



CASSOULET GASCON

Nous avons donné, il y a trois ans, la recette de cassoulet telle que l'avait établie pour nos abonnés et telle que l'observe pour sa clientèle M. Tivollier, le propriétaire de l'hôtel réputé de la ville de Toulouse. C'était une recette classique, comportant de l'oie, ainsi que le veut la tradition venue, dit-on, de Castelnaudary, pays d'origine du cassoulet. Cette recette a pu sembler un peu compliquée. En voici une qui sera plus commode à exécuter « au sein des familles ». C'est un cassoulet de fantaisie, puisque l'oie en est écartée; mais le plat n'en conserve pas moins sa saveur franchement méridionale. Au surplus, il est couramment servi aux gourmands habitués du *Chapon fin*, le restaurant fameux que vantent, à juste titre, les Bordelais. La recette est donc dûment estampillée.

Proportions

Pour une douzaine de personnes :
 1 litre de gros haricots blancs secs ;
 2 litres d'eau ;
 100 gr. oignon ;
 100 — carotte ;
 10 — céleri ;
 20 — de sel ;
 2 clous de girofle ;

Bouquet garni comprenant une grosse tige de persil, brin de thym, feuille de laurier ;

1 kil. épaule de mouton desossée ;
 400 gr. lard gras sans sa couenne ;
 150 — oignon haché ;

4 décilitres de sauce tomate ;
 3 cuillerées de saindoux frais ;
 3 cuillerées de chapelure ;
 Sel, poivre.

Temps nécessaire 3 h. 1/2 à 4 h.

Le trempage des haricots

Ayez de beaux haricots blancs, choisis et triés. Lavez-les à l'eau fraîche. Egouttez-les et mettez-les dans un récipient quelconque, un peu large de fond afin qu'ils ne soient pas les uns sur les autres sur une trop grande hauteur, ce qui les empêche de gonfler à l'aise. La casserole émaillée dans laquelle vous les cuirez convient bien pour cette préparation. Tenez compte du volume que prendront les haricots en appréciant la grandeur de la casserole.

Couvrez les haricots d'eau froide de façon que l'eau atteigne le double de leur hauteur, soit 1 litre d'eau pour 1 litre de haricots. Ce trempage doit être fait la veille du jour où l'on prépare le cassoulet. Il faut que les haricots trempent ainsi pendant au moins douze heures. C'est une condition rigoureuse et indispensable.

Couvrez le vase où trempent les haricots, et laissez-le dans un endroit où la température soit douce et tiède, jusqu'au moment d'employer les haricots.

Cuisson des haricots

Environ 4 heures avant le moment où le cassoulet doit être servi, commencez par mettre les haricots à cuire.

Egouttez complètement le peu d'eau qui reste au fond du vase où ils baignaient. Ils ont dû en absorber les trois quarts et gonfler au point d'atteindre le double de leur volume primitif.

Pour les faire cuire, prenez une casserole émaillée large de fond, toujours afin d'éviter un entassement. Après y avoir mis les haricots, versez-y l'eau froide, soit 2 litres pour les quantités actuelles. Ajoutez la carotte, grattée, lavée, coupée en quatre, et l'oignon également épluché mais laissé entier avec les clous de girofle piqués dedans. Ficelez en bouquet le céleri avec le persil, le thym le laurier. Joignez-les au reste, et, enfin, ajoutez les 20 grammes de sel.

Posez la casserole sur un feu modéré. A mesure que le liquide s'échauffe enlevez l'écume qui monte à la surface. Quand l'ébullition s'est déclarée, couvrez la casserole et retirez-la sur le coin du fourneau ou sur un feu doux pour obtenir une cuisson douce et lente. Le liquide ne doit que bouilloter très tranquillement sur un ou deux points de la casserole. De cette manière, les haricots sont pénétrés par la chaleur de la cuisson d'une façon progressive ; leur intérieur est bien moelleux, et ils n'éclatent pas. Il faut compter une heure et demie de cuisson environ, à partir du moment où l'ébullition s'est déclarée. Comme les haricots cuiront encore avec les viandes par la suite, on doit les tenir juste cuits pour cette première partie de leur cuisson, sans cela ils tomberaient un peu trop en bouillie. Pendant qu'ils cuisent, préparez le reste des accessoires. Le lard d'abord.

Le lard

Ayez de bon lard gras frais, pris immédiatement sous la couenne. Enlevez la couenne et coupez le lard en morceaux carrés d'environ 2 centim. 1/2 sur deux ou trois millimètres d'épaisseur. Mettez de côté.

Le mouton

Vous avez fait désosser complètement par le boucher une moitié d'épaule de mouton. Il n'est pas besoin de la ficeler

ensuite. Mettez-la à rôtir au four, simplement posée sur une petite grille dans le plat à rôtir, comme un rôti au four ordinaire. Le four doit être assez chaud, pour bien saisir et dorer l'extérieur de la viande. Tenez l'épaule un peu moins cuite qu'un rôti habituel, mais de bien peu. Il faut, pour les quantités ci-dessus, *une demi-heure* de four environ.

L'épaule étant à point, retirez du four. Egouttez-la de sa graisse, et coupez-la en morceaux de la grosseur de belles bouchées. Réservez le jus qui a pu s'échapper pendant la cuisson et tenez au chaud dans une assiette.

La casserole

Pendant que cuit l'épaule de mouton, préparez l'oignon dans la casserole même où mijotera tout le cassoulet.

Prenez une casserole en cuivre étamé assez grande pour contenir tout à l'heure : les haricots, leur eau de cuisson, la tomate, le mouton et le lard, le tout aisément. Je recommande le cuivre étamé, parce que dans toute autre casserole les haricots attachent trop facilement. On est obligé de remuer avec une cuiller pour éviter cet inconvénient, la cuiller met les haricots en bouillie, et encore, les trois quarts du temps, le fond a déjà attaché avant qu'on s'en soit aperçu. Il faut alors changer de casserole, etc. Bref, le mieux est, dès le début, de prendre ses précautions, et voilà pourquoi la casserole de cuivre étamé, à fond épais, est presque indispensable.

L'oignon

Après avoir épluché l'oignon, hachez-le très finement, et de façon bien égale. J'insiste sur le soin et la régularité à apporter dans cette partie des opérations. L'oignon doit être haché assez menu pour qu'à la cuisson il se confonde dans tout le mélange et qu'on ne le retrouve plus distinct.

Mettez-le dans la casserole en cuivre étamé avec les trois cuillerées de graisse. Posez sur un feu très doux et laissez dorer peu à peu, tout tranquillement, en remuant de temps en temps et sans couvrir la casserole. Il faut compter une demi-heure pour cela au moins. Vous pouvez le laisser davantage sans inconvénient dès qu'il ne chauffe pas trop fort, pour attendre le moment où on lui joindra tout le reste.

