



CHAUFROID DE CANETON

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

MESDAMES,

Le chaufroid de caneton, ainsi que tous les chaufroids, est un plat recherché qui se sert, comme plat froid, à la fin d'un dîner ou même d'un déjeuner, avant les légumes.

Sa préparation est assez longue, mais pas très difficile. On peut, du reste, préparer presque tout la veille, c'est-à-dire rôtir le caneton, le découper et préparer la sauce et la gelée. On n'a plus, le lendemain, qu'à glacer les morceaux et à les dresser.

Proportions

Pour un caneton moyen pesant, plumé mais non vidé, environ 1 kilo 750 gr., soit 3 livres et demie :

- 50 grammes de lard gras ;
- 50 — oignon ;
- 60 — carotte ;
- 20 — farine, soit une cuillerée comble ;
- 1 cuillerée de sauce tomate ou une belle tomate ;
- 2 décilitres de vin blanc ;
- 4 — de bon jus ;
- 1 verre à madère de cognac ;
- 1 petit verre de madère ;
- bouquet garni (persil, thym, laurier) ;
- 1 échalote moyenne ;
- 1 petite gousse d'ail ;
- 2 clous de girofle ;
- Un peu de poudre d'épices ;

1 cuillerée à café, environ, de jus de citron ;

60 grammes de beurre ;

1 à 4 décilitres de gelée (facultative).

Le caneton

Je choisis de préférence un caneton rouennais ; il a plus de goût que le nantais.

On peut rôtir le caneton la veille du jour où l'on prépare le chaufroid. Si on le rôtit le jour même, il faut le mettre à la broche à peu près une heure avant de commencer la sauce ; car on ne doit le découper que lorsqu'il est refroidi, et les déchets et parures doivent cuire dans la sauce.

Après avoir flambé le canard, je fends la peau du cou sur sa longueur, puis je tranche le cou et j'enlève le jabot, j'incise légèrement l'extrémité postérieure et je vide la bête en pressant tout le long de l'estomac.

Je mets de côté les noisettes du gésier et le cœur, ainsi que le cou et toutes les parures qui serviront pour la sauce. Je fais tremper dans l'eau fraîche le foie que j'ajouterai à la sauce au dernier moment, avant de la passer.

Enfin, je tranche les pattes et les ailerons à la première jointure ; je bride le canard et je le fais rôtir environ 30 minutes. Il doit rester très légèrement saignant.

Inutile de le barder : le canard doit être assez gras par lui-même, et la graisse du lard qu'il aurait absorbée ressortirait quand le canard sera glacé.

Je le laisse refroidir à peu près une demi-heure avant de le découper. Si on le dé-

coupe trop tôt, le jus sort et les morceaux se raccornissent.

Découpage

Je lève les deux cuisses, puis les ailes, je taille 3 à 5 aiguillettes de chaque côté de l'estomac, suivant la chair qu'a le canard. Je sépare chaque cuisse en deux morceaux : pilon et gras de la cuisse. Enfin, je débarrasse tous ces morceaux de leur peau, et je les rogne légèrement pour les égaliser et leur donner bon aspect. Je les mets au frais.

Je mets de côté le jus rendu par le canard, qui servira pour la sauce. Et je hache grossièrement avec le couperet la carcasse, le cou, la peau et toutes les parures. Tout cela va faire le fond de la sauce.

Pour commencer la sauce

Si le caneton n'est pas rôti d'avance, je puis commencer les préparatifs de la sauce dès qu'il est à la broche.

Dans une casserole basse et large, à fond épais, dite « sauteuse », je fais fondre à petit feu 50 grammes de lard gras frais. Cette quantité suffit, car la sauce ne doit pas être trop grasse.

Quand le lard est à peu près fondu, j'ajoute : tout l'abattis, c'est-à-dire cœur, noisettes, pattes, ailerons, cou, carcasse, ainsi que la carotte coupée en dés gros comme une petite noisette. Je fais colorer doucement, pendant 7 à 8 minutes, en remuant de temps à autre avec la cuiller de bois, et en modérant le feu pour que rien n'attache. J'ajoute alors l'oignon coupé en dés comme la carotte et qui cuit plus vite que cette dernière.

Il importe de maintenir un feu très doux et de remuer fréquemment les légumes pour qu'ils reçoivent partout une chaleur égale. Si l'on va trop vite, l'oignon brunit et son goût, qui doit être imperceptible dans la sauce, devient trop accentué.

Quand l'opération est bien menée, on compte une vingtaine de minutes à partir du moment où l'on a mis la carotte dans la casserole. Oignon et carotte doivent avoir une teinte bien dorée mais non pas brune.

J'ajoute alors une pleine cuillerée de farine que je laisse seulement dorer pendant environ une minute, toujours sur feu doux, en remuant tout le temps de façon à bien mélanger la farine sans qu'elle forme de grumeaux.

Pour mouiller

J'ajoute alors : une cuillerée de sauce tomate ou une tomate fraîche débarrassée de ses pépins et grossièrement hachée, le vin blanc et le jus. Je mêle bien et je verse tout le contenu de la sauteuse dans une casserole haute dite casserole « russe ».

Cet emploi de deux casseroles est nécessaire pour obtenir un bon résultat. Le fond épais de la sauteuse permet de réaliser une coloration lente et progressive de l'oignon et de la carotte qui brûleraient avant d'être assez cuits si l'on employait une casserole russe dont le fond est toujours beaucoup plus mince. D'autre part, si, après avoir mouillé, on laissait réduire dans la sauteuse, qui est très large, l'évaporation serait plus rapide. On devrait, dès lors, faire mijoter la sauce moins longtemps, et elle serait moins bonne.

Le transvasement effectué, j'ajoute dans la casserole tout l'assaisonnement : bouquet garni, gousse d'échalote entière, gousse d'ail entière, clous de girofle, poudre d'épices. J'ajoute en outre toutes les parures du canard, la peau, et le jus qu'il a rendu quand il a été découpé. Je laisse la casserole découverte et je fais cuire à tout petit feu, pendant au moins une heure. Il faut un mijotement imperceptible que je prolonge jusqu'à ce que les chairs de l'abatis tombent en morceaux. Le liquide

doit être alors réduit de plus de moitié, c'est-à-dire qu'il doit en rester environ deux décilitres et demi.

Pour passer et dépouiller

A ce point, je verse tout le contenu de la casserole dans la passoire conique dite « chinois » placée au-dessus d'une nouvelle petite casserole, et je fais tourner la cuiller de bois ou un petit fouet dans la passoire pour aider à l'écoulement du liquide.

J'ai dû choisir une casserole étroite et haute, plus petite que la précédente, afin que la sauce, moins en surface, se dépouille mieux. J'ajoute le cognac et le madère, et je pose cette casserole sur le fourneau, de façon que la sauce bouillote seulement sur un coin de sa surface, et je laisse mijoter très doucement. On voit des cloques se former à la surface de la sauce qui se couvre peu à peu d'une sorte de taie formée par les impuretés de la sauce et l'excès de graisse. A mesure que cette écume prend une certaine épaisseur, je l'enlève avec une cuiller. Je ne retire la sauce du feu que quand sa surface reste bien nette et qu'il ne s'y forme plus de nouvelle écume, mais seulement un peu de graisse que j'enlève avec soin. Il faut compter, pour arriver à ce point, au moins une demi-heure.

