



## CONSOMMÉ DE VOLAILLE A LA ROYALE

**C'**est le potage de « grand dîner », dont maintes fois la recette nous a été réclamée ; beaucoup de nos abonnées reconnaîtront ici ce qu'elles essayaient de nous décrire, faute du nom exact et classique. La « Royale » est une crème solide, détaillée le plus souvent en petits losanges, et dont on garnit le consommé. On ne peut mieux du reste comparer cette préparation qui, sous le nom de « Royale », se fait d'une infinité de façons et sert pour la garniture des potages clairs, qu'à une crème renversée. La différence c'est que le sel y remplace le sucre d'abord, et qu'ensuite on emploie généralement du bouillon au lieu de lait ; quelques « Royales » cependant ne se font rien qu'au lait ou à la crème ; pour le reste, l'exécution est la même.

Quant au consommé, pour en bien comprendre la préparation, il faut connaître la signification réelle du mot *consommé*, qui est celle-ci : un bouillon double, c'est-à-dire un bouillon ordinaire renforcé par l'addition de sucs de viandes. Pour faire du consommé, on commence par faire du bouillon de pot au feu selon l'habituel procédé ; et ce même bouillon est ensuite transformé en consommé de volaille. Naturellement, cette transformation nécessite un supplément de dépense et ne se fait pas d'une façon courante dans les simples

maisons bourgeoises, où c'est seulement pour les jours de cérémonie qu'on l'adoptera. Toutefois, il ne faut pas envisager la dépense de la poule comme absolument fastueuse, car cette poule, après son passage dans le consommé, reste utilisable et fort bonne pour le lendemain ou le surlendemain même, en croquettes, mazagran, mayonnaise, cromesquis, etc., au choix.

Comme la maîtresse de maison doit être bien fixée sur ce qu'il lui faudra et sur la quantité de consommé nécessaire, elle peut se baser sur les proportions suivantes. D'une façon générale, on compte 18 centilitres, soit un peu plus de 1 décilitre  $\frac{3}{4}$ , par personne. Mais il est imprudent de n'avoir que le nécessaire aussi juste ; il vaut mieux se baser sur un maximum de 22 centilitres — soit pas tout à fait 2 décilitres  $\frac{1}{4}$  — par personne, et garder ainsi dans la soupière quelque secours, le cas échéant.

### Proportions

Pour 12 personnes :  
 3 litres  $\frac{1}{2}$  de bouillon ordinaire ;  
 1 kilo de gîte à la noix ;  
 Une poulette du poids brut de 1,200 grammes ;  
 Une carcasse de volaille, si possible ; avec un abatis ; ou bien 2 abatis à défaut de carcasse ;  
 80 gr. de carotte (une petite carotte) ;  
 150 gr. de poireaux ;  
 3 cuillerées de tapioca ;  
 2 petits blancs d'œuf pour clarifier le consommé.



## POUR LA ROYALE

4 décilitres de bouillon, ou 3 décilitres de bouillon et 1 décilitre de crème ;  
 2 œufs entiers ;  
 6 jaunes d'œufs ;  
 Une bonne pincée de feuilles de cerfeuil.

Temps nécessaire : 1 h. 3/4.

## RÉSUMÉ

*La Royale.* — Infuser le cerfeuil dans 4 décilitres bouillon bouillant ; verser sur œufs battus en omelette ; passer au linge. Verser dans moule beurré ; pocher au four au bain-marie ; refroidir avant de démouler. Détailler en petits motifs.

*Le Consommé.* — Colorer légèrement la poule au four ; hacher bœuf, abatis ; couper finement légumes ; mélanger le tout en casserole avec blancs d'œufs. Y verser 3 litres bouillon ordinaire dégraissé ; bouilloter doucement 1 h. 1/2. Cuire à part tapioca dans 4 décilitres bouillon ordinaire : le passer et l'ajouter au consommé passé à la serviette ; ajouter dans la soupière les motifs de Royale.

**La Royale**

Pour être détaillée proprement, cette Royale doit être bien froide ; il faut la mettre à pocher environ 1 heure avant de mettre le consommé en marche, afin qu'elle ait le temps de bien refroidir ; à moins que l'on ne dispose de glace, ce qui permet de la refroidir en peu de temps. Rien n'empêche même de la préparer à l'avance et de la faire le matin pour le soir, ce qui est un embarras de moins.

