une fourchette de métal posée dessus ne doit pas s'enfoncer.

Voici maintenant le moment d'agir avec promptitude et légèreté de main: l'introduction de la farine et des blancs d'œufs dans la pâte, en même temps.

Généralement, on réserve l'incorporation des blancs d'œufs en neige pour le dernier moment, afin de les remuer le moins possible, et de leur laisser ainsi toute leur légèreté. Mais, avec notre pâte, telle qu'elle est comprise, nous obtiendrions trop de consistance si nous ne mettions d'abord que la farine; les blancs d'œufs seraient ensuite d'un mélange très difficile, et, pour les associer à cette pâte si dure, force serait de les mêler et de les écraser beaucoup; la pâte perdrait de sa légèreté, et, de trop consistante qu'elle aurait été au début, elle deviendrait trop coulante, les blancs s'étant liquéfiés pendant le travail nécessaire pour les bien mélanger. Toute cette parenthèse a pour but d'expliquer la nécessité d'ajouter la farine et les blancs d'œufs *en même temps*.

Donc, commencez par verser dans la terrine à la pâte environ le quart seulement de la farine que vous y faites tomber en pluie à travers une passoire à trous moyens. Mélangez avec la cuiller de bois. Puis tout de suite, prenez le quart également des blancs d'œufs, et ajoutez-le à la pâte. Mais



abandonnez la cuiller de bois *absolument* maintenant, et ne vous servez plus que de la spatule de bois, ou, à défaut, d'une grande carte ferme. Passez la spatule ou la carte sous la pâte, pour la ramener sur la neige des blancs d'œufs; puis, à grands coups, mélangez le tout, mais sûrement, largement, avec rapidité, et surtout sans « tatouiller ». Coupez la pâte une ou deux fois au milieu, pour mieux ramener le dessous, et passez la spatule tout autour de la terrine, en un ou deux coups. Tout ceci doit être fait, je le répète, largement, en peu de coups; sans quoi les blancs retombent et le gâteau n'est pas bien réussi.

Ajoutez ensuite de la farine, puis des blancs d'œuf, toujours en observant les mêmes prescriptions, et ainsi de suite jusqu'à ce que tout soit mélangé. Ce mélange n'a pas dû prendre plus de *deux ou trois minutes*. Bien vite alors, jetez vos raisins sur la passoire pour les égoutter, et tout de suite versez-les dans la pâte, en deux ou trois fois, et en donnant à chaque fois un coup de spatule seulement pour les mélanger. Tout ceci bien rapidement.

Avec la même promptitude, versez d'un seul bloc, en renversant tout d'un coup la terrine, la pâte dans le moule, et immédiatement mettez au four.

#### Le four

Le four doit être d'une bonne chaleur moyenne, bien enveloppante et égale. La « sole » du four, c'est-à-dire la partie inférieure ne doit pas être trop chaude, car ce genre de chaleur pourrait empêcher les raisins de monter en même temps que la pâte.

Il faut qu'une feuille de papier blanc, posée directement sur la partie du four où l'on mettra le gâteau ne se colore qu'à peine au bout de cinq ou six minutes et même davantage.

Il ne doit pas y avoir non plus de forte chaleur venant de dessus, parce que le gâ-

teau colorerait trop vite et ferait croûte.

Si l'on cuit le gâteau dans le fourneau à charbon de terre dit cuisinière, il faudra le mettre dans la partie inférieure du four, et avoir soin de laisser la plaque de tôle au-dessus qui sépare le four en deux; elle abritera suffisamment le gâteau.

Surveillez et tournez fréquemment le moule pour que le gâteau cuise bien. Il doit, au bout de 10 minutes avoir commencé à gonfler. Il faut compter sur 30 minutes de cuisson environ. Pendant ce temps, achevez de préparer les amandes pour le pralinage.