J'ajoute le foie 5 minutes avant de retirer du feu, puis je passe la sauce au tamis de crin sur lequel j'écrase le foie.

J'ajoute le jus de citron, le beurre divisé en morceaux. Je mélange bien. La sauce doit être brillante, épaisse comme une crème, et masquer complètement la cuiller. Je la goûte pour l'assaisonnement, et je glace aussitôt les morceaux de canard.

Pour glacer

Je prends un morceau sur une fourchette, sans le piquer ; je le plonge dans

la sauce et l'y retourne de manière à le napper complètement. Je le retire en le soulevant sur la fourchette, et je le pose sur un marbre ou sur un plat, ou, mieux, sur une grille à pâtisserie qui facilite l'écoulement de l'excès de sauce. Je glace ainsi tous les morceaux et je les laisse complètement refroidir avant de les dresser.

Pour dresser

Le chafroid se dresse sur un plat d'argent. On peut le dresser directement sur le plat, ou sur un socle de riz simplement cuit à l'eau et moulé dans un moule à génoise de 10 centimètres de diamètre, ou, encore, sur un croûton de pain du même diamètre et de 4 centimètres de hauteur, enveloppé de papier d'étain.

De toutes façons, je pose d'abord 3 filets parallèlement et un peu espacés l'un de l'autre ; puis, sur ceux-ci, trois autres filets en travers des premiers ; et, enfin, un troisième étage de filets, s'il en reste. Sur cet échafaudage je place les ailes aussi espacées que possible l'une de l'autre ; et, dans l'espace vide entre les ailes, les quatre morceaux de cuisses. Je garnis d'une manchette en papier l'os du pilon et l'os de l'aile.

Emploi de la gelée

Si l'on a de la gelée à sa disposition, on peut réaliser plusieurs perfectionnement.

Avant de glacer les morceaux, on ajoute à la sauce 1/2 décilitre de gelée, ce qui rend le glaçage plus brillant.

On obtient encore un meilleur résultat en glaçant d'abord avec la sauce additionnée de gelée ; puis, quand ce premier glaçage est bien pris et bien froid, on plonge chaque morceau dans de la gelée juste liquide. C'est en ce cas, surtout, qu'il importe de placer les morceaux dans un endroit très frais dès qu'ils sont glacés.

Quand le chafroid est dressé, on dispose sur le plat une bordure de gelée hachée ou taillée en dents de loup.

Enfin, au lieu de dresser comme je l'ai indiqué, on peut faire au milieu du plat un dôme de gelée hachée sur lequel on appuie les morceaux de caneton en couronne.

On peut, bien entendu, compléter le décor avec des lames de truffe et des têtes de champignons.

Observation

Si l'on veut obtenir une sauce encore plus corsée, au lieu de la passer au chinois, on verse tout le contenu de la casserole sur le tamis de crin placé au-dessus d'un plat creux. On retire les os, puis on écrase avec le champignon de bois les déchets de viande restés sur un tamis.

On racle ensuite l'espèce de purée qui reste attachée à l'autre face du tamis, on la mêle à la sauce et l'on passe cette sauce à l'étamine.

MAZARIN.



AVIS

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

AU DÉPÔT CENTRAL :

BOUDIER, 54, rue de la Verrerie, Paris.

Et chez :

MM. Couesnon, 7, rue de Sèvres.
 Couturier, 171, boulevard Saint-Germain.
 Deshayes, 71, boulevard Voltaire.
 Gilot, 87, rue des Petit-Champs.
 Hérouin, 53, rue de Dunkerque.
 Josset, 95, rue de Grenelle.
 Moulin, 96, rue du Château-des-Rentiers.
 Percheron et St-Georges, 30, rue du Bac.
 Renard, 60, rue Monsieur-le-Prince.
 Testot, 15, rue de la Chaussée-d'Antin.
 Vautier, 12, rue de Sèze.

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

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



Poires au Riz meringuées

VOICI une façon très bonne et fort avantageuse d'utiliser dès maintenant les poires à cuire dont on dispose déjà dans les jardins, quelle que soit leur espèce.

Si l'on doit les acheter, choisir, de préférence, une espèce petite et peu fondante à la cuisson. Cette manière de les sauter au beurre leur communique beaucoup de moelleux; aussi faut-il ne rien modifier aux prescriptions données, et ne pas vouloir, par exemple, cuire les poires au sirop, au lieu de beurre. Ce serait bon aussi, mais le plat en éprouverait un changement total, et la recette ne serait plus la même. Pareille recommandation doit être observée pour le parfum du citron auquel, dans le cas présent, la vanille n'est pas substituée avec un bon effet. La poire sautée au beurre a besoin d'être un peu acidulée par le citron. La vanille convient mieux pour les compotes au sirop.

Proportions

Pour 12 personnes :

POUR LES POIRES

1 kilo de poires, épluchées, parées;
 100 gr. de beurre frais;
 100 — de sucre en poudre;
 50 — d'amandes mondées.

POUR LE RIZ

250 gr. de riz;
 50 — de bon beurre frais;
 175 — de sucre en morceaux;
 10 — de sel;
 1/2 litre de bon lait;
 3 cuillerées de crème double;
 1 citron.

POUR LA MERINGUE

3 blancs d'œufs;
 150 gr. de sucre en poudre.
 Temps nécessaire : 1 h. 1/2. Doit être préparé en partie à l'avance.

RÉSUMÉ

Blanchir le riz. Le cuire avec le lait.
 Frotter le sucre sur le citron. Quand le riz est cuit, ajouter le sucre, la crème, le beurre. Laisser refroidir.

D'autre part, monder les amandes, les couper en morceaux longs.

Clarifier le beurre, sauter les quartiers de poires, sucrer, ajouter les amandes, laisser refroidir.

Dresser le riz en bordure dans un plat allant au feu. Verser les poires au milieu, recouvrir de riz. Couvrir le tout avec les blancs d'œufs battus en neige et sucrés.

Mettre au four une demi-heure avant de servir.

Le riz

Ayez de bon riz Caroline, bien trié, de belle qualité. Le riz commun, à grains petits, courts, ne donne qu'un détestable résultat dans des préparations de ce genre.

Mettez le riz dans une passoire que vous plongez à l'eau fraîche, en remuant le riz avec les doigts pour le bien laver. Changez l'eau, jusqu'à ce que le riz ne la trouble plus, et qu'elle reste bien limpide après avoir lavé le riz. Egouttez le riz. Mettez-le dans une casserole, et couvrez-le avec deux fois sa hauteur d'eau froide. Posez sur le feu, et faites bouillir. Laissez bouillir sept ou huit minutes. Egouttez le riz et passez-le de nouveau à l'eau fraîche, en l'agitant dans la passoire pour le bien

rafraîchir, et lavez encore. Egouttez-le cette fois avec grand soin, bien complètement.