Faites chauffer le consommé indiqué (4 décilitres) dans une petite casserole. Dès qu'il est en ébullition, jetez dedans les feuilles ou pluches de cerfeuil ; couvrez et laissez infuser à côté du feu pendant 10 à 12 minutes ; le cerfeuil enlève le goût d'œuf trop prononcé à la Royale.

Dans une terrine, battez les œufs entiers et les jaunes, comme pour une omelette. Délayez-les avec le bouillon

tout chaud que vous y versez *petit à petit*, pour ne pas saisir les œufs que la forte chaleur du liquide versé d'un trait ferait cailler. Passez ensuite le mélange à travers une fine mousseline : avec une cuiller de métal, enlevez la mousse qui s'est produite à la surface, parce qu'à la cuisson elle s'amasse en croûte à la surface de la Royale.

Beurrez bien un petit moulin à charlotte, en y étalant le beurre avec le doigt, partout. Versez-y le mélange. Placez le moule dans une casserole où vous versez de l'eau bouillante jusqu'aux 2/3 de la hauteur du moule. Posez sur la casserole un couvercle la couvrant entièrement ; de cette façon la vapeur chaude aide à la cuisson, tandis que si le moule se trouvait à découvert, le mélange exposé à la chaleur sèche du four ferait croûte à la surface, et l'intérieur ne prendrait pas la solidité nécessaire. L'eau du bain-marie doit se maintenir aussi chaude que possible, frémissante et ronronnante, *mais sans bouillir* ; si l'eau vient à bouillir, la Royale se trouvera criblée d'une infinité de petits trous.

Comptez 40 minutes comme temps nécessaire pour ce pochage ; mais avant de retirer du four il est plus prudent de vous assurer que la Royale est bien ferme en appuyant au milieu avec le doigt. Quand elle est à point, sortez le tout du four, enlevez le moule de l'eau, et laissez la Royale refroidir dedans. *Il ne faut démouler que quand la Royale est bien froide.* Elle ne peut être détaillée que tout à fait refroidie.

**Observations**

La méthode d'ajouter une partie de crème au bouillon (à la condition qu'elle soit bien fraîche) est très recommanda-



ble, parce qu'elle donne de la finesse à la Royale. Si on adopte ce procédé, il faut observer que la *crème n'y doit être mise que quand œufs et jaunes ont été délayés avec le bouillon infusé.*

Si on se trouve à court de temps, on peut pocher la Royale dans des moules à baba ou à darioles bien beurrés, en prenant les mêmes précautions pour l'ébullition. Par ce moyen, le pochage est fait en 15 minutes, et le refroidissement se fait bien plus vite aussi. La quantité de Royale indiquée peut remplir 7 à 8 de ces moules.

#### Pour détailler la Royale

Vous pouvez faire ce travail seulement quelques minutes à l'avance, ou bien plus tôt à volonté, et comme les occupations ne manquent pas au moment où commence le service, il vaut mieux se débarrasser de ce soin à un moment perdu. Il n'y a qu'à tenir les motifs de Royale dans une petite casserole avec un peu de bouillon, et à mettre cette casserole sur le fourneau 5 minutes avant de servir.

1° *Si vous avez fait la Royale en pain, dans un moule à charlotte :* Renversez le pain sur une serviette pliée en quatre, rasez légèrement le dessus avec un couteau, et coupez horizontalement ou verticalement le pain, en tranches de *un centimètre* d'épaisseur. Divisez ces tranches soit en petits carrés de 1 cent. 1/2 de côté, soit en petits losanges ou encore en ronds, croissants, étoiles, etc., si vous disposez d'emporte-pièces pour le faire. La diversité des formes ne donne que plus d'agrément à la garniture du potage, mais il est de rigueur absolue que ces petits motifs soient d'une impeccable correction ; ce qui est facile à obtenir quand la Royale est bien froide.

Ayez soin de déposer ces motifs au fur et à mesure dans une petite casserole et mettez tout de suite un peu de bouillon dessus, pour empêcher le hâle d'abord, et pour les chauffer ensuite.

