Soufflé de Bananes

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du " Pot-au-Feu "

Mesdames,

Il est aujourd'hui très facile de se procurer des bananes. On en trouve dans toutes les grandes villes, et il est très simple de s'en faire expédier quelques unes. Ce fruit, qui se vend à Paris presque toute l'année, est d'une grande ressource à cette époque où les fruits de la dernière saison, pommes, poires, raisin, sont aussi chers que les fruits vendus en primeurs. La banane, que l'on mange surtout « nature », sert de base à plusieurs entremets. L'un des meilleurs est le soufflé. Il est de préparation très simple, et il suffit de trois ou quatre bananes pour donner économiquement à un soufflé ordinaire une allure exotique toujours fort appréciée.

Proportions.

Pour 6 personnes :

100 gr. de sucre semoule ;
30 — farine de riz, souvent appelée « crème de riz » ;
1/4 litre de lait, soit 2 décilitres 1/2 ;
3 belles bananes ;
3 jaunes d'œuf ;
6 blancs d'œuf ;
1 petite pincée de sel ;
1 cuillerée à café de jus de citron ;
1 petit verre de rhum.

Le jus de citron est indispensable pour faire ressortir le parfum de la banane et en corriger la fadeur.

La bouillie

Je prépare d'abord la « bouillie », nom sous lequel on désigne la pâte des soufflés.

Je mets les jaunes d'œuf et le sucre dans une terrine, et je travaille avec la cuiller de bois pendant cinq ou six minutes, jusqu'à ce que le sucre soit bien fondu et que le mélange ait pris une teinte plus claire.

J'ajoute alors une petite pincée de sel et la crème de riz. Je mélange bien, puis je verse le lait chaud, en tournant vivement avec la cuiller de bois pour amalgamer le tout et éviter que le lait chaud fasse cailler les œufs.

Je mets sur le feu et je chauffe doucement jusqu'à ébullition ; je puis même laisser donner un ou deux bouillons, si la bouillie est trop claire. Mais il est essentiel, pendant tout le temps que la casserole est sur le feu, de remuer la bouillie en promenant la cuiller de bois dans tous les sens, en ayant soin, notamment, de gratter le fond de la casserole pour empêcher la bouillie d'attacher ou de former des grumeaux. La bouillie doit épaissir peu à peu et arriver à consistance de crème épaisse.

Je retire du feu, j'ajoute le rhum et le jus de citron, et je continue à remuer la bouillie avec la cuiller — c'est ce qu'on appelle *vanner* — autant que possible jusqu'à ce qu'elle soit assez refroidie

Ayuntamiento de Madrid

pour ajouter les blancs. Du soin avec lequel on vanne la bouillie pendant qu'elle refroidit, dépend, en partie, la légèreté du soufflé.

Les bananes

J'évite de prendre des bananes trop mûres : outre qu'elles donnent moins de parfum, elles fournissent une purée très liquide qui éclaircit la bouillie. Il faut alors plus de cuisson ; le soufflé est plus sec et a moins de goût.

Les bananes qui conviennent doivent être relativement fermes, tout en étant fondantes. Il faut donc rejeter celles qui ont des taches noires trop accentuées, sur lesquelles le doigt enfonce un peu comme dans un fruit blet. Le nombre des bananes que nous indiquons se rapporte aux bananes de la grande espèce importée, c'est-à-dire mesurant environ 12 centimètres de longueur.

Après avoir débarrassé les bananes de leur peau, je les réduis en purée en les écrasant avec le champignon de bois sur le tamis de crin.

J'incorpore cette purée à la bouillie quand elle est refroidie. La bouillie ainsi préparée peut attendre plusieurs heures. Les blancs d'œuf ne doivent être ajoutés qu'au moment de mettre au four.

Les blancs d'œuf

Quelques instants avant de mettre au four, je bats les blancs d'œuf très fermes ; il faut pouvoir poser dessus, à plat, une fourchette sans qu'elle s'enfonce.

Je mets la moitié environ des blancs dans la bouillie, et je mélange rapidement, à larges coups, en coupant et soulevant la pâte, sans tourner comme pour délayer, ce qui ferait retomber les blancs. Quand le mélange est opéré, je verse le tout dans la bassine ou la terrine où se trouve le reste des blancs, et j'achève d'amalgamer avec les mêmes précautions.

Il faut aussitôt verser dans le moule, puis mettre au four immédiatement.

Le moule

Le moule classique pour les soufflés est la *casserole à soufflé* en argent, qui présente un peu la forme d'un légumier.

A défaut, on peut employer le moule à charlotte qui a, comme on sait, la forme d'une timbale. Mais ce moule, étant plus profond que la casserole à soufflé, complique la cuisson, car il devient difficile de cuire suffisamment l'intérieur sans que le tour soit trop compact, et l'on a peine à se garer de ces deux écueils : ou le soufflé reste liquide au centre, ou il forme une masse trop sèche.

Mieux vaut employer un moule à génoise, profond seulement de 5 à 6 centimètres. Mais comme ce moule en fer blanc n'est pas joli à présenter à table, on peut prendre des moules en porcelaine de même forme, fabriqués un peu pour cet usage, et semblables aux moules pour petits soufflés.

Nos proportions conviennent pour un moule de 20 centimètres de diamètre sur 8 centimètres de hauteur, qu'elles remplissent aux trois quarts.

Je beurre bien tout l'intérieur du moule avec du beurre non fondu, je saupoudre ensuite de sucre glace, puis j'y verse rapidement la bouillie. Je tapote légèrement le moule sur la table pour bien égaliser la surface, et je mets au four.

La cuisson

Il faut un four assez chaud, surtout dessous. Si le four n'est pas assez chaud, le soufflé sèche sans monter ; s'il est trop chaud, le soufflé monte bien, mais il se forme une croûte très colorée qui l'empêche de cuire à l'intérieur.

En tout cas, il faut éviter, au commencement, de mettre le soufflé trop près du foyer, car il colorerait trop.

Ayuntamiento de Madrid

Avec un bon four, il faut de 20 à 25 minutes de cuisson. Au moment de servir, je saupoudre le soufflé avec du sucre glace et je laisse encore deux ou trois minutes à four très chaud pour que le sucre, se caramélisant, glace la surface du soufflé.

Je rappelle que tout soufflé doit être servi au sortir même du four. Si le trajet de la cuisine à la salle à manger est un peu long, il faut le transporter sous cloche chaude, si l'on veut éviter qu'il retombe avant de paraître sur la table.

MAZARIN.

