



## CRÉPINETTES DE FOIE GRAS

**C**es crépinettes constituent en apparence une sorte de pied farci, dans lequel le porc est remplacé par une tranche de foie gras. Elles ont sur les escalopes de foie gras ordinaire cet avantage que les tranches de foie gras ainsi protégées par la farce, conservent une certaine fermeté.

Si l'on veut se dispenser d'une sauce, on peut les faire griller sur la braise exactement comme un pied de porc. Dans ce cas, elles ne conviendraient que pour un déjeuner.

Présentées avec une sauce comme nous allons l'indiquer, elles peuvent, à la rigueur, être servies comme entrée dans un dîner intime.

### Proportions

Pour 6 ou 7 personnes :

- 375 gr. de foie gras cru ;
- 250 — de veau ;
- 125 — de panne ou lard gras ;
- 50 — de truffe ;
- 15 — de sel ;
- 2 — de poivre ;
- 3 cuillerées de madère ;
- 1 — persil haché ;
- 1 pincée d'épices ;

De la crépine de porc, comme pour envelopper 6 pieds de porc farcis.

### POUR PANER ET CUIRE

- 40 gr. de beurre ;
- 1 douzaine de cuillerées de mie de pain émiettée et séchée.

### POUR LA SAUCE

- 3 décilitres de très bon jus ;
- 1 décil. 1/2 de madère ;
- 20 gr. de beurre ;
- 20 — de farine ;
- Epluchures de champignons ;
- Bouquet garni.

### RÉSUMÉ

Couper le foie en tranches ; les piquer avec des clous de truffe.

Hacher très fin le veau et la panne. Ajouter les épluchures de truffes, la moitié du sel et du poivre, le madère, le persil haché, les épices ; mélanger en farce lisse.

Partager la crépine. Poser dessus quelques tranches de truffes ; recouvrir d'une couche mince de farce, rouler dedans une tranche de foie gras et façonner le tout en crépinette. Passer au beurre fondu et à la panure.

Mettre dans un plat à feu avec beurre clarifié. Faire cuire 20 minutes au four assez chaud.

### Le foie

Ayez un morceau de beau foie blanc, d'une teinte un peu ivoire, sans taches noirâtres surtout, ce qui indique qu'il est franchement mauvais. Les taches rosées n'ont pas d'importance. Il est plus avantageux pour une quantité relativement petite, comme celle-ci, de couper sur un gros foie, que d'en prendre un petit ; on a ainsi de plus belles tranches.

Si le foie a été pris du côté où il touchait au fiel, il peut présenter quelques traces vertes qu'il faut très soigneusement enlever avec un couteau, en entaillant au besoin le foie, parce que cette partie communiquerait un goût amer à tout le reste.

Coupez le foie, sur le sens de sa largeur, en tranches de 2 centimètres d'épaisseur.



Coupez des morceaux de truffe en forme de petits bâtonnets d'un centimètre et demi de longueur environ, et un peu moins épais qu'une allumette de bois. Ce sont les clous. Avec la pointe d'un petit couteau, faites des incisions dans chaque tranche pour y enfoncer ces clous de truffe. Il en faut six ou sept par tranche, à peu près. Alternez-les avec régularité, autant que possible.

Ceci fait, salez et poivrez vos tranches, des deux côtés, avec la moitié du sel et du poivre indiqués.

#### La farce

Le veau doit être blanc, tendre, et pris dans un morceau exclusivement maigre, rouelle ou noix. Enlevez toutes les moindres peaux et coupez-le en morceaux, puis passez-le deux fois à la machine à hacher. Si vous n'avez pas cet instrument, hachez-le au couteau, aussi fin que possible, comme en purée.

La panne est la partie toute de graisse du porc; elle doit être bien blanche, bien fraîche, et il faut aussi la débarrasser des minces pellicules sèches qui la recouvrent, avant de la passer à la machine. Pour la hacher au couteau, sans machine, c'est forcément un peu long. Le couteau, en hachant, ne réduirait pas la graisse en morceaux assez fins, et il faut, de toute nécessité, *râper* le lard en le grattant avec un couteau, pour le réduire en pommade.

Réunissez veau et lard hachés dans une terrine. Si vous n'avez pas passé ces viandes à la machine à hacher, il faut, pour obtenir une farce suffisamment fine, compléter le travail en les pilant dans le mortier.

Mais si vous les avez passées à la machine deux fois, ce qui est tout de suite fait, il suffit de mélanger avec une cuiller de bois dans la terrine.

Ajoutez alors le persil haché fin, la

moitié du sel et du poivre indiqués, les épilures de truffes hachées, le vin de Madère et la petite pincée de poudre d'épices. Mélangez bien avec la cuiller. Votre farce est toute prête.

#### La crépine

Vous préparez la crépine en dernier lieu parce qu'elle doit être tenue dans l'eau jusqu'au dernier moment pour conserver toute son élasticité.

Avant de vous en servir, égouttez-la de l'eau fraîche où vous l'avez dû mettre à dégorger. Remplacez cette eau fraîche par de l'eau tiède qui, en relâchant légèrement les tissus gras, donnera de la souplesse à la crépine. Laissez tremper sept ou huit minutes. Egouttez, et étendez sur un linge propre et doux, en étirant avec précaution, de façon à ne pas perdre un seul coin.

Voyez alors dans quel sens il convient de couper votre crépine sans en perdre, de façon à envelopper chaque morceau avec sa farce, et de façon aussi que la crépine se rabatte bien partout sur elle-même. Si des parties trouées se présentent, masquez les trous en posant dessus de petites pièces prises dans les coins de votre grand morceau.

Votre crépine étant partagée en autant de morceaux que vous avez de crépinettes, commencez tout de suite à farcir.

#### Pour farcir

Divisez votre farce en autant de parts que vous avez de crépinettes à faire.

Sur chaque morceau de crépine étendu bien à plat sur le linge, étalez la farce en couche mince jusqu'à deux ou trois centimètres du bord, de façon à pouvoir aisément replier cette crépine ensuite, en la collant bien sur elle-même.

Semez quelques rondelles de truffe sur la farce que vous lissez avec le plat du



couteau et posez dessus une tranche de foie gras. Repliez la crépine, de façon à envelopper complètement le foie ; serrez bien les bords de la farce l'un contre l'autre et collez les bords de la crépine l'un sur l'autre. Avec les extrémités, emmaillotez la crépinette en lui conservant une forme allongée régulière, à la façon d'un pied de porc.

#### Pour paner

Faites fondre gros comme une noix de beurre dans une assiette.

Dans une autre assiette, ayez de la mie de pain rassis émiettée et passée à la passoire assez fine.

Roulez chaque crépinette dans le beurre fondu, d'abord, puis dans la mie de pain.