2° *Si vous avez poché la Royale en petits moules :* Renversez-les sur le torchon, et coupez les en tranches sur l'épaisseur. Vous pouvez laisser ces tranches telles, c'est-à-dire rondes, mais il est bon de les parer autour avec un emporte-pièce uni rond de la grandeur d'une pièce de 5 francs. Vous pouvez également les couper en étoiles, en octogones, etc., avec des emporte-pièces. Quant au reste, procédez comme il est dit.

#### Le consommé

Videz, flambez, troussiez la poulette. Mettez-la au four chaud — sur un plat à grille — pendant environ 8 minutes pour la faire légèrement colorer (sur toutes ses faces). Cette coloration vous évite l'emploi de n'importe quel colorant artificiel et vous procure un consommé de jolie teinte ambre clair, en même temps que le consommé y gagne de la saveur.

Hachez bien finement la viande de bœuf ; mieux elle sera hachée, mieux les sucs s'en échapperont dans le consommé. Cette viande doit être très maigre, et n'avoir ni peaux, ni graisse ; ceci pour le cas où la partie prise ne serait pas du gîte.

Hachez très finement aussi carcasses et abatis. Coupez en « brunoise » (en petits dés de 3 millim. de côté), carotte et poireaux. Il n'y a nul besoin que cette brunoise soit régulière, mais elle doit être bien fine.

Réunissez tout cela : Viande et abatis hachés, légumes et les 2 blancs d'œufs



dans une casserole de cuivre étamé d'une contenance de 4 litres 1/2 à 5 litres, et mélangez bien en battant avec une cuiller de bois; ajoutez la poule laissée entière.

Si le bouillon est pris bouillant dans la marmite, il doit être *bien dégraissé*, à fond, sans qu'il y reste un œil de graisse.

*Pour obtenir la quantité de consommé nécessaire (soit 2 litres 3/4), il vous faut 3 litres de bouillon dégraissé.*

Ensuite, vous le versez *petit à petit* dans la casserole préparée, et en remuant bien pendant ce temps-là. Car si ce liquide bouillant était versé d'un trait il cuirait sûrement les blancs d'œufs qui ne pourraient plus le clarifier; cette clarification ne s'accomplissant que d'une façon progressive, à mesure que le blanc d'œuf se caille en cuisant.

Si le bouillon est employé froid, il doit être *dégraissé* avec autant de soin — c'est du reste plus facile — et vous pouvez le verser d'un coup.

Dans un cas comme dans l'autre, *remuez avec une cuiller de bois jusqu'à ce que l'ébullition se prononce nettement*. A ce moment, retirez la casserole sur le côté du feu, et tenez le liquide en *tout petit* bouillonnement pendant 1 heure 1/2.

### Le tapioca

Cette addition de tapioca qui passe du reste absolument inaperçue, a pour but de velouter en quelque sorte le consommé qu'elle lie légèrement; c'est un procédé à adopter pour tous les consommés. 20 minutes avant de servir, mettez dans une petite casserole 4 décilitres de bouillon ordinaire, scrupuleu-

*sement dégraissé toujours*; faites bouillir, jetez-y le tapioca en pluie; couvrez; laissez bouillotter doucement. Ce tapioca doit être très cuit, car on le passe au chinois ou passoire pointue très fine en aidant avec la cuiller de bois, avant de l'ajouter au consommé.

### Pour servir

Quelques minutes avant l'heure de servir, retirez la poule de la casserole au consommé. Passez le consommé à travers une serviette, dans une terrine au chaud, ou une autre casserole. Ce consommé doit être d'une limpidité absolue, de coloration parfaite, et bien à point comme sel, étant donné que le bouillon était déjà salé et que l'ébullition de 1 heure 1/2 a diminué le liquide d'environ la valeur d'un demi-litre.

Pour servir, versez dans la soupière et ajoutez le tapioca en passant au chinois comme il est déjà dit. Ajoutez également les motifs de la Royale que vous avez soin d'y mettre avec précaution pour ne pas les briser.

PERRAULT JUNIOR



Ce n'est pas l'existence de la Parfumerie V. Rigaud elle-même que nous aurions la prétention de signaler à nos lectrices, vu qu'il en est bien peu qui ne connaissent aujourd'hui cette maison dont le renom est devenu universel; mais nous avons à recommander tout spécialement son Parfum Liseris, et sa dernière création à l'occasion du jour de l'an, « le Parfum Camia ».

