



CHARLOTTE AUX POMMES

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

La charlotte de pommes est un de nos plus vieux entremets; il date de l'époque où, la pâte brisée et le feuilletage étant inconnus, le pain formait un élément important de certaines préparations.

Cette charlotte est encore fort goûtée, et elle a l'avantage de fournir un entremets de famille, fort honorable, pouvant être facilement improvisé partout.

La préparation est d'une rare simplicité; la seule chose à craindre est l'effondrement de la charlotte après le démoulage. J'insisterai donc particulièrement sur les précautions, d'ailleurs très simples, nécessaires pour éviter ce cataclysme.

Proportions

Pour un moule d'environ 13 centimètres de diamètre à l'ouverture sur 10 centimètres de hauteur, convenant pour 6 à 8 personnes :

- 1 kilo brut de pommes ;
- 200 gr. de sucre semoule ;
- 100 — de beurre.
- 400 — environ de pain de mie *rassis*.

On peut ajouter à la purée de pommes un parfum queconque : kirsch, rhum, vanille, zeste de citron. On peut encore y mêler trois ou quatre cuillerées de gelée de groseilles ou de marmelade d'abricots.

Les pommes

Commençons par préparer la purée de pommes. Je pèle les pommes après les avoir coupées en quatre, je perds ainsi moins de fruit qu'en les pelant entières. J'enlève les pépins, puis je divise chaque morceau, suivant la grosseur des pommes, de manière à obtenir des quartiers n'ayant pas plus d'un centimètre d'épaisseur. Je mets tous ces morceaux, à mesure, dans une casserole posée sur un feu doux.

Si l'on emploie des pommes tendres et aqueuses, il n'est pas besoin d'eau; si les pommes sont à chair dense, comme les reinettes du Canada par exemple, il faut mettre dans la casserole, pour nos quantités, 1 décilitre d'eau.

Du reste, il est préférable, si on a le temps, de peler les pommes une vingtaine de minutes à l'avance. On met les pelures dans une casserole avec un peu d'eau que l'on fait bouillir et réduire jusqu'à ce qu'il en reste à peine 1 décilitre. La pelure, en effet, donne plus de gelée que la chair même du fruit, et l'on emploie cette eau pour faire fondre les pommes. Quand les pommes sont pelées, il ne faut pas, sous prétexte de les empêcher de noircir, les faire attendre dans l'eau, car elles pomperaient une partie de cette eau, et leur cuisson serait plus longue. Il suffit, en attendant, de couvrir les morceaux de pommes avec un linge.

Je laisse fondre les pommes à feu doux en remuant de temps à autre avec la cuiller de bois et en laissant la casserole découverte pour activer l'évaporation de

l'eau que les pommes rendent toujours en assez forte quantité.

Au bout d'une vingtaine de minutes, j'ajoute le sucre que je mélange bien, et je laisse mijoter encore pendant 20 à 30 minutes, en ayant soin de bien remuer et retourner assez fréquemment les pommes qui, vers la fin surtout, attachent assez facilement. Il est impossible de préciser le temps de cuisson nécessaire ; il dépend de la nature et de la maturité des pommes. En tous cas, on doit faire réduire les pommes jusqu'à ce qu'elles forment une purée assez épaisse, un peu collante. Si la purée est trop claire, elle ramollit les croûtons et la charlotte ne tient pas.

Le moule

Tout en surveillant la cuisson des pommes, je prépare le moule et les croûtons.

J'emploie un moule à charlotte, naturellement. Mais il faut distinguer. Il y a des moules à charlotte proportionnellement plus larges que d'autres par rapport à leur hauteur, mesurant, par exemple, 14 centimètres de diamètre à l'ouverture sur 10 centimètres de hauteur. Ce genre de moule convient plutôt pour les gâteaux de riz, les timbales, les chafroids, etc. Pour la solidité de notre charlotte, il est préférable de prendre un moule un peu moins large, et de ne pas dépasser les dimensions de 13 centimètres de diamètre à l'ouverture sur 10 de hauteur, lesquelles conviennent pour nos proportions. Cette différence d'un centimètre sur la largeur, qui semble peu de chose, contribue sérieusement à rendre la charlotte plus solide.

Je garnis le fond du moule d'un disque de papier beurré des deux côtés.

Les croûtons

Autant que possible, j'emploie du pain de mie dit pain anglais ; c'est le seul qui

permette de tailler des croûtons bien réguliers lesquels sont, en outre, plus solides, ce pain ayant le grain plus serré que le pain ordinaire.

Pour faire le fond, je coupe une large tranche de mie d'environ un demi-centimètre d'épaisseur ; je pose le moule dessus et je rogne tout autour en biaisant la pointe du couteau sous le moule, de manière que le rond de pain soit un peu moins grand que le moule. Si le pain n'est pas assez large, je range deux ou trois morceaux l'un contre l'autre, je pose le moule dessus et je découpe comme s'il n'y avait qu'un seul morceau.

Je découpe ensuite des croûtons ayant en longueur la hauteur du moule et mesurant 3 centimètres de largeur sur environ trois quarts de centimètre d'épaisseur.

Pour fonder le moule

Je fais fondre sur feu doux, sans laisser bouillir, 100 grammes de beurre dans une casserole assez large pour pouvoir y faire entrer les croûtons.

Dès que le beurre est fondu, je prends les croûtons un à un, je trempe une de leurs faces dans le beurre, en choisissant de préférence la face la plus dure et je les pose à mesure dans le moule, en appuyant le côté beurré contre le moule. Je pose d'abord le fond, puis je place les croûtons debout, contre le moule, en les faisant chevaucher l'un sur l'autre d'un tiers de leur largeur. Il faut les ranger bien également, car, s'ils sont trop écartés sur un point quelconque, l'édifice peut s'effondrer au démoulage. Il n'y a pas à s'inquiéter des vides qui restent entre le moule et les croûtons par suite du chevalement, non plus que de la fragilité de l'ensemble : la purée de pommes tasse et lie le tout. Cependant, quand le moule est garni, s'il se trouve à l'intérieur du jour entre certains

croûtons, il faut le boucher en appliquant un petit croûton plus mince et de dimensions appropriées.

Comme j'ai taillé les croûtons de la hauteur du moule, ils le dépassent donc de l'épaisseur du croûton du fond sur lequel ils reposent.

Observation. — Au lieu de procéder comme je viens de faire, on passe parfois les croûtons au beurre dans la poêle. Ils sont ainsi plus fermes, mais il est beaucoup plus difficile de les dresser solidement.

Pour terminer

Le moule étant garni, je le remplis, à l'aide d'une cuiller, avec la purée de pommes à laquelle je mêle ce qui peut rester du beurre ayant servi pour les croûtons.

La purée de pommes doit dépasser un peu les croûtons, car elle se tasse à la cuisson et, si elle est plus basse que le sommet des croûtons au moment du démoulage, elle glisse pour combler le vide quand on renverse le moule, et, dès lors, il y a chance pour que la charlotte s'effondre.