#### Le pralinage

Vos amandes étant coupées et grillées comme il est indiqué au début, battez du blanc d'œuf dans une assiette, en mousse très légère.

La moitié d'un blanc d'œuf est suffisante pour la quantité d'amandes actuelle; ajoutez-y du sucre en poudre, puis les amandes que vous mélangez bien pour les lier.

Cinq minutes avant que le gâteau ne soit retiré du four, vous le couvrirez avec ce pralinage.

Vous vous assurerez d'abord du degré de cuisson suffisant du gâteau, en le tâtant doucement au centre avec le doigt et en voyant si sa résistance est égale. Il doit avoir monté en bombant légèrement au milieu, et sa surface doit dépasser, toujours au milieu, les bords du moule. De plus, il doit se détacher sur les côtés de façon à laisser entre le bord du moule l'espace suffisant pour y passer aisément une lame de couteau.

Il est temps alors d'étaler sur toute la surface du gâteau et le plus également possible, une couche des amandes préparées, que vous prenez avec une petite cuiller.

Si le gâteau, à ce moment, n'était pas assez cuit, vous le verriez s'enfoncer et se tasser en ridant au contact des amandes



froides et humides. Il faudrait, alors, attendre et le remettre bien vite au four pour achever sa cuisson. Du reste, règle générale, un gâteau qui monte encore n'a pas achevé sa cuisson.

Donc, recouvrez vivement votre gâteau avec les amandes, saupoudrez ensuite de sucre en poudre, et remettez au four cinq minutes pour faire prendre couleur à ce pralinage. Il vaut mieux, alors, poser le moule sur la partie supérieure du four, de façon que la chaleur vienne de dessus et colore les amandes. Surveillez, les coups de feu sont très brusques.

Retirez, laissez dans le moule trois ou quatre minutes pour perdre un peu de chaleur, et démoulez avec précaution pour ne pas casser le gâteau. Posez-le sur une claie ou une petite grille pour le laisser refroidir en évaporant sa buée. Quand il est refroidi ou seulement tiède, enlevez le papier attaché au fond, et poudrez la surface avec du sucre non pas en poudre, mais du sucre « glace » qui est plus farineux et s'attache mieux au gâteau.

LA VIEILLE CATHERINE.

## AVIS

Le Tapioca-Bouillon Boudier dont nous continuons les diverses recettes dans le prochain numéro se trouve aux dépôts suivants :

DÉPÔT CENTRAL :

**BOUDIER**, 54, rue de la Verrerie, Paris.

Et chez :

**MM. Arnou**, 37, rue de Paris (Passy).

**Couturier**, 171, boulevard Saint-Germain.

**Deshayes**, 71, boulevard Voltaire,

**Lecat**, 99, boulevard Magenta.

**Percheron St-Georges**, 30, rue du Bac.

**Singeot**, 68 et 70, avenue de Neuilly (Neuilly)

**Testot (E.)**, 15, rue de la Chaussée-d'Antin.

**Vautier (E.)**, 12, rue de Sèze.

Pour la Province et l'Etranger, s'adresser au Dépôt central

Envoi franco d'échantillon et recettes contre 2 timbres de 0 fr. 15 adressés au Dépôt central, 54, rue de la Verrerie, Paris.

## LA VICTOIRE DES HUITRES

Le *Pot-au-Feu* révélait dernièrement les « dessous » de la campagne organisée contre les huîtres par quelques membres de l'Académie de médecine et leurs amis. Il s'agissait uniquement, disions-nous, de faire croire à la nécessité hygiénique de créer un poste d'inspecteur général des huîtres de France pour lequel un candidat était tout prêt.

Le ministre de la marine, dont les attributions s'étendent des torpilleurs aux mollusques, a aussitôt prescrit une enquête sur la situation de nos huîtres et l'a confiée à M. Desjardins, commissaire de la marine, particulièrement compétent sur une question qu'il avait eu le loisir d'étudier pendant ses dix années de résidence à Marennes, et un séjour presque aussi long dans la région des huîtres du Morbihan.

