



## TIMBALE DE MARRONS

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

MESDAMES,

Voici un excellent et très joli entremets froid dont on a partout les éléments sous la main. Il comporte, en effet, simplement des marrons, du beurre, du sucre, du chocolat et de la crème. Et nous verrons comment on peut, à la rigueur, remplacer la crème.

### Proportions

Pour une timbale de 13 centimètres de diamètre sur 10 centimètres de hauteur, convenant pour 8 personnes :

- 1 litre de marrons, donnant environ 500 grammes net ;
- 1/4 litre de lait environ ;
- 175 gr. de sucre en morceaux, pour le sirop ;
- 75 gr. sucre en poudre pour la crème ;
- 125 gr. de beurre extra fin ;
- 125 — chocolat ;
- 3 décilitres de crème double ;
- 1 pincée de vanille en poudre.

### Les marrons

Je commence par préparer la purée de marrons qu'il est bon de faire un peu d'avance, le matin pour le soir ; car la pâte gagne à refroidir lentement : elle se tient mieux.

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 1/4 de litre 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 détremperont 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 et donneront une pâte consistante.

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 175 grammes de sucre en morceaux 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 « graine », c'est-à-dire se sable, quand on le mélange à la purée.



Pendant ce temps j'ajoute aux marrons 100 grammes de mon 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 bien 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.

D'autre part, la pâte doit garder une consistance suffisante pour rester sur elle-même lorsqu'on en prend une cuillerée et qu'on la laisse retomber sur la masse. 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 complètement d'en ajouter si l'on voit que la pâte va perdre la consistance nécessaire. Il vaut mieux que la pâte soit un peu moins sucrée, plutôt que de manquer de solidité.

La pâte étant bien lisse, je la verse dans un plat assez large, je l'étends avec le plat d'un couteau; et, après avoir très légèrement beurré la surface pour empêcher la formation d'une croûte, je la laisse tranquillement refroidir.

#### La timbale

Je prends un moule à charlotte mesurant 13 centimètres de diamètre sur 10 centimètres de hauteur.

Je couvre le fond avec un disque de papier non beurré. Puis je garnis le tour avec deux bandes de papier se rejoignant, de la hauteur du moule, et sur lesquelles je mets juste ce qu'il faut de beurre pour les fixer.

Il s'agit d'habiller ce moule avec la pâte de marrons. J'attends, pour cela, que la pâte soit bien froide.

Il y a deux façons de procéder.

La plus rapide consiste à employer la poche à douille, avec une douille d'environ 1 centimètre de diamètre. Ce moyen convient surtout si la pâte est trop molle.

Je mets la pâte dans la poche, puis, pressant dessus, je garnis le fond du moule, en commençant par le centre et en faisant sortir la pâte en colimaçon. Quand le fond est complètement garni, sans changer la position du moule, je continue à faire sortir la pâte de façon à garnir le tour du moule d'une série de boudins superposés. Si la pâte est assez ferme, tous ces boudins tiennent assez bien les uns sur les autres et restent collés au moule. Il ne reste plus qu'à tasser la pâte avec le dos d'une cuiller. Ce système présente un léger inconvénient : on n'arrive pas toujours à faire disparaître complètement les points de suture contre le moule et la surface de la timbale dé-moulée est moins unie.

On obtient cette surface plus lisse en procédant d'une autre façon. Avec le couteau, j'étends sur la table un disque de pâte d'environ 1 centimètre 1/2 d'épaisseur, que je fais tomber au fond du moule. Puis je garnis le tour du moule en appliquant la pâte avec une spatule en bois. J'arrive assez facilement à chemiser le moule d'une couche d'épaisseur régulière.

On peut garnir ainsi la timbale une ou deux heures d'avance, la laisser attendre au frais, et ne l'achever qu'une demi-heure avant de servir.

#### La crème

Un quart d'heure environ, avant de servir, je fouette 3 décilitres de crème dans laquelle je mets, dès le début, une cuillerée de sucre en poudre. Je bats jusqu'à ce que la crème soit aussi ferme que possible. Alors, seulement, j'ajoute le reste du sucre et la vanille.



Avec cette crème je remplis l'intérieur de la timbale.

#### Démoulage et glaçage

Je démoule en posant le plat du service sur le moule et en renversant. Il suffit de relever le moule qui vient très facilement si le papier a été bien mis.

Il ne reste plus qu'à glacer.

Dans une petite casserole, je mets 125 grammes de chocolat cassé en morceaux avec 7 à 8 cuillerées d'eau et je laisse fondre à tout petit feu, sans laisser bouillir, en tournant fréquemment avec la cuiller de bois pour éviter l'attachement.

Quand le chocolat forme une crème bien lisse, j'ajoute 25 grammes de beurre divisé en petits morcenux que je fais fondre hors du feu. Ce beurre rend le glaçage plus brillant. Quand le chocolat est à peine tiède, mais encore liquide, je le verse sur le dessus de la timbale, tout autour et près du bord, de façon à le faire couler tout autour. Il en coule toujours assez sur le dessus où il est d'ailleurs facile d'en verser un peu, à la fin, aux places qui ne se trouveraient pas couvertes. Il reste dans le plat une certaine quantité de cette sauce au chocolat dans laquelle baigne la timbale.

Et je laisse quelques instants au frais, à l'air de préférence, pour raffermir le glaçage et lui donner du brillant.

#### Observations

On obtient un glaçage plus brillant en employant, au lieu de chocolat ordinaire, du chocolat dit « couverture » que l'on trouve chez les grands chocolatiers. Avec cette couverture, il faut employer moitié moins d'eau qu'avec le chocolat ordinaire.

On obtient le même résultat avec le chocolat ordinaire en supprimant 2 cuillerées d'eau qu'on remplace par une cuillerée de glycérine.

Il ne faut remplir la timbale de crème

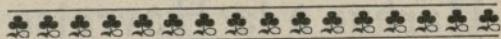
et la démouler qu'au dernier moment, car le « plafond » s'affaisse assez rapidement.

#### Pour remplacer la crème

Si l'on n'a pas de crème, on peut remplir la timbale avec une mousse ainsi préparée.

Battre 3 beaux blancs d'œuf. Quand ils sont fermes, y ajouter, en versant peu à peu et en battant toujours, 150 grammes de sucre cuit au boulé. Quand tout le sirop est incorporé, ajouter une pincée de vanille en poudre.

MAZARIN.



### Potage à la Betterave

AU

#### TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Faites bouillir du lait. Jetez-y la quantité nécessaire de Tapioca-Bouillon pour obtenir un potage clair. Laissez pocher, à couvert, sur le côté du fourneau. Cinq minutes avant de servir ajoutez quelques cuillerées de betterave cuite, coupée en petits dés. Laissez réchauffer la betterave sans bouillir et servez.

