



## CARPE FARCIE

A L'ANCIENNE

Cours de M. A. Colombié

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

MESDAMES,

La carpe farcie à l'« ancienne », c'est-à-dire, sans complications décoratives, est facile à préparer. Elle constitue, dans une certaine mesure, un plat de luxe, de grande ressource à la campagne où l'on manque souvent de poisson de mer.

On la sert chaude ou froide, et, si l'on désire simplifier ou avoir un plat maigre, on peut très bien se dispenser de la piquer.

### Proportions

Pour une carpe d'environ 2 kilos, convenant pour 10 à 12 personnes :

150 grammes nets de merlan ou de brochet ;

125 grammes beurre ;

150 — lard à piquer ;

100 — truffe (facultative) ;

100 — mie de pain ;

150 — d'oignon ;

1 œuf entier ;

2 jaunes d'œuf ;

2 décil. 1/2, environ, de lait ;

1 petit verre de cognac ;

1 ou 2 cuillerées de crème assez épaisse ;

1/2 litre de vin blanc, soit 5 décilitres ;

2 décilitres 1/2 d'eau ;

1 bouquet garni ;

Sel, poivre, muscade.

### POUR LA SAUCE

15 grammes de farine ;

70 — beurre ;

2 jaunes d'œuf ;

2 décil. 1/2 environ du jus de cuisson ;

1 cuillerée à café de jus de citron.

### La carpe

Je choisis, de préférence, une carpe laitée.

Il s'agit d'abord de la tuer, ce qui n'est point très facile, ce poisson ayant, comme on sait, la vie extrêmement dure.

On peut l'étourdir en lui assénant un coup violent sur la tête, à l'endroit où apparaît un os luisant nommé « rocher ». On lui fend ensuite le ventre sur toute la longueur, et on peut alors la vider sans qu'elle se débâte trop. Ce procédé contrarie les âmes sensibles ; en outre, la carpe s'écaille moins bien quand elle est ainsi éventrée, car elle est plus ou moins flasque.

Un bon moyen consiste, après avoir étourdi le poisson, à le plonger dans une casserole pleine d'eau bouillante que l'on couvre aussitôt, en chargeant le couvercle d'un poids assez fort pour que la carpe ne puisse le soulever d'un coup de queue. Il faut opérer lestement, mais, au bout d'environ une minute, la carpe est morte.

Ajoutons que quand la carpe a été échaudée, elle se pèle plus facilement. Mais il ne faut pas trop attendre pour la cuire, car elle tourne alors assez vite.

Donc, la carpe étant échaudée, je rogne les nageoires et la queue, je l'écaille en la grattant avec un couteau, puis je fends



le ventre sur toute sa longueur. J'enlève la laitance ou les œufs que je mets de côté dans l'eau fraîche, je vide le poisson et je le lave à plusieurs eaux.

Je pèle un côté seulement de la carpe (celui qui sera piqué), depuis le bas du ventre jusqu'à l'arête du dos; en soulevant la peau avec un couteau, elle vient par plaques, assez facilement. Il faut y aller avec soin pour ne pas enlever des morceaux de chair.

Il est bon de fendre légèrement la carpe au milieu du dos, le long de l'arête, pour empêcher les lèvres du ventre de se retirer.

Si l'on ne doit pas piquer la carpe, il est inutile de la peler; il suffit de l'écailler.

#### **Pour piquer et clouter**

Je choisis une bande de lard mince et ferme; le lard trop épais est mou et s'enfile mal. Je coupe des lardons d'à peu près 3 centimètres de longueur sur 3 millimètres d'épaisseur.

Je pique une rangée de lardons en travers tout le long de la carpe, près du dos, les espaçant d'environ 1 centimètre, et en ayant soin de prendre peu de chair, parce que le lard trop enfoui ne cuirait pas.

Je fais une rangée semblable au milieu de la carpe, et une autre le long du ventre, en entrecroisant les lardons, c'est-à-dire que ceux du milieu doivent se trouver devant l'espace compris entre deux lardons des rangées de côté.

D'autre part, je coupe la truffe crue — à moins que je sois obligé d'employer de la truffe de conserve, qu'il faut alors choisir bien ferme — en julienne de 3 millimètres d'épaisseur sur 1 centimètre de long. Avec la pointe d'un couteau ou une grosse aiguille à brider je fais dans la carpe des trous profonds d'un centimètre, dans lesquels je plante les morceaux de truffe comme un clou. Je fais

un rang de truffe dans chaque intervalle compris entre deux rangs de lardons.

#### **La farce**

Je fais tremper pendant cinq minutes la mie de pain dans le lait; pour que le pain s'imbibe bien il en faut plus que ce qui sera absorbé.

Pendant ce temps, je mets dans le mortier la chair de merlan ou de brochet débarassée de toutes peaux et arêtes, et je pile avec une dizaine de grammes de gros sel qui aide au déchirement des chairs.

Quand le poisson est réduit en miettes assez fines, j'ajoute la mie de pain après l'avoir bien pressée entre les doigts pour enlever l'excès de lait, un peu de poivre et de muscade et le cognac. Je continue à broyer, puis j'ajoute le beurre non fondu et, quand il est bien mélangé, les œufs.

Je passe alors au tamis métallique, ce qui est indispensable pour obtenir une farce fine. Je recueille cette farce dans un saladier et je la travaille encore pendant quelques instants avec la cuiller de bois, en ajoutant peu à peu, suivant la consistance de la farce, une à deux cuillerées de crème épaisse, sans goût aigre. La farce peut être tenue plus molle qu'une farce à quenelles ordinaire puisqu'elle sera maintenue à l'intérieur de la carpe.

#### **Pour blanchir la laitance**

Je mets la laitance dans un peu d'eau froide légèrement salée et acidulée avec quelques gouttes de jus de citron. Je chauffe doncement et, au premier bouillon, je retire du feu.

J'égoutte la laitance et je la coupe en petits dés que j'ajoute à la farce.

Si la carpe a des œufs, on peut les blanchir comme la laitance, mais en les faisant cuire 5 ou 6 minutes. On les range sur le plat autour de la carpe. Mieux vaut ne pas les mêler à la farce.



**Pour garnir la carpe**

Prenant la farce avec une cuiller, j'en remplis l'intérieur de la carpe de façon qu'elle soit bien pleine, mais que les deux lèvres de l'incision pratiquée le long du ventre se rejoignent exactement.

Je pose sur la carpe une mousseline un peu moins longue qu'elle, mais assez large pour que les deux bords puissent se recouvrir sous la carpe. Le poisson ainsi emballé, je fixe le linge avec deux ou trois tours de ficelle, en ne serrant pas trop fort, car la farce gonflera en cuisant.

Il est préférable de ne pas prendre une mousseline plus longue que la carpe que l'on serrerait en moignon près de la tête et de la queue ; on formerait ainsi des plis qui contrarient la régularité de la cuisson à cet endroit.

