



PAIN MOUSSELINE AUX TOMATES

Voici, pour les jours maigres, une précieuse ressource.

Ce pain, du reste, figurera aussi bien dans un menu gras. Il est de préparation facile ; c'est de la fine cuisine de ménage, tout simplement, mais qui comporte pas mal d'explications. On observera que la sauce tomate destinée à accompagner le pain n'a comme assaisonnement que du persil avec le poivre et le sel indispensables, afin de laisser bien intacte toute la saveur du fruit.

Proportions

Pour 7 ou 8 personnes :
70 grammes de beurre ;
40 — de farine ;
2 décilitres de lait ;
2 — de tomate crue écrasée ;
4 œufs ;
Sel, poivre.

Pour la sauce

1 kilo de tomates, brut ;
50 grammes de beurre ;
15 — de farine ;
Persil (5 grammes), sel, poivre.
Temps nécessaire : 1 heure.

Les tomates

Le choix des tomates est d'une importance capitale pour la bonne réussite de ce plat. Il faut de très bonnes tomates, à la fois de qualité supérieure et de maturité parfaite.

Pour être de bonne qualité, les tomates doivent avoir une forme tout à fait ronde

comme les pommes, avec la peau tendue et lisse. Elles doivent être uniformément d'un beau rouge, sans coloration verdâtre du côté de la queue. Il faut qu'elles soient résistantes et fermes au toucher ; la tomate molle est trop mûre, surtout pour les préparations où l'on désire retrouver un peu la pulpe en morceaux.

Préparez tout de suite la quantité de tomates qui figure dans le pain même, soit 2 décilitres. Pour obtenir cette proportion, il faut deux belles tomates de moyenne grosseur, choisies parmi les meilleures.

Pelez-les avec la pointe d'un petit couteau d'office ; vous pouvez, pour rendre cette besogne plus facile, les plonger préalablement dans une petite casserole remplie d'eau bouillante, mais hors du feu, pendant une minute seulement. Les tomates étant épluchées, coupez-les en quatre. Débarrassez-les de toutes leurs graines et de leur eau. Ensuite coupez-en la chair, à tout petits morceaux, ou plutôt écrasez-la avec la pointe du couteau pour la réduire en espèce de purée grossière, où se retrouvent encore de petits fragments entiers.

Pressez très doucement entre les mains cette purée, afin d'en faire écouler tout de suite le surplus d'eau qui s'en dégage, et mettez-la de côté sur une assiette jusqu'au moment de vous en servir.

Vous vous occupez ensuite de mettre la sauce au feu, selon les indications que nous donnons plus loin et à part.

Il est temps alors de préparer, pendant que la sauce cuira, la bouillie qui sert à former le pain mousseline.

La bouillie

Prenez une casserole moyenne, en fer émaillé ou en cuivre étamé, de préférence en forme de poêlon au fond légèrement rétréci et arrondi, de façon, ainsi que nous l'avons expliqué maintes fois déjà, à pouvoir y promener aisément la cuiller, sans que la bouillie gratine dans l'angle formé par le fond et le bord de la casserole, où il est plus difficile de l'atteindre.

Mettez dans la casserole le beurre et la farine préalablement tamisée. Posez sur un feu très modéré, et mélangez avec une cuiller de bois, sans cesser de tourner jusqu'à ce que le beurre soit complètement fondu et ait absorbé la farine sans qu'il y paraisse un seul grumeau. *Mais ne laissez pas roussir*, ni même blondir.

Dès que le tout est à l'état de pâte fondue et lisse, ajoutez-y, par toutes petites quantités à la fois, le lait chaud, en tournant vivement avec la cuiller de bois. Salez et poivrez, et continuez de tourner avec la même vigueur pendant que la bouillie épaissit. Il faut que la cuiller atteigne bien toutes les parties de la casserole et qu'il n'y ait aucun grumeau, aucun caillot. Laissez épaissir jusqu'à consistance de pâte plutôt que de bouillie ; pour que cette consistance soit suffisante, la pâte doit pouvoir se détacher de la cuiller au point d'être ramassée en tas au milieu de la casserole sans coller comme une bouillie à la paroi et au fond. C'est juste à point.

Retirez alors la casserole du feu. Cassez les œufs en mettant les jaunes dans une tasse, et en réservant les blancs dans une petite terrine.

Battez légèrement les jaunes et versez-les en un petit filet dans la casserole à la pâte, *hors du feu* et en tournant, en battant fortement pour rendre le mélange bien uni, bien lisse. Tous les jaunes d'œuf étant

versés, ajoutez la tomate écrasée, soit 4 bonnes cuillerées bien remplies et bombées, et dont une dernière fois vous faites écouler l'excès d'eau, en appuyant les doigts sur la cuillerée pleine, en l'inclinant pendant ce temps.

Maintenant votre pâte est prête, et il n'y a qu'à la laisser telle quelle, jusqu'au moment d'y ajouter les blancs, *3/4 d'heure* avant de servir. Elle peut attendre ainsi fort bien plus d'une heure, selon les besoins du service.

Préparez à l'avance le moule.

Le moule

Pour les quantités ci-dessus, prenez un moule à charlotte de la contenance d'un peu plus d'un litre. Mais, si vous opérez sur des proportions plus fortes, il sera préférable de prendre un moule à cylindre, parce que la cuisson atteindrait trop difficilement le centre de la pâte en un moule plein.

Beurrez votre moule en y faisant fondre à moitié gros comme un marron de beurre que vous avez soin de faire glisser dans les angles et d'étaler également partout.

Les blancs d'œuf

3/4 d'heure avant de servir, pour les quantités ci-dessus, battez les blancs d'œuf en mousse assez ferme, pour qu'elle puisse supporter une fourchette posée à plat.

Mélangez cette neige à la pâte préparée d'avance, en observant les précautions suivantes. Prenez seulement le tiers de la neige ; mêlez-la, non pas avec une cuiller, mais avec la spatule de bois ou, à défaut, une carte un peu ferme, par grands coups larges, en ramenant le fond par-dessus et en coupant une ou deux fois au milieu de la pâte. Si l'on triture à petits coups, le blanc d'œuf se détend, la pâte se liquéfie, et à la cuisson ne prend pas de légèreté. Il faut cependant que le blanc soit assez

complètement mélangé pour ne pas former de caillots particuliers.

Répétez l'opération avec le reste des blancs, la seconde et la troisième fois, et versez directement dans le moule, sans interruption, et non pas par cuillerées, ce qui risquerait de faire boursoufler intérieurement la pâte. Goûtez pour le sel.

Mettez tout de suite au four, au bain-marie.

Le bain-marie

Ayez une casserole un peu grande ; mettez-y le moule, et versez dans la casserole de l'eau absolument bouillante, jusqu'à trois centimètres du bord. Mettez le tout au four extrêmement modéré, et couvrez le moule avec un papier. Sans cela, le dessus de la pâte cuit plus vite et fait croûte, et l'intérieur reste mou et lourd.