*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*.



**Pour le Tsar.** — Il s'agit d'une baignoire destinée au train impérial de Pétersbourg à Varsovie. La foule l'admire depuis quelques jours au magasin du *Bi-Métal*, 30, boulevard des Capucines. Comme le moment des cadeaux approche, beaucoup de personnes profitent de l'occasion pour faire choix d'étrennes aussi utiles que séduisantes parmi les nombreux articles de table, de cuisine, etc., pour lesquels l'application du *Bi-Métal* — cuivre et argent pur — est particulièrement indiquée.





## Barbue à la Havraise

**C'**EST au Havre même que nous avons eu l'occasion d'apprécier pour la première fois l'excellence de cette recette qui est d'une rare simplicité.

Pour que ce plat ait toute la finesse qui en fait le mérite, trois conditions sont essentielles :

- 1° Avoir un poisson très frais ;
- 2° Avoir d'excellente crème ;
- 3° Employer des crevettes vivantes que l'on fait cuire soi-même.

Nous insistons sur ce dernier point, car des crevettes achetées toutes cuites dénatureraient complètement ce mets.

On trouve maintenant, à Paris, dans tous les marchés, des crevettes crues.

### Proportions

Pour 7 ou 8 personnes :

Une barbue pesant, au moins, 1 kilo ;

250 gr. de crevettes grises ;

90 — de bon beurre frais ;

30 — de farine ;

500 — de crème épaisse, fraîche, soit environ 12 cuillerées à bouche ;

Sel, poivre.

Temps nécessaire :  $3/4$  d'heure.

### La barbue

Videz et grattez la barbue. Avec des ciseaux coupez les nageoires et rognez la

queue. Lavez-la bien et égouttez-la sur un linge. Fendez-la tout le long de l'arête du côté noir, afin de faciliter sa cuisson.

Ayez un plat en métal, de grandeur appropriée, plat argenté, de cuivre étamé, de fer émaillé, selon le degré d'élégance du service, peu importe. Ce qu'il convient d'éviter autant que possible, c'est le rebord droit, un peu haut, entourant certains plats à gratin, en cuivre, dits « d'office », et destinés aux cuissons à mouillement abondant.

Ce rebord aurait l'inconvénient, pour la recette présente, de maintenir la buée à l'intérieur du plat au moment où, avant de servir, on le passe au four pour faire colorer la sauce.

Prenez 60 grammes de votre beurre. Etalez-en les trois quarts au fond du plat. Saupoudrez ensuite d'une cuillerée à café de sel et d'une prise de poivre. Posez alors votre poisson sur ce plat beurré, le côté blanc en dessus ; semez le reste de vos 60 grammes de beurre en petits morceaux sur le poisson, et saupoudrez d'une nouvelle cuillerée à café de sel.

*Ne mettez aucun liquide, n'ajoutez rien : il ne doit y avoir avec le poisson que beurre, poivre et sel.*

Couvrez le plat d'un autre plat quelconque de même dimension, le recouvrant le plus exactement possible, en guise de couvercle. Posez-le sur le côté du fourneau à charbon de terre, ou, à défaut, sur un feu *extrêmement doux et recouvert de cendres. Il faut une cuisson des plus douces, sans ébullition, un simple mijotement du beurre, mais bien régulièrement.* Comptez sur une bonne demi-heure pour cela.

De temps en temps, découvrez le plat, et arrosez le poisson avec le beurre de la cuisson, en le prenant à l'endroit qui chauffe le plus fort. Soulevez aussi le poisson avec précaution pour vous assurer qu'il n'attache pas et faire glisser le beurre partout



dans le plat. Ayez soin de toujours bien recouvrir avec le plat servant de couvercle. Il faut éviter un excès de cuisson qui enlève toute saveur au poisson et le rend coriace. Cependant, il doit être suffisamment cuit avant d'y ajouter la sauce. Pour vous en assurer, enfoncez doucement un petit morceau d'allumette dans les chairs. Dès qu'il pénètre sans difficulté, le poisson est à point et il n'y a plus qu'à le couvrir de la sauce suivante, préparée pendant la cuisson de la barbue.

#### La sauce

Prenez une petite casserole émaillée. Mettez-y ce qui reste du total de beurre indiqué, soit 30 gr. pour les proportions ci-dessus, avec 30 gr. de farine. Faites doucement chauffer pour fondre en mêlant avec une cuiller de bois, de façon à obtenir simplement une pâte liquide. Ajoutez tout de suite la crème, cuillerée par cuillerée, en laissant chauffer doucement, et sans cesser de tourner avec la cuiller, jusqu'à épaississement du mélange, c'est-à-dire jusqu'au moment où la sauce est très chaude *sans bouillir*.

Jetiez-y alors les queues de crevettes, soigneusement épluchées, pour les réchauffer, et tenez le tout au chaud, sur le côté du fourneau, jusqu'au moment où le poisson est cuit à point, ainsi que nous l'avons indiqué ci-dessus.

Alors, ajoutez dans la sauce le jus de cuisson de la barbue, tout simplement en inclinant le plat au-dessus de la petite casserole pour y faire couler le jus. Vous recueillerez ainsi non seulement le beurre, mais encore du jus du poisson même, la valeur, en tout, de 6 ou 7 cuillerées environ pour ces proportions. Il ne faut pas laisser du tout de jus dans le plat, parce qu'il ne se mélangerait pas après coup avec la sauce et surnagerait sur les côtés. Goûtez pour le sel à ajouter.

Le jus étant mélangé dans la sauce, versez-la doucement sur le poisson, qui doit absolument disparaître sous cette nappé crémeuse. Faites glisser les crevettes sur les côtés du plat, cela fait mieux.

Mettez le plat au four, très modéré, pendant 8 ou 10 minutes avant de servir, de façon que toute la chaleur vienne d'en haut. Le poisson achève de mijoter dans la sauce qui, pendant ce temps, se colore et jaunit légèrement à la surface. Servez bien chaud avec assiettes très chaudes.

#### Cuisson des crevettes

Pour 250 gr. de crevettes vivantes :

2 litres d'eau bouillante ;

60 gr. de gros sel ;

1/2 verre de vinaigre ;

Une forte pincée de poivre moulu.

Quand l'eau bout fortement, sur un bon feu, avec tout l'assaisonnement, jetez-y les crevettes vivantes. Couvrez la casserole. Laissez bouillir fortement 2 minutes, pas plus. Retirez la casserole du feu ; laissez ainsi un quart d'heure, après quoi égouttez les crevettes que vous éplucherez ensuite pour les joindre à la sauce.

LA VIEILLE CATHERINE.

\*\*\*\*\*

#### VIN DE CHAMPAGNE

Nous livrons à nos abonnés deux qualités de vin de Champagne.