M. Chatin père, membre de l'Académie de médecine et de l'Académie des sciences, faisait connaître hier à ses collègues le résultat de l'enquête, qui est absolument conforme aux déclarations qu'il avait eu l'amabilité de faire au *Pot-au-Feu*.

M. Desjardins a visité toutes les huîtres depuis Dunkerque jusqu'au golfe du Lion. Il a constaté qu'elles sont établies dans d'excellentes conditions pour la santé des huîtres et de ceux qui les mangent.

La seule critique formulée dans son rapport concerne les huîtres de Granville en contre-bas desquelles coule un ruisseau que couvre la marée avant de venir baigner les huîtres. Il est probable que si le flot apporte les microbes de ce ruisseau, il les ramène en se retirant ; en tout cas, la fièvre typhoïde n'a jamais sévi à Granville.

Nous pouvons donc répéter ce que nous disions récemment : mangeons des huîtres, surtout si nous votons contre elles à l'Institut.

UN ACADEMICIEN.





## Morilles à la Normande

Nous entrons dans la pleine saison des morilles, laquelle ne dure guère qu'un mois. Il est à peu près certain qu'en raison de la douceur et de l'humidité de la température, la récolte sera exceptionnellement abondante.

Voici, entre plusieurs façons de servir seul, en légumier, ce délicieux cryptogame, une recette toute simple pratiquée dans les campagnes de la Normandie qui est un des pays produisant les meilleures morilles.

### Proportions

Pour 4 à 5 personnes :

1 livre de morilles ;

100 grammes de beurre ;

1 à 2 décilitres de crème douce, selon les goûts ;

Sel, poivre, une cuillerée à café de jus de citron.

### Pour laver les morilles

Choisissez des morilles pas trop grosses, soit à peu près de la taille d'un petit œuf de poule, à cellules pas trop ouvertes et de teinte foncée. Les morilles blanches ont moins de parfum. Veillez aussi à ce que la morille n'ait pas une queue trop volumineuse ; cette partie, qui pèse autant que la partie cloisonnée comme une éponge, est beaucoup moins délicate. Du reste, une morille bien venue, mûre à point, et, par conséquent, possédant toutes ses qualités, a la queue peu développée.

On peut dire que ce qu'il y a de plus compliqué dans une préparation quelconque de morilles, c'est de les bien laver. Il est très difficile de les débarrasser complètement du sable qui se loge avec tant de facilité dans leurs spores ; et, comme il est fort désagréable de sentir ce sable sous la

dent, on ne saurait, à cet égard, procéder avec trop de minutie.

Commencez par couper l'extrémité des queues qui est souvent couverte de terre, puis jetez à mesure les morilles dans l'eau froide où vous les laissez tremper pendant une heure ou deux en changeant l'eau plusieurs fois. Ayez soin, pour cela, de pêcher les morilles avec la main ou une écumoire. Vous les posez sur une assiette et les replongez dans la terrine ou la casserole après l'avoir rincée, puis remplie de nouvelle eau. (Pour économiser un récipient, faites-les tremper dans la casserole qui servira pour les blanchir).

Si vous procédiez autrement, c'est-à-dire si vous vous contentiez de vider l'eau de la casserole sans en retirer les morilles, ou encore, si vous versiez les morilles et leur eau sur une passoire, la plus grande partie du sable qui s'est déposée au fond reviendrait s'attacher aux morilles. De même, si vous versiez l'eau sur les morilles, cette eau, en tombant sur elles, chasserait dans leur intérieur des parcelles de sable arrêtées à leur surface.

L'observation de ces précautions, qui peuvent sembler minutieuses, est, je le répète, fort importante.

### Pour blanchir

Les morilles étant bien lavées, fendez-les sur leur longueur : les moyennes, en deux moitiés ; les grosses, en quatre quartiers. Cela pour obtenir une cuisson égale. Les très petites peuvent être laissées entières.

