



## PUDDING PÉLERIN

**V**oici un délicieux entremets froid, de goût très fin, d'aspect soigné, rappelant assez les entremets de confiseur et dont l'exécution est vraiment des plus simples. Nous le recommandons particulièrement aux jeunes filles aimant à s'occuper du dessert ; elles seront étonnées — si nos prescriptions sont suivies à la lettre — du résultat qu'elles auront obtenu.

### Proportions

Pour 8 à 10 personnes :  
 175 gr. de beurre très fin ;  
 175 — d'amandes, sans coques ;  
 150 — de sucre en poudre ;  
 150 à 175 gr. de biscuits à la cuiller ;  
 1/2 décilitre de kirsch.

### POUR LA CRÈME ANGLAISE

7 décilitres 1/2 de lait ;  
 8 jaunes d'œuf ;  
 200 gr. de sucre en poudre ;  
 1 gousse de vanille ;  
 Temps nécessaire : 1 heure 1/2.

Se prépare 6 heures à l'avance au moins, ou 2 heures avec de la glace.

### RÉSUMÉ

Préparer la crème anglaise.  
 Foncer le moule avec les biscuits.  
 Faire griller les amandes.  
 Battre le beurre avec le sucre et les amandes pilées, ajouter le kirsch et la quantité indiquée de crème anglaise.

Verser le mélange dans le moule préparé. Faire refroidir.

Démouler un peu avant de servir et entourer avec le reste de la crème anglaise.

### La crème anglaise

C'est la première chose à préparer, parce que vous aurez besoin d'en prendre quelques cuillerées pour les ajouter au mélange qui constitue l'intérieur de l'entremets, mélange connu sous le nom de « crème beurrée ».

La préparation de la crème anglaise a beau être très répandue, nous devons cependant la rappeler ici, bon nombre de débutantes l'ignorant ou la connaissant mal.

Faites chauffer le lait dans une casserole à fond un peu large, en porcelaine de préférence. Dès qu'il a monté en bouillonnant, retirez du feu, mettez-y la vanille, fendue en deux, à infuser, et couvrez complètement la casserole que vous tenez au chaud. Laissez infuser ainsi au chaud, mais sans bouillir, pendant une vingtaine de minutes.

Pendant ce temps, cassez les jaunes d'œufs dans une terrine. Mélez-y tout le sucre en poudre indiqué, et battez-les bien ; qu'ils soient aussi mélangés que possible.

Versez alors une petite quantité du lait très chaud dans la terrine aux œufs, en battant vivement avec la cuiller pendant ce temps. Les œufs, étant ainsi réchauffés et mêlés, ne courent plus risque d'être saisis par la chaleur de la masse de lait, qui les ferait cailler en les cuisant brusquement. Vous versez donc le reste du lait, toujours sans cesser de tourner.

Reversez alors tout le mélange dans la casserole où a chauffé le lait. Remettez-la sur un feu doux, et ne cessez pas de tourner avec la cuiller de bois, mais tranquil-



lement cette fois, jusqu'à consistance convenable. On reconnaît ce degré, non pas en faisant couler le liquide de la cuiller, mais simplement au dos de la cuiller même qui doit, en sortant de la crème, rester uniformément recouvert d'une couche blanche très légère et transparente. Ce point est obtenu avant le moment où se manifestent des symptômes d'ébullition. Il ne faut pas attendre, du reste, ce moment, car la crème, en admettant même qu'elle ne grumelle pas, en étant trop cuite, perdrait beaucoup de saveur et de délicatesse. Donc l'indication fournie par le dos de la cuiller est la seule à laquelle on doit se rapporter.

La crème étant à point, passez-la à travers une fine passoire, dans une petite terrine où vous la laissez refroidir.

Vous pouvez préparer votre moule avant de commencer la pâte ou crème beurrée.

#### Le moule

C'est un moule dit « à charlotte » qu'il faut prendre. Pour les quantités ci-dessus, ayez un moule de 15 centimètres de diamètre, et 9 centimètres de hauteur environ.

Préparez d'abord le fond du moule. Pour cela, vous alignez sur la table trois ou quatre biscuits, bien serrés les uns contre les autres, le côté bombé touchant la table. Posez sur ces biscuits le fond du moule, et, avec un petit couteau coupant bien, rognez tout ce qui dépasse autour du moule. Disposez ensuite, dans l'intérieur du moule, les biscuits ainsi coupés, dans l'ordre exact qu'ils avaient sur la table, et, toujours, le côté bombé touchant le fond du moule. Ayez soin de les ajuster pour qu'ils soient bien rapprochés. Voilà donc votre fond garni. Reste le tour.

Pour le tour, vous commencez par supprimer le bout arrondi à une extrémité seulement des biscuits que vous devez employer. C'est-à-dire qu'avec le couteau

vous taillez carrément un bout. Posez alors les biscuits, un par un, debout, le long de la paroi du moule, le bout coupé carré touchant le fond ; serrez les uns contre les autres, pour éviter tout vide entre eux. Quand tout le moule est tapissé, coupez avec un couteau ce qui dépasse le bord, bien nettement, bien également. Le moule est alors tout prêt, il n'y aura plus qu'à y verser la pâte ou crème beurrée. Vous vous en occupez maintenant, en commençant par les amandes.

Si l'on n'a pas un moule des dimensions indiquées, il est préférable d'en prendre un plus petit que plus grand, afin de conserver à l'édifice plus de hauteur que de largeur, et voici comment. Vous foncez votre moule comme il a été expliqué, et, au lieu de raser les biscuits au niveau du bord, vous les laissez tels quels, et vous y versez votre crème beurrée ; après quoi vous coupez les biscuits au niveau de la crème. On laisse ainsi l'ensemble dépasser d'un à deux centimètres.

On comprend qu'avec un moule trop grand, le contraire se produit : biscuits et crème n'atteignent pas au niveau du bord, et par conséquent la charlotte est basse et moins décorative.

#### Les amandes

Mettez-les dans une passoire que vous plongez ensuite dans une casserole remplie d'eau bouillante ; tenez le tout au chaud, mais sans bouillir. Dès qu'en prenant une amande entre les doigts, la peau glisse facilement, vous pouvez commencer à les monder. La passoire permet de les prendre sans se brûler les doigts, comme il arrive en les pêchant dans l'eau bouillante. N'en prenez qu'une petite quantité à la fois, et replongez ensuite la passoire avec le reste des amandes dans l'eau.

Quand elles sont toutes mondées, étalez-les sur une tôle ou une tourtière bien



propre, sans aucune trace de graisse qui communiquerait aux amandes un affreux goût de graillon. Mettez le tout au four doux pour faire légèrement griller les amandes. Elles ne doivent pas brunir, mais seulement blondir et prendre une couleur café au lait très clair, bien uniforme sur-tout. Sautez-les et remuez-les fréquemment pour qu'elles colorent également de tous côtés. Retirez-les et laissez-les refroidir. Mettez-les, par petites quantités à la fois, dans le mortier et pilez-les finement; c'est d'autant plus facile qu'elles sont sèches et s'écrasent sans devenir huileuses, comme les amandes ordinaires.