Les crépinettes sont prêtes à mettre au feu et peuvent ainsi attendre plusieurs heures.

#### La cuisson

Faites chauffer 30 grammes de beurre à feu doux, dans une petite casserole. Enlevez l'écume qui donne un goût de grailon.

Versez ce peu de beurre dans un plat à bords bas allant au feu, en métal, de préférence.

Mettez au four assez chaud, pendant 20 minutes. A moitié de ce temps vous retournez les crépinettes, et vous avez soin de les arroser très souvent, avec le fond du plat. Peu à peu, les crépinettes doivent colorer et la surface se gratiner.

Si vous voyez une graisse assez abondante s'écouler dans le plat, il faut diminuer la chaleur et égoutter cette graisse qui, n'étant pas bouillante, ramollirait les crépinettes. Cela provient du foie dont la qualité est variable et qui, à la chaleur, peut fondre en huile plus ou moins ; les très bons foies frais ont souvent cet inconvénient.

Quand les crépinettes sont bien croustil-

lantes, égouttez-les et posez-les sur le plat de service recouvert d'une serviette. Servez en même temps une sauce Périgueux, ou la petite sauce madère suivante.

#### Sauce madère

Il faut d'excellent jus réduit : c'est en somme le fond de succulence de la sauce. Vous l'obtenez selon les procédés souvent donnés ici, et qui consistent à faire doucement roussir viande et légumes dans une casserole, puis à mouiller avec une quantité relativement petite de liquide, qu'on laisse bouilloter jusqu'à cuisson des viandes.

Dans une petite casserole, mélangez le beurre et la farine sur un feu très doux. Laissez cuire tout doucement pendant 15 à 20 minutes au moins, pour que le roux ait le temps de colorer *peu à peu* et que la farine ne brûle pas. Il doit prendre à la fin une belle teinte dorée d'un brun clair. Il faut le remuer de temps à autre. Ajoutez ensuite le jus froid ou tiède seulement, par petites quantités au début, en mélangeant vivement avec la cuiller de bois pour éviter les grumeaux. Joignez-y le madère dont vous garderez *une cuillerée* pour l'ajouter au dernier moment. Tournez avec la cuiller sur un feu plus soutenu jusqu'à l'ébullition bien franche ; ajoutez alors les épluchures de champignons, le bouquet garni, une bonne pincée de poivre. Retirez la casserole sur le coin du feu, pour que le liquide ne bouille que d'un seul côté, tout doucement, tandis qu'une peau grasse se forme sur le reste de la sauce. Laissez bouilloter ainsi de 3/4 d'heure à 1 heure. Ecumez, dégraissez avec soin et passez la sauce. Elle doit être transparente et avoir la consistance d'un sirop léger. Ajoutez-y, avant de servir, la cuillerée de madère mise en réserve, goûtez pour le sel.

LA VIEILLE CATHERINE.





## DATTES FARCIES

Délicieuse friandise, très facile à préparer, et que l'on ne trouve à acheter bonne que dans un petit nombre de maisons, la pistache, en raison de son prix relativement élevé, étant souvent trop économisée.

La pistache de premier choix coûte 3 francs les 125 grammes ; c'est une petite provision que l'on doit avoir dans toute cuisine bien montée, car la pistache se prête à de nombreuses combinaisons, et elle se conserve une année.

### Proportions

Pour 25 ou 30 dattes :

- 60 grammes de pistaches ;
- 60 — de sucre *glace* ;
- 40 — de beurre *très fin* ;
- 250 — de sucre cassé à la main ;
- 1 petit verre de kirsch ;
- 1 cuillerée de jus de citron.

### La farce

Jetez les pistaches dans une petite casserole d'eau bouillante, laissez-les tremper 5 minutes sur le coin du fourneau, sans bouillir ; puis retirez-les et enlevez la peau. Posez-les à mesure sur un linge pour les égoutter.

Pilez les pistaches dans le mortier. Dès

qu'elles commencent à se former en pâte, ajoutez le sucre. Il faut, maintenant, alternativement piler, puis broyer, en appuyant fortement le pilon et en le promenant circulairement comme pour délayer. Tout cela se fait très vite, et, en 4 ou 5 minutes, vous obtenez un mélange parfait, fin comme du sable.

Versez alors le kirsch, mêlez bien ; ajoutez ensuite le beurre non fondu et mélangez rapidement de manière à former une espèce de pommade.

Mettez au frais et laissez raffermir quelques instants.

J'insiste sur la nécessité d'employer du sucre *glace*, c'est-à-dire du sucre qui, au lieu d'être sableux comme le sucre *semoule*, est presque aussi fin que de la farine. Le sucre *semoule* ne produit pas du tout le même effet.

Quand la farce est raffermie, mettez-la sur la table saupoudrée de sucre *glace*, roulez-la en saucisson de la grosseur du petit doigt que vous coupez en tronçons un peu moins longs que les dattes. Donnez ensuite à ces tronçons la forme d'une olive.

### Pour farcir les dattes

Choisissez de très belles dattes, fendez-les sur toute la longueur et enlevez le noyau. Il est bon de les mettre alors quelques instants à l'étuve pour les faire ressuier, mais mieux vaut s'en dispenser que de les laisser dessécher. Introduisez dans chaque date une olive de farce qui doit déborder entre les deux bords de la datte. Remettez encore un instant au frais pour raffermir, si besoin est ; cela dépend de la dextérité avec laquelle vous avez manié la farce.

### Pour glacer

Dans une casserole en cuivre non émaillé, aussi étroite que possible, mettez 1 décilitre d'eau et 250 grammes de sucre



cassé à la main. C'est plus que vous n'en utiliserez; mais, si le sirop est par trop peu abondant, on glace moins commodément. En outre, les très petites quantités de sucre sont fort difficiles à cuire au point exact, car il suffit de quelques secondes pour dépasser le degré voulu.

Posez sur feu doux, et laissez fondre sans remuer. Quand le sucre est fondu, ajoutez le jus de citron qui entrave la cristallisation du sucre.

Ne remuez pas la casserole, et, de temps à autre, trempez dans l'eau fraîche le doigt ou une baguette garnie d'un chiffon à son extrémité, et essuyez intérieurement le tour de la casserole juste au-dessus du niveau du liquide. Cela, pour enlever les parcelles de sucre qui cristallisent et qui, en se mélangeant au sirop, le rendraient sableux.

Le sucre doit être cuit au *grand cassé*, comme pour glacer des quartiers d'orange. Pour vous assurer du degré de cuisson, trempez de temps à autre l'index dans l'eau fraîche, puis dans le sirop, puis de nouveau dans l'eau fraîche. On fait cela facilement sans se brûler. Prenez entre le pouce et l'index la goutte de sirop ainsi recueillie. Quand le sirop se solidifie aussitôt et que vous pouvez le casser entre les dents, sans qu'il colle, le *grand cassé* est atteint.