Un quart d'heure, environ, avant de servir les morilles, mettez-les dans une casserole pleine d'eau froide, salée à raison de 10 grammes par litre. L'eau doit être abondante, environ 2 litres pour une livre de morilles. Faites chauffer doucement et laissez bouillir 2 minutes.



Il ne faut pas prolonger l'ébullition, car l'eau absorberait trop le parfum des morilles. Vous voyez cette eau prendre rapidement une teinte plus ou moins grise, en même temps qu'il se forme de l'écume à sa surface. Déplacez alors la casserole, de façon qu'elle chauffe seulement sur un coin, ce qui fera affluer l'écume sur un côté seulement. Retirez les morilles avec l'écumoire que vous plongez dans la partie du liquide débarrassée d'écume, et posez-les à mesure sur un linge où vous les laissez égoutter pendant quelques instants.

Les morilles, ainsi blanchies, peuvent attendre plusieurs heures. Mais il ne faut les faire cuire qu'au moment de servir.

#### La cuisson

Dans une poêle ou une sauteuse faites fondre 100 grammes de beurre.

Quand il est chaud, et avant qu'il passe à la teinte noisette, ajoutez les morilles et laissez cuire à petit feu, à casserole découverte, en sautant fréquemment la casserole. Il faut un feu très doux, de façon que les morilles cuisent sans durcir en absorbant complètement le beurre. Comptez, pour cela, 4 ou 5 minutes. Durant ce temps, assaisonnez de sel et poivre.

Tout le beurre étant absorbé, versez la crème dans la casserole. Il faut d'excellente crème douce, c'est-à-dire de la crème un peu épaisse quoique bien coulante, et qui ne soit pas aigre; la crème que l'on recueille sur le lait au bout de 36 heures convient parfaitement.

Si vous ne désirez pas de sauce, mettez-en seulement un décilitre et laissez mijoter pendant 3 ou 4 minutes, en sautant plusieurs fois la casserole, jusqu'à ce que les morilles aient tout absorbé. Si vous désirez un peu de sauce, mettez 2 décilitres de crème et faites mijoter jusqu'à réduction de moitié.

Goûtez pour l'assaisonnement et pour vous assurer du degré de cuisson : la morille ne doit pas être croquante, mais il faut aussi éviter qu'elle soit trop molle.

Servez aussitôt dans un légumier bien chaud.

MAZARIN.



## LE SERVICE DES VINS

### II

Dans un précédent article, nous avons posé comme un principe général d'esthétique gastronomique l'obligation de servir dans un dîner plusieurs espèces de vins; nous commencerons aujourd'hui à étudier dans quelle mesure il convient d'appliquer ce principe. Pour l'instant, nous n'envisageons que le cas d'un grand dîner, nous réservant d'examiner plus tard les règles à observer pour des repas moins somptueux.



Quelques personnes, fidèles à d'assez lointaines traditions, ne voudraient que trois vins : deux rouges, un Bordeaux et un Bourgogne, puis du Champagne.

Je ne suis point partisan de ce système inspiré, sans doute, par une peur exagérée des mélanges. J'estime qu'il faut un vin blanc après le potage et le poisson.

Le vin blanc, en effet, est diurétique et légèrement apéritif; le vin rouge, au contraire, sans éteindre précisément l'appétit, lui est plutôt défavorable, le tannin qu'il renferme exerçant sur les muqueuses de l'estomac une action astringente. Cela, il est vrai, dans une faible mesure; mais, puisque nous sommes des raffinés, puisque nous étudions une question toute de nuances, c'est une considération dont il y a lieu de tenir compte.