POTAGE A LA CHICORÉE

AU

TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Faites bouillir la quantité d'eau nécessaire au potage. Jetez-y ce qu'il convient de Tapioca-Bouillon. Laissez épaissir. Au moment de servir, ajoutez-y quelques cuillerées de purée de chicorée cuite. Liez avec jaunes d'œuf et un morceau de beurre. Ajoutez une bonne pincée de sel et un peu de muscade râpée. On peut garnir avec de petits croûtons passés au beurre. Diminuer alors la proportion de Tapioca-Bouillon pour tenir le potage plus léger.

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*.

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

POTAGE SOUBISE

MAIGRE

Parmi différentes recettes de potage Soubise, nous avons choisi l'une des plus simplifiées, tout en étant très suffisamment soignée. La proportion de beurre indiquée est indispensable. On considérera du reste que la dépense pour les autres ingrédients est fort minime, et que, dans un potage maigre de cette sorte, le beurre tient une place importante.

Proportions

Pour 7 ou 8 personnes :
4 décilitres de haricots blancs ;
2 — de bon lait ;
2 litres d'eau ;
200 gr. d'oignons épluchés ;
100 — de bon beurre ;
10 — de farine ;
15 — de sel ;
Une pincée de sucre en poudre ;
1 bouquet garni.
Temps nécessaire : *3 heures*.

RÉSUMÉ

Cuire les haricots préalablements trempés.
D'autre part, cuire les ognons sans colorer, dans 40 grammes de beurre. Ajouter farine, lait ; laisser mijoter
Passer en purée le tout, au tamis de crin. Faire dépouiller.
Ajouter le beurre au moment de servir.
Petits croûtons facultatifs.

Les haricots

Ayez de beaux haricots blancs, secs, choisis et triés. Mettez-les, *la veille au soir*, à tremper dans une terrine, en les couvrant de deux fois leur volume d'eau légèrement tiède. Tenez la terrine dans un endroit tempéré.

Ayuntamiento de Madrid

Vous devez, le lendemain, trouver les haricots sensiblement gonflés et ayant absorbé presque toute l'eau. Laissez-les dans ce trempage jusqu'au moment de les faire cuire, qui est 3 heures avant de servir, *au moins*; car il n'y a pas d'inconvénient à les faire cuire à l'avance, si l'on veut se débarrasser. En tout cas, il est essentiel qu'ils aient le temps de tremper 12 heures, en cette saison surtout, avant de cuire.

Pour les cuire, égouttez-les. Mettez-les dans une casserole ou marmite quelconque avec 2 litres d'eau pour les quantités ci-dessus, et un bouquet garni comprenant une forte tige de persil avec ses feuilles, un petit brin de thym et une demi-feuille de laurier. Salez avec 15 gr. de gros sel.

Posez la casserole couverte sur un feu soutenu, et, dès que l'ébullition est déclarée, retirez-la sur un feu très doux pour faire cuire à petit mijotement tranquille et régulier.

Je répète, une fois de plus, que les légumes secs cuisent mieux et plus vite à tout petit feu qu'avec une ébullition forte. Beaucoup de personnes négligent trop cette observation pourtant essentielle.

Les haricots sont cuits quand ils s'écrasent facilement entre les doigts. Comptez environ 2 bonnes heures de cuisson. Pendant qu'ils cuisent, préparez les oignons.

Les oignons

Epluchez les oignons. Coupez très ras la partie de la racine et celle de la tige qui ont un goût trop prononcé. Coupez ensuite l'oignon en deux, puis émincez finement chaque moitié.

Prenez une casserole de grandeur proportionnée en cuivre bien étamé, épaisse, et à bords plutôt hauts. Cette condition est nécessaire pour que l'oignon n'attache pas. Dans une casserole mince on ne peut gouverner sa cuisson et il colore, ce qu'il faut éviter.

Mettez-le dans la casserole avec 40 gr. du beurre indiqué. Couvrez très hermétiquement la casserole, posez-la sur un feu doux, et laissez doucement cuire en remuant très souvent. L'oignon doit fondre et diminuer en prenant une légère teinte bise, produite par la cuisson au beurre; mais, d'aucune façon, il ne doit roussir au point de colorer le fond de la casserole. Il faut donc une cuisson très douce et lente.

Laissez ainsi une heure environ. A ce moment, il doit avoir diminué de moitié et être déjà bien atteint. Saupoudrez alors de la farine indiquée. Remuez en laissant cuire la farine sans colorer pendant 2 ou 3 minutes.

Versez ensuite le lait, tiède ou chaud, petit à petit, en tournant toujours. Ajoutez une pincée de sel, une pincée de sucre en poudre. Couvrez la casserole et laissez de nouveau mijoter tout doucement, à très petit feu, en remuant de temps en temps, jusqu'à complète cuisson. En cette saison, avec les oignons d'hiver, il faut bien encore une demi-heure à trois quarts d'heure. Ils doivent être tout à fait cuits, tendres, s'écrasant facilement sous la cuiller.

A ce point ils sont prêts à passer en purée, comme les haricots.

La purée

Prenez le tamis *de crin*. Le tamis métallique ne serait pas assez fin, et la purée en sortirait grumeleuse. Rigoureusement elle devrait être passée à l'étamine, mais le tamis de crin, dans le cas présent, suffit.

Le tamis étant posé sur une terrine, passez d'abord les oignons en frottant avec le champignon de bois en un mouvement de va et vient, et non pas en rond.

Passez ensuite les haricots par petites quantités et de même façon, en les arro-

Ayuntamiento de Madrid

sant de leur eau de cuisson au fur et à mesure. Passez ainsi toute cette eau de cuisson qui constitue à elle seule le liquide du potage.

Pour dépouiller

Tout étant passé, le dessous du tamis bien raclé, remettez cette purée dans la casserole où ont cuit les haricots, rincée et essuyée.

Posez sur un assez bon feu, et ne cessez pas de remuer avec une cuiller de bois jusqu'à ce que l'ébullition se produise ; sans cela, vous auriez des caillots.

Retirez alors la casserole tout à fait sur le coin du feu pour que la purée ne bouille que d'un seul côté et très doucement, pendant 15 à 20 minutes. Nous avons souvent expliqué que cette façon de faire bouillir s'appelle « dépouiller », parce que cette ébullition partielle chasse sur la partie tranquille du liquide, les impuretés, la graisse, les grumeaux, etc.

Avec une cuiller de métal enlevez doucement cette espèce de pellicule.

Pour servir

Retirez la casserole du feu et mettez-y le reste du beurre, soit 60 grammes, divisé en plusieurs morceaux pour qu'il fonde mieux et plus vite ; mélangez bien et versez dans la soupière. Accompagnez d'une assiette de petits croûtons frits au beurre, si vous voulez. C'est facultatif.

