

CULOTTE DE BŒUF

A LA CARÊME

Nous pensons que cette recette, empruntée à Carême, qui fait, plus souvent qu'on ne croit, de la cuisine simple, sera unanimement bien accueillie, car c'est le simple bœuf du pot-au-feu présenté avec « art ».

Les amateurs de bœuf bouilli le trouveront meilleur encore préparé de cette façon, tandis que les autres personnes seront dérouterées par l'aspect tout différent que présente le plat dans ces conditions.

Quant au bouillon obtenu, il est très suffisant comme bon potage de famille.

Proportions

Pour 7 à 8 personnes :

1 kilo 750 de bœuf, sans os ;

500 gr. d'os ;

200 — de carotte ;

100 — de navet ;

50 — d'oignon ;

100 — de poireau ;

20 — de racine de céleri, quand la saison le permet ;

20 — de sel ;

2 clous de girofle ;

3 litres 1/2 d'eau.

Temps nécessaire : 4 h. 1/2.

POUR LES CAROTTES

1 botte de petites carottes pesant environ 500 gr. épluchées ;

4 décilitres de bouillon ;

30 gr. de beurre ;

20 — de sucre.

Le bœuf

Votre morceau doit être absolument pris dans la partie appelée *pointe de culotte*. Il vaut mieux le demander à l'avance au boucher que risquer de se faire donner un autre morceau. La pointe de culotte fournit une chair tendre, de grain fin, avec une proportion de graisse parfaite ; de plus, elle procure une belle pièce, qu'on peut parer et présenter avec avantage, une fois désossée, et dans laquelle on découpe des tranches même minces sans que les chairs tombent en miettes.

Faites désosser et ficeler le morceau comme d'habitude.

Prenez une marmite de grandeur appropriée, pas trop grande, parce que l'écumage est malaisé quand le liquide est trop bas. Quant à la nature de la marmite, il n'importe. Métal ou terre, à condition que cette dernière soit bien propre. La marmite en fonte étamée est fort bonne ; conservant bien la chaleur, il lui faut à peine de feu, lorsqu'elle est échauffée, pour entretenir la petite ébullition voulue.

Au fond de la marmite mettez les os. Ceux-ci auront été préalablement cassés en morceaux pour se loger plus facilement.

Sur les os posez le bœuf, bien ficelé. Versez ensuite l'eau. Eau de source toujours, autant que possible, et filtrée.

Posez la marmite, sans couvercle, sur un feu très modéré. Il faut éviter un trop rapide échauffement de l'eau, parce que la viande écumerait mal et serait coriace. Comptez sur une bonne demi-heure pour

amener le commencement de l'ébullition et la première montée de l'écume. Enlevez cette écume quand elle est un peu solidifiée; puis, pour arrêter l'ébullition, versez le quart d'un verre d'eau froide dans la marmite. Le refroidissement momentanément favorise la montée de nouvelle écume. Il faut répéter cette petite opération une ou deux fois encore, et observer que, pendant le temps de l'écumage, l'eau ne doit que très légèrement bouillir.

Quand le bouillottement ne produit plus qu'un peu d'écume blanche légère, il est temps d'ajouter les légumes.

Les légumes

Vous les avez préparés pendant que le bœuf écumait.

Carottes et navets ont été épluchés, fendus en quatre, puis coupés en morceaux selon leur grosseur.

Les poireaux sont rognés à leur racine, et on coupe toute la partie verte, ne conservant que le blanc; puis ils sont ficelés ensemble.

L'oignon est épluché, et on pique dedans les clous de girofle.

Enfin, la racine de céleri est grattée et débarrassée de toute terre.

Tous ces légumes, ainsi préparés, sont lavés à l'eau fraîche et bien égouttés.

Il n'y a plus qu'à les joindre au bœuf de la marmite, avec le sel indiqué.

La cuisson

Dès que l'ébullition, arrêtée un certain temps par l'introduction de tous ces éléments froids, a repris franchement, placez votre marmite sur le coin du fourneau, ou sur un feu très doux, organisé de telle sorte que le liquide ne bouille que partiellement. C'est-à-dire qu'un *très léger* bouillottement doit se produire dans un seul endroit du liquide, tandis que tout le reste de la surface ne doit pas bouger.

Cette condition est rigoureusement nécessaire pour obtenir un bouillon limpide et une cuisson convenable dans le temps indiqué, sans diminution trop sensible de liquide.

Couvrez la marmite en laissant une ouverture large d'un bon doigt, après avoir enlevé le surplus d'écume qu'a provoqué la mise des légumes.

Il n'y a plus qu'à surveiller pour que le tout petit bouillottement prescrit se maintienne parfaitement régulier et continu pendant 3 heures, à dater du moment où l'ébullition a repris après avoir ajouté les légumes.

Ce qu'il faut éviter, surtout, ce sont les brusques variations de calorique et les reprises trop vives d'une forte ébullition, lorsqu'après avoir laissé tomber le feu, on s'aperçoit que « ça ne bout plus » et qu'on cherche à faire rebouillir bien vite. C'est une grosse faute. Il faut d'abord combiner son feu de façon qu'il soit durable; ensuite, si l'on a à rétablir l'ébullition momentanément arrêtée, on ne doit point poser la marmite sur un feu ardent: il faut s'arranger pour mener ce réchauffement avec une progression assez lente.

Au bout des trois heures indiquées de petit bouillottement, ce qui donne à peu près 4 heures depuis le moment où le bœuf fut mis au feu dans l'eau froide, la viande doit être à point. On s'en assure, du reste, en enfonçant une aiguille à brider dans le morceau: elle doit pénétrer aisément jusqu'au centre.

Le morceau de bœuf étant à point, il n'y a plus qu'à le retirer pour le glacer, soit une bonne demi-heure à trois quarts d'heure avant de servir.

Si l'on est en avance et que le bœuf soit à point, le bouillon devant l'être aussi, il faut retirer la marmite du feu et la tenir dans l'étuve ou tout endroit chaud, afin

qu'elle garde une bonne température, mais sans que son contenu cuise davantage.

Pour parer

Donc, une bonne demi-heure avant de servir, — disons 40 minutes — retirez la pièce de bœuf de la marmite, et égouttez-la bien. Posez-la sur la planche à découper, et débarrassez-la de ses ficelles. Ayez un excellent couteau de cuisine, à lame un peu large, et parez votre morceau de bœuf. C'est-à-dire que vous rasez légèrement la partie de graisse, de façon à en égaliser toutes les petites boursouflures superficielles, sans diminuer aucunement son épaisseur. Rognez légèrement aussi les petits bouts de chair qui dépassent l'alignement. Faites ceci sur toutes les faces du morceau, mais avec plus de soin, naturellement, sur ce qui sera en vue.

Pour glacer

Mettez maintenant votre morceau de bœuf ainsi paré dans une casserole à bords très bas, ou dans un plat allant au feu, de dimensions appropriées. Versez dans le plat ou la casserole 4 décilitres — soit 2 verres de cuisine — du bouillon parfaitement dégraissé.