Les amandes étant pilées et la crème anglaise refroidie, vous pouvez préparer la crème beurrée.

#### La crème beurrée

Prenez une terrine de porcelaine plus grande que les proportions de ce que vous avez à y mettre ne semblent le comporter. Vous aurez à battre très vigoureusement, et le travail de cuiller demande toujours de la place, sans compter que le beurre ainsi battu avec les autres ingrédients augmente de volume.

Si le temps est froid, faites chauffer la terrine pour que le beurre s'y ramollisse plus facilement, et cassez en ce cas le beurre en plusieurs morceaux. Ajoutez le sucre et les amandes pulvérisées.

Avec une cuiller de bois, triturez le tout ensemble, jusqu'à ce que le beurre soit bien mêlé au reste. Alors mettez-vous à tourner avec la cuiller pour faire du tout une pommade bien onctueuse, sans aucun caillot de beurre resté à l'état solide. Ajoutez le kirsch et 1 décilitre de la crème anglaise refroidie. Travaillez alors la pâte vigoureusement en la battant et en la soulevant avec la cuiller pour la rendre très légère en lui faisant absorber de l'air. Il faut compter, depuis le moment où l'on a

commencé de mélanger le beurre avec le sucre et la poudre d'amandes, *une demi-heure* de travail avec la cuiller, sans relâche, et en apportant une certaine force.

La pâte étant ainsi travaillée, bien légère, tout en gardant de la consistance, versez-la dans le moule garni de biscuits, en inclinant la terrine et en râclant. Egalisez-en la surface. C'est fini, vous n'avez plus maintenant qu'à mettre le moule sans couvercle dans un endroit très frais, puits, cave ou fenêtre, suivant la saison, pendant au moins 6 heures; ou bien, si vous disposez de glace, entourez-en le moule 2 heures avant de servir, et ayez soin d'en mettre une couche *sur* le moule couvert de son couvercle.

#### Pour servir

Prenez le plat ou compotier de service. Posez-le sur le moule et renversez le tout. Le gâteau doit glisser sans aucune difficulté du moule quand on le soulève. Versez la crème anglaise autour du gâteau qui est prêt à servir.

#### LA VIEILLE CATHERINE.

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

### AU PRINTEMPS

Le printemps humide et froid dont nous jouissons a multiplié les cas de grippe, heureusement bénigne, et qui n'ont pas résisté au traitement classique des grogs au *vin Mariani*.

Rappelons que cette prompte et souveraine médication s'obtient en mélangeant deux verres à madère du célèbre tonique à un verre semblable d'eau sucrée, et en chauffant le tout sans arriver à l'ébullition.

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





## ASPIC DE FILETS DE SOLE

Cours de M. A. Colombié

*Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"*

MESDAMES,

L'aspic de filets de sole est assez long à préparer, mais il ne présente pas la moindre difficulté, et on peut le faire la veille du jour où il doit être servi. Avec un peu de patience et d'attention, une cuisinière très ordinaire peut le réussir.

On le sert dans les dîners après le rôti et avant les légumes ; il termine aussi très bien un déjeuner.

La gelée de l'aspic se fait au gras ou au maigre. Elle est meilleure au gras ; c'est ainsi que nous la préparerons aujourd'hui.

### Proportions

Pour un moule de 14 centimètres de diamètre sur 10 centimètres de hauteur, convenant pour 10 à 12 personnes :

- 4 soles d'environ 300 gr. chacune ;
- 6 écrevisses ;
- 250 gr. de champignons ;
- 100 — environ de truffes ;
- 2 blancs d'œufs (facultatifs) ;
- 1 litre de jus de veau ;
- 4 ou 5 feuilles de gélatine fine.

### POUR LE JUS

- 1 kilo de jarret de veau ;
- 80 à 100 gr. de couenne ;

- 1/2 pied de veau ;
- 2 abatis de volaille ;
- 100 gr. environ de carotte ;
- 2 oignons moyens ;
- 1 bouquet garni (persil, thym, laurier) ;
- 2 litres d'eau ;
- 2 décilitres de vin blanc ;
- 10 gr. de sel ;
- 2 blancs d'œufs ;
- 1 verre à madère de vin de madère ;
- 1 cuillerée à café de jus de citron.

### DIVERS

Un peu de vin blanc, cognac, poivre, poivre de Cayenne, beurre, jus de citron, bouquet garni, pour la cuisson des écrevisses et des champignons, comme il est indiqué plus loin.

### Le jus

Il vaut mieux faire le jus la veille ou le matin du jour où l'on dresse l'aspic, car on le clarifie mieux quand il a refroidi. En tout cas, il doit être à peu près terminé quand on commence l'aspic.

Il faut un jus presque incolore, à peine ambré, et ayant la saveur du poisson. C'est pour cela que l'on emploie du veau, à l'exclusion de bœuf qui donnerait un goût trop fort. Le veau fournit un jus très blanc, dont le goût se laisse facilement dominer par celui du poisson ; en outre, comme il contient plus de gélatine que de bœuf, il y a moins de gélatine à ajouter pour faire prendre le jus en gelée. Quant aux abatis, ils raffinent le jus, sans que le goût léger qu'ils y ajoutent nuise à celui du poisson ; on peut, d'ailleurs, s'en passer.

Je fais d'abord « suer » légèrement la viande et les légumes pour colorer un peu le jus, ce qui, en outre, aidera à sa clarification. Pour cela, je prends une casserole assez grande pour contenir ensuite tout le liquide, et je mets au fond : la couenne, le côté du poil au-dessus ; puis, sur la couenne, les oignons et la carotte coupés en rouelles,



le jarret de veau coupé en deux, et les abatis. Je n'ajouterai le pied de veau que tout à l'heure.

Je couvre la casserole et je chauffe doucement jusqu'à ce que les légumes commencent à colorer, soit pendant environ un quart d'heure.

Au bout de ce temps, je mouille avec 2 litres d'eau froide et 2 décilitres de vin blanc ; j'ajoute 10 grammes de sel, le bouquet garni et le pied de veau que j'ai eu soin de faire blanchir en le mettant dans l'eau froide et en chauffant jusqu'à ébullition. Je couvre la casserole et je fais mijoter comme un pot-au-feu pendant deux heures et demie à trois heures. Au bout de ce temps, le liquide doit être réduit de moitié ; il doit donc en rester environ 1 litre.

Je retire du feu, je passe le jus à travers une passoire fine, et je le laisse refroidir, sans le couvrir, jusqu'au moment de l'employer. On le dégraisse mieux quand il est froid.

