



## PUDDING AUX CERISES A L'ANGLAISE

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

MESDAMES,

Les Anglais sont très friands de ce genre de pudding consistant en une masse de fruits que l'on enveloppe de pâte de manière à former une boule que l'on fait cuire dans l'eau bouillante. La préparation, aussi simple que rapide, fournit un très bon entremets, économique, qui ne doit pas effrayer les estomacs français.

Il ne faut point, notamment, se révolter d'avance à l'idée d'une pâte préparée avec de la graisse. Outre qu'une pâte au beurre ne conviendrait point pour ce genre de cuisson, la saveur de la graisse ne se laisse nullement deviner quand le pudding est, comme il convient, servi bouillant. Cette pâte est tout imprégnée du jus des fruits, et est beaucoup moins lourde à digérer qu'on est porté à le supposer. Les fruits qu'elle enveloppe, cuits de cette façon, sont excellents.

### Proportions

Pour 6 personnes, largement :  
300 grammes de farine ;  
200 — net, de graisse de rognon  
de bœuf, soit 250 grammes, brut ;  
1 cuillerée à café de sel ;  
2 décilitres, environ, d'eau ;  
180 grammes de cassonnade blonde ;  
750 — de cerises anglaises ou de  
Montmorency ;

1 cuillerée de kirsch (facultative) ;  
1 pincée de cannelle, —

On obtient une pâte plus fine en employant par moitié de la graisse de rognon de bœuf et de la graisse de rognon de veau.

En Angleterre, on se sert toujours de cassonnade ; elle communique à l'ensemble un petit goût qui n'est pas désagréable. On peut la remplacer par du sucre cristallisé, dont on prend alors 200 grammes au lieu de 180 grammes de cassonnade. En tout cas, on doit employer de la cassonnade blonde et non pas de la cassonnade brune.

De même, les personnes qui n'aiment pas le goût de la cannelle, peuvent la supprimer.

On peut se dispenser du kirsch, qu'on n'ajoute jamais en Angleterre. Mais il fait très bien.

### La graisse

Je choisis de la graisse de rognon, bien fraîche et bien blanche ; elle n'a nullement le goût de suif si elle est de bonne qualité. Elle doit huiler le doigt quand on l'effrite.

Je la casse en petits morceaux que j'épluche soigneusement, enlevant la pellicule qui enveloppe la graisse et tous les filets nerveux. Cela se fait avec les doigts, facilement et assez vite. Sur 250 grammes brut de graisse, il y a environ 50 grammes de déchets.

Je saupoudre alors la graisse avec à peu près deux cuillerées de ma farine, et je la hache aussi menu que possible avec un couteau assez grand, trempé dans



l'eau chaude, ajoutant de la farine, si c'est nécessaire, pour empêcher la graisse de se mettre en pâte et de coller au couteau.

#### La pâte

La graisse étant hachée, je dispose la farine en couronne sur la table; au centre, je mets la graisse, le sel et la cannelle. J'amène peu à peu la farine que je roule avec la graisse entre les deux mains comme si je voulais former un boudin : la farine se mélange avec la graisse qui reste en petits grumeaux distincts, comme une espèce de grosse semoule.

Quand le tout forme une masse sableuse, je verse d'abord un décilitre d'eau et je pétris pour amalgamer. J'ajoute de l'eau à mesure que c'est nécessaire : il en faut en tout environ deux décilitres, un peu plus ou un peu moins suivant la qualité de la farine. La pâte doit être aisément maniable, mais il ne faut point la faire trop molle, car elle crèverait à la cuisson.

Quand la pâte est bien mélangée, je la fraise, c'est-à-dire je l'écrase par petites fractions en la faisant glisser sous la paume de la main droite, puis j'en forme une boule sans trace de soudure.

La pâte n'a pas besoin de reposer, elle peut être employée immédiatement. Elle a, naturellement, le grain moins uni qu'une pâte au beurre, et quelque fin qu'on ait haché la graisse, on la voit former de petits grumeaux dans la pâte. Mais il n'y a pas à s'en préoccuper, tout cela fondra et s'unifiera à la cuisson.

#### Les cerises

Il est indispensable d'employer des cerises d'une espèce bien juteuse ; la cerise aigre dite « Montmorency » et les variétés similaires sont celles qui conviennent le mieux.

J'enlève les queues, mais je laisse les

noyaux qui communiquent beaucoup de parfum.

#### Pour garnir le moule

On vend en Angleterre, et l'on trouve parfois en France, des bols spéciaux pour ce genre de pudding. A défaut, un bol ordinaire en faïence pas trop épaisse convient parfaitement. On peut aussi employer ces espèces de bols en fer émaillé à bord incurvé, appelés « calottes ». Nos proportions conviennent pour un bol d'une contenance d'environ 1 litre.

Je prends les deux tiers de la pâte que j'étends avec le rouleau, formant un rond d'à peu près 1/2 centimètre d'épaisseur, assez grand pour tapisser l'intérieur du bol et dépasser le bord d'environ un centimètre.

Après avoir beurré le moule, je pose mon rond de pâte dedans et je tamponne de façon à bien le faire coller sur toute la paroi sans laisser d'air entre la pâte et le moule.

Je remplis alors avec les cerises et la cassonnade, et j'ajoute le kirsch.

Avec le rouleau j'étends le reste de la pâte, pour former le couvercle. Puis, après avoir mouillé avec un pinceau trempé dans l'eau le côté intérieur de la pâte qui débordé du moule, je pose le couvercle sur les cerises et je le soude à la partie mouillée en appuyant fortement avec les doigts.

Il ne me reste plus qu'à emballer le pudding.

#### Pour emballer le pudding

Pour cela je prends un torchon solide, en toile pas trop grosse, je l'étends sur la table et je le beurre au milieu, en rond, sur une surface suffisante pour couvrir le bol. J'applique cette partie beurrée sur le pudding et je renverse le bol sur la table. Je relève le torchon tout autour du bol, en rassemblant ses plis et en tendant assez



fort ; puis, avec une ficelle solide, je serre fortement ces plis au ras du bol et je noue. Je plonge alors dans l'eau bouillante.

#### La cuisson

Le bol doit complètement baigner dans l'eau bouillante. Pour nos proportions, il faut une casserole ou une marmite contenant au moins 4 litres d'eau, et assez profonde pour que le bol soit largement recouvert d'eau.

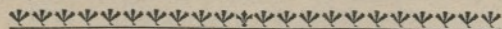
Le bol doit être placé dans l'eau, renversé, c'est-à-dire le couvercle de pâte au fond, le dessus du bol sur lequel on a noué le torchon restant en l'air. Il est essentiel que le pudding ne touche pas directement le fond de la casserole, sinon le linge attache et brûle ainsi que la pâte : il faut donc placer au fond de la casserole soit une soucoupe ou une assiette, soit une grille sur laquelle on fait reposer le pudding.

Je sale l'eau à raison de 5 grammes par litre, et, quand elle est en pleine ébullition, j'y plonge le pudding. Je couvre et je laisse bouillir pendant 3 heures. Il faut veiller à ce que l'ébullition ne cesse pas, et avoir à portée de l'eau très chaude, sinon bouillante, pour ajouter dans la casserole au cas où, par suite de l'évaporation, le bol ne serait plus suffisamment couvert.