Veillez à ce que l'eau de la casserole ne *bouille pas* franchement, mais se tienne seulement frémissante, dans un état voisin de l'ébullition. Si elle venait à bouillir, il faut tout de suite l'arrêter en y versant deux ou trois cuillerées d'eau froide.

La pâte doit légèrement monter ; retirez le papier quand vous l'avez vue déjà gonfler et que, par conséquent, l'intérieur du pain est déjà atteint.

Pour servir

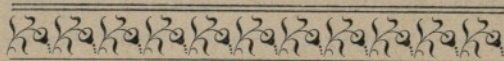
Vous reconnaissez que la cuisson est suffisante, quand, en appuyant légèrement le doigt sur le centre du pain, vous constatez le même degré de consistance que sur les parties avoisinant le bord du moule. Les parties du pain en contact avec le moule doivent s'être bien solidifiées, ce dont on juge en inclinant le moule, ou en passant la lame d'un petit couteau entre le pain et le moule.

Il est toujours préférable de laisser attendre le moule, à sa sortie du four, quelques instants hors de la casserole d'eau

bouillante, avant de démouler le pain. Cela permet à la pâte de se tasser et d'acquiescer plus de solidité. 10 à 12 minutes sont pour cela suffisantes.

Posez alors le plat du service chauffé sur le moule, renversez le tout, et entourez le pain avec la sauce tomate. Servez tout de suite.

LA VIEILLE CATHERINE.



SAUCE TOMATE

POUR LE PAIN MOUSSELINE

Coupez les tomates en quatre. Enlevez les queues, les graines et l'eau. Mettez-les dans une petite casserole en fer émaillé ou en cuivre étamé avec 2 branches de persil, sel, poivre. Couvrez la casserole et posez-la sur un feu modéré. De temps en temps découvrez pour remuer, et veillez à ce que les tomates n'attachent pas. Du reste, elles ont dû rendre, en cuisant, une quantité de liquide suffisante pour les empêcher de brûler. Laissez bouillir doucement ainsi pendant une grande demi-heure.

Passez ensuite les tomates à travers le tamis, au-dessus d'une petite terrine. Puis préparez le petit roux avec lequel vous liez cette sauce.

Le roux

Rincez et essuyez la casserole où ont cuit les tomates. Mettez-y la farine et le tiers environ du beurre indiqué, soit 15 grammes de chacun. Posez la casserole sur un feu extrêmement doux, à découvert, remuez avec la cuiller de bois pour faire fondre le beurre et le mélanger à la farine, et laissez ensuite cuire tout doucement pendant sept ou huit minutes, *sans roussir*, en gardant la teinte du beurre fondu seulement, ainsi qu'il convient au roux blanc.

Ajoutez alors la purée de tomates peu à peu, en tournant et en délayant soigneusement à mesure avec la cuiller de bois. Ramenez la casserole sur un feu plus actif, quoique modéré ; ne cessez pas de tourner la sauce jusqu'à ce que l'ébullition se soit déclarée, sans cela vous risqueriez d'y trouver des grumeaux. Laissez bouillir doucement, à découvert, jusqu'à ce que la sauce ait atteint la consistance de purée légère. Goûtez alors pour vérifier l'assaisonnement, et ajoutez au besoin un peu de sel et de poivre.

Tenez au chaud, et au moment de servir seulement, ajoutez-y le reste du beurre que vous faites fondre, et mélangez bien. Il n'y a plus qu'à verser autour du pain mousseline pour servir.

LA VIEILLE CATHERINE.



L'ORTIE-ÉPINARD

M. Sarcé, membre de la Société des Agriculteurs de France, jaloux sans doute des lauriers de son quasi homonyme M. F. Sarcey qui vient de « lancer », pour repas de famille, l'œuf d'autruche à la coque, nous signale, dans le *Lyon Horticole*, l'ingéniosité d'une cuisinière, très cordon bleu ou tout au moins très avisée, qui sert aux invités de ses maîtres des plats d'épinards faits avec des orties. Cette substitution serait si heureuse que les convives « en redemandent », et M. Sarcé déclare qu'il a adopté ce plat « très réussi ».

Cette application de l'ortie est-elle absolument inédite ? demande à son tour la *Revue Horticole*. Dans la mauvaise saison, certaines fruitières parisiennes ont toujours à vendre des « herbes cuites », comme on dit à Lyon et même ailleurs, et la *Revue* laisse entendre que, dans nos faubourgs, on mange depuis longtemps sans le savoir l'ortie-épinard.



COTELETTES ANTOGAST

LES côtelettes de veau cuites de cette manière diffèrent tout à fait des escalopes à la Viennoise qu'elles sembleraient rappeler comme assaisonnement.

Leur mode de cuisson douce a l'avantage d'attendrir la viande, ce qu'apprécieront les personnes affligées de mauvaises dents. De plus, les côtelettes ainsi préparées peuvent attendre au chaud sans aucun inconvénient, tandis que des côtelettes sautées à feu vif doivent être servies sans retard. Extrêmement faciles à faire, mais avoir soin de bien observer les prescriptions relatives à leur cuisson.

Proportions

Pour 3 petites côtelettes de veau pesant, toutes parées, chacune 125 gr. :

60 gr. de beurre, ou gros comme un œuf ;

1 œuf battu ;

3 fortes cuillerées de panure ;

2 faibles cuillerées de farine ;

3 faibles cuillerées à café de sel ;

3 bonnes pincées de poivre.

Temps nécessaire : 3/4 d'heure.

Les côtelettes

Les petites côtelettes prises dans le filet sont celles qui conviennent le mieux pour cette préparation. L'important est qu'elles soient très minces, un centimètre et demi d'épaisseur tout au plus. L'os de l'échine doit être coupé, de façon à n'en laisser que juste ce qu'il faut pour maintenir la partie des chairs qui y adhère. Supprimez la partie longue de chair qui termine la côtelette et qui vous servira toujours pour du jus et du bouillon, avec d'autres déchets. Enlevez la peau qui recouvre le bord de la côtelette, en la détachant avec un petit couteau coupant bien. Non seulement cette peau n'est pas mangeable, mais encore elle se tend à la cuisson et fait gondoler les viandes. Les bouchers généralement la laissent sur les côtelettes qu'ils considèrent comme déjà parées, ce qui est un tort.

Si les côtelettes n'ont pas été coupées très minces, c'est-à-dire si elles ont plus d'un centimètre et demi, battez-les avec le plat d'un couperet pour les aplatir et les amener à cette épaisseur.

Pour paner

Cassez l'œuf dans une assiette et battez-le, blanc et jaune, comme pour l'omelette. Mettez-y le sel et le poivre indiqués.

Ayez dans une autre assiette de la fine panure *passée au tamis* métallique ou à la passoire. Mélangez-la dans l'assiette avec la farine.

