



## TIMBALE DE GNOCCHI

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

MESDAMES,

Nous avons déjà parlé de la préparation des gnocchi. Nous allons voir aujourd'hui combien il est facile d'en faire une timbale, comme celles que l'on voit à Paris chez les bons faiseurs, et d'obtenir ainsi un plat décoratif, précieux pour les jours maigres, et dont on a partout les éléments sous la main. Si l'on n'a point de parmesan, on peut le remplacer par du gruyère.

On peut très bien faire la pâte la veille et ne la mouler et ne la faire cuire que le jour où la timbale doit être servie. On peut même la cuire la veille.

Au lieu de faire une timbale haute, nous ferons une timbale basse, qui est une sorte de tourte, et dont le moulage est plus facile et plus rapide.

### Proportions

Pour une timbale d'environ 22 centimètres de diamètre sur 5 centimètres de haut, convenant pour 7 ou 8 personnes :

- 100 grammes de beurre ;
- 80 — farine tamisée ;
- 125 — fromage de Gruyère râpé ;
- 125 — Parmesan râpé ;
- 3 petits œufs ;
- 1/4 de litre de lait ;
- Sel, poivre, muscade.

### POUR LA SAUCE

- 20 gr. de farine ;
- 80 — beurre ;
- 2 décilitres de lait ;
- Sel, poivre, muscade ;
- La moitié du tiers du fromage indiqué ci-dessus.

On peut remplacer 50 grammes de beurre par 1 décilitre de crème double.

### POUR LA CROÛTE

- 120 grammes de farine ;
- 50 à 60 — beurre ;
- 5 — sel ;
- 1 décilitre, environ, de lait ou d'eau.

### La croûte

Généralement, on découpe et l'on mange la croûte des timbales plates comme on mange celle d'un vol-au-vent. On la fait en pâte demi-feuilletée, qui diffère de la pâte à foncer employée pour les timbales hautes.

Je dispose la farine en couronne sur la table, mettant au milieu : le sel, l'eau ou le lait, et le beurre divisé en deux ou trois morceaux et un peu ramolli. J'amène peu à peu la farine que je pétris avec le beurre et le liquide. Certaines farines buvant plus que d'autres, j'ajoute un peu de liquide si c'est nécessaire, ayant soin de tenir la pâte plutôt molle que dure.

Je pétris à la façon ordinaire, sans former de semoule comme pour une timbale haute. Quand la pâte est terminée, je la fraise, c'est-à-dire je l'écrase en la faisant glisser par petites fractions sous la paume de la main droite ; puis j'en forme une boule sans trace de soudure et je la mets



au frais dans une terrine que je couvre d'un linge ou d'un couvercle quelconque.

La pâte doit reposer pendant au moins 2 heures. Si je l'employais plus tôt, elle reviendrait sur elle-même quand je l'étendrai avec le rouleau. Elle peut très bien attendre jusqu'au lendemain.

Vingt minutes environ avant de la mettre au four, je donne « quatre tours » à la pâte, comme s'il s'agissait d'une pâte feuilletée.

Je commence par donner 2 tours. Pour cela, j'étends la pâte, à l'aide du rouleau, en forme de carré un peu long, sur une épaisseur d'environ  $1/2$  centimètre. Je replie alors les deux bouts de façon qu'ils se rejoignent sans se couvrir au milieu de la bande; je donne un léger coup de rouleau, simplement pour égaliser et coller les deux épaisseurs de pâte, puis je replie la pâte en deux, toujours dans le même sens. J'ai ainsi donné un tour.

Je tourne alors la pâte sur la table, de façon que le sens de la longueur devienne celui de la largeur, et je recommence à l'étendre et à la plier comme la première fois. Après ce second tour, je laisse la pâte reposer au frais pendant un quart d'heure.

Au bout de ce temps, je donne deux autres tours, puis je laisse reposer cinq minutes, après quoi j'étends la pâte en rond d'une largeur suffisante pour garnir le moule; fond et bord.

#### **Pour garnir le moule**

J'emploie un moule à gênoise, c'est-à-dire un moule rond à bord peu élevé et légèrement évasé. Nos proportions remplissent un moule de 22 centimètres de diamètre sur 5 centimètres de hauteur.

Je le beurre bien, surtout dans les angles avec du beurre non fondu. Je ne saupoudre point de farine; elle pourrait empêcher la pâte de coller et la faire gondoler.

Je transporte mon rond de pâte sur le moule dont je lui fais prendre la forme en appuyant progressivement du centre vers le bord, afin de chasser l'air qui peut se trouver sous la pâte et qui la ferait se soulever à la cuisson.

Quand le moule est bien garni, je rogne la pâte qui dépasse. Pour cela j'appuie la lame du couteau sur le bord extérieur et je la promène tout autour, en l'inclinant, de manière que la pâte forme un biseau dépassant légèrement le bord du moule.

Avec les rognures, je fais un petit tampon dont je me sers pour achever d'égaliser la surface de la pâte. Et je pince légèrement le bord avec les doigts ou avec la pince à pâté pour former un petit feston.

Avec la pointe du couteau, je pique le fond de pâte jusqu'au métal, en deux ou trois endroits, pour permettre à l'air de s'échapper pendant la cuisson. Puis je couvre le fond d'un disque de papier beurré, et je remplis le moule jusqu'au bord avec du riz ou des haricots secs pour empêcher la pâte de se soulever pendant la cuisson.

Je mets à four assez chaud et je fais cuire pendant environ une demi-heure. Vers la fin, je vide la croûte, j'enlève le papier beurré et je laisse encore cinq minutes au four pour sécher le fond. Mais il ne faut pas que la croûte soit absolument tout à fait cuite, car elle passera encore une dizaine de minutes au four quand elle sera garnie avec les gnocchi.

#### **Les gnocchi**

La pâte des gnocchi est une pâte à choux analogue à celle des beignets soufflés, mais elle contient moins de farine, ce qui la rend plus molle et plus légère.

Dans une petite casserole, je mets le lait et la moitié du beurre, soit 50 grammes, divisé en morceaux. Je chauffe doucement. Au premier bouillon, le beurre



doit être complètement fondu ; je m'en assure en remuant avec la cuiller de bois, et je retire du feu.

J'ajoute la farine d'un seul coup et, après avoir bien mélangé, je remets la casserole sur le feu pour dessécher la pâte. Pour cela, je la triture vigoureusement avec la cuiller de bois jusqu'à ce que je sente qu'elle a une légère tendance à attacher.

A ce moment, je retire du feu et j'ajoute l'assaisonnement, puis, successivement les 3 œufs, travaillant toujours la pâte et n'ajoutant un œuf que quand le précédent est bien absorbé. Enfin, j'ajoute le reste du beurre non fondu que je mêle bien, puis à peu près les deux tiers du gruyère et les deux tiers du parmesan.

