

## LANGUE DE BŒUF AU MACARONI

**U**n bon plat d'entrée pour le dîner de famille ou le déjeuner, appétissant et même amusant à voir, car la langue ainsi présentée, fendue au milieu, figure tout à fait la selle d'une bicyclette.

Cuisine simple, recette facile, mais qui demande du soin pour que les différents éléments qui la composent soient bien à point chacun. La purée de tomate, qui paraît accessoire, doit être parfaitement réduite ; le jus de cuisson bien concentré, et le macaroni ni trop ni pas assez cuit.

Ajoutons que la langue, pour être tendre, ne doit pas être mise à cuire trop tôt après que la bête a été tuée. Avec ces temps de chaleur, on craint pour la conservation des viandes, à la campagne surtout, où on ne les laisse souvent pas assez mortifier. Il sera préférable, dans ce cas, au lieu d'employer la langue trop fraîche, de la laisser plus longtemps dégorger à l'eau froide, toute une journée ou une nuit, en changeant fréquemment l'eau.

### Proportions

Pour 10 ou 12 personnes :  
 Une langue de bœuf pesant, parée,  
 1 kil. 250 environ ;  
 175 gr. de lard gras ;  
 75 — de couenne ;  
 100 — de carotte épluchée ;  
 100 — d'oignon — ;  
 10 — de fécule de pommes de terre ;  
 7 décilitres 1/2 de bouillon ;

2 décilitres de vin blanc ;  
 Bouquet garni : persil, thym, laurier ;  
 2 clous de girofle ;  
 Sel, poivre, poudre d'épices.

### POUR LE MACARONI

200 gr. de macaroni ;  
 75 — de beurre ;  
 100 — de gruyère râpé ;  
 50 — de parmesan ;  
 Poivre, sel, muscade.

### POUR LA PURÉE DE TOMATES

500 gr. de tomates, poids brut ;  
 50 — de lard de poitrine un peu maigre ;

Une branche de persil, un brin de thym, une feuille de laurier ;  
 2 clous de girofle.

Temps nécessaire : 3 heures.

### RÉSUMÉ

Faire dégorger la langue, la blanchir, la parer, la larder.

Faire suer avec lard, couenne, oignon, carotte, bouquet garni.

Mouiller avec le vin, faire réduire. Ajouter le bouillon, cuire doucement 2 h. 1/2.

D'autre part, préparer la purée de tomates avec lard, bouquet garni, girofle.

Puis, 3/4 d'heure avant de servir, faire cuire doucement le macaroni à l'eau bouillante.

Egoutter ; ajouter tomate, fromage, beurre.

Dresser la langue sur le plat ; dégraisser et lier le jus. Entourer avec le macaroni. Glacer avec un peu de jus, servir le surplus en saucière.

### La langue

Lavez-la à l'eau fraîche, où vous la laisserez dégorger un peu, si vous en avez le temps, une heure environ. Mais ce n'est pas indispensable, parceque nous devons



la faire blanchir, c'est-à-dire la passer à l'eau bouillante avant de la faire cuire.

Avec un bon couteau, enlevez la partie appelée « cornet » adhérant à la grosse extrémité de la langue. Enlevez également tous les amas de graisse qui, de ce côté, tiennent à la langue. Réservez les débris pour les cuire avec la langue.

Ayez une grande casserole remplie d'eau, 3 litres environ. Mettez-y la langue et les débris. Posez sur le feu, et faites bouillir. Laissez bouillir modérément pendant 8 ou 10 minutes. Enlevez l'écume qui s'est élevée sur le liquide. Egouttez la langue, les débris, et plongez le tout à l'eau fraîche.

Egouttez encore, et, avec le tranchant d'un bon couteau, grattez la langue pour enlever la peau blanche qui la recouvre. Il faut racler en tenant la lame du couteau bien droite, perpendiculairement à la surface de la langue; sans cela, si l'on fait glisser le couteau un peu de côté, il entaille la chair. Lavez encore la langue, et, si elle n'est pas bien refroidie, laissez-la tremper un peu plus longtemps dans l'eau fraîche avant de la larder.

#### Pour larder

Taillez 100 gr. de lard en lardons d'un bon centimètre d'épaisseur, sur une longueur d'environ 10 à 15 centimètres. Cette longueur est proportionnée à l'épaisseur de la langue, de façon que les lardons dépassent à peine à chaque bout. Roulez les lardons dans du poivre et du sel mélangés d'une bonne pincée de poudre d'épices.

Avec la grosse lardoire enfoncez-les sur le *travers* de la langue; c'est-à-dire dans la direction qu'ils auraient si on les enfonçait d'une joue à l'autre. Ceci sur toute la longueur de la langue, en augmentant les rangées dans la partie supérieure qui est la plus épaisse, bien entendu. La langue est prête à mettre dans la casserole.

#### Mise en train

Prenez une casserole en cuivre étamé à hauts bords, bien épaisse, et proportionnée très exactement au volume fourni par la langue et ses déchets. Trop grande, il faudrait trop de liquide, les conditions de cuisson seraient dérangées.

Au fond de la casserole mettez les morceaux de couenne, le côté gras touchant la casserole. Dessus semez le reste du lard, soit 75 gr., coupé en tout petits morceaux. Là-dessus posez la langue sur le côté. Autour et touchant le fond, dans les intervalles laissés par la langue, mettez les carottes épluchées, fendues en quatre, et dont vous ne conservez que la partie rouge. L'intérieur jaune n'est pas bon, et nous pesons nos carottes après l'avoir enlevé. Mettez de même les oignons, épluchés et fendus en quatre. Ajoutez, par dessus les légumes, les débris et parures de la langue, ainsi que le bouquet garni et deux clous de girofle.

#### Pour faire « suer »

Couvrez la casserole et posez-la sur un feu modéré pour faire « suer » son contenu. C'est-à-dire que, sous l'influence de la chaleur, les sucs des légumes et des viandes suintent et tombent peu à peu au fond de la casserole, où ils se transforment en caramel. C'est ce caramel qui donne au jus la coloration et la saveur nécessaires. Il faut compter de 10 à 15 minutes pour faire « suer », la casserole étant couverte toujours. Vous êtes averti que l'opération touche à sa fin par l'odeur qui se dégage de la casserole, odeur non pas exactement de brûlé, mais rappelant celle du sucre au moment où il *commence* à colorer quand on fait un caramel. La fumée, à ce moment, devient bleuâtre. L'opération est alors terminée et il faut mouiller pour empêcher que cette caramélisation, en s'accroissant, tourne au brûlé.