D'ailleurs, le vin rouge, plus épais, plus nourrissant, nous impressionne moins agréablement quand notre palais ne se trouve



pas déjà sous l'influence de l'excitation provoquée par l'absorption d'aliments. Cela est si vrai que nous sommes incapables d'apprécier le vin rouge à jeun ; il nous suffit, au contraire, de manger une croûte de pain, pour boire du vin blanc avec plaisir. Je constate le phénomène sans chercher à l'expliquer. Or, après une simple assiette de potage nous ne sommes pas en forme pour apprécier du Margaux ou du Chambertin. Nous préférons à ce moment la sensation plus fraîche des vins blancs. De même après le poisson.



Veut-on d'autres arguments ? En voici deux, empruntés à des ordres d'idées très particuliers, qui ne le cèdent guère aux précédents.

On doit toujours s'attacher à offrir dès le début du repas un vin excellent. Les convives sont, tout de suite, favorablement impressionnés, et l'on évite cet effet moral désastreux qui ne manque pas de se produire quand le premier vin est jugé « quelconque ». Si l'on débute par un Bordeaux ou un Bourgogne rouge, il devient souvent difficile de maintenir le diapason des vins suivants qui doit toujours aller *crescendo*. On évite l'écueil en commençant par un vin blanc qu'il est, d'ailleurs, plus aisé de donner, sinon exquis, du moins bon et très agréable.

Notons encore que beaucoup de femmes, peu sensibles aux charmes des vins rouges, sont assez contentes de tremper leurs lèvres dans quelques gouttes de Sauternes ou de Château-Yquem.

Enfin, à moins de les convier à déjeuner — ce qui n'est pas toujours pratique — l'amphitryon qui possède quelque vin blanc remarquable n'a pas d'autre moment pour le faire savourer à ses invités.

Il est donc permis de poser cette nouvelle règle : un vin blanc quelconque doit précéder les vins rouges.

Il y a lieu d'examiner maintenant comment on doit choisir ce vin.

UN VIEUX GARÇON.

## CUISINE POLAIRE

Paris et Rouen viennent de faire fête à Nansen.

Le *Daily Chronicle*, de Londres, s'est précipité au-devant de l'explorateur et lui a demandé séance tenante un article qu'il a payé cent mille francs. Le lendemain, un éditeur anglais achetait deux cent cinquante mille francs le droit de publier en Angleterre et en Amérique le récit de l'expédition. En même temps, un journal français — le premier des journaux illustrés du monde, comme il fut qualifié dans le rapport général sur l'Exposition de Chicago — l'*Illustration* obtenait le privilège exclusif pour la France de publier le journal du célèbre voyageur.

Rien de plus attachant, de plus extraordinaire que ce récit dans lequel l'*Illustration* veut bien nous autoriser à détacher quelques détails, plus spécialement « pot-au-feu ».

Les vivres et provisions de toute nature avaient été choisis avec le plus grand soin pour éviter tout danger de scorbut. « Joindre la variété à la salubrité, dit Nansen, était mon principe ». Aucune conserve, aucune préparation ne fut acceptée sans avoir été soumise à l'analyse chimique.

Les menus à bord du *Fram*, composés de viandes et de poissons salés et de légumes conservés, avec, comme boisson, de la bière, du chocolat, du thé, du café, ou du jus de citron, n'offrent rien de particulièrement extraordinaire. « Je crois, écrit Nansen, que tous nous trouvions la table bonne... Nous ressemblions à des cochons gras : un ou deux d'entre nous prirent du ventre ou un double menton. »

Mais un beau jour le problème se complique. Nansen, après de longues hésitations, se décide à quitter son bateau immobilisé dans les glaces et part en traîneau avec un seul compagnon, Johansen, pour s'approcher encore du pôle. Il se met en route le 14 mars 1895, prévoyant une promenade de cent jours. Il restera séparé des siens et loin de toute terre habitée jusqu'au 18 juin 1896, soit pendant quatre-cent soixante-douze jours !