La pâte est alors à point, elle peut attendre plusieurs heures : mais il est préférable de l'employer de suite ou de ne pas la faire attendre plus d'une vingtaine de minutes. Si elle attend davantage, les gnocchi cuisent moins vite et gonflent moins.

#### **Pour pocher les gnocchi**

Une demi-heure environ avant de servir, je fais pocher les gnocchi.

Je fais bouillir dans une grande casserole de l'eau salée à raison de 10 grammes par litre. L'eau doit être très abondante ; pour nos proportions il en faut 2 à 3 litres. Autant que possible, prendre une casserole large et basse ; on évite ainsi que les gnocchi soient les uns sur les autres, ils cuisent mieux et s'abîment moins.

Quand l'eau est en pleine ébullition, j'y mets les gnocchi.

Le mieux, pour les former, est d'employer une poche en toile en forme d'entonnoir munie d'une douille d'environ 1 centimètre de diamètre. Après avoir rempli la poche de pâte, on se place juste au-dessus de l'eau, et l'on presse de manière à faire sortir un petit boudin de 2 à 3 centimètres de long que l'on coupe au ras de la

douille et qu'on laisse tomber dans l'eau.

A défaut de poche à douille, je prends la pâte avec une petite cuiller de manière à former une espèce d'œuf que je détache avec le doigt ou avec une autre petite cuiller préalablement trempée dans l'eau.

Quand tous les gnocchi sont dans l'eau, je laisse reprendre l'ébullition pendant 4 ou 5 minutes, sans couvrir la casserole. Mieux vaut même une ébullition à peine perceptible, qu'on laisse durer 7 ou 8 minutes.

Au bout de ce temps, je couvre hermétiquement la casserole et je la retire sur le coin du fourneau, de manière que l'eau reste bien chaude, mais sans bouillir. Il faut encore 15 à 20 minutes pour que les gnocchi soient cuits, ce dont il est facile de s'assurer en les goûtant. Il ne faut pas les laisser ainsi « pocher » plus d'une demi-heure au maximum. S'ils attendent trop, ils se remplissent d'eau ; si on les garde hors de l'eau, ils se dessèchent et perdent leur légèreté.

Ils doivent être un peu fermes et presque doubler de volume.

#### **La béchamel.**

Pendant que les gnocchi pochent, je prépare la sauce béchamel qui doit être assez claire à cause du fromage que j'y ajouterai.

Dans une petite casserole, je fais fondre 30 grammes de beurre, j'ajoute 20 grammes de farine et je mêle bien pendant une ou deux minutes sans laisser blondir, et de façon à obtenir une bouillie très lisse, sans grumeaux. J'ajoute alors le lait presque bouillant, d'un seul coup, en mêlant bien avec la cuiller de bois, et je laisse reprendre l'ébullition.

Au premier bouillon, je retire la casserole sur le coin du fourneau et j'ajoute successivement : 50 grammes de beurre divisé en petits morceaux ou, mieux, 1 décilitre



de crème épaisse; l'assaisonnement, et, à peu près la moitié du tiers de fromage que j'ai réservé. Je mêle bien le tout.

La sauce est prête; elle ne doit plus bouillir. Elle peut attendre, mais il est préférable de ne la faire qu'au dernier moment.

#### Pour garnir la croûte.

Je pose la croûte sur une simple plaque de tôle, et je garnis le fond avec une couche très mince de sauce.

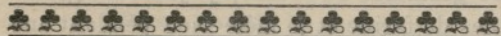
Je pêche les gnocchi avec une écumoire, les égouttant bien, et j'en garnis le fond de la timbale, en évitant de les mettre les uns sur les autres. Sur cette première couche, je mets une couche de sauce que je saupoudre avec une partie de ce qui me reste de fromage, gruyère et parmesan.

Puis je forme une seconde couche de gnocchi que je recouvre de même de sauce et de fromage.

Je mets à four modéré en interposant une plaque de tôle entre la sole du four et la plaque où repose la timbale, car la timbale ne doit pas recevoir de chaleur du dessous.

Je laisse gratiner une dizaine de minutes, et, au sortir du four, piquant un morceau de beurre au bout d'une fourchette, je le promène à la surface des gnocchi pour les glacer. Je fais glisser avec précaution la timbale sur le plat du service.

MAZARIN.



## MERVEILLES

Une ligne a été oubliée dans la recette de « Merveilles » de notre précédent numéro : le nombre d'œufs ne se trouve pas indiqué dans les proportions. Il faut huit œufs.



## POULARDE EN ÉTUVÉE

**C**ETTE poularde est une sorte de galantine chaude, servie sur une purée de champignons. Certaines personnes la préfèrent froide, trouvant l'ensemble chaud un peu trop substantiel; c'est affaire de goût. En tout cas on peut, si les convives sont peu nombreux, la servir comme entrée, et réserver le reste pour le lendemain. C'est un beau et bon plat d'entrée pour un dîner sans cérémonie, mais assez recherché cependant.

Bien que d'une préparation évidemment un peu minutieuse, cette poularde présente le grand avantage de pouvoir être désossée, farcie et piquée à l'avance, la veille du jour où elle doit être servie. De même pour le jus. Il n'y a donc plus, le jour même, qu'à préparer la purée de champignons, très simple, très vite faite; à mettre au feu la poularde dont la cuisson ne réclame aucun préparatif et s'effectue presque sans s'en occuper; enfin, à lier le jus pour glacer, sans roux ni sauce préalable et simplement avec un peu de fécule.

Choisir une poularde jeune, assez grasse.

#### Proportions.

Pour une poularde ou un beau poulet pesant, plumé mais non vidé, environ 2 kilos:

300 gr. de veau maigre sans os;

150 — de lard gras frais;

50 — de lard à piquer;



60 gr. de beurre frais;  
 10 — de sel fin; un peu de poivre;  
 1 — *au plus* de poudre d'épices.  
 Temps de cuisson nécessaire : 2 heures.

## POUR LE JUS

La carcasse, les abattis et débris de la volaille;

100 gr. d. de carotte;  
 100 — d'oignon;  
 50 — débris de lard, couenne, etc;  
 1 cuillère à café de gros sel;  
 15 graines de poivre;  
 1 bouquet garni (persil, thym, laurier);  
 1 litre à 1 litre 1/2 d'eau chaude;  
 1 cuillère à café de fécule ou d'arrow-root.

Temps nécessaire : 4 heures.

## Le jus

La volaille étant désossée, comme il est indiqué d'autre part, il faut, avant de préparer la farce, achever de vider la carcasse pour mettre le jus en train.

Réservez le foie et le cœur pour être mis dans la farce. Gardez aussi la graisse qui servira à d'autres usages. Enlevez avec soin toute tache de fiel sur le foie qui communiquerait une amertume insupportable. Visitez au même effet l'intérieur de la carcasse quelquefois atteinte par une tache de fiel, et lavez-la au besoin.