Trempez chaque côtelette une à une, d'abord dans l'œuf battu, puis dans la panure, de façon à recouvrir la côtelette d'une façon égale, en faisant adhérer le plus de panure possible.

Les côtelettes sont prêtes à cuire.

La cuisson

Prenez une poêle en fer, juste assez grande pour contenir les côtelettes les unes

à côté des autres. Si l'on ne fait que deux côtelettes, il faut une toute petite poêle. Sans cela la quantité de beurre ne sera pas suffisante, répartie sur une trop vaste superficie.

Faites un peu chauffer la poêle seule. Mettez-y ensuite le beurre, *hors du feu*, et promenez le morceau au fond de la poêle pour le faire bien fondre, mais *pas chauffer*. Quand le beurre est fondu et recouvre également le fond de la poêle, mettez-y les côtelettes, les unes à côté des autres. Posez sur un feu *très modéré* et laissez ainsi pendant une dizaine de minutes, jusqu'à ce que les côtelettes aient pris une teinte dorée légère, sur la partie touchant le fond de la poêle. Une ou deux fois, soulevez légèrement les côtelettes, en passant dessus une fourchette avec précaution, et inclinez en même temps la poêle, pour permettre au beurre de couler partout, ce qui empêche les viandes d'attacher. Les poêles chauffent si vite que souvent même il ne faut pas attendre la dizaine de minutes prescrite, ni le jaunissement complet des viandes pour retirer la poêle sur un feu encore plus doux. *Il faut éviter que le beurre ne rous-sisse en chauffant trop fort*, ce dont on s'aperçoit à l'odeur et à la fumée qu'il dégagerait alors.

Donc, quand les côtelettes sont dorées par-dessous, retournez-les délicatement au moyen de deux fourchettes pour ne pas écailler la couche de panure. Couvrez la poêle avec un couvercle qui la ferme entièrement, et laissez cuire tout doucement ainsi, pendant une demi-heure environ, au moins. Durant ce temps, découvrez fréquemment la poêle, soit à peu près toutes les 5 minutes, vers la fin surtout de la cuisson, pour arroser les côtelettes avec le beurre de la poêle. Ayez soin également de les soulever un peu pour faire glisser

le beurre comme nous l'avons dit plus haut.

Toute la cuisson, qu'on le comprenne bien, doit être combinée de façon que la couche de panure absorbe le plus de beurre possible et se consolide en croûte égale, tendre, mais bien colorée tout de même. Il faut donc une cuisson douce, sans cela le beurre brûle et la croûte, en durcissant trop vite, n'absorbe plus rien. Il vaut mieux un peu plus qu'un peu moins de temps, et ne rien vouloir hâter.

Pour servir

Dressez les côtelettes sur un plat chauffé. Le peu de beurre qui reste dans la casserole ne doit pas avoir noirci ni même roussi et on peut l'ajouter aux côtelettes avec un filet de citron, du sel et du poivre. Si l'on aime un assaisonnement plus complet, il faut faire fondre simplement gros comme une petite noix de beurre par côtelette, avec une pincée de persil haché et en arroser les côtelettes dans le plat même.

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.



AMBASSADE DE FRANCE

Diner du 12/24 août 1897

Potages :

Crème Saint-Germain. — Tortue

Quenelles Nesselrode

Turbot sauce Hollandaise du Vénitien

Selles de Bœuf Renaissance

Poulardes à la Souveraine

Aiguillettes de Cançons Rouennais et Massais

Sorbets au Champagne

Oublies rôties sur canapés

Salade Isabelle

Fonds d'Artichauts à la Suprême

Timbale de Fruits Parisienne

Biscuits glacés

Petits Gâteaux au Fromage

Nous reproduisons ci-dessus, grâce à l'obligeance de la maison de gravure Devambez, le frontispice dessiné par M. Clairin, du menu du diner donné à l'ambassade de France à Saint-Petersbourg par M. et Mme la comtesse de Montebello.

A titre documentaire, voici le menu du déjeuner offert, deux jours après, le 14/26 août, à bord du *Pothuan*, en rade de Cronstadt, par le Président de la République à Leurs Majestés l'Empereur et l'Impératrice de Russie.

CONSOMMÉ

ŒUFS EN DOME

TRUITES FROIDES MAISON D'OR

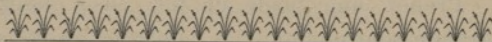
COTELETTE DE PRÉ-SALÉ JARDINIÈRE

CROUSTADES DE CAILLÉS ZINGARA

POULARDES LA VALLIÈRE

SALADE ROYALE

POMMES CALVILLE A LA CRÈME





SEPTEMBRE GASTRONOMIQUE

POISSON

Nous entrons dans un mois où l'irrégularité dans l'arrivage de la marée devient, non l'exception, mais la règle, car nous voici à l'équinoxe. Les cours, par suite, font des sauts brusques, imprévus, sans transition.

Pour l'instant, le poisson reste cher. Seul, le saumon entier aurait subi depuis la dernière quinzaine une légère baisse : il vaut de 6 fr. 50 à 7 fr. le kilo.

La petite truite saumonée, qui commence à disparaître du marché, reste à son cours de 7 fr. 25 à 8 fr. ; la grosse de 6 fr. 50 à 7 fr. 50.

Le prix du turbot ne s'est pas modifié : 4 fr. à 4 fr. 75 le kilo.

Non plus celui de la sole, le gros poisson de cette espèce se maintenant entre 5 et 6 fr.

Mulet : 3 fr. 50 à 4 fr. 25 le kilo.

Bar : 4 fr. 25 à 5 fr. le kilo.

Beaux maquereaux : 75 centimes pièce.

Le merlan non plus ne varie pas : 2 fr. 50 le kilo.

Dorades : 1 fr. 50 à 2 fr. 50 pièce.

Petit rouget-barbet : 4 fr. le kilo, c'est-à-dire un peu plus cher.

Langouste vivante : 4 fr. à 4 fr. 50 le kilo ; homard : 3 fr. 25 à 3 fr. 75.

Suivant nos précédents avis, nous avons surtout expédié, ces derniers temps, des langoustes et homards cuits. Si la température se rafraîchit et cesse d'être orageuse, nous reviendrons aux envois de ces crustacés vivants.

Les écrevisses de moyenne grosseur sont à

très bon prix : 10 à 12 fr. le cent. Mais les écrevisses de belle grosseur ne s'obtiennent que de 20 à 30 francs.

Petite truite de rivière : 7 fr. 50 à 8 fr. 50 le kilo.

Brochet : 3 fr. 25 à 4 fr. le kilo. Goujon : 6 à 7 fr.

Fâcheuse nouvelle : les bourrasques du dernier printemps ont bouleversé les parcs et les huîtres seront plus chères, cette année.

Les marchands d'escargots, aux Halles, font repeindre leurs enseignes, signe de prochaine reprise.

VOLAILLES, GIBIER ET DIVERS

Dimanche dernier, jour de l'ouverture de la chasse, les premiers perdreaux parus sur le marché se sont enlevés à de hauts prix. On a payé jusqu'à 5 fr. 50 dans la matinée et, moyennement, 5 fr.