Le cassoulet

Les haricots étant à point, c'est-à-dire s'écrasant sans résistance entre les doigts, mais entiers et non point tombés en morceaux, enlevez l'oignon, la carotte et le bouquet, et versez les haricots avec leur eau de cuisson dont il doit rester la moitié, soit environ 1 litre, dans la casserole à l'oignon; ajoutez la tomate et mêlez doucement. Ajoutez le lard, les morceaux de mouton, le jus qu'a pu prendre l'épaule en rôtissant, deux fortes pincées de poivre. Remuez avec précaution au moyen d'une petite cuiller de bois, pour ne pas briser les haricots et répartir les morceaux de viandes bien au fond et au milieu.

Laissez alors mijoter à petit feu la casserole couverte pendant *une demi-heure*, plutôt cinq minutes de plus, mais pas moins. Il faut un feu très doux, très couvert, mais bien étendu sous toute la surface de la casserole. Le cassoulet doit seulement mijoter, c'est-à-dire légèrement bouillotter en deux ou trois endroits, tandis que tout le reste est bien chaud.

Le gratin

Cette demi-heure de mijotement écoulée, prenez un plat creux en terre commune très épaisse, brune, à rebord haut, de dimension appropriée. Il faut pour les quantités ci-dessus, un plat contenant — mesure prise à ras bord — au moins 2 litres 1/2 d'eau.

Avec l'écumoire, prenez doucement haricots, viande, lard, que vous étalez également dans le plat, en répartissant au mieux, à mesure, ces différents ingrédients, de façon qu'en se servant à table on prenne facilement un peu de tout.

Versez ensuite le reste du liquide dans le plat après avoir goûté pour le sel et le poivre, et ajoutez s'il y a lieu, le complément nécessaire.

Saupoudrez de chapelure bien sèche, rapée sur de la croûte de pain, soit trois cuillerées.

Mettez immédiatement au four, chaleur modérée bien égale, et laissez mijoter et gratiner pendant *trois quarts* d'heure.

Le dessus du plat doit avoir pris une jolie couleur de croûte dorée. L'intérieur doit être très onctueux, le jus très lié, tout l'ensemble faisant bien corps et même consistance. Servez bien chaud.

LA VIEILLE CATHERINE.

Potage aux Champignons

AU

TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Emincez en fines rondelles une demi douzaine de beaux champignons. Mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre. Faites cuire à feu doux cinq minutes. Ajoutez un litre d'eau chaude et tout de suite après le Tapioca-Bouillon. Laissez pocher et versez sur deux jaunes d'œuf délayés dans la soupière. Ajoutez quelques petits croûtons dorés au beurre.

Le Tapioca-Bouillon-Boudier se trouve au Dépôt Central: 54, rue de la Verrierie, Paris, et aux dépôts de Paris (voir la liste dans le dernier numéro du Pot-au-Feu). Pour la Province, s'adresser au Dépôt Central.

En petites cartouches de 1 potage : Le paquet de 10 cartouches.....Fr. 1 90
En boîte de fer blanc de 25 potages..... 4 "
En 1/2 boîte de fer blanc de 12 potages... 2 "
Remise de 10 o/o sur tout achat de 16 fr. aux abonnés du *Pot-au-Feu*.



NOIX FARCIES

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

Ce bonbon agréable, toujours apprécié dans un five o'clock, et qui peut fournir une excellente assiette de dessert, est facile à préparer chez soi. On en simplifie encore la préparation en employant des débris de marrons glacés.

Proportions

Pour 35 à 40 noix :
 600 à 700 gr. de marrons ;
 100 — de beurre fin ;
 1/4 de litre, environ, de lait ;
 75 à 100 — de sucre pour la purée de marrons ;
 800 gr. de sucre pour glacer ;
 1 verre à madère de kirsch ;
 1/4 de gousse de vanille.

Si l'on emploie des débris de marrons glacés, il n'est pas besoin de sucrer la purée de marrons. En outre, il est bon de diminuer la quantité de beurre dont l'excès de sirop contenu dans les marrons fait trop ressortir le goût. Les proportions seront alors les suivantes.

400 gr. de marrons glacés ;
 75 — de beurre ;
 800 — de sucre pour glacer ;

1 verre à madère de kirsch ;
 1/4 de gousse de vanille.

Les noix

Je choisis de grosses noix bien saines. Je brise les coquilles avec précaution, pour ne pas endommager la noix, et je sépare les noix en deux moitiés. Inutile de les blanchir, une partie de leur peau tombera au four.

Je les éparpille sur une plaque de tôle saupoudrée de sucre glace, puis je les saupoudre encore de sucre. Je mets la plaque dans un four très doux pendant 8 ou 10 minutes ; les noix prennent un goût de pralin fort agréable, mais qui rancit au bout de vingt-quatre heures.

Les marrons

Après avoir enlevé la première écorce des marrons, je les mets dans une casserole d'eau froide que je chauffe jusqu'à ébullition. Je les retire un à un, les débarrasse de leur peau et les mets à mesure — pour éviter qu'ils refroidissent, ce qui ralentirait leur cuisson — dans une casserole contenant du lait chaud et une pincée de sel, environ 1/4 de litre pour nos proportions.

Je laisse cuire à petit feu, de préférence à casserole couverte, pendant environ 1/4 d'heure.

Les marrons doivent être juste couverts par le lait. Si on les mouille trop ou si on les cuit trop longtemps, ils se détrempent ; on perd une partie de la fécule qui se délaye dans le lait que l'on jette ensuite, et la purée est trop claire.

Les marrons étant cuits, je les égoutte et je les écrase sur le tamis métallique. Je recueille la purée dans un saladier ; j'ajoute le sucre, la vanille pillée, le kirsch et le beurre en morceaux, et je travaille le tout avec une cuiller de bois ou une spatule, jusqu'à ce que j'obtienne une purée bien lisse.

Si j'emploie des marrons glacés, je les passe de même au tamis métallique et je termine la purée comme ci-dessus avec les proportions indiquées.

Pour farcir

La pâte de marrons terminée, je laisse reposer quelque temps au frais afin de la raffermir et de pouvoir la travailler plus facilement. Je saupoudre la table, ou mieux, un marbre, avec du sucre glace, je pose la pâte dessus et je la façonne en saucisson d'environ 2 centimètres d'épaisseur.

Je coupe ce saucisson en tronçons réguliers que je roule de façon à obtenir une boule de pâte de la forme et de la grosseur d'une belle noix.

Enfin, sur chaque boule de pâte un peu aplatie, j'applique les deux moitiés d'une noix.

Pour glacer

Il ne reste plus qu'à glacer les noix.

Dans une casserole en cuivre non étamé, je mets 800 grammes de sucre cassé à la main et 4 décilitres d'eau. C'est plus de sucre qu'il ne nous en faut; mais, à moins d'être très habile, il est bon d'avoir jusqu'à la fin une quantité suffisante de sirop pour pouvoir y tremper facilement les noix. Pour cette raison aussi, je prends une casserole aussi étroite que possible.

D'autre part, j'ajoute, autant que possible, une cuillerée de sirop de glucose, pour mieux empêcher le sucre de « grainer », c'est-à-dire de sabler.

Je fais cuire le sucre au *grand cassé*.

Pour reconnaître le degré de cuisson, je trempe le doigt dans l'eau froide, puis dans le sirop, puis, de nouveau, dans l'eau froide. Le sucre qui s'est attaché au doigt doit casser sous la dent comme du verre, sans coller à la bouche.