Faites bouillir le lait. Prenez une casserole de préférence un peu épaisse, assez grande pour contenir le riz et le lait. Le cuivre étamé est toujours préférable, le fond n'attachant pas aussi facilement que les autres. Mettez-y le riz; versez dessus le lait bouillant, ajoutez le sel. Posez sur feu doux, et n'y touchez plus, c'est-à-dire, ne remuez pas le riz avec une cuiller, parce que vous le feriez attacher au fond. Il faut le laisser cuire à tout petit mijotement, de façon que les grains, en gonflant lentement, s'imbibent du lait. Couvrez à moitié la casserole pendant ce temps.

Vers la fin de la cuisson, il semble que le riz soit à sec; il ne risque pas de brûler tant qu'en penchant la casserole sur le côté, vous voyez surnager un peu de liquide. Comptez sur 3/4 d'heure de mijotement pour qu'il soit au point, c'est-à-dire que les grains soient bien gonflés, bien tendres, mais restent entiers et ne s'écrasent pas en bouillie, ainsi qu'il arrive si le riz est trop cuit.

A ce degré, retirez le riz du feu. Mêlez-y le sucre, *préparé à l'avance* de la façon suivante pendant que le riz cuisait.

Le sucre

Ayez un beau citron, bien jaune, à grosse peau tendre. Essuyez-le avec un linge fin. Frottez dessus vos morceaux de sucre, à la façon d'une râpe, pour les imprégner de tout le parfum de la pelure jaune. A mesure que l'opération s'avance, le citron perd sa couleur jaune et paraît usé, comme limé. Si vous n'avez pas un très beau citron, il en faut prendre deux petits; sans cela, le parfum serait trop faible. Rien ne peut remplacer l'arome du citron frotté de sucre; la pelure de citron qu'on met à cuire dans le riz ne donne pas

la moitié du parfum, parce que l'ébullition la lui enlève. Tandis que le sucre parfumé étant ajouté *après* cuisson, toute la finesse du parfum subsiste à un très haut degré. Donc, il convient de ne rien changer, rien modifier à cette préparation du sucre, qui, du reste n'a rien de compliqué, ni de bien long.

Quand le sucre est frotté, écrasez-le grossièrement avec un pilon pour qu'il fonde plus aisément dans le riz. Toute cette préparation du sucre doit être, comme nous le disions plus haut, faite à l'avance, de façon à avoir le sucre tout prêt, juste au moment où l'on retire le riz du feu.

Pour terminer le riz

Commencez donc par mélanger le sucre dans le riz. Laissez la casserole au chaud, sur feu *très doux*. Remuez avec précaution, avec une petite cuiller de bois, afin de ne pas briser les grains de riz. Ajoutez ensuite, *hors du feu*, le beurre d'abord, puis la crème, cuillerée par cuillerée. Quand le mélange est parfait, versez le riz dans un plat, et *laissez-le refroidir*.

D'autre part, préparez les poires de la façon suivante, soit pendant que le riz cuisait, soit après; il n'importe, cela dépend du temps dont on dispose. Le tout doit avoir le temps de refroidir avant d'être dressé et recouvert de meringue.

Les poires

Choisissez des poires d'une maturité égale, car si vous en employez de très mûres avec d'autres qui ne le soient point assez, les premières s'écraseront à la cuisson et les autres ne seront que juste cuites. Quant à l'espèce à choisir, cela dépend du fruit dont vous disposez. Toutes les poires sont bonnes, excepté les espèces très fondantes.

Pelez les poires, et coupez-les en quartiers sur une épaisseur variant suivant la

grosceur et la grandeur de la poire. Il ne faut pas des quartiers trop minces, parce qu'ils se briseraient à la cuisson. Pas trop épais non plus, ils cuiraient mal. Comptez sur un à deux centimètres d'épaisseur à leur partie la plus épaisse.

Parez-les soigneusement. C'est-à-dire enlevez les pépins et toutes les parties dures de l'intérieur, de la tige et de l'extrémité.

Maintenant préparez le beurre clarifié.

Le beurre clarifié

Là encore j'insiste sur la nécessité de cette petite opération. Si l'on s'en dispense, le beurre brûle et donne un goût de grillon au fruit.

Prenez une casserole dite sauteuse, c'est-à-dire à fond large, à bords peu élevés, en cuivre étamé. Mettez y le beurre, soit 100 gr. Il convient de forcer cette quantité de 25 à 30 gr. si le beurre que vous employez n'est pas très bien lavé, ainsi qu'il arrive dans certaines campagnes, parce que, dans ce cas, il produit plus de déchets. Posez la casserole, découverte, sur un feu très modéré, plutôt feu doux. Faites fondre, et laissez chauffer doucement, jusqu'à ce que vous voyiez l'écume se former à la surface, puis se solidifier peu à peu au point que vous puissiez l'enlever légèrement avec une cuiller de métal sans prendre de beurre fondu. Laissez encore chauffer doucement et mijoter quelques instants; le beurre ne doit pas brunir du tout, car alors il brûlerait; il prend seulement une teinte un peu jaune, couleur d'huile d'olives; au fond de la casserole quelques petits grumeaux bruns, comme du sable, se forment, quand le beurre n'était pas bien lavé. Retirez alors la casserole du feu, et passez le beurre fondu à travers une passoire extrêmement fine, dans une soucoupe. Essuyez bien la cas-

serole, et reversez-y doucement le beurre fondu, de façon à ne pas laisser couler le léger dépôt qui a pu rester au fond.

Posez la casserole sur un feu vif, et, dès que le beurre a recommencé à chauffer, mettez-y les poires. Le feu doit être bien soutenu pour que les poires soient vivement saisies par la chaleur. Si le feu n'est pas suffisant, les poires fondent et s'écrasent. Sautiez très fréquemment la casserole et comptez sur *un quart d'heure* de cuisson. Peu à peu les poires doivent prendre une teinte dorée, certains morceaux brunissent même un peu. Faites attention de ne pas laisser brûler, et goûtez un morceau pour voir s'il est à point, dès que le temps s'avance et que la coloration s'opère. Il faut que les poires soient cuites, mais sans excès ; elles doivent être juste tendres, et pas trop affaissées.

Retirez alors la casserole du feu, posez dessus un couvercle, et inclinez-la au-dessus d'une tasse ou d'une assiette pour en faire couler le beurre. De cette façon on égoutte facilement sans rien transvaser. Remettez la casserole découverte sur le feu, *feu très doux*. Saupoudrez les poires d'une petite partie seulement du sucre indiqué. Sautiez-les pour bien mélanger, et laissez chauffer et fondre une demi-minute. Ajoutez encore du sucre, -sautiez, faites chauffer, et ainsi de suite jusqu'à épuisement du sucre indiqué.

Ajoutez alors les amandes préparées comme je vais l'indiquer, mais hors du feu ; il n'est pas nécessaire de les faire chauffer. Mélangez bien avec une cuiller, et versez dans un plat ou une assiette creuse pour laisser *refroidir avant d'employer*.

Les amandes

Les amandes étant débarrassées de leur coque, jetez-les dans une petite casserole remplie d'eau vraiment bouillante. Lais-

sez-les tremper, sans bouillir davantage, pendant sept ou huit minutes. Egouttez-les, faites glisser la peau entre les doigts. Avec un bon petit couteau coupez les amandes en tranches d'un millimètre environ dans le sens de la longueur.

