



CONFIT D'OIE

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

MESDAMES,

Le confit d'oie est un mets excellent, trop négligé par les personnes qui ne sont pas du Midi. Outre qu'il constitue la base du cassoulet de Castelnaudary — le vrai —, il est d'une grande ressource en été, surtout à la campagne, car il se conserve aisément pendant un an. On peut donc, à l'improviste, le faire cuire pendant 20 minutes dans une soupe aux choux ou dans un potage aux légumes auxquels il communique un goût fort agréable ; on le sert ensuite chaud avec des légumes. On peut encore le manger froid, mais il est nécessaire qu'il ait été recuit comme je viens de l'indiquer. Cette cuisson le fait gonfler ; mangé tel qu'on le sort de sa graisse, il serait trop sec et indigeste.

D'autre part, la graisse dans laquelle on garde le confit et que l'on peut consommer à mesure que l'on retire des morceaux d'oie, en prenant soin que ceux qui restent soient toujours couverts de graisse, est précieuse pour quantité d'assaisonnements, souvent même préférable au beurre. Excellente pour accommoder les pommes de terre nouvelles, les pois, les haricots, etc., elle possède la propriété d'adoucir la peau des légumes secs. Les pommes de terre et les beignets frites dans la graisse d'oie sont un vrai régal.

J'ajouterai que la préparation du confit d'oie est simple et économique. On peut,

en effet, acheter une très belle oie pour 9 à 10 francs. On fait un ragoût avec les abattis, une petite terrine avec le foie et, avec le reste, on fait un confit souvent meilleur que celui que l'on trouve dans le commerce et que l'on paie 5 francs la boîte contenant un seul membre.

L'oie

Je choisis une oie bien grasse, mais sans excès. Si l'oie est trop grasse, il n'y a pas assez de chair ; si elle est trop maigre, il faut ajouter une trop grande quantité de graisse.

Il est préférable d'employer une oie de Toulouse : la chair est plus parfumée, et l'oie fournit généralement la quantité de graisse nécessaire pour sa cuisson et sa conserve.

L'oie étant flambée, j'enlève les abatis, c'est-à-dire le cou, les ailerons, les pattes et le gésier qui me serviront pour préparer un ragoût. Je jette les poumons qui ne sont pas fameux en ragoût et qu'il faut bien se garder de mettre dans le confit, car ils conservent toujours du sang qui est un germe de moisissure.

Je vide la bête seulement après l'avoir découpée, afin de ne pas endommager le foie.

Pour la découper, je lève les ailes et les cuisses, après quoi je retire le foie. Puis je fends le reste en deux dans le sens de la longueur, de façon à séparer le dos de l'estomac. J'obtiens donc 6 morceaux. Si je les trouve trop gros, je puis séparer les cuisses en deux morceaux, et faire également deux morceaux avec le dos et deux avec l'estomac.

Ce découpage terminé, je vide la bête en recueillant soigneusement la graisse qu'elle renferme sans négliger celle qui est attachée aux boyaux.

La graisse

Pendant la cuisson, les morceaux d'oie devront baigner complètement dans la graisse. La viande qui ne serait pas couverte par la graisse se racornirait, tout en gardant intérieurement de l'eau susceptible de provoquer la moisissure.

L'oie ne fournit pas toujours elle-même assez de graisse pour cela. On devra donc ajouter la quantité de graisse nécessaire, quantité qui peut varier de 500 grammes à 1 kilo, mais que l'on peut apprécier seulement au moment de l'opération.

Une belle oie de Nantes ou de Toulaine donne environ 1 kilo de graisse; une grosse oie de Toulouse en fournit parfois jusqu'à 2 kilos.

On peut faire ce complément de graisse avec du saindoux, mais il est préférable de le faire avec la graisse d'une autre oie. Le saindoux épaissit la graisse que l'on est dès lors obligé de chauffer pour boucher les trous qui se produisent dans le pot de confit lorsqu'on en retire des morceaux. La graisse d'oie pure, au contraire, reste toujours assez liquide et elle remplit ces trous d'elle-même.

Si l'on manque de graisse d'oie on peut s'abstenir de faire cuire une partie de la carcasse, on diminue ainsi la quantité de graisse nécessaire pour couvrir le tout.

Quoi qu'il en soit, toute la graisse doit être coupée en morceaux gros comme une petite noix, et il faut la toucher le moins possible, car, au contact de la main, elle prend vite un goût désagréable.

La cuisson

Je prends une casserole épaisse, en cuire étamé de préférence. Si la casserole

est mince, au moindre excès de feu la viande attache.

Si j'emploie une casserole en terre, j'évite de prendre une casserole neuve qui, sous l'influence de la chaleur emmagasinée par la graisse, peut craquer. Il faut une casserole « éprouvée ».

Enfin, la casserole doit être assez grande pour que les morceaux ne soient pas trop empilés les uns sur les autres, car si les morceaux du fond sont trop pressés, ils ont tendance à attacher.

Je mets toute la graisse dans la casserole et je fais fondre à feu *très doux* pour qu'elle ne graillonne pas. Quand elle est fondue j'ajoute les morceaux d'oie, en posant le côté des os sur le fond de la casserole; c'est une précaution contre l'attachement de la viande.

Comme je l'ai indiqué tout à l'heure, la viande doit baigner à l'aise et être complètement couverte par la graisse.

Je laisse cuire ainsi à petit feu, la casserole découverte. Plus la cuisson est lente, mieux cela vaut. Le temps varie, naturellement, suivant la quantité d'oie. On peut cuire une oie entière en 2 heures; il est préférable d'y consacrer 3 heures. Si la cuisson est trop vive, la viande rissole, ce qu'il faut éviter.

On reconnaît que la cuisson est proche quand la graisse devient parfaitement limpide et que la viande tend à nager. Elle est à point quand la viande se laisse très facilement traverser par une aiguille.

Pour saler

Environ 1/4 d'heure avant de retirer du feu, je puis saler avec environ 20 grammes de sel pour une oie de 5 kilos. Si l'on sale plus tôt, le sel fait sortir le jus de la viande.

On peut, d'ailleurs, se dispenser de saler. Je trouve même que c'est préférable; car le sel, qui n'a, ici, aucune influence sur la

conservation, peut avoir pour résultat de faire piquer la graisse plus vite.

La cuisson terminée, je retire du feu, je couvre la casserole et je laisse refroidir jusqu'à ce que la graisse commence presque à figer, afin de pouvoir pêcher les morceaux sans les abîmer.

La mise en pots

On emploie des pots en faïence, ou plus économiquement, en terre vernissée à l'intérieur. Pour une belle oie entière, il faut une contenance d'environ 8 litres.

Je rince le pot à l'eau chaude, je l'esuie bien et j'y verse, en la passant, une couche de graisse de 3 à 4 centimètres.