**Pour mouiller**

Jetez sur les viandes le vin indiqué, soit 2 décilitres ; laissez la casserole découverte, et faites réduire en augmentant le feu. C'est l'affaire de 8 à 10 minutes. Pour vous assurer où en est le liquide, vous penchez de temps en temps la casserole sans rien déranger à l'arrangement de son contenu. Quand vous constatez qu'il n'y a plus qu'une quantité insignifiante, une cuillerée ou deux à peine, versez tout le bouillon indiqué, soit les  $\frac{3}{4}$  d'un litre. Cette quantité est calculée pour arriver à hauteur à peu près des viandes, sans les couvrir. Poivrez, ne salez pas ; le bouillon, qui est déjà salé, doit réduire de plus de moitié, et le jus serait alors beaucoup trop salé.

**La cuisson**

Faites bouillir ; dès que l'ébullition est déclarée, retirez la casserole sur un feu doux. Couvrez la casserole d'un papier beurré, et posez dessus un couvercle fermant très bien. Mettez la casserole au four *très modéré*, ou, si vous ne l'avez pas à disposition, placez sur le couvercle des braises peu ardentes, plutôt des cendres chaudes, de façon à entretenir une cuisson douce, égale, à chaleur bien enveloppante partout. Il faut entendre un petit bouillonnement, un ronronnement tranquille et régulier, pendant 2 heures  $\frac{1}{2}$ , pour une langue de ce poids. La durée de la cuisson est, naturellement, proportionnée au volume de la pièce.

Pendant ce temps, vous découvrez une fois et vous retournez la langue dans sa cuisson.

D'autre part vous préparez le macaroni de la façon suivante, mais plus tard, sa cuisson exigeant bien moins de temps.

**La purée de tomate**

Commencez par mettre la tomate au feu ; d'abord parce qu'elle doit cuire plus long-

temps que le macaroni, et, ensuite, parce qu'on peut la préparer bien à l'avance et la laisser attendre, ce qui simplifie toujours le travail.

Coupez les tomates en quatre. Pressez les quartiers entre les doigts pour en faire sortir l'eau et les graines qui n'ont aucune saveur ; la pulpe seule est bonne. Prenez une casserole à fond épais, de préférence en cuivre étamé, toutes les autres attachant trop facilement. Mettez au fond le lard, coupé en petites tranches ; posez les tomates dessus, et enfoncez dans le tout persil, thym, laurier, clous de girofle. Poivrez, salez, couvrez d'un couvercle, et mettez la casserole sur un feu doux où vous laissez cuire tout tranquillement pendant une *demi-heure*. Durant ce temps remuez plusieurs fois les tomates et assurez-vous qu'elles n'attachent pas. Versez les tomates sur le tamis métallique ou dans une passoire très fine, et, avec le champignon de bois, frottez pour faire passer. Vous devez récolter une purée assez consistante pour qu'avec la cuiller vous puissiez la façonner en tas sans qu'elle retombe presque aussitôt. Si ce point n'était pas obtenu, il faudrait remettre la purée dans la casserole rincée, et la faire bouillir à découvert, sans cesser de tourner avec une cuiller, jusqu'à ce qu'elle soit suffisamment réduite.

Gardez votre purée de côté. Il n'est pas nécessaire de la tenir au chaud, une fois passée. Elle réchauffera dans le macaroni. Cette purée peut être préparée fort à l'avance, la veille, même, si l'on veut.

**Le macaroni**

Cassez le macaroni en très petits morceaux, longs de 3 ou 4 centimètres parce qu'à la cuisson ils s'allongent. Jetez-les dans une casserole remplie de deux litres d'eau bouillante, pour cette quantité, et salée avec 10 gr. de sel.



Couvrez la casserole, faites reprendre l'ébullition, et laissez cuire à tout petit bouillon environ 25 minutes. Le macaroni doit être bien cuit, tendre, mais sans pourtant se casser dès qu'on le touche.

Versez le macaroni sur une passoire. Quand il est égoutté, remettez-le dans la casserole; posez-la sur feu extrêmement doux, pour achever de le sécher, pendant trois ou quatre minutes, en le sautant une ou deux fois pendant ce temps, afin qu'il n'attache pas au fond de la casserole.

Mettez-y maintenant la tomate, et ramenez la casserole sur le plein feu. Faites sauter pour mélanger. Quand le tout est chaud, ajoutez le fromage râpé, que vous jetez en deux ou trois fois, en sautant à mesure la casserole, pour qu'il se répartisse bien et ne forme pas de gros amas; puis enfin le beurre, que vous ne laissez pas chauffer trop longtemps. Bonne pincée de poivre, muscade râpée. Goûtez pour le sel. Sautez le plus possible la casserole et prenez une cuiller de bois pour vous aider, mais pas une fourchette qui brise le macaroni. Tenez au chaud, sans cuire davantage, jusqu'au moment de dresser le plat.

#### Pour servir

Enlevez la langue, égouttez-la sur un plat quelconque ou la planche à découper. Enlevez les débris et légumes de la casserole, passez le jus au-dessus d'une petite terrine où la graisse se formera tandis que vous découpez la langue.

Fendez la langue d'un bout à l'autre sur sa longueur, mais sans détacher complètement les deux moitiés et de façon que les extrémités se tiennent encore. Le tout doit figurer assez la forme d'un cœur. Posez le côté coupé en dessous sur le plat du service, bien chauffé. Tenez au chaud, pendant que vous dégraissez et liez le jus.

Dégraissez complètement le jus, qui doit

être réduit, une fois dégraissé, à 3 décilitres environ. Si vous aviez plus de jus que cette quantité, il faudrait le faire réduire en le faisant bouillir à découvert sur un bon feu.

Le jus étant dégraissé, remettez-le dans la casserole, sans la rincer, mais débarrassée des légumes et débris. Posez sur bon feu, faites bouillir, et, avec le dos d'une cuiller de bois, grattez le fond et les parois de la casserole pour dissoudre le gratin qui s'y est formé et qui corsera le jus. Dès que c'est fait, et que le liquide a commencé à bouillir, versez-y la fécule délayée avec deux cuillerées d'eau froide dans une tasse. Tournez avec la cuiller pendant que vous versez petit à petit. Ne cessez de tourner pendant que la fécule chauffe, une minute au plus, et retirez au moment où le jus recommence à bouillir. Il doit alors être toujours clair, mais glacé, comme un sirop très léger. Ne laissez plus bouillir.

Disposez le macaroni en bordure tout autour de la langue. Arrosez la langue de quelques cuillerées de jus, pour la glacer, et versez le reste du jus, à travers la passoire, dans une saucière chauffée, que vous passez en même temps que le plat.

LA VIEILLE CATHERINE.



#### UN REVIVIFIANT ÉNERGIQUE

Déprimé par les chaleurs, l'organisme a besoin d'un revivifiant énergétique qui réveille l'appétit, rétablisse le fonctionnement de la digestion et relève l'activité musculaire. Nul tonique ne remplit mieux ce rôle sauveur que le *Vin Mariani*, et ceux qui avaient l'habitude de prendre, en hiver ou au printemps, leurs deux verres par jour de ce délicieux reconstituant ne craignent pas de continuer, par une troisième coupe, l'usage du vin de vigueur, dont les services ne furent jamais plus précieux qu'en ces jours caniculaires.