Dès que la charlotte est remplie, je la mets au four sur plaque. Quand on la pose directement sur la sole du four, le fond a plus de tendance à attacher; en outre, il est moins facile de retourner le moule s'il n'a point d'oreilles.

Il faut un four assez chaud, et l'on compte de 25 à 30 minutes de cuisson. On doit s'assurer, avant de retirer du four, que le pain est suffisamment doré et raffermi. Je ne démoule qu'au moment de servir, en renversant le moule sur un plat garni d'une serviette qui empêche la charlotte de glisser. MAZARIN.

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



Lapereau à la Sologne

CETTE recette, d'un usage courant dans les châteaux de la Sologne, a l'avantage de conserver au lapereau un goût de gibier très délicat que l'on ne retrouve guère dans les autres préparations. D'une excessive simplicité, elle a pourtant besoin, pour être bien réussie, d'une certaine habitude dans la façon de conduire la cuisson des viandes sautées. Les cuisinières inexpérimentées font chauffer trop ou pas assez leurs sautés; aussi donnons-nous des explications assez minutieuses, surtout en ce qui concerne la clarification du beurre, *indispensable* pour cette recette. Ajoutons qu'il est de toute nécessité de se procurer un lapin de garenne jeune et tendre, sans quoi le goût du gibier serait trop prononcé pour un apprêt qui laisse toute sa valeur au fumet.

Proportions

Pour 4 ou 5 personnes :

Un jeune lapereau pesant, vidé, préparé, environ 750 gr.;

125 gr. de beurre;

1 forte cuillerée de persil et cerfeuil hachés,

Le jus d'un demi citron;

Sel, poivre.

Temps nécessaire : 35 minutes.

RÉSUMÉ

Clarifier 75 gr. de beurre, très soigneusement. Et faire sauter à feu vif pendant 5 à 6 minutes le lapin coupé en morceaux.

Saler, poivrer, couvrir la casserole, achever de cuire doucement au four ou avec cendres chaudes sur le couvercle.

Ajouter, pour servir, le reste du beurre pétri avec les herbes hachées et le jus de citron.

Le lapin

Enlevez d'abord la peau du lapin. Pour ce faire, pratiquez, avec un couteau, une fente entre les pattes de derrière. Introduisez la main par cette ouverture que vous agrandissez ainsi. Cassez l'os de la cuisse au-dessus du jarret; coupez les pattes à ce même endroit. Faites passer les jambes par la fente pratiquée au début; dégagez le dessus des cuisses et retournez la peau en la tirant vers la tête pour achever de dépouiller l'animal.

Videz ensuite le lapin. Découpez-le en morceaux. Séparez d'abord le devant du derrière.

Après avoir détaché les cuisses, coupez le derrière en morceaux de l'épaisseur de deux bons doigts. Enlevez les épaules d'après les côtes, coupez celles-ci près du râble et faites avec le reste des morceaux comme ceux du train de derrière. La tête doit être fendue en deux si on l'ajoute. Mais, dans notre recette, il est préférable de l'écarter parce que n'étant point masquée par une sauce, son aspect serait plutôt déplaisant, et elle n'ajouterait pas à la saveur de l'ensemble. On peut ajouter le foie, mais pas le mou ni le cœur.

Le lapin étant tout prêt, préparez le beurre pour le faire sauter.

Le beurre

Il est indispensable que le beurre dans lequel le lapin sera sauté soit « clarifié »; c'est-à-dire, débarrassé de toute l'écume que l'ébullition amène à sa surface; cette écume, en chauffant plus fort et plus longtemps, retombe au fond de la casserole où

elle grailonne et noircit les objets qu'on y fait cuire, en leur communiquant, naturellement, un goût âcre très marqué. Si l'on devait, une fois le lapin bien coloré et « revenu », égoutter la graisse pour la remplacer par un nouvel assaisonnement, ou faire une sauce qu'on dégraisserait ensuite, le cas ne serait pas le même. Mais ici, il s'agit de cuire le lapin *simplement* dans le beurre qui représentera sa sauce ou son jus.

Il faut donc le conserver aussi pur que possible jusqu'à la fin, et ceci n'est possible qu'en le réduisant, dès le début, à l'état d'huile claire.

J'insiste sur cette nécessité, afin qu'on comprenne bien qu'en elle réside toute la réussite de la recette.

Prenez une toute petite casserole; mettez 75 gr. de votre beurre. Si vous preniez la casserole où sautera le lapin, le beurre en trop petite quantité pour une si grande surface, chaufferait trop fort et brûlerait avant que vous ayez pu l'écumer complètement.

Faites fondre et chauffer le beurre sur un feu très modéré; il faut qu'il bouillotte doucement pour le bien nettoyer. Vous voyez alors l'écume monter à la surface. Surveillez pour qu'il ne brûle pas, en diminuant le feu à mesure, mais en laissant toujours mijoter et frémir; c'est l'affaire de trois ou quatre minutes pour cette petite quantité. Il faut qu'en soufflant légèrement sur la casserole, l'écume, en s'écarrant, laisse apparaître le beurre clair comme de l'huile, et *surtout n'ayant pas bruni*, mais seulement couleur de beurre fondu, comme il était dès le début. Une cuisinière novice est portée à faire chauffer trop fort pour aller plus vite, j'en préviens les débutantes, et alors le beurre noircit, et ce n'est plus cela du tout.

Enlevez avec une cuiller de métal,

toute l'écume qui est montée. Le beurre doit être parfaitement transparent ; sinon faites encore chauffer très doucement, puis laissez un peu reposer, une ou deux minutes. Le beurre est alors prêt pour faire sauter le lapin.

Le sauté

Prenez une casserole sauteuse en cuivre étamé, large de fond, à bords bas, et juste assez grande pour que les morceaux de lapin soient à côté les uns des autres, mais pas les uns sur les autres, ce qui les ramollirait dans leur buée.

Versez le beurre clarifié dans cette casserole doucement, pour que le léger dépôt du fond ne coule pas dans la grande casserole.

Posez la sauteuse sur un bon feu, et dès que le beurre a chauffé sans brunir, placez-y les morceaux de lapin, en commençant par les plus gros. Laissez sur le même bon feu pendant *cinq ou six minutes*, le temps de raffermir les morceaux et de les voir perdre leur couleur de viande crue pour prendre une teinte blanche, mais sans brunir ni même dorer pour l'instant.

Retournez chaque morceau, sans le piquer avec une fourchette, ce qui en ferait sortir le jus, de façon que tous soient bien atteints par le feu. Ce feu, je le répète, doit être vif, mais pas assez violent pour noircir le beurre et les viandes dans ce court espace de temps. Et il doit être assez soutenu aussi pour que les viandes, bien saisies, ne laissent échapper aucun jus ; on ne doit point voir de liquide blanchâtre se mélanger au beurre fondu ; il ne doit y avoir rien que la graisse du beurre au fond de la casserole.

