



Barquettes de Fraises

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

On songe rarement à faire chez soi des tartelettes aux fraises. C'est, pourtant, très simple; et, à la campagne comme à la ville, il est facile d'improviser cette friandise toujours fort appréciée, soit pour le dessert, soit pour un goûter ou un five o'clock. Point n'est besoin d'être expert en pâtisserie pour faire des tartelettes ou des barquettes aussi bonnes et aussi appétissantes que celles du meilleur faiseur. Il suffit, pour cela, d'avoir une douzaine de petits moules qui ne coûtent pas très cher.

Il y a des moules ronds, et des moules en forme de bateaux. Ces derniers sont plus élégants; ce sont ceux que nous emploierons. Les tartelettes de cette forme se nomment généralement barquettes.

Proportions

Pour une vingtaine de barquettes d'environ 11 centimètres de longueur sur, à peu près, 5 centimètres dans leur plus grande largeur.

- 200 gr. de farine tamisée;
- 125 à 150 gr. bon beurre;
- 50 gr. sucre;
- 1 jaune d'œuf;
- 1 pincée de sel;
- 1 petit verre de rhum ou de cognac;
- 1 décilitre environ d'eau;
- 250 gr. de petites fraises.

POUR LE SIROP

- 2 décilitres de vin de Bordeaux rouge;
- 2 — d'eau;
- 80 gr. de sucre;
- 2 fortes cuillerées de gelée de groseille ou de framboise;
- 1 cuillerée de kirsch, facultative;
- 1/2 — à café de jus de citron, facultative.

La pâte

Nous emploierons une pâte demi-feuilletée; elle se détrempe comme une pâte brisée, puis on lui donne quatre tours comme à une pâte feuilletée. On obtient ainsi une pâte fondante, un peu croquante, moins compacte qu'une pâte brisée ordinaire.

Cette pâte devant reposer plusieurs heures et craignant la chaleur, le mieux et le plus commode, surtout pendant l'été, est de la préparer le soir. On la laisse reposer toute la nuit, puis, le lendemain matin, on lui donne les tours et on la fait cuire.

On conserve les barquettes toute la journée, et c'est seulement quelque temps avant de servir qu'on les garnit de fraises et de sirop. On peut encore détremper la pâte le matin et terminer l'après-midi.

Pour détremper la pâte

Il convient, avant tout, d'opérer dans un endroit frais et d'aller vite; sinon la pâte se gerce, s'écaille; elle perd toute cohésion et il devient impossible de l'amalgamer. D'autre part, il est indispensable, pour réussir ce genre de pâte, d'avoir la main fraîche et sèche. Certaines personnes qui ont la main chaude ou moite, la manquent presque toujours.

Je fais la fontaine, c'est-à-dire je dispose en couronne sur la table la farine, après l'avoir passée au tamis afin d'éviter les grumeaux. Au centre de la couronne je mets : le jaune d'œuf, le cognac, le sel et le sucre. Je délaye le tout, puis j'ajoute le beurre divisé en trois ou quatre morceaux.

Le beurre doit être ramolli, de façon à être aisément maniable. Mais il faut bien éviter qu'il soit trop mou, presque en pomade, comme il arrive souvent en été, car, alors, la pâte gerce très facilement.

Avec la main droite j'amène peu à peu la farine avec le liquide et le beurre et je presse le tout en fermant la main de manière à faire sortir la pâte entre les doigts. J'ajoute un peu d'eau à mesure que c'est nécessaire ; la quantité varie de 1 décilitre à 1 décilitre et demi environ, suivant la qualité de la farine. La pâte, finalement, doit être un peu molle.

Tout cela doit se faire rapidement, en 5 ou 6 minutes au maximum.

Après m'être séché les mains en les saupoudrant d'un peu de farine, je forme la pâte en boule, sans trace de soudure, puis je mets cette boule dans une terrine saupoudrée de farine, je couvre avec un linge et je laisse reposer au frais, pendant au moins deux ou trois heures.

Le repos de la pâte

Si la pâte n'est pas assez reposée quand on l'abaisse avec le rouleau, elle revient sur elle-même, on arrive difficilement à l'étendre assez mince, et elle se tasse à la cuisson.

Le mieux, comme je le disais en commençant, est de la laisser reposer une nuit ou une journée.

Les tours

Donc, la pâte ayant reposé au moins deux ou trois heures, je lui donne un premier « tour » comme je ferais pour du

feuilletage, ayant toujours soin d'opérer dans un endroit frais.

Pour cela, j'étends la pâte avec le rouleau sur une épaisseur d'environ un demi-centimètre. Quand elle est étendue, je replie les deux bouts, de façon que les bords de chaque bout arrivent l'un contre l'autre. Puis, toujours dans le même sens, je replie la pâte en deux ; j'ai ainsi quatre épaisseurs de pâte l'une sur l'autre. Ma pâte a alors *un tour*.

On voit, en donnant ce premier tour, si la pâte est assez reposée. Si elle s'étend mal et revient sur elle-même, c'est signe qu'elle doit attendre encore. En ce cas, je laisse de nouveau reposer pendant un certain temps. Sinon je donne aussitôt un second tour, en procédant exactement comme pour le premier.

Après le second tour, je laisse reposer la pâte pendant une vingtaine de minutes, puis je lui donne deux autres tours. Elle est alors prête à employer.

Pour beurrer les moules

On trouve chez tous les marchands d'ustensiles de cuisine des petits moules en fer battu spéciaux pour ces barquettes. Ceux de la dimension la plus courante mesurent environ 11 centimètres de long sur 5 centimètres dans leur plus grande largeur. Il y a des moules unis et des moules à bords cannelés. Ces derniers doivent être beurrés avec beaucoup plus de soin.

Enfin, on trouve souvent, pour accompagner ces moules, des emporte-pièce de forme appropriée, qu'il faut, naturellement, prendre un peu plus grands que le moule, à cause de la pâte prise par les angles et par les bords.

Pour beurrer les moules, j'emploie, de préférence, du beurre non fondu. Avec du beurre fondu, même en ne mettant la pâte que lorsqu'il est figé, celle-ci, adhérant moins bien, se tasse et se boursouffle.

Je puis beurrer avec le doigt, mais il est plus commode d'employer un petit pinceau. Je le passe sur du beurre suffisamment ramolli et je badigeonne l'intérieur des moules en ayant soin de bien pénétrer dans le creux des cannelures. J'évite de mettre un excès de beurre qui, en fondant et en bouillant, ferait détacher la pâte.

Pour fonder les moules

Les moules étant beurrés et la pâte ayant ses quatre tours, j'étends la pâte avec le rouleau sur la planche saupoudrée de farine. Il est préférable de couper d'abord la boule de pâte en deux parts à peu près égales que l'on abaissera l'une après l'autre. Car, lorsqu'on a une trop grande surface de pâte à étendre, il est plus difficile de lui donner partout une épaisseur égale.