Dans la soirée et même dès la fin de l'après-midi, forte baisse. Aujourd'hui, les cours se régularisent. Le beau perdreau vaut de 3 fr. à 3 fr. 50 ; le moyen de 2 fr. 50 à 3 fr. La perdrix « aux choux » 2 fr. 75.

Le faisan-coq va de 7 à 9 fr. ; la poule faisane de 6 fr. à 8 fr. 50.

Le lièvre, qui diminuera, se vend, suivant grosseur, de 8 à 11 fr. Le gibier d'Allemagne, qui arrive du reste en très mauvais état, trouve difficilement acquéreur.

Plus cher que l'année dernière à même époque, le cuissot de chevreuil varie entre 18 et 21 fr. ; la selle de 12 à 15 fr.

Le lapin de garenne : 2 fr. 50.

N'oublions pas les cailles : 1 fr. 75.

On ne voit plus de pintades.

L'apparition du gibier n'a pas encore produit son effet sur le cours de la volaille qui reste aux derniers prix.

Poulets de grains : de 3 fr. 50 à 6 fr. 50. Poulets gras de Houdan : 7 à 8 fr. ; poulardes : 9 à 11 fr.

Dindonneaux : 8 à 10 fr. ; gros, 10 à 12, et très gros, 12 à 14. Dindonneaux gras de Houdan : 14 à 16 fr.

Canetons nantais : 4 fr. 50 à 6 fr. 50 ; rouennais : 6 à 8 fr.

LÉGUMES

La saison se poursuit pour les légumes sans changement.

C'est toujours, suivant qualité, 30 à 60 centimes la livre pour les haricots verts ; flageolets

70 à 80 centimes la livre. Soissons : 50 à 60 centimes.

La rareté du petit pois fin s'accroît : 50 à 60 centimes le kilo. Écossés : 1 fr. 50 à 2 fr. le litre.

La qualité de la tomate se ressent de trop de pluie, mais la quantité demeure : 30 à 35 centimes la livre, en choix extra.

Les aubergines ne font pas non plus défaut : 15 à 20 centimes pièce. Concombres : 30 à 60 centimes.

Artichauts de Paris : 20 à 40 centimes.

La gamme du chou fleur s'étend de 40 à 80 centimes.

Tendance plutôt à la hausse pour le melon dont la carrière s'achève : 3 fr. à 4 fr.

SALADES

Romaine, laitue, escarole, chicorée frisée : de 10 à 20 centimes le pied.

FRUITS

La reine-Claude devient introuvable. Quant à la mirabelle, très mûre et mouillée, elle ne voyage pas bien. Elle est à bon compte : 25 centimes la livre.

Il n'est plus question des pêches du Midi et la pêche de Montreuil règne, quoique, à vrai dire, son plein moment ne soit pas encore arrivé. Pour les fruits ordinaires, il faut compter sur 30 centimes pièce et passer tout de suite à 60, à 75 centimes si l'on veut beau L'extra : 1 fr., 1 fr. 50 et même 2 fr.

Les figues s'expédient difficilement ; d'ailleurs elles arrivent très irrégulièrement aussi. Quant aux prix, comptons 15 ou 20 centimes.

De bonnes poires s'obtiennent à raison de 70 centimes la livre, et de beaux fruits à 30 et 40 centimes pièce.

Nous avons vu les premières noix : 60 à 80 centimes le quarteron.

Pour le raisin, il faut compter sur 80 à 90 centimes la livre. Thomery : 3 fr. 50 à 4 fr. 50 la livre.

Quelques grenades, insuffisamment mûres du reste.



Petites Truites Schlestadt

VÉRITABLE régal d'amateur et l'une des meilleures façons d'apprêter les petites truites de rivière pour en savourer toute la finesse ; c'est un plat très délicat pour le déjeuner, ou même pour un dîner sans façon à la campagne.

Proportions

Pour 6 petites truites pesant de 60 à 80 grammes au plus :

75 gr. de bon beurre frais ;

60 gr. d'oignon ;

5 gr. de persil ;

1 décilitre d'eau ;

Une douzaine de grains de poivre entiers, deux fortes pincées de sel.

Temps nécessaire : 1/2 heure.

Les truites

On sait que la petite truite de rivière doit être d'une fraîcheur exceptionnelle et cuite, pour ainsi dire, au sortir de l'eau, car, parmi les poissons d'eau douce, c'est un de ceux qui s'altèrent le plus vite dès qu'ils sont pêchés.

Videz avec précaution les truites par les ouïes, pour les conserver aussi intactes que possible ; si vous les fendez le long du ventre, elles se déforment à la cuisson

DE TABLE
BIÈRE LA ROSE BLANCHE
Saint-Germain-en-Laye | Paris: 160, rue Cardinet

et tombent en morceaux quand on les sert du plat sur l'assiette. Cependant, il y a un petit boyau qu'il est assez malaisé d'extraire par les ouïes des truites de petite dimension comme celles que nous indiquons. Il faut, en ce cas, faire une très courte incision à l'extrémité supérieure du ventre, et avec la pointe d'un couteau tirer par là le boyau.

Lavez les truites, égouttez-les sur un linge, mais sans les essuyer, ce qui enlèverait le limon ou enduit gommé recouvrant leur peau.

Le plat

Prenez un plat long et creux en terre brune épaisse — de Sarreguemines ou autre — comme ceux dont on se sert dans les campagnes. Du reste ces plats se trouvent partout, à Paris et dans les villes où ils se vendent principalement pour les rôtis au four. Ils sont d'une forme toute primitive, avec un simple bord tout droit. La terre dont ils sont faits a l'avantage de s'échauffer très vite et de conserver la chaleur acquise, plus doucement et plus uniformément que le métal. A la rigueur, le cuivre étamé, épais, pourrait la remplacer, mais le nickel, le fer émaillé, la porcelaine à feu sont trop minces. Du reste, ces plats sont d'un prix si modique que je conseille, après avoir expérimenté tous les autres, de s'en procurer un tout exprès, si on ne possède rien de ce genre. Il est bien entendu que ce plat doit être en très bon état et ne conserver aucun goût de graillon ainsi qu'il pourrait arriver pour un ustensile ayant déjà beaucoup servi et craquelé par l'usage. Aussi bien, si le plat est neuf et n'a jamais servi, il faut le passer à l'eau *bouillante* afin de le débarrasser sûrement de la légère odeur de terre qu'il pourrait avoir, surtout s'il s'agit d'un plat vernissé jaune à l'intérieur.

Notre plat étant donc choisi de façon à

y loger les truites les unes contre les autres facilement, préparez l'assaisonnement.

L'assaisonnement

Epluchez l'oignon. Coupez-le en rondelles aussi minces que possible.

Laissez le persil en branches. C'est-à-dire ne le hachez non seulement pas, mais laissez ses feuilles assemblées, en vous bornant à enlever les longues tiges.