Saupoudrez alors de sel et poivre en sautant les morceaux, et couvrez la casserole. Si vous disposez du four, glissez-y la casserole couverte, à l'entrée, de façon que le

contenu cuise doucement, mais avec régularité. Sinon, mettez sur le couvercle des cendres ronges en proportion moyenne et retirez la casserole sur un feu modéré, pour obtenir une cuisson tranquille. Il ne faut pas trop de chaleur venant du couvercle, pour éviter de colorer trop les viandes qui doivent tout juste blondir. Donc pas d'épaisse couche de charbons allumés, mais seulement quelques braises rouges dans des cendres chaudes ; ou bien le four modéré ; laissez ainsi de 25 à 30 minutes. Deux fois tout au plus, découvrez pour remuer les morceaux. Le reste du temps, écoutez si vous entendez bien un petit bruit de friture dans la casserole, pour vous assurer que le lapin continue bien de cuire.

Pour servir

Hachez menu persil et cerfeuil. Pétrissez-les avec le reste du beurre, soit 50 gr., pincée de sel et poivre.

Le lapin étant cuit à point, c'est-à-dire à peine doré, avec son beurre de cuisson de la même teinte d'huile jaune qu'il avait au début, retirez la casserole du feu, et la tenez seulement au chaud. Ajoutez-y le beurre manié de persil, que vous faites fondre en agitant la casserole, le jus de citron, et versez le tout sur un plat bien chaud. Servez avec assiettes chauffées.

LA VIEILLE CATHERINE



LES CAFÈS CARVALHO

En ce temps de polémiques à outrance, tout est calomnié ; seuls les cafés Carvalho si puissants, si exquis, si parfumés, échappent au sort commun.

Il ne sont vendus qu'en grains et dans des boîtes cachetées ; on les trouve : 85, rue Turbigo ; 26, rue Cadet ; 15, r. de Châteaudun ; 54, r. du Bac, et dans toutes les bonnes maisons. Exiger le nom et la marque.



FILETS DE MERLANS AUX CORNICHONS

Voici une bonne recette pour les jours maigres. Elle est assez originale, très facile à exécuter et bien peu coûteuse comme assaisonnement. Cet assaisonnement, d'autre part, est très simple à se procurer partout; il remplace en quelque sorte les champignons dont beaucoup d'endroits sont privés. Ajoutons que l'exécution de ce plat est prompte, le bouillon de poisson étant vite fait. De plus, cette recette offre l'avantage de pouvoir préparer à l'avance, si l'on veut, les détails les plus longs, de façon à cuire le poisson et la sauce au dernier moment, quelques instants avant de servir.

Proportions

Pour 4 ou 5 personnes :
 1 kilo de merlan, poids brut ;
 40 gr. de beurre ;
 10 — de farine ;
 1 décilitre de vin blanc, soit 1/2 verre ;
 2 — de bouillon de poisson ;
 1 bel anchois salé ;
 40 gr. de cornichon ;
 4 cuillerées d'huile d'olives ;
 Sel, poivre.
 Temps nécessaire : Environ 35 minutes.

POUR LE BOUILLON

8 décilitres d'eau ;

1 clou de girofle ;

30 gr. d'oignon ;

Branche de persil, brin de céleri, thym, laurier.

RÉSUMÉ

Lever les filets des merlans.

Faire bouillir, en les couvrant d'eau, les têtes, arêtes et débris de poisson, avec persil, oignon, girofle, thym, laurier, céleri, sel, poivre.

Parer et fariner les filets. Les faire doucement sauter dans l'huile, à la poêle. Les retirer au chaud, égoutter l'huile.

Faire un roux dans la poêle avec beurre et farine.

Mouiller avec le vin et le bouillon des arêtes de poisson. Ajouter l'anchois, le cornichon et n'y mettre les filets de merlan qu'une minute seulement avant de servir.

Le poisson

La grosseur des merlans n'a pas d'importance, puisqu'on les détaille en filets; toutefois le merlan moyen est préférable, sa chair étant plus dense et s'effritant moins.

Videz, nettoyez les poissons. Coupez-leur la tête. Fendez-les tout le long du ventre et du dos, et, avec un bon petit couteau, détachez les chairs en râclant tout le long de l'arête. Vous obtenez ainsi deux filets par merlan. Laissez la peau qui maintient les chairs. Si les merlans sont petits, laissez les filets entiers; s'ils sont gros ou moyens, coupez-les en morceaux de la largeur de deux doigts et de la longueur environ d'un doigt. On ne peut donner de mesures très précises à cet égard; les dimensions du poisson étant fort variables, on risquerait de perdre trop de chair en voulant rogner exactement les filets sur des proportions données.

Saupoudrez de sel et poivre les filets, et roulez-les dans la farine; qu'ils en soient bien couverts. Avant de les mettre à cuire, vous faites votre bouillon de poisson.

Il peut être préparé à l'avance selon les besoins du service, et les filets de merlans, salés et poivrés, peuvent également attendre une ou plusieurs heures. On ne les farinera alors qu'au moment de les mettre au feu, sans quoi la farine serait trop humide et ne protégerait plus les chairs du poisson de la même façon.

Le bouillon de poisson

Après les avoir lavés, mettez les têtes, arêtes et tous débris des poissons, rognures, etc., excepté, bien entendu, les intestins, dans une petite casserole avec l'oignon coupé, le brin de céleri, persil, thym, laurier, girofle, poivre, et une petite pincée seulement de sel, à cause de la réduction. Versez l'eau qui doit couvrir le tout. Couvrez, posez sur un bon feu, et faites bouillir fortement pendant 20 à 25 minutes. Vous n'avez besoin que de 2 décilitres de liquide, pour les quantités actuelles de poisson. Il doit donc réduire des trois quarts.

Si vous êtes pressé, vous pouvez, pendant que le bouillon est en train, mettre les filets au feu, ils marcheront en même temps, et le bouillon sera prêt au moment de faire la sauce.

La cuisson des filets

Prenez une petite poêle. Mettez-y l'huile d'olive. Posez sur un feu modéré. Dès que l'huile est bien chaude, ce dont vous vous rendez compte en voyant une légère vapeur s'en dégager, mettez les filets bien farinés dans la poêle les uns à côté des autres. Laissez-les prendre couleur dorée du côté qui touche le fond avant de les retourner, et, pendant ce temps, agitez doucement la poêle pour qu'ils n'attachent pas au fond; comme il y a peu d'huile, cette précaution est nécessaire. Si vous ne disposez que d'une poêle un peu grande, il faut ajouter un peu plus d'huile aux quan-

tités indiquées, sans cela ce serait insuffisant. Il est bien entendu que si tous vos filets ne tiennent pas ensemble dans la poêle, *les uns à côté des autres*, vous les ferez cuire en deux fois, mais jamais vous ne les mettrez les uns sur les autres.

Quand les filets sont bien dorés d'un côté, retournez-les avec précaution, au moyen de deux fourchettes que vous glissez dessous. Laissez cuire et colorer de l'autre côté; en tout, environ *un quart d'heure*. Retirez-les ensuite de la poêle, et tenez-les au chaud. Préparez tout de suite la sauce.