#### Les écrevisses

Pour préparer l'aspic, je m'occupe d'abord de la garniture qui comprend les écrevisses, les truffes, les champignons et les blancs d'œufs.

Commençons par les écrevisses.

Je fais chauffer dans une petite casserole :

- 1 décilitre de vin blanc ;
- 1 cuillerée de cognac ;
- 5 ou 6 grains de poivre ;
- Un soupçon de poivre de Cayenne ;
- 1 petit bouquet garni.

Quand c'est bien bouillant, je mets les écrevisses dans la casserole, je couvre, et je laisse cuire à grand feu pendant 7 ou 8 minutes. Je retire du feu, et je verse tout le contenu de la casserole dans un bol où je laisse refroidir les écrevisses et leur cuisson. La même casserole va me servir pour les champignons.

#### Les champignons

Je tranche la queue des champignons, je pèle les têtes et les queues ; et, si les têtes sont trop épaisses, je les coupe sur leur épaisseur, de façon que la partie bombée soit assez mince pour être appliquée sur le fond du moule sans occuper une trop grande hauteur. Je lave tous les morceaux dans l'eau fraîche où je ne les laisse qu'un instant, puis je les mets aussitôt dans la casserole qui m'a servi pour les écrevisses. Je puis réserver les pelures pour le court-bouillon dont il sera question tout à l'heure.

Si les champignons séjournent dans l'eau, ou si, après les avoir lavés, on les fait attendre avant de les cuire, ils noircissent.

J'ajoute dans la casserole : 2 cuillerées d'eau, 2 cuillerées de vin blanc, 30 gr. de beurre, 1 cuillerée à café de jus de citron, 1 pincée de sel. Je couvre la casserole, je pose sur le feu et je retire au premier bouillon : les champignons sont cuits. Je les laisse refroidir, la casserole couverte.

#### Les truffes

Je coupe les truffes en lames minces que je mets dans une petite casserole avec du liquide de cuisson des champignons en quantité suffisante pour les couvrir. Je couvre la casserole, je laisse bouilloter doucement pendant 5 minutes et je retire du feu.

Si j'emploie des truffes conservées, il n'y a pas à les cuire. Il suffit de les découper au moment de décorer le moule.

#### Les blancs d'œufs

Les blancs d'œufs, dont on peut se passer, servent pour le décor. Je les passe dans un linge que je tords, comme pour passer une sauce, et je les recueille dans un moule large et plat, un moule à gênoise par exemple, légèrement beurré, assez grand pour obtenir une couche mince.



Pour deux blancs on peut prendre un moule d'environ 20 centimètres de diamètre. Je fais cuire au bain-marie 5 ou 6 minutes, puis je détache tout autour avec un couteau, je renverse sur la table et je découpe en rondelles à l'emportepièce.

#### **Le court-bouillon**

Pour que la gelée ait plus de goût, il est bon, avant de cuire les filets de sole, de préparer un court-bouillon avec les arêtes et les parures.

Après avoir levé les filets, je débarrasse soigneusement les arêtes et les parures de toutes les parties sanguinolentes qui noirciraient le court-bouillon; je jette les peaux qui ne l'amélioreraient pas. Puis je mets dans une casserole les arêtes et les parures des soles, les pelures des champignons lavées à l'eau fraîche, un petit bouquet garni, la cuisson des écrevisses et celle des champignons, et 3 décilitres d'eau.

Je chauffe, et, après avoir écumé, je couvre la casserole et je laisse bouillir à petit feu pendant une vingtaine de minutes.

#### **Pour cuire les filets de sole**

Il ne faut pas prendre de trop grosses soles, leur chair est moins fine. En outre, des filets moyens sont plus commodes à dresser entiers que de gros filets coupés en morceaux. Des soles d'environ 300 grammes conviennent bien.

Je donne deux ou trois légers coups de couteau en biais sur chaque filet du côté que recouvrait la peau, afin de couper les nerfs et d'empêcher les filets de gondoler.

Prenant ensuite le bout le plus épais de chaque filet de la main droite, je replie en-dessous le bout mince à peu près au tiers de la longueur totale du filet.

Puis je place les filets, le bout plié en-dessous, dans une casserole un peu large ou dans un plat à gratin à rebord de 4 ou 5 centimètres. Je verse dessus le court-

bouillon chaud, en le passant. Je couvre bien, et je laisse bouillir doucement pendant 8 ou 10 minutes.

Je retire alors du feu et je laisse refroidir pendant une vingtaine de minutes. Au bout de ce temps seulement, j'ajouterai la cuisson des filets au jus qui va fournir la gelée.

#### **Pour clarifier le jus**

Quand tout cela est terminé, il ne reste plus, avant de dresser l'aspic, qu'à ajouter au jus la cuisson des soles et celle des truffes, et à le clarifier.

Dans une casserole assez grande je mets : 2 blancs d'œuf, 1 verre à madère de vin de madère, 1 cuillerée à café de jus de citron. Je ne mets pas, comme à l'ordinaire, des petits morceaux de viande : ils enlèveraient le goût de poisson.

Je bats un instant, pour bien délayer; et j'ajoute : la gélatine, après l'avoir fait tremper cinq minutes dans l'eau, puis bien pressée; le jus dégraissé, la cuisson des soles et celle des truffes. Je fais chauffer, en remuant constamment comme une crème avec la cuiller de bois, je laisse donner un bouillon et je passe.

Pour cela, je prends une serviette fine, je la passe à l'eau, je la presse bien et j'attache ses quatre coins aux quatre pieds d'une chaise ou d'un tabouret renversé, de façon que la serviette forme la poche. Au-dessous je place une terrine. Je verse alors tout le contenu de la casserole dans la serviette, doucement, et je laisse passer tranquillement.

Si le jus ne sort pas assez limpide, je recommence deux ou trois fois en ayant soin de le verser très doucement et de ne pas remuer le blanc d'œuf coagulé qui se trouve dans la serviette.

Ce filtrage est parfois assez long, et le jus finit par se solidifier et par ne plus couler : il faut alors le réchauffer dans la casserole.



Je laisse refroidir le jus passé jusqu'à ce qu'il soit près de se solidifier.

#### Pour dresser

Je verse dans le moule une couche de gelée d'un demi-centimètre d'épaisseur; quand elle est presque prise, j'applique le décor. Au centre, une rondelle de truffe; puis, sur le tour, à environ un demi-centimètre du bord, je fais alterner une rondelle de truffe et une tête de champignon, le côté bombé touchant la gelée. Autour de la truffe centrale je dispose les queues d'écrevisses.

Je reverse de la gelée, de façon à recouvrir le tout d'environ un 1/2 centimètre. Il faut faire cela en deux ou trois fois, avec beaucoup de précaution. Si l'on verse trop de gelée d'un coup, cette gelée, encore tiède, fait fondre celle qui est déjà prise et tout va au fond.