C'est ce qu'on appelle des amandes effilées ; cela donne l'effet de pétales de marguerites.

Mêlez-les ensuite aux poires comme il est indiqué.

Nécessité de laisser refroidir

La couche de blancs d'œufs battus en neige ne doit être appliquée sur le riz et les poires que quand ils sont refroidis, ou tout au plus un peu tièdes. Sans cela, la chaleur de ces ingrédients ferait fondre les blancs d'œufs avant qu'ils aient eu le temps de prendre consistance au four. On aurait alors une très vilaine meringue molle, ridée, et trop d'humidité retombant au fond du plat.

Pour dresser le plat

Environ $\frac{3}{4}$ d'heure avant de servir, prenez un plat quelconque allant au feu. Il doit avoir, au fond, de 20 à 25 centimètres de diamètre pour ces quantités. Avec une cuiller de bois, étalez le riz en cercle au fond du plat, réservez-en quelques cuillerées pour recouvrir le tout ensuite. Dans le milieu du cercle de riz, dressez les poires en leur faisant former un peu le dôme. Recouvrez-les d'une très légère couche de riz.

Battez les blancs d'œufs en neige, en y ajoutant petit à petit le sucre en poudre indiqué, sauf une cuillerée que vous gardez pour saupoudrer le tout, à mi-cuisson.

Recouvrez tout le plat avec la neige, à épaisseur égale. Pour rendre l'aspect du plat plus joli, vous pouvez poser sur la couche uniforme des petites boules de blanc d'œuf, comme de grosses noisettes,

symétriquement disposées. Pour cela vous prenez le blanc avec une petite cuiller et vous le laissez tomber en petit tas, en le poussant doucement avec le doigt.

Mettez immédiatement le plat au four pour que le blanc d'œuf ne retombe pas.

Le four.

Il faut un four excessivement modéré, plutôt un *four doux*, avec une chaleur égale du bas et du haut. Le riz et les poires doivent avoir le temps de s'échauffer en même temps que le blanc d'œuf prend de la solidité. Si le four est trop chaud, le blanc d'œuf fait croûte tout de suite, et le dessous de cette croûte, n'ayant pas eu le temps de cuire, reste mou, humide; la meringue alors s'affaisse dès que le plat est retiré du four. Riz et poires sont à peine chauds, et l'extérieur présente un aspect flasque, trop coloré souvent, en somme un meringué très mal réussi.

Il faut, au contraire, une chaleur douce qui, peu à peu, pénètre le blanc d'œuf et le solidifie avant qu'il ait pris couleur. Ce n'est que vers la fin de la cuisson que cette couleur dorée doit s'accentuer. En appuyant légèrement le doigt sur la meringue, vous devez sentir de la résistance; c'est alors le moment où la croûte achève de se former.

Saupoudrez toute la surface du plat avec le sucre en poudre mis de côté, et laissez achever la coloration quelques minutes de plus. Le point de cuisson obtenu, vous pouvez faire attendre un peu le plat à l'entrée du four ou à l'étuve, avant de servir.

LA VIEILLE CATHERINE.

Les abonnements expirés le 30 septembre, qui n'auront pas été renouvelés directement, seront recouvrés, par la poste, à dater du 10 octobre.

Nous joignons 50 centimes au prix de l'abonnement pour frais de perception en province et à l'étranger.



* MENUS *

—+—+—+—+—+—+—+—+—
ŒUFS A LA RusSE
FOIE DE VEAU SAUTÉ A LA POËLE
COTELETTES DE MOUTON
POMMES DE TERRE ANNA
COMPOTE DE POIRES



POTAGE A LA TOMATE
PETITS SOUFFLÉS AUX CREVETTES
COTELETTES DE VEAU A LA ZINGARA
LIÈVRE ROTI
SUPRÊME D'ÉCREVISSES
FONDS D'ARTICHAUTS FARCIS
POIRES AU RIZ MERINGUÉES



ŒUFS A LA CHRISTIANIA
MATELOTE DE MARINIERS
RUMSTEACK MAÎTRE D'HÔTEL
POMMES DE TERRE SOUFFLÉES
CRÈME AU CHOCOLAT



POTAGE CRÈME D'ORGE
NOIX DE VEAU A LA BOURGEOISE
CANETON ROTI
PATÉ DE PERDREAUX
SALADE DE SCAROLLE
CONCOMBRES FARCIS
SOUFFLÉ A LA VANILLE

—+—+—+—+—+—+—+—+—
FILETS DE SOLE A LA MORNAY
LIÈVRE A LA BERRICHONNE
COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES
CHAUFROID DE CANETON
CÈPES A LA BORDELAISE
SOUFFLÉ DE BANANES

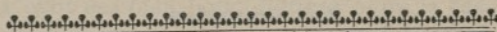


POTAGE CRÉCY
BARBUE SAUCE HOLLANDAISE
FILETS DE BŒUF A LA LORRAINE
CAILLES AUX LAITUES
PERDREAUX ROTIS
MOUSSE DE JAMBON FRAPPÉE
SALADE DE LÉGUMES
CROUTE AUX FRUITS

—+—+—+—+—+—+—+—+—
ŒUFS POCHÉS AU GRATIN
RAIE AU BEURRE NOIR
SALADE DE LENTILLES
DENT DE LOUP



POTAGE TAPIOCA
TIMBALE DE MACARONI
BAR SAUCE TARTARE
PURÉE DE CHICORÉE
TARTE AUX PRUNES



La Liqueur Grand Marnier se trouve
sur les meilleures tables.



Gâteau "Dent de Loup"

RECETTE du Bourbonnais, très simple et très prompte à exécuter ; four-nit un gâteau genre biscuit, léger, fort agréable avec une crème quelconque, ou encore avec le thé de cinq heures. La seule difficulté est, quand on n'a pas l'habitude de la pâtisserie, dans l'appréciation de la chaleur du four. Nous donnons, du reste, des indications à ce sujet.

Proportions

Pour 6 à 8 personnes :

3 œufs entiers ;

Leur poids de sucre en poudre, soit de 180 à 190 gr. ;

La moitié de leur poids de farine, soit de 90 à 95 gr. ;

L'écorce d'un demi-citron rapé ;

Le quart d'une gousse de vanille, au plus.

Temps nécessaire : 50 minutes.

La pâte

Ayez de la farine bien blanche, bien sèche. Passez-la à travers le tamis au dessus d'une terrine de faïence ou d'un saladier. Ce tamisage est nécessaire pour réduire la farine en poudre fine et égale, et éviter les petits grumelots dans la pâte. Il ne faut jamais s'en dispenser.

Avec une râpe, râpez l'écorce jaune de la moitié d'un citron, sur le citron même, bien entendu, et faites tomber cette râpure dans la farine.

Pilez dans un mortier le morceau de vanille avec le sucre en poudre, jusqu'à ce qu'il soit réduit en poussière et bien mélangé. A défaut de mortier, pilez-le à plat sur une planche, mais toujours avec du sucre en poudre. On peut, si l'on en a, employer de la vanille en poudre, mais elle a toujours moins de parfum qu'une gousse écrasée au moment de l'employer.

Ajoutez le sucre vanillé à la farine, et remuez bien avec une cuiller de bois pour mélanger complètement.