La carpe étant ainsi emballée, il est inutile de couvrir le plat où elle cuit.

**La cuisson**

Je prends un plat ovale à rebord, en cuivre étamé de préférence, de dimensions convenables pour que la carpe y soit à l'aise sans qu'il reste trop de vide.

Je graisse le fond avec une trentaine de grammes d'huile, de beurre non fondu, ou de débris de lard. Je sème sur ce fond l'oignon coupé en rondelles, et j'y pose la carpe, bien entendu le côté piqué en-dessus.

Je pose le plat tel quel sur le feu où je le laisse une dizaine de minutes pour saisir la farce et blondir l'oignon qui ne doit pas roussir.

Au bout de ce temps, je mouille avec l'eau et le vin, j'ajoute le bouquet garni, quelques grains de poivre et très peu de sel à cause de la réduction que subira le liquide. La carpe doit baigner à peu près au tiers de sa hauteur.

Je mets alors au four assez doux pour que le liquide mijote doucement comme un

pot-au-feu, et je laisse cuire ainsi pendant environ 2 heures, en arrosant la carpe avec le liquide de cuisson toutes les 10 minutes.

On reconnaît que la cuisson est achevée quand la carpe cède facilement sous le doigt.

**La sauce**

La carpe étant cuite, je fais fondre dans une petite casserole 20 grammes de beurre que je délaye avec 15 grammes de farine, sans laisser blondir. Je mouille, en le passant, avec le jus de cuisson de la carpe qui doit être réduit à peu près à deux décilitres et demi, je chauffe jusqu'à ébullition et je retire du feu.

D'autre part, je délaye dans un bol 2 jaunes d'œuf avec 1 cuillerée à café de jus de citron et 50 grammes de beurre divisé en petits morceaux. J'y verse lentement, en tournant vivement pour empêcher les œufs d'être saisis, 2 ou 3 cuillerées de sauce. Puis, quand tout est bien mélangé, je reverse le contenu du bol dans le reste de la sauce en mêlant bien avec la cuiller de bois. Je goûte pour l'assaisonnement, et j'ajoute sel et poivre si c'est nécessaire.

**Pour servir**

Après avoir coupé les ficelles qui la retiennent, j'ouvre la mousseline qui enveloppe la carpe. Je glisse une pelle à poisson entre la carpe et la partie de mousseline qui est au fond du plat, et, soulevant la carpe avec précaution, je la transporte sur le plat du service bien chaud.

Je prends un peu de sauce avec une cuiller, et je la répands à la surface de la carpe, de façon à la bien napper, et je présente le reste de la sauce dans une saucière.

**La carpe froide**

Si l'on veut servir la carpe froide, glacée, on ne fait pas la sauce qui vient d'être indiquée.



Après avoir posé la carpe sur le plat à servir, on verse dessus, en le passant, le jus de cuisson, et on laisse refroidir en arrosant de temps à autre la carpe, pour bien la glacer, à mesure que le jus commence à prendre un peu de consistance.

MAZARIN.



## CRÈME BAVAROISE

A LA PURÉE DE FRAISES

**U**n entremets froid délicieux, facile à faire, et qui rappelle beaucoup les glaces vanille et fraise, surtout si, pour le refroidir davantage, on a pu disposer d'un peu de glace pilée. Seulement, je préviens qu'il est essentiel de le préparer, ainsi qu'il est dit du reste, au moins 6 heures à l'avance. Sans ce laps de temps, la crème n'a pas la consistance nécessaire pour supporter le démoulage.

### Proportions

Pour 5 ou 6 personnes :  
 1/2 litre de lait ;  
 100 gr. de sucre en morceaux ;  
 50 gr. de macarons ;  
 4 jaunes d'œuf ;  
 1/2 gousse de vanille ;  
 2 feuilles de gélatine.

### POUR LA PURÉE DE FRAISES

250 gr. de fraises ;  
 100 — de sucre cassé à la main ;  
 3 à 4 cuillerées d'eau ;

Une demi-cuillerée à café de jus de citron.

Temps nécessaire : 30 à 40 minutes. Se prépare au moins 6 heures à l'avance.

### RÉSUMÉ

Faire bouillir le lait. Y ajouter le sucre et la vanille. Laisser infuser.

Verser le lait sur les jaunes battus en mousse et sur les macarons écrasés.

Faire prendre sur le feu comme la crème anglaise.

Ajouter la gélatine, et verser dans le moule. Tenir dans un endroit très frais.

Passer les fraises au tamis de crin.

Faire un sirop de sucre très épais, y mélanger les fraises sans cuire.

Pour servir, masquer le bavarois avec la purée.

### Le lait

Ayez une casserole, en porcelaine ou autre, de préférence à fond un peu large. Versez-y le lait et posez sur le feu pour faire bouillir. Agitez le lait pendant ce temps avec une large cuiller de bois pour éviter le dépôt grenu qui s'attache au fond et qui est formé par les parties crémeuses du lait.

Dès que le lait monte en bouillonnant, retirez la casserole du feu. Mettez-y infuser la vanille, fendue en deux, ainsi que le sucre. Couvrez tout de suite la casserole, et tenez-la au chaud, mais surtout sans bouillir, ce qui nuirait au parfum très fragile de la vanille.

### Les macarons

Quand les macarons sont secs, il suffit de les écraser avec le rouleau à pâtisserie, le champignon de bois ou tout autre corps dur. S'ils sont frais et tendres, n'essayez pas : ils s'aplatiraient en pâte résistante. Il faut, en ce cas, les émietter simplement avec les doigts, en tout petits morceaux, les mettre dans une tasse, et verser dessus deux ou trois cuillerées de lait. Puis, lorsqu'ils sont un peu imbibés, on les écrase plus complètement avec la cuiller.



**Les œufs**

Dans une petite terrine cassez les jaunes d'œufs, en ayant soin de bien enlever les germes : ce sont ces petits amas blanchâtres, à moitié solides, qui restent attachés au jaune au lieu de filer avec le blanc liquide. Quand on passe la crème, cela a moins d'importance ; mais, ici, comme nous y mélangeons du macaron, nous ne la passons pas, et le blanc du germe se retrouverait durci et désagréable.

Battez les jaunes bien légers et mousseux. Ajoutez-y les macarons, et, quand la vanille a infusé dix bonnes minutes, versez doucement le lait dans les œufs, sans retirer la vanille, par petit filet, et en battant bien les œufs pendant ce temps avec la cuiller de bois. Le fouet n'est pas commode, les macarons s'introduisant entre ses fils.