J'étends donc la pâte, de façon à ne l'avoir guère plus épaisse qu'une pièce de dix centimes. Puis je la découpe à l'emporte-pièce.

Je prends alors un morceau de pâte, je le pose sur un moule, et, faisant avec les rognures un petit tampon de pâte que je trempe dans la farine, je tamponne le fond du moule, en allant du milieu vers les bords, afin de chasser l'air qui ferait gondoler la pâte. J'ai soin de bien faire adhérer la pâte partout, notamment dans l'angle du fond.

AUTRE MANIÈRE

Avec un peu d'habitude, on peut fonder les moules de la manière suivante qui est plus rapide et qui dispense de l'emploi de l'emporte-pièce.

Je dispose les moules en deux rangées les uns contre les autres. Je fais ma bande de pâte un peu plus épaisse, et je la pose sur les moules. Je tamponne pour garnir chaque moule, et, quand tous les moules sont garnis, je passe le rouleau dessus :

d'un seul coup, je rogne ainsi la pâte autour de tous les moules.

La cuisson

Quand les moules sont bien garnis et que la chaleur du four est bonne, il est inutile de les charger, comme on charge les moules plus grands, pour empêcher la pâte de gondoler. Mais il est plus prudent de le faire, d'autant plus que cela ne donne guère de peine. Je remplis donc à peu près le moule de lentilles, de riz, de haricots ou de noyaux de cerises. Inutile d'interposer entre la pâte et cette charge du papier beurré.

Je pose tous les moules sur une plaque de tôle et je mets à four chaud. Il faut environ une demi-heure de cuisson. Au milieu de ce temps, je retire un instant du four et je vide les moules de leur charge. Il suffit de gratter avec la lame d'un couteau rond pour enlever les quelques grains qui peuvent être incrustés dans la pâte.

Je remets alors au four jusqu'à cuisson complète.

Au sortir du four, il suffit de renverser les moules pour faire tomber les barquettes.

Si le four est trop chaud, la pâte brûle ; s'il ne l'est pas assez, elle languit et met près d'une heure à cuire : elle est alors sèche et dure, alors qu'elle doit rester relativement fondante à l'intérieur tout en étant croquante.

Le sirop

La confection du sirop n'exige qu'une dizaine de minutes.

Autant que possible, je prends une casserole en porcelaine ou en cuivre non étamé, l'étain noircissant le vin. J'y mets 2 décilitres de bon vin de Bordeaux rouge, autant d'eau et 80 gr. de sucre en morceaux. Je chauffe doucement, pour bien faire fondre le sucre, puis je laisse bouillir à grand

feu jusqu'à ce que le liquide soit réduit de moitié.

J'ajoute alors la gelée de groseille ou de framboises, je laisse donner un bouillon en remuant avec la cuiller de bois pour bien délayer et je retire du feu.

Mieux vaut attendre, pour napper les barquettes, que le sirop soit refroidi ; il est alors plus épais, et il est plus facile de le distribuer sans submerger les fraises.

Au moment de verser le sirop sur les fraises on l'améliore beaucoup en y ajoutant une cuillerée de kirsch et une demi-cuillerée à café de jus de citron qui fait particulièrement ressortir le parfum des fraises.

Pour garnir les barquettes

Pour garnir les barquettes, il n'y a plus qu'à les tapisser de petites fraises que l'on nape de sirop à l'aide d'une cuiller. Le mieux, pour ne pas détremper la pâte, est de les garnir d'abord de fraises et de n'ajouter le sirop que peu de temps avant de servir.

MAZARIN.



AVIS

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

AU DÉPÔT CENTRAL :

BOUDIER, 54, rue de la Verrerie, Paris.

Et chez :

MM. Couesnon, 7, rue de Sèvres.

Couturier, 171, boulevard Saint-Germain.

Deshayes, 71, boulevard Voltaire.

Gilot, 87, rue des Petit-Champs.

Hérouin, 53, rue de Dunkerque.

Josset, 95, rue de Grenelle.

Moulin, 96, rue du Château-des-Rentiers.

Percheron et St-Georges, 30, rue du Bac.

Renard, 60, rue Monsieur-le-Prince.

Testot, 15, rue de la Chaussée-d'Antin.

Vautier, 12, rue de Sèze.

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.



Petite Langouste bonne Femme



GRÉABLE recette pour les déjeuners, et qu'on peut appliquer aux jours maigres. D'une exécution fort simple, elle exige pourtant de bon beurre et du vin blanc qui ne soit ni acide, ni sucré ; la tomate, si on n'en peut employer de fraîche, doit être d'une bonne conserve. On peut, selon les goûts, relever plus fortement l'assaisonnement avec une pointe de Cayenne ; mais le bon poivre en grains, moulu au moment, est bien suffisant. On doit, pour cette préparation, n'employer que de petites langoustes. Si le nombre des convives est supérieur à celui que nous indiquons, on prendra deux ou trois petites langoustes, mais point une grosse. Il importe, en effet, de pouvoir couper des tronçons assez larges pour se tenir tout en ne formant point un trop gros volume qui les rendrait difficiles à « sauter » dans de bonnes conditions ; en outre, une bête plus grosse s'accommoderait mal de ce genre de cuisson.

Proportions

Pour 3 ou 4 personnes :

Une petite langouste vivante pesant de 500 à 600 gr. *au plus*;

60 gr. bon beurre ;

10 — de farine ;

15 — d'oignon ;

4 décil. de bon vin blanc ;

1/2 — de sauce tomate ou même quantité de chair de tomate crue épépinée, sans eau ;

1 cuillerée de persil haché ;

Sel, poivre, bouquet garni ;

Une petite gousse d'ail non épluchée.

Temps nécessaire : 1 *petite heure*.

RÉSUMÉ

Faire cuire la langouste entière avec le vin, persil, thym, laurier, ail, etc.

Passer la cuisson.

Faire une sauce avec oignon cuit au beurre, farine, cuisson de la langouste et tomate.

Y mettre la langouste coupée en morceaux. Terminer avec beurre.

Bien goûter l'assaisonnement qui doit être relevé.

La langouste

Elle doit être choisie vivante et bien pleine. On reconnaît qu'elle est pleine à son poids qui doit être relativement fort par rapport à la taille de la bête.

Passez-la vivement à grande eau fraîche pour la nettoyer du sable ou des herbes qui ont pu s'attacher à ses pattes. Repliez la queue en dessous, ainsi que les pattes, et fixez-les par quelques tours de ficelle. Repliez également, en les ramenant en arrière, ses longues cornes, et brisez-en les extrémités qui gêneraient dans la casserole. Lavage et ficelage ne doivent être faits qu'au moment de mettre la langouste à cuire de la façon suivante.

La cuisson

Prenez une casserole plutôt haute et profonde, par conséquent pas une sauteuse, ayant juste les dimensions voulues pour y

faire entrer la langouste. Trop grande, le liquide y serait insuffisant.