Je laisse, jusqu'au moment de servir, dans l'eau bouillante où il n'y a aucun inconvénient à ce que le pudding séjourne plus que le temps strictement nécessaire à sa cuisson.

Pour servir, je déballe le bol, et je renverse le pudding sur un plat chaud ou bien je le sers tel quel dans le bol.

MAZARIN.



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



## Poulet à l'Estragon

RECETTE DE MÉNAGE

**I**l y a plusieurs façons de préparer le poulet à l'estragon. Celle-ci est l'une des plus simples, tout en étant fort bonne. Aussi prenons-nous soin de l'expliquer assez longuement pour les débutantes. Ce n'est pas la poularde, qui comporte une cuisson plus savante, mais le bon petit poulet moyen que nous indiquons. Si l'on ne dispose pas du four, on peut tout aussi bien faire cuire avec le couvercle chargé de braises. Cela donne plus de peine, mais le résultat est le même.

#### Proportions

Pour 4 ou 5 personnes :

Un petit poulet pesant tout prêt, sans abattis, à peu près 1 kilo ;

75 gr. de lard gras frais ;

60 — de beurre ;

15 — de farine ;

10 — de feuilles d'estragon ;

2 décilitres et demi de bon bouillon réduit ou de jus ;

1 jaune d'œuf ;

Un demi-citron ;

1 barde de lard assez grande pour cou-



vrir tout l'estomac et les cuisses du poulet.

Temps nécessaire : environ 1 heure 1/4.

#### RÉSUMÉ

Farcir le poulet avec son foie, le lard et partie de l'estragon. Le barder et le faire cuire presque entièrement avec du beurre.

D'autre part, préparer la sauce avec farine, beurre, bouillon, le reste de l'estragon. Y faire mijoter le poulet pour achever sa cuisson.

Lier au moment de servir avec jaune d'œuf et citron.

#### L'estragon

Prenez les feuilles seulement de l'estragon, et rejetez toute partie de la tige.

Ayez sur le feu une petite casserole pleine d'eau bouillante. Jetez-y les feuilles d'estragon, et laissez-les bouillir franchement *une minute* au plus. Ceci afin d'ôter à l'estragon une certaine âcreté qui peut donner de l'amertume au poulet.

Egouttez parfaitement, et épongez sur un linge pour enlever le surplus d'humidité. Hachez très fin l'estragon, et mettez de côté.

#### Le poulet

Choisissez un bon petit poulet assez gras. Un poulet tout en chair serait un peu sec pour cette préparation.

Plumez, videz, flambez. Coupez les pattes à la naissance du pilon, supprimez le cou avec la tête, ainsi que les ailerons. Réservez le foie pour la farce.

#### La farce

Hachez très, très fin, le lard. Il doit être tout à fait réduit en purée. Hachez également le foie que vous avez eu soin d'éplucher et d'examiner pour être sûr qu'il ne s'y trouve aucune tache de fiel. Joignez à ce hachis le tiers à peu près de l'estragon haché, ce qui vous réserve la plus grande part d'estragon pour la sauce. Ajoutez au hachis du sel et du poivre, en tenant compte pour le sel que le lard gras, même frais, est quelquefois légèrement saupoudré de sel par le charcutier.

Remplissez le poulet avec la farce. Bricolez-le en rabattant la peau du cou. Frottez-lui l'estomac et les cuisses avec du citron pour le conserver bien blanc à la cuisson. Couvrez-le de la barde qui doit l'envelopper complètement, sauf le dos. Assujettissez-la par quelques tours de ficelle.

#### La cuisson

Prenez une casserole en cuivre étamé profonde et épaisse, juste assez grande pour y loger le poulet et pouvoir l'y retourner sans difficulté. Mettez dans cette casserole la moitié du beurre, soit 30 gr. ; étalez-le bien au fond avec le doigt.

Posez-y le poulet. Couvrez d'un couvercle fermant hermétiquement, et mettez la casserole sur un bon feu. Dès que le beurre commence à grésiller légèrement, ce qui indique que le fond de la casserole est bien échauffé, retirez la casserole dans le four, toujours bien couverte et fermée. Le four doit être chaud, sans excès cependant. Il faut entendre, sans interruption, un grésillement bien prononcé dans la casserole, indiquant que le lard fond et que le poulet cuit.

Au bout de huit ou dix minutes, tournez le poulet sur le côté et refermez bien la casserole. Un quart d'heure après, tournez-le sur l'autre côté, avec les mêmes précautions. Servez-vous pour cela de deux fourchettes passées sous la bête ; mais ne piquez pas dans les chairs pour ne pas faire sortir le jus, ni trouer la barde. Laissez cuire encore un petit quart d'heure.

Comptez ainsi à peu près 3/4 d'heure de cuisson à dater du moment où le poulet a été mis sur le feu.

Avant de faire mijoter le poulet dans la sauce, il faut vous assurer qu'il est cuit. Pour cela, enfoncez une aiguille à brider dans le gras d'une des cuisses, bien profondément. Si le jus perle rose, le pou-



let n'est pas assez cuit, le four n'était pas assez chaud. Il faut le laisser cuire un peu plus de temps, et le mieux est, si le four ne chauffe pas assez, de mettre la casserole, toujours fermée, sur un bon feu jusqu'à cuisson convenable. Ce point voulu de cuisson se reconnaît à ce que, en enfongant l'aiguille, le jus sort blond.

Alors retirez le poulet de la casserole, en égouttant bien la graisse. Posez-le sur un plat, et enlevez la barde et les ficelles. Egouttez toute la graisse de la casserole, en ayant soin de laisser le petit fond de jus gratiné, qui est très bon.

Versez dans la casserole, sans la rincer, ni l'essuyer, la sauce préparée à part, pendant que le poulet cuisait, ainsi que nous allons le voir plus loin. Avec le dos d'une cuiller, ou mieux, un pinceau plat, frottez le fond et les côtés de la casserole pour dissoudre le jus brun qui a gratiné.

Remettez le poulet dans la casserole, couvrez-la, et posez sur un feu très modéré, un feu doux plutôt, pour que le liquide ne fasse que mijoter et frémir sans bouillir précisément, pendant *un petit quart d'heure*.

Avant de passer à la liaison, expliquons d'abord la sauce, telle qu'on a dû la faire pendant que le poulet était au four.

#### La sauce

7 ou 8 minutes avant de retirer le poulet du four, préparez la sauce ainsi.

Prenez une petite casserole. Mettez-y la farine, soit 15 gr. avec la seconde moitié du beurre, soit 30 gr. Faites fondre et chauffer sur un feu doux, sans prendre couleur, et en remuant avec la cuiller de bois, pendant une ou deux minutes.

Ajoutez alors, petit à petit, en tournant vivement pendant ce temps avec la cuiller, le bouillon indiqué, soit 2 décilitres et demi, et chaud de préférence. N'ajoutez de nouveau bouillon que lorsque la précé-

dente quantité est bien délayée, sans aucun grumeau; pour commencer il en faut à peine.