La sauce

Passez d'abord le bouillon de poisson à travers une passoire fine, et en appuyant sur les débris. Si vous avez plus de la quantité indiquée, il faut faire bouillir à découvert et bon train pour faire réduire à la quantité voulue.

Egouttez ensuite l'huile restée dans la poêle. Remplacez-la par le beurre et la farine indiqués. Posez sur feu doux, et tournez toujours avec une cuiller de bois, pour bien mélanger.

Laissez cuire doucement, sans cesser de tourner avec la cuiller, pendant quatre à cinq minutes, jusqu'à ce que le mélange ait pris, peu à peu, une teinte dorée, claire, pas brune. Ajoutez l'anchois haché, et, tout de suite, versez le vin blanc d'abord peu à peu, en tournant fortement pendant ce temps. Quand le tout est bien délayé en pâte unie, ajoutez le bouillon, toujours avec les mêmes soins. Ramenez la poêle sur un feu un peu plus actif, et, *sans cesser de tourner*, faites bouillir. Quelques instants d'ébullition complète, une minute environ, doivent amener la sauce au point de consistance et de liaison voulues. Il faut qu'en retirant la cuiller le dos en soit comme légèrement verni par la sauce.

Ajoutez alors les cornichons coupés en

tranches, et goûtez pour le sel à ajouter au besoin.

La sauce est toute prête. Si vous ne devez pas servir immédiatement, il faut la couvrir et la tenir au chaud. Sinon, vous n'avez qu'à y mettre les filets de merlan pour achever de les réchauffer, et vous laissez donner *un bouillon seulement* à la sauce quand les filets sont dedans.

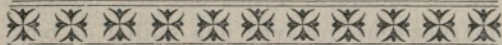
Pour servir

On ne laisse pas séjourner les filets dans la sauce pour ne pas les amollir. Donc, dès qu'ils ont été réchauffés avec une minute d'ébullition, il faut les servir.

Ayez le plat de service bien chauffé. Faites-y glisser directement les filets, en inclinant un peu la poêle sur le plat, tout contre, afin de ne pas les briser, et servez avec des assiettes bien chaudes aussi.

Pour les personnes qui ne craignent pas l'oignon, une forte pincée d'oignon haché, doré dans le beurre du roux, est d'un excellent effet.

LA VIEILLE CATHERINE.



AVIS

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

AU DÉPÔT CENTRAL :

BOUDIER, 54, rue de la Verrerie, Paris.

Et chez :

MM. Arnou, 37, rue de Passy.
Bertout, 43, rue des Mathurins.
Brunet, 48, rue de Rennes.
Chatigny, 4, rue Treilhard.
Giot, 124, faubourg Saint-Honoré.
Grout, 177, boulevard Haussmann.
Lebobbe, 2, rue Grange-Batelière.
Lecat, 99, boulevard Magenta.
L'Huillier, 5, place de l'Ecole.
Morin, 49, rue de Sèvres.
Moutié, 62, rue du Four.
Rosé, 4, avenue des Ternes.

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

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



* MENUS *

ŒUFS FARCIS AUX ANCHOIS
RAGOUT A LA FLORENTINE
CRESSON EN ÉPINARDS
POMMES AU BEURRE



POTAGE CRÈME D'ORGE
BŒUF A LA MODE
POULET ROTI
CÉLERI RAVE AU JUS
CHARLOTTE DE POMMES

HARENGS GRILLÉS SAUCE MOUTARDE
LAPEREAU SAUTÉ AUX FINES HERBES
VEAU EN GELÉE
CHOUX DE BRUXELLES
OMELETTE SOUFFLÉE



POTAGE BORDELAIS
BAR SAUCE HOLLANDAISE
FÊRDRIX AUX LENTILLES
TOURNEDOS ROSSINI
FAISAN ROTI
CÉLERI AU JUS A LA PARISIENNE
CROUTE AUX FRUITS

ŒUFS POCHÉS AU GRATIN
PORC MARINÉ FAÇON SANGLIER
ROSBIF FROID
POMMES DE TERRE SAVOYARDE
COMPOTE DE POIRES

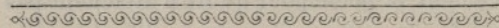


POTAGE CRÉCY
DORADE SAUCE AUX CAPRES
COTELETTES DE VEAU A LA ZINGARA
GIGOT ROTI
PURÉE DE HARICOTS
SWISS PUDING

OMELETTE AUX TOMATES
FILETS DE MERLANS AUX CORNICHONS
GATEAU DE POMMES DE TERRE
MARMELADE DE POMMES



POTAGE PARMENTIER
TURBOT SAUCE MOUSSELINE
TIMBALE DE MACARONI A LA NAPOLITAINE
CANARD SAUVAGE ROTI
CROSNE AU BEURRE
GATEAU DE RIZ AUX AMANDES



La Liqueur Grand Marnier se trouve sur les meilleures tables.



Sanglage des Glaces

Nombre de personnes éprouvent de sérieuses difficultés à obtenir une glace ferme.

Quand la glace est bien prise dans la sorbetière, elle a un degré de consistance suffisante pour être servie en *rocher*, nom sous lequel on désigne la glace présentée en flocons aux formes indécises, tels qu'on les forme en puisant simplement la glace avec la cuiller. Mais si, comme on le fait presque toujours, la glace, une fois prise, est retirée de la sorbetière pour être moulée, il est indispensable de laisser le moule un certain temps dans le mélange réfrigérant pour raffermir la glace et lui permettre de se démouler d'une seule pièce.

L'incrustation du moule dans le seau réfrigérant s'appelle « sanglage ». Le défaut de fermeté des glaces est presque toujours dû à la façon imparfaite dont on pratique cette opération. Dans les recettes de glaces que nous avons publiées, nous avons déjà insisté sur ce point. A la demande d'un certain nombre d'abonnés, nous croyons utile d'y revenir.

En général, on n'attache pas assez d'importance au sanglage et l'on n'y consacre pas une quantité de glace suffisante. Très souvent on se contente d'utiliser le reste de glace dont on dispose, se figurant qu'il y

en aura toujours assez. Or, il faut presque autant de glace pour le sanglage que pour le glaçage dans la sorbetière, et les conditions que nous allons énumérer doivent être remplies scrupuleusement si l'on veut être sûr du résultat.

On commencera par faire écouler toute l'eau mêlée à la glace du seau dans lequel on a fait prendre la crème.

Le moule sera littéralement incrusté dans la glace et en sera également recouvert. Il est facile de comprendre, en effet, que, si le couvercle du moule se trouve en contact avec l'air extérieur qui peut avoir une température de 12 à 15 degrés au-dessus de zéro, on ne saurait maintenir ferme une crème ou un sirop qui exige, pour rester glacé, 10 ou 15 degrés au-dessous.