Versez-y le vin blanc indiqué, de bon Chablis de préférence. Ajoutez-y un brin de thym, demi-feuille de laurier, une belle branche de persil, 10 gr. de sel fin, une bonne pincée de poivre moulu, et, enfin, une petite gousse d'ail non épluchée.

Ayez soin de vous assurer d'un couvercle fermant hermétiquement.

Posez la casserole sur un bon feu bien vif, et, dès que le liquide est en ébullition, mettez la langouste dans la casserole. Fermez bien vite avec le couvercle et laissez cuire ainsi à grand feu pendant 2 à 3 minutes. Alors découvrez pour retourner la langouste, et recouvrez tout de suite, afin de ne point laisser à la buée le temps de s'échapper. Laissez encore cuire sur le même bon feu pendant 2 à 3 minutes, soit un total de 5 à 6 minutes pour la cuisson à feu très vif.

Après quoi, retirez la casserole sur un feu doux, où vous laissez mijoter pendant vingt à vingt-cinq minutes, sans bouillir franchement, la casserole toujours bien couverte. Au bout de ce temps, retirez la langouste de la casserole en l'égouttant, posez-la sur la planche à découper.

Passez la cuisson dans un bol à travers une très fine passoire. Rincez et essuyez la même casserole qui va servir à la sauce.

Avant d'expliquer la sauce, il faut parler du découpage de la langouste, opération à laquelle vous vous livrerez dès que votre sauce sera mise en train, c'est-à-dire pendant que l'oignon cuira doucement dans le beurre et que vous n'aurez qu'à le surveiller pour qu'il ne brûle pas.

Le découpage

Détachez, simplement avec les mains, la queue du « coffre » : c'est ainsi qu'on appelle la grosse coquille de la langouste. Placez-vous au-dessus du bol où vous

avez passé la cuisson, afin de recueillir le liquide s'échappant de la bête. Faites-y bien couler tout le liquide qui est dans le coffre.

Avec un couperet, fendez le coffre en deux, sur la longueur, de façon à avoir deux moitiés longues dont vous tranchez ensuite l'extrémité près des cornes. Enlevez la poche intérieure contenant du gravier.

Coupez la queue, au couperet, en quatre tronçons. Avec des ciseaux, enlevez non-seulement les barbes qui sont sous la queue, mais encore la peau qui couvre les chairs, qui, dès lors, ne sont plus retenues que d'un côté par la carapace dure. De cette façon, les convives dégagent très facilement, à table, la chair avec le couteau et la fourchette, sans que l'aspect du plat soit modifié dans son ensemble.

Réservez les morceaux pour les ajouter tout à l'heure à la sauce, préparée comme suit.

La sauce

Mettez l'oignon, très finement haché, dans la casserole avec 20 grammes seulement de beurre, soit le tiers. Posez sur un feu très modéré, et laissez doucement cuire l'oignon *sans prendre couleur*. Remuez-le fréquemment avec la cuiller de bois. Comptez sur une dizaine de minutes au moins. Pendant ce temps vous découpez la langouste, comme nous l'indiquons plus haut, pour ne pas embrouiller les opérations.

L'oignon étant tendre, bien cuit, et à peine blondi par le beurre, ajoutez la farine. Remuez et mélangez bien, et laissez cuire à feu doux pendant deux à trois minutes, sans prendre plus de couleur qu'une teinte à peine dorée.

Versez alors, très doucement pour commencer, la cuisson de la langouste, qui doit être réduite à 2 décilitres. Ajoutez la

sauce tomate, ou la tomate crue, et le persil haché. Tournez jusqu'à reprise de l'ébullition, et faites encore bouillir doucement, toujours en tournant, pendant 4 ou 5 minutes. Mettez alors les morceaux de langouste dans la sauce.

Sautez-les dans la casserole que vous couvrez ; ne laissez plus bouillir, mais seulement mijoter sur un feu extrêmement doux, jusqu'à ce que les morceaux soient bien réchauffés : soit encore 5 bonnes minutes. Si la sauce est trop épaisse, mettez-la au point avec une ou deux cuillerées d'eau chaude.

Ensuite vous ajoutez le reste du beurre, ce qui doit faire 40 grammes pour nos quantités, cassé en petits morceaux, pour qu'il fonde mieux. Agitez la casserole pour que le beurre se mélange parfaitement et ne surnage pas en huile. Goûtez pour le poivre ou le sel à ajouter au besoin. Servez dans un petit légumier bien chauffé, avec des assiettes brûlantes, même en plein été.

LA VIEILLE CATHERINE.



POUR SERVIR LE JAMBON AUX ÉPINARDS

Une façon amusante et décorative, bien qu'en somme très simple, de présenter le jambon aux épinards est celle-ci :

Après avoir coupé le nombre de tranches nécessaires au service, on les replace sur le jambon, de manière à le reconstituer en entier et qu'il paraisse intact. On glace légèrement le jambon avec la sauce qui l'accompagne, et on le pose sur un plat long, assez grand pour qu'il n'en occupe que la moitié.

L'autre moitié du plat est garnie de petites croustades ou minuscules timbales remplies d'épinards.

La sauce, comme toujours, est présentée à part, dans une saucière.



Menus

ŒUFS A LA COQUE
 NAVARIN JARDINIÈRE
 MAYONNAISE DE VOLAILLE
 BARQUETTES DE FRAISES

✱

POTAGE AUX HERBES
 COTELETTES DE VEAU FARCIES
 PIGEONS ROTIS SUR CRESSON
 ARTICHAUTS SAUCE HOLLANDAISE
 TARTE AUX CERISES

PETITE LANGOUSTE BONNE FEMME
 POULET EN COCOTE
 GALANTINE DE HURE
 SALADE
 FROMAGE A LA CRÈME AUX FRAISES

✱

CONSOMMÉ A LA PORTUGAISE
 PETITS SOUFFLÉS AUX CREVETTES
 JAMBON AUX ÉPINARDS SAUCE MADÈRE
 POULET SAUTÉ ARCHIDUC
 SELLE DE PRÉ SALÉ ROTIE
 PETITS POIS A LA PARISIENNE
 CARPE A L'ALSACIENNE
 MACÉDOINE DE FRUITS A LA GELÉE

ŒUFS MEYERBEER
 RIZ FOURRÉ

HARICOTS VERTS A L'ANGLAISE
 CRÈME A LA VANILLE

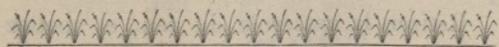
✱

POTAGE VELOURS
 COQUILLES DE CERVELLES AU GRATIN
 BŒUF A LA FLAMANDE
 DINDONNEAU NOUVEAU ROTI
 HARICOTS VERTS A LA POULETTE
 CERISES JUBILE

ŒUFS MOLLETS AUX FINES HERBES
 MAQUEREAU AUX POIREAUX
 CHOU-FLEUR AU GRATIN
 TOT FAIT

✱

POTAGE SANTÉ
 CROQUETTES DE MACARONI
 COLIN SAUCE AUX CAPRES
 CAROTTES A LA VICHY
 CRÈME AU CHOCOLAT



La Liqueur Grand Marnier se trouve
 sur les meilleures tables.