Vers la fin, ralentissez le feu et surveillez très attentivement, car, en quelques secondes, le sucre passe du *grand cassé* au caramel. Lorsque la goutte de sirop forme dans l'eau une boule molle que vous roulez facilement entre les doigts, le sucre est au *boulé* et le *cassé* est très proche.

En tout cas, mieux vaut un excès qu'un défaut de cuisson. Si le sucre n'est pas assez cuit, il sera mou et opaque; s'il l'est un peu trop, il aura la teinte et un léger goût de caramel, il collera aux

dents et sera poisseux, mais il sera très brillant. Dès que le sucre est à point, retirez le poëlon du feu, inclinez-le, et, prenant chaque datte sur une fourchette, trempez-la dans le sirop. Retirez-la vivement, égouttez-la et posez la sur un marbre ou un plat légèrement huilé.

Quand toutes les dattes sont glacées, exposez-les à l'air. Au bout d'une dizaine de minutes, elles sont sèches, brillantes, et se détachent aisément du plat.

Vous pouvez les servir telles quelles ou posées chacune dans une petite caisse en en papier.

#### Observation

Si vous voulez économiser, vous pouvez, pour le même nombre de dattes, réduire de moitié les proportions de la farce. Celle-ci déborde alors à peine des dattes, mais vous obtenez encore quelque chose de très bon.

MAZARIN.

## POTAGE AUX RACINES

AU

### TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

L'eau dans laquelle ont cuit des céleris-raves est excellente pour un potage. Les céleris étant égouttés, l'eau passée à la passoire fine, faites la bouillir et jetez-y en pluie le tapioca-bouillon nécessaire. Couvrez, laissez pocher, et au moment de servir mêlez y du gruyère rapé.

*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*.



## \* Menus \*

BOUDIN GRILLÉ  
BLANQUETTE DE DINDE  
BŒUF CHASSEUR  
SALADE  
CROQUETTES DE RIZ

\*  
POTAGE CRÉCY  
BARBUE A LA HAVRAISE  
TOURNEDOS ROSSINI  
FAISAN ROTI  
PATÉ DE FOIE GRAS  
CÉLERI AU JUS A LA PARISIENNE  
POMMES A LA CHANOINESSE

FILETS DE SOLE MORNAY  
CRÉPINETTES DE FOIE GRAS SAUCE MADÈRE  
SELLE DE PRÉ SALÉ ROTIE  
PURÉE DE SCAROLLE  
TIMBALE DE FRUITS

\*  
POTAGE VELOUTÉ  
PETITES MOUSSES DE FOIE GRAS  
TIMBALE DE FILETS DE SOLE JOINVILLE  
GIGUE DE CHEVREUIL SAUCE POIVRADE  
RIS DE VEAU A LA MARÉCHALE  
POULARDE TRUFFÉE  
PATÉ DE GRIVES DES CÉVENNES  
CARDONS A LA CRÈME  
BOMBE GLACÉE

RAGOUT D'OIE AUX NAVETS  
ESCALOPES DE VEAU A LA VIENNOISE  
SALADE DE LENTILLES  
COMPOTE DE POIRES

\*  
POTAGE AUX RACINES  
AU TAPIOCA-BOUILLON BOUDIER  
COTELETTES DE VEAU FARCIES  
ALOYAU ROTI  
ENDIVES A LA BÉCHAMEL  
RIZ AUX POMMES

LAITANCES DE HARENGS EN CAISSES  
ACRAS DE MORUE  
POMMES DE TERRE A LA CRÈME  
SOUFFLÉ AU POTIRON

\*  
POTAGE A LA PURÉE DE POIS  
TIMBALE DE GNOCCHI  
BROCHET SAUCE TARTARE  
CANARD SAUVAGE ROTI  
HARICOTS VERTS A L'ANGLAISE  
GATEAU REINE DE SABA



### Potage à la Purée de Pois

**E**XCELLENT potage maigre, de grande ressource en cette saison, très simple à préparer, mais souvent bien mal réussi par la plupart des cuisinières qui n'y apportent pas les soins voulus. Aussi donnons-nous une recette minutieusement détaillée, afin que les plus novices puissent l'exécuter et la comprendre.

#### Proportions

Pour 4 ou 5 personnes :  
4 décilitres de pois cassés, secs ;  
2 litres et demi d'eau ;  
50 gr. d'oignon ;  
15 — de céleri ;  
10 — de persil ;  
15 — de sel ;  
1 brin de thym ;  
1 clou de girofle ;  
3 cuillerées de crème épaisse, soit 100 gr. environ.

#### POUR LES CROUTONS

3 ou 4 tranches de pain de mie pour une trentaine de petits croûtons ;  
50 gr. de bon beurre.  
Temps nécessaire : 4 heures.

#### RÉSUMÉ

Faire tremper les pois pendant cinq à six heures à l'eau tiède. Faire cuire avec eau, sel, oignon,

**L'EXTRAIT**  
de **LIEBIG** est INDISPENSABLE  
dans  
TOUTE BONNE CUISINE



céleri, bouquet, girofle, à *feu très doux*, pendant trois heures environ.

Préparer les croûtons frits au beurre clarifié. Tenir au chaud.

Passer la purée. La remettre sur le feu. Faire « dépouiller ».

Ajouter la crème au moment de servir. Envoyer les croûtons à part.

### Les pois

Ayez de beaux pois cassés, gros, bien verts, et de la précédente récolte. Il s'en vend à tous prix, mais c'est une mauvaise économie de ne pas prendre une qualité supérieure; la différence n'est que de quelques sous, et, comme tout le reste des accessoires du potage ne peut être modifié, on risque de compromettre le résultat final pour bien peu de chose. Les pois inférieurs fournissent une mauvaise fécule, qui lie mal; leur saveur est sensiblement altérée.

Avec de bons pois, un trempage de 24 heures à l'avance n'est pas nécessaire. Du reste, les pois n'ont pas besoin de tremper aussi longtemps que des haricots, puisqu'ils sont débarrassés de leur pellicule et beaucoup plus facilement pénétrés par l'humidité.

Par conséquent, il est suffisant de les mettre à tremper le matin pour le soir, cinq ou six heures seulement avant de les mettre au feu. C'est-à-dire que, si vous servez le dîner à 7 heures, il faudra tremper les pois vers 9 ou 10 heures du matin, dès que le menu de la journée est établi.

Lavez d'abord les pois à l'eau tiède pour les débarrasser de leur poussière. Egouttez-les, et mettez-les dans une petite terrine où vous versez le même volume d'eau: soit 4 décilitres d'eau pour 4 décilitres de pois.