La glace sera cassée en morceaux plus ou moins gros suivant le temps que le fromage glacé doit attendre ; plus les morceaux sont fins, plus la température s'abaisse rapidement. Mais cet abaissement de température ne dure guère alors plus d'une heure. Si donc la glace ne doit pas attendre davantage, on la cassera en morceaux de la grosseur d'une noisette. Si, au contraire, elle ne doit être servie qu'au bout de deux ou trois heures, on prendra des morceaux de glace de la taille d'un petit œuf.

La glace sera mélangée de gros sel à raison de 400 ou 500 gr. par kilo de glace.

Enfin on recouvrira la glace qui couvre le moule avec un linge de laine ou de toile humide assez épais pour diminuer l'influence de la température ambiante.

Bien entendu, le moule devra être noyé dans une quantité de glace assez grande ; car, si elle est insuffisante, la glace fond sous l'influence de la chaleur extérieure sans refroidir le contenu du moule. Pour sangler un moule d'un litre, il faut compter à peu près sur un minimum de 2 kilos de glace.

DUTUYAU.



LES ORTOLANS

A notre époque de démocratisation parfois outrancière où l'on s'ingénie à augmenter le bonheur des masses en leur fabriquant du madère « authentique » ou du champagne « grande marque » à 2 francs la bouteille, où l'on peut s'offrir une douzaine d'huitres portugaises pour le prix d'une côtelette, et où la dinde pastillée de truffe devient un régal presque populaire, l'ortolan conserve un certain prestige. Il paraît symboliser encore le summum du luxe gastronomique ; on en parle toujours sans en manger jamais.

On croit que cet oiseau délicat est presque aussi rare que le merle blanc ; et, chaque saison, les journaux politiques nous affirment que les neuf dixièmes des ortolans vendus à Paris sont de vulgaires moineaux auxquels, une fois plumés, on a injecté un peu de graisse sous la peau avec une seringue à morphine.

C'est un devoir pour le *Pot-au-feu* de détruire cette légende ridicule. Outre que cet engraissement artificiel est matériellement impossible, les amateurs d'ortolans en connaissent le prix et savent qu'ils peuvent avoir toute confiance dans les maisons auxquelles ils s'adressent.

On ne saurait guère, du reste, confondre l'ortolan avec un autre oiseau. L'ortolan est complètement enveloppé d'une couche régulière de graisse de nuance jaune d'or pâle, recouverte d'une peau fine et transparente comme la baudruche, ne laissant pas apparaître la moindre parcelle de chair. Seul, le bec figue est aussi gras, mais il est moitié moins gros, et il a le bec fin. Le bec de l'ortolan, au contraire, est aussi gros que celui de l'alouette.

L'ortolan se trouve surtout dans les Landes et dans le Lot-et-Garonne. On le prend au filet, puis on l'engraisse au millet pendant une quinzaine de jours avant de lui

tordre le cou et de l'expédier à Paris où il se vend débarrassé de son plumage qui rappelle assez celui de l'alouette. Un bel ortolan pèse de 35 à 40 grammes. A 2 francs pièce, dirait un statisticien, cela fait du gibier à 25 francs la livre.

Les ortolans sont surtout abondants de la fin de septembre à la mi-novembre. Au plus fort de cette saison, il en arrive à peu près cinquante à soixante douzaines chaque matin sur le carreau des halles. Ils réapparaissent en février-mars, puis au mois de juillet. Mais, seuls, les habitants des Landes peuvent profiter de ce dernier passage, le colportage étant alors interdit.

Le prix varie de un franc cinquante à deux francs ; il atteint même, parfois, deux francs cinquante.

Quant à la question de savoir si l'on « en a pour son argent » avec les deux bouchées que représente ce petit oiseau, nous ne la poserons pas.

THÉODORE.



POULETS EN GELÉE

Ils se gardent très bien plusieurs mois dans leur boîte de fer blanc, qu'il suffit d'ouvrir et de renverser sur un plat pour voir apparaître le poulet entier complètement enveloppé d'une très bonne gelée, formant une sorte d'aspic appétissant, décoratif et réellement très bon.

Autant que possible, pour avoir la gelée plus ferme, faire tremper la boîte dans l'eau fraîche une heure avant de l'ouvrir.

Prix

FR.

Poulet moyen, pour 5 ou 6 personnes... 5 50

Poulet extra, pour 6 à 8 personnes... 7 50

Ajouter le coût du colis postal et 30 centimes d'emballage pour une boîte, 50 centimes pour deux ou trois boîtes.

Nota. — La boîte moyenne pèse environ 1 kil. 500 ; la boîte extra, 2 kilos.



LE SERVICE DES VINS

VI

Après le poisson, qui exige un vin blanc, le vin rouge s'impose. Toutefois, je suis assez partisan qu'après avoir versé le premier verre de vin rouge, on offre une dernière fois le vin blanc du début. Soit par goût, soit par régime, certaines personnes, les dames surtout, boivent peu de vin rouge ; encore quelques gouttes de Sauterne ou de Chablis peuvent leur faire plaisir.

Cette réserve faite, examinons la place qu'il convient de donner au bordeaux et au bourgogne.

L'usage de commencer par le bordeaux, qui est le plus répandu, s'appuie sur des arguments en apparence irréfutables. Il est admis, en effet, que la gamme des vins doit aller *crescendo* ; car, à mesure que le palais s'émousse au contact de crus différents et de ragouts plus ou moins épicés, il exige des vins d'un bouquet plus développé. On trouve donc tout naturel de ne point débiter par le bourgogne, après lequel le bordeaux, pense-t-on, paraîtrait bien fade.

D'autre part, le bourgogne fait littéralement peur à certaines personnes ; quelques-unes le supportent mal, tandis que beaucoup d'autres s'exagèrent ses vertus capiteuses. Dès lors, l'amphytrion, soucieux de la santé de ses hôtes, regarde comme un devoir de les mettre au régime du bordeaux. C'est ce

que l'on fait aujourd'hui à Paris, où le bourgogne, beaucoup trop délaissé, n'apparaît qu'après le rôti. On en verse discrètement une larme au moment où l'on passe les légumes, et c'est tout.

J'entends, parfois, invoquer à cet égard l'autorité des bordelais qui, dit-on, doivent s'y connaître, et qui croiraient commettre une hérésie s'ils n'accompagnaient le rôti par un vin de leur région. Cet exemple ne saurait me convaincre, car, avant et après le rôti, le bordeaux est aussi le seul vin que comprennent ces heureux mortels, et il est très rare qu'une bouteille de bourgogne paraisse sur leurs tables. Nombre de Girondins considèrent un peu le chambertin comme un vin de « fêtard » ; de même qu'en Bourgogne on regarde le bordeaux comme un vin de vieille dame.

On raconte encore que les Anglais réservent toujours le bordeaux pour le rôti. On oublie que nos voisins, quand ils sont chez eux — je ne sais pourquoi — n'aiment guère que le bordeaux — le claret, comme ils l'appellent. — Et quand ils sont dans l'Inde, ils doivent absolument renoncer au bourgogne que leur cerveau supporterait aussi mal que ce vin supporte le climat de Calcutta.