RIZ FOURRÉ

Ce plat, essentiellement de ménage, est fort appétissant; il rendra service dans les familles nombreuses, en permettant à peu de frais, de tirer un bon parti de restes de rôti qui eussent été insuffisants, servis froids. Son exécution est des plus faciles.

Proportions

Pour 7 ou 8 personnes :
 250 gr. de veau rôti, net ;
 225 — de riz ;
 75 — de beurre ;
 40 — de farine ;
 7 décilitres de bouillon ;
 2 — de bon lait ;
 2 jaunes d'œuf ;
 1 oignon de 30 gr., piqué de 2 clous de girofle ;
 1 cuillerée de panure blanche ;
 Sel, poivre.
 Temps nécessaire : 1 heure.

Le riz

La cuisson du riz demandant plus de temps que le reste, c'est par cela que vous commencez. Ayez de bon riz Caroline. Mettez-le dans une passoire que vous plongez à l'eau froide; agitez-le et changez l'eau jusqu'à ce qu'elle coule claire. Egout-

tez le riz. Mettez-le dans une casserole avec 1 litre d'eau froide. Posez sur le feu, et faites bouillir ; laissez bouillir seulement cinq minutes. C'est ce qu'on appelle « blanchir » en terme de cuisine.

Egouttez de nouveau le riz, et rincez la casserole. Cette casserole, de préférence, doit être en cuivre étamé et plus profonde que large. Le riz a bien moins de chances d'attacher dans le cuivre étamé un peu épais que dans tout autre récipient.

Le riz étant égoutté et versé dans la casserole, ajoutez : un demi-litre de votre bouillon ; l'oignon épluché, dans lequel vous piquez les clous de girofle ; 20 gr. de beurre, une bonne prise de poivre et du sel, selon que le bouillon est plus ou moins salé.

Couvrez hermétiquement la casserole et posez-la sur un feu doux, pour que le riz absorbe graduellement tout le bouillon ; et laissez mijoter 35 à 40 minutes. Si le feu chauffe trop fort, l'ébullition trop prononcée provoque l'évaporation du liquide. Ne remuez pas le riz pendant la cuisson ; vous risqueriez de le faire attacher, et vous l'écraseriez inutilement. Tant qu'en inclinant la casserole vous voyez surnager un peu de liquide sur les côtés, c'est suffisant pour que le riz n'attache pas au fond. En tous cas, si vous avez à ajouter du bouillon, il ne faudrait le faire que par faibles cuillerées à la fois, pour n'avoir pas ensuite un excédent de liquide.

Pendant que le riz mijote, préparez le veau et la sauce.

Le veau

Le veau, généralement de la noix ou du quasi, sera coupé en tranches de l'épaisseur d'un demi centimètre. Vous détaillerez ensuite ces tranches en petits morceaux carrés de 2 à 3 centimètres de côté. Supprimez toute peau, nerfs et graisse.

La sauce

Prenez une casserole de la contenance d'un litre environ. Mettez-y la farine, soit 40 grammes avec même quantité de beurre. Il ne vous restera donc qu'un tout petit morceau de beurre de 15 grammes qui est destiné au gratin du dernier moment.

Posez sur feu doux et remuez bien avec la cuiller de bois pour faire fondre et mélanger sans prendre couleur. Quand l'ensemble est amalgamé et bien chaud, versez-y, peu à peu et sans cesser de tourner, 2 décilitres de bouillon, chaud de préférence et bien dégraissé. Ajoutez ensuite, toujours en tournant, le lait indiqué, soit 2 décilitres, c'est-à-dire une quantité égale au bouillon.

Ne cessez pas de tourner sur le feu jusqu'au moment où l'ébullition va se produire. Retirez alors la casserole du feu pour procéder immédiatement à la liaison avec les jaunes d'œufs.

La liaison

Cassez les jaunes dans une tasse, et battez-les un peu pour les délayer, mais sans les faire mousser. Versez dans la tasse, successivement, deux ou trois cuillerées de la sauce, et remuez pour bien mélanger. Puis reversez le tout dans la casserole, toujours en tournant. Remettez la casserole sur un feu plus actif pour amener une assez prompte ébullition ; *ne cessez pas de tourner*. Laissez bouillir à plein feu pendant une minute, toujours en remuant. Ceci est pour éviter que les jaunes d'œufs se relâchent ensuite dans la sauce quand celle-ci mise au four avec le riz chauffera encore. En la faisant ainsi bouillir, on la met à un point d'où elle ne varie plus.

Retirez la casserole du feu, et mettez les morceaux de veau dans la sauce. Goûtez pour l'assaisonnement de sel et poivre qui doit être un peu relevé, et couvrez

jusqu'au moment de mettre dans le riz en tenant dans un endroit chaud, de préférence.

Pour dresser

Le riz étant à point, c'est-à-dire ayant absorbé tout le bouillon, bien gonflé et tendre sans qu'on l'ait laissé tomber en bouillie, retirez l'ognon. Goûtez pour vous assurer de l'assaisonnement qui, comme celui de la sauce doit être un peu relevé, en poivre plus qu'en sel.

Prenez un plat très creux pouvant aller au four. Les caisses rondes et basses, en porcelaine, qu'on vend pour les soufflés conviennent bien aussi pour cette préparation. Beurrez tout l'intérieur du plat ou de la caisse. Versez les deux tiers du riz, et, avec la cuiller de bois, étalez-le légèrement en couche égale au fond, puis faites-le remonter tout autour pour tapisser en somme, tout l'intérieur du plat. Faites ce travail aussi légèrement que possible, pour ne pas réduire le riz en bouillie, et appliquez-vous à conserver partout une épaisseur égale, aussi bien au fond que sur le tour.

Dans ce riz versez alors le veau bien mélangé dans la sauce; cette sauce doit être assez épaisse et consistante pour s'attacher aux morceaux et ne point couler. Étalez le tout en couche égale, et recouvrez avec le reste du riz, en le faisant à peine bomber vers le milieu. Ayez soin que, tout autour, le riz du dessus rejoigne bien celui de dessous, afin que veau et sauce soient entourés et cachés par le riz de toutes parts.

Saupoudrez le riz avec la panure indiquée et semez dessus le reste du beurre cassé en quatre ou cinq tout petits morceaux, soit 15 gr. en tout.