**La crème**

Reversez le tout dans la casserole, et posez-la sur un feu modéré. Ne cessez de tourner en appuyant sur le fond et dans les angles avec la cuiller de bois. Faites ainsi chauffer et prendre consistance sans arriver jusqu'à l'ébullition déclarée surtout. Il suffit d'entendre légèrement « chanter » le liquide, et de constater, en retirant la cuiller, que le dos de cette cuiller est uniformément recouvert d'une couche mince et transparente de crème.

Lorsqu'on a l'habitude des crèmes anglaises, que le lait employé est vraiment bon et frais, qu'il a été versé bien chaud sur les œufs, on peut lier cette crème en 5 ou 6 minutes, parce qu'on ne craint pas de la chauffer trop vite dans ces conditions favorables.

Dès que la crème a atteint le point de liaison indiqué, retirez-la du feu.

Mettez-y, hors du feu, la gélatine que vous avez, une dizaine de minutes auparavant, fait tremper dans une assiette d'eau

froide. Epongez-la bien avant de la mettre dans la crème. Agitez avec la cuiller pour bien faire fondre. Laissez la cuiller dans la casserole, afin de remuer fréquemment la crème jusqu'à ce qu'elle ait perdu un peu de sa chaleur, soit pendant une quinzaine de minutes. Vous la mettez alors dans le moule, après avoir retiré la vanille.

**Le moule**

La forme pour charlotte convient de préférence à toute autre. Nos quantités conviennent pour un tout petit moule de la contenance de 7 décilitres au ras du bord.

Emplissez-le d'eau froide, que vous videz ensuite, sans essuyer le moule. Ceci, afin d'empêcher l'adhérence de la crème. Puis versez-y la crème, et mettez le moule dans une terrine où vous versez de l'eau fraîche, en prenant soin qu'il n'en tombe pas dans la crème. Lorsqu'elle est prise, l'inconvénient est moindre, l'eau ne pénètre pas autant et peut s'éponger ; mais, au début, c'est désastreux. Installez ensuite le tout dans l'endroit le plus frais de la maison, et laissez refroidir et raffermir pendant *au moins six heures*.

Ce délai est indispensable, et, encore, à condition d'avoir un endroit frais à sa disposition. On peut l'abrégé, en entourant le moule de glace pilée pendant 2 heures. Il faut, en ce cas, couvrir le moule d'un couvercle, et mettre de la glace pilée dessus. Sans glace, on ne couvre pas le moule.

Dès que la crème est finie, préparez la purée de fraises.

**Les fraises**

Ayez de bonnes fraises, bien saines, bien entières, comme vous les choisiriez pour les servir en dessert. Lorsque la saison des grosses fraises sera passée, vous prendrez la petite fraise des bois, très parfumée et d'un excellent effet aussi. Mettez les fraises



sur le tamis de crin posé sur une petite terrine, et écrasez-les avec le champignon de bois en frottant doucement. Il ne doit rester sur le tamis que les graines des fraises. Râclez l'intérieur du tamis pour recueillir toute la purée dans la terrine, et préparez le sirop.

#### Le sirop

Prenez le petit poêlon de cuivre non étamé. Dans un vase étamé la purée de fraises aurait tendance à noircir ou, tout au moins, à violacer. Mettez-y le sucre indiqué avec l'eau. Posez sur feu doux, afin que le sucre ait bien le temps de fondre également avant de cuire. Quand il est bien fondu et liquide, augmentez le feu et laissez bouillir jusqu'à consistance très épaisse. Ne quittez pas la casserole, car, avec ces faibles quantités, le sirop chauffe plus fort et le degré est vite atteint.

J'insiste sur la nécessité d'employer du sucre cassé à la main, car le sucre scié à la mécanique fait souvent tourner le sirop.

Trempez une cuiller d'argent dans le sirop, et faites-en tomber une goutte sur une assiette froide. Il faut que la goutte fige et colle aux doigts dès qu'elle est refroidie, et qu'en tombant sur l'assiette elle reste bombée et ne s'écrase pas comme une goutte de pluie. C'est le degré tout proche du point dit « boulé », qui, lui-même, précède celui où le sucre commence à tourner au caramel. On voit donc que c'est un sirop très épais qu'il faut obtenir.

Dès que ce point est atteint, versez le jus de fraises dans le sirop en pleine ébullition et retirez tout de suite le poêlon du feu pour ne plus laisser bouillir. Pendant que vous versez, remuez vivement le sirop et la purée avec la cuiller d'argent. Jamais de cuiller d'étain qui noircit. Ajoutez le jus de citron, et versez dans un bol que vous mettez à refroidir comme la crème.

#### Pour servir

Passez délicatement la lame d'un petit couteau bien propre, entre les parois du moule et la crème, tout autour, de façon, en décollant doucement la crème, à faire pénétrer de l'air le long des parois du moule, ce qui facilite le démoulage.

Posez alors le plat du service sur le moule, et renversez le tout. Ayez soin, avant de soulever le moule, de vous assurer qu'il est bien au milieu du plat, car ensuite on ne peut rien rectifier. Enlevez alors le moule, ce qui se fait sans difficulté.

La crème perd un peu de hauteur parce qu'elle s'étale, mais sans se déformer ni se casser aucunement.

Versez alors par cuillerées la purée de fraises sur la crème, qu'elle glace d'un beau rose, tandis que le surplus s'étale en bordure rouge tout autour de la crème.

Ce dressage se fait seulement au moment de servir.

LA VIEILLE CATHERINE.

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

#### AVIS

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

AU DÉPÔT CENTRAL :

BOUDIER, 54, rue de la Verrerie, Paris.

Et chez :

MM. Arnou, 37, rue de Passy.

Bertout, 43, rue des Mathurins.

Brunet, 48, rue de Rennes.

Chatigny, 4, rue Treillard.

Giot, 124, faubourg Saint-Honoré.

Grout, 177, boulevard Haussmann.

Lebobbe, 2, rue Grange-Batelière.

Lecat, 99, boulevard Magenta.

L'Huillier, 5, place de l'Ecole.

Morin, 49, rue de Sèvres.

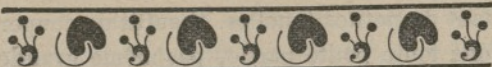
Moutié, 62, rue du Four.

Rosé, 4, avenue des Ternes.

Pour la province et l'étranger, s'adresser au Dépôt central

Envoi franco d'échantillon et recettes, contre deux timbres de 0 fr. 15 adressés au Dépôt central, 54, rue de la Verrerie, Paris.