Ajoutez l'estragon haché mis de côté, une pincée de poivre et du sel, selon que le bouillon est plus ou moins salé. Rameenez la casserole sur un feu plus vif, et ne cessez de tourner le liquide avec la cuiller jusqu'à ce qu'il ait commencé à bouillir. Ceci pour éviter la formation de caillots. La sauce, alors, ayant donné quelques bouillons, est prête à verser dans la casserole au poulet, où on laisse mijoter comme nous venons de l'expliquer tout à l'heure, la casserole soigneusement couverte.

Il n'y a plus qu'à lier la sauce, tout à fait au moment de servir.

#### La liaison

Ayez le jaune d'œuf délayé dans une petite tasse avec une faible cuillerée de jus de citron.

Retirez le poulet de la casserole en l'égouttant bien, du côté du croupion principalement. Posez-le dans le plat de service bien chauffé, et mettez le tout au chaud. La casserole, pendant ce temps, doit être sur un feu excessivement doux, ou mieux, sur un endroit simplement chaud du fourneau, afin que le liquide ne bouille pas du tout, au moment d'y ajouter l'œuf.

Prenez alors successivement deux à trois cuillerées de sauce que vous mélangez bien à l'œuf, pour l'échauffer un peu. Reversez le tout dans la casserole, peu à peu, en tournant vivement. Faites chauffer, sans cesser de tourner, pendant une ou deux minutes sur feu doux, jusqu'à ce que la sauce soit bien liée, comme une crème, et versez sur le poulet tenu au chaud. Servez tout de suite.

#### Observation

Le poulet doit être blanc, ayant été protégé par la barde de lard; la sauce doit être blonde. LA VIEILLE CATHERINE.





## \* Menus \*

ŒUFS BROUILLÉS AUX TOMATES  
TENDRONS DE VEAU JARDINIÈRE  
POMMES DE TERRE GRAND'MÈRE  
BARQUETTES DE FRAISES



POTAGE AUX POIS VERTS  
AU TAPIOCA BOUILLON BOUDIER  
EPAULE D'AGNEAU FARCIE  
ALOYAU ROTI  
LAITUES AU JUS  
PUDDING AUX CERISES

PETITS MERLANS GRATINÉS  
BLANQUETTE DE VEAU  
SALADE DE BŒUF AUX ŒUFS DURS  
FROMAGE A LA CRÈME AUX FRAISES



POTAGE AUX FÈVES  
SOLE A LA RusSE  
POULET A L'ESTRAGON  
SELLE DE PRÉ SALÉ ROTIE  
PETITS POIS A L'ANGLAISE  
SOUFFLÉ AUX ABRICOTS

ŒUFS EN COCOTE  
MATELOTE DE MARINIER  
MAYONNAISE DE HOMARD  
TARTE AUX CERISES



POTAGE JULIENNE  
PETITS SOUFFLÉS AU FROMAGE  
BROCHET SAUCE VERTE  
CROUTE AUX CHAMPIGNONS  
BAVAROIS AU CAFÉ

ŒUFS AU JAMBON  
SALADE DE POISSON A LA RusSE  
COTELETTES GRILLÉES  
HARICOTS VERTS  
CROQUETTES DE RIZ



POTAGE A LA TOMATE  
TRUITE SAUMONÉE SAUCE CREVETTES  
PIGEONS AUX PETITS POIS  
[FILET DE BŒUF A LA NIVERNAISE  
DINDONNEAU NOUVEAU ROTI  
CONCOMBRES A LA CRÈME  
MACÉDOINE DE FRUITS



## Pommes de Terre Grand'mère



EST une excellente recette de vieille cuisine, bien facile à réussir avec du soin seulement.

On obtient ainsi des pommes de terre beaucoup plus moelleuses que celles simplement sautées au beurre, tout en ayant une jolie croûte blonde. Seulement, il est important de choisir les pommes de terre de bonne qualité, en ce moment surtout où les pommes de terre nouvelles des environs de Paris sont bien inférieures à celles qui arrivaient du Midi ces temps derniers. La pomme de terre nouvelle de Paris sautée est aqueuse et molle à l'intérieur comme du navet.

Les pommes de terre ainsi préparées peuvent aussi bien servir de garniture pour une viande rotie ou grillée, que de plat de légumes pour le déjeuner. Le bouillon servant à la première cuisson n'est pas absorbé et on l'utilise pour un fonds de potage quelconque, il est très bon.

### Proportions

Pour cinq ou six personnes :  
750 grammes de pommes de terre ;  
125 — de beurre ;  
1/2 litre de bouillon ;  
1/2 cuillerée à café de sucre en poudre ;  
1 pincée de muscade ;  
Sel, poivre.  
Temps nécessaire : 1 heure.

### RÉSUMÉ

Faire cuire aux trois quarts les pommes de terre dans le bouillon avec un peu de beurre, muscade, sel, poivre et sucre.

Les égoutter et les faire colorer doucement dans le beurre clarifié.

### Première cuisson

Choisissez de jolies petites pommes de terre nouvelles, longues et non pas rondes, toutes à peu près de même grosseur, au-



tant que possible, et assez petites pour n'avoir pas à les partager.

Si la saison est plus avancée et que les pommes de terre soient d'un assez gros volume, ayez grand soin de ne prendre que l'espèce dite *vitelotte*. La vitelotte, étant moins farineuse que les autres espèces, reste intacte à la cuisson. Taillez-la en forme de très grosses olives, de façon à rappeler au mieux la grosseur et la forme des petites pommes de terre nouvelles.

Grattez les pommes de terre, si elles sont toutes nouvelles. Pelez-les très légèrement si elles sont plus avancées. Lavez-les et essuyez-les. Mettez-les dans une casserole plutôt profonde, et couvrez-les avec le bouillon froid. Ajoutez 25 gr. de beurre, le sucre, une bonne pincée de poivre moulu, une petite pincée de muscade rapée, et du sel selon que le bouillon est plus ou moins salé.

Couvrez la casserole hermétiquement, et posez-la sur un feu très modéré. Laissez cuire à petits bouillons en surveillant de temps en temps pour ne pas dépasser le point de cuisson. Il faut qu'elles soient cuites aux trois-quarts seulement, puisque leur cuisson sera ensuite complétée dans le beurre. Si on les laisse trop cuire dans le bouillon, elles s'écrasent ensuite dans le beurre.

Pour vous rendre compte de la cuisson, enfoncez les dents d'une fourchette dans une pomme de terre ; il faut que la fourchette, tout en pénétrant dans la pomme de terre, rencontre encore une certaine résistance. En somme, la pomme de terre doit être mal cuite à ce moment.

Egouttez-les avec précaution pour ne pas les endommager, en les versant dans une grande passoire à larges trous au-dessus d'une petite terrine, afin de recueillir le bouillon de cuisson, très bon pour ajouter à un potage quelconque.

Ensuite vous mettez les pommes de terre dans le beurre que vous avez préparé de la façon suivante, pendant qu'elles cuisaient dans le bouillon.

#### **Le beurre**

Prenez une casserole sauteuse en cuivre étamé, à bords très bas, et à fond très large. Elle doit être assez grande pour que les pommes de terre n'y soient pas les unes sur les autres, ce qui les empêcherait de colorer.