Quand cette graisse est figée, j'entasse les morceaux d'oie les uns sur les autres, en évitant qu'ils touchent le tour du pot.

Puis je verse la graisse dans le pot en la passant. Les morceaux d'oie doivent être complètement recouverts, et la graisse doit remplir le pot jusqu'à environ 1 centimètre du bord. J'évite de verser le fond de la graisse qui pourrait être mêlé à un peu du jus qui a glacé au fond de la casserole.

Je couvre tout de suite, pour abriter des microbes de l'air, avec un papier parcheminé qui ne doit pas toucher la graisse. Et je conserve dans un endroit sec et frais.

La casserole étant complètement vide, je recueille avec un peu d'eau ou de bouillon le jus qui a gratiné au fond, pour l'ajouter à une sauce ou à un jus quelconque.

Au fur et à mesure des besoins je retire les morceaux d'oie et une partie de la graisse, en ayant soin que la viande qui reste soit toujours couverte par la graisse.

Si cette graisse contient du saindoux et n'est pas assez liquide pour boucher les trous d'elle-même, j'en prends la quantité suffisante que je fais chauffer et que je reverse dans le pot.

MAZARIN.



TÊTE DE NÈGRE

CET entremets de famille a grand succès auprès des enfants, très amusés par son nom et son aspect évoquant le chef enturbanné d'un Behanzin comestible. Et les gens sérieux eux-mêmes l'apprécient, car il est de digestion aisée. Donc il apporte la joie des enfants et la tranquillité de l'estomac des parents.

Ajoutons que ce plat est de confection facile et d'un faible prix de revient, et, ne comportant pas d'œufs, bien approprié à cet instant de la saison.

Proportions

Pour 7 ou 8 personnes :

200 gr. de riz ;

150 — de sucre en poudre ;

125 — de chocolat ;

60 — de beurre fin ;

1/2 litre de lait ;

2 cuillerées de crème double épaisse ;

15 — de crème fouettée ordinaire ;

1/2 gousse de vanille.

Temps nécessaire : 1 heure.

Se prépare à l'avance.

Le riz

Ayez de bon riz, choisi et trié. Mettez-le dans une casserole avec un litre d'eau froide. Posez sur un feu plutôt soutenu et faites bouillir. Laissez bouillir franchement pendant une dizaine de minutes.

Retirez la casserole, jetez le riz dans la passoire et mettez la passoire sous le robinet d'eau fraîche pendant deux minutes pour bien rafraîchir le riz. Laissez-le égoutter très complètement pendant que vous faites bouillir le lait indiqué.

Mettez votre riz bien égoutté dans une casserole assez grande pour qu'il puisse y doubler de volume en cuisant. Ne prenez pas une casserole trop légère ni à fond large, parce que le riz y attacherait trop facilement. Une bonne casserole émaillée épaisse, à fond un peu rétréci vers le bas, convient très bien.

Au surplus, vous avez pu vous en servir déjà pour faire blanchir le riz, et même pour faire bouillir le lait pendant que le riz égouttait, en rinçant et en essuyant ensuite.

Avec le riz, mettez le lait chaud dont vous retirez un demi-verre, soit un décilitre que vous gardez en réserve. Ajoutez la vanille, couvrez la casserole, et posez-la sur un feu *très doux*.

Laissez mijoter tout doucement, *sans remuer* le riz jusqu'au fond avec une cuiller ou une fourchette, ce qui le ferait brûler. Tout ce que vous devez faire est de vous assurer, au fur et à mesure que le riz gonfle, qu'il reste un peu d'humidité, en penchant simplement la casserole.

Le riz doit cuire avec un mouillement très court afin de n'avoir pas d'excès de liquide au moment où sa cuisson est à point. Il est, en effet, à peu près impossible de le débarrasser d'un excédant d'humidité en faisant écouler le lait, parce que ce lait est rendu collant par la fécule du riz. On ne peut, dès lors, arriver à dresser par la suite le riz qui reste étalé comme une soupe. Le seul remède serait de faire réduire en cuisant davantage, à casserole découverte; mais alors, autre inconvénient,

le riz trop cuit tourne à l'état pâteux d'une bouillie de farine.

Voilà pourquoi il est bon de réserver pour la fin de la cuisson un complément de liquide, qu'on ajoute peu à peu, selon le besoin, et en toutes petites quantités à la fois, par cuillerée seulement, quand on voit que le riz est tout à fait à sec, et toujours sans le remuer.

Il faut compter environ 3/4 d'heure pour qu'il soit à point. Il doit être bien cuit et *très tendre*. On doit tenir compte qu'en refroidissant, il semble plus dur.

A ce moment, mélangez-y le sucre en poudre, que vous n'avez pas mis plus tôt parce que le sucre fait attacher le riz encore plus facilement au fond de la casserole. Remuez avec précaution, sans briser le riz, pour mélanger et fondre; et laissez chauffer sur le feu trois ou quatre minutes, en remuant presque tout le temps, jusqu'à ce que l'humidité provoquée par l'introduction du sucre se soit dissipée.

Retirez du feu. Laissez un peu perdre de sa chaleur, en attendant quelques minutes, puis mélangez au riz les deux cuillerées de crème double crue indiquées pour les proportions.

Versez le riz dans une petite terrine que vous mettez dans un endroit très froid pendant 4 ou 5 heures au moins. Si vous avez un peu de glace à votre disposition, il suffit d'en entourer la terrine pendant 2 heures.

Pour glacer

Mettez le chocolat cassé en petits morceaux dans une tasse pouvant chauffer fortement, ou dans une toute petite casserole. Ajoutez une cuillerée à bouche d'eau chaude.

Posez tasse ou casserole sur un endroit chaud du fourneau ou à l'entrée du four laissé ouvert. Avec une cuil-

ler de bois, triturez le chocolat dès qu'il commence à s'amollir. Mais surtout ne le laissez pas cuire ni bouillir, car il prendrait dans ces conditions, un goût âcre insupportable, en recuisant sans liquide.

Quand il est absolument fondu en pâte épaisse, sans grumeaux, ajoutez-y, hors du feu, le beurre par petits morceaux, et en triturant bien pour faire fondre et mélanger.

Tenez alors cette pâte de chocolat dans un endroit tiède pour qu'elle ne durcisse pas et reste non pas chaude, mais seulement molle et facile à employer.

Une heure à peu près avant de servir, dressez votre riz sur le plat de service, en le tassant de manière à lui faire former un dôme bien rond, bien élevé.

Avec la spatule de bois, ou le dos d'une cuiller, étalez la pâte de chocolat sur le riz de façon à le masquer complètement d'une couche bien égale, bien unie. Entourez ce dôme tout brun avec la crème fouettée, disposée légèrement en bordure. Tenez le plat dans un endroit très frais jusqu'au moment de servir.

LA VIEILLE CATHERINE.