Cette eau ne doit pas être absolument froide, mais légèrement tiède, sans quoi son action ne serait pas assez prompte pour pénétrer les pois. Posez la terrine couverte dans un endroit où la température

soit très douce, près du fourneau, par exemple.

Peu à peu les pois gonflent au point d'avoir absorbé les  $\frac{3}{4}$  du liquide au bout de cinq ou six heures. Ce trempage les reporte à leur état naturel en leur restituant une partie de l'humidité qu'ils avaient étant fraîchement cueillis. Toutefois cet effet ne saurait être encore complet; aussi faut-il, pour les cuire, les précautions suivantes.

### La cuisson

Les pois, étant sur le point d'être mis au feu, doivent être bien égouttés.

Quatre heures avant de servir, mettez-les dans une casserole plutôt profonde, de la contenance d'environ 2 litres et demi, et qui ne soit pas sujette à « attacher ».

Versez sur les pois 1 litre et demi d'eau fraîche. Ajoutez l'oignon épluché en ayant soin de ne pas couper de trop près la partie des deux extrémités qui retient les pellicules attachées, parce qu'il s'effeuillerait pendant la cuisson. Piquez le clou de girofle dedans. Joignez le petit morceau de céleri, le bouquet de persil dans lequel vous mettez le thym attaché par un bout de fil, et, enfin, n'oubliez pas le sel.

Posez la casserole couverte sur un feu *très modéré*, de façon que l'eau ne vienne pas à bouillir trop vite. Ceci, toujours dans le but de faciliter la pénétration lente et progressive des pois par l'humidité du liquide. Si l'eau chauffe trop vite, les pois, mal imbibés, durcissent. Pendant ce temps, une légère écume monte; vous l'enlevez avec une cuiller quand l'ébullition s'est déclarée. Il faut bien compter trois quarts d'heure, pour ces quantités, avant que l'eau commence à bouillir. Dès que l'ébullition s'établit, retirez la casserole sur un feu plus doux où le liquide ne doit que *bouillotter tout doucement, avec régularité*. Ceci est absolument essentiel.



Jamais, entendez bien, ne faites bouillir vos pois à grand train, sous prétexte que cuisant plus fort, ils cuisent plus vite. C'est tout le contraire. Vous aurez beau passer ensuite votre purée plusieurs fois au tamis de crin, elle restera toujours grenue, sableuse, et par conséquent mal liée : toute la partie solide tombera au fond et le liquide surnagera. C'est l'explication de la plupart des purées faites par les cuisinières inexpérimentées ou peu soigneuses.

Comptez qu'il vous faut, pour passer les pois, faire réchauffer et dépouiller la purée, environ  $3/4$  d'heure. C'est donc 2 heures et demie à peu près de ce petit bouillonnement tout tranquille qu'il faut avoir pour que la cuisson soit au point.

Ce point est obtenu quand les pois s'écrasent au moindre toucher, pour ainsi dire d'eux-mêmes. Ils sont alors prêts à passer.

#### Pour passer

Retirez oignon, celeri, bouquet. Prenez un petit tamis de crin, toujours plus fin que le tamis métallique. Posez-le sur une terrine, et, avec une cuiller à pot, versez-y par petites quantités à la fois, les pois *avec leur eau*. Frottez doucement avec le champignon de bois, dans un mouvement de va et vient, mais pas en rond, ce qui ne va pas aussi vite ni aussi bien. N'appuyez pas trop : les pois étant très cuits, très tendres, doivent être à demi écrasés déjà, et, en appuyant trop, vous feriez passer des fragments de peaux ou des germes. Il ne doit, du reste, rester presque rien sur le tamis, avec des pois de bonne qualité.

Tout étant passé, râclez le fond intérieur du tamis et reversez toute cette purée liquide dans une casserole plus petite mais profonde, de façon à ne laisser que la hauteur de deux doigts environ entre le liquide et le bord de la casserole. Ceci est

dans le but d'éviter d'abord une trop grande évaporation dans une casserole plus grande, et, ensuite, de donner la facilité d'enlever l'écume qui se produira tout à l'heure, et qu'on ne pourrait atteindre de la même manière au fond d'une grande casserole.

#### Pour dépouiller

Avec une cuiller de bois, remuez bien la purée. Posez la casserole sur le feu, et, *sans cesser* de remuer doucement avec la cuiller, faites bouillir. Il ne faut pas cesser de remuer jusqu'à ce que l'ébullition se soit prononcée, afin d'éviter la formation de caillots plus ou moins gros de fécule.

Dès que vous voyez bouillir franchement le liquide, retirez tout de suite la casserole sur le coin du fourneau en la disposant de façon qu'un côté seul de la casserole continue de chauffer, et qu'un point seulement du liquide continue de bouillir, tandis que tout le reste de la purée ne bouge pas. Vous voyez alors la partie immobile du liquide se recouvrir peu à peu d'une espèce de peau que chasse la partie agitée par l'ébullition. Nous avons déjà expliqué que cette opération s'appelle « dépouiller » un liquide, parce que, de cette manière toutes les parties impures sont accumulées dans cette écume. Vous l'enlevez délicatement avec le bord d'une cuiller de métal, en prenant soin de ne pas enlever trop de liquide en même temps.

La difficulté est d'organiser, sur le fourneau à charbon de terre, la casserole pour ne chauffer que d'un côté. On y arrive en glissant sous le fond de la casserole, et du côté opposé à l'endroit qui doit bouillir, une légère épaisseur d'un métal quelconque qui, empêchant le fond de la casserole à cet endroit de toucher la plaque du fourneau, arrête l'ébullition.

Couvrez aux trois quarts la casserole, et



laissez *tout doucement* « dépouiller » la purée pendant 15 à 20 minutes.

Ce n'est qu'au moment de servir qu'il faut ajouter la crème. Si donc vous êtes en avance, une fois que votre purée a dépouillé, couvrez-la et tenez-la au chaud, sans bouillir davantage, car elle réduirait trop.

#### Pour servir

Votre purée doit être bien chaude. Si elle a attendu, remettez-la sur le feu, peu soutenu, et tournez-la jusqu'à ce qu'elle bouille. Retirez-la sur feu plus doux, et ajoutez-y la crème par cuillerées, en tournant et en mélangeant bien. Faites bien chauffer jusqu'au premier bouillon, goûtez pour le sel qu'il peut être nécessaire d'ajouter suivant les goûts, et versez dans la soupière.

Faites accompagner de petits croûtons dans une assiette garnie d'une serviette, et que vous aurez préparés comme suit.

#### Les croûtons

Nous avons déjà expliqué la façon, simple du reste, de préparer les croûtons.

