



## Homard à la Bordelaise

Cours de M. A. Colomblé

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

MESDAMES,

Le homard à la bordelaise est un homard sauté comme le homard à l'américaine. Les différences entre les deux préparations sont assez caractéristiques. Pour le homard à l'américaine, on lie la sauce dès que le homard est sauté, et cette sauce se compose de vin blanc, cognac, tomate et glace de viande. Pour le homard à la bordelaise, le homard, après avoir été sauté, cuit encore dans une purée de poisson et de légumes. On n'y met point de glace de viande, et l'on a ainsi un plat maigre. Enfin, le homard à la bordelaise est moins relevé que le homard à l'américaine.

### Proportions

Pour un homard pesant environ 1 kilo, convenant pour 4 personnes :

#### POUR LE BOUILLON DE POISSON

250 gr. de grondin ;  
 60 — de carotte ;  
 50 — d'oignon ;  
 20 — d'échalote ;  
 3 — d'ail ;  
 20 — de sel ;  
 10 — de farine ;  
 30 — de beurre ;  
 Bouquet garni (persil, thym, laurier) ;  
 12 à 15 grains de poivre ;  
 1 tomate moyenne, ou 1 cuillerée de tomate de conserve ;

1 clou de girofle ;  
 1 litre d'eau.

#### POUR SAUTER

40 gr. de beurre ;  
 3 cuillerées d'huile d'olives ;  
 1 décilitre de cognac ;  
 1/4 de litre de vin blanc ;  
 3 ou 4 feuilles d'estragon.

#### POUR FINIR LA SAUCE

60 gr. de beurre ;

*Ou mieux :*

2 décilitres de crème un peu épaisse, mais surtout pas aigre ;  
 1 petite cuillerée à café de jus de citron.

### Le bouillon de poisson

Je m'occupe d'abord du bouillon de poisson qui doit rester au moins une heure sur le feu, et qui peut être préparé d'avance.

Dans une casserole moyenne, je fais fondre gros comme un œuf de beurre, soit environ 30 grammes. Quand le beurre est fondu, j'ajoute la carotte coupée en dés gros comme des pois, et je laisse blondir à feu doux en remuant de temps à autre avec la cuiller de bois. Au bout d'environ 7 ou 8 minutes, j'ajoute l'oignon coupé en dés semblables, lequel cuit plus vite que la carotte. Je laisse cuire très doucement, en remuant fréquemment et en évitant que rien roussisse : la carotte et l'oignon ne doivent prendre qu'une teinte bien dorée. Il faut compter pour cela, suivant la qualité des légumes, la grosseur des dés et le degré du feu, de 12 à 15 minutes à partir du moment où l'on a mis la carotte dans la casserole,



Quand le point est atteint, j'ajoute l'échalote coupée en tout petits dés et la farine, je tourne aussitôt avec la cuiller pendant à peine une minute, pour bien mélanger. Il faut éviter que la farine ou l'échalote blondisse, ce qui donnerait un goût amer.

Je mouille alors avec un litre d'eau, j'ajoute sel, poivre, le bouquet garni dans lequel j'ai logé l'ail, puis la tomate sommairement hachée ou une cuillerée de tomate de conserve à défaut de tomate fraîche, 1 clou de girofle et, enfin, le grondin.

Le grondin, après avoir été vidé, a dû être parfaitement lavé puis coupé en tronçons de l'épaisseur de deux doigts. Je laisse les arêtes et je mets la tête, comme le reste, dans le bouillon.

A défaut de grondin on peut employer une tête de cabillaud, ou des vives. Le merlan donne moins de goût.

Je laisse mijoter, à casserole couverte, pendant au moins une heure ; il faut que le poisson tombe en lambeaux et que les légumes soient bien cuits et que le liquide soit réduit d'environ moitié.

#### **Pour passer le bouillon**

Le bouillon étant à ce point, je verse tout le contenu de la casserole sur le tamis métallique, ou, de préférence, sur le tamis de crin. J'écrase avec le champignon de bois les légumes et le poisson, et je mêle cette purée au bouillon recueilli sous le tamis.

Ce bouillon peut attendre jusqu'au moment de sauter le homard.

#### **Le homard**

Occupons-nous maintenant du homard.

On peut employer du homard ou de la langouste ; le homard a un peu plus de goût. L'animal, en tout cas, doit être employé vivant. Les cuisinières à qui il ré-

pugne de le découper vivant peuvent le plonger dans un seau d'eau *froide* ; au bout de quelques minutes, le crustacé est noyé.

Je lave bien la carapace, et j'enlève, en les grattant avec le dos d'un couteau, les œufs qui me serviront pour la sauce. Je mets ces œufs dans un bol avec 1/4 de litre de vin blanc.

Maintenant, tenant le homard sur le dos, j'incise le ventre à la jointure du coffre et de la queue ; puis je prends le homard à deux mains, et, me plaçant au-dessus du bol, je sépare la queue du reste, en ayant soin que tout le sang — qui est blanc — coule dans le bol. Ce sang servira pour la sauce ; si je le recueillais dans un bol où ne se trouverait aucun liquide, il coagulerait.

Je recueille de même la matière grise qui se trouve à l'intérieur et la matière noire ou corail qui deviendra rouge à la chaleur. (On trouve quelquefois des homards et, plus souvent, des langoustes n'ayant pas de corail).

Je jette le jabot qui se trouve à l'intérieur de la carapace.

Je tranche les pattes et les pinces à leur naissance, je fends le coffre en deux sur la longueur, et je brise en deux ou trois endroits la carcasse des pinces, sans l'enlever, mais suffisamment pour que l'on puisse, à table, en retirer la chair sans difficulté. Enfin, après avoir rogné l'extrémité de la queue, je tire le boyau qui la traverse, puis je tranche la queue en tronçons d'environ 3 centimètres d'épaisseur.

Le homard est prêt à mettre au feu.

#### **Pour sauter le homard**

Dans un sautoir assez large, c'est-à-dire une casserole basse et assez épaisse, je mets 3 cuillerées d'huile d'olive et, environ, 40 grammes de beurre : je fais chauff-



fer à feu très ardent. Quand le mélange est bien chaud et commence à fumer, j'y mets tous les morceaux de homard, y compris pattes et carapace. J'insiste sur la nécessité d'un feu très vif ; s'il est insuffisant et si la casserole n'est pas bien chaude quand on y met le homard, la chair sera filandreuse. En outre, contrairement à ce que l'on pourrait supposer, le homard attache à la casserole si celle-ci n'est pas assez chaude.

Je laisse cuire à plein feu, en sautant fréquemment la casserole ou en remuant avec la cuiller, jusqu'à ce que toute la graisse soit absorbée : il faut compter une dizaine de minutes.