Observation

La purée doit, étant données les proportions de liquide et le temps de cuisson indiqués, être à un point de consistance convenable au moment où elle est remise sur le feu, plutôt légère, mais bien liée pourtant. Si on la trouvait trop claire, il n'y aurait qu'à la faire bouillir un peu plus longtemps, en tournant, pour la réduire et l'épaissir.

La vieille Catherine.

AGNEAU CHARMOIS

Au concours agricole annuel qui vient de se tenir au Champ de Mars, le prix d'honneur a été décerné pour la quatrième fois à un producteur dont les petits agneaux de race *charmoise* sont les plus beaux et les meilleurs du monde.

Nous nous sommes réservé pour quelque temps une partie des gigots de cet éleveur renommé.

Les gigots que nous offrons à nos abonnés pèsent environ 5 livres ; ils portent tous une marque assurant l'authenticité de leur provenance.

Prix : *Paris à domicile :* 9 francs.

Province, *franco en gare :* 10 francs.

Pour l'étranger, nous ajouterons la différence de port. Mais nous devons faire remarquer que, dans certains pays, la viande de boucherie ne peut entrer qu'accompagnée d'un certificat d'origine qui coûte 3 fr. 60.

NOS POULARDES TRUFFÉES

Nous continuerons jusqu'à Pâques, à livrer à nos abonnés des poulardes truffées :

Pour 6 personnes : **15 francs** ;
» *10* » **25** ;
» *15* » **35**.

Toutefois, nous nous réservons de majorer ces prix de 1 à 2 francs dans le cas où la hausse probable des truffes nous y obligerait.

La saison des pâtés de grives des Cévennes est finie. Nous ne pouvons plus en fournir.

Ayuntamiento de Madrid

Pour Raccommoder les Œufs à la Coque

Point n'est besoin de marcher sur les œufs pour les casser ; aussi arrive-t-il assez souvent, même aux personnes les plus adroites, de constater une fêlure dans un œuf qu'elles s'apprêtent à cuire à la coque. Il devient alors hasardeux de l'employer pour cet usage, car, dès qu'il est dans l'eau bouillante, une partie du blanc s'écoule par la fente qui s'élargit parfois au point d'amener une brisure complète.

Voici un moyen fort simple d'empêcher un œuf fêlé de se vider dans l'eau bouillante. Il suffit, au moment de le cuire, de bien frotter la coque, avec un citron coupé, sur la partie fendue et un peu au delà, car la fente s'allonge toujours à la chaleur.

Vous pouvez alors, sans crainte, plonger l'œuf dans l'eau bouillante, en évitant, bien entendu, de provoquer de nouvelles fêlures en le laissant tomber dans la casserole. Pour cela, le mieux est de poser l'œuf sur une cuiller et de le descendre ainsi doucement au fond de la casserole. La fente ne s'élargit pas et il ne s'écoule aucune partie de l'œuf qui reste absolument lisse et intact.

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

Menus

ŒUFS BROUILLÉS AUX POINTES D'ASPERGES
VEAU DU CHEVAL BLANC
ROSBIF FROID
BISCUIT ROULÉ

POTAGE D'ABATTIS AU TAPIOCA-BOUILLON BOUDIER
MACARONI FOURRÉ
SELLE D'AGNEAU ROTIE
PURÉE DE CHICORÉE
SOUFFLÉ DE BANANES

ŒUFS POCHÉS AU GRATIN
FILETS DE SOLE ORLY
POMMES DE TERRE A LA ROTHSCHILD
FLAN D'ORANGES

POTAGE SOUBISE
TIMBALE DE GNOCCHI
PILETS ROTIS
CARPE A L'ALSACIENNE
HARICOTS VERTS A L'ANGLAISE
GATEAU REINE DE SABA

HORS D'ŒUVRE
POULET GRILLÉ A LA DIABLE
TOURNEDOS GARNI DE POINTES D'ASPERGES
CAROTTES NOUVELLES A LA CRÈME
PAVÉ AU CHOCOLAT

POTAGE CRÈME D'ASPERGES
TIMBALE DE FILETS DE SOLE A L'AMBASSADRICE
SELLE DE MARCASSIN SAUCE VENAISON
RIS DE VEAU A LA TOULOUSE
PINTADES ROTIES
PETITS POIS NOUVEAUX A LA PARISIENNE
GLACE A L'ORANGE

ŒUFS EN COCOTE
RAIE AU BEURRE NOIR
POMMES DE TERRE AU FROMAGE
CRÈME A LA VANILLE

POTAGE PARMENTIER
TOURTE PÉRIGOURDINE
CRESSON EN ÉPINARDS
GATEAU DE RIZ AUX AMANDES

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

Ayuntamiento de Madrid

VEAU DU "CHEVAL BLANC"

Très appétissante recette de cuisine un peu rustique, des plus simples et des plus rapides à exécuter. L'ail détournera peut-être certaines personnes d'essayer ce plat, mais nous ferons observer qu'on n'emploie la gousse indiquée qu'avec grande réserve, et qu'on peut, à la rigueur, s'en dispenser absolument. En ce cas, on sacrifie une partie du caractère du plat.

Proportions

Pour 4 ou 5 personnes :

500 gr. environ de rouelle de veau ;
30 — de beurre ;
5 cuillerées de bonne huile d'olives ;
1 — de persil haché ;
2 — à café de moutarde de Dijon ;
1 gousse d'ail ;
Sel, poivre.

Temps nécessaire : *20 minutes.*

Se sert entouré de petites pommes de terre sautées au beurre.

Le veau

Faites couper une jolie tranche comme un bifteck, dans la rouelle de veau, un peu mince de préférence ; soit de 1 centimètre et demi à deux centimètres d'épaisseur. Si vous avez besoin d'une plus forte quantité de veau, il faut faire couper plusieurs tranches pour garder toujours cette même épaisseur.

Il est absolument préférable de prendre le veau la veille, afin de le laisser plus longtemps mariner.

La marinade

Mettez le veau dans un plat, saupoudrez-le de sel fin et poivre moulu. Arrosez-le de deux cuillerées d'huile d'olives, tout simplement. Plusieurs fois dans la journée, retournez-le pour qu'il soit également imbibé d'huile. Gardez le plat dans un endroit tempéré.

La cuisson

Prenez une casserole de cuivre étamé, à fond large et bords bas, dite sauteuse. Mettez-y le beurre, soit 30 gr., et faites-y couler un peu de l'huile de la marinade, à peu près une cuillerée pour les proportions actuelles.