*Piper-Heidsieck-Verzenay*, demi-sec :

6 bouteilles : 32 francs.

12 demi-bouteilles : 35 francs.

*Franco à domicile pour Paris ;*

*Franco seulement d'emballage pour la province et l'étranger.*

Champagne *Trianon*, doux, propriété exclusive du *Pot-au-Feu* :

PARIS, 6 bouteilles..... 21 francs.

— 12 demi-bouteilles..... 23 —

PROVINCE ET ETRANGER, franco d'emballage.

6 bouteilles..... 20 francs.

12 demi-bouteilles.... 22 —





## DÉCEMBRE GASTRONOMIQUE

### POISSON

Les tempêtes de ces derniers temps ont provoqué une forte hausse sur la marée. Les cours sont revenus à des taux moins élevés, mais, comme nous l'avons déjà dit, il suffit d'un coup de vent pour faire monter certains poissons de 75 centimes à 1 fr. 50 par kilo.

La petite truite de Dantzig, jusqu'à 2 kilos, est fort chère : 8 à 9 francs le kilo. Les dîners commencent et les truites de ce poids sont fort demandées. Au-dessus de 3 kilos, le prix varie de 6 fr. 50 à 7 fr. 50.

Le turbot et la barbue ne varient guère : 4 francs à 4 fr. 75 le kilo, suivant grosseur.

La sole est très chère : 5 à 6 francs le kilo.

Toujours d'assez jolis petits mulets de 1 franc à 1 fr. 25 pièce. Les gros valent de 4 fr. 50 à 5 francs le kilo.

Bar : 5 à 6 francs le kilo.

Par ces mauvais temps, le hareng, chassé de la côte, est moins abondant.

Beaucoup de merlans : 1 fr. 75 à 2 fr. 50 le kilo.

La daurade de Bizerte a figuré dernièrement avec succès dans un dîner de l'Elysée. Cette variété, qui vit sur un fond de roche et de sable, a un goût de mer particulier très agréable.

Colin : 2 fr. 25 à 2 fr. 50 le kilo.

Rouget-barbet : 5 à 6 francs le kilo.

Coquilles Saint-Jacques : 0 fr. 20 et 0 fr. 25.

Langouste : 4 fr. 25 à 4 fr. 75 le kilo. Homard : 3 fr. 50 à 4 fr. 50. Il est à peu près certain que ces prix augmenteront aux approches de Noël et du jour de l'an, la consommation devenant très grande à cette époque.

Toujours de bonnes écrevisses, de 20 à 30 francs le cent.

Eperlans : 2 francs la caisse.

Carpe de rivière, qu'il ne faut pas confondre avec la carpe d'étang : 3 fr. 25 à 3 fr. 75 le kilo.

Les huîtres sont excellentes. On trouvera les prix à la page II de la couverture. Nous attirons l'attention sur les *Côte rouge*, les *Armoricaines de Belon* et les *Cancale*, toutes plus réussies, cette année, que les Marennes. Les Côte rouge et les Belon sont aussi douces que les Marennes, les Cancale sont plus salées.

### VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Hausse à peu près générale

Les beaux perdreaux valent de 3 fr. 50 à 4 francs. La saison s'avance et le temps pluvieux est peu favorable à la chasse.

Les cailles d'Egypte deviennent maigres ; il faut y renoncer. Elles vont être remplacées par des cailles de pays frigorifiées depuis le mois de septembre.

Un beau faisan vaut de 7 à 8 francs ; une poule coûte 1 franc de moins.

Ces prix peuvent encore augmenter de 0 fr. 50 ou 1 franc.

Bécasses : 4 fr. 50 à 6 francs.

Grives et merles sont finis.

Les mauviettes sont très rares et en assez médiocre condition : 4 fr. 50 la douzaine.

Gelinottes de Russie : 3 fr. 50 à 4 francs.

Grouses d'Ecosse : 8 à 9 francs.

Lièvres de pays : 7 fr. 50 à 9 francs.

Lapins de garenne : 2 fr. 25 à 2 fr. 50.

Le chevreuil n'est pas cher. Le cuissot vaut de 11 à 16 francs ; le filet, 9 à 13 francs.

Le sanglier vaut de 4 fr. 75 à 5 fr. 50 le kilo dans le cuissot, 5 fr. 75 à 6 fr. 50 dans le filet. Il faut compter 1 franc de plus par kilo pour le marcassin.

Le gibier d'eau reste cher. Canards sauvages : 4 fr. 75 à 5 fr. 50. Pilets : 3 fr. 25 à 4 francs. Sarcelles : 2 fr. 75 à 3 fr. 25. Pluviers dorés : 1 fr. 25 à 1 fr. 75.

La volaille est magnifique ; à prix égal, elle devient un peu moins grosse.

Poussins de Hambourg : 2 fr. 50 à 2 fr. 75. Poulets fins en chers : 3 à 6 francs. Poulets gras de Houdan : 6 à 12 francs.

Dindes en chair : 9 à 16 francs. Dindes grasses de Houdan : 15 à 25 francs.

Superbes oies fines, de 6 à 9 francs.

Excellentes pintades, de 4 fr. 75 à 5 fr. 50.

Nouvelle baisse sur les canetons. Nantais : 5 francs à 6 fr. 50. Rouennais : 7 à 9 francs.

Les foies de Strasbourg sont superbes.

### LÉGUMES

Faute de gelée, les cours de légumes restent avantageux.

Haricots verts d'Espagne et d'Afrique, de 0 fr. 80 à 1 fr. 25 la livre suivant finesse.

Endives et crosnes : 50 à 60 centimes la livre.

Les choux-fleurs, plus rares, sont chers. Il faut compter au moins 0 fr. 60 pour un choux-fleur bien blanc, pas très gros.



Belles tomates d'Afrique : 2 fr. 25 à 3 francs la caisse de 12. Elles manquent certains jours.

Petites asperges vertes pour garniture : 1 franc à 1 fr. 25 la botte.

Cardons : 2 francs à 2 fr. 50 le pied.

On a toujours en abondance : céleri, céleri rave, salsifis, potiron.

Truffes du Périgord extra : 13 à 15 francs la livre, suivant grosseur.

### SALADES

Chicorée frisée, scarolle, mâche, barbe, petite laitue de couche.

Le pissenlit, faite de gelée, n'est pas très blanc.

### FROMAGES DE SAISON

Brie, Camembert, Coulommiers, Roquefort, Gruyère, Hollande, etc.

### FRUITS

Le *Beurré d'Arenberg* touche à sa fin. La meilleure poire, maintenant, est le *Doyenné d'Hiver* : de 0 fr. 80 à 1 fr. 50 et même davantage. La belle *Passe-Cressane* se vend, à peu près, le même prix.