Quand le décor du fond est recouvert de gelée, je pique des rondelles de truffe et de blanc d'œuf avec une aiguille à brider, je les trempe dans la gelée liquide et je les applique, en alternant, contre le tour du moule. Je dispose ensuite la moitié des filets, soit 8, en couronne, de la façon suivante. Je pose un premier filet, le côté replié en l'air; sur ce filet, j'en pose un second, dans le même sens, et de manière que son pli se trouve un peu plus bas que celui du filet précédent, et ainsi de suite, calculant la longueur dont les filets chevauchent l'un sur l'autre, de façon que le dernier filet ferme la couronne et que son extrémité non repliée vienne se loger sous l'extrémité repliée du filet posé le premier.

Au centre de la couronne, se trouve un creux que je remplis avec de la truffe et des champignons coupés en julienne.

Je couvre de gelée avec les mêmes précautions que tout à l'heure.

J'applique une seconde ceinture de

truffe et de blanc d'œuf, puis je fais une seconde couche de filets, semblable à la première, mais en sens inverse, c'est-à-dire que je pose toujours en-dessus le côté des filets qui est replié, mais ces filets doivent se trouver « tête bêche » par rapport à ceux de la couche précédente; de cette façon, le poids se trouve mieux réparti.

J'achève de remplir le moule de gelée.

Je laisse prendre sur glace pendant une heure, ou dans un endroit frais pendant 2 ou 3 heures.

#### Pour démouler

Au moment de servir, je trempe le moule 2 ou 3 secondes dans l'eau tiède, et je renverse sur un plat garni d'une serviette.

S'il m'est resté de la gelée, je la mets autour de l'aspic, hachée ou taillée en dents de loup.

MAZARIN.

### Potage au caneton

AU

#### TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Vous avez une carcasse de caneton farci rôti. Brisez-la en trois ou quatre morceaux. Faites revenir dans un peu de graisse une cuillerée d'ognon haché, à petit feu et sans prendre couleur. Mouillez avec de l'eau chaude, ajoutez la carcasse, un fort bouquet garni, un peu de carotte et de navet et laissez cuire tout doucement, à couvert, pendant une heure et demie. Passez, dégraissez, ajoutez la quantité de tapioca bouillon nécessaire et servez avec petits croûtons grillés ou frits.

*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.



## ✱ Menus ✱

ŒUFS AU JAMBON  
MACARONI FOURRÉ  
PIGEONS AUX PETITS POIS  
COMPOTE DE PRUNEAUX



POTAGE JULIENNE  
COQUILLES DE TURBOT  
GIGOT A L'ÉTUVÉE  
DINDONNEAU NOUVEAU ROTI  
FONDS D'ARTICHAUX AU VELOUTÉ  
PUDDING PÉLERIN

ŒUFS EN COCOTE  
BOUILLABAISSE  
ASPERGES A LA SAUCE BLANCHE  
CROQUETTES DE RIZ



POTAGE AUX FÈVES  
CROQUETTES D'ŒUFS A L'ITALIENNE  
COLIN SAUCE RAVIGOTE  
CHOUX-FLEURS AU GRATIN  
SWISS PUDDING

ŒUFS A LA MONTEYNARD  
FOIE DE VEAU SAUTÉ A LA POÊLE  
CAROTTES A LA CRÈME  
MARMELADE D'ORANGES



POTAGE AU CANETON AU TAPIOCA BOUILLON BOUDIER  
COTELETTES DE VEAU A LA ZINGARA  
PIGEONS ROTIS  
PURÉE DE CHICORÉE  
TARTE AUX FRAISES

MAQUEREAU MAÎTRE D'HOTEL  
RAGOUT DE MOUTON JARDINIÈRE  
POULET EN GELÉE  
CRÈME A LA VANILLE



POTAGE JEANNETTE  
PETITS SOUFFLÉS DE HOMARD  
FILET DE BŒUF RENAISSANCE  
COTELETTES DE RIS DE VEAU A LA BÉARNAISE  
CANETONS A LA ROUENNAISE  
ASPIC DE FILETS DE SOLE  
PETITS POIS A LA PARISIENNE  
GATEAU NAPOLITAIN  
BOMBE GLACÉE



## POTAGE JEANNETTE

**C**e potage fort simple rentre dans la catégorie des potages dits de santé, légers, et pour lesquels la qualité du bouillon employé est d'une importance fondamentale, la garniture du potage ne modifiant point cette qualité.

Voilà pourquoi, au lieu de bouillon quelconque, on indique un bouillon spécial dont la saveur est plus marquée par les conditions de la cuisson, sans que les quantités de viande soient forcées.

Le veau et l'abatis ayant servi à ce bouillon sont ensuite parfaitement bons à manger.

### Proportions

Pour 4 ou 5 personnes :

150 gr. de navet coupé, tout prêt ;

125 — de petits pois écossés ;

30 — de beurre ;

2 décilitres de petits croûtons ;

1 litre de bouillon préparé comme il est indiqué ci-après ;

1 morceau de sucre, soit 5 grammes.

### POUR LE BOUILLON

750 gr. de jarret de veau ;

60 — de carotte ;

60 — d'oignon ;

30 — de beurre ;

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



10 grammes de sel;

1 litre 1/2 d'eau;

1 abatis de poulet.

Temps nécessaire : 4 heures, ou une demi-heure seulement si l'on prépare le bouillon à l'avance.

#### RÉSUMÉ

Mettre tout ce qui concerne le bouillon avec un verre d'eau, dans une casserole. Faire réduire.

Mouiller avec l'eau indiquée. Ecumer et cuire comme le pot-au-feu.

Plus tard, préparer les navets coupés en dés; les passer au beurre et achever leur cuisson dans le bouillon passé.

Faire griller les croûtons coupés en dés.

Cuire les pois à l'anglaise.

Pour servir, ajouter les pois et les croûtons.

#### Le bouillon

Nous nous occupons avant tout du bouillon qui doit cuire plus longtemps. On peut le faire, soit dans une petite marmite, soit dans une casserole en cuivre étamé ou en fonte étamée. La marmite est toujours préférable, parce que l'évaporation est plus forte dans une casserole, la surface de l'ouverture étant plus grande.

Le jarret de veau doit être désossé, mais vous gardez les os pour l'accompagner. L'abatis est soigneusement nettoyé. Les pattes sont dépouillées, les ailerons et le cou flambés, le gésier coupé en deux et nettoyé. Les légumes, carotte et oignon, après avoir été épluchés, sont coupés en rouelles pas trop minces.

Beurrez le fond de la marmite avec la quantité de beurre indiquée. Mettez-y le jarret de veau, l'abatis, les légumes, les os, avec la valeur d'un verre d'eau. Posez la marmite, couverte, sur un feu ardent. Surveillez le moment, très vite venu pour ces proportions assez faibles, où le liquide est presque tari; mais il ne faut pas du tout le laisser réduire au point d'attacher. Vous devez garder, en inclinant la mar-

mite, deux ou trois cuillerées de liquide, naturellement épais et gras.