J'ajoute alors le cognac que j'allume, et je continue de sauter ou de remuer pendant qu'il flambe.

Quand le cognac est éteint, j'ajoute le bouillon-purée et je laisse bouillir à casserole couverte pendant une dizaine de minutes. Il faut que le liquide réduise de moitié.

#### Pour lier la sauce

Pendant ce temps, je passe au tamis qui m'a servi pour la purée, et débarrassé de tous déchets, tout le contenu du bol où j'ai mis le sang.

Quand le bouillon est réduit au point indiqué, je verse le tout dans la casserole ainsi que la crème, le jus de citron et l'estragon. Je mélange bien et je laisse cuire à plein feu pendant cinq ou six minutes. La sauce doit être amenée à la consistance crèmeuse.

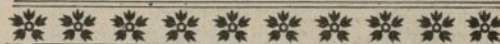
Si, au lieu de crème, on emploie du beurre, ou ajoute d'abord seulement le mélange de sang et de vin blanc, on laisse bouillir 2 à 3 minutes, puis on ajoute le citron et le beurre divisé en petits morceaux, et on lie en tournant la casserole hors du feu.

#### Pour servir

Pour servir, je verse le tout dans un légumier ou dans une timbale d'argent.

Le homard à la bordelaise, comme le homard à l'américaine, se sert comme entrée de déjeuner, quelque cérémonieux qu'il soit. Dans un dîner, il ne peut être servi que désossé et dressé en croûte.

MAZARIN.



### PLONGEONS POUR BAL

Mesdames, qui avez des maris, des frères ou des amis chasseurs et chasseurs aquatiques, priez-les de vous tuer quelques douzaines de ces petites bêtes appelées vulgairement « plongeons », sorte de minuscules canards, qui pullulent dans certains marais, et auxquels on ne fait jamais l'honneur d'un coup de fusil.

Ce petit plongeon — ne pas le confondre avec le grand plongeon — est un proche parent du grèbe, et son ventre, d'un blanc brillant, cerclé de gris, représente un morceau large comme la main de la fourrure en vogue.

L'oiseau étant suspendu par le bec, on le tient par les pattes, on cerne avec un canif tout le tour de la peau du ventre que l'on écorche doucement de façon à emporter la nappe de duvet argenté. On pose les peaux sur une planche, le côté écorché en dessus, on les tend avec quelques pointes piquées sur les bords et on les couvre d'une couche d'environ un centimètre de plâtre. On laisse sécher ainsi pendant cinq ou six semaines et l'on remet au fourreur qui se charge du reste. Vous aurez ainsi de quoi vous faire arranger une toque à la mode ; si, même, votre mari est très adroit et très dévoué, il vous fournira une doublure aussi chaude qu'élégante pour une sortie de bal.

DUTUYAU.

**Racahout Delangrenier**

Le meilleur aliment des enfants





## KUGELHOPF

**L**E Kugelhopf — on prononce couramment couglof — est, en quelque sorte, le gâteau national alsacien. Tel qu'on le trouve chez les pâtisseries, tel qu'on le fait dans la généralité des familles d'Alsace, il est d'une pâte assez commune. Mais, à côté du Kugelhopf courant, il y a le gâteau de commande, plus léger et plus distingué, dont nous donnons la recette. Nos très nombreuses abonnées de l'Est y reconnaîtront certainement le gâteau national qu'on savourait chez les amis, soit avec le café au lait de quatre heures, soit à un goûter avec une bonne crème à la vanille ou au chocolat servie à part. Le Kugelhopf accompagnait rarement le thé. Il est parfait avec les confitures.

Ce gâteau exige un moule en terre absolument spécial. C'est une sorte de vasque cannelée dont le fond troué et rentré au centre, comme un fond de bouteille, forme une cheminée au milieu du moule.

### Proportions

Pour un moule d'une contenance de 2 litres, généralement désigné par le numéro 3, donnant un gâteau d'une bonne

grosseur moyenne, suffisant pour 6 à 8 personnes :

- 4 œufs ;
- 370 gr. de fine farine ;
- 170 — de bon beurre frais ;
- 40 — de sucre en poudre ;
- 15 — de levure de boulanger ;
- 5 — de sel ;

1 décilitre 1/2 de lait ;

Une vingtaine d'amandes sèches.

Temps nécessaire pour faire la pâte, la laisser lever et cuire : 3 heures.

### RÉSUMÉ

Monder et sécher les amandes.

Battre le beurre en crème dans une terrine ; lui mélanger peu à peu les œufs en tournant ; puis la farine par cuillerées, ainsi que le lait petit à petit.

Ajouter le sel, le sucre et, en dernier lieu, la levure délayée.

Battre encore quelques instants.

Huiler le moule en terre. Disposer les amandes dans le fond. Y verser la pâte. Laisser lever d'environ un tiers de la hauteur.

Cuire à four modéré.

### Les amandes

Afin de les avoir prêtes, sous la main, commencez par monder les amandes. Choisissez-les à pellicule blonde plutôt ; les amandes à peau foncée sont vieilles et un peu rances. Ayez une petite casserole pleine d'eau bouillante. Jetez-y les amandes, et laissez-les tremper 4 ou 5 minutes, jusqu'à ce que la peau glisse très facilement en serrant l'amande entre les doigts. A mesure que la peau est enlevée, mettez l'amande sur un linge pour achever de la sécher. Quand toutes sont mondées, partagez-les par moitiés, en les fendant avec un petit couteau. Réservez pour le moment où vous garnirez le moule.

### Préparatifs

Disons avant tout qu'il est nécessaire pour la bonne et surtout la prompte réussite de la pâte, de la travailler dans une



pièce plutôt chaude, à l'abri de courants d'air froids, et d'avoir les différents ingrédients qui la composent, le beurre, les œufs, la farine et le lait, à la température douce. Il faut donc éviter en cette saison de laisser dans un garde-manger froid le beurre et les œufs jusqu'au moment de s'en servir. Faites bouillir le lait d'abord et gardez-le au chaud pour l'employer tiède.

Prenez une terrine en faïence, assez grande pour y battre la pâte à l'aise sans éclaboussures. Faites-la un peu chauffer, en l'approchant du feu, mais pas trop; juste une bonne tiédeur égale dans le fond et tout autour. Pour cela, renversez-la sur le côté du fourneau, plutôt que d'y poser le fond directement, ce qui, en chauffant trop le fond, et pas assez les bords, ferait fondre notre beurre en huile, alors qu'il ne doit qu'être ramolli en crème.