Mettez dans une casserole en cuivre ou en fer étamé les débris du lard d'abord; si vous avez de la couenne, mettez le côté grastouchant le fond de la casserole. Ajoutez l'oignon et la carotte coupés en rondelles d'un demi-centimètre d'épaisseur. Par-dessus, mettez tous les os de la poularde, la carcasse, le cou, la tête; les pattes, après les avoir épiautées de leur pellicule noire; les ailerons; le gésier fendu, nettoyé et lavé; enfin, tous les déchets résultant de la volaille, sauf, bien entendu, les boyaux.

Ajoutez un bouquet garni composé d'une belle branche de persil avec sa racine, d'un petit brin de thym et d'une demi-feuille de laurier.

Versez sur le tout un demi-décilitre d'eau seulement, c'est le quart d'un verre.

Couvrez la casserole, mais non pas hermétiquement, et posez-la sur un feu très modéré. Laissez ainsi, sans remuer son contenu avec une cuiller, pendant 3/4 d'heure jusqu'au moment où le fond commence à « pincer » en terme de cuisine. C'est-à-dire l'instant où toute l'humidité étant tarie, le lard et les légumes commencent à attacher légèrement au fond de la casserole. C'est ce qui donnera la coloration et la petite saveur de caramel nécessaires au jus.

J'ai dit de ne pas remuer le contenu de la casserole, parce que c'est inutile; mais il faut, de temps en temps, incliner la casserole pour constater où en est le liquide; on reconnaît que le jus « pince » autant à l'odeur qui s'échappe de la casserole qu'à la vue du fond qui attache un peu. Il ne faut pas laisser « pincer » trop fort, le jus serait âcre et trop foncé.

Au bout de 3/4 d'heure, le point indiqué doit être obtenu. Versez alors dans la casserole l'eau chaude indiquée, soit un litre à un litre et demi, cela dépend un peu du volume des débris. Il faut qu'ils soient très largement recouverts de liquide; on ajoutera donc l'eau en conséquence. Ce jus devant être réduit par la suite, il n'y a pas d'inconvénient à mettre pour l'instant un ou deux décilitres de trop.

Ajoutez alors le sel, une cuillerée à café seulement, toujours à cause de la réduction, et le poivre en grains.

Faites bouillir et, dès que l'ébullition se manifeste, couvrez la casserole et retirez-la sur un feu très tranquille ou sur le coin du fourneau, pour que le liquide ne bouille



que très doucement, très régulièrement, et seulement en un ou deux endroits. Une ébullition plus forte troublerait absolument la limpidité du jus. C'est fort essentiel ; il faut donc éviter, si un arrêt se produit dans le bouillonnement, de faire repartir à plein feu, trop vite.

Laissez ainsi bouillotter tout tranquillement pendant trois bonnes heures, la casserole couverte pour éviter qu'une trop grande évaporation laisse les débris à découvert. Au bout de ce temps, le liquide a dû diminuer à peu près d'un tiers. Si donc vous avez mis un litre et demi d'eau, vous devez retrouver un litre seulement.

Dégaissez alors *complètement* votre jus, passez-le doucement à travers la fine passoire et réservez-le dans une petite terrine. Vous en ferez réduire une certaine quantité pour glacer la poularde, au moment que nous indiquerons tout à l'heure ; le surplus sera gardé pour être servi en gelée, le lendemain, avec les restes froids. Maintenant, préparez la farce de la poularde.

#### La farce

Le veau doit être bien maigre et débarassé de toutes peaux et nerfs avant qu'on le hache. Coupez-le d'abord en morceaux gros comme des noix et mettez-le dans la petite machine à hacher, si vous en avez une. Coupez pareillement le lard, sans couenne, bien entendu. C'est du lard tout gras, sans maigre, qu'on prend. Si vous possédez un petit hachoir mécanique, il faut y repasser une seconde fois la farce déjà passée pour l'obtenir encore plus fine et mieux mélangée. Cet instrument est d'un prix peu élevé et il économise tant de temps et de peine que presque toutes les cuisines en sont actuellement pourvues.

Dans le cas où vous n'en avez pas à votre disposition, il faut, après avoir haché très menu les viandes sur la planche à hacher, les piler par petites parties au mortier, afin

d'obtenir une farce qui soit lisse comme une véritable pommade.

Assaisonnez du sel et épices indiquées en trituant pour bien mêler.

#### Pour farcir

Etalez la dépouille désossée de votre poularde, la peau contre la table. Par cuillerées, disposez la farce dans le sens de la longueur, tenant la place de la carcasse enlevée. Enfoncez une petite cuillerée à l'entrée des quatre membres à l'endroit où ils tenaient à la carcasse.

Maintenant, rapprochez les deux côtés de la bête, pour lui rendre sa forme première et rabattez la peau de chaque côté, l'une sur l'autre sur la largeur d'un doigt seulement ; il faut tenir compte du gonflement à la cuisson. Repliez ensuite par là-dessus la peau du cou à la façon des langues quand on emmaillote un bébé. Avec une aiguille ordinaire, à repriser ou autre, enfilée de bon fil pas trop gros, cousez à grands points d'ourlet tout cet emballage de peau. Cousez également le croupion pour que la farce ne trouve aucune issue.

Vous avez alors une espèce de matelas de chair assez informe. Il n'y a plus qu'à ramener les jambes et les ailes pour trusser absolument comme un poulet non désossé, en y passant les ficelles ordinaires. Vous êtes alors étonné de voir l'aspect que prend la volaille ; on croirait que les os des quatre membres n'ont pas été enlevés. A la cuisson, elle gonflera et reprendra encore mieux sa forme.

Il n'y a plus qu'à la piquer.

#### Le piquage

C'est bien pour *piquer*, et non pour larder, que vous préparez votre lard en petits lardons d'à peu près 4 à 5 centimètres de long sur 3 à 4 millimètres d'épaisseur.

La volaille se pique dans le sens contraire aux filets de bœuf, c'est-à-dire que les rangées de lardons sont disposées en



travers, tout le long de l'estomac de la bête.

Il faut une double rangée sur chaque filet; les pointes ressortant des lardons doivent se contrarier et s'enchevêtrer dans celle de la ligne voisine. Soit 4 rangées de lardons en tout pour l'estomac de la bête.

Cette opération terminée, la poularde est prête et peut attendre jusqu'au soir ou au lendemain, selon les arrangements et les commodités du service.

Pour la faire cuire, il faut, *deux bonnes heures* avant de servir, procéder comme nous allons l'indiquer. Disons même deux heures et demie, pour avoir bien le temps de dresser le plat.

#### La cuisson

Prenez une casserole en cuivre étamé, profonde, épaisse, et juste assez grande pour que la poularde y tienne.

Mettez dans la casserole le beurre indiqué, soit 60 grammes, que vous écrasez en plusieurs morceaux au fond. Posez par dessus la poularde, sans aucun autre assaisonnement, sans aucun liquide. Couvrez la casserole, posez-la sur un feu un peu soutenu, mais modéré.