LES CAFÉS CARVALHO

Pendant ces dernières années on s'est préoccupé de vulgariser les bonnes qualités de bière et personne n'a songé à proscrire les mauvaises qualités de cafés. Le café est pourtant la liqueur française par excellence : il ne perdra pas cette suprématie un instant éclipsee, et cela grâce aux exquis Cafés Carvalho que l'on trouve en boîtes cachetées dans les bonnes maisons et 26, rue Cadet, au siège social.



Menus

ŒUFS A LA TRIPE
COTELETTES DE MOUTON
ABATIS DE DINDE AUX LÉGUMES
CRÊPES

POTAGE CRÉCY
CIVET PAYSANNE
ROSBIF A LA BROCHE
HARICOTS VERTS
CHARLOTTE RUSSE

MERLANS FRITS
BOULETTES HOLLANDAISES
MAYONNAISE DE POULET
MARMELADE DE POMMES

POTAGE CRÈME DE CHAYOTTES
BOUCHÉES FÉLICIA
TIMBALE NANTUA
SELLE DE PRÉ SALÉ SUR PURÉE DE CHICORÉE
SALMIS DE BÉCASSES
POULARDE TRUFFÉE
PATÉ DE GRIVES DES CÉVENNES
POINTES D'ASPERGES EN PETITS POIS
BOMBE GLACÉE
GÂTEAU MOUSSELINE

PETITES SAUCISSES SUR PURÉE MARIE-LOUISE
BLANQUETTE DE VEAU
TERRINE DE GIBIER
MARMELADE D'ORANGES

PETITE MARMITE
CROQUETTES DE VOLAILLE
CANARD FARCI A L'ARLÉSIENNE
GIGOT D'AGNEAU DE PAUILLAC
CHAUFROID DE PERDREAUX
ENDIVES GLACÉS
GLACE A L'ORANGE

ŒUFS EN COCOTE
BRANDADE DE MORUE
SALADE DE LENTILLES
CRÈME FRITE

POTAGE AUX MOULES
TIMBALE MILANAISE
BAR SAUCE TARTARE
CRESSON EN EPINARDS
TÊTE DE NÈGRE

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



Boulettes Hollandaises

Nous devons à l'obligeance de M. Léon de Riso, un chef très entendu, cette recette de cuisine hollandaise. Les éléments en ont été recueillis par lui, cet été, à Dordrecht.

— « J'ai vu, nous dit-il, à l'Exposition qui se tenait dans cette ville, beaucoup de voyageurs étrangers, et des français notamment, goûter fort ce mets.

« Quoique les pâturages de la Hollande nourrissent de nombreux troupeaux de moutons, il est impossible d'en trouver dans les petites villes et dans les campagnes. Seuls, les bouchers des grandes villes en débitent et n'en expédient en province que sur demande. Par contre, dans toute la Hollande, on mange beaucoup de bœuf et chaque matin, les bouchers préparent une sorte de hachis de graisse et de viande de bœuf crue qu'ils vendent par grande quantité aux petits bourgeois, aux ouvriers qui composent avec ce hachis des boulettes dont ils sont très friands. Dans les mai-

« sons plus riches, dans les grands restaurants, on apporte des raffinements à la préparation de ce plat, et finalement on arrive à une recette perfectionnée, d'exécution, d'ailleurs, très facile.

« En France, ajoute M. Léon de Riso, le cognac pourra avantageusement remplacer le Schiedam. Toutefois, cette dernière liqueur a l'avantage de donner au plat le cachet authentique du pays. Le Schiedam est plus couleur locale. »

Proportions

Pour 6 ou 7 personnes :

250 gr. de filet de bœuf ;

100 — de graisse de rognon de veau ;

25 — de mie de pain rassis ;

1/2 décilitre de lait ;

2 œufs ;

1/2 échalotte ou 5 gr. ;

1/2 verre à liqueur de Schiedam ou de cognac ;

5 gr. de sel, une pincée de poivre ;

1 cuillerée à café de fines herbes hachées.

POUR LA SAUCE

1 abatis de dinde ;

125 gr. de maigre de bœuf ;

1 décilitre de purée de tomates ;

1/2 litre de bouillon ;

1/2 litre d'eau ;

125 gr. de beurre ;

1/2 verre à liqueur de Schiedam ou de cognac.

POUR PANER

2 œufs ;

Une vingtaine de cuillerées de panure blanche.

Temps nécessaire : 3 h. 1/2.

Le hachis

Emiettez grossièrement le pain dans une tasse et versez dessus le lait indiqué. Il aura ainsi le temps de tremper pendant que vous préparerez le hachis.

Cassez la graisse de rognon de veau en

petits morceaux et épluchez-les un à un pour enlever soigneusement la pellicule sèche qui recouvre la graisse.

Enlevez de même toutes les peaux et filaments du filet de bœuf. Hachez filet et graisse ensemble très fin, très menu. Mettez le hachis dans une petite terrine.

Ecrasez avec le plat du couteau la quantité d'échalotte indiquée ; elle se réduit mieux ainsi que hachée. Hachez les fines herbes : persil et un peu d'estragon, si vous en avez, un brin de civette aussi. Ajoutez tout cela au hachis.

Ajoutez ensuite les œufs crus, et battez bien avec une fourchette. Puis ajoutez le pain que vous pressez auparavant entre les doigts pour en extraire le lait, et que vous émiettez ensuite finement dans le hachis. Ajoutez le demi-verre à liqueur de schiedam ou de cognac, le sel et une bonne pincée de poivre moulu. Battez et mélangez bien avec la fourchette.

Le hachis est prêt à être mis en boulettes.

Les boulettes

Saupoudrez légèrement de farine la table ou la planche à hacher.

Cassez deux œufs dans une assiette creuse, ajoutez-y une cuillerée à bouche d'eau, une pincée de sel et poivre. Battez le tout ensemble, bien léger, comme pour une omelette.

Dans une autre assiette, versez la panure indiquée. Cette panure est faite de mie de pain rassis, émietée et passée au tamis métallique, et bien séchée ensuite.

Prenez la moitié d'une cuillerée ordinaire de hachis, que vous déposez sur la planche farinée. Roulez légèrement ce hachis avec la paume de la main, de façon à lui donner la forme d'une boulette ronde. Cette boulette doit être grosse comme la moitié d'un œuf environ. La farine sert à

empêcher le hachis de coller à la table et à la main ; il n'en faut mettre que fort peu, juste le nécessaire pour sécher légèrement le hachis, puisque les boulettes doivent être panées ensuite.

Mettez ainsi tout votre hachis en boulettes farinées, rangeant au fur et à mesure vos boulettes sur un côté de la planche. Vous obtenez, pour ces proportions, une quinzaine de boulettes environ. Toutes vos boulettes étant formées, panez-les.