Posez sur un feu plutôt soutenu et de manière que tout le fond de la casserole ou du plat chauffe bien. Puis, commencez à arroser le bœuf avec le bouillon, le plus fréquemment possible. C'est surtout au bout d'un quart d'heure, quand le bouillon, ayant réduit, commence à tomber en glace, c'est-à-dire à prendre l'aspect brillant et un peu consistant d'un sirop très léger, c'est à ce moment-là qu'il faut multiplier l'arrosage. Ayez soin aussi de soulever de temps en temps le bœuf pour qu'il n'attache pas.

Peu à peu la surface du bœuf perd sa teinte grise et lavée. Elle brunit légèrement et devient brillante, à mesure que le

bouillon dont elle est arrosée s'y fixe comme une espèce de vernis.

Le bouillon doit être totalement réduit et absorbé à la fin de l'opération. Si un peu de gratin brun se produit dans la casserole, il faut le détacher et le dissoudre avec une cuillerée de bouillon, et en arroser encore le bœuf.

Le bœuf étant donc bien brillant, posez-le sur un plat chauffé et versez autour la garniture de carottes que vous aurez préparée d'autre part ainsi que nous l'expliquons plus loin. Servez avec assiettes chaudes.

Observation

Le temps de cuisson indiqué s'applique aux quantités présentes. Pour une pièce de bœuf plus forte, il faudra plus de temps, mais le temps ne se calcule pas mathématiquement, comme on le pourrait croire, en doublant le temps pour une proportion double de viande. Pour 3 kilos 500, quatre heures et demie de cuisson, à partir de la mise des légumes, doivent suffire.

La Garniture de Carottes

Proportions

Pour 500 gr. environ de carottes épluchées ;

4 décilitres de bouillon ;

30 gr. de bon beurre ;

20 — de sucre en morceaux ;

Temps nécessaire : 1 h. 1/2.

Les carottes

En ce moment où les carottes sont de primeur, il est facile de se les procurer assez petites pour être laissées entières ; mais, quand la saison avancera, on sera obligé de les diviser. Pour rester entières elles ne doivent pas dépasser le volume d'une belle prune mirabelle. Au-dessus de ces dimensions, il faut les choisir de proportions telles, que dans une carotte on puisse faire deux morceaux de la taille d'une très

grosse olive, en la coupant dans le sens de la longueur. Qu'on les laisse entières, ou qu'on les divise, il faut procéder de la façon suivante.

Ayez de l'eau bouillante dans une casserole sur le feu, un litre et demi environ pour la quantité de carottes ci-dessus.

Coupez la tête et la queue des carottes. Laissez-les entières si elles sont petites. Dans l'autre cas, après les avoir fendues en long, arrondissez légèrement les angles en rognant avec le couteau.

Ne les pelez pas maintenant.

Jetez-les dans la casserole d'eau bouillante où elles doivent baigner.

Faites reprendre l'ébullition et laissez bouillir 5 minutes.

Egouttez-les et mettez la passoire à l'eau fraîche pendant quelques minutes. Egouttez de nouveau. Frottez ensuite les carottes une à une dans un torchon pour enlever la peau. C'est infiniment plus facile et plus rapide que de les éplucher au couteau.

La cuisson

Prenez une casserole sauteuse en cuivre étamé, à fond large et à bord bas. Mettez-y les carottes avec le bouillon, le beurre et le sucre en morceaux. Couvrez la casserole, posez-la sur un feu modéré et faites bouillir à petits bouillons, et de façon que toute la surface de la casserole soit bien également échauffée et agitée par une ébullition modérée mais générale. Ceci pendant 20 à 30 minutes environ; cela dépend de l'âge et de la nature des carottes.

Pour glacer

Les carottes doivent être cuites presque à point avant qu'on commence à les glacer, parce que, pour cette dernière opération, la casserole étant découverte, elles cuisent moins profondément.

D'autre part, comme elles ne peuvent

attendre, une fois glacées, sans perdre une partie de leur brillant, il ne faut pas entreprendre le glaçage trop à l'avance. Une demi-heure avant de servir suffit.

Donc, si vous êtes en avance, tenez tout simplement les carottes au chaud dans leur casserole couverte. Pour glacer, enlevez le couvercle, posez la casserole sur un feu très modéré afin que le liquide bouillotte doucement. Toutes les cinq minutes, secouez doucement la casserole pour que le liquide circule partout, et faites-y rouler les carottes. Le liquide doit progressivement réduire au point d'être condensé en une très petite quantité de sirop épais qui donne aux carottes une apparence brillante comme celle que présente une compote bien glacée. Alors les carottes sont à point pour servir.

Observation

Il faut toujours que les carottes soient bien cuites, mais il faut éviter aussi un excès de cuisson qui leur enlève leurs sucres. Il faut, surtout, éviter de prolonger la cuisson ou même de les laisser trop attendre quand elles sont glacées à point, car le glaçage disparaît et les carottes n'ont plus ni apparence ni saveur. Il faut s'arranger de façon qu'elles soient à point juste au moment de servir.

LA VIEILLE CATHERINE.



Les applications du Vin Mariani

L'usage du vin Mariani est aujourd'hui répandu dans toutes les parties du monde.

La plupart des maisons souveraines d'Europe sont les clientes fidèles du vin Mariani.

Il n'est guère de familles aisées qui ne conservent en cave, où il acquiert un bouquet et une saveur incomparables, leur provision de vin Mariani.

SAVARIN

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

MESDAMES,

La pâte du savarin est une pâte levée dans le genre de la pâte à brioche ; elle contient plus d'œuf et moins de beurre que cette dernière, ce qui la rend plus facile à réussir.

Proportions

Pour un moule d'environ 22 centimètres de diamètre, convenant pour une dizaine de personnes :

- 200 grammes de farine ;
- 125 — beurre ;
- 5 — sucre en poudre ;
- 3 — sel ;
- 5 à 7 — levure ;
- 1½ litre environ de lait ;
- 5 ou 6 amandes, facultatives.

POUR LE SIROP

- 150 gr. de sucre en morceaux ;
- 3 décilitres d'eau ;
- Un peu de zeste de citron ou d'orange ;
- 1 verre à madère environ de rhum, kirsch ou marasquin.

On n'emploie guère qu'un décilitre de lait pour détrempier la pâte ; le reste sert pour faire « pousser » le levain, comme nous le verrons tout à l'heure.

On peut faire varier d'un ou deux grammes la proportion de levure. En augmentant la dose, la pâte lève un peu plus vite, mais elle aigrit plus facilement si on la laisse lever trop longtemps.

Le levain

Je commence par préparer le levain.

C'est de la levure de bière ou de la levure d'alcool en pâte, en d'autres termes, de la levure de boulanger, qu'il faut employer. La levure anglaise en poudre ne

peut, en aucune façon, la remplacer. Quant au *levain* de boulanger, fait avec de la pâte aigrie, il donne un très mauvais résultat.

Après avoir fait tiédir le lait dans une petite casserole, je prends le quart de la farine, soit 50 grammes, que je dispose sur la table, en couronne. Au milieu je mets la levure et, environ, 1½ décilitre de lait. Ce lait tiède aide la fermentation ; mais il faut éviter qu'il soit trop chaud parce qu'il brûlerait la levure et l'empêcherait de produire son action.