Posez la casserole sur un feu assez vif. Dès que le beurre est fondu et bien chaud, mettez la tranche de veau. Laissez prendre une couleur dorée, avant de retourner la viande, soit 5 minutes environ de cuisson pour ce premier côté. Puis, faites également colorer l'autre côté, pendant à peu près le même temps, sans piquer la viande avec une fourchette, ce qui ferait sortir le jus ; soulevez-la de temps en temps pour que le beurre passe bien dessous.

Au bout de ces 10 minutes environ, le fond de la casserole doit être tout bruni, mais pas noir, ce qui indiquerait trop de chaleur. Modérez alors le feu un peu plus, et laissez encore cuire et achever de dorer partout, en retournant alternativement la tranche de veau, pendant encore 5 minutes à peu près. Le veau doit être bien cuit, mais point desséché ; ce temps est

Ayuntamiento de Madrid

donc suffisant avec un feu soutenu ainsi qu'il convient.

Pendant la cuisson du veau, vous préparez la sauce.

La sauce

Prenez un plat du service, assez grand pour contenir, autour du veau, la garniture des pommes de terre. Faites-le chauffer. Coupez la gousse d'ail en deux ; frottez-en le fond du plat, plus ou moins fortement, selon les goûts. Mettez dans le plat le persil haché, la moutarde et l'huile d'olive, soit 3 cuillerées d'huile, pour les proportions actuelles ; une bonne pincée de sel et poivre.

Posez le plat sur un endroit chaud du fourneau, et, avec une fourchette, mélangez bien ces différents ingrédients.

Le veau étant cuit à point, enlevez-le de la casserole, en l'égouttant, et posez-le sur le plat.

Vivement, débarrassez la casserole de *toute la graisse*. Versez-y deux cuillerées à bouche d'eau chaude, remettez sur un bon feu, et, rapidement, promenez le dos d'une cuiller au fond de la casserole pour dissoudre tout le gratin doré qui s'y est aggloméré et qui fournit le meilleur jus possible. Avec le pinceau à dorer on fait cela encore mieux.

Quelques secondes d'ébullition générale suffisent.

Versez alors ce peu de jus tout bouillant sur le veau. Mélangez vivement en deux ou trois coups de fourchette avec le reste de la sauce, et entourez avec les pommes de terre qui doivent être posées sur cette sauce et légèrement humectées. Servez bien chaud.

Les pommes de terre sautées

500 gr. de pommes de terre ;
50 — de beurre.
Temps nécessaire : *une heure*.

Si vous avez des petites pommes de terre nouvelles, il faut ne pas les peler au couteau, mais simplement les gratter avec le tranchant du couteau, les laver et bien les essuyer une à une ensuite pour les sécher complètement.

Si vous ne disposez que de pommes de terre récoltées en automne, il faut, après les avoir pelées, les couper en morceaux égaux de 3 centimètres carrés, environ.

J'ajoute qu'il est préférable d'employer de bonnes pommes de terre d'hiver bien saines, bien farineuses, plutôt que de petites pommes de terre nouvelles, de qualité incertaine, trop hâtives, qui, à la cuisson, se rident et restent aqueuses et molles.

La cuisson

Prenez une casserole large de fond, en cuivre ou en fer étamé, en tous cas épaisse pour ne pas brûler.

Mettez-y les trois quarts du beurre environ, et, dès qu'il est seulement fondu, ajoutez les pommes de terre. Laissez, sans couvrir la casserole, sur un feu très modéré. Ne remuez pas les pommes de terre avec une fourchette ni une cuiller, mais sautez la casserole fréquemment.

Il faut une évaporation lente et continue de l'humidité renfermée dans la pomme de terre. Si l'on presse trop la cuisson sur un feu trop fort, la pomme de terre fait croûte au début et cette humidité reste à l'intérieur. On a alors des pommes de terre dures, comme brûlées, fort déplaisantes au goût. Ce n'est qu'à la fin de la cuisson que la pomme de terre doit peu à peu colorer ; à ce moment elle est devenue farineuse et absorbe le beurre de la cuisson. Ce beurre doit jusqu'à la fin garder sa couleur blonde de beurre fondu ; il ne faut jamais qu'il tourne au brun, ce qui indiquerait trop de chaleur pour le feu, et communiquerait un goût de graillon aux pommes de terre.

Ayuntamiento de Madrid

Ajoutez le reste du beurre, par petits morceaux, successivement, vers la fin de la cuisson, c'est-à-dire après la première demi-heure. Si l'on met tout le beurre pour commencer, il fait huile de friture et les pommes de terre ne rendent plus aussi facilement leur humidité. De plus, le liquide gras est gênant pour faire sauter la casserole. En l'ajoutant ainsi peu à peu, le beurre est bien mieux absorbé par les pommes de terre, au moment où ayant évaporé leur humidité elles sont plus féculentes.

Saupoudrez d'une bonne pincée de sel avant de retirer de la casserole.

La Vieille Catherine.

POUR DÉTACHER LES PARQUETS

C'est un mauvais système d'employer la paille de fer pour enlever les taches grasses des parquets. Cette paille, ne produisant que des rayures à intervalles plus ou moins rapprochés, n'atteint pas toute la surface du bois. On obtient un meilleur résultat en râclant le parquet avec un simple morceau de verre qui permet d'enlever complétement toute la couche de cire.

Mais, presque toujours, les taches de graisse reparaissent après une seule opération. Il faut alors recommencer le traitement ; c'est-à-dire gratter de nouveau à fond puis remettre de la cire.

Chaque nouvelle couche de cire pompe une partie du corps gras qui imprègne le bois et qui, après trois ou quatre opérations, a entièrement disparu.

Il faut bien se garder, dans l'espoir d'activer le résultat, de laver le parquet avec de la benzine : ce « perfectionnement » n'aurait d'autre résultat que de contrarier l'action de la cire.

Dutuyau.

BISCUIT ROULÉ

On voit fréquemment chez les pâtissiers une sorte de biscuit affectant la forme d'un rouleau de 8 à 10 centimètres de diamètre, dont chaque bout laisse apparaître en cercles réguliers la confiture qui s'y trouve renfermée. On peut, dans cet ordre d'idées, préparer des gâteaux différant assez les uns des autres par la façon dont ils sont garnis et décorés. Voici le type le plus simple qui présente le grand avantage de pouvoir s'improviser en une demi-heure : il suffit d'avoir des œufs, de la farine et une confiture quelconque.

Proportions

Pour 6 ou 8 personnes :
100 gr. de farine ;
100 — sucre semoule ;
3 œufs ;
2 petits verres de rhum, de kirsch ou d'essence d'orange ;
5 ou 6 cuillerées de marmelade d'abricots ou d'une confiture quelconque.