Essayons donc d'éclairer la question sans nous laisser influencer par tels ou tels usages.

Si nous nous plaçons au point de vue de « l'art », je crois que la vérité consiste à servir le bourgogne jusques avant le rôti, le bordeaux venant ensuite.

Les plats dits « d'entrée » sont, en effet, caractérisés par toutes sortes de sauces relevées après les quelles le rôti donne une tonalité relativement fade. Le bouquet du bordeaux, déjà faible en lui-même, s'efface devant la saveur accentuée dont ces sauces imprègnent le palais ; celui du bourgogne, au contraire, les domine. Et le goût de la viande rôtie prépare mieux le palais à apprécier un excellent bordeaux dont le velouté repose alors agréablement du bouquet plus brutal du bourgogne. Je crois que

la chose reste vraie, même avec un rôti de gibier.

En tout cas, le bordeaux servi dans ces conditions doit être absolument supérieur ; un vin moyen produirait un effet déplorable.

Le système contraire, le plus généralement suivi, est, je le reconnais, fort acceptable. On commence par un bordeaux moyen, on donne un bordeaux plus fin au rôti, après quoi un bourgogne honorable est toujours apprécié par ceux qui se permettent cette petite débauche. Il faut tenir compte, en ce cas, que le bordeaux étant par nature beaucoup plus corsé que le bourgogne, il est souvent difficile d'éviter, si l'on sert un bordeaux supérieur, que le bourgogne paraisse un peu léger. Mais le plus grave inconvénient de ce système, c'est qu'il sacrifie les amateurs de bourgogne aux partisans du bordeaux.

Evidemment on ne saurait, jusqu'au rôti, condamner au bourgogne ou à l'eau la majeure partie de ses convives. Mais pourquoi ne pas témoigner le même intérêt à ceux qui n'aiment pas le bordeaux ?

Il est si simple de résoudre la difficulté, en offrant à la fois bourgogne et bordeaux du commencement à la fin du dîner. On satisfait ainsi tous les goûts. Ce système, assez pratiqué dans le nord de la France — le pays des meilleures caves — est le plus rationnel et le plus conforme aux règles de l'hospitalité.

UN VIEUX GARÇON.



ALIMENT DES ENFANTS



CHIEFONS

Avant d'aborder la question, assez compliquée du reste, des manteaux d'hiver, voulez-vous que nous jettions un coup d'œil sur les chapeaux ?

On a toujours une jaquette quelconque assez chaude pour commencer la saison, à condition que le chapeau, par la nouveauté de sa forme et la fraîcheur de ses garnitures, apporte une certaine compensation et remette l'ensemble de la toilette au point.

Cette année, les chapeaux de feutre se sont montrés très prématurément, en dépit de l'été s'attardant plus que de coutume. Ai-je besoin de nommer les gentils tricornes ou marquis, de feutre blanc, gris, surtout rouge, dont les plages, les villes d'eaux, et toutes les villégiatures un peu mondaines, furent égayées dès la fin d'août ? Mais là, ils étaient réduits à leur minimum de garniture ; un léger enroulement de mousseline de soie terminé par un gros chou pareil, souvent même une simple ganse, et voilà tout.

La saison s'avançant, il a fallu quelque chose de plus complet, de plus « ville » ; de moins facile aussi à reproduire pour être vulgarisé comme il en arrive, malheureusement, de toutes les modes un peu typiques. On portera toujours le marquis, cet hiver, mais le chic des grandes maisons de modes est de lui enlever sa banalité en le façonnant de telle sorte, soit par son retroussé ou ses garnitures, qu'il soit difficile de préciser sa forme, tout en ménageant l'idée primitive.

En même ligne que le marquis, plaçons le petit breton, à calotte ronde et basse également, à bords tout ronds et très légèrement relevés tout autour. Portée à son début, comme le tricorne et le marquis, en toute simplicité de lignes, avec la façon chapelier, cette forme sert maintenant de base à des fantaisies plus compliquées. On la dou-

ble de velours, on la cabosse, on la relève entièrement d'un côté sous des touffes de fleurs, bref, toujours comme le marquis, c'est bien le breton d'origine, mais transformé, adapté à d'autres conditions.

Comme détail caractéristique, il faut signaler la mode des feutres de teintes très claires, très fraîches même. Du blanc, beaucoup ; du rouge en tous les tons, du gris, du beige clair, du mauve, du bleu-turquoise bien franc, du rose. Est-ce pour éclaircir un peu les costumes de drap très foncé qu'on portera cet hiver, de drap noir, particulièrement choisi, nous dit-on ?

Avec ces teintes claires, on obtient des effets d'une fraîcheur de tons exquise, tels qu'on les rencontre dans les assemblages d'un parterre. Si l'on avait parlé jadis d'un chapeau de feutre rouge, garni de velours violet, tous le monde eut poussé des cris d'horreur. Et pourtant je voyais ces jours-ci cette chose charmante ; un petit feutre breton, un joli feutre souple, d'un rouge géranium, velouté, légèrement carminé, tout simplement enroulé d'une torsade en velours miroir Parme, attachée sur le côté par une très grosse touffe de violettes de Parme sans feuillage. Rouge et violet, ayant la même valeur de tons, s'harmonisaient délicieusement ensemble, les reflets du velours suffisant, par la profondeur de leurs ombres, à adoucir l'effet un peu éclatant de l'ensemble. Effet très tempéré d'ailleurs, par tout le reste du costume en drap noir.

Sur les chapeaux de feutre destinés à accompagner les costumes tailleur tout simples, pour les promenades du matin, les courses à pied et toutes les sorties courantes, on met beaucoup de choux en velours gansé et piqué à la machine. La simplicité pimpante de cette garniture, sa solidité aussi, l'approprient encore particulièrement aux chapeaux des fillettes. Voici à peu près l'explication, pour celles de mes lectrices que leur éloignement tient étrangères à cette nouveauté assez répandue. On plie en dou-

ble sur une hauteur variable le velours pris en biais, disons 15 à 20 centimètres ; cela dépend du genre du chou et du nombre de ganses. On marque le bord supérieur de ce biais par une sorte de lisière faite d'une ou de plusieurs lignes de piqûres à la machine. Puis toujours avec des séries de piqûres, on ganse le reste du biais à intervalles plus ou moins rapprochés. L'étoffe est ensuite froncée sur ces ganses et prête alors à être façonnée de manières différentes ; dressée en crête, étalée en cocarde, enroulée en escarrot, etc. De toutes façons, le bord du velours tuyauté garde de la fermeté due au piquage à la machine.

Point de plumes frisées, de longues palettes ou palmes en plumes lisses de fantaisie, dans les tons changeants, qu'on pose un peu bas. Les garnitures semassent plutôt qu'elles ne s'élèvent en panache ou en aigrette, et l'ensemble des chapeaux est moins enlevé cette saison.