Mettez-y le reste du beurre, soit 100 gr. pour la quantité de pommes de terre indiquée.

Posez sur un feu très modéré, et faites fondre doucement le beurre, en agitant la casserole. Laissez chauffer doucement jusqu'à ce que vous voyiez l'écume se former à la surface, en prenant une légère teinte blonde ; mais ne laissez pas brunir ni tourner le beurre au foncé, surtout. Retirez alors la casserole du feu, et attendez un moment avant de retirer cette écume qui va se réduire d'elle-même. Au bout de quelques minutes, vous l'enlevez aisément avec le bord d'une cuiller de métal. On pourrait, pour mieux faire, passer le beurre ; mais c'est ainsi très suffisant.

Cette épuration que nous venons de faire, enlève aux objets qu'on fait cuire dans le beurre le goût de graillon communiqué par les matières contenues dans l'écume ; le beurre ainsi épuré attache moins facilement aussi. Cette petite opération des plus simples peut se faire à l'avance.

#### **Pour colorer**

Mettez les pommes de terre, bien égouttées, dans la sauteuse où a fondu le beurre qui doit être tiède ou chaud, mais sans excès. Posez la casserole, découverte, sur un feu très modéré, et achevez la cuisson en faisant fréquemment sauter les pommes de terre pour que leur coloration soit égale.



Comptez une vingtaine de minutes. Il faut que le feu soit modéré pour que les pommes de terre ne colorent pas trop rapidement, et qu'avant de faire croûte à l'extérieur, elles aient le temps d'absorber une certaine quantité de beurre et aussi d'achever leur cuisson.

Elles peuvent attendre dans la casserole sans inconvénients sur un endroit chaud du fourneau, toujours sans couvercle, lorsqu'elles sont bien dorées; mais surtout ne les laissez pas brunir, ni prendre de coup de feu. Il faut un feu très modéré, plutôt un feu doux, très égal, et bien réparti sous tout le fond de la casserole surtout.

#### Pour servir

Egouttez-les entièrement du peu de beurre restant dans la casserole, et saupoudrez-les de sel fin.

LA VIEILLE CATHERINE.



### Potage aux pois Verts

AU

#### TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Cuisez à grande eau bouillante légèrement salée, et sans couvrir du tout la casserole, un demi-litre de gros pois verts frais. Passez au tamis, et réservez l'eau de cuisson. Remettez cette purée sur le feu et mouillez-la avec l'eau de cuisson nécessaire pour obtenir un potage clair. Faites bouillir, et jetez dedans du tapioca-bouillon pour donner le degré de liaison convenable. Finissez avec un petit morceau de beurre hors du feu.

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.

## Les Microbes de la Viande

Le docteur G. Fiore a publié dernièrement le résultat d'expériences originales faites à l'Institut d'hygiène de l'Université de Palerme, dans le but de déterminer le degré de cuisson nécessaire pour rendre le bifteck inoffensif. En lardant la viande de petites flèches métalliques formées d'alliages inégalement fusibles, il a pu connaître la température maxima subie par les divers points des gigots qu'il avait assaisonnés de microbes avant de les mettre au four.

Le docteur Fiore se croit autorisé à conclure que l'ébullition prolongée de la viande est le mode de cuisson le plus favorable, il ajouterait presque, le seul suffisant pour la destruction des germes pathogènes. Grillades et rôtis lui inspirent peu de confiance; seules les escalopes n'ayant pas plus de 15 millimètres d'épaisseur et très cuites lui paraissent comestibles. Quant à la cuisson à l'étuvée « façon de la viande braisée des Français », elle n'aurait pas la plus légère action sur les microbes.

Rarement, croyons-nous, on s'était montré aussi sévère pour le bifteck. Examinons donc dans quelle mesure on doit tenir compte de ces affirmations peu rassurantes.



Remarquons d'abord que le docteur Fiore paraît assez mal renseigné sur ce qui constitue le braisé des Français. Tous les lecteurs du Pot-au-Feu savent qu'une viande braisée est cuite longtemps, à petit feu, avec une certaine quantité de jus, dans une casserole couverte. Constamment enveloppée d'une buée formée par la vapeur d'eau qui se dégage du jus, elle se trouve donc dans une atmosphère de 100 degrés. En outre, le jus qui la mouille en partie, et dans lequel toute bonne cuisinière a soin de la retourner, acquiert vite, sans bouillir, comme tous les corps gras, une température supérieure.

Sans doute, dans ce genre de cuisson, l'intérieur de la viande s'échauffe moins que dans les viandes bouillies, car ces dernières,



se laissant complètement pénétrer par l'eau bouillante, finissent par emmagasiner une température presque égale. Néanmoins, une viande braisée suivant les règles atteint toujours de 69 à 80 degrés. Ces chiffres, résultant des expériences de nombreux savants parmi lesquels le docteur Wallin, membre de l'Académie de médecine, qui n'a point dédaigné d'étudier cette question, diffèrent assez sensiblement de ceux indiqués par le docteur italien.

Ajoutons que, dans l'espèce, il ne faut point s'en rapporter uniquement au degré thermométrique atteint par la viande : on doit encore tenir grand compte du temps pendant lequel tel degré de température a été maintenu en un point donné.

Cependant, après avoir fait des réserves sur l'opinion du docteur Fiore concernant les braisés, le docteur Wallin estime avec lui qu'on ne doit pas trop compter sur la cuisson pour débarrasser la viande des microbes et qu'il importe, avant tout, de redoubler de vigilance dans la surveillance des viandes destinées à la consommation.



Les germes les plus à craindre dans la viande sont ceux de la trichine de la tuberculose, et du ténia. Ce dernier, encombrant, mais point dangereux. Comme il faut, pour les détruire, une température d'environ 80 degrés, il est bien difficile de manger du gigot strictement stérilisé.

D'ailleurs, en dehors des bacilles que nous venons de citer, la viande peut contenir des ptomaïnes. Ces poisons, secrétés par les microbes, sont extrêmement violents, et résistent à des températures de 140 degrés que l'on n'atteint jamais dans la cuisson des viandes, même en Italie. Les ptomaïnes, heureusement, ne se rencontrent guère que dans les viandes avancées, telles qu'il n'en saurait paraître sur nos tables.

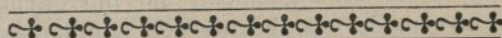
En ce qui concerne la trichine et la tuberculose, l'inspection des viandes offre depuis quelques années, du moins dans les grandes villes, de sérieuses garanties. Il y a dix ans,

à Paris, la proportion des bœufs tuberculeux amenés aux abattoirs, était de un demi pour cent ; elle varie maintenant de 5 à 10 pour cent. Mais autrefois, on ne rejetait de la consommation que les animaux littéralement farcis de tubercules ; aujourd'hui les moindres traces sont constatées.

Donc, à moins d'être parmi ces affolés d'hygiène qui ont découvert des microbes dans le vin de Bordeaux le plus authentique, nous pouvons, en toute sécurité, continuer à manger des côtelettes et du fricandeau. Et si nous aimons la viande cuite à point, ne nous croyons point obligées de la manger desséchée pour nous préserver des microbes ; la garantie serait illusoire.