La pâte

Mettez les jaunes d'œufs et le sucre dans une terrine et travaillez avec la cuiller de bois pendant 4 à 5 minutes, de manière que le sucre soit bien fondu, et que le mé-

Ayuntamiento de Madrid

lange forme une espèce de crème bien lisse. Ajoutez alors le parfum, puis la farine, et mêlez bien.

Battez les blancs d'œufs en neige très ferme et ajoutez-les. Mêlez, comme nous l'indiquons toujours, rapidement et à larges coups, en soulevant et en coupant la pâte. La cuiller de bois n'est pas bonne pour ce mélange : il faut une spatule ou, à défaut, une carte de la taille d'une grande carte de visite. Vous obtenez ainsi une pâte assez épaisse.

Pour dresser la pâte

Prenez une feuille de papier écolier mesurant environ 30 centimètres de longueur sur 25 centimètres de largeur. Posez-la sur une plaque de tôle sans la beurrer, puis étendez la pâte dessus.

Pour cela, si vous avez une poche à douille (avec douille d'environ 1 centimètre de diamètre), mettez la pâte dans la poche et, pressant dessus, faites sortir la pâte de façon à former un cadre de pâte à environ 1 centimètre du bord du papier. Vous disposez ensuite le reste de la pâte en bandes tranversales à intervalles aussi égaux que possible. Il ne vous reste plus qu'à passer le dos d'une cuiller sur le tout pour combler les vides qui existent entre les bandes de pâte et égaliser la surface.

A défaut de poche à douille, vous étendez la pâte simplement avec une cuiller.

Faites cuire à four très doux pendant 20 à 25 minutes.

La pâte doit monter très peu, sans s'étaler et peu colorer. Quand elle est cuite, la surface du biscuit doit être seulement de nuance chamois.

Pour terminer

Tout de suite après avoir sorti du four, renversez la plaque sur le marbre ou sur la table, et enlevez le papier qui se détache très facilement du biscuit. Sur le côté du biscuit qui touchait au papier étendez cinq ou six cuillerées de confiture, puis roulez le biscuit sur lui-même dans le sens de la longueur, comme si vous rouliez une serviette. Il importe de faire tout cela au sortir du four, car si le biscuit n'est plus assez chaud quand on le roule, il prend moins facilement la forme qu'on lui donne et se casse.

Posez cette espèce de saucisson sur un tamis, afin que l'air circulant autour pendant qu'il refroidit l'empêche de se ramollir.

Pour décorer

Vous pouvez enjoliver le biscuit de la manière suivante.

Quand il est encore un peu tiède, délayez sur le feu un peu de marmelade d'abricots avec de l'eau ou du vin blanc — auquel vous pouvez ajouter un peu du parfum que vous avez mis dans la marmelade de l'intérieur — de façon à obtenir un sirop épais.

Le biscuit étant posé sur la table, badigeonnez toute sa partie supérieure avec ce sirop, puis roulez-le sur du sucre cristallisé. Le biscuit étant ainsi retourné, badigeonnez de même le reste de sa surface qui se trouve maintenant au-dessus et roulez de nouveau dans le sucre cristallisé qui le pointille ainsi sur toute sa surface, sauf sur la tranche de chaque bout.

MAZARIN.

ALIMENT DES ENFANTS

Ayuntamiento de Madrid

LA CUISINE AU THÉATRE

Parmi les réflexions d'ordres divers que suscite la pièce à succès dont on cause depuis trois mois, *Cyrano de Bergerac,* il en est une fort typique. Beaucoup de personnes paraissent s'étonner du rôle assez fréquent que la cuisine joue au théâtre ; quelques-unes, même, se plaisent à affirmer qu'il suffit parfois d'un dîner mouvementé ou d'une recette originale pour faire accepter une mauvaise comédie. C'est aller un peu loin. La fameuse recette de salade japonaise dut avoir une influence médiocre sur la réussite de *Francillon* ; on peut en dire autant, je crois, de la cuisine de M. Rostand, supérieure, du reste, à la généralité de la cuisine en vers, bien que l'auteur ait négligé — simple licence poétique — de mentionner le sucre indispensable à la préparation des tartelettes amandines.

L'expérience nous oblige à reconnaître néanmoins que les repas de théâtre sérieux sont parfois un élément de succès. Mais l'emploi de ce « moyen dramatique » est assez récent.

En effet, on mange peu dans l'ancien répertoire ; et, jusqu'en ces dernières années, on mangeait fort mal. Molière, lui-même, semble avoir attaché peu d'importance au repas du *Bourgeois gentilhomme* ; et, par respect pour la tradition, le souper de *Don Juan* fut longtemps un festin de carton. C'est, croyons-nous, à l'acteur Monrose, que revient la gloire de l'avoir modernisé en découpant le premier vrai poulet sur la scène de la Comédie-Française. Quant à la *Partie de chasse de Henri IV*, de Collet, où certain dîner de paysans tient une assez large place, nos aïeux ne remarquèrent sans doute point que c'est la pièce de l'époque où l'on mange le plus.

Le père Dumas fait souvent manger ses personnages, mais il ne leur en laisse pas le temps ; la rapidité de l'action et la surabondance des faits obligent à bâcler les repas en trois minutes.

Même absence de scrupules gastronomiques dans l'œuvre de Victor Hugo et de Dumas fils. Le souper funèbre de *Lucrèce Borgia*, celui, plus gai, de la *Dame aux Camélias*, furent longtemps aussi négligés comme mise en scène que le déjeûner de l'oncle Van Buch et de son neveu dans *Il ne faut jurer de rien.*

*

Le *Duc Job*, de Laya, représenté à la Comédie-Française en 1859, semble marquer l'avènement de la cuisine au théâtre. A certain moment, le duc déjeune avec son neveu. Provost père et Got, qui tenaient ces deux rôles, imaginèrent de se faire servir un vrai pâté, et de manger sérieusement pendant quatre ou cinq minutes Ce repas lança la pièce. Le succès fut tel aux premières représentations que les acteurs s'ingénisèrent à corser encore leur appétit ; Provost, qui était diabétique, demanda au garçon d'accessoires du pain et des côtelettes cuites, conformément aux ordonnances de son médecin.

Ce paté, dévoré sur la scène, creusait tous les estomacs du balcon ; les jours où l'on donnait le *Duc Job*, les soupeurs s'écrasaient au café du Théâtre Français et au restaurant de la Galerie d'Orléans. Le fait que l'on n'avait point prévu, parut, à la réflexion, tout naturel; c'est, en somme, une manifestation spéciale de ce besoin de manger qui s'empare peu à peu de nous, en présence d'une personne à table.