## Gâteau Madeleine

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

MESDAMES,

Le gâteau madeleine est d'une grande ressource à la campagne, car, très facile à préparer, il présente, en outre, l'avantage de se conserver bon pendant deux ou trois jours. Il accompagne admirablement une crème fine, une marmelade peu sucrée, ou une compote de fruits frais.

Il se distingue des petites madeleines de Commercy en ce qu'il est épais, léger, saupoudré d'amandes, et se cuit dans un large moule, à feu très doux. Il ne contient pas de beurre, comme la gênoise, et, pourtant, s'il est cuit convenablement, il est aussi moelleux et le grain est presque aussi fin. Quand le gâteau est cuit, il a l'aspect d'un biscuit très appétissant.

### Proportions

Pour un moule carré d'environ 25 centimètres de côté ou un moule rond de 24 centimètres de diamètre :

130 grammes de farine de gruau tamisée ;

140 grammes de sucre ;

5 œufs moyens, c'est-à-dire pesant environ 60 grammes ;

Une douzaine d'amandes ;  
1 petit verre de kirsch ou de rhum, facultatif ;

Le zeste d'un quart de citron ;

1 cuillerée environ de sucre glace.

### La pâte

Il est bon de s'assurer du poids des œufs. Ce poids, en effet, peut varier de 50 à 70 grammes ; et la différence de rendement que peuvent fournir des œufs très petits et des œufs très gros amène une grande différence dans la consistance de la pâte. S'il y a trop d'œuf, la pâte est trop légère ; s'il n'y en a pas assez, elle est compacte.

Je casse les œufs dans une bassine ou dans une terrine qu'il est bon de faire tiédir un instant sur le coin du fourneau ou dans de l'eau chaude pour que les œufs montent plus vite. J'ajoute le sucre et le zeste de citron râpé et je bats avec le fouet.

Il est préférable d'employer du sucre cristallisé parce que, avant qu'il soit fondu, les œufs blanchissent et montent plus facilement ; le sucre semoule fond trop vite, on croit la pâte « montée », tandis qu'elle n'est que mélangée.

Je bats pendant 15 à 20 minutes. Le sucre doit être alors parfaitement fondu, la pâte doit avoir pris une teinte plus pâle et être assez épaisse. Quand on la soulève avec le fouet, elle doit retomber lentement et former un petit monticule. J'ajoute alors le rhum ou le kirsch, je bats encore un instant, puis j'ajoute aussitôt la farine.]

### La farine

Je ne saurais trop recommander de toujours employer, pour la pâtisserie, d'excellente farine de gruau ; et, quelque fine qu'elle soit, il faut toujours la tamiser au moment de s'en servir : on évite ainsi les grumeaux et, le mélange se faisant mieux, on obtient plus vite une pâte plus lisse.



L'opération, du reste, est très rapide : il suffit de verser la farine sur un tamis métallique posé sur une feuille de papier et de la promener avec la main sur toute la surface du tamis.

Donc, la farine étant tamisée, je la verse d'un seul coup dans la bassine aux œufs et je la mélange avec une spatule. Il faut bien se garder de mêler en tournant comme pour délayer : on perdrait ainsi l'effet de légèreté que l'on a obtenu en battant les œufs, et le gâteau serait compact et lourd. Il faut couper la pâte avec la spatule, le mélange se fait très bien. On opère facilement et vite en tournant progressivement la bassine de la main gauche pendant que, de la main droite, on donne les coups de spatule autour et au milieu de la pâte.

La pâte ne doit pas attendre ; il faut aussitôt la verser dans le moule garni d'une bande de papier comme je vais l'indiquer.

#### Le moule

Je prends un moule à génoise, c'est-à-dire un moule uni, d'environ 0,03 centimètres de profondeur, moule rond ou, de préférence, carré.

Je beurre le fond du moule avec du beurre non fondu, et je saupoudre très légèrement de farine.

Je découpe une bande de papier ayant environ 2 centimètres de hauteur de plus que le moule, je la beurre d'un côté, et je l'applique à l'intérieur du moule contre le bord qu'elle doit tapisser sur toute sa hauteur et dépasser, par conséquent, d'à peu près 2 centimètres. Cette bande a pour effet de tenir la pâte quand elle montera et l'empêche de s'affaisser en refroidissant.

Il faut prendre du papier un peu fort, papier d'office, de préférence. En outre, pour éviter les plis dans les tournants et coller la bande plus facilement, il vaut mieux la couper en deux ou trois mor-

ceaux que l'on raccorde en les appliquant contre la paroi du moule.

Le moule étant ainsi habillé, j'y verse la pâte en la faisant couler de la bassine ou de la terrine et en râclant avec une carte la pâte qui reste attachée aux parois ; je secoue un peu le moule pour égaliser la surface de la pâte qui doit à peu près le remplir.

D'autre part, j'ai dû hâcher d'avance les amandes en petits morceaux gros comme des têtes d'allumettes, sans les débarrasser de leur peau. J'en saupoudre la surface de la pâte, puis je saupoudre cette couche d'amandes avec environ une cuillerée de sucre glace.

Je laisse attendre 4 ou 5 minutes pour que le sucre fonde légèrement et fasse des perles à la cuisson. Puis je mets au four.

#### La cuisson

Il faut un four extrêmement doux, comme pour des biscuits. On compte à peu près une heure de cuisson. Le gâteau doit monter d'environ  $\frac{1}{3}$  de la hauteur qu'il avait quand on l'a mis au four. On reconnaît qu'il est cuit quand il résiste à la pression du doigt.

Après l'avoir retiré du four je le laisse dans le moule jusqu'à ce qu'il soit à moitié refroidi ; sinon il s'affaisserait.

Je le renverse alors pour le démouler et je le pose sur un tamis ou sur une grille, sans enlever le papier, pour que l'air circulant autour pendant qu'il achève de refroidir, l'empêche de se ramollir.

Si le four est trop chaud, le biscuit colore, monte très vite et s'affaisse aussi rapidement. S'il est trop froid, il monte peu et ressemble à une éponge trempée.

La madeleine est meilleure froide que chaude. On la découpe sur toute sa longueur, en bandes d'environ 2 centimètres d'épaisseur que l'on fractionne en losanges ou en carrés.

MAZARIN.