Avec les doigts je délaye bien la levure dans le lait jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de grumeaux, puis j'amène la farine peu à peu et j'amalgame rapidement en ajoutant du lait à mesure que c'est nécessaire. Il faut faire le levain aussi mou que possible ; s'il est trop dur, il pousse moins vite, et il sera plus difficile à incorporer à la pâte.

Dès que le levain est terminé, j'en forme une boule au sommet de laquelle je donne deux coups de ciseau en croix pour l'aider à se développer. Puis je le mets dans la casserole contenant le reste du lait tiède. Il faut qu'il soit couvert par le liquide. Je laisse la casserole hors du feu et découverte.

Le levain gonfle et monte peu à peu, se détachant du fond de la casserole. Il est prêt à employer quand il nage dans le liquide et a doublé de volume, ce qui se produit au bout d'environ 25 minutes. On doit l'employer *immédiatement*, car si on le laisse séjourner trop longtemps dans le lait, il pourrit. D'autre part, si on l'emploie trop tôt, la pâte aigrit et ne lève pas. Avec un peu d'habitude il est facile de reconnaître le point voulu.

Il faut donc commencer la pâte pendant que le levain pousse. Et, comme cette pâte, elle non plus, ne doit pas attendre, il ne faut la commencer que quand on est

sûr que le levain montera, ce que l'on reconnaît quand il commence à gonfler quelques instants après avoir été mis dans le lait.

Si le levain ne pousse pas, il faut le recommencer. Cela provient, soit de ce que la levure est mauvaise ; soit, la levure étant bonne, de ce qu'on l'a travaillée trop longtemps pour la délayer, ou de ce que l'on a employé du lait trop chaud.

La pâte

Je dispose le reste de la farine en couronne, avec, au milieu, le sel et le sucre. J'ajoute d'abord seulement 3 œufs, et je pétris comme pour faire du pain. J'obtiens ainsi une pâte ferme et assez dure à travailler. Je ne me contente pas de pétrir, je soulève aussi la masse de pâte et je la jette vigoureusement comme une balle sur la table ou sur le marbre. J'obtiens ainsi une pâte ayant du « corps », c'est-à-dire s'étirant comme de la pâte de guimauve, caractère que doit présenter toute pâte destinée à lever. C'est le contraire de ce qu'exige une pâte brisée ou une pâte feuilletée qui ne doit pas avoir de corps du tout, et doit se casser quand on l'étire.

Il faut consacrer à ce premier travail de la pâte une dizaine de minutes.

Quand j'ai obtenu une boule de pâte bien ferme, je fais un trou au milieu, j'y mets le quatrième œuf et je travaille comme précédemment pendant encore 5 ou 6 minutes. Alors seulement j'ajoute la quantité de lait nécessaire pour ramollir un peu la pâte afin de faciliter l'incorporation du beurre. Je ne l'ai point fait plus tôt, parce qu'il est plus facile de donner du corps à la pâte en la tenant d'abord très ferme.

Le beurre et le levain

La pâte étant à point, on peut ajouter d'abord le beurre ou le levain.

Si l'on commence par le beurre, il faut un peu plus de travail pour l'incorporer que quand la pâte a été encore ramollie par l'introduction du levain ; mais, comme le levain ajouté après le beurre est moins travaillé que quand on l'ajoute avant, la pâte lève plus vite.

J'ajoute donc le beurre après l'avoir un peu ramolli en le foulant avec la paume de la main. J'amalgame bien en prenant la pâte et le beurre à pleines mains et en pressant le tout de manière à le faire sortir entre les doigts.

Quand le beurre est bien mélangé, j'étends un peu la pâte, je pose le levain au milieu et je replie la pâte dessus pour l'emprisonner. Puis je pétris de nouveau, pressant encore la pâte entre les doigts pour bien mélanger le levain. Il faut aller vite, 2 ou 3 minutes au plus ; car on sent déjà la poussée du levain, et, si l'on pétrit trop longtemps dans ces conditions, on laisse échapper une partie du gaz qui fera lever la pâte.

Le levain étant mélangé, je bats la pâte comme on bat le pain, la soulevant avec les mains et la rejetant vivement sur la table pour y faire entrer le plus d'air possible.

La pâte doit être un peu coulante, beaucoup plus molle que pour la brioche ; j'ajoute, si besoin est, 2 ou 3 cuillerées de lait.

Lorsqu'on la soulève, elle doit « corder », c'est-à-dire venir tout entière, comme de la pâte de guimauve. Je travaille ainsi la pâte jusqu'à ce qu'elle soit redevenue parfaitement lisse, ce qui exige 5 ou 6 minutes.

Le moule

J'emploie un moule spécial dit moule à savarin, qui est un moule bas, évidé au centre, en forme de couronne. Nos proportions conviennent pour un moule de 22 c. de diamètre, formant une couronne d'en-

viron 5 cent. de largeur sur 6 cent. de hauteur.

Je beurre assez fortement tout l'intérieur du moule avec du beurre fondu pas trop chaud. Si l'on beurre trop légèrement, la pâte boit le beurre pendant qu'elle lève, et le gâteau brûle aux endroits où il en manque. Mieux vaut donc trop de beurre que pas assez.

On peut alors garnir de quelques moitiés d'amandes coupées sur leur épaisseur que l'on pose à plat sur le fond du moule.

J'attends que le beurre du moule soit figé, puis j'y introduis la pâte qui doit le remplir à peu près au tiers de sa hauteur.

Pour lever

Je place le moule dans une pièce dont la température soit de 20 à 25 degrés centigrades; je le couvre simplement d'une feuille de papier ou d'une mousseline pour préserver la pâte de la poussière. Si l'on couvre davantage la pâte, dans le but de concentrer la chaleur, elle « sue » et colle au moule; on risque, en outre, de la faire aigrir.

La pâte est à point quand elle a à peu près doublé de volume. Il faut compter pour cela environ 2 heures. Si on la laisse lever trop longtemps, elle retombe et aigrit. Il ne faut pas dépasser le moment où l'on voit de tout petits yeux creux se former sur le tour à la surface de la pâte.

La cuisson

Aussitôt que la pâte est assez levée, je mets au four. Four moyen, moins chaud que pour la brioche. Il faut compter environ 40 minutes de cuisson.

Si le four est trop chaud, le gâteau colore trop; mais l'inconvénient est moindre que celui résultant d'un four froid: la pâte alors ne monte pas, et le gâteau ne ressemble en rien à ce qu'il doit être.

Il doit monter pendant la cuisson de façon à remplir le dernier tiers du moule.

Le sirop

Quelques instants avant de retirer du four, je mets dans une casserole: 150 grammes de sucre en morceaux, 3 décilitres d'eau, et une petite bande de zeste de citron ou d'orange. Je chauffe lentement, pour bien faire fondre le sucre, et je laisse donner un bouillon.

Dès que le savarin est retiré du four, je le renverse sur un plat pour le démouler, puis je l'arrose avec le sirop bouillant. Je le laisse ainsi refroidir, sans me préoccuper de l'excès de sirop qui peut se trouver et qu'il absorbera peu à peu.