Une jolie reinette du Canada vaut 0 fr. 60 à 0 fr. 75 ; il faut compter au minimum 1 franc pour avoir une jolie Calville, pas très grosse.

Très beaux kakis du Japon, de 0 fr. 60 à 0 fr. 80.

Le raisin augmente. Thomery extra : 3 francs à 3 fr. 50 la livre. Roubaix noir : 3 fr. 50 à 4 fr. la livre. L'Alicante est fini.

Les mandarines de Blidah sont arrivées : 0 fr. 15 et 0 fr. 20.

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

## NOS FOIES GRAS

Pendant toute la saison nous recevons chaque jour des pâtés de foie gras et des foies gras de Strasbourg de la meilleure marque.

Nos abonnés sont donc sûrs de trouver chez nous ces produits de choix dans des conditions de fraîcheur absolue et à des prix avantageux.

## \* Menus \*

ŒUFS AU JAMBON  
RAGOUT D'ŒIE  
TERRINE DE LAPEREAU  
SALADE DE SCAROLLE  
COMPOTE DE PRUNEAUX

✕

POTAGE PURÉE DE GIBIER  
BOUCHÉES FÉLICIA  
TIMBALE DE FILETS DE SOLE  
FILET DE BŒUF AUX CÈPES  
CANETONS À L'ARLÉSIENNE  
FAISANS ROTIS  
PATÉ DE FOIE GRAS  
ARTICHAUTS AU CHAMPAGNE  
ANANAS FARCI  
GATEAU MOUSSELINE

OMELETTE AU PARMESAN  
PIEDS DE VEAU FRITS  
COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES  
SALSIFIS AU BEURRE  
CRÊPES ET CONFITURES

✕

CONSOMMÉ PORTUGAISE  
SUPRÊME D'ÉCREVISSES  
FILET DE BŒUF AU MADÈRE  
POULARDE AU BLANC  
GIGUE DE CHEVREUIL SAUCE VENAISON  
CHAMPIGNONS FARCIS  
BOMBE GLACÉE

OMELETTE AU FROMAGE  
BRANDADE DE MORUE  
SALADE DE LENTILLES  
OMELETTE SOUFFLÉE

✕

POTAGE AU TAPIOCA  
CANAPÉS DE KILKIS  
TOURTE PÉRIGOURDINE  
PILETS ROTIS  
PETITS POIS À L'ANGLAISE  
TIMBALE DE MARRONS

MERLANS COLBERT  
POULET SAUTÉ CHASSEUR  
SALADE ALSACIENNE  
SOUFFLÉ AU POTIRON

✕

POTAGE QUEUE DE BŒUF  
CROQUETTES DE VEAU  
GIGOT ROTI  
PAIN DE CHOUX DE BRUXELLES  
SWISS PUDDING

L'EXTRAIT DE VIANDE **LIEBIG** est INDISPENSABLE dans toute BONNE CUISINE





## SALADE ALSACIENNE

**C**ETTE salade, facile à préparer, est agréablement nourrissante. Elle est très appréciée en Alsace où l'on en varie souvent la formule. Mais, de façon générale, le poids des pommes de terre doit être égal à celui de tous les autres ingrédients (non compris le liquide).

Cette salade doit être servie tiède. Notons encore qu'il faut, autant que possible, employer du jambon fumé et du saucisson de Lorraine, ou, à défaut de ce dernier, du cervelas.

### Proportions

Pour 5 ou 6 personnes :

- 500 gr. de pommes de terre cuites ;
- 125 — de jambon cuit ;
- 75 — de saucisson ;
- 75 — de langue ;
- 60 — de betterave ;
- 30 — de cornichons ;
- 30 — de câpres ;
- 10 — d'anchois salé ;
- 2 œufs durs ;
- 1 cuillerée bien pleine de persil haché (et autre verdure si l'on en a) ;
- 3 cuillerées de vinaigre ;

- 3 — de vin, rouge ou blanc ;
- 1 — d'eau chaude ;
- 6 — d'huile d'olives ;

Sel, poivre.

Temps nécessaire : 1/2 heure.

### Les pommes de terre

Commencez par mettre vos pommes de terre à cuire, et, quand elles seront au feu, vous préparerez tout le reste des ingrédients composant la salade, à moins que ce ne soit déjà fait à l'avance si vous le préférez.

Ayez de belles pommes de terre à pulpe jaune, bien farineuses. Pour obtenir le poids net de 500 grammes de pommes de terre *cuites*, il faut compter sur environ 750 grammes de pommes de terre *crues*, mais *pelées*.

Vous pelez donc les pommes de terre ; puis vous coupez les plus grosses en deux ou quatre, selon leur grosseur, et de façon que chaque morceau ait à peu près un volume égal. Sinon, les plus grosses ne sont pas cuites, tandis que les plus petites tombent en bouillie au bout de peu de temps.

Lavez les pommes de terre ; mettez-les dans une casserole quelconque, et couvrez-les avec un litre d'eau ; ajoutez 10 grammes de gros sel. Couvrez la casserole, posez-la sur le feu, et faites bouillir modérément pendant un quart d'heure à peu près. Il ne faut pas une ébullition trop forte qui risque de faire s'émietter les pommes de terre en agitant violemment le liquide. Au bout d'un quart d'heure les pommes de terre doivent être cuites aux trois quarts, à peu près. Il va falloir achever leur cuisson à sec, pour ainsi dire. Mais auparavant, assurez-vous qu'elles sont à point. Enfoncez une épingle dans un des morceaux. S'il pénètre avec facilité, la cuisson est suffisante.



Egouttez *toute l'eau* des pommes de terre, en inclinant fortement la casserole tandis que vous maintenez le couvercle dessus, de façon à ne laisser que le passage au liquide. Mettez alors la casserole contenant les pommes de terre, toujours couverte de son couvercle, dans le four, à un endroit où la chaleur est modérée, tout en étant soutenue cependant. Laissez ainsi une dizaine de minutes environ, un peu plus ou un peu moins, selon la chaleur exacte du four. Les pommes de terre, de cette façon, achèvent de cuire dans l'humidité qu'elles dégagent et se séchent progressivement. Mais il ne faut pas qu'elles durcissent à l'extérieur et se racornissent, ainsi qu'il arriverait si on les laissait trop longtemps dans un four trop chaud.

Vous n'aurez plus qu'à les passer au tamis pour les mélanger à tous les autres accessoires qui ont dû être préparés pendant qu'elles cuisaient.

#### Les accessoires

D'abord vous avez mis les œufs à durcir. Soit dans une petite casserole d'eau déjà bouillante. Il leur faut dix minutes d'ébullition bien déclarée, mais pas trop violente. Retirez les œufs, plongez-les à l'eau froide, pour les raffermir, pendant cinq minutes. Après quoi vous les écaillez et les émincez en fines rondelles.