## \* Menus \*

ROUGETS EN CAISSE  
CAILLES A LA DIABLE  
RUMSTEACK MAÎTRE D'HÔTEL  
POMMES DE TERRE SOUFFLÉES  
GATEAU MADELEINE



POTAGE AU LIÈVRE AU TAPIOCA-BOUILLON BOUDIER  
FILETS DE SOLE MARGUERY  
COTES DE VEAU FOYOT  
PERDREAUX ROTIS  
CRESSON EN ÉPINARDS  
PÊCHES MERINGUÉES

ŒUFS EN COCOTE  
PERDRIX AUX CHOUX  
COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES  
FROMAGE A LA CRÈME



POTAGE VELOURS  
LANGUE DE BŒUF AU MACARONI  
POULET ROTI  
PAIN DE LIÈVRE A LA GELÉE  
SALADE DE LÉGUMES  
TARTE AUX MIRABELLES

SOLE A LA PORTUGAISE  
CIVET  
ROSBIF FROID  
SALADE  
COMPOTE DE PRUNES



POTAGE BORDELAIS  
TIMBALE DE FILETS DE SOLE  
CANARD FARCI A L'ARLÉSIENNE  
SELLE DE PRÉ SALÉ ROTIE  
TOMATES FARCIES  
PATÉ DE PERDREAUX  
PÊCHES CARDINAL

OMELETTE AUX HARICOTS VERTS  
MAYONNAISE DE HOMARD  
FONDS D'ARTICHAUTS A LA MAINTENON  
CRÈME AU CHOCOLAT



POTAGE PURÉE DE LENTILLES A L'OSEILLE  
TIMBALE DE GNOCCHI  
BROCHET SAUCE TARTARE  
PAIN MOUSSELINE AUX TOMATES  
GATEAU DE RIZ AUX AMANDES



## PÂTÉ DE PERDREAUX

**C**e pâté se distingue surtout par la succulence de sa croûte. Cette croûte, assez différente des croûtes classiques, est très riche en beurre. Le pâté se dresse sans moule : un plat à gratin suffit. Outre que c'est une simplification appréciable, la croûte, n'étant pas comprimée, se dilate librement en s'imprégnant jusqu'à saturation du jus et de la graisse des viandes qui cuisent à l'intérieur. Dans ces conditions, elle acquiert un fondant exceptionnel.

Les cailles hachées dans la farce en augmentent beaucoup la finesse. Il est loisible de les supprimer et d'ajouter, pour les remplacer, 100 grammes de veau.

### Proportions

2 perdreaux ;  
3 cailles ;  
100 grammes de filet de porc ;  
200 — de veau ;  
150 — de lard gras ;  
100 — de beurre ;  
100 — de lard en bardes :  
1 décilitre de vin blanc ,  
1 petit verre de cognac ;  
15 grammes de sel ;  
1 gramme 1/2 poivre ;  
1 — poudre d'épices.

### POUR LA PÂTE

500 à 550 grammes de farine ;  
250 grammes de beurre ;  
2 œufs ;  
1 décilitre, environ, d'eau tiède ;  
10 grammes de sel.

### Les perdreaux

Commencez par désosser les perdreaux, opération qui n'a pas besoin d'être exécutée.





tée avec les mêmes soins que si le gibier devait être recousu et servi en galantine.

Vous pouvez trancher la tête non plumée et la mettre de côté pour décorer le pâté, comme il sera indiqué plus loin.

Le perdreau étant plumé, flambé et vidé, tranchez le cou, puis les pattes, un peu au-dessus de l'articulation, et les deux bouts de chaque aileron.

Après avoir fondu le perdreau sur le dos dans toute sa longueur, sans entamer la carcasse, passez le couteau sous la chair, de façon à la détacher des os.

Retirez les os de la cuisse en les sortant par l'intérieur. Enlevez ensuite l'os des ailes, puis les deux parties de la carcasse.

Mettez de côté tout l'intérieur : foie, cœur, poumons, pour hacher dans la farce.

#### Les cailles

Les cailles, devant être hachées dans la farce, peuvent être désosées plus sommairement.

Après les avoir plumées et flambées, tranchez le cou à sa naissance. La caille étant posée sur le dos, incisez légèrement la peau tout le long du sternum ; tirez alors la peau qui se détache facilement, en vous aidant du couteau.

Tranchez ensuite les ailes, puis les cuisses et séparez les os des chairs.

Videz alors la carcasse, en ayant soin de ne pas écraser le fiel que vous jetez ainsi que les boyaux. Raclez bien tous les os et réservez pour la farce le cœur, le foie, les poumons et tous débris de chair.

#### La gelée

Vous pouvez mettre dans une petite casserole la peau des cailles, les os des perdreaux et des cailles après avoir grossièrement brisé les carcasses pour qu'elles prennent moins de place ; et ajouter un morceau de couenne à peu près grand comme la main, cinq ou six boules de poi-

vre, 2 décilitres d'eau, 1 décilitre de vin blanc, 1 petit verre de cognac.

Vous couvrez la casserole et laissez mijoter à petit feu pendant que vous allez vous occuper du reste. Mais ce bouillon de gibier, qu'il faudra faire réduire et passer, vous donnera à peine une cuillerée de gelée pour verser dans le pâté quand il sera cuit.

#### La farce

Hachez aussi menu que possible — et séparément, les petites quantités se hachant fin plus facilement — le filet de porc, le veau, la chair des cailles, les parures des perdreaux et le lard.

Le filet de porc et le veau, que l'on prendra de préférence dans la rouelle ou dans la longe, doivent être préalablement aussi bien débarrassés que possible de toutes peaux et parties nerveuses.

Quand le tout est bien haché, mélangez, pilez au mortier, puis passez au tamis métallique en écrasant avec le champignon de bois. Vous obtenez ainsi une farce excessivement fine, bien homogène, formant une véritable purée. Le passage au tamis dont on se dispense parfois, l'améliore singulièrement.

Recueillez dans un saladier la farce ainsi passée, et ajoutez y l'assaisonnement, c'est-à-dire : vin blanc, cognac, sel, poivre, épices, puis le beurre préalablement ramolli. Mêlez bien.

Cela terminé, occupez-vous de la pâte.

#### La pâte

Choisissez de la farine bien sèche, de toute première qualité ; passez-la au tamis.

Mettez le beurre dans une petite casserole et laissez-le fondre à feu très doux.

Pendant ce temps, mettez 500 grammes de farine sur la table, en couronne. Au milieu mettez deux œufs entiers et le sel. (Vous pouvez employer du beurre salé ; dans ce cas, vous ne mettez pas de sel.)



Délaissez bien les œufs avec les doigts en leur faisant absorber progressivement un peu de farine. Au bout d'une minute ou deux, dès que l'œuf a cessé d'être liquide, ajoutez 1 décilitre d'eau seulement tiède et amalgamez tout ce que vous pouvez de farine, sans pétrir, de façon que ce commencement de pâte, ne formant pas une masse très compacte, absorbe le beurre plus facilement.

Versez alors le beurre fondu en trois ou quatre fois, en pétrissant pour le faire bien absorber. Vers la fin, le travail devient assez difficile, car la pâte est très molle. Pour faciliter l'opération, enfoncez le poing dans la masse de pâte, de manière à former un creux dans lequel vous versez le beurre; vous repliez les bords de la pâte par-dessus et vous pétrissez vigoureusement. Il faut aller assez vite, et opérer dans une pièce pas trop chaude, pour éviter que la pâte se gerce et s'écaille; comptez au plus 5 à 6 minutes à partir du moment où vous avez commencé à verser le beurre.