Pour paner

Trempez vivement une boulette dans l'œuf battu, égouttez-la, et roulez-la ensuite dans l'assiette à mie de pain, de façon à l'envelopper d'une couche égale. Posez la boulette panée sur la planche, et faites de même successivement pour toutes vos boulettes. L'essentiel est de ne pas laisser longtemps la boulette dans l'œuf où elle se ramollit, et, tout en l'humectant bien sur toutes ses faces, de ne prendre que la quantité d'œuf nécessaire.

Toutes les boulettes étant ainsi panées, recommencez l'opération absolument de la même manière. C'est-à-dire, trempez dans l'œuf, roulez dans la panure immédiatement au sortir de l'œuf, et ainsi de suite pour toutes les boulettes, en leur conservant autant que possible leur forme ronde.

Mettez ensuite la planche sur laquelle vous les avez déposées dans un endroit frais, pendant que vous préparez le bouillon de cuisson. Il est très nécessaire de laisser les boulettes reposer au frais après qu'elles sont panées. Cela raffermirait la couche de panure et les garde plus rondes, de sorte qu'à la cuisson elles ont bien plus de solidité.

Le bouillon

Epluchez l'abattis de dinde qui se compose : des ailerons, du cou, des pattes, du gésier. Après l'avoir flambé, avoir nettoyé

la poche du gésier, etc., coupez en morceaux ces différentes parties.

Coupez aussi en petits dés de 2 centimètres environ le bœuf, pris dans le maigre de la tranche.

Mettez ces différents ingrédients dans une casserole pas trop grande, afin de n'avoir pas trop de liquide à ajouter. Joignez-y 40 grammes de beurre, une *toute petite pincée* de sel, seulement ; le bouillon, devant réduire, serait trop salé si on y mettait une quantité habituelle. Posez la casserole découverte sur un feu modéré. Laissez colorer doucement pendant une bonne demi-heure, en remuant très fréquemment avec une cuiller de bois que vous laissez tout le temps dans la casserole.

Quand les viandes ont pris belle couleur, ajoutez le bouillon et l'eau indiqués, soit un demi-litre de chaque, et la tomate. Faites bouillir, puis retirez la casserole sur un feu très modéré. Couvrez la casserole et laissez bouillotter pendant 2 heures. Le liquide doit bouillir franchement, mais sans violence, très tranquillement, sur deux ou trois points de la casserole.

Au bout de 2 heures, passez votre bouillon qui doit être réduit et dont vous ne devez retrouver qu'un bon demi-litre, une fois dégraissé. Il est alors prêt à employer.

Cuisson des boulettes

Prenez une casserole en cuivre étamé, basse de bords et large de foud, dite sauteuse, et juste assez grande pour y déposer les boulettes les unes à côté des autres, mais sans perdre de la place. Pour nos quantités une sauteuse d'environ 22 cent. de diamètre est suffisante.

Mettez-y 50 grammes de beurre : posez sur un feu modéré. Dès que le beurre est chaud, sans avoir roussi, mettez-y les boulettes, les unes à côté des autres, mais pas

les unes sur les autres surtout. Laissez-les bien dorer, en les surveillant beaucoup et en les déplaçant pour qu'elles colorent bien également de tous les côtés. Aidez-vous d'une fourchette pour les faire rouler, mais ne piquez pas la fourchette dedans.

Elles se solidifient et se croustillent très vite, et il devient dès lors très facile de les tourner ; remuez aussi la casserole en la secouant. Il faut une vingtaine de minutes au moins pour qu'elles soient bien sèches, bien fermes, bien colorées, d'un beau doré.

Alors versez dans la casserole le bouillon précédemment passé et dégraissé, et qui doit monter un peu plus qu'à mi-hauteur des boulettes. Couvrez la casserole, et laissez cuire doucement pendant *une heure*. Il faut que toute la surface de la casserole qui est large, chauffe également, et que le liquide bouillotte à tout petit train un peu partout.

Pour servir

10 minutes avant de servir, enlevez les boulettes en les égouttant bien : pour cela, vous les prenez une à une sur une fourchette passée doucement dessous.

Posez-les sur un plat que vous tenez au chaud.

Dégraissez complètement le jus de cuisson qui a du réduire et dans le fond duquel s'est amassé un gratin résultant un peu de la panure, de la réduction et des boulettes.

Quand le jus est bien dégraissé, versez dans la casserole un demi-verre à liqueur de Schiedam ou de cognac, faites chauffer et, avec la cuiller de bois, grattez bien les parois de la casserole, pour détacher tout ce qui y est gratiné. Passez dans un bol à travers une passoire fine. Remettez les boulettes dans la casserole, versez-y la sauce, et ajoutez-y le reste du beurre, soit 30 grammes environ, avec une bonne

pincée de fines herbes hachées. Agitez doucement la casserole pour bien faire fondre et mélanger, chauffez la casserole à feu doux *sans bouillir*.

Pour servir, mettez les boulettes dans un légumier bien chaud, avec couvercle, et versez la sauce dessus.

LA VIEILLE CATHERINE.

PATÉS DE GRIVES DES CÉVENNES

Nous insistons auprès de nos abonnés pour qu'ils veuillent bien nous commander 5 ou 6 jours d'avance les pâtés de grives des Cévennes.

Nous tenons à les fournir parfaits, c'est-à-dire de toute fraîcheur, avec le temps suffisant pour préparer à point les éléments qui y entrent, et *faits par le même spécialiste* dont la production, on le conçoit, est limitée.

Les commandes arrivées actuellement sont telles que nous ne pouvons en accepter de nouvelles avant le 22 janvier.

PRIX (*franco d'emballage*)

Pour 12 personnes (largement) ... 20 fr.
— 20 — ... 28 —

NOS POULARDES TRUFFÉES

Nous continuons à livrer nos poulardes truffées.

POULARDE N° 1. — Petite poularde de Bresse, pour 6 personnes : 15 francs.

POULARDE N° 2. — Poularde de Houdan, pour 10 personnes : 25 francs.

POULARDE N° 3. — Poularde de Houdan, extra, pour 15 personnes : 35 francs.

Ces prix s'entendent franco d'emballage.

DINDES TRUFFÉES. — Pour nos dindes de Houdan truffées, compter de 20 à 25 francs pour la dinde et la farce, plus le prix des truffes au cours.

Prière de nous indiquer la quantité des truffes que l'on désire.



Purée Marie-Louise

LE mélange de céleri rave et de pomme de terre fournit une purée originale, qui constitue une excellente garniture pour les noisettes de veau ou de pré salé, côtelettes de porc, d'agneau ou de chevreuil. Nous recommandons surtout comme plat de déjeuner des petites saucisses servies brûlantes sur cette purée.

Proportions

Pour 6 personnes :

500 gr. net, de céleri rave ;
200 — de pommes de terre ;
100 à 120 gr. de beurre ;
1 décilitre, environ, de lait ;
1 pincée de sucre, sel.