Tout de suite à ce degré, piquez la viande sur toutes ses faces, et profondément, avec la pointe d'un couteau, ce qui aidera à la sortie des sucs. Puis recouvrez la casserole, et posez-la sur un feu très doux, où vous laissez mijoter tranquillement pendant une petite demi-heure, jusqu'à ce que les viandes aient pris une coloration dorée et que le jus de cuisson soit très blond aussi. Mais, là encore, rien ne doit attacher, parce qu'il doit toujours y avoir au fond de la marmite un peu de jus. Découvrez de temps en temps pour vous en assurer.

Alors versez l'eau indiquée, ajoutez le sel, et augmentez un peu le feu pour faire bouillir, mais pas trop rapidement, car cela nuirait à la limpidité du bouillon. Dès que le liquide bout, retirez sur l'angle du foyer, et disposez la marmite de telle sorte que le liquide ne bouille que d'un côté, sur un seul point. Nous avons déjà dit que cette façon de bouillir donne la limpidité aux bouillons, jus et sauces. Enlevez le peu d'écume qui a pu monter, couvrez la marmite en laissant une ouverture à peine large d'un doigt, et laissez bouilloter ainsi très doucement, avec un seul léger bouillon, bien régulièrement, pendant deux heures et demie ou trois heures, pour ces quantités.

Au bout de ce temps, passez le bouillon, dégraissez-le complètement, et mettez-le dans une casserole. Vous y ferez mijoter les navets préparés comme il suit.

#### Les navets

Ayez de bons navets, bien pleins, ce que vous reconnaissez en les pressant entre les doigts; quand vous les sentez fléchir, c'est signe qu'ils sont creux, et, par conséquent, de qualité inférieure.



Epluchez-les, et coupez-les en petits carrés d'un centimètre de côté. Il est évident qu'on en perd ainsi, mais les déchets peuvent toujours être utilisés dans un jus ou une soupe ordinaire. Le mieux, pour obtenir des morceaux réguliers, est de couper le navet en rondelles d'un centimètre de large, et, ensuite, de détailler ces rondelles en petits morceaux.

Mettez le beurre dans une petite poêle. Faites-le doucement chauffer sans roussir. Avec l'angle d'une cuiller, enlevez l'écume qui se forme et qui donne ensuite un goût de graillon et fait attacher et brûler ce qu'on veut colorer.

Alors, le beurre étant bien clair et chaud, versez les navets dans la poêle ; il faut un feu plutôt modéré, mais assez soutenu, pour que les navets se colorent sans languir. Remuez-les constamment pendant qu'ils sont sur le feu. Si la chaleur est trop douce, les navets fondent et diminuent trop avant d'avoir coloré. Au contraire, si le feu est trop vif, le beurre brûle et les navets noircissent par places. Il faut donc une bonne moyenne. Comptez sur 7 ou 8 minutes à peu près.

Au bout de ce temps, enlevez-les avec l'écumoire pour les égoutter bien, et mettez-les dans le bouillon passé et dégraissé, avec le morceau de sucre indiqué. Posez la casserole toujours en angle, comme il est indiqué plus haut, sur feu doux, et couverte. Laissez mijoter ainsi jusqu'à entière cuisson des navets, soit une demi-heure pour les navets nouveaux.

Préparez alors les petits pois et les croûtons.

#### **Les petits pois**

Choisissez-les autant que possible de grosseur égale, et prenez des petits pois moyens, plutôt fins.

Ayez de l'eau bouillante dans une casserole non étamée, ceci afin de conserver

aux pois leur teinte verte que l'étain jaunit. L'eau doit être abondante : un litre environ pour la quantité actuelle.

Posez sur un feu ardent, et, quand l'eau bout fortement, jetez-y les pois ; salez avec une faible cuillerée de gros sel, et ne couvrez pas la casserole, toujours pour garder les pois d'un joli vert. Laissez bouillir fortement jusqu'à cuisson des pois. Si la cuisson est lente, les pois jaunissent. Dès que les pois sont cuits, égouttez-les immédiatement, toujours pour la même raison ; et tenez-les en réserve jusqu'au moment de servir. Il est préférable qu'ils soient cuits peu de temps avant ce moment, pour être tout à fait bons et ne pas refroidir complètement. Mais ils se réchauffent cependant très bien dans le potage.

#### **Les croûtons**

Taillez sur du pain de mie spécial, ou, à défaut, sur du pain blanc de ménage à mie assez dense, des tartines d'un centimètre d'épaisseur. Divisez ensuite ces tartines en petits morceaux carrés d'un centimètre de côté. Etalez-les sur une plaque bien propre, bien sèche, que vous mettez au four doux pour les faire dorer. Il faut qu'ils soient bien secs, bien croquants, et d'un joli brun clair.

Vous les secouez et les remuez de temps en temps pour que leur coloration soit parfaitement égale. Cette coloration doit être progressive pour que le pain soit parfaitement séché. Comptez sur une vingtaine de minutes. Quand ils sont à point, vous les retirez et n'avez pas besoin de les tenir au chaud. C'est même une chose qu'on peut préparer fort à l'avance, le matin si l'on veut.

#### **Pour servir**

Dégaissez soigneusement le bouillon que les navets ont un peu graissé. Goûtez pour le sel. Ajoutez les petits pois, et laissez



sez réchauffer deux ou trois minutes, s'ils ont attendu.

Versez dans la soupière, avec les croûtons, si l'on aime les potages à pain trempé. Sinon, faites accompagner le potage d'une assiette où seront les croûtons, et ne mettez ces derniers dans les assiettes qu'au fur et à mesure que le potage y est versé.

LA VIEILLE CATHERINE.



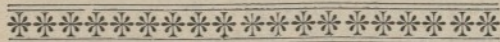
## SURPRISE AMÉRICAINE

On sait que les brasseries et les distilleries emploient une grande quantité de levure dont les résidus forment pour chaque établissement une masse considérable. Jusqu'ici ces résidus ne sont pas seulement pour l'industriel une non valeur absolue, ils constituent encore un déchet fort dispendieux à cause de la nécessité où l'on est de s'en débarrasser. Dans les grandes villes ils quittent la brasserie par l'égoût.

Or, il y a quelques semaines, le *Journal des Brasseurs* nous apprenait que deux Belges et un Anglais se disputaient l'invention d'un procédé permettant de transformer ces résidus en un délicieux extrait de viande.

Une revue américaine annonce aujourd'hui que le procédé avait d'abord été imaginé par deux habitants de Chicago, MM. Robert Wahl et Max Lenius qui l'exploitent avec succès depuis plusieurs mois et ont pris les brevets nécessaires pour être seuls à inonder le nouveau monde de ce bouillon inattendu.