Si, à ce moment, la pâte est molle au point que l'on ne pourrait l'étendre avec le rouleau, ajoutez 50 grammes de farine dont vous saupoudrez la pâte à deux ou trois reprises, en pétrissant, pour la répartir également. Cela, encore, doit être fait vivement.

Rassemblez alors la pâte en boule, puis mettez-la dans une terrine saupoudrée de farine, couvrez d'un linge, et laissez-la reposer au frais pendant 15 à 20 minutes — pas davantage — pour la raffermir un peu.

#### Le pâté

Au bout de ce temps, coupez votre pâte en deux morceaux égaux.

Étendez un de ces morceaux en rond, d'un diamètre d'à peu près 30 centimètres,

en ayant soin que tout le tour, jusqu'à environ 3 centimètres du bord, soit un peu moins épais.

Comme moule prenez un de ces plats à gratin en émail, muni de deux anses, à bord évasé, comme on en trouve partout. Pour nos proportions, le plat doit, autant que possible, mesurer 15 centimètres de diamètre dans le fond, 20 centimètres de diamètre de bord à bord, le bord ayant 4 centimètres de hauteur.

Inutile de beurrer ou de fariner le plat.

Étalez votre rond de pâte dans le plat et tamponnez bien, surtout le fond et les angles, sans vous préoccuper des plis de la pâte contre le bord.

Tapissez le fond et le tour de bardes de lard très minces. Pour les couper plus facilement faites des bardes seulement grandes comme la moitié d'une carte de visite. Garnissez bien, mais il n'est pas nécessaire que les bardes se rejoignent absolument.

Étalez sur le fond du plat à peu près la moitié de la farce.

Bourrez chaque perdreau avec une forte cuillerée de farce et refermez-le, de manière à le former en saucisson. Posez les deux perdreaux côte à côte sur la couche de farce.

Enfin répartissez le reste de la farce, en ayant soin d'en mettre un peu entre les deux perdreaux et entre les perdreaux et la pâte de façon que les perdreaux ne se touchent pas et ne touchent pas la pâte. Bien entendu, vous recouvrez aussi les perdreaux de farce. Sur le tout, disposez quelques bardes.

Maintenant, glissez les doigts entre le tour du moule et le mur de pâte et pressez doucement de façon à éloigner ce mur de la paroi du moule et à le redresser complètement. Vous rétrécissez donc le pâté dont l'intérieur, ainsi pressé, augmente un peu de hauteur. Quand vous avez fait cela



tout autour, la hauteur du pâté dépasse de 3 bons centimètres le bord du plat. Le mur de pâte doit dépasser les viandes d'environ 1 centimètre que vous rabattez sur la farce. S'il n'a pas tout à fait la hauteur voulue, vous l'allongez facilement en étirant la pâte avec les doigts.

#### **Le bourrelet**

Coupez maintenant dans le second morceau de pâte un morceau à peu près deux fois gros comme un œuf. Roulez-le avec les mains pour former un bourrelet de la grosseur d'un bouchon et d'une longueur égale au tour intérieur du mur de pâte rabattu. Amincissez et aplatissez les deux extrémités qui devront être soudées ensemble. Puis, avec un pinceau trempé dans l'eau, badigeonnez fortement toute la surface de ce bourrelet.

Prenez-le par les deux extrémités et posez-le en couronne sur le pâté, de façon qu'il couvre bien la jointure de la pâte et de la farce, le surplus de son épaisseur débordant sur la farce. Soudez ces deux extrémités. Bien entendu, vous avez soin de mettre la partie mouillée en-dessous pour la faire coller à la pâte.

Avec les deux mains caressez en quelque sorte tout le tour du pâté pour régulariser sa forme. Il ne faut pas aplatir le bourrelet sur lequel vous allez poser le couvercle, mais bourrelet et mur doivent former une courbe régulière sans rentrant ni saillant.

#### **Le couvercle**

Avec le rouleau, étendez le reste de la pâte en un rond de 25 centimètres de diamètre, le tour étant, ici encore, un peu plus mince que le centre.

Badigeonnez d'eau tout le tour, sur une assez grande largeur, ne réservant que le rond central qui se trouvera compris dans l'intérieur du bourrelet.

Badigeonnez de même tout le mur de pâte et, de nouveau, le bourrelet.

Appliquez ce couvercle sur le bourrelet, puis rabattez ses bords sur le mur du pâté jusqu'au fond du plat. Appuyez bien partout pour souder les deux épaisseurs de pâte; achevez de régulariser le mur en pesant tout autour avec le manche d'une cuiller ou d'une fourchette. Votre pâte doit former un dôme aplati, la partie centrale du couvercle ne touchant pas l'intérieur du pâté.

Au sommet du couvercle introduisez le doigt ou le manche d'une cuiller de bois en refoulant la pâte de façon à la percer d'un trou du diamètre d'un cigare. Assurez-vous que l'ouverture ne s'est pas rebouchée et introduisez-y une cheminée faite avec une carte de visite roulée et serrée par un fil qui doit dépasser le pâté de 3 ou 4 centimètres.

Si vous voulez enjoliver, pincez la pâte sur trois rangs superposés à partir du bord du moule à l'aide du petit instrument dit pince à pâté.

Enfin, dorez toute la surface avec un peu d'œuf battu ou avec du café très fort. Et mettez au four.

Le mur du pâté, à ce moment, doit toujours être droit. A la cuisson, il s'évasera et viendra se coller contre la paroi du plat.

#### **La cuisson**

Il faut un four modéré, où l'on puisse tenir un instant la main : quand le pâté commence à prendre couleur, couvrez-le avec un rond de papier dans lequel vous enfiler la cheminée.

Il est indispensable d'entrouvrir le four toutes les 7 ou 8 minutes, pour voir si le pâté ne chauffe pas trop d'un côté. En tout cas, tournez-le fréquemment pour obtenir une cuisson égale.

Comptez sur environ 2 heures et demie



de cuisson. Vous reconnaissez qu'elle est suffisante en traversant le pâté avec une aiguille : le jus qui s'y attache doit perler gris ; s'il perle rose, la cuisson n'est pas suffisante.

Ne vous préoccupez pas de l'excès de graisse qui peut couler par la cheminée ou suinte à travers la pâte.

Vous pouvez faire sécher à four doux les têtes des perdreaux enveloppées dans du papier, puis le piquer sur un petit bâtonnet et les mettre dans le trou de la cheminée. Simuler les yeux par des perles noires.

Ce pâté n'est bon que 24 heures au moins après sa sortie du four.