Faites un large trou au milieu de la farine, que vous arrangez, par conséquent, en couronne dans la terrine.

Cassez vos œufs entiers, blancs et jaunes, dans ce trou. Prenez la cuiller de bois, commencez à délayer doucement les œufs, et, peu à peu, amenez une petite quantité de farine dans les œufs, au fur et à mesure que vous tournez. Quand il ne reste plus du tout de farine sèche qui formait la couronne autour des œufs, regardez l'heure. Comptez, à partir de ce moment, 20 minutes pendant lesquelles vous battez et tournez la pâte sans relâche. Si vous avez besoin d'interrompre, ou de vous reposer, regardez la pendule, et tenez compte du temps pendant lequel vous aurez laissé la pâte sans la tourner.

Il faut, avec la cuiller de bois, battre la pâte plus que la tourner. Vous inclinez un peu la terrine, et, avec la cuiller, vous soulevez la pâte aussi haut que possible pour lui faire absorber beaucoup d'air. C'est ce qui la rend légère. Il n'est pas nécessaire que la même personne fasse le travail ; on peut se relayer. Il faut battre fortement et vivement. Au bout des 20 minutes prescrites, la pâte doit avoir augmenté de volume. Elle doit être coulante, légère, et l'on doit observer à sa surface, la formation de petites bulles, indiquant qu'elle est au point. Si ces cloques,

semblables à celles qu'on voit sur la pâte pour le pain, ne se produisaient pas, c'est que la pâte ne serait pas encore assez travaillée, et il faudrait la battre de nouveau, jusqu'à ce qu'elles se forment.

Le moule

Prenez un moule dit à manqué, en fer blanc, ou simplement un plat à rebords allant au four, comme un plat pour les œufs, mesurant environ, pour ces quantités, 20 centimètres de diamètre dans le fond et, environ, 5 centimètres de hauteur.

Beurrez-le avec gros comme une noisette de beurre frais que vous étalez au fond, après avoir légèrement chauffé le plat, pour qu'il y en ait bien partout.

Versez la pâte dans le moule, autant que possible, d'un seul coup, sans interruption, pour éviter des inégalités dans la pâte à la cuisson.

Mettez tout de suite au four.

Le four

Sa température doit être celle du four très modéré. Si le four est trop chaud, le gâteau fait croûte trop tôt et l'intérieur ne monte pas assez. Pour cette raison il faut plus de chaleur dessous que dessus; on peut abriter le gâteau sous la tôle qui partage la hauteur du four, en ayant soin d'avoir bien laissé cette tôle chauffer avant de mettre le gâteau au feu. Ou bien, si à cause de ce que vous avez à mettre au four en même temps, la plaque de tôle est enlevée, vous couvrez simplement le gâteau d'une feuille de papier assez grande pour s'appuyer sur le rebord du plat ou du moule, sans poser sur la pâte. C'est tout aussi bien que la première manière.

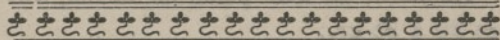
Il faut compter de 20 à 30 minutes de cuisson. Quand le gâteau est aux trois quarts cuit, on peut retirer la tôle pour le laisser colorer et raffermir. Il doit monter beaucoup et la pâte doit plus que doubler

de hauteur. Vous voyez qu'il est à point, quand, en appuyant le doigt au centre, la pâte résiste, et que, d'autre part, le gâteau tout autour se détache du moule.

Pour être réussi, le gâteau doit avoir une très légère croûte blonde, couleur biscuit, craquant comme une feuille de papier. Si la surface du gâteau, au contraire, est molle et ridée, cela tient à ce qu'au début la chaleur a été trop forte dessus, que la croûte s'est formée trop vite, et qu'elle a ramolli par l'humidité s'élevant de l'intérieur du gâteau insuffisamment cuit. Donc, *plus de chaleur dessous* que dessus, surtout au début, et observer d'autant plus cette condition qu'on emploiera un moule ou un plat épais, un peu long à s'échauffer.

Retirez le gâteau du moule pendant qu'il est chaud, et posez-le sur une claie ou grillage quelconque où vous le laissez jusqu'à complet refroidissement, afin qu'il ne soit pas amolli par sa propre buée.

LA VIEILLE CATHERINE



LE VIN DES FORTS

Après les tables impériales et royales, où la bouteille bien connue du vin réparateur Mariani a conquis une place que nul autre ne saurait lui disputer, voici qu'elle figure dans les diners aristocratiques, sur le buffet des maisons bourgeoises, et que mainte cave parisienne et provinciale lui réserve un compartiment toujours garni. Le médicament de jadis est devenu, par la force des circonstances, une liqueur de gourmet, un cordial de five o'clock, un vin de dessert recherché. En toute saison et pour tous les âges son efficacité merveilleuse le fait aimer : sa délicate saveur, son fin bouquet le classent au rang des gourmandises élues.

LE VIN DE 1898

Bien des personnes se demandent quelle sera l'influence sur la qualité du vin de 1898 de la chaleur exceptionnelle dont nous avons joui durant deux mois. Bien que, dans certaines régions, la vigne ait souffert de la sécheresse, bien que l'on ne puisse encore affirmer si le vin de cette année sera absolument remarquable, il paraît certain qu'il sera, en général, d'excellente qualité.

Voici, du reste, les renseignements qui nous sont transmis des principaux centres vignobles.

Bordeaux, 25 septembre.

Dans le bordelais la sécheresse extrême n'a pas été aussi nuisible à la vigne qu'on le craignait et l'on prévoit une récolte très-bonne comme quantité, exceptionnelle comme qualité.

Beaune 20 septembre.

En Bourgogne, les pluies de fin août sont arrivées au bon moment, et l'on compte sur une excellente qualité. Assez bonne moyenne comme quantité.

Reims, 25 septembre.

En Champagne, le début de la saison a été très défavorable et les chaleurs exceptionnelles auront eu simplement pour résultat de rendre utilisable ce qui ne l'eût pas été sans cela. Certains vigneron parlent d'une qualité remarquable et d'une quantité restreinte; il semble plutôt que l'on se trouve en présence d'une récolte « ordinaire » comme quantité et qualité.

Tain (Drôme), 26 septembre.

Sur les côtes du Rhône les vendanges battent leur plein : la petite ville de Tain, au pied de l'Hermitage, est en grande animation. La récolte, réduite comme quantité par la sécheresse persistante, se présente avec toutes les garanties des grandes années. A l'Hermitage-Rochefine la maturation est parfaite ; les raisins sont sains et de belle venue, aussi espère-t-on une qualité exceptionnelle. D'après l'essai des moûts on

compte faire des vins comme les 1889 et 1892, sinon supérieurs. Les Hermitages blancs donnent aussi le plus grand espoir.

Johannisberg, 26 septembre.

Sur les coteaux du Rhin, où l'on ne vendange que vers la Toussaint, la situation est mauvaise. Le froid a duré jusqu'en juillet et a retardé la floraison; le raisin n'était pas assez développé pour profiter des huit semaines de chaleur qui ont succédé. Avec le meilleur temps jusqu'à la cueillette, on n'espère plus faire un vin même passable. Et comme quantité on compte sur un dixième de récolte.