Garnissez également le fond du plat avec l'oignon émincé, comme il est dit, en très fines rondelles. Eparpillez dessus les grains de poivre, une bonne pincée de sel. Posez sur le tout les truites, soit légèrement de biais, si le plat est d'un ovale un peu large, soit à la file en longueur, en les enchevêtrant un peu les unes dans les autres, et, dans les deux cas, toujours tête bêche. Intercalez le persil de ci, de là, moitié au fond du plat, moitié entre les truites. Les truites doivent être parfaitement à plat et reposer tout à fait sur le fond du plat ; mais on peut les serrer un peu les unes contre les autres.

Versez dans le plat l'eau froide indiquée. Saupoudrez les truites d'une bonne pincée de sel, et ajoutez enfin le beurre divisé en cinq ou six morceaux que vous placez moitié sur le poisson, moitié dans les creux qui restent dans le plat ; mettez tout de suite au feu.

Le feu

Traditionnellement, c'est sur des *cendres chaudes* qu'il faudrait faire cuire les truites pendant une demi-heure, tout doucement, à petit mijotement.

Si l'on dispose d'un foyer à charbon de bois, d'une grillade à la braise, ou, à la campagne, d'une cheminée de cuisine, rien de plus facile que d'organiser ce que les cuisiniers appellent une « paillasse », c'est-à-dire une couche de braises rouges et menues, saupoudrée d'une égale couche

de cendre chaude, sur laquelle on pose directement le plat.

Si l'on ne dispose que du fourneau à charbon de terre, il faut placer le plat sur la partie qui chauffe le plus doucement, et, pour plus de précaution, intercaler entre la plaque de fonte et le fond du plat une grille en fil de fer mince qui empêchera de chauffer trop durement.

La cuisson

Laissez au feu sans aucun couvercle une demi-heure en tout. Les truites doivent mijoter avec régularité, c'est-à-dire sans interruption, et le mijotement doit être réparti sur toute la surface du plat. C'est tout au plus un bouillonnement qu'il faut observer : seulement le liquide frémissant et prêt à vouloir bouillir. Il faut donc tourner le plat assez souvent selon qu'on voit bouillir assez franchement tandis que le reste ne bouge pas, afin de rétablir l'équilibre dans la cuisson. Arrosez fréquemment les truites avec leur cuisson, en ayant soin, pour cet arrosage, de prendre toujours à l'endroit qui chauffe le plus fort.

Pour servir

Posez le plat tel quel sur un plat du service recouvert d'une serviette et servez ainsi, avec tout l'assaisonnement.

LA VIEILLE CATHERINE.

RENOUVELLEMENTS

Nos souscripteurs dont l'abonnement a pris fin avec le présent numéro en auront trouvé l'avis sur leur bande.

Le 15 septembre courant, nous mettrons en recouvrement par la poste, en joignant cinquante centimes pour frais de perception, le montant des réabonnements qui ne nous auront pas été envoyés directement.

CROQUETS A L'ANIS

Ces petits croquets à l'anis, d'une préparation excessivement simple, présentent le grand avantage de se conserver assez longtemps. Ils sont de ressource à la campagne où il est facile d'en entretenir toujours une petite provision.

Proportions

200 grammes de sucre semoule;
200 — farine tamisée;
2 beaux œufs entiers;
1 cuillerée à bouche d'anis vert;
Quelques gouttes de jus de citron.

La pâte

Mettez le sucre avec les deux œufs entiers dans une bassine ou une terrine, et battez pendant 5 ou 6 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse et ait pris une couleur moins foncée. A ce moment, ajoutez, si vous en avez à votre disposition, 5 ou 6 gouttes de jus de citron pour achever de blanchir la pâte, et battez encore quelques instants.

L'anis

Ajoutez maintenant l'anis. C'est de l'anis vert qu'il faut prendre, et non pas de l'anis étoilé ou badiane qu'on emploie dans la fabrication de l'absinthe. L'anis vert se trouve chez tous les pharmaciens et droguistes.

Il faut débarrasser l'anis de la poussière et des petites queues qui s'y trouvent mélangées. Pour cela, versez-le sur un tamis métallique, et frottez dessus en appuyant légèrement avec la main : une partie des corps étrangers passent à travers le tamis. Mettez ensuite l'anis dans un verre ou dans un bol, couvrez d'eau et recueillez l'anis qui surnage.

La farine

Ajoutez enfin la farine préalablement tamisée, que vous faites tomber en pluie, en mélangeant bien.

La pâte doit être employée tout de suite. Si elle attend, elle ramollit et s'étale trop à la cuisson.

La cuisson

Prenez une plaque légèrement beurrée et saupoudrée de farine.

Mettez la pâte dans une poche en toile, non munie d'une douille; et, pressant sur la poche, faites sortir à peu près la moitié de la pâte de manière à étendre sur la plaque une bande d'environ 20 centimètres de long sur 4 à 5 centimètres de largeur et 1 bon centimètre d'épaisseur. Avec le reste de la pâte faites une bande semblable, à 2 ou 3 centimètres de la première.

A défaut de poche, employez un cornet en papier fort dont vous coupez la pointe de manière à former une ouverture de 2 centimètres de diamètre.

Dorez la surface avec un peu d'œuf entier battu, et mettez de suite au four.

Il faut un four un peu chaud, et 25 à 30 minutes de cuisson. La pâte doit s'étaler peu et gonfler légèrement.

Si le four est trop chaud, la pâte colore trop et est sèche; s'il ne l'est pas assez, la pâte s'étale beaucoup et les croquets sont trop minces.

Dès que ces bâtons de pâte résistent à la pression du doigt, enlevez-les, posez-les sur la table et, vivement, avec un couteau à lame fine, coupez par le travers en tranches d'un centimètre d'épaisseur.

Si la pâte a été mal « dressée » et forme des bavures, il faut l'égaler avant de découper les croquets.

Enfin, après avoir débarrassé la plaque de la farine qui s'y est attachée, posez les croquets dessus à plat, et remettez la plaque au four. Au bout de quelques instants, retournez les croquets et laissez-les encore un moment. Ceci pour leur faire prendre couleur.

MAZARIN.



La Chasse à Tir

La chasse est ouverte, les vrais chasseurs sont tous heureux de se livrer à leur passion cynégétique. A ceux-ci, il ne faut pas moins tous les jours de quelques centaines de pièces « au tableau ». Voyez-les partir en costume *fatigué*, fortes bottines, carnier très usagé, préoccupés, avant tout, de leur chien et de leur fusil.