L'expérience fut mise à profit. A partir de ce jour, le poulet de carton démontable fut banni du répertoire de la Comédie-Française ; et, lorsqu'on monta l'*Ami Fritz*, la mise en scène du dîner fut particulièrement soignée. Il y avait une vraie bisque, un pâté de foie gras authentique, et des gelinottes fabriquées avec des cuisses de poulet. On se résigna, pourtant, à servir un brochet en brioche, à cause des arêtes, sans doute. Mais ce petit truquage était largement compensé par le naturalisme du cerisier où l'on vit Mlle Reichenberg cueillir de vraies cerises, remplacées, quand la saison l'exige, par de

Ayuntamiento de Madrid

petites boules tournées dans de la poire et piquées sur un fil de fer.

Chaque représentation de l'*Ami Fritz* coûte de ce chef, 26 ou 27 francs.

A côté de l'*Ami Fritz* qui semble tenir jusqu'ici le record des pièces où l'on mange, on peut citer le repas de *Germinie Lacerteux*, fort difficile à régler, qui fut un succès pour Mme Réjane, servant, avec sa grâce inimitable, quatorze petites filles ; la « collation » de *Gringoire*, le souper de *Divorçons*, etc. Notons, en passant, que M. Sardou, quoique fort expert en cuisine, met assez rarement ses personnages à table. Là, du reste, comme en toutes choses, il pousse jusqu'au scrupule ce souci de la vérité historique dont il donna une preuve amusante à ceux qui lui reprochèrent jadis de faire manger Théodora avec une fourchette.

*

Les repas de comédie, qui intéressent tant le public, n'amusent point toujours les acteurs. Pour beaucoup c'est un supplice de mesurer leurs bouchées ; d'autres, à l'estomac délicat, se résignent à ne pas dîner pour faire plus d'honneur au repas de la pièce : tel Coquelin cadet, lorsqu'il jouait le rôle d'Annibal dans l'*Aventurière*. Car le public n'aime pas à voir escamoter les morceaux ; de même, il veut des verres en cristal ; il se méfie des gobelets, fussent-ils en or.

Par contre, si l'on en croit les potins de coulisse, certains artistes adorent les rôles qui leur permettent de dîner aux frais de leur directeur. On ne saurait leur reprocher cet amour de l'économie, car c'est peut être un reste d'habitude contractée dans les jours de détresse. Tous ceux qui ont vu les *Trois gars de Normandie* à l' « Ecole Lyrique » de la rue de La Tour d'Auvergne se rappellent le succès de Daubray, demandant d'un geste au public de lui accorder le temps de manger en silence la soupe aux choux qui fumait sur la scène. Toute la troupe était alors dans une dèche noire, et, plus d'une fois, paraît-il, cette soupe aux choux fut pour Daubray, alors à ses débuts, et ses camarades, la seule de la journée.

Terminons par une anecdote qui, par certains points, touche à notre sujet et qui a le mérite d'être des plus authentiques.

C'était à l'époque pas très lointaine, où le substantif *gigolette* — sorti d'un théâtre de drame — avait son plein succès. On sait généralement ce qu'il signifie, mais une maîtresse de maison plutôt austère, femme d'un de nos personnages politiques les plus en vue, l'ignorait. Autrement elle n'eût pas inscrit sur le menu d'un de ses dîners la salade gigolette, création du moment, et dont le *Pot au-Feu* avait eu le devoir de donner immédiatement la recette à ses abonnés. Et voilà qu'elle entend deux de ses invités, penchés sur le menu, murmurer : « oh, c'est drôle ! gigolette ? chez madame X... ! » Les convives partis, Mme X demande à son mari une explication qui lui est fournie avec des réserves oratoires et parlementaires.

La salade était bonne. Sur le menu suivant, elle figurait encore, mais sous ce titre : Salade Bérenger.

Moralité : on peut être un peu collet monté et tout de même avoir de l'esprit.

F. H.

PURÉE DE CHAMPIGNONS

Un certain nombre de nos abonnés ont dû trouver encarté dans leur dernier numéro un petit bulletin rose signalant une erreur qui pouvait exister dans la recette de la purée de champignons, par suite d'un accident survenu à la fin du tirage.

Nous engageons ceux qui n'y auraient point pris garde à vérifier — sans remettre à plus tard — leur numéro du 1er mars. Dans les proportions de la purée de champignons, page 75, colonne 1, le lait doit figurer pour 1 DÉCILITRE et non pas pour une cuillerée à café, comme il est indiqué sur certaines exemplaires par suite de l'interversion de deux lignes.

Ayuntamiento de Madrid

CHIFFONS

La coiffure des tout jeunes bébés.

Pour succéder aux capotes d'hiver, en velours ou en drap, bientôt trop lourdes et trop chaudes, on fait des amours de béguins, légers et douillets à la fois, et bien appropriés à la période de demi-saison qui commence.

Rien de plus facile à confectionner pour une maman un peu adroite, que ces petits bonichons aux formes assez rudimentaires qui ne comportent plus le laitonnage, le bavolet raide et tout l'apprêt, toute la façon spéciale caractérisant autrefois les chapeaux de bébés.

Il y a d'abord le bonnet à trois pièces, taillé sur des dimensions un peu vastes, connu surtout sous le nom de bonnet américain, et qu'on a vu beaucoup l'hiver, en lainage assorti au manteau, avec le bord en fourrure. Cette même forme, d'une simplicité toute naïve, mais bien pratique, est rendue plus coquette par l'arrangement suivant. Une jolie mousseline de gaze de soie brodée, blanche, doublée de soie bleue-ciel, rose, ou également blanche.

Il faut choisir un tout petit dessin à semis bien couvert. Tout le tour du bonnet est garni d'une ruche en mousseline de soie blanche, prise en double et bien fournie, non pas floche comme un volant, mais serrée, touffue et résistante. Cette ruche, assez volumineuse sur le sommet de la tête, diminue graduellement sur les côtés jusqu'à la nuque où se niche un petit nœud de ruban. Devant et presque au milieu du bonnet une mignonne tête de plume blanche frisée émerge en panache d'un chou de ruban blanc dont les coques régulièrement disposées, figurent une petite couronne. Ce chou repose presque tout entier sur le bonnet même et laisse à la ruche son effet neigeux intact. Brides et ruban plus étroit.

On le voit, ce modèle est d'une exécution extrêmement abordable. Un peu plus compliquée est celle du suivant. La forme, d'un seul morceau, toute coulissée en rond, en surah très souple. Au bord, toujours la ruche en mousseline de soie, mais plus légère, bien moins serrée que dans le modèle précédent; tenant, en fait, plus du volant que de la ruche, afin d'éviter, près du surah coulissé, l'effet lourd que produirait ainsi le rapprochement des deux étoffes tassées sur elles-mêmes. Niché dans la mousseline de soie, devant un peu sur le côté, un chou en ruban très étroit de satin blanc, de ce ruban assez étroit pour être passé dans une engrelure ou une coulisse. Ce chou peu touffu sert de pied à un autre chou aux bouclettes encore plus longues, plus légères et soutenu de manière à figurer une petite aigrette de ruban par un fil de laiton bien flexible, afin de garder toute la souplesse indispensable.