Ces proportions de céleri et de pommes de terre donnent un très bon résultat. Pour les personnes qui n'aiment pas le goût du céleri trop prononcé, on peut les modifier en augmentant la quantité de pommes de terre. On doit tenir compte, d'ailleurs, de la qualité du céleri dont le goût est plus ou moins fort suivant la saison, le terrain qui le produit, et le temps depuis lequel il est cueilli ; le céleri très frais est toujours un peu fort.

Le céleri

Coupez le céleri en 6 ou 8 quartiers, de façon que les quartiers n'aient guère plus d'un bon centimètre dans leur plus grande épaisseur.

Après avoir pelé et épluché ces quartiers, mettez-les dans une casserole, couvrez d'eau froide, ajoutez 5 grammes de sel, et portez à ébullition.

Au premier bouillon vous pouvez, pour adoucir le goût de la purée, vider l'eau de la casserole et la remplacer par même quantité d'eau *chaude* que vous salez comme la première et que vous portez aussi à ébullition.

Quand l'ébullition est déclarée, couvrez la casserole et laissez cuire à petit bouillonnement, pendant environ trois quarts d'heure, le temps de cuisson variant suivant la qualité du céleri et la grosseur des morceaux.

Au bout d'une trentaine de minutes vous ajouterez les pommes de terre.

Les pommes de terre

Choisissez, de préférence, des pommes de terre pas trop grosses, afin qu'elles cuisent assez rapidement en les laissant entières, ce qui rend la purée meilleure.

Pelez-les, et, quand le céleri cuit depuis environ une demi-heure, ajoutez-les dans la casserole. Laissez cuire encore pendant une vingtaine de minutes. Au bout de ce temps le céleri et les pommes de terre doivent se laisser facilement traverser par une aiguille et il reste fort peu d'eau dans la casserole ; la cuisson est terminée. Il faut éviter de cuire les pommes de terre trop longtemps, car elles donnent alors une purée moins blanche et gluante.

La purée

Dès que le céleri et les pommes de terre sont à point, retirez de la casserole,

égouttez et écrasez vivement sur le tamis métallique.

Recueillez dans la casserole rincée à l'eau chaude et essuyée ; ajoutez le beurre divisé en petits morceaux et travaillez ferme avec la cuiller de bois. Quand le beurre est amalgamé, saupoudrez avec une pincée de sucre, goûtez pour l'assaisonnement, puis ajoutez, en mélangeant toujours vivement, le lait *chaud* en deux ou trois fois. La purée absorbe plus ou moins de lait suivant la proportion de pommes de terre, leur qualité et leur degré de cuisson.

Tenez au chaud jusqu'au moment de servir.

MAZARIN.

POTAGE AUX SALSIFIS

AU

TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Faites cuire des salsifis à l'eau salée dans laquelle vous avez délayé une cuillerée de farine. Lorsqu'ils sont parfaitement tendres, égouttez-les et passez-les au tamis métallique. Mettez la purée dans une casserole et éclaircissez-la avec moitié eau et moitié lait en quantité nécessaire au potage. Faites bouillir et jetez-y la proportion voulue de tapioca bouillon. Couvrez et retirez sur le coin du fourneau pour laisser pocher et épaissir sans bouillir davantage.

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

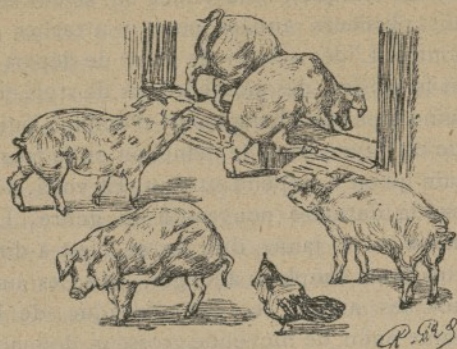
En petites cartouches de 1 potage : Le paquet de 10 cartouches.....Fr. 1 90

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.

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



Les Truffes Orientales

Les truffes ont eu récemment les honneurs d'une enquête diplomatique.

Sur la demande de M. Chatin, membre de l'Académie des Sciences et de l'Académie de médecine, à qui nous devons les études les plus intéressantes sur l'huitre et la truffe, M. Hanotaux avait adressé une circulaire à tous nos consuls d'Afrique et d'Orient pour les prier de lui envoyer des échantillons de toutes les truffes qu'ils pourraient trouver.

Le consul de Tanger fut un des premiers à répondre. Il déclarait que jamais la moindre truffe n'avait poussé dans le sol du Maroc. Or, quelques jours après, M. Goffart envoyait à M. Chatin des truffes récoltées aux environs de Tanger. Presque en même temps, M. Mellerio en expédiait qu'il avait récoltées, dans un autre coin du Maroc, à Casa-Blanca.

Bientôt, des échantillons arrivèrent de tous les points du globe : d'Algérie, de Tunisie, de Tripoli, de Damas, de Smyrne, de Bayrouth, de Bagdad, de Sardaigne, de Bakou et même de Perse. La truffe envoyée de Téhéran par M. de Balloy, ministre de France, fut dédiée par M. Chatin à notre ministre des affaires étrangères ; d'autres variétés originaires de l'Afrique servirent à honorer M. Tirman et M. Cambon ; l'une d'elles, même, unit dans une touchante association le nom des deux gouverneurs. De sorte que nous possédons aujourd'hui la

truffe Hanotaux, la truffe Tirman, la truffe Cambon et la truffe Tirman-Cambon.

Toutes ces truffes appartiennent au genre *terfas*, très distinct du genre *tuber* qui désigne la truffe du Périgord et dans lequel on a classé la truffe blanche du Piémont à une époque où le genre *terfas* n'était pas encore connu.

Elles sont blanches et leur surface unie n'est pas diamantée comme dans la truffe du Périgord. Elles ont peu de parfum, mais sont assez agréables à manger. Elles mûrissent au printemps, alors que la truffe du Périgord mûrit en hiver.

On en trouve beaucoup en Algérie, surtout dans le Sud, aux environs de Biskra et d'Ouargla, un peu dans la Kabylie. Elles viennent à la surface des terrains sableux où on les récolte avec un râteau, et les Arabes en sont très friands. Ils les font sécher afin de pouvoir les savourer en toute saison.

Seul, le *terfas aphrodite* est noir et assez parfumé ; il semble un intermédiaire entre le *terfas* et la truffe du Périgord. L'échantillon reçu par M. Chatin a été cueilli récemment à Chypre, près du temple de Vénus, par M. Gennadius, le savant directeur des cultures de l'île. C'est en raison de cette origine que M. Chatin l'a baptisée *terfas Aphrodite*.

DUTUYAU.

Le succès des objets en *bi-métal* que nous avons déjà si souvent recommandés, va s'accroissant. Pendant les jours de fêtes, le magasin du boulevard des Capucines a eu peine à suffire aux demandes. Ce ne sont pas seulement les articles de table qui ont été choisis pour cadeaux, mais encore les casseroles. D'abord remplies de fleurs ou de friandises, elles jetteront ensuite sur les tables une note gaie et rassurante pour ceux qu'épouvantent avec raison les dangers des vases culinaires habituellement employés.