## ✱ Menus ✱

ŒUFS A LA Russe  
ROULETTES DE VEAU A L'ALSACIENNE  
LAPIN GRILLÉ  
POMMES DE TERRE SAUTÉES  
TARTE AUX ABRICOTS



POTAGE SAINT-GERMAIN  
PETITS SOUFFLÉS DE MERLAN  
LANGUE DE BŒUF AU JUS  
POULET ROTI  
CAROTTES A LA VICHY  
SOUFFLÉ AUX ABRICOTS

MAQUEREAUX AUX GROSEILLES  
RAGOUT DE MOUTON JARDINIÈRE  
POULET EN GELÉE  
COMPOTE DE CERISES



POTAGE A LA TOMATE  
MELON  
CARPE FARCIE A L'ANCIENNE  
FILET DE BŒUF A LA NIVERNAISE  
DINDONNEAUX ROTIS  
FONDS D'ARTICHAUX A LA CRÈME  
CRÈME BAVAROISE A LA PURÉE DE FRAISES

ŒUFS A LA CHRISTIANIA  
COQUILLES DE POISSON  
SALADE DE CHOUX-FLEURS  
FROMAGE A LA CRÈME AUX FRAISES

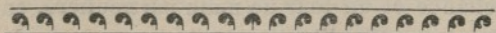


POTAGE AUX MOULES  
SOLE A LA Russe  
TIMBALE DE GNOCCHI  
SUPRÊME D'ÉCREVISSES  
AUBERGINES FARCIES  
BAVAROIS AU CAFÉ

ARTICHAUX A LA TRÉSORIÈRE  
ROGNONS SAUTÉS AU VIN BLANC  
POULET GRILLÉ A LA DIABLE  
HARICOTS VERTS  
TARTE AUX FRAISES



POTAGE ROSALIE  
TRUITE SAUMONÉE SAUCE MOUSSELINE  
CANETONS ROTIS  
PETITS POIS A LA PARISIENNE  
CERISES JUBILE



La Liqueur Grand Marnier se trouve  
sur les meilleures tables.



## Œufs à la Russe

**L**es œufs à la Russe se composent, en principe, d'œufs durs qu'on farcit avec une mayonnaise de poisson quelconque, généralement langoustes ou crevettes. On y ajoute souvent une bordure de gelée, et un décor de truffe. Souvent aussi, au lieu de couper l'œuf par moitié, on le sert presque entier. Mais tout ceci est plus compliqué et moins économique que la recette suivante, des plus faciles à exécuter.

### Proportions

Pour 5 ou 6 personnes :

5 œufs frais ;  
125 gr. de crevettes grises pesées non épluchées ;  
1 jaune d'œuf cru ;  
1 décilitre d'huile d'olives ;  
1 faible cuillerée à café de vinaigre ;  
1 bonne pincée de moutarde en poudre ou, à défaut, le quart d'une cuillerée à café de moutarde liquide ;

Persil en branches pour décorer le plat.

Temps nécessaire : 1/2 heure. Se préparer à l'avance.



## RÉSUMÉ

Faire durcir les œufs. Les faire rafraîchir.

Préparer la sauce mayonnaise. Eplucher les crevettes Ecailler les œufs, les couper en deux, enlever les jaunes. Piler les jaunes dans la passoire.

Garnir l'intérieur des moitiés d'œuf avec crevettes et mayonnaise.

Recouvrir avec les jaunes passés en vermicelle.

## Les œufs

Prenez de beaux gros œufs, suffisamment frais, sans qu'il soit besoin pourtant de les avoir tout récemment pondus comme pour les œufs à la coque.

Ayez sur le feu une casserole remplie d'eau bouillante, en quantité telle que tous les œufs puissent y baigner à l'aise et être complètement recouverts par le liquide.

Lorsque l'eau est en pleine ébullition, plongez-y les œufs, non pas en les laissant tomber, ce qui risque de les briser, mais en les déposant avec une cuiller. Couvrez la casserole, et laissez bouillir de 10 à 12 minutes seulement.

C'est une erreur de croire qu'un œuf dur peut cuire longtemps sans inconvénient. Le blanc devient coriace, le jaune est sec, granuleux, et le tout forme un ensemble indigeste. En conséquence, comptez 10 minutes pour de petits œufs, et 12 minutes pour des gros. Au bout de ce temps, retirez-les et mettez-les dans une terrine d'eau froide où ils baignent largement. Laissez-les dans l'eau froide au moins un bon quart d'heure.

Pour les écailler, roulez-les sur la table en appuyant un peu avec la paume de la main, puis enlevez la coquille ainsi brisée.

Coupez chaque œuf juste par moitié. Avec le bout d'une petite cuiller, enlevez le jaune que vous réservez. Rognez alors, très légèrement, l'extrémité arrondie de chaque moitié d'œuf, de façon à pouvoir faire tenir ces moitiés debout, comme au-

tant de petites écuelles. Il suffit de couper une toute petite partie, pas même grande comme une pièce de quatre sous, pour que l'œuf soit fixe sur sa base.

Pour garnir les œufs, vous avez préparé la mayonnaise de la façon suivante.

## La mayonnaise

Cassez un jaune d'œuf cru bien frais dans un bol. Ajoutez la moutarde indiquée, soit une pincée ou un quart de cuillerée à café. Délayez avec la batteuse ou le fouet, puis, ajoutez *goutte à goutte*, au début surtout, l'huile d'olives, sans cesser de tourner vivement. A mesure que la sauce épaissit, vous pouvez laisser tomber un peu plus d'huile à la fois. La moitié de votre huile étant versée, ajoutez le vinaigre, le sel et le poivre; mélangez, et tout de suite ajoutez le reste de l'huile, petit à petit, toujours en battant. Voilà pour l'exécution même de la sauce.

Maintenant j'ajoute un mot à propos des conditions de réussite, expliquées déjà dans un article spécial, paru dans une précédente année. On pense généralement qu'il est nécessaire d'opérer dans un endroit frais pour que la mayonnaise prenne, et l'on croit bien faire, en été surtout, en mettant l'huile à rafraîchir avant de s'en servir. Souvent même on place le bol dans une terrine d'eau fraîche.

C'est une très grosse erreur, et, sans m'attarder à expliquer ici l'association de l'œuf et de l'huile au point de vue scientifique, je constaterai simplement ceci : jamais je n'ai si bien vu réussir les mayonnaises qu'en Algérie, au plus fort de l'été. Il y avait au moins 38° dans la cuisine, et j'attribuais alors au cuisinier militaire une chance et un tour de main particuliers, en constatant qu'il ne prenait aucun soin de refroidissement préalable.

D'où il résulte qu'au lieu de faire rafraî-



chir l'huile, l'œuf et le bol, c'est le contraire qui doit avoir lieu. En été, c'est tout simple. En hiver, il faut faire tiédir le tout avant de s'en servir.

### Les crevettes

Si vous pouvez vous procurer des crevettes vivantes, elles sont toujours bien meilleures fraîchement cuites. Pour les faire cuire, il faut les jeter dans une casserole remplie d'eau bouillante fortement salée; soit à peu près, 1 litre d'eau et 30 gr. de gros sel pour les quantités ci-dessus. Couvrez, laissez bouillir fortement 2 ou 3 minutes, et laissez-les encore hors du feu, dans l'eau de la casserole, pendant cinq ou six minutes.