Je retire la casserole du feu et je passe rapidement les noix dans le sirop, une à

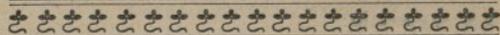
une. Je puis les tenir soit sur une fourchette, soit sur un fil de fer avec lequel je forme une boucle et dont je plante l'extrémité dans un bouchon qui le rend plus commode à manier. Je plonge complètement la noix dans le sirop, je la retire vivement et je la pose sur un marbre ou un plat légèrement huilé, ou encore sur une grille à pâtisserie huilée.

J'obtiens un glaçage plus régulier et plus exempt de bavures en procédant de la façon suivante. J'ai un certain nombre d'aiguilles à tricoter ou de petites baguettes très fines. Je pique d'abord chaque noix à une aiguille. Puis je les trempe dans le sirop et je plante l'extrémité opposée de l'aiguille dans les mailles d'un tamis métallique ou dans les trous d'une fine passoire.

L'important est d'aller vite pour empêcher le sucre de se refroidir et d'épaissir. Si vers la fin, le sucre épaissit, je le remets un moment sur le feu, mais en évitant qu'il recuisse.

Au bout de quelques instants le glaçage est sec et les noix peuvent être mises de côté.

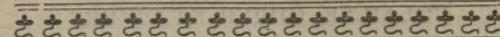
MAZARIN.



Bi-Métal. — Il faut, malheureusement, qu'un accident ou une catastrophe — comme celle de l'Agordat — vienne de temps en temps démontrer *les dangers de l'étamage qui contient presque toujours un excès de plomb.*

Avec le *Bi-Métal* — cuivre en dehors, argent pur en dedans — toute inquiétude disparaît.

Aussi appelons nous de nouveau l'attention de nos lecteurs sur le *magasin du boulevard des Capucines, n° 30.*



Eau de Table GALLIA STÉRILISÉE
GAZEUSE — 0,15 la bouteille (verre en plus)

NOVEMBRE GASTRONOMIQUE

POISSON

Quelques abonnés persistent à nous demander du saumon ; nous rappelons encore qu'il n'y en a pas en cette saison.

Nous n'avons d'autre truite que la truite allemande, généralement saumonée, mais quelquefois blanche. La qualité varie suivant la provenance ; la meilleure est la truite de Dantzig. Les cours, plus bas depuis quelques jours, varient de 6 à 7 francs le kilo ; ils augmenteront aux premiers froids qui se produiront en Allemagne.

Le turbot et la barbue valent de 3 fr. 75 à 4 fr. 50 le kilo.

Petite sole : 3 fr. 50 à 4 francs le kilo ; moyenne : 4 fr. 50 ; grosse : 4 fr. 75 à 5 fr. 25.

Le mulot devient moins abondant et vaut de 4 fr. 50 à 4 fr. 75 le kilo. Les petits mulots de 300 à 500 grammes se vendent maintenant presque aussi cher et n'arrivent pas régulièrement.

Bar : 4 à 5 francs le kilo.

A côté de la petite *dorade* de l'Océan, à écailles rouges, appelée parfois brème de mer, nous avons maintenant la *daurade* de Bizerte, qui est bien meilleure. Cette daurade, qui pèse jusqu'à 2 kilos, est facile à reconnaître à l'éclat de ses écailles argentées et à l'anneau doré qu'elle a entre les yeux. Sa dentition magnifique l'a fait surnommer par les dames des halles « la gueule pavée ».

Le hareng est toujours abondant.

Beaucoup d'excellents merlans : 1 fr. 50 à 1 fr. 75 le kilo.

La saison du maquereau s'avance. On n'a plus que du maquereau anglais, qui arrive irrégulièrement et vaut de 80 centimes à 1 franc.

Le colin oscille de 2 fr. à 2 fr. 50 le kilo.

Rouget-barbet : 5 à 6 francs le kilo.

Coquilles Saint-Jacques : 15 à 25 centimes.

La grosse langouste, rare depuis quelques jours, vaut de 4 fr. 50 à 5 fr. le kilo. La petite est moins chère. Homard : 3 fr. 50 à 4 fr. le kilo.

Eperlans : 2 francs la caisse.

Toujours de bonnes écrevisses. Pour bisque : 9 à 10 francs le cent ; pour buisson : 20 à 30 francs. A prix égal la taille diminuera avec les froids.

VOLAILLÉ, GIBIER ET DIVERS

Les perdreaux sont moins chers. Moyens : 2 fr. 50 à 2 fr. 75 ; extra : 3 fr. 25 à 3 fr. 50.

Il n'y a plus de cailles indigènes. Très belles

cailles d'Egypte, bien grasses, vendues plumées. Moyennes : 1 fr. 25 à 1 fr. 60 ; grosses : 1 fr. 75 à 2 francs.

Beaucoup de faisans à des cours avantageux.

Coqs moyens : 5 à 6 francs ; extra : 6 à 7 francs.

Les poules valent 1 franc de moins.

Les mauviettes sont moins grasses et plus chères : 3 fr. 25 à 3 fr. 75 la douzaine. Elles seront meilleures et moins chères quand nous aurons de la neige ou du brouillard.

Bécasses : 4 fr. 50 à 6 francs.

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

Lapins de garenne : 2 fr. 25 à 2 fr. 50.

Le chevreuil est à ses cours ordinaires. Cuisot, 11 à 17 francs ; filet, 9 à 14 francs.

Canards sauvages : 4 fr. 50 à 5 francs. Pilets : 3 francs à 3 fr. 50. Sarcelles : 2 fr. 75 à 3 fr. 25. Pluviers dorés : 1 fr. 25 à 1 fr. 75. Vanneaux : 1 franc à 1 fr. 25.

La volaille est fort belle et les cours n'ont pas encore augmenté.

Poussins de Hambourg, gros comme un perdreau, excellents pour griller ou pour mettre en cocote : 2 fr. 25 à 2 fr. 50.

Poulets de grain : de 3 à 6 francs. Poulets gras de Houdan : 6 à 8 francs. Poulardes : 9 à 11 francs.

Dindes en chair : 9 à 16 francs. Dindes grasses de Houdan : 14 à 18 francs.

Très belles oies, de 6 à 9 francs.

Nouvelle hausse sur les canetons. Nantais : 6 à 8 francs. Rouennais : 8 à 9 francs.

Les foies gras de Strasbourg sont maintenant très bons : 10 à 12 francs le kilo.

LÉGUMES

Nous avons toujours les haricots verts en abondance. Il reste des haricots indigènes, mais gros ; les fins viennent maintenant d'Espagne, d'Algérie ; 80 centimes à 1 franc la livre.

Il n'y a plus de flageolets frais. Les flageolets trempés valent 70 à 90 centimes le litre. Même prix pour les Soissons secs.

On trouve encore de la tomate du Midi : 80 centimes à 1 franc la livre. La tomate d'Algérie est plus belle : 2 francs la caisse de douze.

Céleri rave : 15 à 30 centimes le pied. Céleri en branche : 10 à 15 centimes.

Les endives sont assez bonnes : 50 à 70 centimes la livre.