Si vous n'avez pas le pain de mie, pain à sandwiches qu'on trouve à Paris et dans les grandes villes, du pain ordinaire fera très bien l'affaire. Seulement, il faut avoir du pain à mie un peu dense, tel qu'en présente le pain de ménage veudu à la livre, de préférence rassis d'un jour ; il se coupe mieux et absorbe mieux le beurre.

Coupez des tartines d'un centimètre et demi d'épaisseur, environ. Divisez ensuite ces tartines en petits cubes ou morceaux d'un centimètre et demi de côté.

Prenez une petite poêle bien propre. Mettez-y le beurre. Faites chauffer *doucement*, pour que le beurre ne brunisse pas du tout ; il ne doit aucunement colorer. Il faut seulement que l'écume ait le temps de s'amasser, car c'est cette écume qui

graillonne au fond de la poêle et donnerait un vilain goût aux croûtons. Enlevez-la avec le bord d'une cuiller de métal, et jetez les croûtons dans la poêle. Laissez sur feu doux, afin que les croûtons absorbent peu à peu le beurre et se colorent ensuite en desséchant, en se raffermissant.

Ayez seulement soin de les sauter et de les secouer très souvent pour que tous leurs côtés soient dorés de la même façon.

Les croûtons, de cette façon, peuvent être préparés très à l'avance et tenus au chaud sans cesser d'être croustillants.

#### Observation

La purée doit être liée, mais bien coulante, bien liquide afin de ne point figer en bourrelets autour de l'assiette, quand elle est servie.

Si elle avait trop attendu et par suite épaissi, il faudrait la remettre au point avec quelques cuillerées de lait, ou, à défaut, d'eau chaude et bouillie.

LA VIEILLE CATHERINE.

## Menüs de Réveillon

HUITRES

CONSOMMÉ

BOUDIN ET PIEDS DE PORC TRUFFÉS

MOUSSE DE FOIE GRAS A LA GELÉE

SALADE DE LÉGUMES

PRALINÉ A LA CRÈME



HUITRES

CONSOMMÉ

BOUCHÉES FÉLICIA

CHAUFROID DE PERDREAUX

SALADE GIGOLETTE

CHARLOTTE RUSSE



CONSOMMÉ

FRICANDEAUX NIMOIS

POULET EN GELÉE

SALADE DE SCAROLLE

BUCHE DE NOEL





## Bûche de Noël

Cours de M. A. Colomblé

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

La bûche de Noël est un biscuit fourré d'une crème. Sa confection est fort simple, surtout si on la garnit d'une crème aux marrons et que l'on emploie, pour préparer cette crème, des marrons glacés. Ce n'est, en somme, qu'une agrémentation du biscuit roulé dont nous avons déjà étudié la recette.

### Proportions

Pour 5 ou 6 personnes :

POUR LE BISCUIT :

- 80 grammes de farine tamisée ;
- 80 — de sucre semoule ;
- 3 œufs ;
- 1 petit verre de rhum ou de kirsch.

POUR LA GARNITURE :

- 400 grammes de marrons glacés ;
  - 100 — de beurre très fin ;
  - 5 ou 6 cuillerées de marmelade d'abricots ;
  - 1 décilitre de lait ;
  - 1 verre à madère de rhum ou kirsch.
- Ou, si l'on emploie des marrons ordinaires :
- 300 à 350 grammes de marrons ;

- 75 grammes de sucre ;
- 60 grammes de beurre très fin ;
- 2 décilitres, environ, de lait ;
- 1 verre à madère de rhum ou de kirsch ;
- Un peu de vanille en poudre ;
- Et marmelade d'abricots comme ci-dessus.

### Le biscuit

Je commence par préparer le biscuit.

Je travaille les jaunes d'œufs et le sucre dans une terrine pendant 5 ou 6 minutes, de façon que le sucre soit bien fondu et que le mélange forme une crème lisse. J'ajoute alors le parfum, puis la farine et je mêle bien.

Je bats les blancs d'œuf en neige très ferme et je les ajoute à la pâte, non plus en tournant avec la cuiller de bois, mais en coupant et en soulevant la pâte avec une spatule ou avec une carte de la dimension d'une grande carte de visite. Ce mélange, nous le savons, doit être fait rapidement et avec une certaine légèreté de main, pour que les blancs ne retombent pas. La pâte doit être employée immédiatement.

Je pose une feuille de papier écolier non beurrée sur une plaque de tôle. Puis, après avoir mis la pâte dans une poche à douille — la douille ayant environ un centimètre de diamètre — je presse pour faire sortir la pâte de manière à dessiner sur la feuille de papier un cadre d'environ 22 centimètres de long sur 10 cent. de large. Je forme ensuite à l'intérieur du cadre des bandes transversales de pâte aussi rapprochées que possible ; après quoi je passe le dos d'une cuiller sur le tout, pour combler les vides et égaliser la surface. Ce premier biscuit servira de socle.

J'étends de même, sur une autre feuille de papier le reste de la pâte, de façon à former un autre biscuit d'environ 18 centimètres sur 20, qui constituera la bûche.



A défaut de poche à douille, j'étends la pâte simplement avec une cuiller.

Je fais cuire au four très doux pendant 20 à 25 minutes. La pâte doit monter très peu, sans s'étaler et prendre seulement à la surface une teinte chamois clair.

#### **Pour façonner le biscuit**

Aussitôt que la plaque est retirée du four, je la renverse sur la table pour en faire sortir les biscuits.

J'enlève, sans le déchirer, le papier du grand biscuit, et j'étends sur le côté du biscuit qui touchait au papier, et sur toute sa surface, 3 ou 4 cuillerées de marmelade d'abricots bien chaude et un peu liquide. J'ai pu la délayer, si c'est nécessaire, avec un peu d'eau.

Je roule alors le biscuit sur lui-même dans le sens convenable pour obtenir un saucisson à peu près de la longueur du socle. Et je l'enveloppe avec son papier dans lequel je le laisserai jusqu'à complet refroidissement pour l'empêcher de se déformer.

Il importe de rouler ainsi le biscuit au sortir du four, pour qu'il se forme bien sans se casser.

Maintenant après avoir détaché le papier du socle, je retourne celui-ci, j'égale les bords, et j'étends un peu de marmelade d'abricots chaude sur la tranche, puis sur le dessus tout autour, sur environ un centimètre à partir du bord. Je sème ensuite du sucre cristallisé sur toute la partie abricotée.

#### **La farce**

Il est plus commode d'employer des débris de marrons glacés que l'on trouve à acheter presque partout.

Je commence par chauffer le mortier en le remplissant aux trois quarts d'eau bouillante que j'y laisse séjourner environ un quart d'heure. Je le vide, je l'essuie et je

broie les marrons pour les réduire en pâte

J'ajoute alors le beurre non fondu, je mélange bien ; j'ajoute peu à peu, en continuant à broyer, le lait chaud et le parfum. J'obtiens ainsi une purée très fine et assez molle avec laquelle il faut farcir le biscuit pendant qu'elle est chaude.