Quant aux mérites ou aux inconvénients de la viande saignante, abstraction faite des microbes, j'en causerai prochainement.

DOCTORESSE EVA.



## LE VIN MARIANI

L'être humain ne subsiste et ne dure que par la défense qu'il oppose aux approches de la maladie, par la supériorité victorieuse de ses organes sur les causes de débilités, de décrépitude et de déchéance qui les menacent.

Boire du vin Mariani, c'est boire de la force, et conserver par elle la santé qui n'appartient qu'aux vaillants. « Sous l'influence de la Coca, dit Mantegazza, il semble qu'une nouvelle force s'introduit graduellement dans notre organisme comme l'eau dans une éponge. »

Le vin Mariani est un tonique, le plus agréable et le plus efficace de tous.

C'est une source généreuse de vigueur, de chaleur vitale, de résistance aux maux.

Le vin de Coca créé par Mariani imprime au cœur et au cerveau une puissante action vitale, qui, non seulement, régularise leur fonctionnement, mais double leur énergie. Tous les penseurs, tous les hommes de travail ont apprécié ces effets et les ont célébrés de toutes façons, dans tous les idio- mes de la terre.





## DANGER DU " DOMICILE "

Plusieurs abonnés s'étonnent que nous nous obstinions à leur adresser leurs colis *en gare* alors qu'ils nous demandent de les expédier *à domicile*.

Nous leur en avons donné individuellement la raison; nous croyons devoir compléter ces renseignements qui intéressent tous ceux de nos abonnés peu familiarisés avec la chinoiserie des règlements déterminant les obligations des Compagnies de chemins de fer.

Le délai de transport en grande vitesse des colis *d'une gare à une autre* est assez nettement déterminé. Ces colis doivent prendre le premier train à voitures de toutes classes, partant après le délai de trois heures qui suit le dépôt du colis en gare. Ils doivent être à la disposition du destinataire deux heures après l'arrivée du train. En fait, les Compagnies n'usent guère de ce dernier délai : elles remettent le colis dès qu'on le réclame, ne demandant que le temps matériel nécessaire pour le trouver et passer les écritures qui le concernent.

Tout colis, expédié en gare, qui n'est point transporté dans ce délai, peut être refusé et la Compagnie est responsable.

Les choses changent si le colis est expédié à domicile.

On croit généralement que, dans ce cas, les Compagnies ont un délai supplémentaire uniforme de 24 heures, venant s'ajouter au délai fixé pour le transport en gare. C'est

une erreur que les Compagnies semblent avoir tendance à accréditer dans le public.

Les arrêtés ministériels ont fixé des délais obligatoires pour le camionnage à domicile des colis expédiés en *petite vitesse*; mais rien de semblable n'existe pour la livraison à domicile des objets expédiés en *grande vitesse*; le délai, en ce cas, est illimité. C'est invraisemblable, mais cela est. Il n'y a d'exception que pour Paris où le délai de livraison à domicile est fixé à 10 heures.

Dans plusieurs grandes villes, il est vrai, le service de factage est bien fait, et offre d'assez sérieuses garanties. Encore, faut-il tenir compte des exigences de l'itinéraire de la voiture, et l'on ne saurait trouver étonnant qu'un colis remis au facteur à 8 heures du matin, par exemple, ne soit livré dans certains quartiers qu'à midi. Il est donc, de toute nécessité, quand on veut être en possession d'un colis presque aussitôt après l'arrivée du train, de le faire prendre à la gare.

Que dire des nombreuses petites localités où le service du factage n'a lieu qu'une ou deux fois par jour et où les colis amenés par un train arrivant une demi heure après le départ de la voiture doivent attendre en gare jusqu'au lendemain!

Voilà pourquoi, même quand on nous demande d'expédier à domicile, nous prenons sur nous d'expédier en gare toutes les fois que notre expérience et notre connaissance des divers parcours nous le fait considérer comme prudent.

Nous continuerons donc à n'expédier à domicile que lorsque la lettre de commande le demandera *formellement*, déclinant, dès lors, toute responsabilité pour les retards qui pourraient se produire.

Voici, d'ailleurs, un système qui concilie tout et qu'ont adopté, sur nos indications, la plupart des abonnés usant régulièrement de notre service d'envois.

Chacun peut donner, une fois pour toutes, à la station qui dessert sa résidence, l'ordre



écrit de lui livrer d'office à domicile, sans avis préalable, les colis arrivant à son adresse en gare. On peut, bien entendu, ne donner cet ordre qu'accidentellement, en même temps que l'on nous adresse une commande.

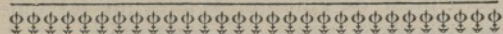
De cette façon, on reçoit le colis comme s'il avait été expédié à domicile. Mais le système présente un double avantage.

1<sup>o</sup> Si le colis n'est pas arrivé en gare dans les délais réglementaires, la responsabilité de la compagnie n'est pas discutable.

2<sup>o</sup> Le colis arrive, pour ainsi dire, toujours exactement, et la chose est aisée à comprendre.

Lorsqu'il y a encombrement à la gare de départ, lorsque l'intervalle entre l'arrivée d'un train et le départ d'un autre à une gare de bifurcation est court, les employés s'occupent avant tout des colis expédiés en gare, réservant pour le train suivant les colis expédiés à domicile pour lesquels ils savent que le délai est moins rigoureux.

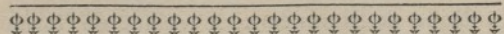
Veut-on des chiffres ? Sur un total d'environ 5,000 envois que nous avons faits depuis le premier janvier, il ne s'est produit que deux retards de livraison, et dans les deux cas, il s'agissait de colis expédiés à domicile. L'un d'eux a mis 24 heures pour aller de Paris à Enghien !



## LA FRAUDE SUR LES CAFÉS CARVALHO

On constate à Paris et en province que le succès des exquis Cafés Carvalho a fait surgir de terre une armée de fraudeurs qui vendent, sous ce nom, des cafés quelconques.

Rappelons que les Cafés Carvalho ne se vendent qu'en boîtes cachetées portant le nom, la marque et la signature. On les trouve 85, rue Turbigo, 26, rue Cadet, 54, rue du Bac, 15, rue de Châteaudun et dans toutes les bonnes maisons.



**Eau de Table GALLIA STÉRILISÉE**

GAZETTE — 0,15 la bouteille (verre en plus)



## La Mode au Grand-Prix

Certains mots, semblent magiques, et, par leur seule énonciation, évoquent un tableau — souvent flatté — d'une si vivante intensité que la réalité elle-même a peine à lutter contre le mirage : « Le Grand Prix » est un de ces vocables privilégiés. Rien qu'à le prononcer ou le lire, c'est tout un ensemble d'élégance, de foule, de soleil, de mouvement, de plaisir, voire même une petite pointe d'enthousiasme patriotique, qui miroite à nos yeux ; et, bien que pour ce jour unique il fasse parfois gris et sombre, que la foule soit souvent cohue, et l'élégance une infime minorité, le Grand Prix n'en continue pas moins à hypnotiser les imaginations féminines — sans compter les autres — et « celles qui n'y vont pas » aussi bien que « celles qui y vont » palpitent à la pensée de cette fête qui marque l'apogée de la saison parisienne.