#### Les œufs et le beurre

Mettez dans la terrine tout le beurre indiqué, cassé en plusieurs morceaux. Avec une cuiller en bois un peu grande, triturez-le en tournant pour le réduire à l'état de crème épaisse, bien lisse, sans qu'il reste aucun grumeau de beurre. Vous pouvez réchauffer un peu la terrine près du fourneau, mais évitez avec grand soin de laisser le beurre chauffer au point de fondre en huile, ainsi que je l'ai dit déjà. En effet, si le beurre tourne en huile, son mélange avec les œufs d'abord, et avec la farine ensuite, se fait très mal à cause de cet état liquide; la pâte éprouve beaucoup de difficultés pour lever et reste toujours lourde.

Donc, battez le beurre en crème épaisse, et, quand il est à ce point, cassez-y un œuf, jaune et blanc en même temps. Tournez avec la cuiller de bois, jusqu'à ce que le mélange ait repris la consistance et l'aspect de crème lisse qu'avait le beurre avant d'y introduire l'œuf.

Ajoutez alors un second œuf. Travaillez de nouveau en pâte lisse, et ainsi de suite jusqu'à ce que tous les œufs soient ajoutés successivement. Ne vous effrayez pas si, après avoir ajouté l'œuf, le mélange semble grumeler et cailler comme une mayonnaise qui va tourner. Cela tient à ce que l'œuf, plus froid que le beurre de la terrine, tarde à se mélanger. Mais il suffit de battre plus fort et plus longtemps pour amener l'ensemble au point de liaison voulu. Il est bon toujours de réchauffer la terrine pendant cet intervalle, en la posant sur un endroit seulement tiède du fourneau, tandis qu'on continue de battre. Comptez pour cette partie du travail sur une dizaine de minutes.

#### La farine et le lait

Quand œufs et beurre ont l'aspect d'une belle mayonnaise bien unie, bien lisse, ce qui pour nos quantités a dû prendre *une dizaine de minutes*, vous commencez à ajouter la farine.

La farine doit toujours être bien sèche et préalablement tamisée, afin de ne contenir aucun petit caillot dur.

Saupoudrez votre mélange de deux faibles cuillerées de farine que vous faites tomber en pluie dans la terrine en prenant la farine avec une cuiller. Mélangez.

Battez alors vigoureusement cette pâte avec la cuiller de bois, et de telle façon que vous soulevez la pâte avec la cuiller, plutôt que de tourner la cuiller en rond dans la terrine.

N'ajoutez la farine que petit à petit, par deux cuillerées à la fois, éparpillées sur la pâte; et n'en ajoutez pas de nouvelle avant que la quantité précédente soit parfaitement mélangée.

Vers le milieu du travail, commencez à verser de temps en temps un peu de lait avant d'ajouter de nouvelle farine; le liquide détend la pâte et la rend plus facile



à travailler. Il ne faut pas verser le lait en même temps que la farine, parce que des grumeaux se produiraient. Le lait, nous l'avons dit, doit être tiède. Comptez, pour ce mélange de la farine, *sur 20 minutes* pour les quantités ci-dessus, sans cesser de battre et tourner.

On conçoit que, de même que pour le mélange du beurre et des œufs, le temps doit être proportionné aux quantités de farine. Plus la pâte est travaillée, plus elle sera légère et lèvera vite.

#### La levure

Toute la farine étant incorporée, ajoutez le sel, le sucre en poudre, toujours en tournant, et enfin la levure *fraîche de boulanger* en dernier lieu.

Mettez cette levure dans une petite tasse, versez-y une ou deux cuillerées à bouche environ de lait ou d'eau plus que tiède, et, avec une petite cuiller, délayez ensemble en pâte bien liquide, bien unie. Versez alors cette levure délayée dans la pâte de la terrine, et ayez soin de n'en pas trop perdre qui s'attacherait à la cuiller ou resterait au fond de la tasse, car, sur de petites quantités comme les nôtres, la différence serait appréciable.

Une fois la levure ajoutée, il faut battre et tourner encore *sept ou huit minutes*. Après cela, la pâte est prête à verser dans le moule que vous préparez de la façon suivante.

#### Le moule

Nous avons dit qu'il doit être *en terre*; c'est indispensable. Un moule de métal offre moins d'épaisseur que celui en terre, s'échauffe trop vite et trop fort, et la pâte ferait croûte partout à l'extérieur avant que la masse intérieure soit atteinte.

Faites tiédir le moule. Versez quelques gouttes d'huile d'olives très fine dans le fond du moule, et, avec le pinceau plat de cuisine, graissez *très soigneusement* l'inté-

rieur, en suivant bien le creux et le relief des côtes. Le pinceau est préférable à tout autre système pour cela. C'est un pinceau plat, large de deux doigts environ; il sert à de nombreux usages en cuisine, et n'est point spécial; on en trouve partout.

L'huile, pour graisser le moule, est préférable au beurre, parce qu'étant plus fluide, on l'étend plus sûrement dans les moindres coins. Mais il n'en faut pas laisser subsister de dépôt au fond, car elle donnerait un peu de goût amer à l'extérieur du gâteau dans cet endroit.

Placez les amandes bien séchées dans le creux formé par les côtes extérieures du moule. Vous pouvez en mettre deux rangées l'une au-dessus de l'autre.

Versez alors votre pâte dans le moule, autant que possible d'une seule coulée, sans interruption, pour éviter qu'à la cuisson il se produise intérieurement des boursoffures et des trous causés par un tassement irrégulier. Le mieux est, avec la cuiller de bois, de bien ramasser la pâte en un seul bloc au fond de la terrine et de la pousser avec la cuiller, tandis qu'on la fait tomber dans le moule en promenant la terrine à mesure tout autour de la couronne; à moins qu'une seconde personne ne fasse, au contraire, circuler le moule sous la terrine tandis qu'on y verse la pâte. Il faut ne pas obstruer avec la pâte le petit trou central. La pâte doit remplir le moule à un peu plus de moitié, pas tout à fait aux deux tiers, parce qu'elle monte beaucoup avant et pendant la cuisson.

Frappez avec le moule deux ou trois petits coups sur la table, et mettez tout de suite à lever.

#### Pour lever

Mettez le moule dans l'étuve chaude du fourneau, ou tout endroit d'une bonne chaleur égale, chauffe-assiettes ou autre, de façon à promptement réchauffer le moule;



il faut qu'au bout de cinq ou sept minutes il soit déjà chaud, d'une chaleur modérée, bien entendu, sans brûler les doigts. Dès qu'il est ainsi réchauffé, ne le laissez pas plus longtemps, car la surface de la pâte durcirait sans lever. Mettez-le dans une étuve moins chaude si votre fourneau en a plusieurs, ou posez-le sur le fourneau, dans le coin le plus éloigné du foyer, de façon qu'il reste à une très bonne température et abrité des courants d'air. Il faut bien une température de 20 à 25 degrés. Il doit, en 1 heure, avoir levé d'un bon tiers de sa hauteur s'il a été maintenu à la température voulue. Sinon, il faut bien plus de temps et il ne monte pas aussi haut que lorsque sa poussée est rapide.