Autre nouveauté sensationnelle de la saison : les toques en grèbe, ce plumage bien démodé depuis tant d'années, que les plus jeunes d'entre vous, mesdames, n'en ont pu garder souvenance. Ce plumage était même considéré comme fourrure, sans doute, parce que c'est la peau même qui est utilisée avec ses plumes non détachées.

Bref, on fait des toques en grèbe, tout en grèbe, teinte naturelle ; on voit aussi du grèbe teint, dans des tons excessivement clairs, de façon à ménager de la transparence et à garder les reflets brillants et nacrés du plumage. Mais c'est le grèbe naturel qu'on préfère, en le choisissant d'un beau ton doré. La forme choisie n'est point la toque toute ronde, avançant sur le front ; elle serait lourde et informe, étant donné le relief du grèbe qui augmente considérablement toutes les proportions. On fait donc plutôt la toque posée un peu en arrière, de façon à découvrir les frisons du front, et souvent même, assez relevée en avant, sur le côté, par une large aigrette que fournis-

sont les ailes de l'oiseau. On y mélange fort peu de chose, le plus souvent rien du tout : la diversité de teintes du plumage employé doit suffire à constituer toute l'ornementation.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

Le Vin Mariani

Ce vin, désormais célèbre, dont l'Angleterre et l'Amérique consomment par an plus d'un demi-million de bouteilles dont l'usage a pénétré dans toutes les classes de la société européenne et qui rend journellement aux femmes, aux vieillards, aux enfants, aux affaiblis, aux convalescents de tout âge, d'inappréciables services de reconstitution vitale, est préparé par Mariani dans son usine de Neuilly, avec un bordeaux généreux, toujours originaire du même vignoble, absolument pur. La combinaison de la Coca avec le tannin et les légères traces de fer que renferme naturellement le vin de Bordeaux, en fait le plus efficace des toniques.

BI-BORAX ORIENTAL

Au moment où chacun se préoccupe de la remise en état de son appartement, il est bon de rappeler que le Bi-Borax oriental est un agent de nettoyage unique au monde.

Pour les tapis, en particulier, on peut les nettoyer admirablement sans les enlever, en les frottant d'une éponge légèrement imbibée d'eau de Bi Borax. Les couleurs s'en trouvent également ravivées.

COURRIER

Château de S. L. — Gelée de pommes : Voir le courrier du 15 septembre.

Confitures de poires : couper les poires en quartiers, les peler, mettre à l'eau froide, environ 4 litres par 5 kilos, et cuire à petit feu jusqu'à ce que les quartiers soient bien cuits. Egoutter. Mettre 3 kilos de sucre avec 2 litres de l'eau de

cuisson, faire bouillir, écumer, ajouter les poires et cuire à la nappe.

Château de C. — Œufs à l'aurore : dresser en pyramide des œufs farcis frits ; humecter d'un mélange de sauce tomate et sauce béarnaise par moitié, et saupoudrer de jaune d'œuf passé au tamis. Servir le reste de la sauce à part.

St-Germain. — Pieds de mouton farcis : cuire à l'eau, désosser, fendre, remplir de farce, panner et frire.

Grand Maillard. — Hydromel : 500 gr. miel, 1 litre eau, laisser fermenter 1 mois à 20 degrés. Soutirer et mettre en bouteilles.

De la B. — Ce sont des œufs pochés refroidis, passés à l'œuf et à la mie de pain et frits. La sole au gratin a paru en 1896. Nous vous rappelons que nous ne pouvons envoyer de recettes par lettre.

Hollande. — Faire sauter le couvercle en fer, enlever le plâtre avec l'ouvre-boîtes, puis retirer le bouchon. — Oui, oui. — Ce serait possible.

G. F. — Moutarde : faire bouillir de l'eau, laisser refroidir, décanter et employer pour délayer la farine de moutarde. — Le matin.

A. L. — Terrine de grives : Désosser les grives. Piler les os et l'intérieur, sauf le gésier, avec autant de foie gras, passer au tamis de crin et ajouter un peu de beurre, cognac, sel, poivre et muscade. Garnir la terrine de bardes et de farce, mettre les grives, couvrir de la farce et cuire au four au bain marie. — Pâté de grives : même préparation, envelopper avec de la pâte à pâté.

Tarare. — Chou rouge au vinaigre : Couper les choux en julienne. Les saler fortement 24 heures, les laver et couvrir de vinaigre de vin bouillant. Attendre 8 jours. On peut ajouter baies de genièvre et boules de poivre noir.

C. M. — Macarons de Libourne : 500 gr. amandes fraîches mondées pilées avec 4 ou 5 blancs d'œufs, ajouter 625 gr. de sucre en poudre, cuire à four un peu chaud sur papier. Mouiller le papier pour les décoller. Si les macarons de Nancy sont trop secs c'est que le four était trop froid.

Baronne de M. — Ces boules au foie gras prennent différents noms. Nous en avons donné une recette en 1894 sous le nom de « Bouchées Félicien ». Faire braiser du foie gras, quand il est refroidi, le piler et le mélanger avec du beurre. Former des boulettes qu'on roule dans la truffe hachée et faire raffermir au frais, sur glace autant que possible.

Clermond-Ferrand. — Rien de plus simple que de faire une glace à la vanille. Faire une crème ordinaire avec : 1 litre lait, 10 jaunes, 375 gr. sucre. 1 gousse vanille. Verser dans la sorbetière américaine dont le seau doit être rempli de glace salée à raison d'environ 200 gr. de sel par kilo de glace. Il n'y a qu'à tourner la manivelle. Au bout de 25 à 30 minutes, la glace est prise. Il faut alors la mettre dans un moule que l'on plonge dans de la glace salée où on la laisse au moins une heure pour achever de donner à la glace la fermeté voulue. La recette a paru en 1895.

D., 83, Bruxelles. — Impossible. La recette a paru en 1893.

Bâle. — Permettez-nous de nous récuser pour vous donner trois recettes de plats inédits à faire rapidement sur une lampe à esprit de vin. C'est une cuisine un peu spéciale que nous n'avons pas encore approfondie.

G. B. — Génoise glacée : 125 gr. farine, 125 sucre, 125 beurre, 4 œufs, zeste de citron, rhum. Recouvrir de confiture d'abricots délayée avec un peu d'eau et glacer avec 5 ou 6 cuillerées de sucre délayées avec 1 cuillerée de rhum et 1 cuillerée d'eau. Recette parue en 1898.

Clermont-Ferrand. — Pour glacer une crème avec cet appareil, on la verse dans le récipient central après avoir rempli le vase extérieur de glace et de sel. Pendant que la crème prend, il faut constamment la triturer avec une spatule de bois. Il est fort difficile, avec cet appareil, d'obtenir une glace fine.

A. C. — C'est, sans doute, une erreur. Il y a toujours dans une sauce hollandaise, des jaunes d'œuf et du vinaigre ou du citron ; la sauce mousseline est une sauce hollandaise à laquelle on incorpore de la crème fouettée, hors du feu, au moment de servir. Réduire 50 grammes de vinaigre, monter la sauce avec 2 jaunes et 150 gr. de beurre, incorporer 1 décilitre de crème fouettée. Nous avons donné une recette en 1896.