Si les crevettes sont achetées toutes cuites, assurez-vous qu'elles sont aussi fraîches que possible, et pas trop salées. Il faudrait, en ce cas, les passer à l'eau fraîche avant de les éplucher, et saler moins la mayonnaise.

Epluchez les crevettes pour n'en garder que les queues, et si vous les avez fait cuire vous-même, laissez-les complètement refroidir, avant de les mélanger à la mayonnaise.

Les crevettes étant bien mélangées dans la sauce, prenez-les avec une petite cuiller, et emplissez chaque moitié d'œuf, en couvrant les bords, et en faisant un peu bomber le centre. Ensuite mettez le jaune que vous avez préparé de la façon suivante.

### Le jaune d'œuf

Prenez une passoire à trous moyens, plutôt petits. Posez-la sur une petite terrine. Mettez les jaunes dedans, un à un, en frottant au fur et à mesure avec le champignon de bois. Le jaune écrasé passe dans la terrine en vermicelles légers qu'il faut prendre garde ensuite de ne pas écraser.

Quand tout le jaune est passé ainsi, vous

en recouvrez les œufs en prenant les vermicelles très délicatement, par petites quantités, avec une cuiller de métal, pour ne pas les aplatir. Faites-en tenir le plus possible sur l'œuf même, en les élevant en pyramide. Posez les œufs sur le plat de service, et semez le reste du jaune en cordon tout autour. Piquez régulièrement quelques touffes de persil, entre les œufs, pour orner le plat, et tenez le tout au frais avant de servir.

LA VIEILLE CATHERINE.



## ANÉMIE ET SURMENAGE

Dans la *Gazette des Hôpitaux*, le docteur Scaglia recommande l'emploi du *Vin Mariani* comme souverain réparateur des énergies vitales suspendues ou abolies. « Ses propriétés stimulantes, dit-il, pourront être utilisées dans ces états intermédiaires de la santé qui conduisent fatalement à l'anémie, le surmenage physique et moral, la fatigue cérébrale, due à l'excès de travail ou de plaisir, l'énervement qui frappe les habitants des grandes villes à la suite des écarts de régime et de l'hygiène incomplète qui leur est imposée par leur situation.

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.





## La Viande saignante

Nous avons vu, dans un précédent article, qu'il ne faut pas trop compter sur le degré de cuisson des viandes pour la destruction des microbes dangereux qu'elles peuvent contenir : nous ne pouvons guère que nous fier à la délicatesse des bouchers et à la vigilance des fonctionnaires chargés d'examiner les animaux présentés à l'abattoir. Il nous est donc loisible d'admettre, de façon générale, que la viande dite saignante n'est pas plus infectée de bacilles que le bifteck familièrement appelé semelle de botte.

Et, cependant, on voit certains médecins recommander la viande saignante comme la panacée obligatoire des tempéraments délabrés alors que d'autres la proscrirent comme une cause génératrice des maladies les plus diverses. Il y a là un malentendu que nous allons tenter d'expliquer.



C'est une opinion fort répandue que la viande saignante est plus nourrissante et plus digestible que la viande très cuite. Ce préjugé semble avoir pris naissance le jour où l'on imagina de nourrir les phtisiques avec des boulettes de viande crue. Il y a de cela

une trentaine d'années. Bien que le traitement soit un peu passé de mode, le préjugé n'a fait que s'affermir.

Il a été grandement favorisé par le snobisme. Un beau jour, on a découvert le rosbif anglais, comme on a inventé les tailleurs et les blanchisseuses de Londres. Il fut alors très chic de manger de la viande rouge, et nombre de gens crurent se distinguer en mangeant des biftecks « à l'anglaise », dont la couleur stupéfiait les gourmands moins avancés.

Des personnes plus sages suivirent bientôt ces errements, convaincues que la supériorité musculaire de la race Anglo-Saxonne est due au degré de cuisson de son rosbif. Elles y étaient d'ailleurs souvent encouragées par les prescriptions insuffisamment expliquées de médecins ordonnant la fameuse viande saignante.



Ici, comme en beaucoup de cas, l'erreur repose sur un fait exact dénaturé et mal interprété.

Contrairement à l'opinion courante, il est admis aujourd'hui que la viande crue est un peu moins digestible et un peu moins nourrissante que la viande cuite à point. La différence, toutefois, n'est pas très grande.

La chose est, du reste, facile à comprendre. Les fibres de la viande crue sont plus dures, plus difficiles à réduire en cette bouillie qui constitue le « bol alimentaire », et exigent dès lors un travail plus considérable de l'estomac. La digestion étant plus laborieuse, l'assimilation est souvent moins complète.

Aussi, le traitement à la viande crue n'est nullement basé sur les propriétés de la viande crue par elle-même, mais sur les avantages de la *pulpe* de viande.

On râcle un bifteck avec un couteau, on passe ces râclures à travers une passoire très fine et l'on obtient ainsi une purée débarrassée de toutes les parties fibreuses qui sont les moins digestibles et les moins nourrissantes. Voilà la base du traitement à la viande crue.



Pourquoi, dira t-on, ne pas employer de la viande cuite, puisqu'elle est plus nourrissante, et obtenir ainsi une pulpe plus riche et plus appétissante ?

Il ya, pour cela, deux raisons.

D'abord, la viande cuite se racle beaucoup moins facilement que la viande crue.

Ensuite, la viande contient de l'albumine et de la gélatine qui se coagulent sous l'effet de la chaleur et finissent par se transformer en une véritable colle forte essentiellement indigeste. C'est un phénomène analogue qui rend l'œuf cuit dur beaucoup plus lourd à l'estomac que l'œuf à la coque. Pour éviter cet écueil, il faudrait cuire la viande si légèrement que la pulpe obtenue serait tout aussi répugnante que la pulpe de viande crue. On conçoit dès lors que les médecins aient cru préférable d'ordonner cette dernière.



Tout s'enchaîne, et, ce point bien compris, il est aisé de se rendre compte pourquoi l'on nous recommande si souvent les viandes saignantes. Outre qu'un bifteck desséché est moins facile à digérer par suite de cette transformation de la gélatine et de l'albumine, l'évaporation des sucs de la viande résultant d'un excès de cuisson le rend aussi moins nourrissant. Mais il ne faut rien exagérer.

Malheureusement c'est le défaut de la plupart des cuisinières de nous servir des viandes trop cuites. A Paris, cela tient parfois à l'irrégularité des heures de repas dont le maître de maison, ouvrier de la pensée ou artisan du progrès, est surtout responsable. Bien souvent aussi, c'est le fait de l'inexpérience ou du défaut de soins de l'aspirant cordon bleu. De là cette tendance des médecins, au courant des petites misères de nos ménages, à insister peut-être trop sur les mérites de la viande rouge que l'on finit par se représenter comme de la viande presque crue.