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



CHIFFONS

Vous voilà équipée pour votre tournée de visites, Madame ; vous êtes très chic, vous avez bien attrapé la ligne du moment. Dans l'évasement du haut col cintré en chinchilla une fine tête Valois s'encadre : le toquet, point volumineux, s'enlève joliment sur les cheveux mouvementés et légers, mais sans exagération de bouffant. Votre jupe est collante, et tombe en plis souples, presque traînante. Vous n'avez plus de manches, vos hanches sont effacées, et vous apparaissez, svelte, allongée, toute différente déjà de la personne, bien séduisante aussi, que vous fûtes l'an dernier à pareille époque.

Pour être tout à fait réussie et achevée, il vous manque cependant quelque chose, une bagatelle, du reste. C'est, autour de votre col, et *sur* la jaquette, remarquez-le bien, le liseré d'or de la chaîne à laquelle vous suspendrez votre manchon — ou votre face à main, si vous avez la chance d'être myope. Vous savez que la myopie est devenue fort enviable, depuis qu'on a imaginé toutes sortes de jolies façons de la mettre en évidence. La chaîne dont je parle est une de celles-là. Vous connaissiez déjà ces longues

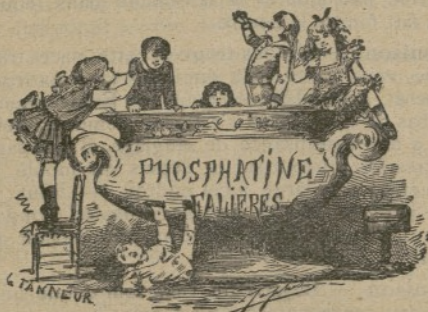
chaînes antiques, redevenues en faveur depuis plusieurs années pour y attacher la montre. L'idée a servi de point de départ à des fantaisies, des modifications de style entraînées par un changement d'emploi, puisque cet hiver, c'est le manchon ou la face à main qu'on y suspend surtout. Et voici, dès lors, la dernière nouveauté du genre. La chaîne en or jaune, dite forçat, c'est-à-dire à maillons simples, allongés, pris les uns dans les autres, le type classique de la chaîne enfin, de moyenne grosseur, donnant un effet nettement résistant et solide. Des pierres de fantaisie, du volume d'une petite lentille, enchâssées dans une sertissure tout unie en platine, sont réparties de 5 en 5 centimètres tout le long de cette chaîne. Il faut cinq pierres différentes pour les alterner sur le parcours, et l'on peut se livrer à toute la fantaisie la plus coûteuse si l'on dispose d'un certain nombre de pierres démontées sans emploi. Mais généralement, lorsqu'il s'agit d'une acquisition nouvelle et complète, on applique à ce genre de chaîne des pierres de fantaisie et d'une valeur relative, tout en ayant une authenticité véritable. Par exemple : la topaze rose — qui est jaune, par parenthèse ; l'aigue-marine, le grenat de Sibérie, plus brillant, plus clair que le grenat ordinaire, et dont il existe plusieurs variétés ; l'améthyste, de deux tons différents également, à ce point que l'améthyste ordinaire contraste complètement avec l'améthyste verdâtre dite « péridot ». Comme effet, un joyau emprunté au trésor d'un chapitre, mais si simple, presque austère avec cette monture toute naïve en platine uni. On y adapte à volonté un ou deux porte-mousquetons, selon qu'on y suspend le manchon seulement, ou qu'on se sert de cette chaîne pour la face à main, et en même temps une breloque quelconque, médaille, amulette, porte crayon, etc. Dans ce double cas, on ferme la chaîne de façon à laisser un bout simple qui pend sur une longueur d'une vingtaine de centimètres, environ. A l'endroit où la chaîne est fermée on ajuste un porte mousqueton pour la breloque quelconque ; à

l'extrémité du bout qu'on a réservé se fixe un second porte mousqueton destiné à la face à main.

Tout cela est très tentant, dites-vous, mais le prix ? La proximité du Jour de l'an vous le fera peut-être paraître peu élevé : il faut compter 350 francs pour une chaîne comme celle que je viens de décrire. C'est un placement agréable pour les étrennes en monnaie octroyées par un parent très embarrassé de savoir ce que vous pouviez bien désirer cette année.

Autre nouveauté du moment, mais celle-là à portée de toutes les bourses : le peigne très cintré et haut comme une demi-couronne, rappelant beaucoup les peignes espagnols. On le plante derrière, dans les cheveux relevés toujours sur la nuque, à racines droites, de façon à bien emboîter le chignon. Bien posé dans une jolie chevelure ondulée, c'est fort gracieux. Au point de vue pratique, ce peigne offre un point d'appui très solide pour soutenir le chapeau, et par contre, il aide à conserver aux cheveux plus de légèreté quand on quitte le dit chapeau. A méditer pour les abonnées de l'orchestre aux matinées du Théâtre-Français. Il n'a guère encore été vu qu'en écaille ou en celluloid, mais, certainement, on imaginera des fantaisies en bijouterie pour le soir, soit en stracs ou en pierres véritables montées à jour, soit en or ajouré et ciselé.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.



ALIMENT DES ENFANTS

AT HOME

Après les tables impériales et royales, où la bouteille bien connue de son vin réparateur a conquis une place que nul autre ne saurait lui disputer, voici qu'elle figure dans les diners aristocratiques, sur le buffet des maisons bourgeoises, et que mainte cave parisienne et provinciale lui réserve un compartiment toujours garni. Le médicament de jadis est devenu, par la force des circonstances, une liqueur de gourmet, un cordial de five o'clock, un vin de dessert recherché. En toute saison et pour tous les âges, son efficacité merveilleuse le fait aimer ; sa délicatesse saveur, son fin bouquet le classent au rang des gourmandises élues.

Bientôt le vin Mariani, ce chaud breuvage auquel le nom du vulgarisateur de la Coca reste à jamais associé, nous aura délivrés de l'anémie régnante, des fatigues cérébrales, de l'épuisement nerveux, des détraquements d'estomac, et par notre sang régénéré nous verrons refleurir, avec les saines gaîtés de nos pères, leurs mâles et robustes vertus.

COLLECTIONS

L'année 1893 est épuisée.

Les autres années sont réservées aux abonnés exclusivement. Chaque année est vendue :

6 francs, Paris et province, — **7 francs**, étranger.

Nous ne pouvons plus fournir de numéros séparés des années antérieures.

Toutefois, jusqu'au 1^{er} mars 1898, nous céderons à nos abonnés qui les auraient égarés, des numéros séparés, de 1897, au prix ordinaire de 25 centimes l'exemplaire.