Le gratin

Mettez à gratiner dans un four assez chaud ou, à défaut de four, posez le plat sur

un feu doux, et couvrez-le du couvercle de tôle avec des braises bien allumées dessus. Il faut compter une dizaine de minutes seulement si le riz et la sauce ont été préparés juste avant de dresser le plat, et s'ils étaient, par conséquent, encore bien chauds à ce moment. Si, pour une raison quelconque, ils n'étaient que tièdes à ce moment, il faut leur donner le temps de réchauffer jusqu'à l'intérieur avant de gratiner, et en ce cas, diminuer, pour commencer la chaleur du four ou du couvercle. Comptez alors sur le double de temps au moins, soit 20 à 25 minutes environ, de façon que la coloration et le gratin ne s'opèrent que vers la fin. Servez bien chaud.

LA VIEILLE CATHERINE.



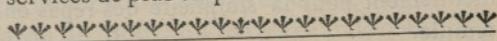
Les Applications du vin Mariani

L'usage du vin Mariani est aujourd'hui répandu dans toutes les parties du monde. L'Angleterre, les Etats-Unis, le Canada, l'Indo-Chine en consomment par an près d'un million de bouteilles.

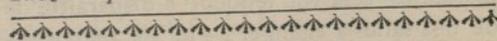
La plupart des maisons souveraines d'Europe sont les clientes fidèles du vin Mariani. A la cour de Russie, surtout, de fréquentes et importantes commandes de ce tonique confirment la constance et l'infailibilité de ses bons effets.

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.

Employé comme vin de dessert, de lunch, de five o'clock, ce délicieux tonique rend des services de plus en plus considérables.



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



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



LE COUVERT

La femme de goût n'oublie pas que la toilette n'est qu'une partie d'un grand ensemble et que ce serait une faute à elle de ne point établir une certaine harmonie entre sa tenue personnelle et celle de sa maison ; le soin de son ajustement ne lui fait pas perdre de vue celui de son appartement ; elle a des idées neuves pour sa parure et d'ingénieuses combinaisons pour son logis, des robes seyantes et un domicile agréable ; elle se met en frais d'imagination aussi bien pour la maison que pour sa toilette et s'occupe autant de l'une que de l'autre.

Voulez-vous, mesdames, que nous entrions un instant chez l'industrielle personne dont je viens de vous parler ? Que nous jetions un coup d'œil indiscret sur ses menues occupations de maîtresse de maison, et que nous voyions, pour n'en préciser qu'une seule entre plusieurs, la façon dont elle comprend son couvert en l'an de grâce 1898 ?

Pour aller du petit au grand, examinons d'abord la table, telle qu'elle est mise quotidiennement pour la simplicité des repas en famille.

Les toiles cirées si vite défraîchies, si peu plaisantes à la vue tendent à disparaître de nos salles à manger — ne les regrettons pas. La nappe n'est cependant point obligatoire pour le déjeuner ; mis sur une table de

chêne, d'acajou ou de bois noir méticuleusement entretenue, le couvert est d'aussi bon effet que sur du damassé et il est ainsi peut-être plus en accord avec le service souvent rapide et toujours moins apprêté du repas de midi. C'est affaire d'appréciation personnelle.

Certaines maîtresses de maison font mettre sous chaque assiette un petit rond en vanne-rie. Cette précaution me semble inutile, un morceau de lainage passé vigoureusement sur la table lui rendant son éclat terni un moment par la chaleur de l'assiette. En revanche, l'usage des napperons, chemins de table, des dessous de carafes brodés de cent manières, se répand de plus en plus. Les carafes remplacent pour le vin les inesthétiques bouteilles, et le dessert sur la table embellit et donne au couvert son cachet d'élégance.

Quand la maîtresse de maison découpe et se charge de servir les siens, le dessous de plat, sur lequel sont posés successivement les mets, occupe le centre de la table ; la loi de la symétrie impose alors de préparer le dessert dans un nombre pair d'assiettes ou de compotiers, qui alternent, autour du dessous de plat, avec les carafes de vin et d'eau. Est-il besoin de dire que, seul, le fromage sous sa cloche bien close, est invariablement relégué loin des convives, et ne paraît qu'au moment précis où on l'offre et où on le mange ?

Les petites rivières de cristal sont appréciées dans les ménages où l'on tient aux fleurs sur la table et où le service ne comporte pas cependant de corbeille de milieu. Un peu de mousse, trois bouquets de violettes, des roses du jardin suffisent pour garnir ces jolis accessoires qui égayaient la table sans l'encombrer.

Les Anglais multiplient volontiers les menus ustensiles du couvert ; le nôtre, plus simple que le leur sous ce rapport, se réduit à la cuiller, à la fourchette, au couteau posés près de chaque personne ; les assiettes à dessert contenant tout ensemble un couteau d'acier, un couteau d'argent et un couvert de taille moyenne, se donnent à l'entremets. Dans un diner de cérémonie, les appui-fourchettes

avertissent les convives que leur fourchette ne sera pas changée après chaque plat. La suppression de cet accessoire indique au contraire que le service à l'anglaise est adopté dans la maison où l'on se trouve.

La présence d'un invité, si intime soit-il, exige un peu plus de formes dans le couvert. La nappe, facultative pour le déjeuner entre soi, devient indispensable; du linge intact, des serviettes pliées suivant certaines règles, seront autant de nuances qui témoignent du désir de faire honneur à ses hôtes, tandis que l'usage généralement adopté de faire passer les plats, même pour un déjeuner sans cérémonie, modifiera légèrement le couvert.

L'été, et particulièrement à la campagne, les fleurs seront de rigueur, si peu nombreux soit-on; mais l'hiver, alors que les ressources seront aussi limitées chez le fleuriste que chez le marchand de comestibles, le dessert sera encore le principal ornement du couvert.

Est-ce d'un déjeuner en petit comité dont vous vous occupez? Vous pouvez vous permettre comme milieu de table, un confiturier de cristal rempli, non de marmelade de prunes ou d'abricots, trop « ménage », mais de confitures de cerises ou de fraises, plus fines et toujours préférées aux marmelades. N'oubliez pas de mettre dans la coupe du confiturier vos plus jolies petites cuillers; ce sera une recherche dans la simplicité de ce milieu de table. Deux compotiers des fruits de la saison nichés dans la mousse ou le feuillage, deux assiettes à pied de petits fours, dattes ou fruits secs encadreront le confiturier. Il ne vous est pas interdit, si vous voulez diminuer le chapitre des friandises, de consacrer la seconde assiette à une tarte qui servira d'entremets. S'agit-il d'un diner sans façon: une corbeille de fruits comme centre du couvert et quatre assiettes à pied pour les pâtisseries variées ou les fruits confits, sont tout indiqués.

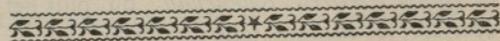
Réservez les fleurs pour les diners de cérémonie; ce jour là, mesdames, vous pouvez, sans crainte d'être taxées d'une vanité exagérée, mettre sur votre table ce que vous

avez de mieux comme argenterie, porcelaine, linge et cristaux, car le luxe actuel consiste, non à donner à ses convives un fastidieux défilé de plats mais à leur être agréable par un service raffiné dans ses moindres détails. Il n'est pas donné à tout le monde de posséder les surtouts, les hauts candélabres qui ornent si somptueusement une grande table, pas plus que la vaisselle plate qui rehausse si merveilleusement un service; mais, ce qui est à la portée de tous, c'est d'assurer le bien-être de ses invités, en les recevant dans une salle à manger suffisamment chauffée ou aérée selon la saison, largement éclairée en tout temps, et de les charmer par un couvert attrayant.