## POTAGE AU LIÈVRE

AU

**TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER**

En ce temps de chasse, voici une bonne façon d'utiliser la desserte du lièvre rôti. Brisez la carcasse en quelques morceaux, réservez à part ce qui reste de chair. Hachez un peu d'ognon et de carotte que vous passez au beurre. Mouillez avec l'eau nécessaire au potage, et ajoutez seulement les os du lièvre, thym, laurier, etc. Couvrez, laissez bouillir une demi-heure. Retirez les os. Ajoutez le Tapioca-Bouillon, et, cinq minutes avant de servir, faites-y réchauffer ce qui reste des chairs du lièvre coupées en petites miettes. Il faut poivrer un peu.

*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.



## RÉCOLTE DES POMMES ET DES POIRES

Le moment auquel on cueille les pommes et les poires d'hiver a une grande influence sur leur conservation : le fruit cueilli trop tôt, n'ayant pas atteint tout son développement, se fane et se ride ; le fruit cueilli trop tard est trop mûr et ne se garde pas.

Voici, d'après M. Nanot, directeur de l'Ecole d'horticulture de Versailles, les conditions dans lesquelles doit se faire la récolte des pommes et des poires.

Cueillir les fruits entre le 5 et le 20 octobre, suivant la température. Il importe de les soustraire à l'action de la gelée, car une température de 3 ou 4 degrés au-dessous de zéro peut les détériorer. On ne cueillera que les fruits dont le pédoncule se détache quand on les soulève ; si le pédoncule ne se détache point, le fruit n'est pas mûr.

L'humidité étant une cause de moisissure, la récolte se fera l'après-midi, par un temps sec. Même dans ce cas et, à plus forte raison, si l'on est obligé de les récolter par un temps pluvieux, on fera ressuyer les fruits pendant sept ou huit jours dans un endroit aéré avant de les ranger dans le fruitier.



C'est une opinion fort répandue que certaines poires ne se conservent bien qu'à la condition d'être cueillies après les premières gelées. Nous parlons, bien entendu, des gelées blanches qui n'abiment pas les fruits.

Jusqu'ici, le jardinier en chef de l'Ecole de Versailles n'a constaté l'effet bienfaisant de la gelée que sur la Passe Cressane et le Doyenné d'hiver. C'est un fait d'expérience dont personne n'a encore donné d'explication parfaite. On suppose qu'une gelée légère arrête la végétation dans une mesure suffisante pour retarder la maturation sans détériorer la cellule du fruit qui se conserve, dès lors, plus longtemps.

DUTUYAU.





## Pour fouetter la Crème

Quelques abonnés, qui n'arrivent pas à réussir de façon certaine la crème fouettée, nous demandent si nous ne pourrions ajouter encore aux explications déjà données une petite observation leur permettant de découvrir la cause de leurs insuccès. Essayons.

Comme nous l'avons dit, il importe, avant tout, d'employer de la crème à point. Presque tous les insuccès viennent de ce que l'on emploie de la crème trop claire ou de la crème trop épaisse.

La crème doit être fraîche, sans goût aigre, et présenter à peu près la consistance d'un sirop ordinaire. En général, cette consistance est celle de la crème de deux jours, l'hiver ou par un temps très rais. La crème de deux jours celle qu'on lève sur le lait 48 heures après la traite.

Par des chaleurs extrêmes, la crème de 24 ou de 36 heures est suffisante et, même, préférable ; mais avant de la fouetter, on en fait égoutter le lait en la posant sur un linge dans une passoire.

En un mot, la crème doit être onctueuse et, tout en restant bien coulante, se distinguer de la crème trop fraîche qui coule comme du lait. Ce point est assez facile à apprécier. Du reste, on s'apercevra vite que la crème est trop claire : on aura beau la battre, elle ne changera pas d'aspect.

On pêche plus souvent par excès contraire, et l'on prend de la crème trop épaisse qui, alors, se transforme en beurre.

D'autre part, la crème ayant la consistance nécessaire, doit encore être assez froide, à peu près à la température d'une cave fraîche.

Si la crème est chaude, tantôt elle reste liquide, tantôt elle tourne en beurre.

On obtient un très bon résultat en posant sur la glace le bol dans lequel on fouette la crème. Mais il ne faut point, dans l'espoir de mieux réussir, laisser la crème sur glace plusieurs heures avant de la fouetter. Car sous l'influence de ce froid prolongé, la crème s'épaissit, et l'on retombe dans le cas de la crème trop épaisse. Il suffit de poser le bol sur glace au moment de fouetter la crème ou cinq minutes avant si la crème est chaude.

Enfin, le choix de l'instrument a encore une certaine importance.

Toutes les petites batteuses mécaniques — avec lesquelles on peut cependant réussir — ont l'inconvénient de toujours tourner au centre du plat et de n'agiter qu'une faible quantité de crème à la fois.

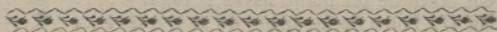
Mieux vaut user du simple fouet en fil de fer que l'on promène beaucoup plus facilement dans toute la masse. On bat la crème assez vite, en allant de droite à gauche et en tournant de temps à autre le fouet pour mêler tout la crème.

Avant de commencer à battre la crème, il est bon d'y mettre une ou deux petites cuillerées de sucre en poudre : on facilite ainsi sa fermeté et sa légèreté, et l'on risque moins de la voir tourner en beurre.

Enfin, on fera bien de ne pas fouetter la crème plus d'une demi-heure avant de servir. Si elle attend trop, le petit lait se sépare, la crème retombe et n'est plus sucrée, le sucre fondant et rejoignant le petit lait.

En tout cas, il faut la faire attendre au frais.

M.



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





## CHIFFONS

La quinzaine écoulée depuis notre dernier numéro a été utilement et joliment employée par tous nos grands faiseurs, et, sans trop préjuger de ce que seront les modes cet hiver, toutes celles d'automne en préparation en ce moment nous donnent du moins une idée des lignes générales vers lesquelles nous nous acheminons.

D'abord, victoire complète des jupes façonnées. Bon nombre de femmes sveltes regretteront les jupes unies qui leur faisaient une silhouette jeune d'une si élégante gracilité; mais il faut se soumettre et porter ruches et volants. Les garnitures plates très ouvragées constituent un moyen mixte, et des biais étroits disposés en arabesques, des applications de toutes sortes, même de simples piqûres — mais alors, si nombreuses et si compliquées — sont une transaction entre le baldaquin de demain et la platitude un peu sèche, avouons-le, d'hier encore.

Ainsi, beaucoup de jupes de drap ou de cheviot se composeront de trois ou cinq volants en biais presque plats, formant à peine une ondulation du bas; et ces biais seront sur les trois quarts de leur hauteur couverts de piqûres droites ou dessinant une dent pointue. Parfois, ces trois volants ouvriront devant ou de côté sur une fausse jupe pareille au tissu ou, au contraire, très tranchée; en ce cas, les volants se touchent presque de manière à entrevoir seulement cette note un peu vive: drap blanc sous une jupe beige ou mordoré, rouge ou vert amande avec du bleu marine, les combinaisons se mariant à l'infini. Je rappelle pour mémoire les jupes à tablier avec le volant en forme prenant des côtés, ayant déjà indiqué qu'elles constituent le genre pratique par excellence; naturellement, la naissance du volant se perd sous des lignes de piqûres: partout elles règnent nettes, correctes, d'un joli genre

tailleur. Elles ont cependant le tort — ou l'avantage, selon les goûts — d'une allure plus négligée que les galonnages qui ont fait fureur au printemps.