Cardons : 1 fr. 75 à 2 fr. 50 le pied.

Crosnes du Japon : 50 à 60 cent. la livre.

Les artichauts ne sont pas beaux.

Beux choux fleurs de 40 à 80 centimes.

Choux de Bruxelles : 30 centimes le litre.

Petites asperges vertes pour garniture : 1 fr. 10 à 1 fr. 25 la botte.

Les truffes commencent à être assez bonnes ; mais le temps est peu favorable à leur qualité : 12 à 15 francs la livre.

SALADES

Il n'y a plus de romaine.

Bonne petite laitue de couche, très tendre, à 15 et 20 centimes le pied.

Nous avons toujours : chicorée frisée, scarolle, barbe, mâche.

On commence à voir du pissenlit à 30 et 40 centimes la livre ; mais il est encore très vert. Le froid est nécessaire pour qu'il blanchisse.

FROMAGES

Le Camembert et le Coulommiers deviennent tout à fait bons. Le Brie est toujours excellent.

Roquefort, Gruyère, Port-l'Evêque, Port-Salut, Hollande, etc.

FRUITS

Les fruits sont très chers.

La *Duchesse*, le *Beurré Clairjeau* et le *Doyenné du Comice* sont finis.

Le *Beurré Magnifique* et le *Doyenné d'Hiver* valent de 40 à 80 centimes et davantage en fruit extra.

Le *Beurré d'Arenberg* est plus cher : une poire saine de 50 centimes n'est pas grosse, un beau fruit vaut de 75 centimes à 1 fr. 50.

Reinettes du Canada : 40 à 80 centimes en beau choix ; extra : 1 à 2 francs ; *Cabville* : 75 centimes à 2 fr. 50.

Jolies pommes courantes : 50 centimes la livre.

Pommes d'api : 15 à 30 centimes pièce.

Chasselas de Thomery : 2 francs à 2 fr. 75 la livre.

Alicante noir et Roubaix noir : 3 francs à 3 fr. 50 la livre.

Nèfles : 50 à 80 centimes la livre.

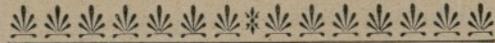
Kakis du Japon : 40 à 75 centimes.

Très belles bananes à 30 centimes.

Les oranges sont encore mauvaises.

Les mandarines sont assez bonnes : 2 fr. 75 à 3 fr. 50 la caisse de 25.

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



Menus

ŒUFS POCHÉS AU GRATIN
SAUCISSES AU VIN BLANC
COTELETTES DE MOUTON
RIZ A LA CRÉOLE
POMMES AU BEURRE



POTAGE AUX HERBES
DORADE SAUCE AUX CAPRES
ALOYAU ROTI
PAIN DE CHOUX DE BRUXELLES
MONT-BLANC

COQUILLES SAINT-JACQUES
RAGOUT D'AGNEAU AUX SALSIFIS
TERRINE DE MAUVIETTES
SALADE
COMPOTE DE POIRES



CONSOMMÉ PORTUGAISE
TIMBALE DE FILETS DE SOLE A L'AMBASSADRIC
SELLE DE CHEVREUIL SUR PURÉE DE MARRONS
NOISETTES DE VEAU PRINCESSE
POULARDE TRUFFÉE
ASPIC DE FOIE GRAS
SALADE RUSSE
GATEAU NAPOLITAIN
BOMBE GLACÉE

LAITANCES DE HARENGS EN CAISSES
CASSOULET GASCON
VIANDE FROIDE

SALADE
FRITOT DE CHOUX-FLEURS
GATEAU REINE DE SABA



POTAGE PARMENTIER
PERDRIX AUX CHOUX
GIGOT DANS SON JUS SUR PURÉE DE HARICOTS
POULET ROTI SUR CRESSON
CÈLERI AU JUS
CHARLOTTE DE POMMES

ŒUFS MOLLETS AUX FINES HERBES
BOUILLABAISSÉ
POMMES DE TERRE ANNA
CROQUETTES DE RIZ



POTAGE PURÉE DE LENTILLES A L'OSEILLE
TIMBALE DE GNOCCHI
COLIN SAUCE RAVIGOTE
HARICOTS VERTS AU BEURRE
PUDDING DE CABINET

L'EXTRAIT
DES
VIANDE **LIEBIG** est INDISPENSABLE
DANS
TOUTE BONNE COUISINE



Terrine de Mauviettes

Nous sommes en plein dans la saison des mauviettes qui seront encore plus abondantes et plus grasses dès que nous aurons de la neige ou du brouillard.

On fait avec ces petits oiseaux d'excellents pâtés pour lesquels la ville de Pithiviers jouit d'une antique renommée. Terrines et pâtés peuvent se faire avec des mauviettes désossées ou non désossées. Certaines personnes, préfèrent les oiseaux non désossés; elles trouvent au pâté ainsi confectionné une allure plus famille, et semblent éprouver un plaisir particulier à croquer ces petits os qui, au contraire, agacent beaucoup de gourmets.

Les terrines de mauviettes non désossées présentent l'avantage d'être plus simples à préparer.

Nous donnerons donc aujourd'hui une recette de terrine de mauviettes non désossées. Ces terrines pouvant, comme nous l'indiquerons plus loin, se conserver facilement deux ou trois mois, il est facile, dans les pays où l'alouette foisonne, de confectionner à bon compte plusieurs terrines qui sont toujours une grande ressource dans un ménage.

Proportions

- 12 mauviettes;
- 200 grammes net de rouelle ou de quasi de veau;
- 200 grammes net de filet de porc;
- 350 — lard gras, non salé;
- 175 — environ de lard en bardes;
- 1/2 décilitre de vin blanc;
- 1 petit verre de cognac;
- 1 œuf entier;
- 20 grammes de sel;
- 1 à 1 gr. 1/2 poivre moulu;
- 1 grammes d'épices;
- 1 brindille de thym;
- 1/2 feuille de laurier;
- 1 morceau de couenne à peu près grand comme une carte de visite ordinaire.

La farce

Commencez par hacher séparément le veau et le porc. Pour obtenir 200 grammes net de chacune de ces viandes, il faut en prendre environ 250 grammes.

Prenez le veau de préférence dans la rouelle ou dans le quasi, afin d'avoir une viande aussi dépourvue que possible de nerfs et peaux. Pour les mêmes raisons, choisissez du filet de porc.

Commencez par débarrasser la viande de toutes les peaux, nerfs, et parties grasses. Coupez-la en petits morceaux que vous achevez d'éplucher soigneusement. Hachez ensuite chaque viande aussi menu que possible, puis pilez au mortier pour obtenir une purée très fine.

Raclez le lard avec un couteau, ce qui vous permet de le réduire en une véritable pommade.

Mélangez alors dans le mortier lard, veau et porc; ajoutez le sel, le poivre, les épices, l'œuf, le vin et le cognac et pilez encore un instant pour amalgamer le tout.

Autant que possible, terminez en passant la farce au tamis métallique qui retiendra

encore quelques peaux et nerfs, et rendra la farce plus lisse.