*

Beaucoup de petites ruches Tom-Pouce sur les robes, sur les manteaux, même sur les chapeaux.

Le plus généralement, ces petites ruches ne sont pas, à parler exactemeut, ruchées sur elles-mêmes. Si, par exemple, il s'agit d'un ruban de taffetas ou de velours, large d'un à deux centimèttes, c'est simplement par un fil passé au milieu et fronçant le ruban, que le mouvement de tuyautage est obtenu.

Ces petits ruchés, ou ces froncés plutôt, sont disposés sur les robes à la façon d'un galonnage. Ils décrivent des dessins fort com-

Ayuntamiento de Madrid

pliqués, même, et c'est une des plus récentes et des plus élégantes nouveautés.

Voici même qu'on les utilise sur les jupons de dessous. Disons d'abord que ces derniers se font, en ce moment, très longs, presqu'au ras du sol, afin de soutenir les jupes qui sont si longues devant et sur les côtés, qu'elles font plus que poser sur le sol. Ce n'est pas pour ballonner et élargir que les couturières réclament de la longueur aux jupons, mais simplement pour empêcher le bas des jupes, actuellement sans crin ni doublure ferme, de rentrer en dedans.

Pour juponner convenablement, les jupons doivent être taillés sans aucune ampleur du haut. Beaucoup, comme les jupes, sont coupés en forme et leurs volants remontent derrière, décrivant la courbe très à la mode en ce moment pour toutes les garnitures des jupes. Ces volants sont presque toujours en taffetas plissé, pour les jupons courants et pratiques. Voici un gentil modèle: en taffetas plissé rose et noir. Un unique volant plissé l'entoure ; haut de 30 cent. environ devant, il augmente graduellement sur les côtés pour atteindre derrière une hauteur de 50 cent. à peu près. Le bord du volant n'est pas découpé, mais bordé d'un petit fronçonné en ruban de taffetas noir, qui tient ouverts les plis du volant et produit un joli effet de frou-frou. Même petit froncé de ruban sur la tête du volant.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

Bi-métal. — Non seulement le Bi-métal permet de faire une merveilleuse vaisselle qui éloigne tout danger pour les aliments qu'elle sert à préparer et donne ainsi une cuisine saine et savoureuse, conservant aux mets tout leur arome; mais elle contribue, par ses tons d'or et d'argent, à l'ornement des tables les plus élégantes. Les services à thé et à café obtiennent un succès sans précédent.

Catalogues : 30, boulevard des Capucines.

FORMULE PARFAITE

L'un des principaux mérites du *Vin Mariani* est la simplicité de sa composition. En associant — voilà vingt six ans — l'extrait quintessencié de la feuille de Coca au plus généreux vin de France, Mariani a, le premier, réalisé le tonique idéale, celui qui exerce une action durable sur l'économie tout entière, sans amener aucune réaction fâcheuse ; qui réunit à la saveur la plus délicieuse le pouvoir reconstituant le plus sûr, que le plus difficile palais désire comme une gourmandise, sans jamais s'en fatiguer. Et il convient à tous les âges, répandant partout où coule sa sève ardente la force, la santé la vigueur.

LES CAFÉS CARVALHO

Purs, exquis et parfumés, ils sont incomparables. La falsification n'a pas de prise sur eux puisqu'ils sont vendus en boîtes cachetées ; pour la même raison, le poids est toujours scrupuleusement exact.

On les trouve dans les bonnes épiceries et 26, rue Cadet. Bien exiger le nom et la marque sur chaque boîte Les cafés Carvalho sont vendus par boîtes de 125, 250, 500 grammes et un kilogramme.

COURRIER

Tunisie — On nous indique ce mode de préparation des olives à la chaux. Pour 50 kilos d'olives, 2 kilos chaux et 2 kilos sel de soude qu'on fait fondre dans de l'eau chaude contenant 8 kilos cendres de bois. La quantité d'eau doit être telle que le liquide marque 8 degrés au pèse-sel. Y mettre les olives 5 à 6 heures, jusqu'à ce qu'en les entaillant on voit la chair attaquée jusqu'au noyau. A ce moment, les sortir et les mettre dans l'eau fraîche qu'on renouvelle matin et soir pendant 5 jours ; puis les mettre dans l'eau salée, de façon qu'elles soient couvertes et se conservent bien. On peut aromatiser cette eau en la faisant bouillir d'avance avec épices, berbes, écorce d'oranges, feuilles de laurier et la laisser refroidir. Elle doit marquer 5 degrés au pèse-sel. Ne

Ayuntamiento de Madrid

jamais toucher les olives avec les mains, mais avec des pochons ou passoires en bois ou en fer battu.

M K. — Flan au lait : 200 gr sucre, 7 œufs entiers, 1 litre lait, vanille, orange, etc. Délayer le sucre avec les œufs, ajouter le parfum et le lait bouillant ; cuire au four dans un plat de porcelaine.

Avenue Gabriel. — Nous ne connaissons pas de recueil semblable recommandable. — Un gâteau reste compact et non cuit à l'intérieur quand il est trop saisi par la chaleur qui forme une croûte empêchant la chaleur d'y pénétrer à l'intérieur.

A. L. — Nous n'avons point cela.

A. G. — Nos huîtres extra sont absolument semblables à celles des grands restaurants. Mais n'oubliez pas que certaines variétés, les Belon par exemple, et les Ostende sont naturellement plus petites que d'autres. De même, les Cancale sont plus grosses que les Marennes. — Nous pouvons vous envoyer des pâtés de saumon et des écrevisses. Mais nous ne vous conseillons pas les écrevisses en ce moment, c'est l'époque où elles sont le moins pleines et le plus chères.

Une abonnée qui a oublié de signer. — Petites galettes salées : 175 gr. farine, 125 gr. beurre, 10 gr. sel, 1/2 décil lait. Fondre le beurre dans le lait avec le sel et amalgamer rapidement la farine. Laisser reposer deux heures. Etendre au rouleau, couper à l'emporte pièce, dorer au lait, saupoudrer de sel fin et cuire à four très chaud.

D. T. — Il est difficile d'apprécier exactement la composition de certains gâteaux secs ; il faudrait des essais et des tâtonnements. — Drouet, 72, avenue Parmentier.