Oserai-je dire que le meilleur moyen de faire valoir la porcelaine la plus fine, les cristaux les plus luxueux, l'argenterie la plus précieuse, aussi bien que les plus médiocres de ces accessoires, est une propreté irréprochable? C'est presque superflu; faire usage des choses, c'est tout naturellement les soumettre à un entretien vigilant. Or, nos habitudes nous portent à nous servir presque couramment de ce que nos aïeules gardaient avec un soin jaloux pour certaines occasions.

Cette causerie nous mène à conclure qu'il y a des nuances plutôt que des différences réelles entre notre table de chaque jour et celle qu'on apprêtait jadis pour un diner de vingt ou trente « serviettes ». N'en soyons point autrement fâchées. S'imposer régulièrement un couvert soigné est se préparer avec certitude la réussite des grands jours. N'est-ce point là le but de toute bonne maîtresse de maison?

E. K.



Préservez 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.



L'Exposition d'Horticulture

Grande joie, cette année, pour les « progressistes » à qui l'exposition d'horticulture offrait une grande nouveauté : l'*acalypha Sanderiana*. Cette plante bizarre, originaire de la Nouvelle-Guinée, présente cette particularité que, de l'aisselle de chaque feuille pend en guise de fleur une longue chenille rouge, à l'aspect velouté, rappelant assez la vulgaire queue de renard. Médiocrement décorative quand elle est isolée, elle peut fournir dans un massif d'heureux effets. Plante de serre.

Je crois devoir signaler aussi, pour les personnes s'intéressant à la culture des fleurs délicates, deux magnifiques variétés d'*anthurium* peut être point absolument nouvelles, mais amenées depuis peu à un rare degré de perfection : la *France* et *Rotschildianum*, tous deux à fond blanc ponctué, le premier, de cramoisi; le second, de rose.

Parmi les fleurs plus pratiques on a beaucoup remarqué une collection de *nemesia* qui a révélé à beaucoup de personnes l'existence de cette fleur charmante. La plante, naine, à feuillage léger, forme des touffes compactes se couvrant d'une multitude de fleurs qui sont une sorte de diminutif de la fleur du *mimulus*, et dont les tons, variant de l'orange au capucine, fournissent une gamme un peu éteinte qui me paraît devoir encadrer à merveille des massifs de tons plus chauds.

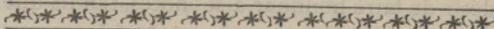
A noter encore, comme plantes rustiques, la *Sauge Alfred Raguenaud*, du plus bel écarlate; les *euchera*, jolie saxifrayée, dont la hampe florale, ressemblant un peu à celle des *echeveria*, est d'un beau rouge vif; et, enfin, la *Primevère de Forbes*, plante grêle, originaire des montagnes du Yunnan, qui, avec quelques soins, reste tout l'hiver couverte de petites fleurs rose violacé.

Comme l'année dernière, beaucoup de cannas à fleurs superbes. Quelques variétés

italiennes dites à fleurs d'orchidées, dans le genre de celles que les touristes ont pu admirer à Bellagio dans le parc de la villa Melzi, étaient tout à fait remarquables par la forme enroulée des fleurs.

Enfin, dans la série des clématites à grandes fleurs, toujours en faveur et en progrès, j'ai noté deux variétés à fleur double : *Proteus*, mauve tendre, et *Grande-Bretagne*, lilas clair.

ROSA LAROSE.



Pour la Campagne

Une dame des plus gracieuses pénètre, ces jours-ci, dans les bureaux du *Pot au-Feu* et déclare délibérément :

— Je viens vous demander de me faire des envois de vivres à la campagne : hier, chez des amis, j'ai mangé d'excellentes choses envoyées par le journal et c'est ainsi que j'ai appris qu'il approvisionnait ses abonnés et, vraiment, très bien.

— Madame n'est donc pas abonnée ?

— Mais, si, depuis deux ans. Mais je n'avais pas vu vos avis dans le journal, et je désire des indications sur votre service d'expéditions.

Nous sommes trop disposés à excuser toutes les distractions de nos lectrices pour en manifester de l'étonnement. Au surplus, les visites nombreuses que nous recevons, en cette période de départ pour la campagne, les lettres qui nous arrivent, sont là pour nous prouver que l'aimable abonnée qui

nous pardonnera de la mettre ainsi en scène, n'est point seule à se trouver insuffisamment renseignée, malgré la fréquence de nos avis.

Les questions qui nous sont le plus souvent posées sont celles-ci : Vos envois arrivent-ils ? Quand faut-il commander ? Que pouvez-vous fournir ?

Nous répondons :

1° Nos envois arrivent avec une exactitude absolue. Il suffit de nous indiquer la gare destinataire et le jour où l'on désire recevoir le colis, en mentionnant si c'est pour le déjeuner ou pour le dîner.

2° Nous expédions le jour même de la commande qui peut nous arriver par lettre, télégraphe ou téléphone. Toutefois, quand la chose est possible, il est préférable de nous faire parvenir la commande la veille : les prix sont plus avantageux.

Une seule restriction : les commandes à expédier le dimanche ou les jours fériés doivent nous parvenir la veille.

3° Nous fournissons absolument tout, et de premier choix. Le « mois gastronomique », qui paraît dans chaque numéro, donne une idée très approximative des prix du moment, et aucune surprise n'est à craindre.

Bien entendu, nos abonnés en villégiature dans la banlieue de Paris ou plus loin, peuvent se faire envoyer régulièrement, à des jours déterminés, les catégories et la quantité de comestibles qu'il leur plaît de nous désigner.

Le Pot-au-Feu

CANETONS FARCIS

Nous continuons à livrer à Paris et à expédier en province et à l'étranger nos canetons rouennais farcis. Tous renseignements utiles pour nos nouveaux abonnés se trouvent à la page VII.

Pour notre vanille et nos couteaux, voir page I.

Racahout Delangrenier
Le meilleur aliment des enfants



ORIHONS

Beaucoup de monde au Bois, le matin, tous ces jours-ci, dès que le temps le permet ; à pied, à cheval, en voiture, à bicyclette. On porte, pour marcher, de gentils petits costumes de lainage tout simples qu'on verra ensuite aux eaux à l'heure de la douche.