On reconnaît que la pâte est levée à point quand, ayant monté en bombant, la surface commence à gerçer. Dès que vous constatez ces gerçures, il est temps de mettre au four, car elles indiquent que la pâte s'amollit et ne montera plus ; si l'on attendait davantage, la pâte deviendrait de plus en plus coulante ; au lieu de monter, elle s'étalerait, et à la cuisson, elle boursofflerait, passerait par dessus le moule comme une bouillie liquide, et le gâteau n'aurait, non seulement plus la même mine, mais, encore, sa saveur en serait altérée.

#### Le four

Il faut le four dit « modéré », c'est-à-dire qu'en y mettant une feuille de papier blanc, on l'en retire au bout d'une dizaine de minutes *très légèrement* jaunie.

L'important est, à défaut d'une bonne chaleur bien égale, de n'avoir pas plus de chaleur dessus que dessous, parce que si la surface du gâteau chauffe trop au début elle fait croûte, et cette croûte empêchant la chaleur de pénétrer à l'intérieur, la pâte reste humide, lourde, et elle ne gonfle plus.

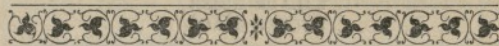
Le kugelhof continue encore de mon-

ter, mis au four. Au bout d'une dizaine de minutes, si l'on voit la surface jaunir bien régulièrement et se raffermir au point de pouvoir supporter une feuille de papier sans que la pâte y colle, il faut poser sur le gâteau une feuille de papier blanc, afin d'éviter une coloration trop brune et une croûte trop épaisse.

Surveillez fréquemment, et laissez, pour ces quantités, environ 1 h. 1/4 à 1 h. 1/2. On reconnaît que le gâteau est cuit, quand il quitte le moule très aisément.

Pour démouler, lui laisser perdre un peu de sa chaleur d'abord ; glisser la lame d'un petit couteau rond entre le moule et le gâteau, et avec un couteau pointu débarrasser extérieurement l'orifice troué du moule, de la pâte qui s'y étant collée, empêcherait le gâteau de glisser hors du moule.

LA VIEILLE CATHERINE.



## POTAGE AU POTIRON

AU

### TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Faites cuire le potiron coupé en morceaux dans très peu d'eau, ce qu'il faut pour ne pas attacher. Passez au tamis. D'autre part, faites cuire le tapioca-bouillon dans la quantité d'eau nécessaire à votre potage. Ajoutez-y la purée de potiron, et, au moment de servir, un bon morceau de beurre frais avec une pincée de sucre en poudre.

*Le Tapioca Bouillon-Boudier se trouve au Dépôt Central : 54, rue de la Verrerie, Paris, et aux dépôts de Paris (voir la liste dans le dernier numéro du Pot-au-Feu). Pour la Province, s'adresser au Dépôt Central.*

En petites cartouches de 1 potage : Le paquet de 10 cartouches.....Fr. 1 90  
En boîte de fer blanc de 25 potages..... 4 .  
En 1/2 boîte de fer blanc de 12 potages... 2 .

Remise de 10 o/o sur tout achat de 16 fr. aux abonnés du *Pot-au-Feu*.



## \* Menu \*

PETITS MERLANS GRATINÉS  
ROGNONS SAUTÉS AU VIN BLANC  
ROSBIF FROID ET TERRINE DE GIBIER  
SALADE  
GALETTE FEUILLETÉE



POTAGE AU POTIRON AU TAPIOCA  
BOUILLON BOUDIER  
COQUILLES DE POISSON  
POUPIETTES DE VEAU  
CANARD ROTI  
SALSIFIS A LA CRÈME  
POMMES A LA CHANOINESSE

MAYONNAISE DE CÉLÉRI  
COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES  
PURÉE SOUBISE  
OIE AUX MARRONS  
HARICOTS VERTS  
CRÈME AU CHOCOLAT  
KUGELHOPF



CONSOMMÉ A LA ROYALE  
TIMBALE NANTUA  
GIGUE DE CHEVREUIL SAUCE VENAISON  
NOISETTES DE VEAU PRINCESSE  
FAISANS ROTIS  
MOUSSE DE JAMBON FRAPPÉE  
SALADE RUSSE  
BISCUIT GLACÉ

ŒUFS BROUILLÉS AU FROMAGE  
HOMARD A LA BORDELAISE  
RUMSTEACK GRILLÉ  
POMMES DE TERRE SOUFFLÉES  
CRÈME A LA VANILLE



POTAGE A LA REINE  
BAR SAUCE CREVETTES  
TOURNEDOS ROSSINI  
RIS DE VEAU AUX POINTES D'ASPERGES  
BÉCASSES ROTIES  
CARDONS AU JUS  
PATÉ DE FOIE GRAS  
RIZ A L'IMPÉRATRICE

ŒUFS SUR LE PLAT  
ACRAS DE MORUE  
SALADE DE LENTILLES  
RIZ AUX POMMES



POTAGE PARMENTIER  
TURBOT SAUCE MOUSSELINE  
NOUILLES A L'ALSACIENNE  
SUPRÊME D'ÉCREVISSES  
POMMES A LA DAUPHINE



## Oie aux Marrons

**V**oici le moment où les oies jeunes et tendres sont le mieux à point pour rôtir. L'oie aux marrons est classique ; peu raffinée sans doute, mais une ressource de temps à autre pour un repas substantiel de famille, tel, par exemple, que le déjeuner du dimanche, un jour de sortie des collégiens.

Rien n'est plus simple que l'oie aux marrons, semble-t-il. C'est justement cette simplicité qui en compromet souvent la réussite, parce qu'on n'attache pas d'importance à sa préparation, ni à sa cuisson. Aussi donnons-nous des explications très minutieuses. Je recommande le choix des marrons auxquels il vaut mieux consacrer quelques sous de plus pour les avoir de qualité certaine.

Ajoutons aussi qu'une oie jeune doit, seule, être employée, et que la farce indiquée ne saurait être remplacée par de la chair à saucisses prise toute faite chez le charcutier, car les proportions ne seraient plus les mêmes.

### Proportions

Pour 10 ou 12 personnes :

Une petite oie pesant, plumée, vidée, sans abattis, environ 2 kilos 250 ;





1 kilo de marrons, poids brut, soit une cinquantaine de beaux marrons ;

150 gr. de lard gras frais ;

150 — porc frais maigre, filet ou autre ;

10 gr. de sel ;

2 — de poudre d'épices ;

1 — de poivre ;

20 — de beurre pour beurrer le papier ;

2 feuilles de papier blanc ;

1 demi-citron ;

1 décilitre de jus ou de très bon bouillon réduit.