Une Polletaise — Compagnie Coloniale, avenue de l'Opéra. — Crème sabayon : 1 jaune et un œuf entier, 2 cuillerées sucre semoule, 2 décilitres vin blanc ou lait. Délayer le sucre avec les œufs, mouiller et monter au bain-marie jusqu'à ce que le mélange forme une mousse un peu épaisse. Si le sabayon est au lait, ajouter hors du feu, un verre à madère de rhum, kirsch, etc.

Une mère de famille. — Revoyez votre collection, nous avons plusieurs fois donné ces explications sur la cuisson du sucre, et vous trouverez des indications assez complètes sur les sirops de fruits. — Pour employer les conserves de fonds d'artichauts, mettre les artichauts et leur liquide dans une casserole. Ajouter 1 litre d'eau par boîte d'un litre, faire chauffer sans bouillir. Egoutter entre deux linges, saler, beurrer un sautoir, mettre dessus les artichauts, ajouter du beurre sur ces derniers et passer 10 minutes au four. Les saupoudrer avec une sauce quelconque. — Quant à l'ananas conservé, il n'y a qu'à le manger tel quel en ajoutant, si l'on veut, du sirop et du kirsch au jus qui se trouve dans la boîte. — Vous pouvez remplacer 200 gr. de tomates fraîches par environ 2 cuillerées de conserve, mais cela dépend de la conserve et il est facile d'apprécier la quantité nécessaire qui peut varier de quelques grammes sans inconvénient. — Vous pouvez préparer le sanglier comme du chevreuil, avec une sauce venaison.

J. M. — On met souvent « à la russe » des plats qui ont un tout autre nom. Généralement, le poisson à la russe est un poisson froid que l'on entoure de laitue, pois, haricots verts, œufs durs. Sauce à l'huile et au vinaigre. — Relisez le dernier numéro.

Vésinet. — Temps de cuisson des rôtis : bœuf, mouton, agneau, 30 minutes par kilo ; veau, 50 minutes ; porc, 60 ; poulet en chair, 35 ; poulet gras, 40

Rue de Provence. — Merci de votre observation. Mais permettez-nous de vous dire que votre erreur est complète ; nous sommes à votre disposition pour vous le prouver.

A. L., Rennes. — La pâte du pudding n'est sans doute pas assez desséchée avant d'y ajouter les œufs. L'eau du bain-marie n'a pas été tenue assez régulièrement au degré indiqué ; non pas l'ébullition franchement déclarée, mais un frissonnement très accentué. C'est donc, probablement, la pâte et la cuisson qui sont en défaut.

M. G. — Les cerises dont vous parlez sont glacées au fondant ; elles n'ont rien de commun avec les cerises en chemise. La recette, difficile à résumer, paraîtra. - Demandez le prospectus 332, rue Saint-Honoré.

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

BUREAU DE L'ASSOMPTION
36, boulev. 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.

Ayuntamiento de Madrid

MARS GASTRONOMIQUE

POISSON

Le saumon est toujours fort cher, et il est à peu près certain que les prix vont encore augmenter. Les plus petits saumons pèsent au moins 3 kilos et valent de 7 à 9 francs le kilo ; le saumon coupé, 9 à 10 francs.

La truite saumonée, au-dessus de 3 kilos, vaut de 8 à 9 francs le kilo ; au-dessous de ce poids, 12 à 14 francs le kilo.

Petite truite de rivière : 8 à 9 francs le kilo

Le turbot et la barbue se sont maintenus jusqu'ici entre 4 fr. 25 et 5 francs le kilo.

La sole varie, suivant sa taille, de 4 à 5 fr. le kilo. Certains jours, la petite est plus chère que la grosse.

Le petit mulet devient rare. Le gros mulet coûte 4 fr. 50 à 5 francs le kilo.

Le bar est un peu plus cher. Les bars et les mulets de Bizerte sont toujours plus recherchés.

Grande abondance de merlans : 1 fr. 50 à 2 francs le kilo.

Nous entrons dans la pleine saison du maquereau : 75 centimes environ en choix extra.

L'alose commence à arriver : 4 à 7 francs pièce suivant grosseur.

La langouste est un peu moins chère : 4 fr. 50 à 5 fr. 50 le kilo. Il y a chance pour que ces prix augmentent. Le homard, toujours peu abondant en cette saison, est presque aussi cher 4 à 5 fr. le kilo.

Les écrevisses sont toujours vides.

Eperlans : 1 fr. 75 à 2 francs la caissette. Notons que ce petit poisson, quelque frais qu'il soit, est presque toujours accompagné d'un minuscule vert rongeur dont il n'y a pas à se préoccuper.

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

Le Vin Désiles

Le larynx est un admirable instrument, mais facile à détraquer et à désaccorder.

Qu'une bronchite, la grippe ou un simple rhume vienne à se localiser sur le larynx, et immédiatement la voix devient discordante et enrouée. Les chanteurs, les acteurs, les orateurs, les avocats et toutes les personnes qui parlent haut et beaucoup sont sujets aux laryngites.

Les laryngites se guérissent par le repos de la voix, les pulvérisations chaudes de chlorate de potasse ou de résorcine et, à l'intérieur, les préparations de kola, de coca, d'iode et de phosphore Par sa composition, le *Vin Désiles* est tout indiqué pour le traitement interne des laryngites grippales, lorsqu'il s'agit de restituer promptement à la muqueuse du larynx ses propriétés normales et sa santé parfaite. Les personnes sujettes à l'enrouement et à la sécheresse de la gorge ont, avec succès, recours au Vin Désiles chauffé au bain-marie. C'est la meilleure tisane pour les chanteurs soucieux de conserver leur *registre* intégral.

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.* Dr HADET

H. VIGNERON Ses Nouvelles Machines **"PERFECTA"** à Navette ronde. Envoi Fco du Catalogue. PARIS, 68 et 70, Boulevard Sébastopol.

DEMANDER DANS TOUTES LES BONNES MAISONS
COUTEAUX
De Table, Cuisine et Boucherie
A la marque de la **TROMPETTE**
MEDAILLE D'OR EXPN UNLE 1878
Se défier des Contrefaçons

H.-J. STUREL
80, Rue Prony, Paris
Spécialité de Trousseaux et Mouchoirs
Linge ouvragé en tous genres. — Fabrication directe

OBÉSITÉ GUÉRISON CERTAINE par les PILULES fondantes de Th. GRAS Suppriment tout embonpoint. TRÈS EFFICACES, INOFFENSIVES Phie, 9, r. Le Peletier, Paris (5 fr.fco)

PIANOS A. BORD 14 bis, bd 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 SCHLAEBER, 257, RUE SAINT-HONORÉ.

Ayuntamiento de Madrid