Pour les étrennes, nos abonnées seront plutôt embarrassées pour faire un choix parmi les élégants coffrets de parfumerie, les vaporisateurs de tous styles, les beaux articles d'écaillé, et enfin tous objets d'un goût exquis qui sont mis en vente par la Parfumerie V. Rigaud, 1, faubourg Saint-Honoré (rue Royale).





## ŒUFS GRATINÉS

### AU FROMAGE

**U**NE façon très simple et bonne d'œufs durs gratinés au fromage avec une sauce à la béchamel, et qui convient bien en ce moment où les œufs tout frais sont rares. On compte un œuf par personne, et chaque œuf étant coupé en deux, et entouré de sauce, l'effet est pour ainsi dire doublé; ce plat est ainsi très avantageux.

#### Proportions

Pour 5 œufs :  
 30-gr. de gruyère râpé ;  
 30 gr. de parmesan râpé ;  
 30 gr. de beurre ;  
 15 gr. de farine ;  
 2 décilitres de lait ;  
 3 cuillerées de crème double fraîche ;  
 ou à défaut de très bon lait très réduit ;  
 2 jaunes d'œufs crus ;  
 Sel ; muscade râpée.

#### RÉSUMÉ

Durcir les œufs. Couper en moitié sur la longueur. Mélanger les jaunes avec jaunes crus, fromage, crème. Emplir les blancs. Saupoudrer de fromage Faire dorer vivement. Dresser et servir autour sauce béchamel.

#### Les œufs durs

Faites bouillir, sur un bon feu, de l'eau dans une casserole quelconque, en quantité suffisante pour que les œufs y baignent largement, et qu'ils soient bien recouverts d'eau. Quand l'eau est réellement bien bouillante, que vous la voyez bouillonner, mettez les œufs de-

dans. Laissez toujours sur le feu, et comptez 10 minutes à partir du moment où les œufs y ont été mis; pas davantage. Une trop longue cuisson rend les œufs coriaces comme du caoutchouc.

Retirez les œufs de l'eau bouillante, et immédiatement plongez-les à grande eau froide : non seulement cela limite leur cuisson au temps exact, mais surtout cela permet de les écaler sans endommager le blanc, la coquille se détachant plus aisément.

Roulez légèrement les œufs sur la table pour briser la coquille qui s'enlève facilement.

Coupez chaque œuf en deux dans le sens de sa longueur, de façon à obtenir des moitiés longues.

Avec le manche d'une petite cuiller, retirez-en les jaunes complètement. Mettez ces jaunes dans un saladier ou une terrine; un grand bol n'est pas assez grand pour pouvoir y travailler à l'aise. Cette recommandation de choisir une terrine assez grande paraît enfantine, mais c'est parce qu'on n'y fait pas attention souvent que la pâte est lourde et grenue, faute de place pour remuer la cuiller en tous sens et vigoureusement.

Avec une cuiller de bois écrasez bien finement les jaunes que vous assaisonnez tout de suite avec pincée de sel, de poivre, de muscade râpée. Ce n'est que quand ils sont bien écrasés que vous commencez à ajouter les jaunes d'œufs crus, un à un, puis le fromage râpé, dont vous réservez une bonne cuillerée, et que vous mélangez parfaitement en le travaillant avec la cuiller de bois.

En dernier lieu, ajoutez la crème ou le lait réduit, et travaillez encore avec la cuiller pour obtenir une pâte très lisse, plus vous la travaillez, plus elle est légère et crémeuse. Et c'est pour



pouvoir la travailler ainsi, qu'il vous faut de la place dans la terrine.

Emplissez alors les coquilles des blancs avec cette pâte que vous faites légèrement bomber et qui doit recouvrir le bord même de la coquille blanche, saupoudrez les avec le fromage réservé. posez-les ensuite sur une plaque à pâtisserie légèrement beurrée, ou une tourtière en tôle : c'est plus commode pour faire vivement colorer qu'un plat quelconque. En attendant de les mettre au four pour colorer juste au dernier moment, préparez la sauce.