Observation. Ce travail est assez long. Pour simplifier, on peut se procurer chez le charcutier les viandes hachées; on n'a plus alors qu'à les piler. Mais il faut bien veiller à ce qu'on vous livre des viandes *absolument dépourvues* de tout assaisonnement; sinon nos proportions d'assaisonnement ne sont plus exactes, et l'on n'a aucune base pour les modifier.

L'opération est beaucoup simplifiée si l'on dispose d'un bon hache-viande. On broie d'abord chaque viande séparément; on les repasse ensemble dans l'appareil après avoir assaisonné; puis on les passe au tamis métallique. Tout cela se fait en quelques minutes, et le pilage au mortier devient inutile.

Les mauviettes

Les mauviettes étant plumées et flambées, fendez le cou et enlevez le jabot. Il est de tradition de laisser les têtes qui permettent de reconnaître l'oiseau dont, en outre, nombre d'amateurs apprécient la minuscule cervelle.

Faites une légère incision sous une cuisse et enlevez la noisette. C'est, avec le jabot, tout ce que l'on retire de la bête.

Puis remplissez l'intérieur de chaque mauviette avec un peu de farce.

La terrine

Prenez une terrine en terre de Sarreguemines ou autre. Nos proportions remplissent une terrine en terre jaune de Sarreguemines, de forme ovale, numéro 5, c'est-à-dire mesurant intérieurement 20 centimètres de longueur sur 13 de largeur et 9 de profondeur.

Tapissez le fond et le tour de la terrine avec des bardes de lard très minces.

Faites de ce qui vous reste de farce deux parts pas tout à fait égales, et, avec la plus

petite de ces parts, garnissez le fond de la terrine.

Sur cette couche de farce posez les mauviettes; le côté des filets en dessus. Serrez-les bien les unes contre les autres, en les plaçant en long, c'est-à-dire de manière qu'en coupant le pâté en travers, elles se trouvent elles-mêmes coupées en travers.

Sur cette couche de mauviettes étalez le reste de la farce en tassant suffisamment pour remplir tous les interstices.

Voici pourquoi nous engageons à faire la couche de farce du dessus un peu plus forte que celle du fond. Quand le pâté est cuit, il faut le tasser, et la rigole qui s'est formée tout autour absorbe une certaine quantité de la couche supérieure de farce.

Posez sur le tout le thym et le laurier, puis couvrez avec une barde de lard et, sur cette barde, posez le morceau de couenne dont les éléments gélatineux facilitent la prise du jus en gelée.

La terrine est alors pleine jusqu'au bord; mais le volume diminuera à la cuisson.

Délayez environ 150 grammes de farine avec environ 1/2 décilitre d'eau, de façon à obtenir une pâte assez molle avec laquelle vous formez un bourrelet que vous appliquez tout autour de la terrine pour calfeutrer sa jointure avec le couvercle.

Guisson

Posez la terrine dans un plat en terre où vous versez de l'eau pour que la terrine baigne sur une hauteur d'environ 2 centimètres, et mettez à four très doux.

Le bain-marie empêche l'intérieur de la terrine de graillonner avant qu'il soit suffisamment humecté par le lard fondu et le jus des viandes. Il est indispensable avec les terrines en terre grossière. Avec les terrines de Sarreguemines on peut s'en dispenser; mais autant vaut l'employer. Ce n'est pas, d'ailleurs, une grande complication.

Quand l'eau que l'on a mise au début est évaporée, il est inutile de la renouveler.

Laissez cuire ainsi pendant 3 heures. C'est le temps qu'il faut pour un four suffisamment doux, et le pâté est d'autant meilleur qu'il a mijoté plus doucement. On a souvent tendance à employer un four trop chaud. Aussi, les débutantes feront bien, au bout d'environ 2 heures et demie, de découvrir le pâté et de le sonder en piquant au milieu et jusqu'au fond une aiguille à brider ou à tricoter. Si l'aiguille entre facilement et si la viande ou le jus qui s'attache après a perdu sa teinte rose, et si le jus qui monte, quand on a retiré l'aiguille, est blanc, le pâté est cuit.

S'il a besoin de rester encore quelque temps au four, il est inutile de refaire un bourrelet de pâte.

Après la cuisson

Dès que la cuisson est terminée, ouvrez la terrine, puis inclinez-la au-dessus d'un bol pour faire couler toute la graisse liquide qu'elle contient et qui se trouve mêlée à une certaine quantité de gelée que vous recueillerez tout à l'heure.

Enlevez la couenne, le thym, le laurier, la barde du dessus ; puis, avec le dos d'une cuiller, tassez le pâté pour combler la rigole qui s'est formée tout autour et égaliser sa surface.

Si vous laissez refroidir ainsi, le pâté ne formerait pas une masse compacte. Il faut donc le mettre sous presse. Pour cela vous couvrez la surface du pâté avec un linge, puis vous posez dessus une terrine un peu plus petite, ou, à défaut, une planche de dimension convenable. Chargez avec des objets quelconques formant un poids d'environ 2 kilos répartis sur toute la surface, et laissez refroidir ainsi pendant une dizaine d'heures.

La gelée

D'autre part, quand le mélange de graisse et le jus a suffisamment reposé, enlevez peu à peu la graisse avec une cuillère, jusqu'à ce que le jus seul reste au fond du bol. Il y a très peu de jus : un demi-décilitre au grand maximum.

Si ce jus n'est pas pris en gelée, mettez-le dans une petite casserole et faites-le réduire à feu vif de moitié ou du quart ; l'habitude, seule, permet d'apprécier la consistance nécessaire. Laissez refroidir et, quand il se trouve à l'état de gelée à peine liquide, versez à la surface du pâté qui se trouvera ainsi glacé d'une couche très mince.

Il est essentiel, quand vous versez la gelée sur le pâté, qu'il ne reste pas à la surface de celui-ci des parcelles de graisse mal figées qui remonteraient à la surface de la gelée sur laquelle elles formeraient des taches après refroidissement. Le même effet, naturellement, se produit si l'on verse la gelée trop chaude qui, alors, fait fondre la graisse.

Il est préférable de ne manger le pâté qu'au bout de deux ou trois jours.

Pour conserver

Si vous voulez conserver la terrine, il ne faut pas y mettre la gelée.

Quand le pâté est bien refroidi, faites fondre la graisse provenant du pâté. Versez-la bien chaude sur le pâté, et ajoutez la quantité de saindoux fondu nécessaire pour remplir la terrine jusqu'au bord. Laissez figer, puis couvrez avec une feuille de papier d'étain comme celui dont on enveloppe le chocolat. Collez une bande de papier sur la jointure du couvercle.

Placé dans un endroit sec et frais, le pâté se conserve très bien deux ou trois mois.

MAZARIN.

GUILLAUME II A TABLE

M. Maurice Leudet vient de faire paraître un volume, *Guillaume II intime*, qui obtient un grand succès. De cet ouvrage, illustré de très nombreuses gravures d'après des originaux et des documents photographiques, nous extrayons une partie du chapitre consacré à *Guillaume II à table*.