Mais ces modèles, aussi bien que les plis en chevrons disposés sur l'ensemble de la jupe, sont l'apanage des robes simples; dès que la toilette « s'habille », il faut en venir à deux ou trois étages de volants garnis eux-mêmes de broderies ou de ruches minuscules, le haut de la jupe ultra-collant, cela va sans dire.

Pour les robes du soir, des jetés pailletés, perlés, diamantés et des volants légers devant donner un aspect très nuageux.

Les corsages, très ouvragés aussi, auront quantités d'applications ton sur ton, des broderies faites de rubans lilliputiens en nuances dégradées genre Louis XVI, et encore des plis de lingerie piqués; plus de bouffants de manches, à peine un soupçon de fronces pour étoffer le haut du bras et évaser le buste.

Puis, pour les costumes d'automne, en attendant la jaquette chaude, de faux boléros, appliqués du dos par une ceinture, les devants cintrés sans être ajustés et se prolongeant en une petite étole tombant droite.

Comme manteaux à jeter sur les épaules, rien que le collet plus ou moins long à volant en biais, très simple, en beau drap sans garniture extérieure, mais apportant dans sa doublure claire et soyeuse une note très élégante, mauve, bleu pâle, vert saule sous les manteaux beiges ou noirs, blanche avec les collets rouges très jolis à la campagne.

Allongée jusqu'à toucher terre, c'est encore cette forme qui constituera les vêtements du soir, faits alors en soie, ou en drap de nuance tendre et couverts de cascades de mousseline de soie.

Les chapeaux ronds — à cette époque de l'année les modistes ne semblent pas soupçonner la nécessité des capotes pour certains visages et leur font tout juste la concession des toquets relevés de côté — se divisent en deux types contraires: le tricorn



ou lampion avançant sur le front, et le marquis très enlevé du devant ; puis la capeline baissant en pointe en avant qui est d'un porter plus difficile mais délicieusement distingué. Celle-ci, par exemple, en feutre gris argent, les bords faits de cinq ou six volants plats (en feutre), superposés et espacés d'un doigt environ l'un de l'autre ; devant, grand nœud chiffonné Louis XVI en panne gris argent glacé blanc, attaché par une boucle en strass ; en arrière, trois plumes blanches ombrées couchées, l'une sur la calotte assez basse, les autres sur les bords qu'elles ombragent : exquis de ton.

Tricorne en feutre rouge, bourdaloue et chou de velours noir avec plume amazone attachée par une agrafe d'acier.

Petit « Marquis » en velours noir relevé devant par un gros bouton de strass servant de pied à deux plumes audacieusement enlevées ; calotte en broderie d'or et de jais entourée d'un lien torsadé en velours.

Comme applications des tendances que je viens de signaler, je cite quelques toilettes destinées à une très élégante villégiature d'automne et dont plusieurs s'alliaient aux chapeaux que j'ai signalés.

Robe de drap gris argent faite avec deux volants venant à mi-jupe et garnis d'une broderie Louis XVI en ruban de moire blanche numéro zéro ; corsage de drap tout brodé, les jours du dessin, faits en mousseline de soie blanche, laissant deviner un dessous de satin blanc ; devants blousés ouverts sur une chemisette en chiffon de soie et dentelle ; encolure et ceinture en panne gris argent.

Autre, un peu du même genre en éolienne bleu pâle très doux, les volants chenillés, ton sur ton ; corsage demi-blousé en taffetas du même ton et drap, les broderies de chenille soulignant les applications de soie.

Robe de taffetas noir doublée de jaune : jupe d'une seule pièce garnie presque jusqu'aux hanches de ruches en taffetas découpé, espacées de cinq à six centimètres environ et dessinant un feston s'inclinant en avant ; dé-

tail typique : 22 mètres de taffetas pour les ruches seules. Corsage très jeune, froncé à la taille, avec petite berthe garnie de ruches de tulle noir, décolletée sur un empiècement mais voilé de tulle noir coulissé ; encolure de taffetas noir avec petits revers de taffetas mais rouleauté de velours noir, ceinture mais rouleauté de noir.

Costume de popelinette bleu marine : la jupe garnie de cinq plis faisant V en avant remontant sur les côtés et faisant un autre V en arrière ; boléro ajusté derrière, entièrement plissé en chevrons ; devant, revers droits tombant en étoile et s'ouvrant sur une chemisette en taffetas blanc plissé avec cravate longue en taffetas bleu pâle : les revers, faits en velours bleu marine, sont bordés d'une toute basse guipure d'Irlande.

Robe du soir en moire velours nacré bleu-ciel ; au bas, deux volants de mousseline de soie plissée bordés d'une ruche pareille. Ces volants remontent au dessus du genou rat-trappés dans un nœud Louis XVI en satin ciel. Corsage fait en moire à petits plis tendus dans un mouvement Watteau ; revers de moire brodé de perles et de strass entourant le large décolleté carré ; cascades de mousseline de soie ciel passant sous le revers et venant former de côté un gros chou attaché par un bijou.

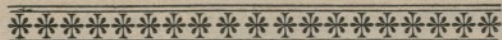
SYBIL DE LANCEY.



ALIMENT DES ENFANTS

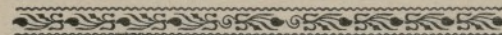
Eau de Table GALLIA STÉRILISÉE  
GAZIEUSE — 0,16 la bouteille (verre en plus)





## LES CAFÉS CARVALHO

La falsification et le faux poids, sous l'aspect gracieux d'une rapide et élégante manutention, sont les deux fléaux qui frappent au cœur... et à la bourse toutes les ménagères. Il est donc très avantageux pour elles de ne recourir qu'aux Cafés Carvalho livrés en boîtes cachetées, et par conséquent sans perte possible. On trouve ces cafés exquis dans les bonnes épiceries et 26, rue Cadet, 85, rue Turbigo, 15, rue de Châteaudun, 54, rue du Bac et dans toutes les bonnes maisons.

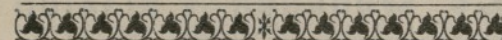


## BI-BORAX ORIENTAL

RECETTE POUR NETTOYER L'ARGENTERIE

On fait briller facilement l'argenterie et les objets en métal en les plongeant dans l'eau de Bi Borax Oriental, tiède ou froide (une cuiller à bouche de Bi-Borax par demi-litre). De plus, on les débarrasse ainsi de la mauvaise odeur qui s'y attache parfois.

Exiger le nom : *Bi-Borax Oriental* et les boîtes cachetées. La Borax Company, 84, rue de Crimée, envoie gratuitement brochure et échantillon sur demande.