Cette fois, il semble que le charme ait opéré plus encore que de coutume, car jamais la multitude n'a été plus nombreuse. Mais, la faute en est elle à un ciel menaçant ? il m'a paru qu'il y avait peu de ces nouveautés sensationnelles lancées par les grands pontifes de la mode et sur lesquelles s'exercent d'ordinaire pendant tout l'été les talents de copistes des couturières numéros deux.

C'est plutôt dans les détails que se sont manifestées les tendances nouvelles, que



nous allons tâcher de résumer, car c'est d'après elles que vont se décider les toilettes de villes d'eaux et de châteaux.



A Longchamp, les femmes s'étaient partagées en deux camps : les audacieuses qui avaient bravement arboré la robe de linon, le chapeau bergère et l'ombrelle fleurie ; et... les autres, plus craintives de l'averse quasi quotidienne, qui s'en étaient tenues au costume tailleur.

Parmi celles-là je signale comme jolie nouveauté la mousseline de soie à dessins, plus souple et plus soyeuse que la batiste imprimée et qui n'a contre elle que son extrême fragilité ; posée sur un dessous de taffetas, elle en est isolée par une autre jupe (parfois deux) également en chiffon de soie atténuant la sécheresse du transparent. Ces sous-jupes sont unies et généralement du ton de la robe de dessous ; mais on peut aussi choisir une autre teinte claire qui, modifiant le reflet d'ensemble, donne une note laiteuse très douce qui est un raffinement d'élégance. Ces robes légères sont toutes volantes, c'est-à-dire indépendantes du fond de jupe, mais coupées comme lui sans aucune fronce à la taille ; toute l'ampleur du bas — énorme — est obtenue par le biais si la jupe est d'une seule pièce, par le volant en forme si elle est en deux parties. Avec les tissus légers ce volant se fait très haut, la partie supérieure de la jupe étant à peine un petit tablier et gardant toujours un mouvement incliné en avant.

Pas mal de garnitures sur les volants : des groupes de ruches lilliputiennes en mousseline de soie dessinant de larges festons arrondis ou pointus ; des incrustations à clair en guipure, en valenciennes ou en chantilly ; ce dernier, trop longtemps délaissé, est de nouveau en vogue associé à des couleurs claires. Parfois, au contraire, le volant est uni et c'est la partie supérieure — empiècement de hanches, dit-on maintenant — qui est garnie, ou entièrement froncée, coulissée ou rayée de dentelle.

Quant aux corsages, un fouillis délicieux

mis mieux en valeur par la réduction des manches, transparentes ou doublées, mais absolument collantes au bras, avec à peine un soupçon de bouffant à l'épaule. J'ai même noté chez quelques élégantes désireuses de lancer la mode non pas de demain, mais d'après-demain, l'absence totale de ce minuscule bouffant ou même de fronces, la manche étant montée comme pour un habit de cheval. J'aime médiocrement cette innovation (renouvelée) qui, rétrécissant les épaules, fait paraître plus fortes la taille et les hanches ; mais, peut-être, lorsque nos yeux y seront faits, trouverons-nous cela charmant. C'est surtout en matières de modes que l'on peut dire : tout arrive et tout revient.

Pour les chapeaux il semble que nous ayons été chercher nos inspirations sous le second Empire et que Winterhalter en soit le grand maître. Chapeaux de bergère baissant sur le front, capelines en paille de riz ombragées de plumes blanches semées de gros pois de velours noir, ou couvertes de fleurs mêlées parfois de fruits, voilà je crois le chic des casinos et des garden-parties après celui du Grand Prix.

Quant aux ombrelles, les très classiques en belle faille se garnissent seulement d'un petit picot de guipure, tandis que les ombrelles de fantaisie ne sont qu'un vaporeux flou-flou de ruches et de volants de gaze ou de mousseline de soie qu'égaie encore une touffe de fleurs ou un gros chou de ruban assorti à la toilette. On ne me croirait pas si je disais que les triomphantes cerises n'ont pas trouvé là une occasion de marquer leur succès, et je me hâte d'ajouter que j'ai vu de gentils bouquets attachés au manche et à la pointe de l'ombrelle qui étaient d'une note tout à fait vive et gaie.



Maintenant, quelques toilettes pour coordonner tous ces renseignements.

Robe de linon écru, le volant en forme rayé au bas de cinq entre-deux à clair en guipure cluny ; sous jupe en mousseline de soie rose posant sur un dessous de taffetas blanc ;



corsage de linon également doublé de gaze rose et de taffetas blanc et entièrement rayé d'entre-deux, il s'entr'ouvre devant sur une grosse cravate chemisette en chiffon de soie rose ; manches en linon et guipure avec jabot tombant sur la main en gaze, rose ; encolure et ceinture en velours miroir rose argenté ; grand chapeau relevé, devant en paille noire avec touffes de plumes ; ombrelle rose.

Robe de mousseline de soie blanche à des-sins Louis XVI sur un dessous rose, le volant garni d'une quantité de petites ruches de gaze rose ; corsage Trianon de gaze à des-sins avec fichu Lamballe formant ceinture nouée derrière avec de longs pas en mousseline de soie rose ; capeline en paille de riz blanche ornée d'une couronne de roses de tous les tons mêlées de petites grappes de raisin rosé ; ombrelle de gaze rose avec touffe de roses nuancées.

Robe en crêpe de Chine bleu pâle incrusté d'applications de Chantilly formant de grands nœuds Louis XV ; corsage drapé croisé orné des mêmes incrustations, longue ceinture de mousseline de soie noire ; chapeau bergère en paille blanche orné de plumes blanches chenillées de noir ; ces plumes réunies au milieu du devant par un chou de velours noir, suivent la forme tombante des bords de la paille, sans aucun « enlevé » de côté. Une toilette presque identique toute blanche, mousseline, incrustations de valenciennes, capeline de plumes blanches, ombrelle de gaze avec un gros chou de mousseline de soie soufre assorti à la ceinture était un véritable bijou.

Avec ces chapeaux [capelines dont le charme consiste surtout dans la souplesse du bord, les voiles sont assez malaisés à porter ; J'ai vu cependant des enroulements de tulle illusion revenant s'attacher en un nœud vaporeux sous le menton, qui étaient d'un gracieux effet.

Je me suis étendue sur ces toilettes légères si séduisantes et qui font rêver d'un été trop lent à venir, parce que les précédents « Chif-

fons » nous avaient tenues au courant de presque toutes les combinaisons de costumes « tailleur » ; je veux cependant signaler un nouveau genre de jupe très en faveur pour les tissus de laine ayant un certain soutien : le devant est fait d'une seule pièce en tablier étroit du haut, assez large du bas ; à la couture des côtés prend le volant en forme rattaché à la partie supérieure par une ligne de cinq à sept rangs de piqures : en cover-coat gris argent, la jaquette toute courte, ajustée, à basque piquée ouverte sur une chemisette de gaze de soie blanche ; un petit toquet de paille grise garni uniquement d'un bouquet de cerisier, fleurs et fruits ; un en cas de faille rouge. L'ensemble était d'une élégance pratique des plus réussies.