Au moment de servir, je l'arrose avec rhum, kirsch ou marasquin, en plus ou moins grande quantité selon les goûts.

MAZARIN.



SALMIS A L'HAMEÇON

Il y a quelques jours, M. Armand Gautier, membre de l'Institut et de l'Académie de médecine, savourant en famille un salmis de vanneaux, faisait remarquer que ces oiseaux n'avaient pas dû être tués au fusil.

Presque au même instant, il ressentait une légère piqure à l'entrée de la gorge. Il y portait aussitôt la main et en retirait un hameçon long de près d'un demi-centimètre. Une seconde de distraction, une plus grande hâte à avaler le morceau, et le célèbre professeur s'accrochait dans l'estomac cet hameçon qui eut probablement amené en quelques jours une péritonite mortelle.

Ce fait authentique, en nous rappelant une fois de plus combien notre vie tient à peu de chose, montre avec quelle prudence on doit manger ces petits oiseaux de passage qui se font prendre souvent, non point dans des lacets, mais sur des trainées d'hameçons dissimulés sous un appât que certains « chasseurs » sèment dans la campagne.

Menus

MAQUEREAU A LA MAITRE D'HOTEL
 NAVARIN JARDINIÈRE
 ROSE BIF FROID ET SALADE
 CROQUETTES DE RIZ

POTAGE TAPIOCA
 PETITS SOUFFLÉS AU FROMAGE
 CULOTTE DE BŒUF A LA CARÈME
 POULET ROTI
 ARTICHAUTS SAUCE HOLLANDAISE
 PUDDING DE CABINET

ARTICHAUTS A LA TRÉSORIÈRE
 FOIE DE VEAU SAUTÉ A LA POÊLE
 HARICOTS VERTS
 TOT-FAIT

POTAGE SANTÉ
 CROQUETTES DE VEAU
 GIGOT A L'ANGLAISE
 CANETON ROUENNAIS FARCI
 CAROTTES A LA VICHY
 SUPRÊME PRALINÉ

MOULES A LA POULETTE
 CHOUX-FLEURS AU GRATIN
 SALADE DE POMMES DE TERRE
 CRÈME RENVERSÉE

POTAGE PARMENTIER
 FILETS DE MAQUEREAUX A LA VÉNITIENNE
 TIMBALE DE GNOCCHI
 HARICOTS VERTS A L'ANGLAISE
 SOUFFLÉ A LA VANILLE

ŒUFS DE VANNEAU A LA VAN LAAR
 FILETS DE SOLE A LA MORNAY
 POULET GRILLÉ A LA DIALE
 ASPERGES SAUCE MOUSSELINE
 SAVARIN

POTAGE PRINTANIER
 TIMBALE DE FILETS DE SOLE A L'AMBASSADRIE
 CANETONS AUX PETITS POIS
 NOISETTES DE PRÉ-SALÉ PRINCESSE
 DINDONNEAUX NOUVEAUX ROTIS SUR CRESSON
 TRUITE SAUMONÉE EN GELÉE
 SALADE DE LÉGUMES
 BOMBE GLACÉE
 GATEAU MOUSSELINE

La Liqueur Grand Marnier se trouve
 sur les meilleures tables.



Moules à la Poulette

METS très simple, qui, comme tant d'autres que l'on croit parfaitement connaître, est souvent fort mal préparé.

La sauce poulette se fait au gras et au maigre. La recette que nous donnons aujourd'hui est exclusivement maigre.

Proportions

Pour 7 ou 8 personnes ;
 3 litres de moules ;
 125 gr. d'oignon ;
 15 — de persil ;
 100 — de bon beurre ;
 30 — de farine ;
 6 décilitres de vin blanc ;
 3 jaunes d'œuf.

Temps nécessaire : 20 minutes.

RÉSUMÉ

Faire ouvrir les moules avec le vin blanc, l'oignon et le persil. Egoutter. Supprimer une coquille.

Faire un roux avec partie du beurre, mouiller avec la cuisson des moules.

Finir la sauce avec liaison d'œuf et de beurre. Mélanger aux moules.

Les moules

Les moules moyennes sont généralement les plus estimées parce qu'elles sont plus fines.

Ayez soin de les prendre bien lourdes et closes, ce qui indique qu'elles ont conservé leur eau et sont fraîches.

Commencez par les ratisser à sec avec un petit couteau de cuisine pour les débarrasser des herbes et des coquillages qui y sont attachés. Jetez-les au fur et à mesure dans une grande terrine *sans eau* pour l'instant. Elles ne doivent séjourner dans l'eau que le moins possible, et vous ne les mouillerez que quand elles seront toutes nettoyées au couteau. Si vous en trouvez quelques-unes qui soient entr'ouvertes, frappez sur la coquille avec le manche du couteau. Lorsque la moule est vivante, elle se referme immédiatement. Mais si, après l'avoir frappée, la moule continue à bâiller, c'est qu'elle n'est pas vivante et par conséquent mauvaise ; il faut alors la jeter, car elle risquerait de rendre malades ceux qui la mangeraient.

Toutes les moules étant ratisées, mettez la terrine sous le robinet d'eau froide, et, vivement, remuez et brassez les moules à grande eau, jusqu'à ce que l'eau ne soit plus trouble. Mais tout ceci promptement et, surtout, en agitant les moules afin que leurs propres chocs les empêchent de s'ouvrir et de perdre leur eau.

Égouttez-les bien complètement sur une passoire.

Prenez une grande casserole, de préférence à fond large. Mettez-y l'oignon émincé, le persil, le vin blanc, pincée de poivre et la moitié seulement des moules, soit un litre et demi.

Une plus grande quantité cuirait inégalement, les moules du fond seraient trop cuites déjà quand celles du dessus seraient à peine ouvertes. Voilà pourquoi, dès qu'on prépare plus d'un litre de moules pour un repas, il faut les faire ouvrir en deux ou plusieurs fois, selon les quantités.

Posez la casserole *couverte* sur un feu vif pour amener un échauffement prompt.

Au bout d'une ou deux minutes, sautez la casserole pour amener les moules du fond par dessus. Ne laissez pas trop cuire, car la moule se racornit et devient jaune. Dès que les coquilles sont ouvertes, la cuisson est suffisante ; c'est l'affaire, en tout, de 3 à 4 minutes sur un bon feu. Retirez la casserole, posez-la sur la table, ayez à côté de vous le plat où vous jetez les moules, une à une, après leur avoir enlevé une coquille. Ayez soin de faire cette opération au-dessus de la casserole, pour ne pas perdre l'eau de cuisson.

Tenez ensuite le plat couvert et au chaud.

Dans la casserole qui ne contient plus que le liquide de cuisson, ajoutez le reste des moules crues. Remettez sur feu vif, et agissez exactement comme la première fois.

Toutes les moules étant ouvertes et prêtes, passez leur liquide de cuisson à travers une très fine passoire au-dessus d'une petite terrine, et préparez alors la sauce.

La sauce

Prenez une casserole de la contenance d'un litre pour les quantités ci-dessus.