Temps nécessaire : 1 h. 3/4 de cuisson, l'oie étant toute prête.

#### Les marrons

Occupez-vous d'abord des marrons qui cuiront pendant que vous préparez l'oie et la farce.

Vous aurez choisi de beaux gros marrons dits de Lyon, bien sains, bien rebondis. Il faut éviter, si on le peut, de prendre des châtaignes, dont l'intérieur, séparé par des cloisons, se divise à l'épluchage en petites gousses peu présentables.

Avec un petit couteau, fendez la première peau des marrons du côté bombé et dans le sens de leur longueur, en tâchant de ne point pénétrer l'intérieur. C'est toujours de ce côté bombé qu'il faut faire la fente, parce que, à la cuisson, c'est celui qui gonfle le plus vite sous l'action de la poussée intérieure produite par la chaleur.

Mettez les marrons à rôtir au four plutôt modéré ; en tous cas, pas au four chauffé comme pour du rôti de boucherie, parce qu'il faut éviter de colorer les marrons, ils doivent rôtir ou griller à blanc.

Je dis griller, parce que l'on peut aussi les faire griller sur le fourneau à découvert, sur une tôle ou dans une poêle quelconque, non trouée. Ayez soin de les remuer très fréquemment pour qu'ils cuisent

également, et, je le répète, pour qu'ils ne colorent pas.

En effet, cette coloration est la marque d'un certain durcissement extérieur, en somme, une sorte de croûte qui s'oppose, par la suite, à la pénétration de la graisse quand le marron finit de cuire dans l'oie. Cependant, il importe que le marron soit bien tendre, presque cuit à point avant de le mélanger avec la farce, car il ne fera que mijoter dans la bête, plutôt que cuire réellement.

Donc, avant d'éplucher tous vos marrons, examinez-les bien attentivement d'abord, et laissez-les plus longtemps s'il est nécessaire, sans pour cela activer le feu.

On peut compter un bon quart d'heure au four, comme je l'ai expliqué plus haut.

Les marrons étant épluchés, tenez-les entre deux serviettes pour qu'ils ne sèchent pas à l'air, et ne refroidissent pas trop non plus.

#### La farce

Si vous avez une petite machine à hacher, d'un usage courant maintenant dans les plus modestes cuisines, vous n'avez qu'à y passer le lard gras, le porc maigre et le foie de l'oie. Sinon voici comment procéder :

Enlevez peaux et nerfs du porc maigre. C'est dans le filet ou dans le cou que le morceau aura été pris. Hachez séparément ce maigre, aussi menu que possible. Hachez aussi le foie.

Quant au lard gras, il ne faut pas essayer de le hacher au couteau, vous n'arriveriez pas à le réduire en miettes assez fines. Il faut, avec son couteau, le  *râper*  selon l'expression de cuisine, c'est-à-dire qu'il faut le racler, de façon à obtenir au fur à mesure une vraie pommade. C'est un peu long, mais indispensable. Avec la machine à hacher, tout ce travail est évité.



Si le lard n'est pas absolument réduit en pommade, il ne fondra pas suffisamment pendant la cuisson de l'oie, on le retrouvera en grumeaux désagréables dans la farce, et les marrons n'auront pas été assez graissés. Je recommande donc de se conformer scrupuleusement aux indications données.

Porc maigre et gras étant hachés en farce fine, mettez-les dans une petite terrine, et, avec une fourchette, triturez-les bien pendant que, peu à peu, vous les saupoudrez de l'assaisonnement : sel, poudre d'épices, poivre, en mélangeant bien avec la fourchette.

Votre farce, alors, est prête.

#### L'Oie

L'oie étant plumée, vidée, épluchée de tous ses petits tuyaux de plumes, coupez-lui le cou, en laissant adhérer assez de peau à la bête pour la replier ensuite sur le corps. Coupez-lui les ailerons et les pattes. Enlevez la graisse qui est à l'intérieur de la bête, et réservez-la. Flambez soigneusement l'oie sur un feu de flamme clair et vif, pour que cette flambée soit rapide et supprime bien tout le duvet sans laisser à la peau le temps de suinter de la graisse.

Votre oie est prête alors à farcir.

#### Pour farcir

Étalez sur un plat ou planche la moitié de votre farce ; semez dessus vos marrons, et recouvrez-les du reste de la farce. C'est à peu près la meilleure façon de répartir les marrons dans cette farce pour en remplir ensuite la bête, car, si on les met séparément, ils ne se mélangent pas pendant la cuisson, et il importe que les marrons soient bien enveloppés par la farce, presque séparément. Prenez-les par cuillerées, et glissez-les dans le corps de la bête, par l'ouverture du croupion. Rabattez ensuite

la peau du cou sur le dos, renfoncez le croupion de façon à en obstruer l'entrée, puis troussiez et bridez la bête comme à l'habitude.

Beurrez séparément deux feuilles de papier blanc, papier écolier ordinaire, non coupées. Saupoudrez l'oie extérieurement de sel et de poivre, principalement sur l'estomac. Posez les deux papiers *l'un sur l'autre* ; c'est pour donner plus de résistance au papier, et non plus de développement, qu'on emploie deux feuilles.

Posez cette double feuille beurrée sur l'estomac de l'oie, le côté beurré de l'un d'eux touchant la peau, de façon que les extrémités du papier se rejoignent sur le dos de l'animal, comme une grande barde.

Assujettissez ce papier par quelques tours de ficelle mince.

Il n'y a plus qu'à mettre au four dans le plat à cuire.

#### Le plat

Prenez un plat en métal ou en terre à feu, à bords droits et plutôt un peu élevés, et, autant que possible, très proportionné à la dimension de la bête, de façon qu'il n'y ait pas trop d'espace entre le plat et le rôti : la place seulement d'y glisser une cuiller pour arroser. Ceci afin que l'oie mijote dans sa graisse et abritée de coups de feu. C'est donc un peu le contraire de ce que nous recommandons habituellement pour les rôtis ordinaires, qu'il faut chercher à isoler du fond du plat. Mais l'oie, pour la recette présente, demande des conditions particulières de cuisson.

Mettez au fond du plat à rôtir la graisse que vous avez retirée de l'oie, et coupée en morceaux. Cette graisse, provenant d'une oie bien nourrie et de bonne qualité, doit être en quantité suffisante pour fournir la graisse nécessaire à la cuisson. Si, pour une raison quelconque, cette graisse faisait défaut, ce n'est point par du beurre qu'il



faudrait la remplacer, mais par de très bonne graisse fraîche de porc qui a sur le beurre, entre autres avantages, celui de supporter une forte chaleur prolongée sans brûler. Le beurre, en brûlant, communiquerait un goût âcre très prononcé au rôti et au jus.