Enlevez la peau du saucisson, de la langue, et hachez-les finement avec le jambon.

Lavez les anchois, grattez-les, enlevez les arêtes, et hachez-les pareillement.

Hachez très menu le persil, avec de l'estragon si vous en avez.

Coupez la betterave en tranches très minces ainsi que les cornichons.

Les câpres, bien entendu, sont laissées entières.

Il est toujours préférable de préparer

une salade de ce genre dans une terrine ou un saladier de cuisine pour l'assaisonner et la retourner à l'aise, et de la verser ensuite dans le saladier destiné à paraître à table. L'assaisonnement est mieux réparti, et l'aspect du plat est plus net.

Rassemblez donc dans une terrine tous les ingrédients ci-dessus, en attendant d'y joindre les pommes de terre, qui, pendant ces préparatifs, doivent être à point pour être passées.

#### Les pommes de terre

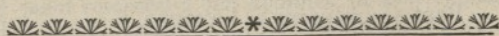
Posez le tamis métallique sur un linge propre.

Ayez à côté de vous la casserole aux pommes de terres, couverte; prenez deux ou trois morceaux seulement à la fois, que vous posez sur le tamis, et, avec le champignon de bois, frottez vivement pour écraser et faire passer en purée. Il faut mettre peu de pomme de terre à la fois pour qu'elle passe plus vite et mieux pendant qu'elle est bien chaude. Tout ce travail doit se faire vivement pour que la pomme de terre ne refroidisse pas.

Toutes les pommes de terre étant passées, vous obtenez une espèce de neige tiède et légère. Pesez-la pour n'en garder que juste le poids indiqué, soit 500 grammes. Puis joignez-la à tout ce qui est dans la terrine.

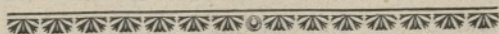
Immédiatement ajoutez l'assaisonnement : sel, en quantité proportionnée au degré de salaison du jambon et du reste; poivre, en bonne proportion. Puis le vin, rouge ou blanc, le vinaigre, l'eau *chaude*, l'huile. Retournez bien, versez dans le saladier du service légèrement chauffé et servez avec des assiettes attidées.

LA VIEILLE CATHERINE.



Eau de Table GALLIA STÉRILISÉE

GAZEUSE — 0,15 la bouteille (verre en plus)







## COQUILLES DE CERVELLES AU GRATIN

**C**E hors-d'œuvre chaud, indiqué plutôt pour le déjeuner, se recommande aux personnes âgées ayant de mauvaises dents ou à celles dont l'estomac est particulièrement délicat. Les champignons qui s'y trouvent sont, en effet, bien cuits et en petite proportion.

La préparation est des plus simples; elle peut se faire complètement d'avance, la veille pour le lendemain, de façon à n'avoir plus qu'à réchauffer au moment de servir.

### Proportions

Pour 4 coquilles :  
 Une cervelle de veau pesant 250 gr.;  
 60 gr. de champignons;  
 60 — de beurre;  
 25 — de farine;  
 1 décilitre de bon bouillon;  
 1 — de lait;  
 1 forte cuillerée de persil haché;  
 2 cuillerées de panure;  
 Poivre, sel, poudre d'épices.  
 Temps nécessaire : 35 à 40 minutes.  
 Peut se préparer à l'avance.

### La cervelle

Dès que la cervelle est apportée du marché elle doit être mise à baigner dans

l'eau froide jusqu'au moment de la préparer, afin de la faire dégorger et de la conserver aussi plus fraîche et intacte.

Une heure environ avant de la faire cuire, jetez l'eau froide et remplacez-la par de l'eau plus que tiède, dans laquelle vous laissez tremper la cervelle une dizaine de minutes. La chaleur de l'eau raffermi légèrement la cervelle et permet d'enlever plus aisément la pellicule sanguine qui la recouvre, les nerfs et le cervelet. Le cervelet est cette matière distincte de la cervelle qui forme deux petits groupes à l'extrémité de la cervelle. Il résulte donc de ceci que, seule, la cervelle est bonne, et que tout ce qui y attient doit être supprimé.

Cette opération terminée, remettez la cervelle pendant encore une heure environ dans l'eau fraîche pour achever de la faire dégorger et l'avoir bien blanche.

### La Cuisson

Prenez une casserole quelconque de grandeur appropriée, mais point en fonte, cependant, car la fonte risque toujours de faire noircir.

Mettez-y la cervelle avec — pour ces proportions —  $\frac{3}{4}$  de litre d'eau froide, une faible cuillerée de gros sel, et une cuillerée de vinaigre. La cervelle doit être bien recouverte de liquide. Posez sur un feu modéré, et, dès que l'eau commence à bouillir, couvrez la casserole et retirez-la sur le coin du feu où l'eau doit seulement *frissonner* pendant 10 ou 12 minutes.

Au bout de ce temps égouttez l'eau de la casserole et remplacez-la par de l'eau tiède où vous laissez baigner quelques minutes la cervelle pour la débarrasser de l'acidité du vinaigre. Cette précaution n'est point nécessaire quand on accommode ensuite les cervelles au beurre noir ou à la sauce piquante, mais, pour notre



gratin, le goût du vinaigre serait d'un mauvais effet. Cependant ce vinaigre est nécessaire au préalable, car il raffermir la cervelle et la maintient plus blanche.

Egouttez la cervelle sur un linge doux et coupez-la en petits dés d'un centimètre et demi de côté, environ. Après quoi vous mélangez avec la sauce suivante que vous avez eu grandement le temps de préparer pendant que la cervelle cuisait.

#### La sauce

Coupez la partie sableuse de la queue des champignons. Ne les épluchez pas, mais lavez-les vivement à l'eau fraîche pour les débarrasser du sable qu'ils peuvent garder. Egouttez-les bien et hachez-les très fin. Hachez à part le persil.

Prenez une petite casserole; mettez-y les champignons d'abord avec 30 grammes de votre beurre, sel, poivre, épices. Posez sur un feu modéré et laissez cuire en remuant souvent jusqu'à ce que les champignons aient réduit toute leur humidité, c'est-à-dire une dizaine de minutes. Ajoutez alors le persil haché. Laissez chauffer encore une minute, en mélangeant.

Saupoudrez le mélange de la quantité de farine indiquée. Laissez cuire à feu très doux 3 ou 4 minutes, toujours en tournant avec la cuiller de bois.

Versez alors peu à peu sans cesser de tourner pour délayer bien, le bouillon et le lait, froids ou chauds. Tournez sur le feu jusqu'à ébullition. Laissez donner quelques bouillons, doucement, en tournant toujours, pendant 2 ou 3 minutes. La sauce doit être alors à consistance de bouillie épaisse. Sinon laissez bouillir quelques minutes de plus.