Ajoutons que les restaurants parisiens ont singulièrement favorisé ce qu'il est permis

de considérer comme une véritable dépréciation du goût.

Au début, nos vieux cuisiniers, « épris de leur art », comme on n'en rencontre plus guère aujourd'hui, tentèrent de réagir contre le mouvement. Mais ils durent satisfaire leur clientèle. Puis, bientôt, leurs successeurs s'aperçurent que ces exigences simplifieraient considérablement leur besogne. Ce n'est point chose bien difficile de griller un bifteck ou de rôtir un gigot à point. Mais encore faut-il savoir régler son feu et se donner la peine de le surveiller, si l'on veut, tout en saisissant suffisamment la viande pour retenir les sucs à l'intérieur, obtenir une pénétration graduelle et complète de la chaleur amenant de la surface au centre cette teinte rosée dont les dégradations insensibles rendent la viande si appétissante.

Rien de plus simple, au contraire, que de cuire un rosbif tel qu'on le sert aujourd'hui dans la plupart des restaurants de Paris. Il suffit de le glisser dans un four très chaud, sans autre souci que de le retirer au moment où il s'apprête à brûler : le premier marmiteux venu peut s'acquitter de ce sacerdoce. De là ces tranches de viande au contour desséché, avec, au centre d'une partie mangeable, cette large zone rouge violacée qui crie sous le couteau, que la dent n'arrive pas à déchirer, et comme jamais un Anglais n'en a mangé. J'en appelle à tous ceux qui ont été à Londres.

DOCTORESSE EVA.



ALIMENT DES ENFANTS





## CHIFFONS

Plutôt inquiétante, cette période de pluie et de froid, pour le sort des mousselines, des gazes, des dentelles et autres fragilités du moment. A ce propos avez-vous remarqué combien les étés sont vilains depuis le retour aux étoffes si légères? Et c'est qu'il n'y a guère de toilette transitoire, maintenant entre la robe de mousseline toute ennuagée de dentelle et le costume tailleur tout net, tout droit. Les petites robes en lainage de fantaisie, pour lesquelles un coupon de soie faisait tous les frais de la garniture, vont en se démodant de plus en plus. Ce qui tient bon, par exemple, c'est le foulard bleu marine à dessins blancs : au Bois, les jours qui ont précédé cette dernière période de mauvais temps, on ne voyait que cela. Presque point de ramages, comme aux foulards bleus des précédentes années, mais des pois blancs de toutes dimensions. C'est pourtant le pois moyen qui domine, réparti sur le fond de telle façon que le bleu et le blanc sont en proportions à peu près équivalentes. Moins classique, mais d'un effet assez agréable et nouveau, est aussi la semée de pois dont la grandeur et la disposition sont irrégulières et qui, sur le fond bleu sombre, figurent assez des myriades d'étoiles.

Les jupes de ces robes toutes pratiques se font sans complications de forme ni d'ornementation pour la plupart. Cependant j'en ai vu, incrustées de chantilly sur transparent blanc qui étaient des merveilles d'élégance d'autant plus grande que ces raffinements de détails n'apparaissaient certes pas au gros public. En passant, une recommandation s'impose au sujet de toutes ces incrustations de dentelles noires et blanches : interposer toujours, entre la dentelle et la soie qui sert de fond, une ou deux épaisseurs de mousseline de soie de la couleur du fond, mais jamais, jamais, ne laisser transparaître le brillant et le crû de la soie. Cette règle est invariable pour l'instant. Je parle, bien entendu, des « incrustations » c'est-à-dire des cas où l'étoffe est complètement découpée sous la dentelle, la guipure, ou la broderie légère quelconque dont elle est ornée. Il n'en va pas de même lorsqu'on se borne, sans artifices, à employer des entre-deux ou des motifs posés sur l'étoffe; et cela pour des robes, je ne dirai pas plus simples, car je le répète, l'effet apparent ne diffère pas très sensiblement, mais pour des robes d'un prix moins élevé. On conçoit qu'il est beaucoup plus facile et vite fait de coudre une dentelle sur une étoffe qui va lui servir de soutien, que d'appliquer cette dentelle sur la même étoffe en vue d'un découpage spécial. Sans compter que l'étoffe ainsi ajourée réclame un dessous particulier; en somme un luxe de main-d'œuvre et de matériaux qui coûte cher.

Donc, pour rester d'un prix modéré et d'un porter facile, les robes de foulard doivent avoir leur jupe simple, avec un rien de blanc froufrouant au bas seulement. Mais en revanche les corsages sont largement éclaircis par du blanc, blanc pur ou blanc crème. Pour les jeunes femmes et les tailles sveltes, on fait le grand empiècement intérieur figurant une guimpe, et sur lequel se taillade encore en longues ouvertures, le foulard du corsage. La disposition du dos, tout en foulard avec, seulement, le plastron blanc, est moins nouvelle, moins jeune, plus



maman, et réservée aux tailles ayant besoin d'effets allongeants.

Cette guimpe blanche a tant de succès en ce moment, qu'on en étend l'effet jusqu'aux manches, qui tout entières sont blanches, de l'emmanchure jusqu'au milieu de la main qu'elles couvrent comme des mitaines. Ceci, bien entendu, pour les cas un peu plus recherchés que le courant habituel. Alors le corsage figure une très mince épaulette, ou bien, ce qui est plus nouveau et plus élégant aussi, l'étoffe du corsage passe sous les bras et s'arrête tout autour à cette hauteur, laissant émerger tout le haut du buste blanc. Ce dernier effet est très seyant; il laisse plus d'ampleur et de développement aux épaules ramenées à des proportions qui nous semblent maintenant étroites depuis que les manches ont perdu tout bouffant aux emmanchures. Ces guimpes, et, si on le veut, les manches semblables, se font en mousseline brodée au plumetis, en linon incrusté, en guipure crème, en mousseline de soie, en tout ce qu'on peut imaginer en fin. On emploie aussi le taffetas blanc, avec des dispositions de petits plis de lingerie et de valenciennes naine.

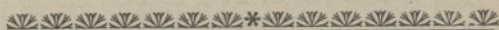


Un habillement gentil et pratique pour les petites filles : sur une jupe en lainage uni quelconque, bleu-marine, marron ou beige, des chemisettes bouffantes en toile de soie simplement retenues à la taille, en dessous, par un élastique, ainsi que les blouses de marin des garçons. La chemisette, sans plis ni fronces, est simplement garnie, devant, tout le long de l'ouverture, d'une patte encadrée d'un petit plissé. Le col rond, rabattu, et assez large, est entouré d'un plissé semblable. Il est simplement monté sur un poignet pas très haut pour bien dégager le cou et ne pas tenir chaud. Les manches bouffantes sont froncées au poignet sous un petit revers semblable au col. Cette façon s'applique à tous les légers tissus lavables, aux foulards, même au taffetas. Mais où elle m'a semblé particulièrement heureuse, c'est avec la petite toile de

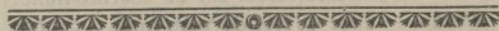
soie de couleur, rayée en travers par des fils de coton blanc, donnant beaucoup de soutien à l'étoffe. Cette toile de soie est, du reste, très répandue cette saison; celle dont je veux parler, et qu'on trouve dans toutes les maisons spéciales pour les foulards et les fantaisies, coûte de 4 fr. 50 à 5 fr. 50 le mètre en 0 m. 60 de large, selon que la rayure de coton est plus ou moins rapprochée, et que la proportion de soie est plus ou moins grande dans le tissu.