Dès que la casserole est bien échauffée, et quand vous voyez le beurre prendre une teinte un peu dorée, dite « à la noisette », mais surtout sans attendre qu'il brunisse et devienne foncé, retirez la casserole et mettez-la au four *très modéré*, où vous laissez doucement cuire et jaunir pendant *une heure et demie* à une heure trois quarts, cela dépend de la qualité de la bête. On compte *deux heures de cuisson en tout*.

Si vous ne disposez pas du four, il faut mettre la casserole sur un feu bien modéré et placer sur le couvercle quelques braises rouges dans de la cendre chaude. Mais évitez une trop forte chaleur venant du couvercle, car elle dessécherait la sur-

face de la poularde et rôtirait les lardons. La bête ne doit être que légèrement dorée. De temps en temps, découvrez pour arroser, sans retourner la poularde, ni la changer de place.

Surveillez la cuisson; il ne faut pas d'excès, car cela enlève les sucs et la saveur de la bête. Elle doit cependant être bien atteinte. Pour vous en assurer, au moment où vous la jugez cuite, enfoncez une aiguille à brider, très profondément, dans une des cuisses, la faisant pénétrer jusqu'à l'intérieur de la bête. Si le jus perle rosé, la cuisson est insuffisante: il faut augmenter le feu. Si le jus perle blond, doré, le point est atteint. Il n'y a plus qu'à retirer la casserole simplement au chaud en attendant le moment de dresser pour servir.

Pendant que cuit la poularde, vous aurez préparé votre purée de champignons, ainsi que nous l'expliquons plus loin, à part. Quant au jus pour la glacer, vous procéderez ainsi, une demi-heure au moins avant de servir.

#### Le jus pour glacer

Si la poularde doit être mangée entière et chaude au même repas, il faudra une quantité de jus proportionnée au nombre des convives, et il n'est point besoin, en ce cas, de rien laisser pour de la gelée.

Dans une casserole large de fond et basse, de préférence, mettez le jus que vous avez fait avec les os et les débris. Ce jus doit être scrupuleusement dégraissé et passé; il a dû reposer suffisamment pour que tout dépôt un peu trouble ait eu le temps de tomber au fond, et qu'on puisse éviter de le mélanger en versant dans la casserole.

Posez la casserole sur un bon feu vif, faites bouillir grand train pour amener une forte évaporation. Laissez ainsi bouillir jusqu'à ce que le liquide ait diminué



de moitié. C'est-à-dire qu'ayant mis un litre de jus dans votre casserole, vous n'en devez retrouver qu'un demi-litre; il vaut mieux un peu moins que plus, pour que la sauce soit plus corsée.

Délaissez, pour ces quantités, une bonne cuillerée à café, presque 10 grammes, de fécule d'arrow-root, préférablement à toute autre fécule, dans une petite cuillerée d'eau froide; puis versez en tournant vivement dans votre jus encore bouillant, mais retiré à l'instant du feu. Le jus doit prendre tout de suite une consistance de sirop clair, très léger. Tenez-le au chaud, mais sans faire bouillir, jusqu'au moment de servir. Vous pourrez y ajouter, quand la poularde sera retirée de la casserole, le gratin qui s'est formé autour de cette casserole, et qui corse la saveur. Goûtez pour le sel surtout, car on en a mis peu.

#### Pour servir

Étalez au fond du plat de service, bien chauffé, la purée de champignons, très chaude aussi. Posez dessus la poularde, égouttée et débarrassée de son fil qui s'enlève très facilement, en le tirant par un bout.

Tenez le tout au chaud, pendant que, bien vite, vous égouttez complètement la casserole de la graisse et du peu de jus qui sont au fond. Avec une cuillerée de bouillon, détachez le gratin formé par le jus caramélisé qui s'est attaché sur les côtés de la casserole. On fait cela très vite avec le pinceau plat servant à dorer la pâtisserie, et qu'on promène vivement partout. Versez ensuite dans la casserole contenant le jus lié et arrosez la poularde en prenant le jus par cuillerées, de façon que, non seulement, la poularde soit glacée entièrement, mais qu'aussi la purée de champignons soit entièrement recouverte de ce jus transparent et doré. Si vous avez du surplus de jus, vous l'ajoutez après le découpage, ou au fur et à mesure

des besoins du service, mais il ne se sert pas en saucière.

#### Observations

Si toute la poularde n'est pas mangée le jour même, il est préférable de ne faire réduire et de ne lier que la quantité de jus nécessaire, et de réserver le reste du jus qui, le lendemain, sera pris en gelée.

Prenez donc seulement un demi-litre du jus : faites réduire de moitié, liez avec environ 5 gr. de fécule. puis opérez comme ci-dessus. Il reste un demi-litre de jus, que vous pouvez clarifier avec un blanc d'œuf pour obtenir une gelée plus claire.

Quant au jus résultant de la cuisson même de la poularde, après l'avoir bien dégraisé, vous pouvez l'ajouter dans la gelée. Il est, du reste, en très petite quantité, si la bête est bien cousue, avec la peau intacte. En général, il vaut mieux ne pas ajouter ce jus au jus pour glacer, car, étant souvent très réduit et très salé, il accentuerait trop le goût du jus pour glacer qui est plus réduit que le jus réservé pour la gelée.

LA VIEILLE CATHERINE.



## AVIS

Le Tapioca-Bouillon-Boudier se trouve aux Dépôts suivants :

AU DÉPOT CENTRAL :

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

Et chez :

MM. **Arnou**, 37, rue de Passy.

**Bertout**, 43, rue des Mathurins.

**Brunet**, 48, rue de Rennes.

**Chatigny**, 4, rue Treilhard.

**Giot**, 124, faubourg Saint-Honoré.

**Grout**, 177, boulevard Haussmann.

**Lebobbe**, 2, rue Grange-Batelière.

**Lecat**, 99, boulevard Magenta.

**L'Huillier**, 5, place de l'Ecole.

**Morin**, 49, rue de Sèvres.

**Moutié**, 62, rue du Four.

**Rosé**, 4, avenue des Ternes.

Pour la province et l'étranger, s'adresser au Dépôt central

Envoi franco d'échantillon et recettes, contre deux timbres de 0 fr. 13 adressés au Dépôt central, 54, rue de la Verrerie, Paris.





## Pour désosser une Poularde

La bête étant plumée, flambez-la légèrement à une flamme bien claire et vive.

Coupez, d'un coup de tranchet, les pattes à un centimètre environ au-dessous de la jointure du pilon; de cette façon, le pilon est plus intact, il a plus de longueur, ce dont nous verrons tout à l'heure l'utilité.

Coupez les ailerons de la même façon et à la même distance de la deuxième jointure. Comme la volaille doit, tout en étant absolument désossée, garder la forme d'un poulet bien troussé, il faut que les quatre membres conservent leur peau très longue pour ne pas se déformer. C'est très facile, mais il faut en comprendre, dès le début, la nécessité.