#### **Pour cuire les marrons**

A défaut de marrons glacés, je prépare la purée de la manière suivante.

Je blanchis d'abord les marrons, afin de pouvoir enlever plus facilement la peau.

Pour cela, après avoir enlevé la première écorce, je les mets dans une casserole d'eau froide que je chauffe jusqu'à ébullition. Je retire alors la casserole sur le coin du fourneau, puis je prends un à un les marrons que j'épluche et que je mets à mesure dans une autre casserole contenant du lait chaud — environ 2 décilitres pour nos proportions — et une pincée de sel. J'évite ainsi que les marrons refroidissent, ce qui ralentirait leur cuisson.

Tous les marrons étant épluchés, je couvre la casserole et je laisse cuire à petit bouillonnement pendant une vingtaine de minutes. Les marrons doivent être juste couverts par le lait. Si on les mouille trop ou si on les cuit trop longtemps, ils se détrempent et la purée est trop claire.

Les marrons étant cuits, j'égoutte le liquide qui reste dans la casserole et je les laisse encore un instant sur le feu pour évaporer leur excès d'humidité. Plus ils sont secs, plus ils sont faciles à passer au tamis, et mieux ils absorberont le sucre et le beurre.

Je passe ensuite les marrons au tamis métallique, les réduisant en une sorte de vermicelle que je recueille dans une terrine.

#### **La purée**

D'autre part, je mets dans une petite casserole 75 grammes de sucre en mor-



ceaux et 1 décilitre d'eau. Je fais fondre à feu très doux et je laisse chauffer jusqu'au premier bouillon. Il importe de ne pas laisser cuire le sucre davantage, car si le sirop est trop fort, le sucre se sable, quand on le mélange à la purée.

Pendant ce temps j'ajoute aux marrons le beurre divisé en petits morceaux, et je travaille vigoureusement avec la cuiller de bois pour bien amalgamer le tout.

Quand le beurre et les marrons forment une pâte lisse, j'ajoute le sirop peu à peu, sans cesser de tourner avec la cuiller.

Ce mélange du beurre et du sirop doit se faire dès que les marrons sont passés, afin qu'ils soient encore aussi chauds que possible. Si les marrons sont froids, on obtient une pâte moins lisse.

Les marrons absorbant plus ou moins facilement le sirop, suivant leur qualité et leur degré d'humidité, il faut, vers la fin, verser le sirop très doucement, et cesser d'en ajouter si l'on voit que la purée devient trop liquide. Elle doit, cependant, être assez molle.

Enfin, j'ajoute le kirsch ou le rhum, et la vanille.

Je farcis aussitôt le biscuit, car la purée prendra de la consistance en refroidissant.

#### Pour dresser

Je pose sur un plat long la bande de biscuit qui forme le socle. J'étale un peu de purée en long sur la largeur qui sera couverte par la bûche.

Avec un couteau mouillé je coupe le rouleau de biscuit en tranches d'un centimètre d'épaisseur. J'applique sur une face seulement d'une de ces tranches une couche de purée et je le pose debout sur le socle, plaçant en dehors la face non garnie de purée. Je garnis de même les autres tranches que je dresse ainsi les unes contre les autres, de façons à reconstituer le sau-

ciisson. La dernière tranche, comme la première, ne doit pas être recouverte du côté extérieur. Puis j'étends le reste de purée sur le tour du biscuit pour dissimuler complètement les jointures.

Enfin, je taille en scie un côté d'une carte de visite, et, pour simuler le bois, je râtisse d'un bout à l'autre toute la surface du gâteau en zigzaguant légèrement.

MAZARIN.

## CONVALESCENCE

Après une de ces crises de souffrance qui ont profondément altéré notre organisme, suspendu certaines fonctions, déprimé la vitalité et amoindri sa résistance, il importe d'aider la nature et de faciliter son rapide relèvement. Nulle préparation ne remplit ce rôle sauveur avec plus de constance et d'efficacité que le vin tonique Mariani. L'estomac, débilité par la diète, accepte mieux et assimile plus aisément la nourriture réparatrice ; la circulation, soumise aux brusques soubresauts de la fièvre, retrouve sa régularité, le cerveau reprend sa vigueur, et toute trace de l'état morbide auquel le sujet vient d'échapper, disparaît comme par magie sous l'influence du " Vin de santé "

## LES CAFÉS CARVALHO

Marc Aurèle disait qu'il fallait bien finir sa journée : le meilleur moyen n'est ce pas de la bien commencer ? Pour cela il suffit de prendre dès le matin, une tasse d'exquis *café Carvalho*. En vente par boîtes cachetées, 85, rue Turbigo, 15, rue de Chateaudun ; 54, rue du Bac ; 25, rue Cadet et dans toutes les bonnes maisons. Exiger le nom et la marque.

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



## Nos Poulardes truffées

On commence enfin à voir des truffes mûres!

Elles sont décidément peu abondantes, surtout en Périgord, et les cours de l'année dernière, du reste exceptionnellement bas, sont fort dépassés. Aussi mangera-t-on beaucoup de poulardes garnies soit avec des truffes de conserve dont il existe un stock énorme, soit avec des truffes fraîches de qualité inférieure.

Nous ne voulons offrir à nos abonnés que des pièces aussi irréprochables que celles de l'année dernière, garnies de truffes du Périgord de premier choix.

### PRIX

POULARDE N° 1 — Petite poularde de Bresse, pour 6 personnes : 20 francs.

POULARDE N° 2. — Poularde de Houdan, pour 10 personnes : 35 francs.

POULARDE N° 3. — Poularde de Houdan, extra, pour 15 personnes : 48 francs.

FAISAN TRUFFÉ extra : 35 francs.

*Ces prix s'entendent franco d'emballage*

\*

Ces volailles, garnies d'une farce de foie gras et abondamment remplies de truffes, ne sont point parées avec des lames de truffes glissées sous la peau.

Nous pouvons garantir ces prix jusqu'au 10 janvier, malgré la hausse probable qui se produira aux approches de Noël.

\*

DINDES TRUFFÉES. — Dindes truffées extra, à partir de 60 francs.

Compter de 25 à 30 francs, suivant la grosseur, pour la dinde et la farce. Ajouter le prix des truffes au cours. (*Voir le mois gastronomique*)

\*

Prière de nous indiquer le jour exact où la volaille doit être mangée.