A la tête des cuisines, situées dans les souterrains du château de Berlin, se trouve un cuisinier en chef allemand ayant sous ses ordres un chef de cuisine français et un chef de cuisine allemand, avec un grand nombre de mitrons et de sous-mitrons. Lors des grandes fêtes de la cour, en hiver, le personnel se trouve encore renforcé des cuisiniers du château de Potsdam.

L'empereur et l'impératrice s'occupent, comme de simples bourgeois, de leurs cuisines : chaque jour, on prend leurs ordres pour savoir les mets qu'on doit y préparer. Guillaume II a même été plus loin que ses prédécesseurs, les rois de Prusse ; le premier de tous, il a rendu visite aux cuisines sous la conduite du maréchal de la maison royale, et les a inspectées dans tous leurs recoins.

Chaque couvert pour le repas de l'après-midi coûte, dans la vie ordinaire, 7 marks 50 pfennings (9 fr. 25). Pour les banquets, les cuisines reçoivent 20, 24, 30 marks et plus par couvert (25, 30 et 37 fr. 50).

Les menus du déjeuner et du dîner sont examinés par l'impératrice, qui y apporte les modifications nécessaires et s'entend avec le cuisinier en chef sur les plats à servir les jours suivants. S'il s'agit de grands repas de cour, le cuisinier en chef prépare, avec les chefs de cuisine, différents menus et les présente au maréchal de la maison de l'empereur. A son tour, ce fonctionnaire les met sous les yeux de l'empereur avec les explications utiles, puis le souverain fait un choix et arrête le menu définitif.

Habituellement, la famille impériale prend trois repas.

Guillaume II a un très fort appétit. Son

premier déjeuner consiste en un déjeuner à l'anglaise. L'impératrice, en toutes circonstances, y prend part pour tenir compagnie à son impérial époux. Même lorsque celui-ci doit passer des revues et monter à cheval à six heures — ce qui l'oblige à déjeuner à cinq heures — l'impératrice paraît à table et partage avec lui son premier repas. Il y a généralement sur la table, outre du café et du thé, des œufs, du beefsteak, des côtelettes de mouton ou de veau.

Le second déjeuner, qui a lieu à deux heures, se compose d'une soupe, d'un plat de viande avec des légumes, d'un rôti et de toutes sortes de hors-d'œuvre. A ce repas, l'empereur et l'impératrice aiment à recevoir des invités. Ce sont des écrivains, des personnes appartenant à la société de la cour, des peintres, des sculpteurs, des savants, des hauts fonctionnaires. Guillaume II recherche surtout comme convives des « rieurs » et des « bons vivants », comme il a coutume de dire. Les plats de prédilection de l'empereur sont les gros morceaux de viande. Il est tout particulièrement friand des viandes braisées. Il aime beaucoup aussi le poisson ainsi que les huîtres, et les soupes maigres avec du riz, du macaroni ou même de la viande en boulettes. Les soupes russes lui plaisent moins. A cinq ou six heures du soir — dans les grandes cérémonies à sept heures — on sert le dîner.

Celui qui est honoré d'une invitation de l'empereur et de l'impératrice reçoit une grande carte de papier vélin, sur laquelle sont gravés les chiffres entrelacés de Leurs Majestés. Au verso, la question « toilette » est définie.

La durée du repas n'excède pas cinquante à cinquante-cinq minutes. Il y a un domestique par deux convives, sans parler des chasseurs supplémentaires ; quant aux plats, ils sont apportés par des laquais. Les principaux services sont présentés sur des plateaux d'argent, les autres sur de la vaisselle de porcelaine de la manufacture royale de Berlin. Les verres en cristal sont bordés, à leur partie supérieure, d'un large filet d'or et ornés

du monogramme de l'empereur et de l'impératrice, en or également.

Les vins sont l'objet de soins spéciaux et les convives peuvent apprécier les meilleurs crus ; au dessert, les domestiques remplissent les coupes d'un excellent champagne français.

La table est parée de surtouts où s'étalent de magnifiques bouquets de fleurs : partout des roses et leur adorable senteur. Devant chaque couvert, on en trouve. Des flambeaux en argent avec des centaines de bougies rehaussent encore l'éclat du banquet impérial. Chaque convive a son menu, lithographié sur papier vélin avec bordure dorée. A côté, est placé, avec les mêmes ornements, le programme musical. Sur les deux cartes sont gravées les armes du couple impérial, et le texte est écrit en caractères allemands.

Le menu et le programme musical ne contiennent en effet aucune expression étrangère.



Les Chrysanthèmes

Il devient de plus en plus difficile d'apercevoir quelques nouveautés intéressantes à l'Exposition annuelle de Chrysanthèmes. On en sort ébloui, mais en murmurant que c'est toujours la même chose, et en se demandant quelles obtentions sérieuses, quels coloris sensationnels peuvent encore bien rêver les amateurs.

Cette année, les horticulteurs semblent s'être surtout préoccupés de nous présenter des nuances fausses et ces fleurs monstres dont ils avaient, un instant, cessé d'abuser.

La grande nouveauté est le chrysanthème vert, *Madame Edmond Roger*. Fleur de bon grosseur moyenne, de forme régulière, d'une jolie nuance vert tendre brillant rappelant celle des flammes qui brûlent aux enterrements de première classe. En général, on considère les fleurs vertes comme

un non-sens ; la rose verte et le dahlia vert, notamment, représentent d'assez laides curiosités. Le chrysanthème vert n'a point cet aspect choquant, et, mêlé à des fleurs d'autres nuances appropriées, il donne de bons effets.

La gamme des mauves s'est enrichie de quelques jolis tons pâles assez caractérisés : *Rayonnant*, nouveauté de la maison Vilmorin, fleur particulièrement échevelée ; *Lilian Russel*, de nuance semblable, et dont les pétales, moins désordonnés, sont agréablement givrés.

A signaler encore dans la collection Vilmorin, qui a obtenu, entre autres récompenses, le prix d'honneur offert par le Président de la République : *Cirque de Gavarini*, mélange bizarre de lie de vin pâle, de jaune et de vert formant un ensemble Loie Fuller ; *Souvenir du Pont d'Avignon*, d'une tonalité originale dans les cuivres ; *Saint Sauveur*, rose très tendre assez semblable à celui des très jeunes pousses de rhubarbe.

Dans la série des chrysanthèmes duveteux, deux variétés seulement à signaler, datant, du reste, de l'an dernier. Dans l'exposition Vilmorin : *Samuel gros*, fleur assez grande, régulière, du jaune serin le plus pur ; et, dans la collection de M. Couillard, de Bayeux : *Hippolyte Delaux*, dont la fleur pompon, de mauve havane sombre, ressemble à un petit hérisson.

M. Couillard cultive d'ailleurs le genre hérissé, qui n'a rien de déplaisant. Dans ce genre, sa *Miss Alix Fodin*, mauve clair, est tout à fait remarquable.

Nous retrouvons, encore perfectionnée, la grande nouveauté de l'exposition précédente, *Vice-Président Calvat*, grosse fleur pomponnée à ligules très recourbées, très serrées, d'une teinte feuille morte vraiment nouvelle, moins sombre que le hérisson cité plus haut.