Mettez-y la farine avec le tiers seulement du beurre indiqué, soit 30 grammes environ. Posez sur un feu très modéré. Mélangez avec la cuiller de bois pour faire fondre, et laissez cuire *sans prendre couleur* pendant 3 ou 4 minutes, et en remuant tout le temps. Le roux doit rester absolument blanc, tout en chauffant suffisamment.

Versez alors dans la casserole, par toutes petites quantités à la fois, la cuisson des moules ; faites attention, en versant, à ne pas troubler le dépôt du fond de la terrine. Tournez fortement avec la cuiller de bois pour réduire le tout en pâte lisse, sans le moindre grumeau. Il est plus aisé de

faire ceci hors du feu ou sur le coin du fourneau. Il faut tourner et battre fortement, et n'ajouter une nouvelle petite quantité que quand la précédente est bien mélangée et qu'il n'y a aucun caillot dans la casserole.

Tout le liquide de cuisson étant versé et mélangé, remettez la casserole sur un feu modéré, mais cependant soutenu, et ne cessez pas de tourner jusqu'au moment où l'ébullition se produit bien franchement. Retirez alors la casserole du feu et faites la liaison.

La liaison

Cassez les jaunes dans une petite terrine, celle de l'eau de moules, bien rincée, par exemple. Enlevez les germes blanchâtres avec la dent d'une fourchette. Donnez quelques coups de fourchette pour délayer les jaunes, mais ne les battez pas. Versez directement un tout petit filet de sauce dans l'œuf en tournant vivement pendant ce temps avec la cuiller de bois. Vous en faites couler ainsi peu à peu la valeur d'un verre. Puis vous reversez l'œuf ainsi réchauffé dans la casserole à la sauce, et vous remettez celle-ci sur le feu, où vous ne cessez de la tourner avec la cuiller jusqu'à ce qu'elle ait donné un bouillon. Retirez la casserole du feu et faites fondre, hors du feu, dans la sauce, le reste du beurre que vous avez cassé en plusieurs petits morceaux. Versez sur les moules et servez bien chaud.

Observation

Si, pour les besoins du service, les moules doivent attendre un peu, il faut, après avoir lié la sauce avec l'œuf, la mélanger aux moules dans une grande casserole tenue au chaud, couverte. Juste au moment de servir, réchauffez plus fort et ajoutez seulement à ce moment le beurre, qui ne doit jamais voir le feu.

LA VIEILLE CATHERINE.



ENCORE LES CASSEROLES ÉMAILLÉES

On s'est un peu occupé dans la presse de ma récente causerie sur les casseroles émaillées, et j'ai reçu moi-même plusieurs plaidoyers en faveur de ces ustensiles « si coquets » que l'on me reproche d'avoir calomniés.

Il me paraît inutile d'engager une polémique sur cette question, que, pas plus qu'une autre, je n'ai traitée à la légère.

Mes contradicteurs affirment qu'il se fabrique d'excellent émail : je n'ai pas dit le contraire, puisque j'ai précisément recommandé de n'employer que de l'émail de première qualité.

Ils ajoutent qu'ils ne connaissent point de cas d'appendicite provoqué par des éclats d'émail. Soit. Mais il suffit que ces cas puissent se produire, et aucun doute ne saurait exister à cet égard, pour qu'on les prévienne.

D'autres autorités que la mienne vont, du reste, clore le débat.

J'ai sollicité l'avis de M. Armand Gautier, membre de l'Institut et de l'Académie de médecine à qui l'on doit les travaux les plus remarquables sur l'hygiène alimentaire.

Voici sa réponse :

— S'il est vrai que certains émaux mal fabriqués peuvent être toxiques en raison du plomb qu'ils contiennent, je suis obligé de reconnaître que tous les émaux que j'ai étudiés depuis une dizaine d'années ne prêtaient à aucune critique sous ce rapport. Je

ne pense donc pas que nous ayons à redouter aujourd'hui des cas d'empoisonnement comme ceux cités jadis par Wurtz.

Mais les meilleurs émaux se craquèlent toujours. Et de ce qu'il n'est pas démontré par l'expérience directe qu'une appendicite soit due à un fragment d'email, ce n'est pas une raison pour déclarer que ces fragments ne peuvent pas déterminer une appendicite. Ils peuvent la produire, le fait est indéniable. On ne saurait donc se montrer trop prudent, et je comprends que beaucoup de médecins aujourd'hui proscrivent ce genre d'ustensile, surtout pour les enfants. »

Un de nos plus distingués chimistes, M. Bordas, sous-chef du Laboratoire municipal, est à peu près du même avis.

— J'ai étudié, me dit-il, beaucoup de casseroles en email. L'email était à base de plomb, mais ce plomb n'était pas soluble, et ne présentait, dès lors, point de danger.

Mais, tout en admettant que les casseroles en email de bonne fabrication ne peuvent pas causer d'empoisonnement, je les considère comme un outil dangereux, en raison des éclats qui s'en détachent toujours à un moment donné et qui peuvent amener des perforations intérieures.

Budin, Pinard et bien d'autres maîtres célèbres ont d'ailleurs toujours proscrit l'emploi des casseroles émaillées pour faire chauffer le lait des enfants. »

Conclusion : de ce que les Aïssaouas mangent du verre pilé, ce n'est pas une raison pour en servir à tout le monde sous forme d'éclats de casseroles d'email.

Je maintiens donc ce que j'écrivais dernièrement :

« C'est une règle de prudence élémentaire, si l'on tient à employer des casseroles émaillées, de les choisir de première qualité, de les mettre au rebut dès qu'elles présentent la plus légère craquelure, et, surtout, de ne jamais les faire chauffer sur le gaz. »

DOCTORESSE EVA.

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

ROUENNAIS FARCIS

Nos abonnés peuvent, dès maintenant, nous demander des canetons rouennais farcis comme ceux qui ont eu tant de succès l'année dernière.

Rappelons, pour nos nouveaux abonnés, que ces canetons rouennais, spécialement farcis pour nous, sont livrés tout prêts à mettre à la broche. Ils ont été unanimement déclarés excellents, et sont une grande ressource en cette saison où l'on est fort embarrassé pour le choix d'un rôti quand on a quelques personnes à dîner.

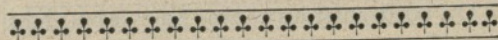
Moyens, pour 8 couverts : 7 fr. 50.

Gros, — 10 — 9 —

Emballage : 50 centimes pour 1, 2 ou 3 canetons.

Port en sus : colis postal de 3 kilos pour 1 caneton. Colis postal de 5 kilos, pour 2 canetons.

Nous livrons à Paris à domicile, le jour même de la commande.



AVIS

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

AU DÉPÔT 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.

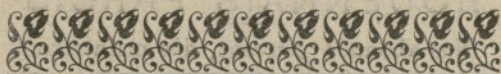
Moutié, 62, rue du Four.

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. 15 adressés au Dépôt central, 54, rue de la Verrerie, Paris.