#### La cuisson

Il faut, pour une oie farcie de cette grosseur, 1 heure 3/4 environ de cuisson ; plutôt plus que moins, *parce qu'elle doit rôtir doucement* et que mieux vaut pour une oie un peu trop de cuisson que pas assez, l'oie insuffisamment atteinte étant fort indigeste et déplaisante. Comptez aussi qu'une plus farcie réclame une cuisson pièce longue, pour que l'intérieur soit bien cuit.

Mettez votre oie au four chaud au début, mais pas au four chaud comme pour un rôti de bœuf ou de mouton ordinaire, ce serait trop. Il faut, sans saisir l'oie par une chaleur trop forte cependant, la réchauffer assez promptement pour qu'elle commence à cuire sans languir. Les papiers la protègent des coups de feu.

Quand vous voyez le papier se colorer, et que la graisse fait beaucoup de bruit en fondant, ce qui doit se produire 15 à 20 minutes après l'introduction au four, il faut modérer la chaleur, et faire rôtir tout tranquillement en arrosant souvent avec la graisse du fond, le papier recouvrant l'oie. Cela empêche le papier de brûler à la longue. Tournez l'oie successivement sur ses cuisses, du côté où vient la plus grosse chaleur. Cette chaleur devrait être égale, mais, dans les fourneaux ordinaires de cuisine, elle est plus forte en haut et du côté du foyer. En tous cas, pour tâcher de l'avoir égale, et éviter tout coup de feu, il faut absolument, et dès le début même, cacher le foyer rougi du fourneau, soit par les petites plaques à coulisses dont tout bon fourneau doit être muni, soit par toute

autre combinaison ingénieuse : tôle, briques, etc.

Pendant la cuisson, on doit entendre toujours « chanter » la graisse qui grésille, et la graisse qu'on puise au fond ne doit pas colorer, ou, du moins, prendre à peine une très légère teinte blonde qui est celle de la graisse d'oie.

#### Pour servir

Déballez l'oie. Assurez-vous de la cuisson suffisante, en enfonçant une aiguille à brider bien profondément dans une des cuisses de l'oie. Le jus doit perler blond ; s'il était rosé, la cuisson serait insuffisante, il faudrait laisser encore un peu au feu.

Si la cuisson a été bien conduite, l'oie a dû colorer sous le papier sans qu'il soit besoin de la déballer à l'avance pour cela. Rappelons qu'un rôti de volaille doit être juste doré et non point bruni.

Enlevez les ficelles, et, si vous découpez avant de servir, enlevez les aiguillettes d'abord, puis les cuisses, dont vous faites plusieurs morceaux. Entourez avec les marrons et la farce, et tenez très au chaud pendant que vous préparez le jus.

Dégraissez le jus du fond du plat, mais pas très complètement, comme pour tout autre rôti ; la graisse de l'oie, n'ayant pas brûlé, est très bonne.

Versez dans le plat le jus ou le bouillon *très réduit*, et, avec le dos d'une cuiller ramassez et mélangez le gratiné qui a pu se former sur les bords du plat. Posez sur le feu, faites donner un bouillon seulement, ajoutez le jus de citron ; versez quelques cuillerées sur l'oie découpée et les marrons dans le plat, pour qu'ils ne soient pas secs, et servez le surplus du jus en saucière chauffée.

Servez avec des assiettes très chaudes, et, en même temps, faites passer une salade de cresson ou autre.

LA VIEILLE CATHERINE.



## VANILLE A "ODEUR DE THÉ"

Nous avons reçu maintenant toute notre provision de vanille de la nouvelle récolte.

La saison ayant été très favorable, cette vanille est exceptionnellement fine; elle vient, nous l'avons dit, des meilleures plantations des îles Comores et appartient à la variété dite « à odeur de thé », justement réputée la plus fine de toutes et que l'on ne trouve guère dans le commerce.

### Prix

Le tube de 6 gousses,  
pris au bureau..... 3 francs  
Franco, Paris, province et  
étranger..... 3 fr. 50

AVIS IMPORTANT. — Sauf les cas de jonction à un envoi de vivres, pour toute vanille qui ne sera pas prise au bureau du journal, la commande, même pour Paris, doit être accompagnée du montant en mandat-poste, soit 3 fr. 50.

\*\*\*\*\*

## PÂTÉS DE GRIVES DES CÉVENNES

Voici revenue la saison de nos pâtés de grives qui ont eu tant de succès.

Rappelons, pour nos nouveaux abonnés, que ces pâtés en croûte, sous un aspect primitif, recèlent des trésors pour les gourmets. Ils sont spécialement fabriqués pour nous avec du foie gras et des grives des Cévennes désossées auxquelles la nourriture dans ces montagnes communique une saveur très particulière.

Prix (franco d'emballage)

Pour 12 personnes (largement)... 20 fr.  
— 20 — — — 28 —

Ces pâtés doivent nous être commandés au moins 6 jours avant le jour où ils doivent être livrés ou expédiés.

\*\*\*\*\*

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

## L'Arbre de Noël

L'arbre de Noël! Nous en voilà bien près, et il est temps d'en assurer les préparatifs. N'est-il point une des plus exquises coutumes que nous ayons pu emprunter aux pays du Nord? et ces trois mots n'évoquent-ils pas à l'imagination, non seulement le petit sapin surchargé de jouets et de bibelots tout scintillants sous la flamme de minuscules bougies bleues ou roses, mais surtout la fête de famille, avec la franche animation d'une jeunesse aimable, et la joie des bébés, dont les yeux brillent de plaisir, à la pensée de la distribution prochaine, tandis que la bûche flamme gaie dans la cheminée, et que les cloches sonnent, à pleine volée, la veillée de Noël.

L'arbre de Noël a le triple mérite d'être le but toujours charmant de joyeuses réunions, ou le prétexte de fêtes charitables, tout en restant facile et peu coûteux à organiser. Il vous suffira, Madame, pour procurer ce plaisir, soit à vos jeunes amis, soit aux enfants de votre village, d'y songer un peu à l'avance.

Cherchons, avant tout, la meilleure des distractions à proposer à vos jeunes hôtes; celle sur laquelle s'arrêtera votre choix, occupera la première partie de votre réunion; le goûter viendra ensuite; l'arbre de Noël apparaîtra en dernier lieu.