A noter un ravissant chrysanthème pompon, de grosseur moyenne, de forme parfaite, de l'or pâle le plus pur, étiqueté *Semis n° 3* dans la collection Vilmorin ; *Philadelphie*, grosse boule d'un jaune soufre très

frais nouveau ; l'*Inimitable*, dont la fleur bizarre, blanc avec centre verdâtre, ressemble par la couleur et par la forme à une petite chicorée frisée.

Chez M. Nonin, deux variétés recommandables : *D. Ward*, fleur à larges pétales, jaune bronzé nuancé de rouge aux extrémités ; et *William Seward*, cramoisi foncé velouté. Dans la collection de M. Boutreux, *Mme Odier* et *M. Backmann* nous présentent des nuances cuivre ravissantes.

Quant à M. Cordonnier, il cultive toujours le chrysanthème monstre, et je crois que l'on n'avait pas encore vu réaliser dans ces dimensions extravagantes une aussi absolue perfection de formes. Les pétales de quelques fleurs mesurent jusqu'à 2 centimètres de largeur ! C'est parfaitement laid et l'on est presque tenté de supposer que certains horticulteurs, en exhibant de tels monstres ont, avant tout, pour but de faire vendre l'engrais qui aide à les produire.

ROSA LAROSE.



ORIENTAUX

Les fourrures qu'on porte cet hiver ? Toutes se portent, mesdames ; la loutre, l'astrakan, le breitzchantz, les caraculs, etc. Mais celles-là ne sont que confortables : leur fonction est de tenir chaud, tout bonnement. S'il s'agit de parure, c'est une autre affaire. Il vous faut alors de la zibeline et du chinchilla.

La zibeline reste toujours la belle fourrure de fond, par excellence ; le chinchilla est plus « mode » et s'accommode mieux à tous les arrangements fantaisistes et nouveaux. Songez donc qu'on en fait des toques, des chapeaux entiers, non pas tendu et à plat, mais chiffonné, drapé, tout comme une peluche ou un velours ordinaire.

Il faut un rien pour relever de côté un

toquet de chinchilla. Je livre à votre choix la simple branche de houx aux baies rouges, très jeune, bien de saison ; ou le camélia blanc qu'isolent deux ou trois de ses feuilles luisantes et sombres ; ou un panache mince formé d'une seule plume blanche frisée, avec un bijou lui faisant pied ; ou encore un petit chou de ruban piqué d'un bouton de strass, d'où s'élance le jet d'une fine aigrette. Et puisque nous en sommes à la coiffure, disons qu'on voit aussi, en fourrure, des formes un peu grandes, genre chapelier ou amazone, c'est-à-dire très coiffantes, emboitant bien la tête, avec des bords allongés suivant la courbe de la coiffure et descendant devant et derrière. Point de panache, ni de garnitures élevées sur ceux-là. Des plumes lisses, oiseaux de paradis ou fantaisies, allongées et couchées de chaque côté, sur les bords ; le côté gauche légèrement relevé et découvrant un peu plus les cheveux. Là encore, un ensemble souple, harmonieux, laissant supposer que le chapeau a été façonné sur la tête même de la femme.

Je note en passant une silhouette fine et distinguée entrevue ces jours-ci rue de la Paix, à l'heure du « shopping ». Jupe de drap noir ; jaquette-blouse en loutre, au col de zibeline discrètement entrebâillé sur une cravate de dentelle blanche. Sur les bandeaux blonds, chapeau amazone en loutre, très bas, très allongé, soulevé un peu à gauche sous une fantaisie de faisan doré et d'oiseau de paradis.

Voulez-vous maintenant que nous jetions un coup d'œil sur les vêtements de fourrure ? Jaquettes ou collets ? Ces derniers n'ont guère plus du collet que le nom. Ils sont tout courts sur les épaules, très allongés par devant, de sorte qu'il ne faut plus compter sur eux pour se couvrir, mais seulement pour achever l'ensemble d'une toilette et lui donner l'air bien hiver. C'est du luxe pur, mais bien séduisant, presque artistique, tant on est arrivé à de jolies combinaisons de formes et de nuances, selon la direction donnée au poil de la fourrure. Des étoles, toujours ; puis des fichus Marie-Antoinette, croisant à

la taille, avec de longs pans arrondis, bordés d'un volant de fourrure, chinchilla ou zibeline. Et les délicieux manchons rococco qu'on assortit à ces fichus! Très grands, mais chiffonnés, pomponnés de telle façon, qu'ainsi divisée par des garnitures, la totalité de fourrure employée n'apparaît plus en masse importante. Ce ne sont plus, croyez-le, les bonnets de grenadiers de mil huit cent trente, mais les fouillis douillets où se nichaient les aristocratiques mains des belles dames qui posèrent devant Mme Vigée-Lebrun. Voici, par exemple, un manchon en chinchilla, en réalité volumineux, et cependant fort allégé à l'œil par les détails de forme et de composition. Le corps même du manchon est en chinchilla et de dimension moyenne, peu gonflé par le duvet. Il est légèrement resserré, dessus, par un chou en ruban de satin blanc, ce qui lui donne une forme un peu triangulaire. Au bord des deux ouvertures est posée une bande double de chinchilla, haute de 7 ou 8 centimètres, ondulant en volant, et sous laquelle foisonnent les fronces d'un volant de Malines.

La dentelle elle-même est cousue à l'extrémité d'un volant triplement coulissé en taffetas blanc et qui termine la doublure du manchon. Celui-là est un des plus simples — je n'ose dire des plus pratiques! — car vous comprenez, n'est-ce pas, qu'à défaut de la chaise à porteurs ou du carrosse à laquais poudrés d'antan, il faut au moins le cadre d'une voiture à soi pour abriter ce genre d'élégances.

Une jolie nouveauté : les pattes de zibeline employées en travers et zébrant le vêtement de leurs fines rayures foncées. Se fait principalement pour la jaquette-blouse, avec énorme col Stuart et longs revers descendant à la taille, en chinchilla. Ceinture en peau de daim fauve, agrafée par une boucle de turquoises serties de filigrane d'or. Ce sont les Américaines, très dilettantes en matière de fourrures, qui ont innové cet emploi des pattes de zibeline.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

PROPRIÉTÉS THÉRAPEUTIQUES DE LA COCA

L'usage de la Coca semble remonter aux temps les plus reculés ; bien avant la conquête du Pérou les Indiens faisaient usage de cette feuille, quand ils voulaient accomplir des travaux pénibles ou entreprendre de longs voyages.

Aujourd'hui encore, tout Indien qui veut s'entraîner à de grandes marches ou qui doit porter de lourds fardeaux, ne manque pas de se munir de son *chuspa* ou *hualqui* dont on a pu voir à l'Exposition de 1889, une collection complète dans le pavillon de Bolivie. L'usage de la Coca suspend la faim, la soif, la fatigue et anesthésie les parois buccales. D'après les travaux de Guilbert, Lossen, Gazeau, Richelot, Bouchardat, la Coca est un médicament de premier ordre.

Elle augmente les forces, l'activité musculaire, facilite les fonctions stomacales, diminue la sensibilité de la muqueuse gastro-intestinales (dyspepsie douloureuse), elle est indiquée dans la chlorose, l'anémie, la neurasthénie, le lymphatisme, surmenage intellectuel, etc.