Pour les robes de foulard, cette jupe à tablier serait trop flasque, on s'en tient donc au volant en forme assez élevé, monté sur l'empiècement de hanches par un feston souligné de deux ou trois rangs de ruchés en ruban n° 1. J'ai aperçu ainsi un simple foulard bleu marine à pois blancs ornés de petits ruchés de ruban blanc, le corsage blouse tout rayé, des mêmes ruchés et orné d'un empiècement de guipure ; chapeau amazone en paille bleue avec plume ligueur du même ton, et au pied l'inévitable petite touffe de cerises : c'était simple, connu... et cependant si charmant.


Je n'ai point parlé des gants : il n'y a sur ce point nulle équivoque possible : toujours, toujours « patte blanche », suède blanc, chevreau blanc, daim blanc, rien que du blanc.

SYBIL DE LANCEY.



ALIMENT DES ENFANTS





## COURRIER

Pour nos **canetons farcis**, voir les précédents numéros.

**Vanille du "Pot-au-Feu"** : Voir page VIII.

**Canada.** — Welsh rarebit : mettre dans une casserole 1/2 litre de fromage coupé en petits carrés avec un verre de crème ou de bière et un peu de moutarde. Faire fondre sur le feu en tournant. Quand le fromage est fondu, verser sur des grillades épaisses de mie de pain chaudes enduites de beurre. Servir immédiatement.

**M. L.** — Rizotto à l'italienne : passer le riz au beurre, le mouiller juste avec du bouillon, ajouter crêtes, rognons, foies, champignons, safran, sel, muscade, cayenne, couvrir et cuire au four 1/2 heure. Quand c'est cuit, arroser de beurre fondu et saupoudrer de parmesan.

**A. P.** — Faire tremper le jambon fumé un ou deux jours, selon qu'il est plus ou moins sec. Le couvrir largement d'eau et cuire 1/4 d'heure par livre, très lentement, comme un pot-au-feu. Laisser refroidir dans la cuisson. — Crème Saint-Honoré : 1/2 litre lait, 150 gr. sucre, 6 jaunes, 4 blancs, 2 feuilles de gélatine, 1 cuillerée à bouche de farine facultative. — Mettre le pot-au-feu à l'eau froide.

**R.** — Se frotter la peau de vaseline avant de se laver et après. Bien entendu, essuyer de nouveau.

**Bonne occasion.** — A vendre à moitié prix, un petit filtre Pasteur, à pression. Au Royal Windsor, 28, rue d'Enghien, Paris.

**Fontainebleau.** — Cette application « à la Henri IV » est de fantaisie.

**Glermont.** — Escargots à la bourguignonne : les escargots étant blanchis, les retirer de la coquille, et les faire mijoter trois heures avec carotte, oignon, ail, bouquet garni, jus. Les remettre dans les coquilles entre deux couches de beurre d'escargots et faire cuire avec un peu de vin blanc dans une cocotte, feu dessus et dessous.

**D. T.** — Croissants : 500 gr. farine, 150 gr. beurre, 10 gr. sucre, 12 gr. levure, 5 à 6 œufs, 3 décil. eau tiède, un peu de lait. Détremper comme une brioche, faire lever, donner deux tours, découper en triangles qu'on roule pour former les croissants. Laisser lever 10 minutes, dorer et cuire à four chaud.

**G. B.** — Adressez-vous à M. Colombié, 5, cité d'Antin.

**J. D.** — Sauce mousseline : faire une sauce hollandaise à laquelle on incorpore, hors du feu, au moment de servir, 1 décil. de crème fouettée pour 2 jaunes et 150 gr. beurre.

**De C.** — Tête de veau au naturel : cuire dans l'eau légèrement salée, acidulée de jus de citron, couverte d'un linge, de préférence dans une marmite en terre.

**Rhône.** — Poulet chasseur : faire sauter le poulet avec un peu de beurre ; enlever le poulet, ajouter dans la casserole tomate et échalote hachées, laisser cuire un instant. Mouiller avec 1 décil. vin blanc et autant de bouillon ; ajouter cerfeuil, estragon, persil, 100 gr. champignons émincés. Laisser bouillir 2 ou 3 minutes, ajouter Cayenne, remettre les morceaux de poulet à chauffer sans bouillir.

**Loiret** — Vous obtiendrez facilement de bons petits fours en garnissant d'une crème au beurre dans le genre de celle indiquée dans le précédent numéro des petits carrés de génoise. — Nous ne voyons pas bien ce que vous voulez dire ; ne serait-ce point des bretzels ?

**Vaucresson.** — Si votre crème tourne en beurre quand vous la fouettez, c'est parce qu'elle est trop épaisse. Employez de la crème plus liquide et opérez dans un endroit frais, mais abstenez-vous de la mettre sur glace ; c'est encore une raison pour qu'elle tourne en beurre.

**A. G.** — Confiture de rhubarbe : éplucher, couper en petits morceaux, faire cuire doucement comme de l'oseille, sans eau. Quand elle est en purée, ajouter environ 250 gr. sucre par livre de rhubarbe. Laisser cuire une demi-heure par kilo, en la remuant souvent, à feu très doux. — Compote : faire un sirop à 20 degrés dans lequel on fait cuire lentement les morceaux de rhubarbe. — Pour glacer un gâteau de riz ou de semoule, saupoudrez-le, quand il est cuit, de sucre glace, c'est-à-dire de sucre fin comme la farine, et remettez un instant au four, forte chaleur venant du dessus. Vous pouvez encore approcher de la surface du gâteau une pelle rouge au feu.

**R. P.** — Pour utiliser les blancs d'œufs, vous pouvez faire : des meringues, des macarons, des croquignoles, des pâtes à nouilles.

**M. B.** — Café au lait : ajouter au lait en quantité variable suivant les goûts, du café fait avec 4/5 de café et 1/5 de chicorée.

**Châtellerauld.** — Employez des petites casseroles en faïence ou en cuivre non étamé.

**Glandaz.** — Gâteau de Lorient : 250 gr. farine, 125 gr. sucre, 2 jaunes d'œufs, 60 gr. cédrat et angélique, 2 cuillerées à café fleur d'orange, 1 de rhum, une douzaine d'amandes. Pétrir le tout ensemble, former une galette d'un centimètre et demi d'épaisseur, mettre immédia-



tement dans un moule beurré et cuire environ 3/4 d'heure.

**Saint-Etienne.** — Gâteau Madeleine : 5 œufs, 150 gr. sucre, 130 gr. farine. Battre les œufs et le sucre, ajouter la farine, mettre dans un moule à génoise garni de papier ; saupoudrer de sucre et d'amandes hachées. Cuire 3/4 d'heure.

**Une abonnée offre 10 francs de l'année 1893 du Pot-au-Feu.** Ecrire au journal aux initiales M. E. L.

**Corrézienne.** — On préconise de nombreux moyens pour détruire les fourmis, et il est bien difficile de dire quel est le bon. Placer dans les endroits qu'elles envahissent : charbon de bois, soufre, marc de café, feuilles de tomates, un verre rempli d'eau à laquelle on ajoute un peu de miel, etc.