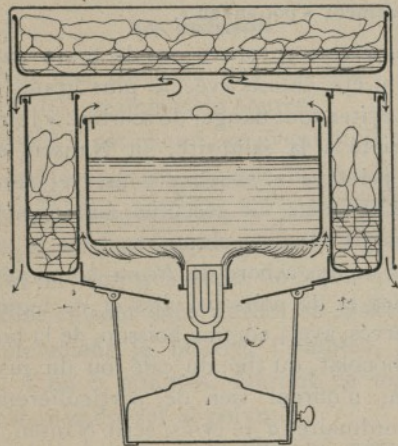
Nansen emporte au total 650 kilos de



provisions et d'objets divers, groupés dans des sacs répartis sur trois traîneaux.

La nourriture destinée aux vingt-huit chiens, et qui consiste en pemmican, leur suffira seulement pendant *trente jours*. Mais Nansen a tout calculé. Il a pesé les chiens et a constaté qu'il pourra les nourrir les uns avec les autres, — en les tuant successivement, en réduisant ses attelages à mesure que la charge de chaque traîneau diminuera par l'absorption des vivres, — pendant *cinquante jours*. En *quatre-vingts jours*, beaucoup de chemin aura été parcouru, et « l'on sera bien arrivé quelque part ».

L'appareil à cuisson que Nansen et Johansen emportent a l'avantage de tirer le meilleur



LE FOURNEAU DE NANSEN  
(Cliché communiqué par l'Illustration.)

leur parti du combustible dont ils se serviront. En très peu de temps, ils pourront faire cuire leur nourriture, tout en obtenant de l'eau douce en abondance. Un coup d'œil sur le dessin ci-dessus fait comprendre le fonctionnement de l'appareil.

La flamme de la lampe lèche directement une bouilloire centrale destinée à la cuisson des mets. La chaleur monte, enveloppant la bouilloire et agissant en même temps sur un récipient circulaire dans lequel la neige ou la glace d'eau douce fond lentement. Une troisième bouilloire, soutenue au-dessus des deux premières, reçoit encore une somme

de chaleur suffisante pour fondre également une certaine quantité de glace. Enfin, un manteau recouvre et enveloppe le tout. La lampe est au gaz de pétrole, d'un système suédois! — c'est la seule part qu'a prise la Suède à cette expédition si exclusivement norvégienne. Vingt litres de pétrole alimenteront cette lampe pendant plus de cent jours.

Nansen a, d'ailleurs, eu soin de choisir les aliments qu'il emporte (viande ou poisson, non seulement séché, mais pulvérisé, farine passée à la vapeur, pommes de terre bouillies et séchées, etc.), de telle sorte que, si le combustible venait à manquer, ils pourraient être absorbés sans cuisson. Tous ces aliments, en effet, ne demandent pas, à proprement parler, à être cuits, mais simplement à être réchauffés. Ils peuvent donc, en dernière extrémité, être mangés froids.

Dès qu'ils ont trouvé un campement quelque peu abrité contre le vent, ils font halte. Tandis que Johansen soigne les chiens, Nansen dresse la tente, remplit de glace la bouilloire, allume la lampe et commence le dîner. Celui-ci se compose, de trois jours l'un, d'un plat de *lobscouse* (viande et pommes de terre séchées), — ou d'une sorte de rissole de poisson connue en Norvège sous le nom de *fiskegratin*, et confectionnée, par 85° de latitude, avec du poisson pulvérisé, de la farine et du beurre, — ou encore, le troisième jour, d'une soupe de pois, de haricots et de lentilles, avec du pain et du pemmican. Johansen avoue une préférence pour le lobsouse et Nansen pour le fiskegratin.

Lobsouse, fiskegratin ou soupe, le dîner est toujours délicieux.