Posez la bête sur l'estomac. Avec un petit couteau, fendez la peau du cou sur toute sa longueur. Par cette fente, enlevez le jabot seulement et tout ce qui attient à cette partie. Vous ne viderez l'intérieur de l'animal, foie, etc., que plus tard, après enlèvement de la carcasse.

Coupez le cou dépouillé de sa peau à sa naissance près de la carcasse, sans toucher

à la peau fendue qui le recouvrait et qui sert à emballer la bête ensuite.

\*  
\* \*

Fendez maintenant la peau du dos d'un bout à l'autre de la bête, jusqu'à 3 centimètres environ du croupion. De cette façon vous retirerez la carcasse sans peine, et, en outre, le croupion, n'étant pas fendu et ouvert jusqu'au bout, aidera à faire mieux retrouver la forme de la volaille.

Avec le petit couteau, bien affilé, détachez les chairs de chaque côté de la carcasse, en râclant doucement, de façon à ne pas les émietter et à laisser le tout d'un seul tenant. Vous commencez d'abord par un côté; quand vous arrivez aux jointures des cuisses et des ailes, allez avec grande précaution pour ne pas crever la peau. Insinuez doucement la pointe du couteau dans l'articulation, pour couper les tendons; puis, avec les mains seules, désarticulez et séparez les os. De cette manière on ne laisse pas de fragments d'os, et on ne risque pas de trouer la peau.

Après avoir pratiqué cette opération aux jointures des quatre membres, la carcasse se trouve mise à jour entièrement au milieu de votre volaille. Achevez de la dégager du côté de l'estomac, en brisant l'os du bréchet doucement. Vous avez alors la carcasse, non vidée encore, tout à fait sortie, posée à côté de la bête, sur la table. Vous la viderez tout à l'heure, quand le désossage sera terminé.

Détachez, s'il n'est venu déjà, l'os de l'estomac ou bréchet, toujours en râclant doucement avec le couteau et en laissant les filets dans leur forme, aussi intacts que possible.

\*  
\* \*

Cela fait, il ne doit plus rester à enlever, en fait d'os, que ceux des pilons et des ailes. C'est la partie la plus minutieuse du travail,



pour ne pas crever la peau ; mais on s'en tire très aisément, même la première fois ; en opérant doucement et avec soin.

Prenez l'os du haut de cuisse entre les doigts de la main gauche, en le tenant un peu en l'air, pour l'isoler de cette fameuse peau qui nous cause tant de craintes. Avec un excellent petit couteau, faites une incision circulaire dans les chairs, tout autour de l'os, à l'endroit où il tenait à la carcasse. Puis grattez le long de l'os, tout du long, pour le dégager des chairs, en mettant à mesure l'os à nu. Arrivé à la jointure du pilon, faites une seconde incision circulaire pour trancher les nerfs à cet endroit, et, avec les mains, désarticulez et enlevez l'os.

Procédez exactement de même pour l'os du pilon, toujours râclant et tirant à vous, de façon à le faire sortir par l'intérieur de la volaille, et de telle sorte qu'après l'avoir retiré, la peau du pilon se soit retournée à l'intérieur, comme des doigts de gants tirés à l'envers.

Seuls, les nerfs rendent l'opération de l'extraction plus compliquée. C'est pour cela qu'il est important de les couper dès le début, en cernant le contour de l'os, comme nous l'indiquons, je l'espère, assez clairement.

Même opération pour les os des ailes.

Enfin, avec le couteau, enlevez les restes de nerfs attenant aux chairs.

Visitez bien le reste pour vérifier si aucun os ou tendon ne subsiste. Retournez à l'endroit la peau des membres, en prenant bien soin de ne pas élargir ses ouvertures.

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

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



## \* Menu \*

ŒUFS EN COCOTE  
PIEDS DE PORC FARCIS  
ESCALOPES DE VEAU SAUTÉES  
SALADE DE CHOUX-FLEURS  
SWISS PUDDING

POTAGE CRÉCY  
ROULETTES DE VEAU  
GIGOT ROTI SUR PURÉE DE HARICOTS  
ENDIVES GLACÉES  
CRÈME AU CHOCOLAT

ŒUFS POCHÉS AU GRATIN  
ROGNONS SAUTÉS AU VIN BLANC  
COTELETTES D'AGNEAU SUR PURÉE DE CHICORÉE  
CROQUETTES DE RIZ

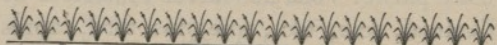
POTAGE CRÈME D'ASPERGES  
PETITS SOUFFLÉS AU FROMAGE  
JAMBON AUX ÉPINARDS  
POULARDE EN L'ÉTUVÉE  
SELLE DE PRÉ SALÉ ROTIE  
PETITS POIS A LA FRANÇAISE  
PRALINÉ A LA CRÈME

ŒUFS POCHÉS AU GRATIN  
MORUE AUX ÉPINARDS  
SALADE DE POMMES DE TERRE  
CRÈME RENVERSÉE

POTAGE AUX MOULES  
ŒUFS FARCIS AUX ANCHOIS  
COLIN SAUCE AUX CAPRES  
CHOU-FLEUR AU GRATIN  
GATEAU DE RIZ

OMELETTE AUX FINES HERBES  
MATELOTE DE MARINIERS  
GATEAU DE POMMES DE TERRE  
COMPOTE DE POIRES

POTAGE SAINT-GERMAIN  
TIMBALE DE GNOCCHI  
TURBOT SAUCE CREVETTES  
PILET ROTI  
FONDS D'ARTICHAUTS A LA CRÈME  
GÉNOISE PRALINÉE



Poulardes truffées et Pâtés de grives  
du Pot-au-Feu  
Voir nos précédents numéros.



## PURÉE DE CHAMPIGNONS

Cette purée, dont nous donnons les proportions pour accompagner une poularde farcie, fait encore très bien avec des ris de veau ou des noisettes de veau.

### Proportions

500 gramm. de champignons de couche;  
40 — beurre;  
20 — farine;  
5 — de sel;  
1 décilitre d'eau;  
Un peu de poivre et de muscade;  
2 cuillerées à café de jus de citron;  
1 — de lait;  
Temps nécessaire : 20 minutes.

### Les champignons

Coupez la partie terreuse de la queue des champignons. *Ne les pelez pas.* Lavez-les vivement à grande eau fraîche pour les bien débarrasser du sable qui reste. Egouttez-les. Emincez-les en fines rondelles, en taillant le champignon resté entier sur le sens de sa hauteur.

Prenez une casserole pouvant contenir tous les champignons émincés.

Mettez-y la moitié du beurre, soit 20 grammes; l'eau, soit 1 décilitre; le sel et le jus de citron. Posez sur un feu vif, et, dès que le liquide monte en bouillonnant, jetez-y les champignons. Couvrez la casserole, et laissez cuire à feu vif pendant 4 ou 5 minutes, à partir du moment où, l'ébullition ayant repris, les champignons sont recouverts par la moitié du liquide. Il faut un feu vif pour que cette ébullition reprenne très vite. Sans cela, les champignons cuisent tout de même, mais mal, parce que le liquide acidulé de citron ne bout pas assez fort pour monter et les envelopper; c'est le liquide qui les conserve bien blancs.