#### La sauce

Dans une petite casserole faites juste fondre 15 gr. de beurre, jetez-y la farine, (15 gr.). Mélangez avec la cuiller de bois sur le feu, pendant 2 minutes, pour faire cuire sans prendre aucune couleur. Versez-y alors peu à peu le lait, et sans cesser de remuer avec la cuiller de bois, ou ce qui est mieux avec le petit fouet à sauce en fil de fer. Quand on a l'habitude de la chose, on peut verser le lait chaud en fouettant, mais les débutantes feront toujours mieux d'employer le lait refroidi, — car il doit toujours avoir été bouilli auparavant. Assaisonnez d'une pincée de sel, poivre, et ne cessez pas de tourner sur le feu jusqu'à ce que des cloques indiquent l'ébullition. Laissez bouillir ainsi une ou deux minutes, pas davantage. Retirez du feu. Posez le reste du beurre, soit 15 gr., cassé en petits morceaux, *sur* la sauce, où, en fondant tout seul, il fait huile, et empêche une peau. Laissez au chaud, mais sans bouillir, juste le temps de faire colorer les œufs.

#### Pour dorer les œufs

Il s'agit ici de bien réchauffer seulement les œufs — non pas de les cuire —

et en même temps d'en faire dorer la surface. C'est donc un temps très court qu'ils doivent séjourner dans le four, et dans le four *chaud*, sinon ils sècheront sans colorer; la pâte sera dure comme du jaune d'œuf durci au naturel, et tout le travail fait avec les jaunes crus, la crème, etc., sera en pure perte. avec en plus, le goût du fromage très âcre.

Par conséquent, arrangez-vous de façon à combiner les choses selon les moyens dont vous disposez. Si vous avez à ce moment le four du fourneau vraiment bien chaud, et chauffant *du haut*, posez la plaque dans le four en la surélevant sur quelque ustensile, de façon que les œufs reçoivent une forte chaleur dessus; en 3 ou 4 minutes, comptées à l'horloge, ils doivent être bien dorés, pas bruns, mais d'un beau jaune, avec des boursoufflures plus foncées. Mais le meilleur moyen, quand on dispose d'une rampe à gaz, c'est de les glisser sous la flamme vive juste le temps de les dorer, soit 3 ou 4 minutes. Ou bien de charger un couvercle de tôle, dit four de campagne, avec des charbons allumés, et de le poser sur les œufs, à l'ancienne manière. De quelque façon qu'on procède, nous répetons qu'il faut éviter de laisser « traîner » les œufs si on veut les conserver bien crémeux.

#### Pour servir

Glissez-les, en vous aidant d'une cuiller, sur le plat de service bien chauffé. Donnez un coup de fouet ou de cuiller dans la sauce pour y mélanger le beurre fondu et versez cette sauce autour des œufs. Servez avec des assiettes bien chaudes.

LA VIEILLE CATHERINE





## Menu

ŒUFS GRATINÉS AU FROMAGE  
CROQUETTES DE MORUE  
CHOU FARCI AU MAIGRE  
GÂTEAU DE LORIENT

POTAGE TOURIN A LA VILLAGEOISE  
PAIN DE CHICORÉE A LA CRÈME  
SOLE AU GRATIN  
CÈPES A LA BORDELAISE  
MARMELADE DE POMMES MERINGUÉE

CRÔMESQUIS DE VOLAILLE  
COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES  
POMMES DE TERRE ANNA  
CRÈME AU CHOCOLAT

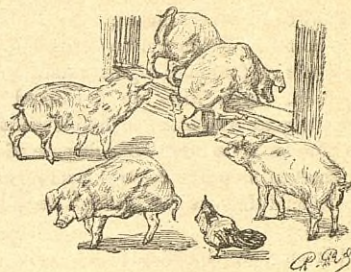
POTAGE CRÈME DE SANTÉ  
RIS DE VEAU EN PAPILOTES  
CANARD ROTI  
SALSIFIS FRITS  
COMPOTE DE MARRONS

TIMBALES DE FILETS DE SOLES CÉCILIA  
PAUPIETTES DE VEAU A LA FONTANGES  
MAYONNAISE DE POULET  
POIREAUX AU GRATIN  
POMMES A LA LISON


CONSOMMÉ DE VOLAILLE A LA ROYALE  
BARBUE SAUCE HOLLANDAISE  
BARON D'AGNEAU A LA RICHELIEU  
MOUSSE DE VOLAILLE A L'IVOIRE  
FAISANS TRUFFÉS  
PARFAIT DE FOIE GRAS  
CÉLERIS AU JUS  
CRÈME DIPLOMATE