Rayons d'abord de notre programme le colin-maillard, la poste, la mer agitée, ou tout autre jeu qui pourrait nous occasionner des chutes et des bosses; le loto, l'oie, les cartes ne se peuvent jouer qu'en petit comité; les rondes, le furet, cache-tampon seront une ressource; s'ils en ont l'âge et, s'ils y prennent plaisir, peut-être ferez-vous danser vos petits invités? Mais, il me semble que le meilleur passe-temps, celui qui aura l'avantage d'amuser les fillettes et les collégiens, les petits villageois et les enfants de vos amies, sera encore une représentation: tranquillement alignés sur des ban-



quettes disposées à leur intention, vos bambins applaudiront avec entrain à une séance de prestidigitation, faite par un papa com plaisant, à la lanterne magique, à un guignol, et vous n'aurez à redouter ainsi aucun des accidents, qui peuvent survenir, lorsqu'on met un grand nombre d'enfants en mouvement. Les frères et sœurs aînés pourraient aussi préparer des tableaux vivants, une crèche, par exemple, tout à fait de circonstance ou, mieux encore, apprendre et jouer une petite comédie enfantine.

Le rideau baissé, passons dans la salle à manger où le goûter est préparé. Du chocolat, une crème, des sirops, des brioches, une galette, et quelques friandises des plus simples, pyramides de papillotes en chocolat ou coupes de bonbons, en peuvent faire tous les frais, et satisfaire vos convives, aussi bien que les pâtisseries et les boissons les plus recherchées; faites en sorte, seulement, si vous en avez le moyen, de faire asseoir autour d'une ou de plusieurs tables, ce petit monde facile à contenter au point de vue du menu, mais qui aime bien à avoir ses aises pour se réconforter.

Tandis que vos invités prennent leur chocolat, hâtez-vous de jeter un dernier coup d'œil sur l'arbre, qu'ils doivent trouver tout illuminé en sortant de table, et voyons ensemble de quels jolis bibelots, calculés de façon à ce que chaque enfant en reçoive quatre, vous l'aurez garni.

L'assortiment des jouets en métal, les noix et les coquilles dorées, les petites lanternes vénitiennes, les parasols, les éventails et les bébés japonais, tout ce qui s'éclaire bien, en un mot, fait merveille dans le feuillage sombre du sapin, et suffit, avec les bougies de couleur, mises dans des godets pourvus d'une longue pointe, qui s'enfoncent dans le bois des branches, à l'orner. Les accessoires plus sérieux, ou trop lourds à suspendre, se placeront dans une corbeille près de l'arbre. Il est difficile de trouver dans cette catégorie quelque chose de bien nouveau, et force est de recourir aux poupées, aux bourses, aux volumes, aux boîtes de

ménage, de soldats, de peintures, de toutes petites dimensions. Des plumiers en bois blancs ou des thermomètres de prix modiques, agrémentés de la date de la fête ou d'un dessin d'ornement « ripollinés » en bleu ou en rouge, sont de jolis souvenirs. Un flot de ruban de nuance vive relève encore le thermomètre.

N'oubliez pas, Madame, de confectionner, pour chacun de vos petits invités, un sac, semblable à ceux que nous avons tant vus dans les cotillons, et qui doit servir, aujourd'hui à emporter les objets que vous venez d'offrir.

Si l'arbre de Noël est une fête de bienfaisance, la corbeille contiendra, tout naturellement des cadeaux pratiques; mais les chauds vêtements, la lingerie solide, les bons bas tricotés, n'empêcheront pas de donner quelques jouets aux petits déshérités, dont personne n'aura songé à remplir les souliers. Dans ce dernier cas, mieux vaudra attacher ensemble les objets destinés à chaque enfant, et avoir autant de paquets que d'invités; les paquets auront été numérotés à l'avance et les enfants recevront des numéros correspondants à ceux des paquets, pairs pour les filles placées à droite, impairs pour les garçons qui se tiendront à gauche; les bas numéros seront attribués aux tout petits et les chiffres élevés aux plus grands. Quand le moment de tirer les lots sera venu, l'organisatrice de la réunion prenant un paquet en lira le numéro à haute voix; le numéro appelé se présentera aussitôt, et recevra son cadeau, en échange de son carré de carton; de cette façon, non seulement personne ne sera oublié, mais les garçons ne risqueront pas d'avoir les objets destinés aux filles, et réciproquement.

Pour tout autre arbre de Noël, le tirage est des plus simples. Il suffit d'avoir en double autant de numéros ou de lettres de l'alphabet que de lots. Mettez une série de ces numéros ou de ces lettres dans un sac, distribuez la seconde série, en une ou deux fois, aux enfants. Une maman, ou une sœur aînée, se charge d'appeler les numéros du



sac ; une autre puise dans la corbeille, ou détache de l'arbre les objets qui sont ainsi distribués aux enfants, au fur et à mesure que les numéros sortent du sac. Il ne vous est pas interdit d'aider un peu le sort, et de tenir discrètement deux objets à la fois, afin de n'être pas obligée de donner une poupée à un garçon ou une toupie à une fillette.

Pour que l'organisation de votre arbre de Noël soit irréprochable, il ne vous reste plus, maintenant, qu'à veiller à des détails insignifiants : que l'arbre soit solidement attaché dans une boîte légère pourvue de roulettes pour pouvoir l'avancer ou le reculer facilement ; que les lampes et les candélabres soient hauts placés dans la crainte de malheurs ; que les bibelots fragiles soient soigneusement serrés. Si puériles que semblent ces minuties, ne les négligez pas ; elles contribueront, soyez en sûre, à la réussite d'une fête dont vos invités, petits et grands, conserveront d'autant meilleur souvenir, que rien n'y aura laissé à désirer.

E.-K.

### UNE OCCASION

Nous avons acquis, dans des conditions particulièrement avantageuses, un lot de vins de Bas-Médoc de l'excellente année 1895. Ce vin, qui a été soigné pour nous à la propriété, prêt à mettre en bouteilles, constitue un *excellent* ordinaire.

Ne tenant point compte de la hausse survenue depuis quelques semaines, nous offrons ce vin au prix exceptionnel de 145 francs la pièce en gare de Bordeaux.

La majeure partie du lot a été réservée pour les abonnés qui nous demandent régulièrement leur provision de vin ; une trentaine de pièces sont encore disponibles.

Nos abonnés de Paris peuvent **faire prendre** à nos bureaux, et nos abonnés du dehors peuvent nous demander des échantillons contre 60 centimes, prix du *colis postal*.

## CHIEFONS

Les manteaux vont revenir à des prix fous cet hiver, avec tout ce qu'il faut ajouter de broderies, de fourrures, sans compter la doublure qui, maintenant, prend une part égale dans l'élégance du vêtement. Vous croyez peut-être que je fais allusion aux beaux satins de soie blancs, unis ou brochés, jusqu'à présent considérés par les femmes pratiques comme une somptuosité, parce que se défraîchissant très vite, ils ne peuvent supporter le même usage qu'un satin foncé de prix égal ? Point du tout ; nous avons trouvé sinon mieux, du moins autre chose. Représentez-vous donc ces déjà magnifiques doublures, entièrement couvertes maintenant par des volants en mouseline de soie, en dentelle, en tulle de fantaisie, en tout ce qu'on peut imaginer de plus léger, conséquemment, de plus fragile, et, au total, de plus coûteux.