Pour imperméabiliser

Le docteur A. Berthier, nous conte M. Henri de Parville, remarqua un jour que les vêtements des Arabes sont imperméables parce qu'ils sont tissés en laine non désuintée. On songea donc à imperméabiliser nos vêtements en leur rendant le suint que leur ont enlevé les procédés en fabrication. Les expériences ont donné d'excellents résultats.

La suintine, ou graisse de laine, se recueille sur la toison du mouton. Elle est de couleur foncée et a une odeur désagréable. En la purifiant, on lui enlève son odeur et sa teinte, et l'on obtient une graisse nommée lanoline qui contient une forte proportion de cire analogue à la cire d'abeilles. La lanoline est fort utilisée en pharmacie comme véhicule de médicaments que l'on cherche à faire absorber à la peau par friction.

Pour imperméabiliser un vêtement, on dissout la lanoline dans de l'essence de pétrole, à la dose de 10 à 20 gr. de lanoline pour 100 gr. d'essence. Les vêtements, après avoir été mis dans le plus grand état de propreté, sans savonnage, sont trempés

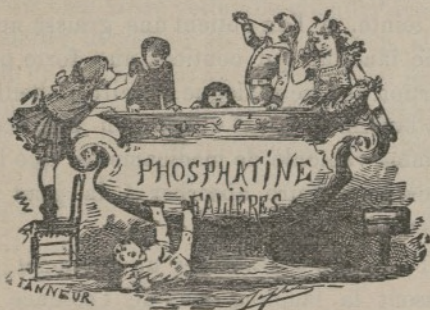
dans cette solution où on les laisse quelques instants. On les tord pour enlever l'excès de liquide et on les fait sécher. L'essence de pétrole ne rend point le tissu inflammable, puisqu'elle s'évapore complètement. On peut encore imbiber simplement, avec une éponge, la surface extérieure du vêtement, en ayant soin de passer l'éponge sur toutes les parties.

Ce genre d'imperméabilisation présente l'avantage de ne pas enlever à l'étoffe sa porosité pour l'air et la vapeur d'eau. Un vêtement ainsi traité, tout en étant imperméable à l'eau, laisse les fonctions de la peau s'effectuer normalement.

Les tissus imperméabilisés de la sorte ne doivent pas être lavés au savon ni à l'essence de térébenthine. Mais on peut très bien les nettoyer à l'alcool ou à la benzine; il semble même qu'après l'action de la benzine, le tissu se mouille encore plus difficilement.

La lanoline ou, même, la suintine non purifiée, est encore excellente pour assouplir et imperméabiliser le cuir des chaussures sur lequel il suffit de l'étendre avec un chiffon, après quoi l'on frotte énergiquement pour obtenir une bonne pénétration.

DUTUYAU.



ALIMENT DES ENFANTS

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



CUISINE ANGLAISE

Ma tante Catherine,

J'ai fait, paraît-il, de tels progrès dans la langue anglaise, que l'on m'a conseillé d'abrégé mon séjour à Sheerness, et, depuis déjà trois semaines, je suis installé aux environs de Munich. Je crois en avoir vu assez pour tenir ma promesse et vous envoyer un rapport « précis » — suivant votre expression — sur les caractères généraux de la cuisine anglaise et de la cuisine bavaroise. En cela je ne pense pas montrer plus de présomption qu'en comparant le génie de Goethe à celui de Byron (un de nos derniers sujets de composition au lycée).

A propos! j'ai reçu une lettre de mon ami Edouard qui, lui, est à Croydon. Il trouve fort drôle que « tous » les Anglais se promènent chez eux pieds nus jusqu'à midi. Le malheureux n'a pas l'air de se douter que sa famille l'a caserné dans un établissement Kneipp.

Instruit par cet exemple, je vous raconte simplement ce que j'ai vu, m'abstenant de toute généralisation dangereuse.

La cuisine anglaise, m'a-t-on dit, est à peu près la même partout : elle ne comprend guère que le rôti. Une visite à la cuisine permet de s'en rendre compte immédiatement. Car, en digne neveu de La Vieille Catherine, j'ai, à leur profonde stupéfaction, visité la cuisine du professeur C. . et celle du docteur B... avant d'aller voir les fortifications et la salle de conversation.

En Angleterre, le fourneau est, avant tout, organisé pour les rôtis. En fonte, très large, et profondément encaissé dans la muraille, il présente au centre, à l'endroit qu'occupe chez nous le cendrier, un large foyer grillé à jour où flambe la houille. Devant cette grille on place le rôti sur une plaque comme devant un feu de cheminée. A côté, un four.

Les Anglais établissent une si grande différence entre le rôti au feu libre et le rôti au four qu'ils ont deux mots différents pour exprimer la chose ; *roasted*, rôti au feu ; *baked*, cuit au four. Ils ne rôtissent au four que les viandes devant être très cuites, le porc notamment.

Au-dessus du fourneau, dans le fond, sont disposées de longues étagères formées de tringles en fer sur lesquelles on pose les assiettes et les plats pour les faire chauffer, système très pratique et très facile à établir dans une cuisine française.

La batterie de cuisine est rudimentaire : quelques casseroles en fonte à long manche ; de grandes cuillères et des *toasting forks*, sorte de fourchette à dents courtes et à très long manche extensible, au moyen de laquelle on peut, sans se brûler au voisinage d'un foyer ardent, faire griller les tranches de pain, ou « rôties », qui sont une des gloires de l'Angleterre.

Très peu de condiments dans l'armoire : sel, poivre et kurry.

On conçoit qu'avec ce peu d'attirail la cuisine soit très simple.

Suivons l'ordre des repas. Le premier déjeuner, ou *breakfast*, a lieu vers huit heures et demie. Repas solide, car il doit mener jusqu'à une heure et demie parfois deux heures. Il comprend : jambon, œufs à la coque ou œufs sur le plat avec du lard, viande froide ; parfois de petites soles ou des filets de poisson frits ; puis toute une variété de *potted meats* (viande ou poisson en pâtes et en conserve) ; Camembert, Chester et autres fromages anglais. Si l'on boit frais : de l'eau. Sinon, thé ou cacao. Beaucoup de *toasts* ou rôties taillées dans le pain à sandwich, qui est ici le pain de table courant et pour lequel on a inventé un couteau spécial dont la lame est une véritable scie.

Le *dinner*, en province, a lieu à une heure et demie. Après le potage, ox-tail, vermicelle, soupe aux légumes, on sert un rôti gigantesque : gigot, roastbeef, jambon entier chaud, carré de veau. Les rôtis, cuits à point, avec une sauce abondante, ne sont

point saignants comme on le croit en France. Ils sont toujours accompagnés de deux plats énormes de légumes cuits à l'eau sans le moindre assaisonnement.

Les Anglais prennent de tout à la fois, et chacun assaisonne à sa guise, se livrant à une petite cuisine souvent fort compliquée avec les sauces toutes préparées dont les flacons encombrant la table. Le dessert se compose surtout de fruits frais et de fruits cuits sans sucre. Parfois, aussi, des tartellettes aux fruits servies brûlantes. A ce repas, j'ai mangé rarement du poisson.