Toute demande de numéros séparés, pour obtenir satisfaction, **doit être accompagnée** du montant de leur valeur. Il nous est impossible de tenir une comptabilité pour le recouvrement de ces petites sommes.

COURRIER

Abonnée normande. — Friands : 5 œufs, 125 grammes farine, 125 grammes sucre. Battre jaunes et sucre, ajouter blancs battus. Dresser en pastilles sur plaque beurrée et farinée, saupoudrer d'amandes pralinées hachées. Four doux.

Maruki. — Pudding diplomate : Faire une crème avec 10 jaunes et 1 œuf entier, 250 gr. de sucre, 1 litre de lait. Faire dans un moule à savarin des couches alternées de crème et de fruits confits et pocher au bain-marie. — Crème renversée au caramel : Faire une crème avec 300 grammes de sucre, 4 œufs, 10 jaunes, 1 litre de lait, remplir un moule à charlotte caramélisé et faire prendre au bain-marie. — Rien de disponible.

P. L. M. — Les poires sont rouges quand on les cuit dans une casserole émaillée ; blanches quand on les cuit dans une casserole émaillée ou non émaillée. La couleur du vin a aussi une certaine influence. Cela dépend encore des espèces de poires. Dans les restaurants, on ajoute toujours du carmin. Les conserves de jus de fruits sont une préparation fort délicate. Nous en parlerons en temps opportun.

E. B. — Cette recette a paru le 15 juillet 1893. Vos croquettes ne sont pas moelleuses parce que la béchamel est en proportion insuffisante ou trop réduite.

C. S. — Nous regrettons de ne pouvoir, dans l'intérêt général, revenir ici sur une recette qui a paru cette année et dont vous pouvez avoir le numéro.

L. D., Angoulême. — Cigarettes pour glaces : travailler 200 grammes de beurre à peine fondu avec 200 grammes sucre et 8 blancs. Ajouter 100 grammes farine. Coucher sur plaque non beurrée avec une poche à douille. En sortant du four rouler chaque gaufrette sur un bâton.

A. D. — Les crèmes à la pistache se parfument avec des pistaches qui valent 10 francs la livre. On achève généralement de les colorer avec du vert d'épinards.

D. — Il n'y a aucun inconvénient à couvrir le pain de lièvre avec du papier d'étain.

C. D. — La mousse au foie gras peut attendre 24 heures à condition d'être tenue au frais.

Copenhague. — Pilaff : couper de la longe de mouton en petits morceaux, faire revenir avec beurre, carottes, oignons ; mouiller aux trois quarts avec du bouillon de mouton préparé avec les parures et les os, faire réduire à glace. Mouiller alors complètement et faire bouillir doucement jusqu'à cuisson presque complète. Mettre les morceaux et le jus passé dans une timbale, ajouter du riz lavé et bien séché. Fermer la timbale et cuire 20 minutes.

Périgourdine. — Muffins : 1 kilo farine, 25 grammes levure, $\frac{3}{4}$ de litre lait tiède, sel. Faire un levain avec le tiers de la farine, puis amalgamer avec le reste de la farine. Tirez la pâte en l'allongeant et ramenez les deux extrémités au milieu. Diviser la pâte en morceaux de la grosseur d'une pomme, mettre dans des moules beurrés et cuire à feu doux.

L. V. — Pour la salade Bagration préparer la gelée comme il a été indiqué dans le précédent numéro pour l'aspic de foie gras. — Pommes au beurre : peler et vider les pommes, faire une incision circulaire à mi-hauteur de la pomme. Mettre dans un plat avec un peu d'eau et de vin blanc et 20 grammes de beurre par pomme que l'on met dans le trou de la pomme.

Poitiers. — Langues de chat : 100 grammes de sucre, 100 grammes de farine, 2 blancs d'œuf, 1 décilitre crème, vanille. Délayer le sucre avec la crème et la vanille, ajouter la farine puis les œufs battus. Four assez chaud.

Nice. — Terrine de foie gras : éplucher les foies, les entasser dans une terrine bardée de lard, entremêler de truffes, assaisonnement, 1 petit verre de cognac. Cuire à feu doux, une heure et quart environ pour deux beaux foies.

A. B. — Gâteau à la casserole : 250 grammes de farine, 60 grammes de beurre, 20 grammes de sucre, 10 grammes de sel, 1 décilitre de lait, 2 œufs. Chauffer le lait, y délayer beurre puis levure. Verser peu à peu dans la farine chauffée, ajouter les deux œufs l'un après l'autre et le sucre et battre la pâte. Verser dans un moule à charlotte beurré, faire lever et cuire pendant 30 minutes à four doux.

Sébastopol. — Garniture à la bohémienne : purée de marrons, navets et carottes en petites boules, croquettes de pommes de terre en petites boules.

M. P. S. — Pour les meringues, mettre une cuillerée de sucre dans les blancs quand ils commencent à monter, et n'ajouter le reste qu'à la fin. Dresser sur plaque légèrement beurrée et farinée. L'essentiel est d'avoir un four très doux, presque une étuve ; quand il est trop chaud, le sucre tourne en sirop et la meringue s'aplatit. Pour les crêpes, délayer les œufs non battus avec la farine, puis ajouter le lait chaud dans lequel on a fait fondre le beurre.

Louison. — Si vous trouvez cette glace trop sucrée, vous n'avez qu'à diminuer la proportion de sucre ; c'est affaire de goût. — Evidemment, si le bas de votre glace s'est mal démoulé, cela tient à une insuffisance de sanglage. Il faut sangler très fort surtout sur le dessus du moule, la glace étant plus large à cet endroit. — Pour la glace pralinée ajouter 125 grammes de nougat pilé à 1 litre de crème cuite et passer avant de glacer.

Louison. — Le jarret de veau seul donne une gelée peu consistante qui n'est point bonne pour certains usages.

Constantinople. — Pommes de terre soufflées : 2 kilos de friture pour 500 grammes de pommes de terre. Mettre les pommes de terre quand la friture chante lorsqu'on y jette un brin de persil. Quand les pommes de terre surnagent les retirer et les plonger dans la friture fumante.

L. de Ribour. — Les bouchées Félicia sont des boulettes de foie gras et beurre, décorées de truffes, servies froides. La recette a paru en 1894. — Ce potage queue de bœuf contient du poivre de Cayenne et du madère ou du xérès. — Merci.

Pyrénées. — Attareaux à la Villeroi : blanchir des ris de veau, couper en petits morceaux que l'on panne et fait griller sur des brochettes.

A. D. — Pour obtenir des légumes verts, cuire à grande eau, peu salée, casserole découverte non étamée. — Pour ces coquilles de cervelle, employer des coquilles Saint-Jacques vides, ou des coquilles d'argent. — Certainement nous expédions faisans et perdreaux truffés.

J. P. — Oui, vous pouvez lier la sauce des escalopes avec un peu de crème.

Une Alsacienne dont nous regrettons l'anonymat — Mille remerciements. — Cette formule était viennoise, préconisée par un maître.