MERLANS A LA COLBERT  
CERVELLES DE MOUTON AUX POINTES D'ASPERGES  
PORC FROID SAUCE SUÉDOISE  
POMMES DE TERRE SAUTÉES  
SOUFFLÉ AU CITRON

POTAGE CONDÉ  
ARTICHAUTS FARCIS A L'ANCIENNE MODE  
ALOYAU ROTI  
CRESSON EN ÉPINARDS  
CRÈME PÉRUVIENNE



## SAUCE SUÉDOISE

 N voyage de plus en plus, et le palais s'habitue à la saveur étrangère de mets qui jadis eussent semblé bizarres. La sauce bien facile que nous donnons aujourd'hui, est un de ces assemblages d'apparence extraordinaire, mais en réalité excellent, même pour le goût très préconçu de convives attardés dans de vieux préjugés. Sa composition est basée sur ce principe bien connu partout : à savoir que la viande de porc, chaude ou froide, est toujours indigeste. C'est pourquoi on l'accompagne de sauces plus ou moins énergiques, comme la sauce piquante, la sauce Robert, pour le porc chaud ; et dans les pays du Nord, où la consommation du porc est très grande, on emploie surtout les marmelades de pommes, l'acidité du fruit combattant l'indigestibilité de la viande. Cette sauce Suédoise, avec le porc froid, est une des meilleures qui soient, et nous indiquons à la suite comment en été on remplace les pommes.

C'est, au résumé, une simple mayonnaise additionnée de purée de pommes et de raifort râpé.



### Proportions

Pour 6 ou 8 personnes :

3 pommes de moyenne grosseur à pulpe ferme (pommes aigres autant que possible. Celles dites de « bassard » conviennent très bien, mais on utilise en somme celles dont on dispose. Cependant si la pulpe est très sucrée, on peut l'aciduler avec le jus d'un tiers de citron);

1/2 verre de vin blanc;

Une forte cuillerée à bouche de rai-  
fort râpé et haché ;

2 décilitres d'huile ;

1 gros jaune d'œuf ;

Une bonne pincée de sel; une prise de poivre et une cuillerée à café de vinaigre.

### Les pommes

Il faut faire cuire les pommes assez tôt pour que la purée qui en résulte soit bien froide au moment de vous en servir. Vous pouvez donc préparer cette purée à l'avance, ou bien, si vous êtes obligé de ne la faire qu'au moment, vous étalerez la purée en une couche très mince sur un plat, de sorte qu'elle refroidisse en quelques minutes, pendant que vous apprêtez la mayonnaise dont cette purée est le complément.

Coupez les pommes en quartiers; pelez-les et enlevez les pépins; émincez-les en tranches fines et mettez-les dans une petite casserole avec le demi-verre de vin blanc. *Couvrez hermétiquement* la casserole pour que la vapeur concentrée à l'intérieur aide à la cuisson et la hâte. Cela est l'affaire de quelques minutes sur un bon feu.

Quoique les pommes soient tombées déjà en purée, passez les au tamis ou à la passoire fine, et tenez la purée prête dans un saladier où elle refroidit, ou

bien mettez-la sur un plat comme il est dit, si vous devez faire plus vite. Si, quand les pommes sont cuites, le vin n'est pas réduit complètement à fond, ayez soin de remuer la purée sur un feu ardent, et à découvert, avant de la passer; cela pour faire évaporer le vin. Si vous mettez du citron, ne le faites que quand la purée sera froide.

### Le rai fort

Ayez un morceau de racine de rai-  
fort de 5 centimètres de long, à peu près. Pelez-le, et frottez-le sur une râpe à fromage jusqu'à ce que vous en ayez la quantité nécessaire, c'est-à-dire une bonne cuillerée. Ce rai fort ne serait pas encore assez fin pour être mis dans la sauce, aussi faut-il en plus le hacher, jusqu'à ce qu'il soit très, très fin. Gardez-le de côté pour l'ajouter tout à l'heure dans la sauce.