Arrive ensuite le *tea*, entre quatre heures et demie et cinq heures, repas bien plus solide que notre five o'clock parisien, lequel est un simple grignotage. Thé, sandwiches, confitures, biscuits et gâteaux secs, notamment le plum cake et les gâteaux à pâte lourde nommés *buns*. C'est un repas sur lequel la jeunesse « tape » sérieusement.

Enfin, à huit heures et demie ou neuf heures, on se réunit une dernière fois pour le *supper*. Toujours léger, souvent froid. Viande, jambon, fromage. Si la faim n'est pas suffisante, on se borne à recommencer une sorte de tea.

J'oubliais d'ajouter que si l'on reste à la maison, ou si on a l'occasion d'y rentrer avant le dinner, on mange souvent, à onze heures, des fruits et des biscuits.

A Londres et dans les grandes villes, les usages diffèrent. Le repas d'une heure et demie, moins substantiel, sans potage, prend le nom de *luncheon*. Le *dinner* a lieu vers huit heures du soir, avec potage, à la manière française, et remplace le *supper*. Toujours le tea de cinq heures, mais moins solide.

En résumé, la cuisine anglaise simple est infiniment préférable à la cuisine anglaise alambiquée qui comporte des horreurs comme la sauce à la menthe avec du roastbeef. Elle est très nourrissante, et je me suis vite habitué à la multiplicité des repas. Une seule chose m'étonne, c'est qu'un tel régime ait si peu d'influence sur l'ampleur des Anglaises.

Demain, ma bonne tante, je vous conterai mes impressions sur la cuisine bavaroise.

Votre respectueux neveu,
JEAN.

Racahout Delangrenier
Le meilleur aliment des enfants

COURRIER

La mère d'un hussard — Il n'y a rien de commun entre les œufs à l'aurore et le plat que vous nous décrivez. — Comme un pâté désossé ; mêmes proportions. — Ces deux recettes ont paru ; nous ne saurions les résumer utilement — Gâteau mille feuilles : 500 gr. sucre, 500 avelines grillées, 75 crème de riz, 14 blancs montés. Coucher sur plaque des abaisses d'un tiers de centimètre d'épaisseur, cuire à feu doux. Superposer les abaisses en les fourrant avec gelée de fruits et frangipane, glacer au rhum.

Port Tunnel. — Avec ces fonds de cuisine, une cuisinière vous fera des sauces ayant toutes le même goût, ce que l'on reproche avec raison à la cuisine de restaurant. Il suffit à une cuisinière d'avoir toujours de bon jus et de suivre nos recettes. — Pas de saindoux, si ce n'est pour la friture.

Belgrade. — Terrine de foie gras : entasser simplement les foies épluchés dans une terrine bardée, en y enfouissant des truffes, et en assaisonnant légèrement. Cuire une heure et quart pour une terrine de deux foies. La recette a paru en 1896.

G. de V. — Caramels au café : 250 gr. sucre, 1/4 litre crème épaisse, une noix de beurre, 1 décil. essence de café, jus d'un demi-citron. Faire fondre le sucre sur le feu avec un peu d'eau, ajouter le citron puis la crème, et, au bout d'un instant, les trois quarts du café. Faire cuire un peu plus qu'au bouill et l'y ramener en ajoutant le reste du café.

De la B. — Gelée au kirsch : 600 gr. sucre, 1/2 litre eau, 1/2 blanc d'œuf, 8 à 10 feuilles de gélatine, 1 décil. kirsch. Battre le blanc avec 1 décil. eau, ajouter la gélatine, porter à ébullition, passer à la serviette. Mettre le sucre dans un

1/2 litre eau, donner un bouillon, passer, ajouter à la gélatine. Laisser tiédir, ajouter le kirsch et faire prendre au frais. — Ce temps dépend de la qualité des pommes ; vous comprendrez que nous ne pouvons entrer ici dans les multiples détails qui caractérisent nos recettes.

Beauvais. — Nous ne pouvons envoyer de recettes par lettre. Toutes ces recettes ont paru, et nous n'avons plus les numéros séparés où elles se trouvent — Tomates farcies : Ebouillanter les tomates et enlever leur peau. Vider l'intérieur et les faire égoutter après avoir salé et poivré. Remplir les tomates avec une farce de viande liée avec beurre et jaune d'œuf et additionnée de l'intérieur de la tomate, et mettre au four. La recette a paru en 1895.

X. — Croissants : 500 farine, 150 beurre, 10 sucre, 12 levure, 5 à 6 œufs, 3 décil. eau tiède, un peu de lait pour le levain. Opérer comme pour la brioche, mais en tenant la pâte plus ferme. Quand elle est levée, la rompre, donner deux tours au rouleau, étendre, couper en triangles qu'on roule pour former les croissants. Mettre sur plaque, laissez lever 10 minutes, dorer et cuire à four assez chaud.

Paris. — Gâteau mousseline à l'orange : 250 gr. sucre frotté sur du zeste d'orange, 150 farine, 90 beurre fondu, 10 jaunes, 8 blancs montés. Travailler comme un biscuit au beurre, ajouter le jus d'une orange, cuire dans un moule à manqué. Abricoter et couvrir de glace à l'orange.

MM. — Baba au rhum : 500 gr. farine, 35 beurre, 8 à 10 œufs battus, 50 gr. sucre, 1/2 décil. rhum, 1 décil. crème, 12 gr. levure. Faire le levain et travailler comme la pâte à brioche, finir avec la crème. Laissez reposer 20 minutes avant de mettre en moule.

X. — Les patiences et les croquignoles doivent être croquantes ; elles ne deviennent molles que lorsqu'elles restent à l'air humide : 8 blancs d'œuf, 600 gr. sucre glace, 500 farine. Dresser sur plaque beurrée, laisser faire croûte 4 heures. Cuire à feu doux.

M. B. — Vos pommes de terre Anna restent blanches parce que le four n'est pas assez chaud du dessous. Vous pouvez y remédier en faisant cuire une dizaine de minutes sur la plaque du fourneau avant de mettre au four.

Pau. — Sirop de mûres : poids égal de mûres et de sucre. Mélanger dans la bassine et faire bouillir en agitant constamment jusqu'à 32 degrés. Laisser un peu refroidir, écumer et passer.

— Conserves de tomates : prenez les tomates dans la main pour extraire leur eau, passer la pulpe à l'étamine, saler, poivrer, mettre en bouteilles, boucher, plonger les bouteilles dans l'eau froide et laisser bouillir 20 minutes les bouteilles d'un litre.

Nancy. — Ce pain de lièvre s'affaisse toujours un peu au démoulage. La viande cuite dans son jus est cuite sans liquide ; le braisé est cuit avec légumes, lard, jus, en vase clos ou non ; la cuisson à l'étuvé est faite en vase hermétiquement clos.

M. S. — Filet aux olives : filet piqué et braisé, avec sauce madère assez claire dans laquelle on met, quelques instants avant de servir, des olives désossées et trempées à l'eau tiède. — Filet sauce madère : braiser un filet suivant les règles, passer le jus, dégraisser et ajouter deux ou trois cuillerées de madère sans laisser bouillir. La recette a paru en 1896.

C. de L. — Il n'y a pas de glacière remplissant toutes ces conditions.

F. H. N. — Laver le carrelage céramique à l'eau chaude et à l'eau de savon ou à la potasse : on enlève ainsi les taches de graisse.