La toute dernière nouveauté est la petite jaquette tailleur en drap rouge, toute unie, simplement gansée et piquée. Ce drap rouge se voit dans des tons différents mais toujours clairs. Il y a le rouge classique de l'habit de chasse, assez dur, d'un éclat fatigant, et supportable seulement dans un cadre de verdure ; le rouge géranium, légèrement carminé, beaucoup plus velouté, plus harmonieux ; puis une nuance tirant sur le rubis et désignée, il y a quelques années, sous le nom de « fraise écrasée », pour laquelle je cherche en vain un autre terme de comparaison plus précis. D'une valeur de ton pourtant égale à celle des deux rouges précédents, ce rouge rubis est moins éclatant, moins exclusif, tout en étant aussi, et même plus seyant ; pour ces raisons, on l'emploie également en costume entier, jaquette et jupe.

Ces jaquettes rouges fournissent à elles seules une note tellement brillante qu'il faut, de toute nécessité, éteindre le reste de l'habillement, sans quoi on tomberait dans la cacophonie, et la jaquette même perdrait toute son originalité. Pour la faire valoir, il n'y a que le noir et le blanc, et encore ce dernier en proportion moindre. Voici, du reste, un exemple joliment compris de l'application de cette règle. La jaquette, rouge fraise ou rubis, était absolument ajustée derrière et sur les côtés, ainsi qu'un corsage, avec trois doigts de basque plate, gansée de nombreux rangs de piqure et boutonnée devant avec de petits revers. Jupe collante

aux hanches, toute unie, en lainage à damiers noirs et blancs, de moyenne dimension. Petit chapeau rond en paille noire relevé devant par un gros chou de tulle illusion noir. Deux longues épingles à grosse tête en bijouterie de jais, se croisent et s'élèvent au-dessus de la calotte du chapeau ainsi que de fantastiques antennes. Cravate de mousseline et valenciennes servant en même temps d'intérieur de veste.

J'ai parlé de lainage à petits damiers. On en voit pas mal en ce moment, mais sans qu'ils soient à l'état épidémique, ainsi qu'il arriva certain été, si vous vous en souvenez. Cette année, on a adopté les carreaux relativement petits, mais d'une dimension qui pourtant laisse distinguer nettement les deux couleurs à certaine distance. Si l'on prend un damier trop petit, le noir et le blanc se confondent et, à quelques pas, donnent l'effet d'une robe grise. La façon de ces petits costumes est toujours simple et sans aucune recherche de garnitures. Des piqûres, des biais très plats appliqués sur les coutures de la jupe, de la jaquette ou du boléro; un rien de rouge à l'encolure, soit en cravate, soit, ce qui est encore mieux, le petit col de la jaquette recouvert de velours géranium.

Le velours géranium paraît appelé à enlever aux toilettes noires et blanches, si fort à la mode, ce que l'assemblage de ces deux couleurs présente trop de demi deuil. Avec une robe blanche incrustée de dentelle noire, on met, je suppose, un petit chapeau en fine paille noire relevé par un nœud cocarde en ruban de velours géranium. Et voici que réapparaissent aussi les triomphantes ombrelles rouges, toutes rouges, qui pavoisent si gaîment une victoria ou un break dans la campagne.

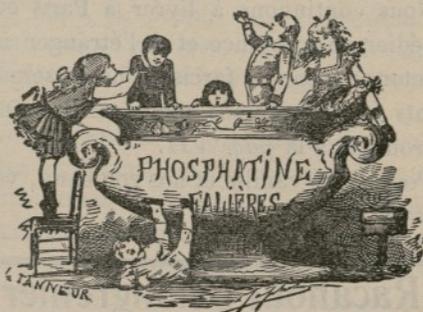
Sur les chapeaux, du velours à pois blancs, beaucoup de velours à pois blancs, un peu trop peut-être! Les halls des magasins de nouveautés disparaissent sous des banderolles formées de pièces de ruban de toutes couleurs, de toutes largeurs, semé de ces pois blancs; et c'est plutôt décourageant à

contempler, l'explosion d'un tel enthousiasme. Le bleu bluet foncé, puis le rouge, et un peu le marron, sont les teintes de fond qu'on a choisies pour ces semis de pois blancs. Du reste, cette année, avec la série des violets-bleus ou des bleus-violets, des gris argent, on ne voit guère d'autres nuances pour les toilettes de jour.

Le vert, pourtant, se verra encore sur les étoffes très légères, batistes, toiles de soie, linons, gazes, etc. Mais, avec ce temps froid, on ne pense guère à ces tissus là; il semble que l'été, maintenant, ne vaille plus la peine qu'on lui fasse une part aussi spéciale du budget.

Pour la voiture, seulement, notons les grandes capes en drap mastic auxquelles un goût bien malheureux fait ajouter des volants en forme. Pour rester dans leur véritable attribution, qui est de tenir chaud et de préserver la robe, ces capes doivent être strictement unies, et les tailleurs spéciaux les comprennent ainsi. On leur donne 4 m. 50 de tour et elles descendent au genou. Tout le raffinement est dans la doublure de satin blanc ou mauve; mais à l'extérieur, rien que des piqûres, des pattes permettant de croiser et de fermer le vêtement de façon hermétique. C'est un manteau d'utilité faisant en quelque sorte presque partie de la voiture au même titre que la couverture posée sur les genoux, mais ce n'est nullement une parure, et la fantaisie y est donc très mal venue.

A. DE BOURGEOISIE.



ALIMENT DES ENFANTS

LES CAFÉS CARVALHO

Marc-Aurèle disait qu'il fallait bien finir sa journée : le meilleur moyen, n'est ce pas de la bien commencer ? Pour cela, il suffit de prendre dès le matin, une tasse d'exquis Café Carvalho. En vente par boîtes cachetées, 85, rue Turbigo, 15, rue de Chateaudun, 54, rue du Bac, 26, rue Cadet et dans toutes les bonnes maisons. Exiger le nom et la marque.



COURRIER

Tournon. — Ce que vous demandez pour la génoise pralinée est expliqué tout au long dans la recette. — Pour rouler plus facilement le biscuit, il faut le reposer sur le papier d'où on l'a détaché.

Une vieille abonnée. — Cela tient à ce que votre pâte à choux est trop molle, soit parce que vous ne la desséchez pas assez, soit parce que vous mettez trop d'œufs. — Vous trouverez partout une cuillère boule, de la forme des cuillères à pot, mais plus petite, qui pourra vous servir pour cet usage. Employez une pâte ainsi composée : 150 gr. farine, 3 œufs, 1 décil. crème, 1 cuillerée cognac, 1 cuillerée vinaigre, 1 cuillerée à café sel.

Angoulême. — Potage crème d'asperges : 2 bottillons d'asperges, 1 litre 3 décilitres de bouillon, 2 décil. crème, 40 gr. beurre, 4 cuillerées crème de riz. Cuire les asperges dans le bouillon, passer au tamis, lier avec crème, beurre et crème de riz. La recette a paru en 1894. — Le potage crème d'épinards se prépare de façon analogue. — Le potage queue de bœuf a paru en 1894. — Nous avons indiqué fréquemment la façon de clarifier un jus ; voyez l'aspic filets de sole dans n° 15 mai dernier.