Quelquefois, cependant, ils sont si harassés que leurs yeux se ferment, que la main s'arrête en route, entre l'écuelle et la bouche, et retombe inanimée, et que la nourriture se répand sur le sac. Le dîner avalé, les voyageurs se permettent un petit *extra* : de l'eau chaude, aussi chaude que le palais et le gosier peuvent la supporter, dans laquelle un peu de lait pulvérisé a été dissous. Cela a presque le goût du lait bouilli et est très ré-



confortant ; on se sent, dit Nansen, réchauffé de la tête aux pieds.

❖❖❖

Bientôt les vivres manquent. Les deux voyageurs n'auront plus à compter que sur les produits de leur chasse : ils ont emporté 180 cartouches à balle et 150 cartouches de plomb de calibres divers.

Avec le sang d'un des derniers chiens, Nansen et Johansen se confectionnent un jour, une espèce de bouillie. « Pour du sang de chien ce n'était pas mauvais », déclare Nansen dans son journal. Ce sera leur dernier régal ; pendant un an l'ours et le phoque composeront toute leur nourriture.

*Samedi 22 juin.* — Neuf heures du matin, après un bon déjeuner de viande de phoque, de foie de phoque, de graisse de phoque, de soupe de phoque. — Nous avons tué un phoque et nous voilà avec des vivres et du combustible pour un mois et même davantage.

Crue ou frite, la graisse de phoque est, paraît-il, un excellent produit alimentaire ; c'était du moins l'opinion des deux Norvégiens. « Elle remplace parfaitement le beurre, dit Nansen. La viande est aussi bonne que viande peut l'être. Nous avons eu hier une soupe délicieuse, et aujourd'hui un bifteck !... on ne les réussit pas mieux au Grand-Hôtel... Il ne manquait au festin qu'un bon verre de bière. Enfin, pour souper, j'ai confectionné des crêpes de sang frites dans la graisse qui ont eu un succès tel que Johansen les a proclamées *de première classe*, pour ne rien dire de mon opinion personnelle. Quant à la poitrine des jeunes ours,

c'est un mets d'une exquise délicatesse. »

Pour leur hivernage sur la côte de la terre François-Joseph, Nansen et Johansen purent garnir leur garde-manger (une glacière conservant indéfiniment la viande — un trou dans un glaçon) de 12 ours et 4 morses. Ils en vécurent six ou sept mois.

«... Dans un coin de la hutte, un âtre fut ménagé, et un fourneau rudimentaire à huile de morse, fait d'une feuille de clinquant pliée et garni de mèches fabriquées avec les bandages de la boîte de pharmacie, fut installé. Un trou dans le toit et une peau d'ours formant tablier constituaient la fumisterie intérieure. Extérieurement se dressait une cheminée de neige, empêchant le vent de rabattre l'âcre fumée.

... Ils déjeunaient d'un quartier d'ours bouilli et de son bouillon, ils soupaient d'une tranche d'ours frite dans l'huile de morse, sans se lasser jamais de cette nourriture toujours identique. Quelquefois il leur arrivait de retirer de la lampe un morceau de graisse brûlée, un *graton* : c'était pour eux une friandise, un « cake », et ils déplo- raient seulement de ne pouvoir le saupou- drer d'un peu de sucre. Chacun d'eux était cuisinier pendant une semaine. Il n'y avait pas d'autre changement dans leur vie que celui-là, et c'est par *semaines de cuisine* qu'ils en étaient venus à compter la fuite du temps : « Encore neuf semaines à être de cuisine, calculait Nansen ; dans dix-huit semaines le moment sera venu de se remettre en route. »

.....  
VIOLETTE IDÉALE PARFUM NATUREL  
HOUBIGANT, 19, Fg St-Honoré.

## Jambons de Pâques

A l'occasion des fêtes de Pâques, nous offrons à nos abonnés des jambons d'York, marque *Coleman* (qui se vendent en général 4 francs le kilo) aux prix suivants :

### PRIX

Paris, franco à domicile . . . . . 3 fr. 60 le kilo  
Province, franco de port et d'emballage, en gare . 3 — 70 —

Nous ne garantissons ces prix que jusqu'au 10 avril.