**Madeline.** — Pour conserver la glace de viande, la faire sans veau, uniquement avec du bœuf.

**Z. M. R.** — La pointe de culotte est un morceau de viande triangulaire qui se trouve à côté du rouleau ou rondin et de la noix proprement dite ou culotte. — Potage santé : 1 pomme de terre moyenne et 30 grammes cresson par personne. Passer très légèrement le cresson au beurre, mouiller avec de l'eau, ajouter les pommes de terre, cuire 25 minutes et passer le tout au tamis. Lier avec jaune d'œuf, beurre et un peu de lait.

**Bolbec.** — Ce nom de Cronstadt n'est pas une désignation précise ; on le donne à quantité de mets anciens ayant un autre nom.

**Lauriston.** — Macarons : piler 70 gr. amandes avec 1 blanc d'œuf. Verser cette pâte dans 100 gr. sucre cuit au soufflé avec 1/2 décil. eau. Dresser les macarons sur une feuille de papier et cuire un quart d'heure à four très doux.

**Côtes du-Nord.** — Sauce rouennaise pour canetons : après avoir découpé le caneton, presser la carcasse, recueillir le jus dans un bol chaud et le lier avec poivre, jus de citron, un peu de beurre et de cognac et le foie haché. — Les œufs Meyerbeer et la sauce verte ont paru en 1897.

**Genève.** — Pour sécher les fonds d'artichauts : les passer 5 minutes à l'eau bouillante, égoutter, poser sur des claies et sécher à four très doux pendant 24 heures. — Cette garniture de fantaisie change de nom dans chaque restaurant. — Bonne note est prise pour ces cassolettes.

**C. à G.** — La sauce moscovite est une sauce poivrée à laquelle on ajoute, au moment de servir, un peu de gelée de groseille et de vin de Malaga, et des pignons passés un instant au four.

**Une Alsacienne.** — Irish stew : 3 livres collet de mouton, 5 livres pommes de terre, 5 oignons, poivre et sel, 3/4 litres d'eau. Faire cuire doucement à casserole couverte deux heures et demie.

**Barcelone.** — Biscuit glacé : battre 5 jaunes avec vanille au bain-marie, préparer la meringue italienne avec 2 blancs et 125 gr. sucre ; fouetter 1/4 litre de crème. Mélanger le tout et faire prendre dans une glacière.

**Liéno-Arras.** — Nougat de Montélimar : mêler 1 kilo miel chaud avec 2 kil. 125 gr. sucre cuit au bouilli. Ramener le mélange au bouilli, ajouter 500 gr. de glucose. Ramener au bouilli, ajouter 10 blancs montés, 25 gr. crème de tartre, 2 kilos amandes, 325 gr. pistaches, travailler la pâte et la mettre en moule.

**Y. P. L.** — La proportion d'eau importe peu ; en prolongeant la cuisson vous amenez le sucre au point voulu. Ajouter quelques gouttes de jus de citron.

Préservez vos lainages et vos fourrures, parfumez votre linge avec la **Lavande Ambree 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.

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

**HOTEL** A LOUER, 88 bis, rue Geoffroy. Grand et petit salons, salle à manger, office, monte plats, jardin d'hiver, 8 chambres, m. salle de bain, 5 ch. dom., calor., sonn. élect., eau, gaz et jardin.

**CABOURG** Ventes et locations. Agence générale fondée en 1873. E. GOUZY  
Terrains, villas, chalets **CAYÉ 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

Tout a été fort cher pendant la semaine du Grand Prix. Les cours ont, depuis, sensiblement baissé et sont, en général, avantageux.

Le saumon est tombé aux environs de 7 fr. 50 le kilo ; on trouve assez régulièrement des poissons à partir de 3 kilos. Les petits saumons de 1 à 2 kilos arrivent par à-coup. Saumon coupé : 8 fr. 50 le kilo.

La truite saumonée n'est pas plus chère : 7 fr. 50 le kilo, à partir de 2 kil. Au-dessous de ce poids : 8 à 9 francs.

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

Le turbot est très bon marché : 3 fr. 50 et 3 fr. 75 le kilo ; la barbu est plus rare : 4 fr. 25 à 4 fr. 50.

Petit sole : 4 fr. 50 le kilo ; grosse : 5 francs à 5 fr. 50.

Le mulot est assez abondant depuis quelques jours : 4 francs le kilo. — Bar : 4 fr. 50 à 5 francs.

Toujours beaucoup de colin. Un poisson de 4 à 5 livres vaut environ 5 francs.

La saison du maquereau commence à s'avancer : 70 à 80 centimes.

Merlan : 1 fr. 75 à 2 fr. 25 le kilo.

Petit rouget de la Méditerranée : 5 francs à 5 fr. 50 le kilo.

L'aloise va durer encore une quinzaine de jours : 3 fr. 50 à 5 francs suivant grosseur.

La langouste est en baisse : 3 fr. 50 à 4 francs le kilo, la moyenne. La grosse : 4 fr. 25 à 4 fr. 75. — Le homard suit les mêmes cours.

## Le Vin Désiles

L'hygiène des voies digestives devait être la première préoccupation de l'homme soucieux de garder intactes ses facultés intellectuelles aussi bien que sa force physique. Le mauvais fonctionnement des voies digestives retentit, en effet, sur toute l'économie et donne naissance à un grand nombre d'affections paraissant n'avoir souvent que des rapports éloignés avec l'état de l'estomac et de l'intestin.

Le Vin Désiles, par un usage quotidien et prolongé, régularise le fonctionnement des voies digestives, car il possède une action excitante sur la digestion par la coca qu'il renferme. — En vertu de l'iode qu'il contient encore, c'est un régulateur de la nutrition : l'iode

est en réalité un décongestionnant qui empêche les stases sanguines, les ruptures des petits vaisseaux, point de départ des ulcérations stomacales et intestinales.

Par l'addition de kola, le Vin Désiles assure la circulation du sang dans les viscères gastriques et intestinaux, dans le foie et dans la rate, ces deux glandes annexes si importantes dans le phénomène de la digestion. — Enfin, par le phosphate de chaux qui complète la composition de cet excellent médicament, le Vin Désiles agit sur le système nerveux dont l'influence sur la digestion est de première nécessité.

On voit que le Vin Désiles remplace avec avantage les digestifs les plus renommés ; il exerce en plus une heureuse influence sur la santé générale.

D<sup>r</sup> CENDRE

## L'UNION

C<sup>ie</sup> D'ASSURANCES SUR LA VIE

FONDÉE EN 1829

### Rentes Viagères

Garanties : CENT TRENTE-NEUF Millions

15, RUE DE LA BANQUE, PARIS

## OBÉSITÉ

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

## THE "MELANGE FOSTER"

5 fr. la livre

Franco en province à partir de 2 kilogrammes

352, RUE ST-HONORÉ -- PARIS

Maison principale : 45, Cheapside — London

## H. VIGNERON

Ses Nouvelles  
Machines

"PERFECTA"

à Navette  
ronde.

Envoi F<sup>re</sup> du Catalogue. PARIS, 68 et 70, Boulevard Sébastopol.

## 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 SCHLAEGER, 257, RUE SAINT-MONNÉ.