### La mayonnaise

Nous résumons ici des indications souvent données, relativement à la réussite de la mayonnaise. Au contraire de ce que croient beaucoup de personnes, ne jamais faire rafraîchir terrine et huile, ni se mettre au frais pour travailler. En hiver, on tiendra, avant de l'employer, l'huile auprès du fourneau ainsi que l'œuf, et on aura grand soin de chauffer légèrement la terrine, de telle façon que *l'huile, l'œuf, la terrine soient positivement tièdes* au moment de faire la mayonnaise.

Cette température tiède est la principale cause de réussite, pour des raisons trop longues à développer de nouveau ici.

Dans la petite terrine, mettez le jaune d'œuf avec la pincée de sel, le poivre, trois ou quatre gouttes de vinaigre, et



mélangez avec le petit fouet, ou une simple cuiller de bois. Puis commencez à verser l'huile en la faisant tomber en un *tout petit filet*, goutte à goutte presque pour commencer, tandis que vous délayez et tournez fouet ou cuiller dans *n'importe quel sens*, mais vivement toujours. Et quand le mélange devient trop consistant, pour travailler, ajoutez-y une goutte ou deux de vinaigre qui le relâche.

#### Pour finir la sauce

Ajoutez le raifort. Mélangez-y ensuite la purée de pommes, cuillerée par cuillerée. Goûtez pour savoir si le sel est suffisant, et ajoutez encore au besoin un filet de vinaigre pour que la sauce ne soit pas trop consistante : le vinaigre, si peu qu'on en mette, la détend beaucoup.

#### Pour dresser le porc froid à la Suédoise

Quel que soit le morceau dont vous disposez, échine, carré, tranche de cuisse, etc., il faut d'abord retirer les os, et une partie du lard qui est peu agréable à manger froid ; c'est-à-dire n'en laisser adhérer après la viande qu'une épaisseur d'un demi-centimètre. Ensuite, c'est un principe absolu de détailler la viande (comme toutes les viandes froides du reste) en tranches excessivement minces et aussi régulières que possible.

Ce découpage ne demandant que quelques instants, ne le faites qu'au dernier instant, parce que la viande froide découpée et dressée à l'avance hâle, et n'a plus aussi bonne mine.

Dressez vos tranches de porc froid en couronne sur un plat rond ; entourez-les de rondelles de cornichons, ou bien de tout petits cornichons façonnés en

éventail, et placez au centre 3 cuillerées à bouche de chou rouge mariné (1), si vous en avez, ou bien de la gelée, mais le chou rouge est, pour ainsi dire, l'un des accompagnements de rigueur. Servez la sauce à part.

#### Pour faire cette sauce dans l'été

Quand il n'y a plus de pommes, c'est-à-dire à partir de mai, on improvise cet accompagnement du porc froid avec des groseilles vertes, soit à maquereau, soit à grappes, en commençant avec celles à maquereau qui sont déjà bonnes à prendre dans les premiers jours de juin (dans certains pays du moins). Pour la quantité de sauce mayonnaise indiquée plus haut, il faut prendre environ 125 gr. de groseilles. Ces groseilles, que ce soit l'une ou l'autre espèce, doivent être passées à l'eau bouillante pendant 3 ou 4 minutes, bien égouttées et passées au tamis de toile. La purée qui en résulte étant très liquide, il convient de tenir la mayonnaise épaisse pour que la purée de groseilles ne la relâche pas trop.

Le raifort s'ajoute dans les mêmes proportions.

Enfin, dès le commencement de juillet, on peut déjà recourir aux pommes vertes qui conviennent très bien.

LE VOYAGEUR

*Expérimenté et approuvé par*

LA VIEILLE CATHERINE.

(1) Voir le précédent numéro.

TÉLÉPHONE 240-57

TRUFFES  
FRAICHES  
du Pot-au-Feu





## LES SAVOURIES<sup>1</sup>

(Suite)

Se servent immédiatement après la glace et avant le dessert.

### Clodoches

Prenez la quantité nécessaire de camembert pour y trouver 12 losanges ayant 4 cent. de côté.

Commencez d'abord par gratter la croûte du dessus et celle du dessous avec la pointe d'un couteau, travail d'appropriation qu'il ne faut pas omettre. Divisez ensuite le fromage en bandes de 3 cent. de largeur et taillez sur ces bandes les losanges indiqués, lesquels se trouvent être très allongés.