Cette toile de soie supporte le lavage; étant donné le petit métrage qu'exige une chemisette de fillette, cette étoffe est plus avantageuse que le foulard, toujours assez flasque, surtout après un nettoyage. Elle n'a pas besoin de doublure, et se maintient très légère et presque ferme, quoique sans apprêt, à cause de ces rayures en travers qui font un peu l'office de ganses. On met à l'encolure une petite cravate de la couleur du fond de la toile. Les teintes les plus pratiques sont toujours le bleu, le rouge et le rose. L'avantage de la façon, du reste connue, de ces chemisettes, est de supprimer toute ceinture, de ne pas tenir chaud, et de laisser une grande liberté de mouvements à l'enfant.

A. DE BOURGEOISIE.



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



Vient de paraître à la Librairie agricole de la Maison rustique, 26, rue Jacob, à Paris, les *Plantes légumières cultivées en plein champ* (haricot, fève, lentille, pois, carotte, pomme de terre, asperge, etc.), par M. Gustave Heuzé. Un volume in 18 de 372 pages avec 153 figures. Prix 3 fr. 50.

H. Heuzé continue, avec les *Plantes légumières cultivées en plein champ*, la série de ses études sur les plantes alimentaires de l'homme. Dans les deux premiers volumes, M. Heuzé a étudié les céréales (blé, seigle, orge, méteil, etc.).

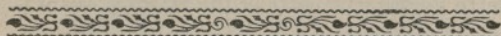
Cette fois-ci, l'auteur nous présente sous une forme à la fois simple et pratique une



étude complète des conditions de climat et de terrain qui conviennent aux légumes cultivés non dans le terrain, mais en grande culture.

La description des variétés, le mode de plantation ou de semis, les soins d'entretien la récolte, les rendements, l'emploi et la valeur des produits récoltés sont indiqués, pour chaque espèce, avec tous les détails nécessaires pour guider le cultivateur.

Ce volume ne manquera pas de recevoir l'accueil qu'ont si justement obtenu toutes les publications de M. Heuzé.



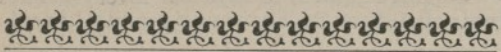
## Les Maîtresses de Maison

soucieuses de leur intérêt et du bon renom de leur table, demanderont chez leurs fournisseurs, la nouvelle gaufrette Pernot qui, sous le nom de

### "SUGAR NOUVEAU"

leur donnera à qualité égale 350 gaufrettes au kilo soit un tiers en plus de ce que font les autres gaufrettes.

**Racahout Delangrenier**  
Le meilleur aliment des enfants



## COURRIER

**Loir-et-Cher** — Sucre d'orge : Cuire du sucre au boulé, ajouter jus d'orange ou de citron, recuire au cassé et verser sur un marbre huilé.

**Arras** — Pâté de foie de veau froid : couper 500 gr. foie en escalopes, le sauter légèrement, piler, passer au tamis. Ajouter 1 cuillerée mie de pain, sel, poivre, muscade, 1 petit verre cognac, 1 verre à madère vin blanc, 2 jaunes et 150 gr. beurre fondu. Remplir une terrine bardée et cuire une heure au bain-marie au four.

**Faucougnay** — Côtelettes à la franc bourgeoise : faire mariner 24 heures 4 côtelettes avec 6 cuillerées à café huile, 2 cuillerées à café oignon râpé, 4 cuillerées sel, soupçon d'ail. Egoutter, paner, faire colorer avec 60 gr. beurre. Mouiller avec 2 verres de bouillon, ajouter 1 oignon et cuire 1 h. 1/2.

**Saint-Cyr** — Conserves de fonds d'artichauts : bien parer les fonds, cuire 15 minutes dans l'eau abondante, légèrement salée et acidulée, contenant un morceau de pain. Mettre en boîtes, cou-

vrir avec un peu de cuisson passée, fermer et cuire à l'eau bouillante, 1 heure pour 1/2 litre, 1 h. 1/2 pour 1 litre.

Pour les olives, voir le n° du 15 mars.

**De M** — Sirop de fraises : écraser 1 kilo fraises avec 250 gr. groseilles. Laisser fermenter 24 heures, passer au molleton et cuire avec 1 kilo de sucre jusqu'à 32 degrés. — Conserves pour tartes : remplir des bocaux de fraises, ajouter 50 gr. sucre en poudre par livre et cuire au bain-marie 10 à 15 minutes. Le résultat n'est pas fameux.

**H. S. à S** — Dumarcq-Lemal, place du Théâtre, Lille.

**Houlegate** — Sablés au maïs : 500 gr. farine de maïs, 250 gr. farine de froment, 375 gr. sucre, 375 gr. beurre, 9 jaunes, 3 blancs non battus, 2 cuillerées à café sel. Mêler les farines avec sucre et sel, ajouter les œufs puis le beurre non fondu. Abaisser à un peu moins d'un centimètre d'épaisseur, découper, ranger sur papier beurré et cuire environ une demi-heure. — Nous pouvons vous fournir les années séparées, sauf 1893.

**H. R.** — La gelée de groseille paraîtra probablement dans le prochain numéro.

**E. D.** — Vous pouvez utiliser ces casserolettes pour des soufflés de tous genres et des glaces.

**V comtesse de L. Lille** — Nous ne pouvons vous indiquer la composition de cette spécialité.

**Lyon** — Le poulet en cocote a paru en 1895. Faire colorer dans une cocote 100 gr. lardons et 7 ou 8 petits oignons avec 20 gr. beurre. Ajouter le poulet, couvrir la casserole et laisser suer 10 minutes. Ajouter alors les abattis et une demi-livre de petites pommes de terre. Couvrir et laisser cuire 20 minutes. Retourner plusieurs fois le poulet. — Les pommes de terre sont mauvaises ou cuites trop vite.

**M. L.** — Petits soufflés meringués : 5 blancs à moitié montés, 500 gr. sucre cuit au petit cassé. Verser très lentement le sucre sur les blancs, et ajouter 250 gr. chocolat fondu avec très peu d'eau. Cuire à four très doux.