Et ne supposez pas, femmes modèles qui restez chez vous et filez la laine, que de tels luxueux fouillis soient réservés aux seuls manteaux d'apparat, sorties d'Opéra ou autres. Mais non ; et c'est là que la chose étonne, ou détonne plutôt ; car on voit couramment de grands et lourds collets en fourrure fort ordinaire, doublés dans leur entier d'un nuage en mousseline de soie blanche !

Maintenant un conseil : ne vous croyez pas obligées, pour suivre la mode, de choisir un de ces longs collets à pointe de châle derrière, dont on veut faire la suprême élégance. Et si vous vous sentez inclinée vers les amples pélerines talma tombant à mi-jupe, réfléchissez, avant de vous décider, à tout ce qu'elles ont de lourd, d'encombrant, pour les jeunes femmes habituées de nos jours à une existence active que ne menaient pas encore leurs grand'mères quand le talma fit sa première apparition.



Une nouveauté très chic : pour remplacer les blouses de fantaisie qu'on ne porte plus du tout, vous entendez bien, en dehors



du costume tailleur, on fait, pour les occasions un peu parées le charmant corsage que voici. Un petit habit bien ajusté tout en guipure d'Irlande blanche, doublée de soie blanche également. Ce corsage figure derrière une petite basque étroite, assez allongée, genre postillon; rien sur les hanches où le corsage s'arrête juste à la taille. Les devants s'ouvrent largement sous d'étroits revers. Fouillis de guipure sur la poitrine que traversent des barrettes de velours rose s'agrafant au milieu par un nœud. Petite ceinture drapée en velours rose posée sur le corsage à partir de la couture des dessous de bras, et qui, derrière, passe seulement par dessus les petits côtés du dos et se laisse deviner pour le reste sous la transparence de sa dentelle. Absolument ravissant sur une jupe de velours noir tout unie coupée en forme.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

## CONTRE LE MAL

C'est surtout au début de la froide saison que les personnes délicates, aux bronches sensibles, doivent fortifier leur organisme, le cuirasser en quelque sorte contre le mal. Nul tonique ne remplit ce but avec plus d'activité, plus de sûreté que le délicieux vin Mariani, auquel l'extraît de Coca péruvienne communique ses puissantes vertus. Un verre à madère de ce cordial, pris avant ou après chaque repas, réveille les fonctions vitales, rétablit leur harmonie un instant suspendue ou abolie, et décuple la résistance aux assauts de la maladie, qui frappe surtout les débiles et les surmenés.



ALIMENT DES ENFANTS

## LES CAFÉS CARVALHO

Transformant le mot de Buffon, l'abbé Castel a dit que le café était la plus belle conquête de l'homme. Pour s'expliquer un tel enthousiasme, il faut goûter les Cafés Carvalho, si parfumés, si exquis, si purs. En vente par boîtes cachetées dans les bonnes maisons et, 85, rue Turbigo; 26, rue Cadet; 54, rue du Bac; 15, rue de Châteaudun, etc.

Exiger le nom, la marque et la signature sur chaque boîte cachetée.

## BI-BORAX ORIENTAL

Aux approches de l'hiver, il est utile de rappeler qu'on se préserve radicalement des rhumes, coryzas ou maux de gorge, en prenant chaque matin un peu d'eau de Bi-Borax oriental en poudre, ou mieux en aspirant un peu d'eau de Bi-Borax tiède. Par l'usage constant de cette précaution si simple, les muqueuses deviennent invulnérables. Se vend *en boîtes cachetées* de 0,10, 0,20, 0,50 et 1 franc, chez tous les épiciers et droguistes.

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

## M<sup>lle</sup> 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 boulev. Malesherbes  
(précédemment, 36, boulev. Malesherbes)

Directrice : M<sup>me</sup> MORLAND

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

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



## NOVEMBRE GASTRONOMIQUE

## POISSON

Les prix de la truite argentée de Dantzic sont très différents suivant sa grosseur. Les petites truites de 800 gr. et celles de 2 kilos à 2 kilos 500 valent environ 7 fr. 50 le kilo ; au-dessus de 3 kilos : 6 fr. 25 à 7 francs. Il n'y en a presque pas dans les environs de 1 kilo 500 ; elles se vendent de 9 à 10 francs le kilo.

Turbot et barbut : 3 fr. 75 à 4 fr. 25 le kilo.

La sole a été moins chère ces jours derniers : 4 francs à 4 fr. 50 le kilo.

Le bar devient rare et les cours restent très mouvementés : 4 fr. 75 à 6 fr. le kilo.

Le petit mullet resté abondant : 3 fr. 75 à 4 francs le kilo.

Beaucoup de merlans : 1 fr. 40 à 1 fr. 75 le kilo.

C'est la pleine saison du hareng français : 10 centimes.

La dorade française est assez rare : 2 francs à 2 fr. 50. La dorade anglaise, moins chère est moins bonne.

Rouget barbet : 5 à 6 francs le kilo.

La langouste est chère : 4 fr. 50 à 5 fr. le kilo.

— Homard : 4 francs à 4 fr. 50.

Commencement des coquilles Saint-Jacques : 20 à 25 centimes.

## VOLAILLE, GIBIER &amp; DIVERS

Les perdreaux français valent toujours de 3 fr. 75 à 4 fr. 50. Perdreaux allemands : 3 francs à 3 fr. 50.

Très belles cailles d'Egypte : 1 fr. 50 à 2 fr. 50.

Les faisans ont sensiblement baissé. Un beau coq moyen vaut 7 francs ; un coq extra, 8 francs

## 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' HADET

AU CENTENAIRE

**AM. TALLOIS**

19, boulevard de Strasbourg, Paris

FABRIQUE D'ORFÈVRERIE D'ARGENT  
COUVERTS

PIÈCES D'ART — COUTELLERIE RICHE

## ROBES &amp; MANTEAUX

FORCILLON Sœurs

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

Costumes doublés soie : 150 francs

**OBÉSITÉ**

GUERISON 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  
Machines

**PERFECTA**

à Navette  
ronde.

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

**PIANOS A. BORD**

14 bis, b<sup>e</sup> Poissonnière  
PARIS

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

**VENTE, LOCATION & LOCATION-VENTE**

FACILITÉS DE PAIEMENT. — ENVOI FRANCO DU CATALOGUE

Le Gérant : A. DESBOIS

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