V. eux Colombier. — Ces cours gratuits n'existent plus.

D. T., Indre — Vous obtiendrez, croyons-nous, un gâteau dans ce genre avec les proportions suivantes : 500 grammes de farine, 500 grammes de sucre glacé, 250 grammes de beurre, 10 blancs montés — Bonne note est prise pour les croissants.

Marguerite du Luxembourg. — Les blancs ne sont pas assez fermes, pas assez sucrés, ou trop cuits. — Non — Oui. — Oui. — Elles rancissent, à chacun d'apprécier s'il les trouve mangeables. — Non. — Cela dépend des goûts.

Tunis.e. — Pour préparer les olives, on les fait ordinairement tremper dans du carbonate de potasse ou de la lessive de cendres. Puis on les met dans une saumure composée de moitié eau saturée de sel et moitié eau pure, avec épices et plantes aromatiques. La potasse a pour but d'extraire des résines amères. Nous ne voyons pas quel serait le rôle de la chaux.

E. M. — Opérez comme pour les quenelles de poisson en remplaçant le poisson par du filet de veau et le beurre par de la tétine de veau cuite.

L. D. — Champignons farcis : enlever la queue des champignons, les remplir avec une duxelle, saupoudrer de mie de pain et faire gratiner au four chaud 10 à 15 minutes.

Une voyageuse. — Le 1^{er} octobre 1898. — Marrons glacés : Cuire à l'eau, puis mettre dans du sirop vanillé à 25 degrés et chauffer doucement pendant 36 à 40 heures en ajoutant du sirop à mesure qu'il s'évapore.

Une Lyonnaise. — Bonne note est prise pour ces recettes.

A. Y. — Nous n'avons point fait cette expérience, mais nous pensons que vous obtiendrez un bon résultat en employant à peu près les mêmes proportions.

G. V. D. — Bonne note est prise pour les bombes. — Vous pouvez utiliser votre moule pour les recettes de carpe à l'alsacienne et de truite en gelée que nous avons publiées.

VIN DE CHAMPAGNE

Nous livrons à nos abonnés deux qualités de vin de Champagne.

Piper-Heidsieck-Verzenay, demi-sec :

6 bouteilles : 32 francs.

12 demi-bouteilles : 35 francs.

Franco à domicile pour Paris ;

Franco seulement d'emballage pour la province et l'étranger.

Champagne *Tranon*, doux, propriété exclusive du *Pot-au-Feu* :

PARIS, 6 bouteilles..... 21 francs.

— 12 demi-bouteilles..... 23 —

PROVINCE ET ETRANGER, franco d'emballage.

6 bouteilles..... 20 francs.

12 demi-bouteilles.... 22 —

Anc^{ne} Librairie E. FLAMMARION et A. VAILLANT

ERNEST MARTIN Succ^r

3, faubourg Saint-Honoré, 3

Téléphone 228-38

Ouvrages de Luxe, Reliures, Livres Classiques

LITTÉRATURE, DROIT ET JURISPRUDENCE,

HISTOIRE, MÉMOIRES, VOYAGES, MUSIQUE, BEAUX-ARTS,

MÉDECINE, PHILOSOPHIE

BEAUX OUVRAGES POUR CADEAUX ET ÉTRENNES

La Maison se charge de fournir les ouvrages de tous les
Éditeurs avec de très importantes remises

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.

JANVIER GASTRONOMIQUE

POISSON

La pêche du saumon est ouverte en France, depuis le 10 janvier. Mais elle ne fournit que des poissons d'au moins 5 à 6 kilos qui se sont vendus, ces jours-ci, de 7 fr. 50 à 8 francs le kilo. Le saumon coupé vaut 1 franc de plus.

Il y a toujours, du reste, de la truite saumonée de Dantzig. Fort chère ces jours derniers : 9 à 9 fr. 50 le kilo au-dessous de 3 kilos; au-dessus : 7 fr. 50 à 8 francs.

Turbot et barbue : 4 fr. 25 à 4 fr. 75 le kilo.

Sole : 4 fr. 50 à 5 fr. le kilo.

Mulet : 4 francs à 4 fr. 50 le kilo. Bar : 4 fr. 50 à 5 fr. 50.

Très belles daurades de Bizerte pesant jusqu'à 2 kilos. Cuites au court bouillon ou grillées

comme l'aloise et accompagnées d'une sauce un peu relevée, elles fournissent un plat excellent et économique. On a, en effet, une très belle daurade pour 4 à 5 francs. Les bars de Bizerte sont également recherchés.

Toujours de bon merlan : 1 fr. 50 à 2 fr. le kilo. Le maquereau est rare : 60 à 80 cent. pièce.

Les coquilles Saint-Jacques sont moins abondantes. — Les harengs sont vides.

La langouste vaut 4 fr. 50 à 5 francs le kilo. Le homard atteint les mêmes prix.

La crevette rose est fort chère; d'un jour à l'autre, les cours sautent de 15 à 25 fr. le kilo.

Ecrevisses pour bisque : 10 francs le cent. Moyennes : 20 à 30 francs. Grosses : 50 francs.

Eperlans : 2 francs la caissette.

Carpe de rivière : 3 fr. 25 à 3 fr. 50 le kilo. Brochet : 2 fr. 75 à 3 fr. 50.

Le Vin Désiles

La mortalité est effrayante en ce moment : les vieillards tombent, les faibles succombent avant l'heure.

Quel est le remède à cet état de choses ? Il n'en est qu'un : rendre la résistance au froid humide possible en fortifiant tous les organes de défense. Puisque le sang porte la chaleur et la vie jusqu'à l'extrémité de nos membres, il faut rendre la circulation régulière et rapide, c'est-à-dire parfaite.

Il faut exciter l'appétit, calmer les misères de la digestion, il faut assurer le bon état des canaux sanguins, éviter les congestions d'organes importants, assurer la circulation intestinale des détritaments alimentaires, régler

la température organique, éviter les abaissements, mais aussi les surélévations.

Il faut enfin réparer les pertes et combler les brèches faites à nos tissus.

Kola, coca, iode, quinquina, phosphate de chaux, telles sont les principales substances qui concourent à maintenir la chaleur corporelle à l'état normal, et voilà pourquoi le *Vin Désiles*, combinaison de ces substances, est reconnu d'une manière évidente comme le meilleur remède contre les effets du froid.

D^r ALÈQUE

Nos lecteurs savent que le véritable VIN DESILES se reconnaît à ce qu'il porte sur l'étiquette, au-dessous du titre VIN DESILES, la mention : *Formule du D^r A.C., ex-médecin de la marine.*

RACAHOUT
DES ARABES

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

H.-J. STUREL

80, Rue Prony, Paris

Spécialité de Trousses et Mouchoirs

Linge ouvré en tous genres. — Fabrication directe

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-MONNÉ.