## PATÉS DE GRIVES DES CÉVENNES

*Voir page VIII*



## Eclairage et Décoration

DE LA TABLE

De toutes les pièces qui composent notre home, nulle, peut-être, ne s'est aussi complètement modifiée que la salle à manger. L'aménagement, jadis d'une rectitude et d'une sobriété voisines de la sécheresse, a pris peu à peu à un aspect plus habité et plus riant. Les murs sont plus et mieux garnis; des meubles légers, petites servantes anglaises, tables à thé et à gâteaux, sont venus se placer à côté des buffets massifs et des dressoirs chargés d'argenterie; les tonalités universellement sombres autrefois, se sont éclaircies jusqu'au blanc pur qui constitue le dernier mot du chic, et si séduisant que son succès a presque dépassé la mesure. Car cette nuance, symbole de jeunesse, a été adoptée un peu à tort et à travers, même pour servir de cadre à de moins frais visages. Enfin, laissant les styles sévères, la Renaissance et le Gothique, on est arrivé jusqu'aux rocailles Louis XV.

A tout cet ensemble rajeuni, il a fallu de toute nécessité une autre clarté que l'unique point lumineux de l'inévitable suspension, seule régnante il y a peu d'années encore. Pour elle, la révolution a été radicale: on l'a d'abord tout simplement supprimée. Depuis, on y est un peu revenu en la modifiant; posée très haut, encapuchonnée de volants, se faisant en quelque sorte pardonner d'être là. Mais on lui a plutôt substitué soit quelque joli lustre artistique allumé seulement pour les diners priés, soit des appliques chargées de répandre dans toute la pièce une lumière gaie. La table s'est éclairée de flambeaux ou de lampes; celles-ci d'un genre plus intime, plutôt mignonnes, voilées d'abat-jour de nuances tendres, posées aux deux extrémités du couvert; les flambeaux à plusieurs branches, en argent ou même en bronze, constituant une élégance plus raffinée, malgré les bougies, car celles-



ci donnent certainement la lumière la plus favorable au teint et par suite à la beauté des femmes.

Dans les appartements éclairés à l'électricité on ne se résigne point à écarter de nos tables son éclat brillant, on l'a donc adaptée même aux girandoles anciennes. Seulement, la vue du fil conducteur serpentant au milieu des cristaux et des porcelaines était du plus malheureux effet : on essayait bien de le dissimuler sous une ligne de fleurs, mais ce n'était pas encore cela. Les maîtresses de maison ont été héroïques, et n'ont pas hésité à perforer leurs plus beaux services de lingerie pour faire arriver par le dessous de la table le conduit électrique. Toutefois, cette solution énergique a rencontré des réfractaires et est encore loin de se généraliser. Espérons-le pour le salut de nos nappes ajourées de fils tirés, garnies de guipure et entre-deux, ou du satin des damassés de Saxe qui restent d'une si correcte tenue de maison.

Disons en passant que pour les nappes ou les chemins de table à jours un transparent s'impose ; après avoir essayé un peu de toutes les nuances claires, on a trouvé qu'un léger satin blanc est ce qui s'harmonise le mieux avec les autres ornements.



La question de l'éclairage étant réglée, voyons un peu la façon d'embellir une table. Depuis longtemps la simple corbeille de milieu paraissait mesquine et l'on s'était lassé de la profusion des assiettes de fours glacés roses et verts, mis là, on le sentait, plus encore pour occuper de la place que pour la joie de nos palais écœurés au troisième ou quatrième « fourré pistache ». On a donc réduit leur nombre exagéré, diminué aussi les dimensions des compotiers de fruits ; et, le couvert ainsi dégagé, on l'a garni de façon originale.

Des rubans de la largeur d'une main environ (n° 22) sont disposés en étoile ayant son centre au milieu de la table. Le nombre des rayons, proportionné à celui des convives, sera de 4 pour une table de 8 ou 10 personnes, de 6 pour 12 à 14 cou-

verts ; à son extrémité, chaque ruban sera noué en un gros chou touffu mis un peu en deça du service de verrerie. Au centre, une corbeille basse de fleurs légères se continuera en cordons disposés entre les rubans et se terminant par un petit bouquet ; les rayons fleuris plus courts que les autres, de façon à ménager la place des assiettes montées.

Un autre arrangement, dont il a déjà été parlé dans le *Pot-au-Feu*, et toujours très en faveur, consiste à poser à plat sur la table une glace assez grande pour la couvrir jusqu'à l'espace occupé par les cristaux. Une bordure de fleurs sert de cadre à ce miroir sur lequel sont jetés des bouquets de violettes, des roses détachées ou des gardénias, toutes fleurs pouvant se glaner à la fin du repas par les invitées. Enfin, si nos vitrines renferment des figurines de Saxe, n'hésitons point à disposer ces amusants personnages au milieu de ce parterre fleuri. En ce cas, un groupe un peu important sera le centre autour duquel se grouperont les statuettes isolées.

Autre décoration, toute simple, qui sera surtout précieuse à la campagne où l'on n'a point toujours des fleurs à sa disposition. Si nous avons eu la bonne pensée de recueillir et de sécher, cet automne, des feuilles de vigne vierge d'un rouge sanglant, ou des feuilles d'érables aux reflets argentés, nous les éparpillerons sur la nappe dont le blanc éclatant s'avivera sous leur chaud coloris. Si nous n'avons point songé à cette récolte, les arbustes d'hiver nous suffiront encore ; les baies éclatantes du houx et ses feuilles vernissées, mêlées aux graines opalines du gui, sont tout indiquées en ces veilles de Noël. Comme surtout, une grosse touffe de ces verdure éclairées de coques de ruban bleu ciel pour égayer l'ensemble un peu sombre ; puis rubans et feuillages seront mêlés aux porcelaines du dessert : l'effet sera charmant.

J'allais oublier une autre « lumineuse » idée, venue d'Angleterre : les veilleuses — oui, le vrai système des veilleuses de nuit, mais taillées en forme de fleurs en cristal rosé —



disposées de deux en deux convives et entourées d'une minuscule guirlande assortie à la corbeille du milieu, seul autre ornement. Ces veilleuses — ai je besoin de le dire — ne sont point un éclairage, mais une « gaieté » sur la table.

Esquisserai-je avant de finir un des plus jolis « ensembles » de salle à manger que j'ai vus ? Boiseries Louis XV, buffets et sièges entièrement laqués en blanc, murs ornés de portraits de l'époque, tentures en taffetas jonquille, chaises cannées d'or garnies de petits coussins en panne semblable; la table couverte en batiste ajourée de guipure, ornée de la glace horizontale encadrée d'une bordure de choux de satin jaune. Sur le miroir, un champ de violettes de Parme et de roses Niel. Les cristaux et porcelaines, du rocaille le plus pur. En pénétrant dans la pièce joliment éclairée un petit ah ! d'admiration frémissait sur les lèvres des invités.