A. G. — Filets de turbot à la crème au gratin : les morceaux de turbot étant cuits, mettre au fond d'un plat à gratin un peu de béchamel dans laquelle on a incorporé un peu de fromage râpé. Étendre dessus les morceaux de turbot, recouvrir de sauce, saupoudrer de fromage et faire gratiner sans chapelure, ni beurre dessus.

Y. P. L. — Macédoine de fruits : cerises, raisin, bananes, fraises, etc., saupoudrer largement de sucre, arroser de kirsch et d'un filet de citron. Ajouter un morceau de glace. — Biscuits à la cuiller : 125 gr. farine, 125 gr. sucre semoule 60 sucre glace, 6 œufs, 1 petit verre de kirsch. La recette a paru en 1896.

R. — Bonne note est prise pour le couscous dont il est difficile de résumer une bonne recette.

A. N. — Le potage Sévigné est un consommé de poularde garni de petits carrés de crème à la royale à laquelle on ajoute un peu de poularde pilée et passée au tamis.

D. M. — Glace à l'essence de fruits : faire un sirop à 26 degrés et le ramener à 20 degrés avec l'essence et un peu de jus de citron. — Timbre inutile.

Buda-Pesth. — La vanille du Mexique, préférée par les chocolatiers parce que son parfum se développe à mesure que le chocolat vieillit, donne un mauvais résultat dans les crèmes. Pour ce dernier usage, notre vanille des Comores est la meilleure et la plus fine que vous puissiez trouver.

Le Pecq. — Vous pouvez faire cuire des légumes dans l'eau et ajouter ensuite le Liebig auquel vous ne donnez qu'un bouillon.

Montelimar. — Nous indiquons fréquemment la façon de préparer du jus ; il en a encore été question dans le précédent numéro. — Quenelles de poisson : 80 à 100 gr. panade, 150 gr. chair de poisson, 150 gr. beurre, 1 œuf, 2 jaunes, 3 à 4 cuillerées de crème épaisse. Piler le poisson, ajouter la panade, puis les œufs, le beurre non fondu et la crème. Étendre et laisser raffermir au frais avant de mouler les quenelles. La recette a paru en 1896.

L. G. — Mayonnaise : 1 jaune d'œuf, 150 à 200 gr. d'huile, 1 cuillerée à café de vinaigre. Délayer une pincée de moutarde avec quelques gouttes d'eau chaude, ajouter un jaune d'œuf, puis, peu à peu, la moitié de l'huile en délayant bien, puis l'assaisonnement et le vinaigre. Finir avec le reste de l'huile. Ne pas opérer dans un endroit trop frais, et, avant de commencer, plonger un instant la burette d'huile et le bol dans l'eau tiède. La recette a paru en 1895.

A. Y. — Cette recette paraîtra bientôt.

CABOURG

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

BUREAU DE L'ASSOMPTION

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

Directrice : M^{me} MORLAND

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

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

MAI GASTRONOMIQUE

POISSON

Après la forte hausse à laquelle il fallait s'attendre à l'occasion de la Pentecôte, le saumon est revenu aux cours d'il y a quinze jours : 7 fr. 50 le kilo à partir de 5 kilos ; 8 fr. 50 les pièces de 4 kilos. Saumon coupé : 9 francs à 9 fr. 50. Les petits saumons anglais de 3 kilos n'arrivent pas encore.

La truite saumonée a augmenté : 8 à 10 francs le kilo à partir de 3 kilos 500. Au-dessous de ce poids : 10 à 11 francs. Il suffirait de quelques jours de chaleur pour amener une baisse sensible.

Petite truite de rivière : 7 fr. 50 à 8 francs le kilo. Désormais, ce poisson particulièrement fragile, ne pourra plus être expédié.

Turbot et barbue : 3 fr. 75 à 4 fr. 25 le kilo. La sole va rester chère tout l'été : 5 francs à 5 fr. 75 le kilo. La petite : 4 fr. 50 environ.

Peu de mulet : 4 à 5 francs le kilo ; et, aussi, peu de bar : 5 francs à 5 fr. 50 le kilo.

C'est la pleine saison du colin, poisson avantageux dont le goût se rapproche assez de celui du bar. Les plus petits poissons pèsent de environ 4 livres et valent de 4 à 5 francs.

Excellents maquereaux : 60 à 70 centimes.

Merlan : 1 fr. 75 à 2 fr. 50 le kilo.

Petit rouget de la Méditerranée, qu'il ne faut pas confondre avec le rouget grondin : 5 à 6 francs le kilo.

La langouste brune, beaucoup plus chère que la blonde, se tient aux environs de 5 francs le kilo. — Homard : 3 fr. 25 à 3 fr. 75.

Le Vin Désiles

Les maladies chroniques déterminent souvent l'épuisement des forces. Il en est de même de certaines affections aiguës, comme la grippe ou l'influenza, par exemple, dont les épidémies se succèdent si nombreuses en ces dernières années. Les maladies d'estomac et l'insuffisance gastro-intestinale sont aussi une cause fréquente d'épuisement, par défaut d'assimilation et par empoisonnement du sang.

Pour lutter contre les dépressions, les vertiges, les maux de tête, pour rehausser les facultés de travail et augmenter les forces musculaires, nous conseillons

l'usage prolongé du Vin Désiles. Cet excellent tonique à base de kola, coca, quinquina, cacao, phosphate de chaux et solution iodo-tannique, rétablit l'équilibre du sang et du système nerveux chez les épuisés.

Ce qui caractérise la médication reconstituante par le Vin Désiles, c'est son activité spécifique contre tous les genres de dépression qui s'embusquent derrière la belle façade de la vie contemporaine. Enfants délicats nés de parents malades ; adolescents dont la formation est difficile ; femmes et jeunes filles à sang pauvre et à système nerveux sans harmonie ; vieillards fatigués de la lutte vitale : tous trouveront dans le Vin Désiles l'engin le moins trompeur de réparation graduelle.

D^r ASSAY



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^o D'ASSURANCES SUR LA VIE
FONDÉE EN 1829

Rentes Viagères

Garanties : CENT TRENTE-TROIS Millions

15, RUE DE LA BANQUE, PARIS

THÉ "MÉLANGE FOSTER"

5 fr. la livre

Franco en province à partir de 2 kilogrammes

352, RUE ST-HONORÉ -- PARIS

Maison principale : 45, Cheapside -- London

P. MAIGRIS PORTER PENDANT LA NUIT LA
CEINTURE ISMAEL
A BASE DE PLANTES AROMATIQUES

M^{me} Ismael, 8, Boul^d Montmartre, Paris.

PIANOS A. BORD

14 bis, b^d Poissonnière
PARIS

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

VENTE, LOCATION & LOCATION-VENTE

FACILITÉS DE PAIEMENT. — ENVOI FRANCO DU CATALOGUE

Le Gérant : A. DESBOIS.

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