Retirez du feu. Mélangez-y les petits morceaux de cervelle, doucement pour ne pas les écraser.

Beurrez légèrement les coquilles; emplissez-les du mélange de cervelle, en donnant une forme ramassée et bombée. Saupoudrez de fine panure blanche, bien sèche. Semez sur chaque coquille le reste du beurre en toutes petites parcelles. Si vous servez tout de suite, mettez les coquilles à gratiner 3 ou 4 minutes à four chaud, avec la chaleur venant du dessus.

Si vous préparez les coquilles à l'avance, comptez sur 12 ou 15 minutes au four *modéré* pour les réchauffer et les gratiner en même temps.

#### LA VIEILLE CATHERINE.

### Menus de Réveillon

#### HUITRES

#### CONSOMMÉ

BOUDIN ET PIEDS DE PORC TRUFFÉS

POULE AU POT FARCIE FROIDE

SALADE DE LÉGUMES

BAVAROIS AU CHOCOLAT



#### HUITRES

#### CONSOMMÉ

CHAUFROID DE PERDREAUX

PATÉ DE FOIE GRAS

SALADE GIGOLETTE

GLACE PRALINÉE



#### CONSOMMÉ

CARPE EN GELÉE

PAIN DE LIÈVRE

SALADE DE SCAROLLE

GATEAU DE MARRONS

*L'année 1893 est complètement épuisée.*

*Les collections 1894, 1895, 1896, exclusivement réservées à nos abonnés, ne sont vendues que par année complète : 6 francs Paris et province ; 7 francs étranger.*

*Nous n'avons plus de numéros détachés de ces diverses années.*



## NOS POULARDES TRUFFÉES

Nos poulardes truffées obtiennent un légitime succès. On s'accorde à déclarer qu'elles sont « parfaites » et de prix exceptionnellement avantageux.

Rappelons que nous avons adopté trois types.

POULARDE N° 1. — Petite poularde de Bresse, pour 6 personnes : 15 francs.

POULARDE N° 2. — Poularde de Houdan, pour 10 personnes : 25 francs.

POULARDE N° 3. — Poularde de Houdan, extra, pour 15 personnes : 35 francs.

*Ces prix s'entendent franco d'emballage.*

Toutes ces volailles, garnies d'une farce de foie gras, sont *très abondamment* remplies avec de véritables truffes du Périgord. Les truffes de grosseur moyenne — ce sont les meilleures — sont laissées entières.

Ces pièces ne sont point parées avec des lames de truffes glissées sous la peau. Ce système est depuis longtemps condamné avec raison par les vrais gourmets.

DINDES TRUFFÉES. — Pour nos dindes de Houdan truffées, compter de 20 à 25 francs pour la dinde et la farce. Ajouter le prix des truffes au cours dont la quantité peut varier de 1 à 5 livres.

On sait que les volailles gagnent à être truffées deux ou trois jours d'avance. Il est donc bon de nous indiquer le jour *exact* où la volaille doit être mangée. Nous expédions de façon à ce qu'elle arrive la veille ou l'avant-veille. On peut, dès lors, la commander sans la moindre inquiétude.

A Paris, sauf avis contraire, nous livrons le jour où la volaille doit être servie.



## ROBES DE DINERS

Il y a donc des robes de dîner ? Mais oui, certes, les voici revenues, ou plutôt redevenues d'actualité depuis qu'une levée en masse des jolis bras de Paris, révoltés d'être depuis tantôt cinq hivers cachés par les ballons des dimensions les plus insensées, a ramené la vogue des vrais corsages parés, des corsages largement échancrés — parfois même en épaules, — et surtout, surtout des manches courtes, si courtes souvent que ce ne sont plus que des épaulettes enjolivées.

Cette révolution — à laquelle la Vénus de Milo a été tout à fait étrangère — a, du coup, établi dans les atours du soir deux catégories distinctes : robes de bal, robes de dîner. Celles-là toutes vaporeuses, nuagées, scintillantes de toutes les gemmes possibles, aux corsages flous, aux barrettes d'épaules faites d'une guirlande de fleurs ou d'un nœud de ruban chiffonné dans des coques de tulle, le bras découvert jusqu'à son attache et moulé dans des gants longs, longs, longs. Celles-ci reprenant leur note spéciale d'élégance un peu plus sérieuse, les belles étoffes aux plis souples, les broderies de toutes sortes, les guipures rebrodées et emperlées, et enfin pour garder bien la ligne de démarcation, presque tous les corsages à manches longues, coulissées à clair sur la peau ou faites dans le tissu de la jupe, mais également ajustées et faisant le bras aussi mince que possible.



Décembre et janvier étant par excellence



les mois « où l'on dine », il semble que le moment est tout indiqué pour passer en revue les somptuosités réservées aux dîners d'apparat et à ceux ultra-élégants que j'appellerai les dîners jeunes, aussi bien que les toilettes gentilles et plus simples convenant aux réunions de famille ou de *réelle intimité* — à Paris ce mot est si vague et désigne souvent un tel ensemble de recherche et d'apprêts !

Pour ces occasions, et bien que sa vogue générale ait un peu baissé, la blouse reste encore la ressource par excellence et la joie des femmes pratiques qui y trouvent le moyen de combinaisons si variées dont une jupe noire, moire, velours, ou satin forme la base. Celle-ci fut-elle un peu défraîchie que nous lui donnerions un renouveau facile en la couvrant d'un jeté de gros tulle de soie à large réseau orné en bas de plusieurs rubans de satin soulignés d'un fil de jais. Là-dessus quelque corsage gai et clair où la fantaisie se donne libre cours, jamais les blouses n'ayant été plus façonnées, plus travaillées que cet hiver ; les plis et les points de lingerie s'y mêlant aux incrustations de dentelle, aux galons byzantins, que sais-je ? Par exemple : blouse en taffetas glacé rose géranium ouverte en carré devant sur une guimpe de guipure rousse posée en transparent ; le dos et les devants à partir de la guipure se rayent de groupes de plis de lingerie alternant avec des entre-deux de guipure. La manche a la même disposition de plis et d'entre-deux en long (très favorable aux bras un peu courts) tandis qu'une sorte de draperie de velours rose plus soutenu est plissée en travers à tout petits plis et frissonne autour de l'épaule. Col tout fanfreluché de guipure en velours plissé comme la ceinture, qui s'attache devant par un nœud flamme niché dans le blousage — très modéré.