Racahout Delangrenier
Le meilleur aliment des enfants



CHIFFONS

Sur les chapeaux, des cerises, des cerises, et encore des cerises. N'objectez point, Madame, que cette parure est un peu jeune, presque enfantine ; elle est à la mode en ce moment, et vous savez que la mode maintenant n'a guère de restrictions en ce qui concerne l'âge... Tout au plus, peut-on ménager quelques distinctions dans le choix du chapeau même, en tant que forme et couleur, et réserver aux mamans les lignes tranquilles et les pailles foncées. Mais, pourtant, où les cerises figurent à leur plus grand avantage, c'est sur la grosse paille de teinte blé mûr, avec un peu de velours noir. Une telle paille, de la forme nouvelle, c'est-à-dire petite et relevant devant à la polichinelle, est charmante ainsi garnie, avec les grappes de cerises posées en cocarde sur les cheveux.

On porte aussi les cerises pour le bal, dans la coiffure ; sur le corsage, où elles s'épanchent, nombreuses et serrées, depuis l'épaule jusqu'à la poitrine. Cette jonchée de cerises est d'une jeunesse et d'une ingénuité exquises sur une robe de mousseline blanche brodée, garnie de valenciennes. Très bien encore avec du tulle blanc, le long d'une berthe à trois volants ourlés d'un mignon froncé de satin ou de moire.

Revenons aux chapeaux. Une autre faveur est celle des pailles rouges, exclusivement garnies de noir, de taffetas de préférence, avec des ailes, des plumes couteaux, ou des oiseaux toujours noirs ; les ailes largement déployées, genre Mercure, sont plus nouvelles, et souvent on les paillète de pastilles de jais. Ce genre de chapeau est pour accompagner le costume tailleur en covert-coat beige [ou gris qu'on porte plus que jamais, je crois, ce printemps.

Comme innovation peu répandue encore, notez, pour un chapeau plus habillé, les toques drapées en mousseline de soie blanche

incrustée de Chantilly, noir bien entendu. Surtout n'y laissez pas ajouter de velours noir qui appuierait trop lourdement sur l'ensemble. Rien que des choses de tulle noir sous le côté qui relève, et, comme garniture, une plume allongée, espèce de marabout blanc floconneux, tacheté de noir, le tout très harmonieux, très doux, dans des tons fins de grisaille, s'accordant avec toutes les robes.

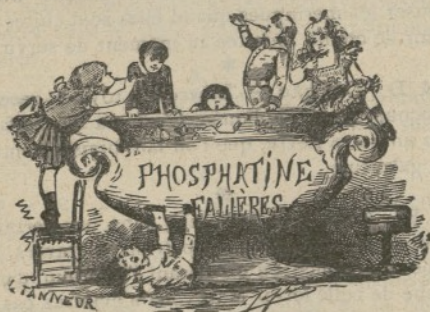
On n'élève plus les garnitures en aigrette. Les plumasse couchent le long des chapeaux, et les rubans se façonnent en larges cocardes. Si vous ne la connaissez déjà, je vais vous enseigner une manière nouvelle de les façonner. Supposons du ruban de la largeur d'environ quatre doigts, faille ou taffetas. Vous le froncez très légèrement — ce qu'on appelle *badiner* — à un bon centimètre de l'un des bords, en y passant simplement un fil de soie à petits points devant. Ensuite vous froncez fortement et, cette fois, sur la lisière même, l'autre bord du ruban, qui, étant ainsi rassemblé, forme la chose touffue ou la cocarde, selon que vous l'étalez plus ou moins. Cette disposition est particulièrement heureuse avec du ruban clair de trois tons dégradés, le plus clair étant au centre. En ruban cerise, elle est fort réussie ; d'un joli effet également en jaune d'or, le centre formé de ruban crème.

Les garnitures de ruban nous amènent à parler des chapeaux de fillettes dont ils restent toujours le principal ornement. Pourtant, pour les circonstances élégantes et solennelles, premières communions et mariages, fréquents en ce moment, on ajoute des fleurs ; mais ce sont plutôt des fleurettes, muguet, roses pompons, aubépine, pâquerettes, marguerites des champs, etc. On les dispose en longues guirlandes enroulant les bords larges du chapeau, et rattachées au milieu par un beau nœud à grosses coques. Pour occasions plus simples, j'ai noté un gentil modèle. Paille genre paillason, couleur blé. Forme toute ronde, à calotte large et un peu haute ; bord relevé par-devant, à la façon polichinelle dont j'ai parlé plus haut. Le

bord est doublé de mousseline de soie noire plissée très transparente. Deux rouleautis de velours noir entourent la base et l'extrémité de la calotte. Sur le sommet du chapeau, un gros nœud de moire rouge est niché entre la calotte et le bord relevé du chapeau. Le bord relevé est caché sous une large cocarde faite de moire rouge avec, au centre, un pompon de mousseline noire, d'où rayonnent quatre larges plumes couteaux : deux rouges, deux noires. C'est un genre à recommander pour une fillette ayant de jolis cheveux ondulés et abondants, frisant autour du visage.

Pour les tout jeunes bébés qui sont encore coiffés en capote, j'ai vu un modèle nouveau et bien gentil comme chapeau des grands jours. C'est de la mousseline de soie blanche coulissée, avec une fine dentelle en paille jaune, figurant des entre deux qui séparent les coulissés, et bordant le plissé qui entoure le visage. Pompon léger de mousseline, bordé et soutenu par la même dentelle, avec un brin de myosotis au milieu. Les brides sont faites de bandes de mousseline de soie mises en double et serrées à leur extrémité pour figurer un petit pompon garni de dentelle de paille. Cette dentelle a toute la souplesse et la légèreté d'un ruban de gaze, avec un certain maintien qui la rend très appréciable pour la coiffure des bébés.

A. DE BOURGEOISIE.



ALIMENT DES ENFANTS

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

PRÉSERVEZ VOS LAINAGES

Le moment est venu de quitter fourrures et lainages ; mais, pour les retrouver intactes, certaines précautions sont à prendre. Il faut tout d'abord battre et broser les objets et les saupoudrer largement avec la lavande ambrée de Bourbon.

Ce produit, qui a fait ses preuves dans les Indes où il est employé pour la préservation des laines servant à la fabrication des châles et des tapis, ce produit, disons-nous, donne toute garantie. En plus, son parfum agréable et sain le rend infiniment plus agréable à employer que les naphthalines-camphrées dont l'efficacité est tout au moins douteuse et l'odeur absolument intolérable.

La lavande ambrée de Bourbon est vendue chez HENRY, à la Pensée, 5, rue du Faubourg St-Honoré, Paris.

Elle est envoyée franco aux lectrices du *Pot-au-Feu* en boîtes de 500 gr. 3 fr. 50 ; 250 gr. 2 fr. ; 125 gr. 1 fr. 25 ; et en sachets de 0 fr. 75 (8 fr. la douzaine). Très appréciée pour parfumer les armoires à linge.

LES CAFÉS CARVALHO

La falsification et le faux poids, sous l'aspect gracieux d'une rapide et élégante manutention, sont les deux fléaux qui frappent au cœur... et à la bourse toutes les ménagères. Il est donc très avantageux pour elles de ne recourir qu'aux Cafés Carvalho livrés en boîtes cachetées, et, par conséquent, sans perte possible. On trouve ces cafés exquis dans les bonnes épiceries et 26, rue Cadet ; 154, rue du Bac ; 15, rue de Châteaudun. Bien exiger le nom et la marque sur chaque boîte.