A quand l'extrait de viande tiré du charbon ?



**VANILLE ET COUTEAUX : Voir page 1.**

## LE MIEL DANS LES CAMELS

**N**ous avons publié jadis deux recettes de caramels mous. Dans l'une de ces recettes une certaine quantité du sucre nécessaire est remplacée par du miel.

Une abonnée nous écrit, à ce sujet :

— Je réussis toujours les caramels sans miel ; au contraire, chaque fois que j'ai essayé la recette avec du miel, le miel a tourné. Je suis pourtant très exactement vos recommandations et j'emploie du miel de provenance sûre, de l'authentique miel de propriétaire. D'où cela vient-il ?

La chimie nous explique le phénomène.

Le miel se compose principalement de *lévulose* et de *glucose*, qui s'y trouvent en proportions très variables suivant la nature des fleurs où le miel a été butiné. Dans certains pays, le miel est surtout riche en *lévulose*, ailleurs il contient plus de *glucose*.

Or, tandis que la *glucose* provoque la cristallisation du miel, la *lévulose* l'entrave. Dès lors, si le miel renferme plus de *glucose* que de *lévulose*, cette cristallisation est fort à craindre ; et, quand elle se produit, on dit que le miel tourne.

La proportion dans laquelle *lévulose* et *glucose* se trouvent réparties dans le miel ne peut se connaître que par l'analyse chimique. Toutefois, l'aspect opaque, qui fait ressembler certains miels à du suif, indique que la *glucose* s'y trouve en excès.

On peut se prémunir contre les inconvénients résultant de cet excès de *glucose* en ajoutant au miel une ou deux cuillerées de *sirop de glucose* du commerce. Car, à côté de la *glucose*, ce sirop contient une forte proportion de *dextrine* qui empêche la cristallisation.

Ce sirop de *glucose* se trouve chez les épiciers et droguistes.





## CORBEILLES DE FLEURS

Voici, d'après notre excellent confrère la *Revue Horticole*, la composition de quelques-unes des plus jolies corbeilles de fleurs qui décoraient, l'année dernière, le Parc-Monceau.

### Garniture n° 1

Bordure (largeur 0<sup>m</sup>25) : *Pyrethrum Parthenium aureum*.

Tapis : *Lobelia Erinus Crystal Palace* (150 plantes).

Plantes parsemées : *Centaurea candidissima* (50 plantes espacées de 0<sup>m</sup>60 à 0<sup>m</sup>70 dans le sens de la longueur et de 0<sup>m</sup>35 à 0<sup>m</sup>40 dans le sens de la largeur) ; et *Pelargonium La Destinée* (100 plantes espacées d'environ 0<sup>m</sup>50 en tous sens).

### Garniture n° 2

Bordure : *Pelargonium peltatum* à feuillage panaché de blanc (tapissant au moyen de crochets maintenant les tiges couchées).

Tapis : *Pelargoniums* à feuilles de *Lierre Alice Crousse* (rose).

Plante parsemée : *Monbretia crocosmia flora* (espacés de 0<sup>m</sup>60 à 0<sup>m</sup>70 en tous sens).

### Garniture n° 3 (pour corbeille à mi-ombre)

Bordure : *Begonia semperflorens compacta alba*.

Tapis : *Begonia discolor Rex*.

Plante parsemée : *Ricin sanguin* (pieds espacés de 2 en 2 mètres).

### Garniture n° 4 (pour corbeille en plein soleil)

Plantation régulière en lignes concentriques espacées de 0<sup>m</sup>25 ; plantes distantes sur les rangs, de 0<sup>m</sup>25 ; *Calcéolaire Triomphe de Versailles* et *Begonia Abondance* (ces deux plantes alternant partout

à raison de une *Calcéolaire* pour deux *Bégonias*).

Bordure : *Bégonia Vernon*.

Cette corbeille était d'un éclat extrême.

### Garniture n° 5 (pour corbeille à mi-ombre)

Bordure : *Gnaphalium petiolatum*.

Tapis : *Tradescantia zebrina*.

Plante parsemée : *Phormium tenax*.

Cette corbeille possédait un éclat métallique assez curieux.

### Garniture n° 6 (pour corbeille en plein soleil)

Bordure : *Pelargonium Jean Paquôt* (rose carné).

Tapis : *Pelargonium Alfred Mame* (carmin violacé).

Plante parsemée : *Cannas* florifères à feuillage vert (espacés à 1<sup>m</sup>50).

### Garniture n° 7

Bordure : *Pelargonium Golden Harry Hieower*.

Tapis : *Campanula carpatica* bleue.

Plante parsemée : *Célosie* à panache cramoisie.

### Garniture n° 8

Bordure : *Pelargonium Souvenir de Carpeaux*.

Fond : *Pélag. P.-L. Courrier* 1/3 ; *Pélag. Duchesse des Cars* 1/3 ; *Calcéolaire Triomphe de Versailles* 1/3.

### Garniture n° 9

(pour corbeille à l'ombre, à partir de midi)

Bordure : *Cuphea platycentra*.

Tapis : *Tradescantia zebrina*.

Plante parsemée : *Colocasia esculenta* (espacées à 1<sup>m</sup>50 environ).



Préservcz vos lainages et vos fourrures, parfumez votre linge avec la *Lavande Ambrée de Bourbon*, envoyée franco aux lectrices du *Pot-au-Feu* en boîtes 500 gr. 3 fr. 50 ; 250 gr., 2 fr. ; 125 gr. 1 fr. 25, et en sachets 0 fr. 75, 8 fr. la douz. pour parfumer les armoires à linge. — Chez HENRY à la Pensée 5, faubourg St-Honoré, Paris.





## CHIFFONS

Quelques mots sur les costumes tailleur, tellement portés en ce moment. L'étoffe généralement employée ce printemps est encore le covert-coat beige ou gris. Le covert-coat personne ne l'ignore, est le tissu tout masculin dont on fait les pardessus d'été d'hommes. Beige et gris ont des teintes très graduées, partant, pour le beige, du café au lait clair pour arriver au marron moyen. Le gris suit la même gamme de tons, plus appréciable peut-être, car le clair est presque blanc et le foncé, à peine mitigé de blanc dans le tissage, est noirâtre, vu à distance.

On comprend donc que le choix de la teinte donne déjà la note élégante ou pratique du costume. Et comme le costume tailleur est apprécié surtout pour ses qualités de vêtement intermédiaire, il est tout naturel que ce soient les teintes moyennes qu'on choisisse le plus. Avec une blouse au devant bien pomponné et un joli chapeau, on peut, en costume tailleur, figurer dans des circonstances où, jadis, une toilette parée était seule admise : visites élégantes, messes de mariage, matinées de musique, etc., que sais-je encore.