Comme toilette d'ensemble, je cite ce type très élégant dans une apparente simplicité : jupe de taffetas noir chenillé de pois de velours gros comme ceux d'une voilette dans la partie supérieure et allant en augmentant

de volume vers le bas de la jupe qui se découpe en hautes dents pointues contournées par une broderie de chenille et paillettes. Ces découpures se posent sur un volant de dentelle ou de gaze de soie noire tout criblé de paillettes et posé lui-même sur un volant de gaze de soie blanche. La sous-jupe, indépendante, taillée en forme qui soutient la robe, s'arrête au dessous du genou pour se continuer par un haut volant froncé à faux garni en bas de petits plissés superposés : on devine l'effet mousseux de ce fouillis de taffetas et de gaze. Le corsage tout chenillé se croise de côté sous une cascade de gaze de soie ou de dentelle, noire sur bleue, qui se perd dans une ceinture de velours turquoise. Grosse cravate nouée en velours pareil pailleté et chenillé.

Mais si recherchée que soit toute cette combinaison elle rentre encore dans le type du petit diner sans façon (ô ironie !). Pour les réunions privées où la robe décolletée n'est même pas mise en question, nous avons de suite une note encore plus habillée dont je veux donner quelques exemples : robe de satin paille ; jupe faite en deux parties : celle qui va de la taille à mi-corps en forme et absolument ajustée : la partie inférieure — ou volant plat — qui s'y rattache par une couture en travers bravement soulignée d'un liseré et d'une piqure, est taillée dans un tel biais qu'il donne à terre une ampleur de 6 à 7 mètres, mais une ampleur souple et onduleuse, non doublée, indépendante de la sous-jupe. En bas de la robe une mince bordure de fourrure-zibeline ou vison, que nous retrouverons autour du décolleté. Corsage rayé en travers de guipures rousses, et drapé et croisé par une ceinture en broderie d'or ; à peine arrondi autour de la nuque le décolleté s'échancre largement par-devant et vient s'attacher dans un fouillis de guipure de zibeline et de violettes de Parme. Manches en satin très longues et collantes, légèrement « bouffonnées » à l'épaule et terminées par un jabot de guipure couvrant presque complètement la main.

Robe de faille rose garni d'un très haut



volant double en gaze de soie rose recouvert de gaze blanche ; au bas sur la gaze blanche applications de Chantilly dont le dessin seul est découpé. Corsage décolleté carré recouvert de gaze rose et blanche, celle-ci appliquée de Chantilly ; à gauche du décolleté touffe de plumes noires attachées par un bijou. Manches longues en faille rose non recouverte et ceinture Trianon en chiffon de soie rose accompagnant la petite demi-traine imposée à toutes les toilettes du soir.

\*

J'aurais voulu dire un mot des accessoires si importants dans le genre de toilettes que nous venons d'indiquer : les gants, presque invariablement blancs et en peau de Suède, sont courts avec les manches longues, sont indéfinis avec les manches courtes, de 18 à 25 boutons. Les coiffures qui, toujours ondulées, vaguées, sont cependant plus lisses et moins soufflées — soyons justes, moins exagérées — que l'an dernier, et se compliquent de très peu d'ornements : petites plumes noires ou blanches, aigrettes, coques de tulle, pas ou peu de fleurs, et si l'on en possède, quelques beaux bijoux montés légèrement et scintillant parmi les frisures. Les bijoux eux-mêmes, la façon de les disposer ; les éventails sensiblement modifiés et d'une variété infinie. Mais en ce courrier déjà trop long, je ne puis m'étendre davantage et il me faudra peut-être revenir quelque jour sur tous ces « à-côté » de la toilette qui contribuent si puissamment à la grâce exquise de l'ensemble.

CHRYSANTHÈME.

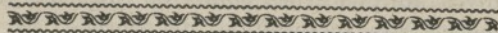


ALIMENT DES ENFANTS

## LE VIN DES FORTS

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

Bientôt le vin Mariani, ce chaud breuvage auquel le nom du vulgarisateur de la Coca reste à jamais associé, nous aura délivrés de l'anémie régnante, des fatigues cérébrales, de l'épuisement nerveux, des détraquements d'estomac, et, par notre sang régénéré, nous verrons refleurir, avec les saines gaietés de nos pères, leurs mâles et robustes vertus.



## LES CAFÉS CARVALHO

Tout le monde boit du café, mais combien ils sont rares ceux qui le dégustent sain, pur, irréprochable ! Avec les cafés Carvalho il n'y a plus de tâtonnements possibles : avec eux on connaîtra toutes les qualités admirables du vrai café qui répare les forces en augmentant l'essor de nos facultés. En vente par boîtes cachetées dans les bonnes maisons et, 26, rue Cadet, à la maison de gros, où nos lectrices pourront le demander si elles ne le trouvent pas chez leur fournisseur habituel.

## BUREAU DE L'ASSOMPTION

36, boulevard Malesherbes (précédemment, 257, r. Saint-Honoré)

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.



## COURRIER

**Lille.** — Pour l'omelette aux crosnes, faites une omelette ordinaire et, avant de la replier, garnissez-la de crosnes sautés au beurre.

**D.** — Il existe des ouvrages bons pour des professionnels, mais aucun ne vous rendrait, croyons nous, les services que vous demandez. Vous trouverez du sirop de glucose chez tous les confiseurs et chez certains pharmaciens. Il suffit d'une cuillerée à café pour 500 grammes de sucre. Si le fondant n'a pas adhéré aux cerises, c'est parce qu'il était trop chaud ou trop clair.

**G.** — Le potage confetti est un potage quelconque garni de légumes taillés en forme de confetti.

**J. G.** — Evidemment, vous pouvez, en doublant les proportions données pour une bonne brioche, faire deux bonnes brioches.

**Yonne.** — Nous ne sommes pas en état d'expérimenter personnellement ce savon dont nous ignorons la composition; mais nous connaissons plusieurs personnes qui déclarent s'en bien trouver.

**Trocadéro.** — La recette de la galette de plomb a paru cette année.

**M. E.** — Pour faire un aspic de foie gras frais, faire pocher les foies dans du saindoux, comme nous l'avons indiqué. Laisser refroidir, couper en tranches et dresser avec de la gelée. — Pour désosser les mauviettes, poser l'oiseau sur l'estomac, trancher la jointure des ailes. Avec l'index et le médium, soulever les filets. Avec la main gauche, briser le dos : la mauviète est désossée.

**M. G.** — Faire des petites croûtes en pâte à timbale et garnir avec une salade russe et des tranches de homard.

**M.** — Voici une excellente recette de crêpes que nous avons jadis publiée : 125 grammes farine, 3 œufs, 2 petites cuillerées d'eau de fleur d'oranger, autant de rhum, 1 verre 1/4 de lait, 2 bonnes pincées de sel. — Nous donnerons une recette de merveilles. — La paille feuilletée pour friture se fait comme la pâte feuilletée ordinaire.