**Kadidja** — Voir le numéro du 15 mai dernier.

**M. N.** — On appelle croustades soit des petites timbales, soit des bouchées que l'on garnit d'une quantité de façons. Nous avons indiqué plusieurs fois la façon de préparer une croûte de timbale et des croûtes de bouchées. Lorsqu'on parle de croustades on les désigne toujours par un nom indiquant en quoi elles consistent.



**J. M., Doubs.** — Nous ne connaissons pas ce produit. Employez la phosphatine Fallières.

**Les Capucines.** — A moins de recourir à la chimie et d'employer des mélanges réfrigérants, vous ne pouvez faire descendre l'eau au-dessous du degré qu'elle a en sortant du puits. La seule solution est donc de ne puiser l'eau qu'au moment de mettre les carafes sur la table. — Vous pouvez, encore, si vous « disposez » d'un forçant d'air, y placer la carafe enveloppée de feutre ou d'étoffe de laine imbibée d'eau. L'évaporation de l'eau dont l'étoffe est imprégnée produit un certain refroidissement.

**M. M.** — Sauce hollandaise : faire réduire de moitié 2 cuillerées de vinaigre assaisonné de sel et poivre. Retirer du feu, ajouter 2 jaunes d'œuf et délayer au bain-marie en ajoutant peu à peu 100 à 125 grammes de beurre. — Lapin sauté : sauter avec un peu de lard et de beurre, ou beurre et huile, à feu vif. Enlever les morceaux sur une assiette, égoutter la casserole, y jeter 1 décilitre de vin blanc, échalotte, ail, persil, estragon, cerfeuil, sel, poivre, lier avec 30 gr. de beurre, remettre le lapin dans la casserole pour le réchauffer un instant et verser le tout dans le plat. — La saison des asperges est finie.

**Les Bruyères.** — Faites cuire les cervelles à l'eau, comme à l'ordinaire et rangez-les dans un moule où vous coulez de la gelée.

**M. M.** — Confiture d'abricots : enlever les noyaux, faire macérer 24 heures les fruits entiers avec 375 gr. sucre par livre. Mettre le tout dans la bassine, cuire à feu très doux jusqu'à fusion du sucre, puis faire bouillir 8 à 10 minutes, enlever les fruits et réduire le sirop à 32 degrés.

**S. V.** — Les fraises montent dans les confitures par suite d'une modification de leur densité. Elles s'écrasent quand elles sont trop cuites. — Puisque à votre goût ce pudding est trop sucré, diminuez la proportion de sucre. Tenez compte du degré d'acidité des cerises.

**H. G. L.** — Palmiers : faire de la pâte feuilletée à 8 tours, étendre assez mince, saupoudrer de sucre. Rouler deux côtés de la pâte sur elle même, de façon à former 2 saucissons venant se placer l'un contre l'autre. Mouiller et presser pour les coller ensemble, puis couper par le travers en tranches que l'on sucre et que l'on cuit sur plaque.

**G. R.** — Le bœuf en daube paraîtra bientôt.

**C. S.** — Vinaigre : faites chauffer 5 litres de vinaigre jusqu'à 45 degrés, versez tout chaud dans un tonneau et ajoutez aussitôt une dizaine de litre de vin. Le tonneau ne doit être rempli qu'aux deux tiers. Faites un trou dans le tonneau un peu au-dessus du niveau du liquide et placez la bonde à mi hauteur du liquide. Vous pouvez commencer à tirer du vinaigre au bout d'un mois, en remplaçant toujours par même quantité de vin. La recette a paru en 1895.

**H. F. P.** — Fromage à la crème : mettre 2 ou 3 gouttes d'extrait de présure dans 1 litre lait. Laisser prendre environ 24 heures, puis laisser égoutter 3 ou 4 heures. La recette a paru en 1895.

**Vézelay.** — Caramels au chocolat : 150 gr. sucre en morceaux, 75 miel, 125 gr. chocolat râpé, 1/4 litre crème épaisse, 1/2 citron. Mettre le sucre sur le feu avec un peu d'eau. Quand il est fondu, ajouter le jus de citron et le miel. Quand le miel est fondu, ajouter la crème et faire bouillir jusqu'au bouill. Ajouter alors le chocolat, ramener au bouill. et verser sur un marbre huilé. La recette a paru en 1895.

**J. S. B.** — Claret-cup : mêler une bouteille vin de Bordeaux, 1 verre porto, 1 verre curaçao, 3 cuillerées sucre, 1 grand verre d'eau de seltz, le jus d'un citron et un peu de muscade râpée. — Cock tail : gin, cognac ou whisky servi avec un peu de glace pilée, 3 ou 4 gouttes d'angostura bitter, un peu de sirop de gomme et de zeste de citron.

Villa de montagne meublée, à louer. Près sapins. S'ad. M. Bourdin, 4, rue du Lycée, Dijon.

**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 CAVÉ S<sup>r</sup>  
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.



## JUILLET GASTRONOMIQUE

## POISSON

Le saumon entier se tient aux environs de 7 francs le kilo ; le saumon coupé vaut 7 fr. 50 à 8 fr. 50.

La truite saumonée a beaucoup baissé : 6 francs à 6 fr. 50 le kilo, à partir de 2 kil. 500 ; au dessous de ce poids : 6 fr. 50 à 7 fr. 50. Ces cours vont se maintenir si le temps est normal : par le froid la pêche est moins abondante ; si la chaleur est excessive, les cours montent en raison des risques de transport :

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

Le turbot est à peu près stationnaire : 3 fr. 50 à 3 fr. 75 et parfois, 4 francs le kilo ; la barbue coûte, en moyenne, 25 centimes de plus par kilo.

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

Le mulot, de nouveau rare, se vend, au moins 4 fr. 50 le kilo. Le prix du bar, qui arrive fort irrégulièrement, varie de 4 fr. 50 à 5 fr. 50.

Le gros maquereau de Boulogne est à peu près fini. Il est remplacé par le petit maquereau de Dieppe dit « samsonnet » qui vaut 30 à 40 centimes.

La saison du merlan s'avance aussi : 1 fr. 75 à 2 fr. 50 le kilo.

Rouget barbet : 5 francs à 5 fr. 50 le kilo.

Langouste brune et homard : 3 fr. 75 à 4 fr. 25 le kilo.

Par suite du froid succédant à une série d'orages, les écrevisses ont, depuis quelques jours, presque doublé de prix. Le beau temps les ramènera au cours normal.

## Le Vin Désiles

L'hygiène des voies digestives devrait 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

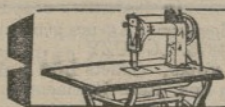
## L'UNION

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



H. VIGNERON

SES NOUVELLES "Perfecta" à Navette rotative.

DOUCES ET RAPIDES  
LES PLUS HAUTES RECOMPENSES

Envoi franco 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-HONORÉ.