Ces jambons pèsent de 4 à 5 kilos. En raison des formalités d'octroi, les jambons ne peuvent être expédiés en province que le lendemain du jour où nous recevons la demande.



## Le Vin Désiles

Après l'hiver, il faudrait des conditions hygiéniques spéciales pour qu'il ne restât pas des traces d'affaiblissement et de débilité, même sur les organismes vigoureux et sains.

Et si l'hiver a nui à tous les bien portants, que dire du groupe nombreux des personnes affaiblies par l'âge, par un travail trop assidu, par les maladies ?

Pour leur redonner de la vigueur, de la vivacité ; pour faire disparaître cette lassitude qu'on voit sur tous les visages, il faut d'abord tonifier le cœur, en hâter, en régulariser les battements par la kola.

Qui ne sait combien sont fréquentes, au printemps, les congestions, les attaques d'apoplexie, les hémorragies cérébrales enfin, provenant de la rupture des

petits vaisseaux. C'est par l'emploi prolongé de l'iode qu'on peut en réparer d'avance les parois amincies ou durcies.

A cette saison aussi, le phosphate de chaux devient indispensable pour refaire des muscles et du sang, pour redonner la fraîcheur aux teints pâles.

Enfin, si l'estomac affaibli se refuse au travail, il faut le stimuler par la coca.

Je me résume : kola, coca, iode, quinquina, phosphate de chaux, tels sont les éléments de réparation et de relèvement nécessaires à tous ceux, sains, valétudiinaires, convalescents ou diathésiques, dont la santé a souffert des rigueurs de l'hiver. Pour tous ceux-là, le *Vin Désiles*, riche de ces éléments toniques, relèvera les constitutions affaiblies.

D' HADET.

## H.-J. STUREL

80, Rue Prony, Paris

Spécialité de Trousseaux et Mouchoirs

Linge ouvragé en tous genres. — Fabrication directe

**ELIXIR**  
ALIMENTAIRE  
**DU CRO**

RÉVEILLE L'APPÉTIT  
RETABLIT LES FORCES  
Soutient l'organisme même  
à défaut de toute nourriture  
Paris, 20, Pl. des Vosges et Pharm. Pl. 3<sup>e</sup> 60.

## FARINE VIAL

AUTODIGESTIVE

Aliment des Enfants. Détail : Ph<sup>ie</sup> VIAL, Paris.

**ROYAT**

ANÉMIE  
DYSPEPSIE  
GOUTTE

**RIDES**

CICATRICES, TACHES, PETITE VEROLE  
TRACES DE  
Piles effacer, éc. à M. A. HERZOG, Le Raincy (S.-et-O.)



Le MERVEILLEUX contre les CORS

(Rondelle-Emplâtre) Déposé

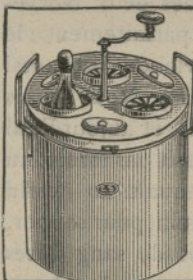
Ech. gratis à tout abonné c. envoi de la bande du journal

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

Ph<sup>ie</sup> CHARLARD, 12, bld. Bonne-Nouvelle, Paris

**CHATEL-GUYON** CONSTIPATIONS  
Voies digestives  
FIÈVRE SPALUDÉENNES

**L'APHANIZON** parfumé enlève  
même les  
taches d'huile.  
Economie. Vente Partout. 29, Rue d'Hauteville, PARIS.



**GLACIÈRE**

DES  
**CHATEAUX**  
et des Campagnes

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

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

## THÉS COMP<sup>IE</sup> FRANÇAISE

Demandez le prix courant : 25, rue aux Ours, angle du boulevard Sébastopol, 58, Paris

**PIANOS A. BORD**

14 bis, b<sup>d</sup> 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.