Ceci posé, et la nuance décidée, reste la façon. Les jupes sont coupées en forme, mais en affectant toujours une grande rectitude de lignes. Elles sont longues tout autour et font plus que toucher terre. Le lé de devant est le plus souvent d'un seul morceau, tout droit. Il n'est rien de précis à cet égard ; du reste chaque maison a sa coupe spéciale, difficile à décrire sans dessin. Tout ce qu'on peut en dire, de façon générale, c'est que ces coupes différentes tendent toutes au même but : moulage parfait des hanches, sans pli ni fronces à la ceinture derrière ; l'étoffe colle de tous côtés sur la femme, ainsi qu'une amazone. Un peu

plus haut qu'à mi-corps et derrière seulement, commence l'ampleur qui, graduellement, descend élargir les côtés mais sans excès. Mais ce mouvement est très modéré, très progressif, et, extérieurement n'est indiqué que par des piqûres dont on ne se rend compte que de très près. Voilà pour les jupes.

Les jaquettes sont toutes courtes : huit ou dix centimètres de basque, et de basque toute plate. Absolument ajustées dans le dos, sur les côtés, elles sont demi-ajustées devant par une pince qui les cambre, tout en laissant le milieu droit. On les fait boutonnées au milieu, par une sous-patte, le plus souvent, et à tout petits revers, avec le petit col rabattu, en velours, si l'on veut, ou croisant, avec double rangée de boutons, et alors revers larges, gansés d'une série de piqûres. Cette dernière façon permet l'adaptation de revers mobiles, bien commodes pour rendre la jaquette plus élégante.

En attendant les revers de lingerie, mouseline, broderie, valenciennes, etc., encore un peu trop « d'été », on fait les revers en taffetas garni de petits fronçonnés de ruban, le ruban mignon qu'on met partout en ce moment. Les revers, en ce cas, tout décoratifs et distincts de la doublure sont d'une teinte franchement différente. Comme le mauve est fort à la mode, dans son assemblage surtout avec la teinte sable ou livrée, on peut choisir cette teinte, c'est très chic.

Une autre façon de revers, tout à fait séduisante, peu répandue encore, est celle-ci : le col, les revers, l'intérieur des devants sont entièrement recouverts de petits plissés en ruban dont la disposition accentue la ligne de ces parties du vêtement. C'est-à-dire que les plissés sont cousus parallèlement à la longueur des devants, jusqu'à la pointe du revers où ils changent de direction pour bien marquer l'angle et former le coin. Le ruban a la largeur d'un centimètre ; il en faut 60 mètres ! Tous ces petits plissés doivent être cousus avec grand soin, chaque pli étant appliqué par un point sur l'étoffe ;



et ce plissage même est minuscule. On compte, dans les maisons de couture, un supplément d'une cinquantaine de francs pour établir les revers, qu'ils soient fixes ou mobiles. Il me semble que des jeunes filles industrieuses pourraient assez facilement les exécuter ou les expliquer à une femme de chambre ayant plus de patience et de soin que d'adresse véritable. En ruban blanc crème ou bleu ciel très pâle, ces revers sont charmants. La régularité de leurs lignes va bien avec la correction du costume tailleur et le petit plissotté serré et touffu produit de légères ombres qui enlèvent toute sécheresse à cette netteté d'ensemble.

On porte avec le costume tailleur le corsage blouse ou la chemisette. Le corsage blouse est parfaitement ajusté, baleiné, en tant que doublure, et le mot blouse s'applique plutôt à son bouffant apparent, et à l'étoffe tout à fait différente de celle du costume. Pour l'instant c'est du foulard ou du taffetas, et depuis l'automne dernier déjà, on en assortit la teinte à celle du costume, ou au moins une des teintes principales s'il s'agit d'une étoffe changeante ou à dispositions.

La chemisette, non ajustée, non baleinée, est absolument taillée et faite comme la chemisette de nansouck, à petits ou larges plis, avec ou sans jabot, à col plissé ou à poignet supportant le petit col blanc. Cette chemisette, de tenue plutôt négligée se fait en taffetas, en foulard ou en batiste et la teinte en ce cas est choisie plutôt claire et vive, cerise, mais, mauve, etc. Mais ce qui, en ce moment est le plus usité — j'entends par les femmes qui allient toujours l'élégance au côté pratique de leur habillement — c'est le « jabotage » de dentelle blanche jaunie couvrant entièrement la poitrine ; cette dentelle est le plus souvent installée sur un gilet très ajusté de soie blanche.

Naturellement, on n'ôte pas sa jaquette, et cela suppose un changement de robe dès qu'on rentre chez soi. On peut cependant arranger un nœud de cravate en dentelle, aux pans très larges, très longs et le porter

sur une blouse quelconque. Mais sans conteste, le fouillis crémeux, tout de dentelle sur gilet de soie blanc, est plus raffiné.

A. DE BOURGEOISIE.

## ROUENNAIS FARCIS

Les canetons rouennais farcis, que nous livrons tout prêts à mettre à la broche à nos abonnés, doivent être rôtis à feu un peu moins vif qu'une pièce non farcie :

40 à 45 minutes pour le type moyen.

45 à 50 — — — gros.

La meilleure façon de les servir est de dresser les morceaux en couronne autour du plat, avec la farce au milieu.

Servir le jus dans une saucière, après y avoir délayé un peu de farce.

Nous pouvons livrer à Paris le jour même de la commande ; mais à cause du grand nombre des demandes, nous saurons gré à nos abonnés de vouloir bien, autant que possible, nous les adresser la veille.

### Prix

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.



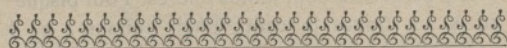
ALIMENT DES ENFANTS



## LES CAFÉS CARVALHO

On falsifie le café de mille manières : on cherche à le remplacer par des végétaux indigènes tels que : pois chiches, avoine, seigle, orge, chicorée, etc...

Pour éviter cela adoptez la marque des exquis Cafés Carvalho. On les trouve en boîtes cachetées 85, rue Turbigo ; 26, rue Cadet ; 54, rue du Bac ; 15, rue de Châteaudun et dans les bonnes épiceries. Bien exiger le nom, la marque et la signature sur chaque boîte.



## COURRIER

**Rue Erlanger.** — Pointes d'asperges à la crème : blanchir les pointes, puis réduire de moitié, en remuant, 1 décil. crème douce, pour 1 botillon, assaisonner avec sel, poivre, muscade, sucre. Y ajouter les asperges bien égouttées et lier en tournant la casserole.

**A. N.** — Les proportions du savarin sont exactes ; si vous avez dû ajouter de la farine pour obtenir une pâte assez ferme, c'est que votre farine était de mauvaise qualité.

**G. G.** — Nous ne savons ce que vous voulez dire pour les vins de Graves. — Cochons d'Inde : Couper en quatre et sauter comme un poulet de grain ; sauce très courte.