Il ne faut pas leur donner trop de cuis-

son, pour la recette actuelle; 4 à 5 minutes sont tout ce qu'il faut.

Egouttez-les immédiatement sur le tamis métallique, au dessus d'une assiette creuse, pour recueillir leur eau de cuisson à part. Mettez-la de côté. Vous en prendrez une partie tout à l'heure pour la purée. Ce qui restera sera très bien utilisé le lendemain pour d'autres usages : sauce, braisé, etc.

Ensuite, sous ce même tamis, posez une assiette ou plat quelconque, et avec le champignon de bois, écrasez et passez les champignons en purée. Frottez avec un mouvement de va-et-vient, et non pas en tournant, ce qui ne réussit pas aussi bien. Tout ceci doit se faire, tandis que les champignons sont tout chauds, et c'est facile et rapide. La purée s'amasse sous le tamis et l'on n'a plus qu'à la ramasser avec une cuillère.

Ne vous étonnez pas du peu de volume que présente cette purée. Elle sera fort suffisante, n'étant pas servie comme légume dans le cas actuel, mais comme garniture et complément, presque comme sauce.

Les champignons étant passés, il faut lier la purée.

### La purée

Egouttez bien la casserole où ont cuit les champignons. Il n'est pas nécessaire de la laver. Mettez-y le reste du beurre, soit 20 grammes, et la farine, également 20 grammes. Posez sur un feu doux, et faites fondre, en mêlant avec la cuillère de bois. Laissez ensuite chauffer et cuire doucement, pendant 3 ou 4 minutes, sans prendre couleur.

Versez alors le lait, froid ou chaud, petit à petit, en tournant vivement avec la cuillère de bois, ou mieux avec le petit fouet en fil de fer étamé.

Quand le lait est versé et le tout en pâte



lisse, ajoutez 1 décilitre seulement de l'eau de cuisson des champignons. Tout ceci sur le même feu doux et toujours en tournant vivement.

Laissez chauffer et épaissir, sans cesser de tourner, jusqu'au moment où le mélange est prêt à bouillir.

Il est inutile de faire bouillir maintenant, ce serait trop épaissir la sauce pour l'instant. Ajoutez alors les champignons. Tournez, mélangez bien, toujours sur feu doux. Puis retirez la casserole un peu loin sur le fourneau, pour que la purée ne cuise plus, mais ne refroidisse pas trop, jusqu'au moment de la réchauffer pour servir.

Versez sur la purée deux cuillerées de cuisson de champignons, qui, en surnageant à la surface, empêche une pellicule de se former, pendant qu'elle attend.

Couvrez la casserole.

Vous n'avez plus ainsi qu'à faire bien réchauffer la purée, au moment du dîner, avant de la dresser dans le plat, en ayant soin de la remuer auparavant, pour bien mélanger.

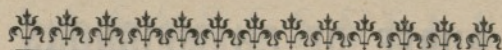
LA VIEILLE CATHERINE.

\*\*\*\*\*

S. E. le cardinal Rampolla, secrétaire d'Etat de S. S. Léon XIII, par une lettre du 2 janvier 1898, a annoncé à notre ami Mariani que Sa Sainteté avait apprécié les bienfaisants effets de son vin tonique, et lui adressait, en témoignage de sa paternelle gratitude, une médaille d'or à son auguste effigie.

Les nombreux amis de Mariani se réjouiront avec lui de cette précieuse distinction, et le monde catholique sera heureux d'apprendre que, sous la sauvegarde du célèbre reconstituant, le vénéré chef de l'Eglise poursuivra pendant de longs jours encore son œuvre de paix.

\*\*\*\*\*



## CAFÉ GLACÉ

**L**E café glacé à la crème, qu'il est de tradition de servir dans les soirées, est de préparation extrêmement simple. Au lieu de former une masse compacte et fondante comme une glace ordinaire, il doit être moins ferme et avoir une consistance granitée, c'est-à-dire légèrement sableuse.

Pour obtenir ce résultat, on le sucre moins qu'une glace ordinaire et on le travaille moins dans la sorbetière. La diminution de la proportion de sucre fait qu'il gèle plus vite, et, en le travaillant peu, on laisse subsister les minuscules glaçons qui, dans une glace remuée tout le temps, sont réduits en pâte à mesure qu'ils se forment.

### Proportions.

Pour 7 ou 8 personnes :

150 grammes de café;

250 — de sucre;

1 cuillerée de sucre vanillé;

1½ litre de crème un peu épaisse;

1½ — d'eau largement mesuré.

Il importe d'avoir d'excellent café, de le préparer avec soin comme nous allons l'indiquer, et d'employer de bonne crème suffisamment épaisse : de cela dépend surtout la finesse et le moelleux du café glacé.

### L'infusion de café.

Préparez d'abord avec beaucoup de soin votre infusion de café dans un filtre en porcelaine. Mesurez largement 1½ litre d'eau que vous versez bien bouillant sur le café par très petites quantités à la fois, 1½ décilitre environ. Versez d'abord deux ou trois fois cette quantité d'eau à deux ou trois minutes d'intervalle pour bien imbiber le café; ce n'est guère qu'après la troisième fois que l'eau commence à passer. N'ajoutez une nouvelle dose d'eau bouil-



lante que quand la précédente a presque entièrement passé. Si vous procédez avec la lenteur indispensable pour obtenir une bonne infusion, vous devez compter sur à peu près une demi-heure pour épuiser le demi-litre d'eau.

Mesurez alors la quantité d'infusion obtenue. Il doit y en avoir environ 3 décilitres, un peu plus ou un peu moins : cela dépend de l'évaporation de l'eau dans la bouilloire et aussi de la quantité d'eau retenue par le café et variable suivant qu'il est plus ou moins tassé et moulu plus ou moins fin. En tout cas, il vous faut, pour bien faire, 3 décilitres d'infusion; versez donc, au besoin, sur le café la nouvelle quantité d'eau nécessaire pour avoir cette quantité.

Quand vous avez la quantité d'infusion nécessaire, passez-la à travers une très fine mousseline — ou, mieux, si vous en avez, à travers une poche en molleton — afin de retenir la poussière de café qui s'y trouve toujours, au moins en petite quantité. Ajoutez le sucre en morceaux ou en poudre, peu importe, et le sucre vanillé. Laissez fondre en remuant de temps à autre avec une cuillère d'argent ou de bois, le fer donnant mauvais goût. De même, évitez de laisser votre infusion dans du métal, mettez-la dans un bol en porcelaine.

La quantité de café indiquée produit trois décilitres de café très fort, qui est une véritable essence ; elle est calculée pour donner le parfum voulu à notre proportion de crème. On conçoit que l'on n'obtiendrait pas le même résultat en employant une plus grande proportion d'infusion moins forte : on ne ferait ainsi qu'ajouter de l'eau à l'ensemble sans ajouter de parfum.