NOTRE VANILLE

Prix

Le tube de 6 gousses,	
pris au bureau	3 francs
Franco, Paris, province et	
étranger	3 fr. 50



COURRIER

Eure-et-Loir. — Ces moules sont assez pratiques pour donner la forme aux caramels mous et les diviser. Nous pouvons vous en envoyer un. — Les avis sont donc partagés : on nous demande presque toujours des reliures pareilles.

*

Lisieux. — Pour servir une selle d'agneau en entier, vous pouvez la rôtir ou la braiser et l'accompagner de diverses façons : purée soubise, purée de chicorée, jardinière, etc.

*

De P. — Potage aux poireaux : couper en rondelles 50 gr. blanc de poireau, mettre dans un litre d'eau avec 2 pommes de terre moyennes, 15 gr. de sel. Cuire 25 minutes ; passer au tamis ou écraser poireaux et pommes de terre avec une fourchette, verser dans la soupière contenant 60 gr. de beurre, poivre, pain et un peu de cerfeuil.

*

Chantilly. — Tartes milanaïses : piler 50 gr. amandes avec 75 gr. sucre ; délayer avec un demi blanc d'œuf. Mettre une crème pâtissière entre deux abaisses de feuilletage, étendre la crème d'amandes sur la seconde abaisse, saupoudrer de sucre et cuire à four doux.

*

L. M. G. — Turbot Mornay : découper le turbot en filets qu'on fait pocher au vin blanc. Faire une sauce mornay avec la cuisson, en mettre un peu au fond d'un plat, étendre ensuite les filets, les recouvrir de sauce, saupoudrer de fromage et faire gratiner. — Omelette aux foies de volaille : chauffer fortement les foies dans eau légèrement salée, sans bouillir. Egoutter, couper en lames, jeter dans une sauce madère, chauffer sans laisser bouillir et en garnir l'omelette.

*

B. A. — La tringle Bay est ce qu'il y a de plus pratique et de plus « élégant » pour accrocher les ustensiles de cuisine.

*

Chambéry. — Vous arriverez difficilement à faire des confitures de quartiers d'oranges entières. La pulpe de l'orange n'offre pas assez de résistance pour ne point se réduire en marmelade.

*

De R., Nancy. — Vos craintes ne sont pas fondées. Notre « statistique » établit que nous n'avons pas un envoi sur mille arrivant en retard. Sur le réseau de l'Est, notamment, le service est parfait.

T. G. C. — Ballotines de volaille : désosser complètement les cuisses de volaille et enlever la peau comme pour une galantine. Hâcher la chair avec un peu de lard et de porc frais. En garnir la peau, la coudre, braiser, mettre sous presse et servir froides entourées de gelée.

*

Thiers. — Anguille à la tartare : cuire l'anguille au court bouillon, la laisser refroidir dedans, égoutter, passer à l'œuf entier battu, puis dans la mie de pain fraîche. La frire et servir avec une sauce tartare. — Bouchées au jambon : le jambon se met cuit, coupé en petits morceaux ; ou bien on fait une purée de jambon cru que l'on chauffe fortement avant de mettre dans les bouchées. Assaisonner avec beurre, citron, poivre. — Inutile de chauffer en été. — Vous pouvez cuire le plum-cake au bain-marie, au four, mais c'est très long.

*

Beignets soufflés — S'ils gonflent bien, la croûte extérieure restant molle, c'est parce que la friture à l'huile doit être renouvelée très souvent. — De même, la croûte des choux est molle parce que le feu n'est pas assez vif, ou parce que vous ouvrez le four trop souvent.

*

G. et D. — Pâté de pigeons : faire un hâchis avec foie, cœur des pigeons, le quart du poids des pigeons désossés de lard gras, autant de porc frais. Farcir les pigeons désossés en galantine, les envelopper de lard et les mettre en terrine avec le reste de la farce.

*

Luçon — La boîte de 500 grammes : 3.65, cette indication se trouve dans le numéro du 1^{er} mars.

*

W. — Meringues : battre un blanc d'œuf avec 50 gr. sucre semoule. Dresser sur plaque beurrée et farinée, cuire à four excessivement doux. Creuser les meringues quand elles sont cuites et garnir de crème fouettée au moment de servir.

*

M. D., Cognac. — Lièvre à la royale : recette beaucoup trop compliquée. C'est un lièvre farci avec un autre lièvre, que l'on fait braiser comme une galantine.

*

I. R., Dijon. — On évite, dans une certaine mesure, le suintement du pétrole à travers les lampes en faïence en garnissant l'intérieur d'une couche de colle forte. Mais vous n'éviterez pas le suintement par la cheminée de la lampe, suintement plus ou moins abondant selon la perfection d'ajustage des pièces métalliques.

*

N. S. — Les jambons Coleman sont d'une chair très fine, à peine fumés.

Châteaudun. — Recette du soufflé au fromage que vous avez savouré à l'Hôtel Continental, pour 2 personnes : 4 cuillerées à bouche de sauce béchamel très réduite ; y ajouter 2 jaunes d'œufs et 3 blancs battus très fermes. Mélanger avec 100 gr. de parmesan râpé, et glacer au four doux pendant 10 à 12 minutes.

*

Brest. — Quenepes : délayer 1/2 litre farine avec 6 jaunes d'œufs, 2 blancs, bouillon, muscade râpée, gros poivre. Laisser tomber une petite cuillerée à bouche à la fois de cette pâte dans du bouillon bouillant. Laisser cuire 1/2 heure.

*

Poitiers. — Sauce Dubarry : sauce brune avec truffes et champignons. — Homard à la Bagration : escalopes de homard noyées dans une salade Bagration.

*

Roubaix. — Le rouge à or peut également servir pour les bijoux montés sur platine. Il n'y a que l'or de couleur pour lequel on ne doive pas l'employer.

*

L. G. — Pour avoir des cornichons verts faire rougir sur le feu un chaudron en cuivre non étamé, verser le vinaigre froid avec les aromates. Faire bouillir et verser sur les cornichons. Couvrir. Recommencer l'opération au bout de 2 ou 3 jours. Changer le vinaigre au bout d'un mois.

*

Vicomtesse de G. — Potage purée de champignons : passer au tamis 500 gr. champignons crus ; délayer 20 gr. crème de riz avec 1 litre lait froid, 10 gr. sel, 5 gr. sucre et la purée de champignons. Faire bouillir en remuant, lier avec 2 jaunes et 50 gr. de beurre. — Canard Voisin : faire un salmis avec les abattis, à la fin ajouter des foies gras, passer au tamis. Découper les filets, habiller le caneton et les filets avec la farce et glacer avec le reste de la sauce additionnée de gelée.

*

Tarragona. — Pour glacer des petites oranges entières : peler l'orange et tremper dans du sucre cuit au cassé.