## COURRIER

**Maison bleue.** — Rissoles à la moelle : piler 100 gr. de moelle avec 50 gr. pain trempé dans le lait et pressé ; ajouter persil haché, sel, poivre, un jaune d'œuf cuit ou cru.

**De S.** — Vous pouvez préparer le poisson blanc en matelote, en bouillabaisse, à la meunière. — Il a été répondu à la seconde question dans le précédent numéro.

**P.** — Pâte de tomates : la pulpe étant bien pressée et égouttée, la cuire au four de boulanger, mettre en boîtes et passer à l'eau bouillante. — On peut encore cuire la pulpe sur le feu, en

remuant, jusqu'à dessiccation complète. — Oui, il vaut mieux jeter cette eau.

**Rue Viollet.** — Numéro envoyé.

**Th. H.** — Nous n'avons pas donné d'autre recette de ce genre que celle parue le 1<sup>er</sup> août 1897.

**L. M. G.** — Œufs Meyerbeer : casser 2 œufs dans un plat à feu, placer entre les œufs 2 rognons de mouton grillés et mettre au four comme des œufs sur le plat ordinaire. Au moment de servir arroser avec une sauce madère aux truffes préparée à part. La recette a paru en 1897. — Poulet grillé : fendre le poulet sur le dos, d'un bout à l'autre, l'aplatir, faire raidir 3 minutes de chaque côté dans 20 gr. de beurre. Panner et griller. La recette a paru en 1895.

**A. M. S. A.** — Gelée de pommes : 3 kil. pommes, net, 4 litres eau, 750 gr. sucre par litre de jus, 1 citron. Couper les pommes, cuire dans l'eau jusqu'à ce qu'elles soient molles, poser sur tamis de crin, égoutter sans presser. Mêler le jus et le sucre et cuire à la nappé. Ajouter la pelure de citron coupée en lanières et ayant bouilli 20 minutes dans un peu d'eau. — La recette a paru en 1897. La gelée de coings a paru en 1896.

**Arches.** — Le poulailler est humide, noir, ou manque d'air. La nourriture y est peut être aussi pour quelque chose. Bien nettoyer le sol et le tenir très sec. Laisser les volailles mortes à l'air frais et sec, au moins 24 heures sans être enveloppées. Sel et poivre à l'intérieur pour éviter les mouches.

**L. G.** — Confiture de mirabelles : cuire avec 1 litre d'eau 3 ou 4 kilos de mirabelles ; passer au tamis de crin et cuire ce jus avec 6 kilos de sucre jusqu'à la nappé. Ajouter 10 kilos de mirabelles et recuire à la nappé.

**Comtesse de K.** — Compagnie Coloniale, avenue de l'Opéra. — Nous indiquons cela à chaque instant : voyez encore le numéro du 15 août, page 246.

**Franconville.** — Potage crème d'orge, « comme en Suisse » : délayer quelques cuillerées de farine d'orge dans de l'eau fraîche, verser dans de l'eau bouillante et laisser cuire 15 à 20 minutes. Au moment de servir, saler, ajouter un morceau de beurre et, si l'on veut, un jaune d'œuf.

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



## SEPTEMBRE GASTRONOMIQUE

## POISSON

La saison du saumon touche à sa fin ; la pêche ferme en France le 15 octobre et, à peu près à la même époque, en Angleterre et en Hollande. On n'aura plus alors que le saumon allemand.

Les derniers cours se sont tenus entre 7 fr. 50 et 8 fr. 50 le kilo ; la truite saumonée vaut de 7 à 8 francs. Des variations sensibles peuvent se produire.

Le turbot et la barbu se tiennent toujours entre 3 fr. 75 et 4 fr. 50 le kilo.

Le prix de la sole est essentiellement variable ; la grosse a valu, ces jours derniers, de 5 francs à 6 fr. 50 le kilo ; la petite vaut environ 4 francs.

Le bar est assez abondant, et voici la saison où

il arrive assez régulièrement : 4 francs à 4 fr. 50 le kilo. — Mulet : 3 fr. 25 à 4 francs.

Colin : 1 fr. 50 à 1 fr. 75 le kilo.

Toujours de bons maquereaux moyens : 60 à 70 centimes.

Nous rentrons dans la saison du merlan : 1 fr. 50 à 1 fr. 75 le kilo.

Le rouget barbet, qui a été particulièrement abondant cette année, reste aux environs de 4 francs le kilo.

Les écrevisses, très pleines, sont excellentes : c'est le meilleur moment pour les manger. De 20 à 40 francs le cent, la taille, pour un même prix, varie d'un jour à l'autre suivant la température, beaucoup arrivant mortes au moindre orage.

La langouste commence à quitter son cours d'été : 4 fr. 25 à 5 francs le kilo. Elle est particu-

## Le Vin Désiles

Quand le docteur Monin surnomme la ménopause *l'enfer des femmes*, il ne fait qu'exprimer une vérité physiologique incontestable.

Les anciens recommandaient la saignée au moment du retour d'âge. Mais cette médication avait plus d'inconvénients que d'avantages. Elle amenait souvent l'anémie grave et pernicieuse et contribuait encore à affaiblir le système nerveux. Heureusement que, selon le mot de Molière, « nous avons changé tout cela ».

La médecine actuelle prescrit les toniques et les reconstituants, surtout les toniques du cœur, du genre du Vin Désiles qui est le véritable nutriment rationnel de la femme au retour d'âge.

Avec les bains tièdes et les frictions, l'électricité bien maniée et quelques laxatifs, le Vin Désiles triomphe de tous les menus désagréments de la ménopause et prévient surtout les dangers de l'excitation nerveuse, fréquente à cette saison automnale de l'existence du beau sexe.

D<sup>r</sup> SPONTIN

## 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

GUÉRISON CERTAINE par les  
PILULES fondantes de Th. GRAS  
Suppriment tout embonpoint.  
TRÈS EFFICACES, INOFFENSIVES  
Phie, 9, r. Le Peletier, Paris (5 fr. 100)

## Le Bouchon Parisien

Le SEUL qui ferme hermétiquement les bouteilles entamées et conserve indéfiniment leur contenu. L'Eau de Seltz revient, grâce à lui, à un sou le bout, sans appareil spécial. Franco contre 1<sup>re</sup> CO. O. LELIN, 12, Boulevard Poissonnière, Paris. PROSP. FRANCO.

## H. VIGNERON

Ses Nouvelles 15  
Machines

## PERFECTA

à Navette  
ronde.

Envoi 1<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 &amp; LOCATION-VENTE

FACILITÉS DE PAIEMENT. — ENVOI FRANCO DU CATALOGUE

Si vous voulez réussir vos consrves, employez le **BOUCHAGE EXPRESS**, breveté s.g.d.g. — Demandez le catalogue à l'inventeur : A. WEISSENTHANNER, 168, rue St-Maur, Paris.

Le Gérant : A. DESBOIS

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