Mais remarquez que, si le café employé est de bonne qualité, on peut, après avoir obtenu les trois décilitres d'essence néces-

saires et les avoir retirés du filtre, continuer à verser de l'eau et obtenir encore une certaine quantité d'excellent café.

### La crème

Il faut de la crème un peu épaisse, tout en restant coulante, comme celle qui convient pour la crème fouettée.

Au moment de glacer, ajoutez-la au café dans lequel le sucre doit être parfaitement fondu ; mêlez bien, et mettez dans la sorbetière.

### Pour glacer

Il faut de 3 à 4 kilos de glace.

Mais, comme nous l'avons dit en commençant, ce mélange, étant moins sucré que ceux usités pour les glaces ordinaires, gèle plus vite. D'autre part, le café glacé, au lieu de former une pâte lisse comme une pommade, doit être moins ferme et légèrement granuleux.

Pour obtenir ce résultat, il y a deux façons de procéder, suivant la sorbetière que l'on emploie.

#### PREMIER PROCÉDÉ

Supposons d'abord une sorbetière non munie intérieurement d'un appareil qui brasse constamment la crème en même temps que l'on tourne la sorbetière dans la glace. Dans cette catégorie rentrent la sorbetière Maréchal, dans laquelle on laisse la crème prendre toute seule ; et le classique « sabot » que l'on peut soit laisser immobile dans la glace, soit tourner afin d'activer l'opération.

Si donc vous employez une sorbetière de cette catégorie, il faut mettre un peu moins de sel dans la glace que pour une crème ordinaire. Au lieu de 200 grammes de sel par kilo de glace, n'en mettez que 125 à 150 grammes.

Toutes les 5 ou 6 minutes, ouvrez la sorbetière, et, avec une spatule en bois, détachez la partie prise contre les parois du moule, et mélangez-la dans la masse, mais



rapidement et sommairement sans triturer le tout comme s'il s'agissait d'une glace ordinaire.

En procédant ainsi, comptez, pour faire prendre nos proportions, sur environ trois quarts d'heure ; ce temps varie suivant la façon dont le sel est réparti dans la glace, suivant la grosseur des morceaux de glace, la température de la pièce où l'on opère, etc., etc.

Quand le café est à point, il s'agit de le maintenir en cet état jusqu'au moment de servir.

Il ne faut donc pas le « sangler » aussi fort qu'une glace ordinaire, laquelle, une fois prise, doit être entourée de glace assez salée et en assez grande quantité pour produire un froid capable de la raffermir encore.

C'est cet entourage de glace qu'on appelle *sanglage*.

Bornez-vous à laisser la sorbetière dans le seau où elle se trouve, en ajoutant un peu de glace.

Si vous sanglez trop, il se forme des glaçons dans le café ; si vous ne sanglez pas assez, il devient trop liquide. Mais mieux vaut ce dernier inconvénient, car il est plus facile de raffermir le café en ajoutant du sel et de la glace, que de faire disparaître les glaçons trop gros qui se seraient formés.

#### DEUXIÈME PROCÉDÉ

On va plus vite en employant la sorbetière américaine. Dans ce cas, salez aussi fort que pour une glace ordinaire, c'est-à-dire à raison de 200 grammes par kilo. De cette façon, le café se glace très vite, en 15 ou 20 minutes, sans prendre l'aspect d'une glace ordinaire qu'il aurait, s'il était travaillé trop longtemps.

Ce procédé n'a d'autre inconvénient — si toutefois c'en est un — que de rendre le café moins foncé, résultat dû à sa trituration.

Quand le café est à point, vous pouvez le faire attendre en le sanglant comme il a été indiqué tout à l'heure.

#### Pour servir

Le café glacé se sert dans des tasses à café ou dans des gobelets de cristal de la taille des gobelets à bordeaux. Tasses et gobelets ne se remplissent guère qu'aux deux tiers.

Au moment de le mettre dans les verres, mêlez-le bien à la spatule. S'il est trop en pommade, il suffit d'y verser quelques gouttes d'eau ou d'essence de café et de mélanger. Cette eau, tombant dans le café à la crème dont la température est inférieure à zéro, a tendance à se prendre aussitôt en glaçons minuscules et rend ainsi au café glacé l'aspect qu'il doit avoir.

MAZARIN



ALIMENT DES ENFANTS

## LES CAFÉS CARVALHO

Pour être véritablement apprécié, le café doit être scrupuleusement choisi et savamment torréfié, afin que ses arômes délicieux se dégagent et nous laissent dans cette douce ivresse que procurent les paradis artificiels.

Les Cafés Carvalho réalisent tous ces desiderata ; livrés en boîtes cachetées, chez tous les bons épiciers et 26, rue Cadet, ils sont devenus le produit idéal pour tous ceux qui les ont goûtés. Bien exiger le nom et la marque sur chaque boîte.



## POURQUOI?

Pourquoi le Cacao Van Houten est-il le meilleur breuvage, sous tous les rapports, pour le repas du matin?

1° Parce qu'il est supérieur pour l'agrément du goût, à tous les chocolats, au thé et au café;

2° Parce qu'il constitue un véritable aliment complet, sain et peu coûteux, et facile à digérer;

3° Par sa facile préparation, une cuillerée à café suffit pour préparer une tasse d'excellent chocolat à l'eau ou au lait.

Quand on n'a jamais consommé le Cacao van Houten, il faut l'essayer de suite; après s'être convaincu de son excellence on se posera alors la question: Pourquoi donc n'ai-je pas pris, il y a longtemps chaque matin, le Cacao van Houten?

~~~~~  
**VELOUTINE** Poudre de Riz Spéciale  
 préparée au Bismuth.  
 Hygiénique, Adhérente, Invisible.  
**CH. FAY**, Inventeur, 9, Rue de la Paix, Paris.  
 ~~~~~

## COURRIER

**L. D.** — Vous trouverez une autre recette d'escargots en novembre 1895.

**Hollande.** — L'insuccès vient sans doute d'un mélange imparfait. Faites d'abord fondre le sucre dans l'eau, versez le sirop sur la gélatine, ajoutez le citron et versez sur les blancs. Ne faites pas attendre plus de 2 ou 3 heures au maximum.

**S. V.** — Pour que le fondant soit lisse et brillant, ne pas le chauffer trop fort et ne pas le laisser former croûte.

**Alsace-Lorraine.** — Nous avons donné en 1895 cette recette du bœuf à la mode.

**Un grand chef dans la peine.** — Salade de pommes de terre : cuire à la vapeur, les couper en rondelles quand elles sont encore un peu chaudes ; assaisonner avec fines herbes, vin blanc, huile et vinaigre et bouillon froid. — Soufflés au fromage : 30 gr. farine, 50 gr. gruyère râpé, 50 gr. parmesan râpé, 4 décil. lait, 3 œufs, 1 cuillerée à café sel, 1/2 cuillerée à café poivre. Une recette a paru en 1896.