Les *tièdes* arborent un costume de chasse plus élégant; leurs bas de laine sont le *dernier cri*, leurs bottines, quoique fortes, sont encore faites pour faire valoir le pied, leur col de chemise, glacé, ressort avec une correction anglaise, et leurs gants tout neufs corrigent la simplicité de la tenue. Eux, sont surtout préoccupés du long sac de cuir jaune que leur valet de chambre place dans le filet du compartiment. Ce sac contient un habit, un smoking, évocateurs des soirées qui suivent les journées de chasse, soirées où les femmes sont spécialement aimables pour les chasseurs qui préfèrent leur société, aux interminables récits, souvenirs, vantardises que réveille un diner de chasse et que suit généralement une retraite prématurée, le vrai chasseur, à dix heures du soir, ne rêvant plus que de son lit.

La vérité est que les femmes qui aiment la chasse pour la chasse sont encore rares. Attendre sur sa canne de *battue* en costume de chasse très seyant, jupe courte, gilet et veste en peau de daim, cravate de vénerie, feutre mou, fusil à l'épaule, c'est très bien; on a ou on croit avoir la passion de la chasse, on racontera ceci, on racontera cela, on fera son petit effet, c'est parfait; mais si vous vous avouez à vous-même ne pas l'avoir, cette passion de la chasse, ne vous laissez pas entraîner à suivre la *battue*, en costume de bicyclette, un parapluie à la main, par prudence; on vous le proposera, c'est sûr. Vous aurez beau ouvrir votre para-

pluie avec précipitation en cas d'averse, risquer un bout de flirt avec celui-ci, un bout de causerie avec celui-là, vous ne serez pas très bien reçue et vous vous ennuierez mortellement.

On chasse quelquefois de midi à cinq heures, de *battue* en *battue*, et le maître de maison qui a posté lui-même ses invités, en recommandant aux femmes le plus grand silence, sera, grâce à vous, encore un peu plus de mauvaise humeur ; elle est, du reste, inévitable, la mauvaise humeur du chasseur maître de maison. Restez donc tranquillement au château, vous vous amuserez à dire du mal des hommes pendant leur absence, vous vous persuaderez, vous direz bien haut, avec vos amies, « qu'on peut si bien s'en passer ». Cela ne vous empêchera pas, au retour, de les recevoir avec infiniment de grâce et rien ne sera changé dans le meilleur des mondes.

Il faut se lever matin, un jour de chasse, se coiffer solidement. Gare aux cheveux que l'humidité défrise ; les bouclettes indéfrisables, sous le chapeau, sont tout indiquées. Ne pas penser à mettre des bas de soie, de bons bas de laine, la mode s'est prononcée pour les bas écossais foncés, de coquettes molletières qui dessinent bien la jambe, des pantalons de drap léger aux genoux, sous la jupe ; la cravate de vénerie blanche, avec son nœud particulier, a beaucoup de cachet.

Le premier déjeuner est servi dans la salle à manger, abondamment. Tout est préparé sur la table : thé, café, chocolat, vins, pâtés, viandes froides, avec ce raffinement d'argenterie, ces détails de plats, de hors-d'œuvres, de bibelots anglais qui font une table élégante. Chacun descend à volonté, mange peu ou beaucoup, assis ou debout, on se sert soi-même ; tout est à votre disposition, les domestiques n'aident au service que discrètement.

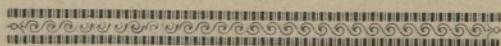
Départ dans l'omnibus ou le break de chasse, les chiens entre les jambes de leurs maîtres — au retour, seulement, ils prendront place dans le panier mobile placé à leur intention sous la voiture, — les fusils

sur le haut de l'omnibus, aménagé pour cela pour transporter les paniers de déjeuner et, au retour, le gibier tué. A cette heure matinale, même les vrais chasseurs, ont quelques mots aimables pour les femmes vaillantes qui les accompagnent et de la société desquelles, cependant, ils se seraient privés avec le plus vif plaisir. Ils ont aussi à leur service quelques plaisanteries faciles. — Je vous laisserai toujours marcher en avant... Dites-moi ? Vous ne m'en voulez pas ? Je ne vous ai jamais rien fait ?... — C'est que vous avez une petite vengeance toute prête dans la main, un grain de plomb dans l'oreille, ou une petite décharge dans les jambes... Vous ne prendrez pas mon chien pour un faisan..., etc.

Petit couplet poétique sur la rosée qui empêche le perdreau de *tenir* dans les *couvert*s, qui rend inutile de tenter de le surprendre dans les chaumes. Mais quand le soleil a bu la rosée, les chiens font lever facilement le gibier et quand une *compagnie* s'éclipse, un beau doublé vous est offert ; pan, pan. Puis le mot se répète : *Apporte*, *apporte*, sans lequel un bon chien de chasse ne doit *jamais* toucher à sa prise. Cette année, dans différentes chasses, le faisan très abondant est offert comme *coup de consolation* à l'invité maladroit.

Entre midi et une heure, déjeuner dans une ferme, chez un garde, très souvent. Déjeuner rustique, quant au cadre, table dressée par la fermière avec ses plus belles assiettes à fleurs, ses verres décorés ; omelette faite par elle et trouvée exquise généralement, puis se succèdent les victuailles moins rustiques, les bons vins sortis des paniers. Appétit de chasseurs !

STOP.



Préservez vos lainages et parfumez votre linge avec la **Lavande ambrée de Bourbon**, chez Henry, 5, faubourg St-Honoré, Paris. Une boîte de 125 gr. 1 fr. 25 ; 250 gr. 2 fr. ; 300 gr. 3 fr. 50. Envoi franco aux lectrices du *Pot-au-Feu*.



CHIFFONS

D'une façon progressive, mais positive, l'élégance des jupons de dessous s'est affirmée en raison inverse de la simplicité des jupes, depuis, surtout, que, pour soutenir l'ampleur de ces dernières, on a renoncé aux hautes doublures raides, aux cercelettes, et même, pour les petits costumes trotteurs, aux balayeuses de taffetas. L'augmentation de volume du jupon a été une conséquence de ce « désarmement » des jupes ; les volants, passant à l'état d'utilité, ont cessé d'être une garniture en eux-mêmes et supportent dès lors une ornementation distincte, encore plus imposée lorsqu'ils sont en étoffe semblable au corps du jupon.

De l'avis de toutes les couturières, les jupons achetés tout faits dans les magasins de nouveautés ne peuvent jamais donner, comme juponnage, les résultats d'un jupon fait spécialement pour une personne, que ce soit par la couturière, la lingère, ou simplement à la maison.

A moins de démolir le jupon de fond en comble, toutes les rectifications d'usage n'arriveront pas à ramener à un point exact des mesures prises d'une façon à ce point générale qu'elles doivent s'adapter communément à toutes les tailles, à tous les défauts comme à tous les excès d'embonpoint. En

outre, pour rendre les prix plus tentants, tout est sacrifié à une apparence d'élégance. Ce n'est pas à les voir groupés savamment en nombre, empruntant ainsi les uns aux autres un air étoffé très trompeur, qu'il faut juger de l'effet réel de ces jupons. C'est pièce en mains, isolément, qu'on peut considérer la parcimonie forcée de l'ampleur et du nombre des volants de dessous, et calculer si, pour le même prix, on n'arrivera pas à faire exécuter chez soi quelque chose d'allure peut être moins fringante, mais d'une élégance plus sûre et d'un usage plus durable. Et que de jolis arrangements on peut ainsi imaginer, sans qu'il en coûte beaucoup plus que le prix d'un de ces modèles à tant quatre-vingt quinze, d'une si désespérante banalité.