*

M. A. B. — Il n'y a que cette façon de faire la sauce hollandaise ; si vous en modifiez la composition, ce n'est plus une hollandaise. Il n'est pas étonnant que votre sauce ainsi préparée soit détestable. Vous pouvez procéder de la façon suivante : délayer 20 gr. beurre et 20 gr. farine, mouiller avec 1 décilitre 1/2 eau ou bouillon, porter à ébullition, lier avec 2 jaunes et 50 gr. beurre. — Court-bouillonner le saumon avec moitié eau, moitié vin blanc et aromates.

ADJUDICATIONS

VILLE DE PARIS

A adj. s. l. ench. Ch. des Not. de Paris, le 3 Mai. 1898.
TERRAIN à Paris (8^e arr.), bd des BATIGNOLLES, 61
présumé (4^e lot du Réservoir Monceau). Cce
334 m. 71. M. a prix : 160.660 fr. 80 c. S'adr. aux not.
M. DELORME, rue Auber, 11 et MAHOT DELA QUÉRAN-
TONNAIS, 14, rue des Pyramides, *dép. de l'ench.*

MAISON à PARIS, 43, rue des MATHURINS. Cont.
290 m. R. b. : 20,690 fr. M. à p. : 100.000 fr.
A ADJ., s. l. en. ch. des Not. de Paris, le 10 mai 1898
S'adr. à M. BOULLAIRE Not. 5, Quai Voltaire.

A ADJ. sur l'ench., ch. not. Paris, le 24 Mai 1898,
TERRAIN AVEC HOTEL à PARIS (16^e arrond.),
r. DU MONT d'UR-
VILLE, 35, LAPÉROUSE, 40 et PAUQUET, 36. Cont.
406^m87. Mise à prix, 300.000 fr. S'adr. à M. DELORME, not.,
r. Auber, 11.

CABOURG

Ventes et locations. Agence générale
fondée en 1873. E. GOUZY
Terrains, villas, chalets **CAVÉ S^r**
meublés ou non. Renseignements.

LA BEAUTÉ DES DENTS

A la suite de longues et laborieuses recherches de laboratoire, je suis enfin arrivé à offrir aux personnes soucieuses de la précieuse conservation des dents et de leur embellissement, un produit sans égal, qui les préserve de la carie et leur donne la blancheur du lait : c'est la poudre « Denticura ».

E. ROCHE

Ex. pr. de physiologie à la Faculté de Paris.
« Denticura, la boîte 6 francs, chez E. ROCHE,
80, rue des Martyrs, Paris.

H.-J. STUREL

80, Rue Prony, Paris

Spécialité de Trousseaux et Mouchoirs

Linge ouvré en tous genres. — Fabrication directe

Anc^e 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
Éditeurs avec de très importantes remises

BUREAU DE L'ASSOMPTION

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

Directrice : M^{me} MORLAND

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

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

MAI GASTRONOMIQUE

POISSON

Le saumon a baissé depuis deux ou trois jours : 7 fr. 25 à 9 francs le kilo. Saumon coupé : 1 franc de plus. La truite saumonée, à partir de 3 kilos, vaut 7 fr. 50 à 8 fr. 50 le kilo. Au-dessous de ce poids, elle est toujours très rare et se tient aux environs de 12 francs le kilo.

La petite truite de rivière, qui ne supporte guère le voyage, vaut de 7 fr. 50 à 8 fr. le kilo.

Turbot et barbeau sont revenus à un cours normal : 3 fr. 75 à 4 francs le kilo.

La sole varie de 4 fr. 25 à 5 francs le kilo.

Le mulot devient rare et cher : 4 fr. 75 à 5 francs le kilo. Même observation pour le bar qui se vend jusqu'à 6 fr. 50 le kilo.

Grande affluence de maquereaux : 60 centimes les moyens ; 75 centimes les très gros.

Le merlan commence à devenir moins abondant ; la pêche est terminée à Boulogne : 2 fr. 25 à 2 fr. 75 le kilo.

L'aloise va durer encore quelque temps. Un poisson d'un kilo vaut environ 3 francs ; de 1 k. 500 à 2 kilos : 4 à 5 francs.

Langouste brune : 4 fr. 25 à 5 francs le kilo. Homard : 3 fr. 75 à 4 fr. 25.

La saison des éperlans est finie. Ce délicat poisson ne peut plus voyager.

Les écrevisses sont hors de prix. La « bisque », qui vaut ordinairement 7 à 8 francs le cent, est montée à 15 francs ; les écrevisses moyennes ont sauté de 30 à 50 francs. Cette hausse ne semble pas devoir durer.

Le Vin Désiles

Le printemps est un stimulant naturel de toutes nos fonctions et principalement de la circulation et de la respiration. Cette stimulation est particulièrement funeste aux personnes qui souffrent de maladies chroniques. La fluxion de poitrine et les inflammations graves des poumons ne sont pas rares, au cours de cette perfide saison, si remarquable par ses variations brusques et étendues.

L'hygiène conseille, en cette saison, de conserver ses vêtements chauds, surtout si l'on sort le soir ou la nuit ; de redouter l'action du soleil printanier sur la peau prédisposée aux éruptions ; d'éviter les nourritures lourdes et épicées.

Que dire, que penser de la purgation systématiquement recommandée par les anciens médecins ? A notre avis, elle ne fait que perturber encore davantage le sang qui est en mouvement. C'est vieux préjugé à rejeter avec tant d'autres ! Mieux vaut assurément recourir aux toniques équilibrateurs de la nutrition générale, comme le Vin Désiles, par exemple, qui est fébrifuge et souverainement anticongestif par la kola, le quinquina et la coca, dépuratif par l'iode, digestif et antinerveux par le tannin, le cacao et les phosphates. C'est le seul remède que préconise pour l'hygiène du printemps, la médecine moderne : un verre à madère de vin Désiles après chaque repas.

D' HADET



H. VIGNERON

SES NOUVELLES "Perfecta" à Navette rotative.
MACHINES
DOUCES ET RAPIDES
LES PLUS HAUTES RECOMPENSES
Envoi franco du Catalogue. — PARIS, 68 et 70, Boulevard Sébastopol.

L'UNION

C^{le} D'ASSURANCES SUR LA VIE

FONDÉE EN 1829

Rentes Viagères

Garanties : CENT TRENTE-TROIS Millions

15, RUE DE LA BANQUE, PARIS



NI CHEVEUX BLANCS
ni Favoris gris

L'EAU CHARBONNIER

TINCTORIAL VÉGÉTAL
rend au tube capillaire sa couleur naturelle,
brune, blonde ou châtain.

SUCCÈS GARANTI
Flacon : 6 francs : 3 Flacons : 15 francs.

POUR LE TONIQUE

Arrête la chute des cheveux, les fortifie,
guérit pellicules et démangeaisons.

LE : 3 FR. ET 5 FR.

SOCIÉTÉ EUROPÉENNE

87, Boulevard Magenta, PARIS

CHEZ TOUS LES BONS COIFFEURS ET PARFUMEURS.

PIANOS A. BORD

14 bis, b^d Poissonnière
PARIS

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

VENTE, LOCATION & LOCATION-VENTE

FACILITÉS DE PAIEMENT. — ENVOI FRANCO DU CATALOGUE

Le Gérant : A. DESBOIS.

PARIS. — IMP. CHARLES SCHLAEGER, 257, RUE SAINT-MONNÉ.