**A. B.** — Il y a toutes sortes de petits gâteaux que l'on appelle croquets. Il nous est

vraiment bien difficile de vous renseigner sur celui que vous avez en vue.

**H. F. P.** — Votre four est mal réglé : manque de chaleur en dessous. Cela tient, probablement, à ce qu'on n'enlève pas assez souvent les cendres sous la sole du four. — Poulet chasseur : sauter le poulet, déglacer avec vin blanc et bouillon, ajouter champignons crus coupés en petites tranches, persil, cerfeuil, estragon, 2 tomates grossièrement hachées et Cayenne.

**Comtesse B.** — On verse les vins à droite ; petits verres à droite du grand.

**Bâle.** — Caramels mous : 250 gr. sucre, 1/4 litre crème, 1 décil. essence café, 1/2 jus de citron. Faire fondre le sucre avec un peu d'eau, ajouter citron, puis crème. Faire bouillir, ajouter les trois quarts de l'essence de café et cuire au boulé. Ajouter le reste du café, ramener au boulé et verser sur un marbre ou un plat, avec un cadre qui empêche de s'étaler, sur une épaisseur d'environ 1 centimètre 1/2.

**Nantes.** — Crêpes du mardi gras : 125 gr. farine, 3 œufs, 20 gr. beurre, 1 verre 1/4 lait, fleur d'oranger, rhum, sel. Mêler la farine et les œufs, ajouter le lait bouillant dans lequel on a fondu le beurre et le reste. Cuire dans la poêle sans la graisser.

**Cherche Midi** — Jambon en croûte : faire une pâte avec 3 kil. farine, 500 gr. saindoux et environ 1 litre d'eau. Envelopper le jambon dans la pâte et cuire au four de boulanger. — Potage à la royale : c'est bien cela.

**M. G.** — Si vous ne voulez pas mouler les glaces pour soirées, vous n'avez qu'à prendre la glace dans la sorbetière avec une cuillère à ragoût et à la mettre en pyramide sur une soucoupe. Vous pouvez encore servir dans des petits verres. — Glacière Maréchal ou glacière américaine. — Pour 25 dattes farcies : 60 gr. pistache, 70 gr. sucre, 50 gr. beurre, 1 verre à madère kirsch. Piler les pistaches mondées avec le kirsch, ajouter sucre et beurre. Laisser raffermir et remplir les dattes désossées. Glacer au sucre cuit au cassé comme les quartiers d'oranges.

**Périgourdine.** — Oui, la pâte des muffins doit lever comme celle d'une brioche. — Galettes de plomb sont dures et plates : four pas assez chaud.

## BUREAU DE L'ASSOMPTION

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

Directrice : M<sup>me</sup> 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.



## MARS GASTRONOMIQUE

## POISSON

Le cours du saumon varie peu. Les plus petits pèsent 3 kilos et se vendent de 7 fr. 50 à 8 francs le kilo ; le saumon coupé se tient aux environs de 9 francs le kilo.

La truite saumonée, au-dessus de 3 kilos, vaut environ 8 francs le kilo ; au-dessous de ce poids, elle est rarissime, et on se l'arrache à 12 et 15 francs le kilo.

Ces prix ne baisseront que le jour où les arrivages d'Ecosse seront plus importants.

Petite truite de rivière : 7 à 8 francs le kilo.

Turbot et barbu : 4 à 5 francs le kilo.

La petite sole vaut 4 francs le kilo ; la grosse, 5 francs et 5 fr. 50.

Le petit mulot, moins abondant et fort demandé

en ce temps de carême, vaut 4 fr. 50 à 5 francs le kilo. Mais les gros mulets de Bizerte, très beaux, sont un peu moins chers.

Le bar de Bizerte est également recherché : 4 fr. 50 à 5 fr. 50 le kilo.

Toujours beaucoup de merlans : 1 fr. 75 à 2 francs le kilo.

Beaux maquereaux à 75 et 80 centimes.

La grosse langouste arrive en petites quantités et vaut 5 francs le kilo jusqu'à 1 k. 500 environ ; au-dessus de 2 kilos elle atteint 6 francs et 6 fr. 50, et l'on n'en trouve point tout les jours.

Homard : 3 fr. 75 à 4 fr. 50 le kilo.

Il faut renoncer pour quelque temps, aux écrevisses qui sont de plus en plus vides.

Eperlans : 2 francs la caissette.

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

## Le Vin Désiles

L'influenza n'est vraiment périlleuse que par ses suites. Dans l'épidémie actuelle, on sait que plusieurs personnalités ont succombé à des congestions pulmonaires ou à des maladies du cœur provenant tout simplement de la grippe vulgaire négligée.

Ce sont surtout les enfants faibles, les adultes névrosés, du sexe féminin principalement, et les vieillards débilités dans leur système circulatoire, qui souffrent le plus grièvement des suites de l'influenza.

Pour remédier à ces dangers, aucun agent thérapeutique ne fournira des résultats plus constants que le Vin Désiles, qui, par sa composition habilement pon-

derée, relève le système nerveux, excite l'appétence et l'assimilation, accroît la tonicité musculaire et neutralise les effets néfastes des microbes régnant sur l'organisme. Avec le Vin Désiles, la résistance générale est accrue et la convalescence singulièrement abrégée.

Dr SANDREAU.

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.*

**OBÉSITÉ** GUERISON CERTAINE par les PILULES fondantes de Th. GRAS. Suppriment tout embonpoint. TRES EFFICACES, INOFFENSIVES. Ph<sup>ie</sup> 9, r. Le Peletier, Paris (5 fr. 100)

**H.-J. STUREL**

80, Rue Prony, Paris

Spécialité de Trousseaux et Mouchoirs

Linge ouvrages en tous genres. — Fabrication directe



**LE SERKYS D'ASIE, THE DES SULTANES**

conserve la santé, donne la beauté ; ses vertus incomparables le rendent supérieur à tous les DÉJEUNERS. Extrait avec crème, rhum, fortifiant, antibilieux, rafraichissant, prévient les éruptions de la peau, lui donne la fraîcheur (secret de la beauté des Sultanes au XIII<sup>e</sup> siècle, (Dict. Encyc. des Sciences Médic. T. IX), contre les épidémies et les névralgies en fumigation sèche, efficacité justifiée par 26 ans de succès en Europe. Mdat, Dr De Garda. reims, 32 r. du Marché, Neuilly-Paris. 21 fr., 5 fr. 50. Etr., 25 fr. 75. Dépôt : pharmacie ROBERTS 5, rue de la Paix, Paris.

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

**PIANOS A. BORD**

14 bis, b<sup>d</sup> Poissonnière  
**PARIS**

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

**VENTE, LOCATION & LOCATION-VENTE**

FACILITÉS DE PAIEMENT. — ENVOI FRANCO DU CATALOGUE

Le Gérant : A. DESBOIS.

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