R. — Il suffit de garnir un verre avec des fruits et du champagne, et de couvrir avec une glace quelconque.

Bréval. — Pâté de volaille et jambon : faire une pâte à pâté, tapisser de chair à saucisse et garnir de volaille, séparée par couches alternées de porc frais et de jambon.

M. G. — Palais de dame : pâte du plumcake avec des raisins de Corinthe seulement. Dresser en pastilles sur plaque beurrée et cuire à four un peu chaud.

Avenue H.-Martin. — Pâte de coings : passer au tamis de crin les coings ayant servi pour faire de la gelée, ajouter moitié en poids de sucre et faire réduire dans la bassine environ une heure et demie, sans cesser de remuer. Etaler sur un plat et sécher à l'étuve. La recette a paru en 1896.

Champs-Élysées. — Poulet au curry : faire sauter les morceaux de poulet, mouiller avec 1/2 litre de bouillon et faire mijoter pendant 20 minutes. Ajouter alors 2 cuillerées de farine, 1 cuillerée de curry, faire mijoter, encore 1/2 heure. Lier avec 4 cuillerées de crème et jus de citron. Servir avec du riz à l'indienne. La recette a paru en 1895.

A. F. — Orangeade : frotter 125 gr. de sucre sur la peau jaune de 4 oranges et 2 citrons. Faire fondre à froid dans un litre d'eau filtrée, ajouter le jus des oranges et des citrons, et filtrer. — Pour obtenir des croûtons moelleux avec les pommes au beurre, faire des croûtons de mie, les beurrer et les cuire sous les pommes.

A Blois. — Gigot de mouton sauce chevreuil : recette difficile à résumer, parue en 1896.

V^{tesse} Le M. — Il suffit d'écrire.

ADJUDICATIONS

MAISON à PARIS, 17, IMPASSE ST-CHARLES. Cont. 208 m. env. Rev.: 3,950 f. env. M. à p.: 25,000 f. A. Adj., s. ench. Ch. des not. Paris, le 8 novembre 1898. S'ad. à M^e BOURDEL, notaire, 30, rue Beuret.

MAISON av. cour et jardin, 43, rue du BAC, r. Grébeauval et pl. St-Thomas-d'Aquin. C^o 778 m. 30. R. b.: 30,600 f. M. à p.: 500,000 f. A. adj., s. ench. Ch. Not. Paris, le 15 nov. 98. S'ad. M^e VINCENT, not., 183, Bd St-Germain.

M^{lle} A. PACAUD ROBES ET MANTEAUX

Robe satin doublée de soie à 225 fr.

Robes de Bal

38 — rue de la Chaussée-d'Antin — 38

Précédemment : 55, rue St-Lazare.

BUREAU DE L'ASSOMPTION

45, rue Boissy-d'Anglas, coin du boulevard Malesherbes
(précédemment, 36, boulevard Malesherbes)

Directrice : M^{me} MORLAND

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

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

OCTOBRE GASTRONOMIQUE

POISSON

La marée a été fort chère pendant trois ou quatre jours, par suite de coups de vent.

La truite de Dantzig, très bonne, vaut de 8 francs à 8 francs 50 le kilo jusqu'aux environs de 3 kilos ; au-dessus de ce poids, 1 franc de moins par kilo. La truite allemande ordinaire, beaucoup moins fine, se tient aux environs de 6 francs le kilo.

Nous retrouvons le turbot entre 3 fr. 75 et 4 fr. 25 le kilo. La barbue coûte le même prix ou 25 centimes de plus.

La sole varie, suivant sa grosseur de 4 fr. 25 à 5 fr. 50 le kilo.

Le bar, assez abondant certains jours, très rare

le lendemain, coûte de 4 fr. à 5 fr. 50 le kilo.

Le petit mulot est assez abondant : 3 fr. 75 à 4 francs le kilo. Le gros est plus rare et plus cher.

Grande abondance de merlans : 1 fr. 50 à 1 fr. 75 le kilo.

La saison du maquereau est à peu près terminée et ce poisson ne va plus arriver que fort irrégulièrement.

Dorades : 1 fr. 75 à 2 fr. 50.

Rouget barbet : 4 fr. 50 à 6 francs le kilo.

La langouste brune semble se maintenir entre 4 francs et 4 fr. 50. Le homard, depuis quelques jours, atteint presque les mêmes cours.

Légère hausse sur les écrevisses qui, toujours bien pleines, deviennent un peu moins grosses à prix égal.

Eperlans : 1 fr. 75 à 2 fr. la caissette.

Le Vin Désiles

L'automne, avec ses matinées et ses soirées fraîches humides, ramène les douleurs rhumatismales et névralgiques, chez les personnes prédisposées par leur état diathésiques. C'est le moment de couper court à ces invasions morbides, avant que le mal soit trop foncièrement ancré dans l'organisme. Nous avons déjà eu l'occasion de recommander aux arthritiques l'emploi du Vin Désiles. Nos lecteurs ne seront pas fâchés de connaître les motifs de cette ordonnance.

Que faut-il faire pour calmer les douleurs ? Il faut s'attaquer aux causes et rejeter, avant tout, des remèdes palliatifs, morphine, chloral, bromures, qui ne font

qu'assoupir le mal et ne le suppriment point. Par sa composition (kola, coca, quinquina, cacao, tanin, iode et phosphate de chaux), le Vin Désiles accroît l'élimination de l'urée et de l'acide urique, augmente les sécrétions urinaire et biliaire, favorise les fonctions de la peau, combat l'état congestif et favorise la résolution de la fibrine inflammatoire. Il exerce enfin une action digestive favorable à la nutrition et une influence antiseptique sur le sang.

Grâce à ces propriétés, le Vin Désiles pousse les combustions jusqu'à leur terme ultime et favorise la défervescence des fumérons qui encombrant le foyer de la machine humaine.

D^r HADET

AU CENTENAIRE

AM. TALLOIS

19, boulevard de Strasbourg, Paris

FABRIQUE D'ORFÈVRERIE D'ARGENT
COUVERTS

PIÈCES D'ART — COUTELLERIE RICHE

ROBES & MANTEAUX

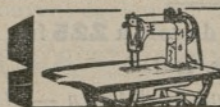
FORCILLON Sœurs

165, rue Saint-Honoré (place du Théâtre-Français)

Costumes doublés soie : 150 francs

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)



H. VIGNERON

SES NOUVELLES "Perfecta" à Navette
MACHINES rotative.

DOUCES ET RAPIDES

LES PLUS HAUTES RECOMPENSES

Envoi franco du Catalogue. — PARIS, 68 et 70, Boulevard Sébastopol.

PIANOS A. BORD

14 bis, b^e Poissonnière

PARIS

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

VENTE, LOCATION & LOCATION-VENTE

FACILITÉS DE PAIEMENT. — ENVOI FRANCO DU CATALOGUE

Le Gérant : A. DESBOIS

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