Comtesse Z. — La potasse que l'on met dans le pain d'épices est de la potasse ordinaire.

M. G. H. — Carottes à la Vichy : couper en très minces rondelles ; beurrer une casserole avec 60 grammes beurre, une cuillerée à café de sel et autant de sucre ; ajouter les carottes, couvrir hermétiquement et cuire 2 heures. La recette a paru en 1895

L. G., Bordeaux. — Il suffit d'écrire. — Lorsque nous disons de la crème « épaisse » ; nous croyons la définir suffisamment ; c'est de la crème ayant plus de consistance que la crème dite « à thé ».

M^{lle} A. PACAUD
ROBES ET MANTEAUX
55, rue Saint-Lazare — Paris

Robe tailleur doublée de soie à 145 fr.
Doublure ordinaire, 115 fr.

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

LES CAFÉS CARVALHO

On a besoin de fumer un bon cigare pour apprécier le café. — Pourquoi ? — C'est parce que ce produit exquis est devenu une infusion quelconque que l'on subit par simple routine. Les Cafés Carvalho, si purs et si exquis, vont nous consoler de ces abominables falsifications ; on les trouve en boîtes cachetées dans les bonnes maisons et 85, rue Turbigo, 26, rue Cadet, 54, rue du Bac, 15, rue de Châteaudun.

MISE EN BOUTEILLES DES VINS

Sur un certain nombre de bouteilles du même vin, provenant de la même barrique mise en bouteilles dans des conditions identiques, les unes sont excellentes et quelques autres assez médiocres.

Si l'on a soin d'ajouter à l'eau qui sert au rinçage des bouteilles un peu de Bi-Borax Oriental, soit un paquet de 10 centimes par 15 à 20 litres d'eau, de bien égoutter les bouteilles, et de faire tremper les bouchons dans de l'eau additionnée de Bi-Borax Oriental, on en assure la stérilisation, et l'on évite toute cause d'altération du vin.

NOTRE ENCARTAGE

Nos abonnés de Paris trouveront encarté dans ce numéro le prix courant de la maison Rizier qui se recommande à eux pour la fourniture de bois et charbons.

ADJUDICATIONS

BAIL d'une **BOUTIQUE** 2^{ter} QUAI DE LA MÉGIS-
SERIE (THÉÂTRE DU CHA-
TELET), av. entresol, s.-sol, cave. A ADJ^{ce}, s. l'en... Ch not.
Paris, le 8 nov. 98 M. à p. 1,500 f. Caut. p. en. 750 f. S'ad. Bur.
Domaine de la ville, 2, r. Lobau, et aux not. M. DELORME, 11,
r. Auber, et M. MAHOT DE LA QUÉRANTONNAIS, 14, r. Pyra-
mides, dép. de l'en.

OCTOBRE GASTRONOMIQUE

POISSON

Les cours du saumon et de la truite saumonée, fort mouvementés, ont varié, ces jours derniers, de 8 à 12 francs. La pêche, dont on prévoyait la clôture pour le 15 octobre, a été fermée le 30 septembre en France, en Angleterre et en Hollande. Nous n'aurons plus désormais que la truite allemande dont certaines variétés sont très bonnes. Les cours ne sont pas encore établis ; il faut compter sur un minimum de 8 à 9 francs le kilo.

Le turbot et la barbu vont se maintenir entre 4 francs et 4 fr. 50 le kilo.

La sole est un peu moins chère : 4 à 5 francs le kilo.

Le bar, que nous déclarions abondant dans le précédent numéro, a tout à coup cessé d'arriver

et vaut de 5 à 6 francs le kilo.

Le mulot, très bon en cette saison, est assez abondant : 3 fr. 50 à 4 fr. 25 le kilo.

Le colin qui valait environ 1 fr. 75 le kilo, va devenir plus cher et un peu moins délicat. Au colin de l'Océan, pêché à la ligne, va succéder le colin du Nord et de la Rochelle pêché au chalut.

Le merlan est cher : 1 fr. 75 à 2 fr. 50 le kilo. Les pêcheurs de la côte de Boulogne le négligent pour pêcher le maquereau qui est fort beau à 50 et 60 centimes.

La dorade est rare.

Le rouget-barbet est en hausse : 4 fr. 50 à 5 francs le kilo.

La belle langouste se tient entre 4 francs et 4 fr. 50 le kilo. Ces prix augmenteront probablement aux premiers froids. — Homard : 3 fr. 25 à 3 fr. 75.

Le Vin Désiles

Bien des Français l'ont enduré, le supplice de la soif ! Dernièrement encore, le retour offensif des chaleurs a mis nos gosiers à une rude épreuve. On a reconnu bien vite combien est illusoire la prétention de vouloir, apaiser la soif par la glace et les boissons glacées. Cette pratique n'aboutit guère qu'à déterminer des maux d'estomac, des indigestions ou des coliques, parfois même des bronchites aiguës, par suite de l'absence réactionnelle du corps en sueur.

Combien sont mieux inspirés ceux qui étanchent leur soif par le Vin Désiles étendu d'eau de Seltz, d'eau minérale ou simplement d'eau fraîche ! Cette boisson, aussi rafraîchissante que délicieuse au goût, réveille l'appétit, stimule les sécrétions normales, régularise la circulation du sang et empêche ainsi la con-

gestion des organes internes et la répercussion de la transpiration cutanée.

Le nombre des coliques et des diarrhées graves déterminées par les dernières chaleurs est encore plus imposant qu'on ne se l'imagine. Ce sont surtout les enfants, les vieillards et les femmes qui sont les victimes de ces pratiques antihygiéniques.

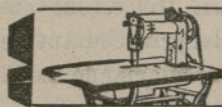
Le Vin Désiles étendu d'eau représente la meilleure boisson à prendre lorsque l'estomac est vide ou lorsque le travail de la digestion est commencé. Non seulement la soif elle-même s'en trouve apaisée, mais encore le travail de calorification intérieure, qui entraîne la soif, se trouve équilibré et régularisé par la coca, la kola, le quinquina et les phosphates, matériaux dynamophores et antidépenseurs particulièrement utiles à l'économie pour réparer ses pertes, au cours de la saison estivale sérieuse que nous traversons.

D^r CERNIN

EAU DE CEYLAN régénérateur recolorant progressif. Le flac, 7 fr. 1/2 fl., 4 fr. — 56, r. St-Georges, Paris. — Env. fco c. mand.-poste. Remise 10 0/0 aux lecteurs du Pot-au-Feu.

OBÉSITÉ

GUÉRISON CERTAINE par les **PILULES** fondantes de **Th. GRAS**. Suppriment tout embonpoint. TRÈS EFFICACES, INOFFENSIVES. Ph^{ie}, 9, r. Le Peletier, Paris (5 fr. fco)



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^d Poissonnière
PARIS

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

VENTE, LOCATION & LOCATION-VENTE

FACILITÉS DE PAIEMENT. — ENVOI FRANCO DU CATALOGUE

Le Gérant : A. DESBOIS

PARIS. — IMP. CHARLES SCHLAEGER, 357, RUE SAINT-HONORÉ.