A noter enfin, comme originalité, un faste légèrement exotique (et à la portée de peu d'installations) : des tables lumineuses faites de plaques de cristal éclairées en dessous par des foyers électriques à couleurs changeantes, si bien que le dîner commencé en mauve ou en jaune, s'achève en rose. La nappe est transparente et ajourée de guipures avec un semé de fleurs.

Il y a les fontaines lumineuses : au milieu d'une guirlande de fleurs une vasque avec un jet d'eau en miniature éclairé à l'électricité !

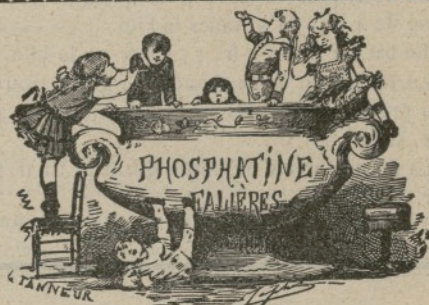
Puis les jardins lilliputiens couvrant toute la table qui doit être de grandes dimensions. Une pelouse vallonnée, de lycopode moussu, s'étend jusqu'au service de verrerie ; de petits palmiers sont les arbres ; une cascade en miniature tombant d'un rocher pour rire, forme un imperceptible ruisseau qui se déploie en une pièce d'eau pour poissons rouges. Deux ou trois corbeilles de fleurs émaillent la pelouse, et une allée sablée sert de promenade à des marquises en Saxe : c'est un tour de force à réussir, horriblement coûteux, gentil, amusant et... tout à fait puéril.

Voici bien des manières de décorer notre

table : quelle que soit celle que nous choisirons, simple ou compliquée, il lui faudra encore pour donner à notre réunion le succès rêvé par toute maîtresse de maison, l'éblouissant entourage de la beauté féminine, l'esprit des causeurs — et l'exécution impeccable des recettes du *Pot-au-Feu*.

Mesdames, mes sœurs, à l'œuvre.

SYBIL DE LANCEY.



ALIMENT DES ENFANTS

## BI-BORAX ORIENTAL

On est radicalement préservé des rhumes, coryzas ou maux de gorge en prisant chaque matin un peu de Bi-Borax oriental, ou mieux en aspirant un peu d'eau de Bi-Borax tiède.

Par l'usage quotidien de cette précaution si simple les muqueuses deviennent beaucoup moins sensibles au froid et même aux germes de toute maladie contagieuse.

**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 boulevard Malesherbes  
(précédemment, 36, boulevard 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.



## DÉCEMBRE GASTRONOMIQUE

## POISSON

Les cours de la truite de Dantzig vont rester sensiblement les mêmes jusqu'au printemps. A partir d'environ 3 kil. 500 : 7 francs à 7 fr. 50 le kilo ; au dessous de ce poids : 8 à 10 francs le kilo suivant grosseur.

Turbot et barbu : 3 fr. 75 à 4 fr. 50 le kilo.

La sole, plus chère depuis quelques jours, a varié de 4 fr. 25 à 5 francs le kilo.

Le bar est rare : 4 fr. 75 à 5 fr. 50 le kilo.

Le mullet est assez abondant ; on en trouve à peu près de tout poids jusqu'à 3 kil. ; 3 fr. 75 à 4 fr. 50 le kilo.

La dorade arrive en petite quantité : 1 fr. 75 à 2 fr. 50.

Toujours de bons harengs.

Le merlan se tient aux environs de 1 fr. 50 le kilo ; le maquereau, qui manque complètement la moitié de la semaine, vaut 60 à 80 centimes.

La langouste est à son cours d'hiver : 4 fr. 50 à 5 fr. 50 le kilo. Le homard, très rare, en ce moment, coûte le même prix.

Coquilles Saint-Jacques : 20 et 25 centimes.

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

Brochet : 3 francs à 3 fr. 50 le kilo ; goujon : 4 fr. 50 à 6 francs.

Les écrevisses renchérissent ; il faut compter 30 francs le cent pour les avoir convenables, mais pas très grosses.

## VOLAILLE, GIBIER &amp; DIVERS

Il n'y a plus de perdreaux convenables à moins de 3 fr. 50 ; les extra valent, certains jours, jusqu'à 4 fr. 50.

Les belles cailles d'Egypte valent 2 francs à

## Le Vin Désiles

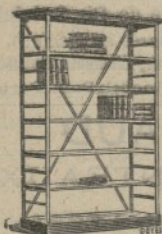
Les affections rhumatoïdes éclatent sans le prétexte du refroidissement, atteignent tous les tempéraments, frappent tous les affaiblis ; on les voit apparaître à la suite de toutes les maladies anémiques, et faire souffrir au printemps ceux que l'hiver, le manque d'exercice, le défaut d'air pur, le surmenage ont mis hors de leur équilibre organique.

Ces pseudo-rhumatismes frappent toutes les articulations ; cependant, les articulations de l'épaule, du coude, des côtes, de la hanche sont particulièrement atteintes. La maladie évolue sans fièvre ni poussées aiguës, mais les mouvements sont difficiles et doulou-

reux ; la souffrance s'exagère dans le repos et la chaleur du lit.

Les médicaments usités contre le rhumatisme sont de faible secours ; l'acide salicylique, l'antipyrine, le sulfate de quinine, l'hydrothérapie même, loin d'améliorer les affections rhumatoïdes, les exagèrent ; parce que les préparations antirhumatisme et les anesthésiques troublent une nutrition générale déjà défectueuse.

Contre les pseudo-rhumatismes, on recommande tout spécialement le Vin Désiles, qui réussit merveilleusement et fait disparaître des douleurs qui avaient résisté à toutes les méthodes médicamenteuses. Le succès du Vin Désiles, en ce cas, n'a rien d'extraordinaire ; car, par sa composition complexe, il satisfait à tous les besoins d'un organisme affaibli. D' SANDREAU



## SCHERF (Th.)

## NOUVELLE BIBLIOTHÈQUE

à montants en fer, tablettes mobiles. Recommandée aux bibliothèques scolaires et d'amateurs. — Médailles. — Envoi franco des circulaires explicatives, rue Lauriston, 49. — Magasin : 35, rue d'Aboukir.

## OBÉSITÉ

GUÉRISON CERTAINE par les PILULES fondantes de Th. GRAS. Suppriment tout embonpoint. TRÈS EFFICACES, INOFFENSIVES. Ph<sup>ie</sup> 9, r. Le Peletier, Paris (6 fr. 60)

## ROBES &amp; MANTEAUX

FORCILLON Sœurs

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

Costumes doublés soie : 150 francs

**HUILE de HOGG** de FOIES **MORUE** **SUPÉRIEURE**  
FRAIS de la préférence des Médecins  
2, RUE CASTIGLIONE, PARIS ET PHARMACIES. — FLACON TRIANGULAIRE, franco 4 fr. ; 6 flacons pour 20 fr.

## 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.