Par exemple, imaginez le jupon suivant, présenté chez une couturière en renom comme un petit simplet, et dont on ferait volontiers ses beaux dimanches. En taffetas pervenche à deux volants superposés l'un au-dessus de l'autre. Le volant du haut, coupé en forme, remonte depuis les côtés, de façon, étant plus haut derrière, à fournir un juponnage plus accentué. La tête de ce volant ne dépasse guère la hauteur du genou dans sa plus grande dimension. Au bord, un entre-deux en petite valenciennes jaune, puis une bande de taffetas rapportée et une petite valencienne ; le tout faisant bien travail de lingerie. Maintenant, écoutez bien, car voici l'idée principale : sur chaque volant un semis régulier de nœuds Louis XV du même petit entre-deux de valenciennes. La dentelle n'est pas incrustée à jours dans le taffetas, mais simplement appliquée dessus, cousue à points rapprochés et avec exactitude. C'est tout bonnement charmant et si plaisant à voir qu'on peut vraiment organiser un jupon semblable comme travail élégant, et transporter avec soi au salon volants et dentelle.

L'entre-deux, il va sans dire, est une jolie imitation, telle qu'on en trouve maintenant en petites pièces et d'un prix peu élevé. Sa largeur est celle du doigt à peu près ; les

nœuds sont espacés environ de la largeur de l'un d'eux. Il est bien entendu que sous le dernier volant, et à peine soupçonnés, il y a un volant déchiqueté très fourni, plus un petit volant posé à faux bien touffu.

La coupe du jupon comporte des lés très biaisés, très étroits du haut. Point de coulisse; on monte le jupon sur un mince liseré, dans lequel on rentre, en quelques plis, le peu d'ampleur qui se trouve derrière, et l'on ferme avec agrafes. Si une nécessité quelconque oblige à laisser la facilité d'élargir la ceinture, il faut ne fixer la coulisse que très loin sur les côtés, juste pour ramasser les lés de derrière, sur un espace de sept ou huit centimètres. Et surtout ne jamais croiser les rubans d'attache pour les ramener autour de la taille en les nouant devant. Ces simples cordons suffisent à faire boursouffler la jupe autour de la ceinture à laquelle on reproche souvent un montage défectueux sans se rendre compte d'une si petite cause.



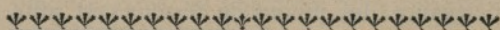
Le taffetas est l'étoffe la plus employée pour les jupons de jour, qu'on le choisisse d'une des teintes un peu éclatantes si fort à la mode en ce moment, surtout pour les porter sous une robe de laine foncée ou qu'on le prenne dans les teintes neutres ou même noir, quand on veut garder une tenue plutôt effacée. Souvent pour les jupons d'hiver, on double le corps du jupon avec une très légère flanelle, une mousseline de laine plutôt.

Mais, pour les jupons du soir ou avec les toilettes plus élégantes, ce sont les damas, les moires, les brochés et toutes les belles soieries épaisses « se tenant debout toutes seules », selon l'expression consacrée qu'on emploie le plus généralement.

Ces belles et lourdes soieries ne s'emploient alors que pour le corps du jupon; toutes les garnitures, y compris les volants, sont tous de matériaux différents: dentelle, mousseline de soie, tulle, gaze, que soutiennent des volants invisibles en taffetas découpé.

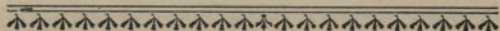
Une jolie combinaison consiste dans des effets de transparence obtenue avec la superposition de volants en mousseline de soie de teintes différentes. Par exemple, sur un damas blanc, à dessin vert-pâle et mauve, on pose un volant fait d'une bande double de mousseline mauve sur un volant semblable en mousseline vert pâle, de façon à le voiler entièrement, le tout soutenu par un volant en taffetas blanc très fourni, qui reste invisible. La tête de ces volants de mousseline est drapée en baldaquin et rattrapée sous des choux de mousseline ou des bouffettes de ruban, ou encore mêlée d'une dentelle légère. En tous cas, les volants ne se font pas très hauts, car la coupe évasée du jupon, l'étoffe ferme dont il est fait suffisent à donner à l'ensemble le volume nécessaire pour soutenir la robe.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE



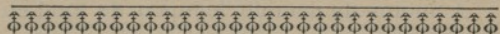
Eau de Table GALLIA STÉRILISÉE

GAZEUSE — 0,15 la bouteille (verre en plus)

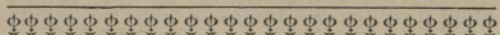


UNE SOURCE VITALE

Les maux n'ont point de prise sur l'organisme que défend l'énergie vitale. Aussi le but de la thérapeutique moderne est-il surtout de stimuler les fonctions, de supprimer les causes de débilité, de verser la force à doses rationnelles et sûres dans l'être souffrant. Le *vin Mariani*, ce tonique incomparable, qui est aussi le plus délicieux des breuvages, exerce dans ces cas son activité souveraine. En l'adoptant, sur l'ordre des plus célèbres spécialistes, anémiques et convalescents doivent à cette source généreuse la santé et la vie.



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



* Menus *

POTAGE PURÉE DE GIBIER
PETITES TIMBALES DE NOUILLES
TRUITE SAUMONÉE SAUCE GÉNOISE
POULARDES EN SUPRÊME
FILET DE BŒUF CHANTILLY
PERDREAUX ROTIS FLANQUÉS DE CAILLES
LAITUES AU JUS
PLOMBIÈRE AUX FRUITS

*
ŒUFS A LA COQUE
CIVET PAYSANNE
COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES
POMMES DE TERRE MAÎTRE D'HOTEL
COMPOTE DE POIRES VANILLÉE

POTAGE JULIENNE MAIGRE
ALLUMETTES AUX ANCHOIS
PAIN MOUSSELINE AUX TOMATES
BAR SAUCE HOLLANDAISE
CHOUX-FLEURS AU GRATIN
GATEAU DE SEMOULE

*
OMELETTES AUX FINES HERBES
MATELOTE DE MARINERS
HARICOTS A LA BORDELAISE
FONDUE AU FROMAGE

POTAGE JACQUELINE
SOUFFLÉS AU FROMAGE
GIGOT A L'ANGLAISE
LIÈVRE ROTI
HARICOTS VERTS A LA POULETTE
BRIOCHE A LA VIENNOISE

*
ŒUFS MOLLETS A LA BÉCHAMEL
COTELETTES DE VEAU ANTOGAST
PURÉE DE CHICORÉE
PERDREAUX ROTIS FROIDS
SALADE
COMPOTE DE PRUNES