**Dieppe.** — Vous n'avez qu'à ajouter un hâchis de truffes coupées en petits morceaux.

**Une personne qui demande cinq recettes.** — Nous rappelons que nous ne pouvons répondre aux lettres non signées.

**Doria.** — Ces deux recettes se trouvent dans votre collection.

**Bréval.** — Il est très simple de faire une timbale de poisson sauce crevette. Vous faites pocher votre poisson comme à l'ordinaire. Avec une partie de la cuisson vous préparez une sauce crevette. Un quart d'heure avant de servir, vous mettez le tout dans une croûte de timbale et laissez réchauffer au four, sans bouillir.

**H. J.** — Cette question fera l'objet d'un article très étudié.

**V.** — Pour faire des noix fourrées à la pistache, on lie avec du sucre cuit au cassé des pistaches pilées. Poids égal de sucre et de pistache.

**Thaenow.** — En suivant exactement la recette de filets de sole mornay, que nous avons publiée, vous les obtiendrez aussi bons qu'au Café anglais.

**X. Y.** — Truffes au Champagne : réduire 1/2 bouteille de Champagne au quart, ajouter 30 grammes de glace de viande, cayenne, 10 grammes de beurre. Ajouter 500 grammes de truffes; cuire 10 minutes, casserole couverte.

**M. H.** — Il ne saurait, à notre avis, y avoir de doute sur la signification des mots cru et cuit. Le mot cuit s'applique à tout ce qui a subi la cuisson, laquelle consiste dans la modification déterminée par l'application de la chaleur à un certain degré. La salaison et la fumure n'ont qu'une action conservatrice; elles ne modifient point les caractères chimiques de la viande. La viande bouillie est vraiment cuite. La cuisson à l'eau bouillante ne doit pas donner les mêmes résultats chimiques que la cuisson au four, à la broche ou à la casserole; mais c'est un point sur lequel on n'a pas encore de données précises. Dans la fumure, il n'y a aucune modification de ce genre, mais une simple combinaison de la matière crue de la viande avec certains principes antiseptiques de la fumée.

**L'Abbaye.** — Kugelhof : 250 grammes beurre, 250 farine, 6 œufs. Délayer le beurre avec les œufs et la farine; ajouter 6 grammes levure délayée avec un peu de lait. Faire lever la pâte et mettre dans un moule beurré garni d'amandes.

**B. C.** — Impossible de résumer la recette de mousse de foie gras que nous avons publiée. Faisan Sainte-Alliance : farcir un faisan avec la chair de 2 bécasses, moelle de bœuf, truffes, fines herbes. Servir le faisan entouré d'oranges amères sur une rôti garnie avec l'intérieur des bécasses.

**P. D.** — Terrine de lièvre : désosser, couper en morceaux et faire mariner 24 heures. Faire une farce avec les épaules, 100 gr. veau, 100 gr. filet de porc, 100 gr. lard. Couper en lanières 125 gr. veau, 125 gr. porc, 125 gr. lard. Remplir la terrine avec couches alternées de farce et couches de lièvre et des viandes en lanières. Cuire 3 heures à four doux.

**De C.** — Timbale de homards pour 12 personnes; 1 kil. 500 homard; crêtes, rognons, truffes, champignons; 125 grammes de chaque; 25 écrevisses. Cuire chaque chose à part et lier avec une sauce brune tomate.

**Vienne.** — Nous nous déclarons incapables de donner une recette de pommes de terre Duchesse mieux expliquée que celle qui a paru le 1<sup>er</sup> février 1897. Bonne note est prise pour l'autre recette.



## Le Vin Désiles

« *Tonifier sans irriter* », voilà le programme du toni-nutritif digne de ce nom. Ce programme a été fort bien rempli, de nos jours, par le *Vin Désiles*, dont tous les principes reconstituants et vivifiants se pénètrent, s'équilibrent et se pondèrent par une association scientifiquement antidiathésique. Dans les dépérissements chroniques, dans les anémies graves, dans les bronchites anciennes, d'une si désespérante ténacité, l'emploi du *Vin Désiles* vient à la rescousse des médications spécifiques.

Employé seul, à la dose de deux verres à madère chaque jour, le *Vin Désiles* ranime les nutriments défaillants ou incomplets.

La maigreur et la pâleur des enfants, les palpitations et les retards de la jeune fille, les crampes d'estomac

réfractaires aux meilleurs traitements, le vice lymphatique ou chloro-anémique, qui sert de tremplin aux évolutions des plus graves maladies constitutionnelles, trouvent, dans le toni-nutritif moderne, un précieux médicament-aliment.

Nos lecteurs savent que le véritable VIN DÉSILES se reconnaît à ce qu'il porte sur l'étiquette, au-dessous du titre VIN DÉSILES, la mention : *Formule du Dr A. C., ex-médecin de la marine.*

Dr XENDRE

Le véritable *Vin Désiles*, celui qui, par son goût exquis et ses qualités reconstituantes a mérité la faveur du public et du corps médical tout entier, a son siège rue du Louvre, 5 bis. Pour éviter les contrefaçons, on est prié d'exiger sur l'étiquette, au-dessous du titre VIN DÉSILES, la mention : *Formule du Dr A.-C., ex-médecin de la marine.*

## LE SAVON VERT DE L'AMIRAL

SEULEMENT LA PARTIE DU CORPS SAVONNÉE  
fait MAIGRIR sans nuire à la santé — Résultat garanti. — Vente dans Maisons importantes tenant Parfumerie — Boîte 1co 5 fr. 60 SAVONNERIE DE L'AMIRAL. 35, r. Le Peletier. Paris

## APPLIQUE BOUDARD

Indispensable aux DAMES CHAUVES (Modèles déposés)



Avec cette Applique, les Dames qui ont une Calvitie peuvent se coiffer aussi solidement qu'avec leur Chevelure naturelle.

GRAND MAGASIN DE CHEVEUX  
et de tous les Postiches invisibles en général.  
Rue Vignon, 40. Paris. — CATALOGUE FRANCO

## RACAHOUT

DES ARABES

de DELANGRENIER, déjeuner fortifiant, préférable au chocolat et au café au lait qui est très débilitant.

## FARINE VIAL

AUTODIGESTIVE

Aliment des Enfants. Détail : Ph<sup>ie</sup> VIAL, Paris.

## CHOCOLATS COMP<sup>IE</sup> FRANÇAISE

Demandez le prix courant : 25, rue aux Ours, angle du boulevard Sébastopol, 58, Paris

## PIANOS A. BORD

14 bis, b<sup>d</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



## H. VIGNERON

notre Machine "MASOUTTE" A, à navette, du prix de 75 fr. pour 50 fr.  
Envoi franco du Catalogue. — PARIS, 68 et 70, Boulevard Sébastopol.

Jusqu'au 15 Janvier prochain, nous offrons à l'occasion des ÉTRENNES

Le Gérant : A. DESBOIS.

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