**Pont-Audemer.** — Dans tous les grands magasins.

**Sainte Menehould.** — Numéro envoyé. — Nous n'avons pas cette intention pour l'instant.

**Petit cordon bleu.** — Poularde à la Toulouse : braiser la poularde suivant les règles ordinaires. Délayer 20 gr. farine avec 20 gr. beurre ; mouiller avec 3 décil. jus de la poularde, lier avec 2 jaunes, 50 gr. beurre, jus de citron. Ajouter une garniture financière.

**L. G., Loiret.** — Nous pouvons vous expédier une poche à douille.

**Passy.** — Veuillez lire la recette de la brioche, vous y trouverez réponse à votre question. — Les chaussons aux pommes se font avec de la pâte feuilletée ; libre à vous de les faire avec une pâte différente.

**X.** — Ecrevisses bordelaises : faire une mirepoix de légumes et jambon. Ajouter 25 écrevisses, 1/2 bouteille Sauterne, 1 verre à madère de cognac, 1 cuillerée de blond de veau et 1 ou

2 cuillerées de consommé. Cuire une dizaine de minutes et lier la sauce avec 125 gr. beurre. La recette complète a paru en 1894

**A. N.** — Potage du couvent : cuire dans 2 litres et demi d'eau tous les légumes d'un pot-au-feu, plus 1/2 litre haricots blancs de Soissons. Passer le bouillon, y ajouter du tapioca, faire mijoter 20 minutes ; au moment de servir, ajouter gros comme un œuf de beurre. Les haricots peuvent être servis le lendemain.

**H. G.** — Orangeade : frotter 125 gr. de sucre en morceaux sur l'écorce de 4 oranges et 2 citrons. Faire fondre à froid dans 1 litre d'eau filtrée. Ajouter le jus des oranges et des citrons et passer à la chausse.

**M. B.** — Beignets soufflés : 250 gr. farine, 125 gr. beurre, 5 gr sel, 1/4 litre eau, 1 petit verre de rhum, 1/2 zeste de citron ; 7, 8 ou 9 œufs. Préparer comme une pâte à choux et jeter dans la friture chaude des boules de pâte grosses comme un petit œuf de poule. La recette a paru en 1895.

**M. B.** — Sablés normands : 500 gr. farine, 320 gr. beurre, 125 gr. poudre de noisettes grillées, 185 gr. sucre, 2 cuillerées crème. Piler les noisettes avec le sucre, détrempier avec le reste, rouler, découper et cuire à four assez chaud. Nous avons déjà donné deux recettes de cas-soulet.

**Saint-Lô.** — Angélique confite : faire blanchir les tiges dans l'eau gèrement salée, rafraîchir, égoutter, faire donner quelques bouillons dans du sirop à 26 degrés. Laisser 15 jours dans ce sirop, les retirer, réduire le sirop au lissé, le reverser sur les tiges et laisser huit jours. Egoutter, donner 34 degrés au sirop, laisser infuser huit jours. Egoutter, mettre à l'étuve, verser sur les tiges du sucre cuit au soufflé et laisser à l'étuve usqu'à ce qu'elles soient candies.

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

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

**BUREAU DE L'ASSOMPTION**

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

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

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

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



## MAI GASTRONOMIQUE

## POISSON

Le saumon est un peu moins cher : 7 fr. 50 à 8 francs le kilo, à partir de 4 kilos ; au-dessous de ce poids, ils sont presque introuvables. Saumon coupé : 9 francs le kilo.

La truite saumonée, à partir de 4 kilos, vaut 7 fr. 50 à 8 francs ; au-dessous de 2 kil. 500 à 3 kilos, elle est toujours très rare et vaut de 12 à 14 francs le kilo. Ces prix ne baisseront qu'avec la chaleur.

Petite truite de rivière : 7 fr. 50 à 8 francs le kilo.

Turbot et barbue : 3 fr. 75 à 4 fr. 50 le kilo.

La grosse sole est chère : 5 fr. 25 à 5 fr. 50 le kilo ; moyenne : 4 fr. 25 à 4 fr. 75.

Le mulot est plus abondant : 4 fr. 25 à 4 fr. 75 le kilo ; le bar est revenu aux environs de 5 francs.

On a un beau colin de 4 à 5 livres pour 4 fr. 50 à 5 francs.

Toujours beaucoup de maquereaux : 60 à 75 centimes.

Merlan : 2 francs à 2 fr. 50 le kilo.

L'aloise va durer encore une quinzaine de jours.

La langouste brune reste chère : 4 fr. 75 à 5 fr. 50 le kilo. Homard : 3 fr. 50 à 3 fr. 75.

Les écrevisses sont moins chères. Pour bisque : 10 à 12 francs le cent ; pour buisson : 25 à 50 francs.

## Le Vin Désiles

La faiblesse est assez naturelle, au printemps, chez les personnes qui ont abusé des veilles et des plaisirs mondains. A ces affaiblis de la lutte vitale, le Vin Désiles rend les services coutumiers. Il fait renaître l'appétit et le sommeil, rend plus régulières la digestion et les sécrétions, confère l'entrain à la marche et la facilité du travail intellectuel.

Ces propriétés sont dues aux composants dynamogéniques de cette excellente préparation. Les forces qu'elle apporte aux organismes débilités, elle les a em-

pruntées, elle-même, aux extraits de quinquina, de kola, de coca, ainsi qu'au tanin et au glycérophosphate de chaux.

Le Vin Désiles est également très utile dans les maladies chroniques et dans la période podromique de la phthisie pulmonaire pour combattre les phénomènes initiaux d'affaiblissement qui se passent du côté de l'estomac et du système nerveux. Le relèvement constitutionnel et l'augmentation notable du poids du corps sont les résultats d'amélioration que l'on constate le plus habituellement comme indices de la suractivité fonctionnelle.

D<sup>r</sup> VOCLÈRE

**H. VIGNERON**

Ses Nouvelles "Machines" **PERFECTA** à Navette ronde.  
Envoi F<sup>co</sup> du Catalogue. PARIS, 68 et 70, Boulevard Sébastopol.

## L'UNION

C<sup>ie</sup> 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 VEGETAL  
rend au tube capillaire sa couleur naturelle,  
brune, blonde ou châtain.  
**SUCCÈS GARANTI**  
Flacon : 6 francs ; 3 Flacons : 15 francs.

**POUMADE TONIQUE**  
Arrête la chute des cheveux, les fortifie,  
guérit pellicules et démangeaisons.  
LE FLACON : 3 FR. ET 5 FR.  
**SOCIÉTÉ EUROPÉENNE**  
87, Boulevard Magenta, PARIS

CHEZ TOUS LES BONS COIFFEURS ET PARFUMEURS.

## PIANOS A. BORD

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

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

**VENTE, LOCATION & LOCATION-VENTE**

FACILITÉS DE PAIEMENT. — ENVOI FRANCO DU CATALOGUE

Le Gérant : A. DESBOIS.

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