POTAGE AUX TOMATES
MELON
CAILLES AUX LAITUES
FILET A LA LORRAINE
FAISANS ROTIS
CARPE A L'ALSACIENNE
CROUTE AUX PÊCHES

*
PETITES TRUITES SCHLESTADT
LIÈVRE A LA BERRICHONNE
CARRÉ DE VEAU PIQUÉ A LA BROCHE
POMMES DE TERRE SAUTÉES
POTS DE CRÈME AU CHOCOLAT

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

COURRIER

M. L. de D. — 1° Prunes au vinaigre : 2 kilos de prunes, 2 litres de vinaigre, 250 gr. sucre semoule. *Opération :* Enlever la queue et piquer les prunes, les ranger dans un bocal en couches uniformes, saupoudrer chaque couche avec un peu de sucre et laisser macérer 8 heures ; faire bouillir le vinaigre, le laisser refroidir et le verser sur les prunes. Laisser deux jours. Rebouillir le vinaigre et en ajouter un peu de froid, laisser refroidir, verser et couvrir. Tenir au sec.

2° Pour glacer les cerises à l'eau-de-vie : La recette a paru souvent. Egoutter les cerises et les faire sécher sur une grille à pâtisserie à la bouche du four ; fondre au bain-marie du fondant légèrement teinté avec un peu de carmin breton du n° 40, additionner quelques gouttes de kirsch, tremper les cerises froides et sécher légèrement, poser sur grille, refroidir et placer chaque cerise dans une petite caisse de papier.

*

Lagny. — Crème pour puits d'amour : 350 gr. de sucre, 50 gr. farine, 60 gr. crème de riz, 8 jaunes et 1 œuf entier, vanille, 1 litre de lait. Travailler les œufs avec le sucre, puis la farine ; parfumer et cuire un bouillon. Refroidir en remuant. Ajouter, si on veut, 100 gr. de beurre. Garnir le puits d'amour, saupoudrer de sucre semoule et glacer au fer rouge.

*

J. C. — Petites galettes salées : 150 gr. de farine, 125 gr. de beurre, demi-décilitre de vin blanc ou de lait, 5 gr. de sel. Chauffer assez le liquide pour fondre le beurre et le sel ; délayer la farine, laisser reposer au frais 2 heures. Couper à l'emporte-pièce rond, uni ou en losange, dorer au lait, saupoudrer de sel et cuire au four un peu chaud environ 15 minutes.

*

M. — Tête droite : Pour empêcher les têtes de brioche de s'enfoncer, il faut que la pâte soit ferme, bien levée, la brioche moulée bien ronde, en boule parfaite, ayant 4 fois la grosseur de la tête. La tête doit être arrondie puis allongée en *larme* : le trou est fait au milieu de la base déjà dorée, avec l'index trempé dans la dorure, la pointe de la tête est enfoncée dans ce trou, dorée, et avec des ciseaux on cisèle autour de la soudure pour faciliter la montée uniforme de la pâte.

— Tarte au fromage : 2 abaissees en feuilletage ; au milieu on met un appareil ainsi préparé : 120 gr. fromage à la pie passé au tamis et allongé de 4 ou 5 jaunes, 60 gr. de beurre fondu, 60 gr. de sucre semoule, pointe de sel, 30 gr. raisin de Corinthe et autant de cédrat en petits dés, les deux marinés au rhum, madère ou cognac. Cuire à feu doux.

Le Vin Désiles

On reconnaît aujourd'hui, assez généralement, qu'il existe des formes de chloro-anémie où le fer peut être non seulement inutile, mais même nuisible.

Certaines chloro-anémies s'accompagnent volontiers de troubles digestifs : ardeurs au creux épigastrique, crampes d'estomac, nausées et même vomissements, échauffement invincible de l'intestin. Dans ces cas-là, la plupart des médicaments, ennemis de l'estomac, accentuent les troubles digestifs et éternisent ainsi les causes intimes de l'anémie.

Pareil inconvénient n'est pas à redouter lorsqu'on donne le vin Désiles contre la chloro-anémie. Les douleurs intercostales et les crampes d'estomac disparaissent

promptement sous l'influence de cette simple médication, dont l'action physiologique enrichit le sang, triomphe de l'épuisement nerveux et musculaire et ranime l'énergie vitale dans les nutritionnements les plus languissants. Le vin Désiles est le meilleur des stimulants analeptiques à diriger contre la débilité des chloro-anémisés.

D^r HADET.

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.*

LE SAVON VERT DE L'AMIRAL

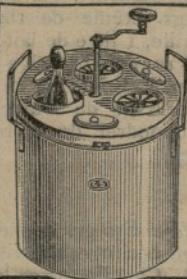
fait **MAIGRIR**

SEULEMENT LA PARTIE DU CORPS SAVONNÉE sans nuire à la santé — Résultat garanti. — Vente dans Maisons importantes tenant Parfumerie — Boîte fco 5 fr. SAVONNERIE DE L'AMIRAL, 35, r. Le Peletier, Paris

MAYONNAISE INSTANTANÉE

Réussite facile et certaine dans toutes les conditions

Épiceries. Boîte, franco 30 cent. — GLAIZE, 11, rue Crespin, 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.

LA FARINE VIAL

autodigestive (à base de Malt)

est la seule qui se digère d'elle-même. Recommandée pour les enfants et les estomacs délicats comme l'aliment le plus agréable et le plus fortifiant. Ph^{ie} VIAL, 1, r. Bourdaloue, Paris



BREVETÉE
ET
DÉPOSÉE
CH. JUX
Confiseur
74 Boulevard de Reuilly
PARIS

PARFUMS : Chocolat, Vanille, Café, Citron,
Orange, Pistache, Orgeat

LA CRÈME EXPRESS EST LA 1^{re} MARQUE
SE DÉFIER DES CONTREFAÇONS

MODE D'EMPLOI

Dans un litre de lait bouillant, versez le contenu de la boîte, remuez avec une cuillère.

Après cinq à six minutes d'ébullition, retirez du feu, passez au tamis ou à une passoire fine. Coulez dans un moule.

Après complet refroidissement, retirez du moule, vous aurez une délicieuse crème renversée.

Si vous voulez obtenir une crème molle, passez au tamis la crème lorsqu'elle est froide.

P^r MAIGRIR PORTER PENDANT LA NUIT LA
CEINTURE ISMAEL
A BASE DE PLANTES AROMATIQUES

M^{me} Ismael, 8, Boul^d Montmartre, Paris.

CACAO COMP^{IE} FRANÇAISE

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

PIANOS A. BORD

14 bis, b^d Poissonnière
PARIS

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

VENTE, LOCATION & LOCATION-VENTE

FACILITÉS DE PAIEMENT. — ENVOI FRANCO DU CATALOGUE

Le Gérant : A. DESBOIS.

PARIS. — IMP. CHARLES SCHLACKER, 257, RUE SAINT-HONORÉ.