Tous les principes actifs de la Coca sont concentrés dans le vin de coca Mariani. Le vin Mariani a la propriété de tonifier sans produire d'irritation et de calmer le système nerveux en activant les fonctions digestives. Il ne constipe jamais, même après un usage prolongé. C'est une préparation très agréable au goût et qui est favorable à la sécrétion du suc gastrique.



LES CAFÉS CARVALHO

Les produits vendus, sous une marque de fabrique, sont les plus soignés ; la raison en est simple : ceux qui les fabriquent ont à défendre la réputation de cette marque, car la qualité du produit constitue pour eux la meilleure réclame.

C'est ce qui arrive pour les Cafés Carvalho que l'on trouve en boîtes cachetées chez les bons épiciers et à la maison de gros, 26, rue Cadet.

VIN DE CHAMPAGNE

Par suite d'un nouveau traité avec la maison *Piper-Heidsieck*, une des premières de Reims, nous pouvons, comme l'année dernière, livrer à nos abonnés l'excellent champagne *Piper-Heidsieck-Verzenay*, champagne demi-sec, aux prix suivants :

- 6 bouteilles : 32 francs.
- 12 demi-bouteilles : 35 francs.

Ces prix s'entendent :
Franco à domicile pour Paris ;
Franco seulement d'emballage pour la province et l'étranger.

Nous continuons, bien entendu, à livrer le champagne *Trianon*, qui est notre propriété exclusive, aux prix suivants :

- PARIS, 6 bouteilles..... 21 francs.
- 12 demi-bouteilles..... 23 —
- PROVINCE ET ETRANGER, franco d'emballage.
- 6 bouteilles..... 20 francs.
- 12 demi-bouteilles.... 22 —

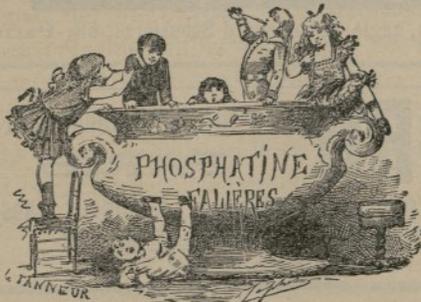
LE CACAO VAN HOUTEN

MANIÈRE DE LE PRÉPARER

Mettez une cuillerée à café de Cacao van Houten dans une tasse, puis une même quantité de sucre en poudre. Remplissez ensuite d'un trait la tasse d'eau bouillante, afin d'éviter d'en faire une pâte, agitez un peu et vous obtiendrez ainsi une boisson exquise, nourrissante et supérieure au chocolat.

On peut encore ne remplir la tasse qu'à moitié d'eau bouillante et, après avoir agité, comme ci-dessus, la remplir de lait froid ou chaud.

Enfin, les personnes qui aiment le chocolat épais n'ont qu'à laisser réduire à petit feu pendant environ une demi-heure.



ALIMENT DES ENFANTS

COLIS POSTAUX

A la demande d'un grand nombre d'abonnés, nous expédions maintenant des caisses de 5 bouteilles de nos vins de Bordeaux par colis postal de 10 kilos.

Le prix de la bouteille est le même que celui indiqué pour les caisses de 6 bouteilles sur l'annonce qui figure à une page de couverture.

Nous ne pouvons faire la même chose pour nos vins de Bourgogne et de Champagne, le poids des bouteilles étant fort supérieur à celui des bouteilles bordelaises.

COURRIER

H. S. — Pour que vos merlans ne tombent pas en marmelade, il faut qu'ils se trouvent, à l'aise dans la poêle. N'en pas cuire plus de deux ou, au plus, trois à la fois. S'ils se touchent, la vapeur d'eau qu'ils dégagent, n'ayant pas assez d'issue, les fait bouillir et ils se cassent. Passer au lait, puis à la farine et cuire dans moitié beurre et moitié huile.

Arras — Voici deux manières d'utiliser votre confit d'oie. Cuire des choux à l'eau avec le confit et une partie de sa graisse environ une demi-heure. Tremper du pain avec ce bouillon, sans beurre, et servir les choux avec le confit. — Cuire le confit avec des haricots blancs et une partie de sa graisse.

M. D. — Poularde Demidoff : faire suer dans une braisière, mouiller à mi-hauteur avec vin et bouillon. La cuisson terminée, faire réduire la sauce en demi-glace et servir avec des fonds d'artichauts garnis d'une truffe.

Abonnée distraite. — Certainement, nous pouvons vous fournir d'excellents vins ordinaires en pièce. Lisez la couverture du journal et vous serez entièrement renseignée.

B. V. Vichy. — Nous ne connaissons pas ce potage sous ce nom de fantaisie.

(Suite pages V et VI.)

BUREAU DE L'ASSOMPTION

36, boulevard Malesherbes (précédemment, 257, r. Saint-Honoré)

Directrice : M^{me} MORLAND

Les maîtresses de maison sont assurées de trouver dans ce bureau des domestiques recommandables.

Le bureau de l'Assomption s'occupe aussi du placement des institutrices et gouvernantes étrangères.

Le Vin Désiles

Les vicissitudes météoriques que nous traversons entraînent force maux de gorge, enrôlements, pharyngites, et laryngites. Un grand nombre de personnes qui payèrent, dans ces dernières années, un tribut à la grippe ou à l'influenza régnantes, éprouvent actuellement des quintes de toux spasmodique, de l'asthme humide, du catarrhe nasal ou bronchique.

Contre ces affections saisonnières, il importe surtout de fortifier la constitution générale. C'est ainsi qu'après quelques jours d'usage du vin Désiles, on est étonné de voir les bronches se dégager comme par enchantement.

Les malades affligés d'expectorations muco-purulentes qui les épuisent doivent préférer le vin Désiles

aux autres moyens thérapeutiques ; grâce à son emploi, leur santé se maintient en dépit des variations atmosphériques et des rigueurs de la mauvaise saison. J'ai vu ainsi des affections pulmonaires, dont les recrudescences ruinent l'appétit et les forces, rapidement améliorées par l'usage de cette combinaison de kola, coca, iode, phosphate de chaux, quinquina et tannin.

Dr ALÈQUE.

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 Dr A.-C., ex-médecin de la marine.*

LE SAVON VERT DE L'AMIRAL
 SEULEMENT LA PARTIE DU CORPS SAVONNÉE
 fait **MAIGRIR** 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

APPLIQUE BOUDARD
 Indispensable aux DAMES CHAUVES (Modèles déposés)



Avec cette Applique, les Dames qui ont une Calvitie peuvent se coiffer aussi solidement qu'avec leur Chevelure naturelle.
GRAND MAGASIN DE CHEVEUX
 et de tous les Postiches invisibles en général.
 Rue Vignon, 40. Paris. — CATALOGUE FRANCO

RACHAHOÛT
 DES ARABES

de DELANGRENIER, déjeuner fortifiant, préférable au chocolat et au café au lait qui est très débilitant.

FARINE VIAL
 AUTODIGESTIVE

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

THÉS 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 SCHLÄPHER, 257, RUE SAINT-HONORÉ.