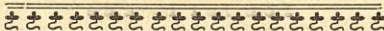
Mettez sur une assiette une cuillerée à bouche de moutarde, ajoutez une forte pointe de cayenne et mélangez bien. Enduisez bien partout les losanges de fromage avec cette moutarde, et roulez-les ensuite au fur et à mesure dans de la mie de pain très fine et fraîche. Pour paner ces 12 losanges, il vous faut 125 gr. de mie de pain environ.

Battez ensuite deux œufs dans une assiette creuse, avec une pincée de sel, une prise de poivre et 5 ou 6 gouttes d'huile. Trempez chaque losange déjà pané dans cet œuf en veillant qu'il en soit bien couvert partout, et roulez-les à nouveau dans la mie de pain. Appuyez légèrement celle-ci avec la lame d'un couteau, en rectifiant la forme des losanges, et rangez-les sur un couvercle de casserole. Ceci peut se faire à l'avance,

mais il faut tenir ces détails de fromage au frais jusqu'au moment de les frire.

Six minutes avant de servir, plongez-les d'un coup dans une poêle de friture que vous aurez tenue prête et bien chaude. Aussitôt que l'enveloppe de mie de pain est bien colorée, égouttez les clodoches sur un torchon étendu; mettez-les vivement sur un plat couvert d'une serviette et servez brûlant.

LE POT-AU-FEU.



## POTAGE MÉRIDIONAL

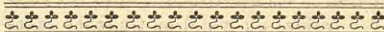
AU

### TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Faites bouillir l'eau nécessaire au potage, avec une petite gousse d'ail non épluchée, un bon bouquet garni. Jetez-y le Tapioca-Bouillon-Boudier: couvrez, laissez pocher. Retirez la gousse d'ail et le bouquet garni, et versez dans la soupière sur de très minces tranches de pain. Ajoutez un peu de muscade râpée.

*Le Tapioca Bouillon-Boudier se trouve au Dépôt Central : 54, rue de la Verrerie, Paris, et aux dépôts de Paris. 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 abonnées du Pot-au Feu.



ALIMENT DES ENFANTS

(1) Voir n° du 17 octobre 1903.





## Compote de Kakis

A LA CRÉOLE



est une agréable originalité encore de saison, d'une exécution fort simple, dont tous les éléments sont assez faciles à se procurer. Le kaki est trop connu aujourd'hui pour qu'il soit bien utile d'en faire la description ; et si tout le monde ne l'a peut-être pas goûté, tout le monde l'a vu dans les vitrines des marchands de primeurs. A défaut des mérites savoureux d'autres fruits exotiques, ce produit japonais a celui de son aspect séduisant et, en associant le kaki à quelques autres fruits, il devient le principe d'une très jolie compote.

### Proportions

Pour 8 à 10 personnes :  
 8 beaux kakis ;  
 8 bananes bien saines ;  
 Le quart d'un ananas cuit ou cru ;  
 3 poires fondantes ou leur équivalent, soit 420 gr. brut ;  
 2 bonnes cuillerées de confiture de tomates (ou, à défaut de cette confiture, 2 poires en plus) ;  
 2 décilitres de vin rouge ;  
 2 décilitres 1/2 de kirsch ;  
 125 gr. de sucre en poudre ;  
 Le zeste de deux oranges.

Temps nécessaire : cette compote peut se dresser deux heures à l'avancé, et être tenue bien au frais. Plus elle est servie froide, meilleure elle est.

### Les kakis

*Surtout ne les prenez pas trop mûrs, car il serait difficile, sinon impossible*

d'y tailler des tranches, et tout tomberait en bouillie liquide au bout de peu de temps. Pour obtenir un dressage correct, il faut que les tranches de kakis soient de dimensions sensiblement égales : on ne peut guère compter faire que 4 tranches de 6 à 7 millim. d'épaisseur dans chacun. Comme les rognures de chaque extrémité ne peuvent pas figurer dans le turban, mettez les de côté pour ajouter avec les poires. Après avoir détaillé les kakis transversalement (comme si vous coupiez un oignon en rouelles) rangez les tranches dans un plat creux assez grand pour qu'elles ne se trouvent pas trop l'une sur l'autre. Saupoudrez-les de deux cuillerées à bouche de sucre, arrosez-les avec la moitié du kirsch, et laissez les macérer pendant une bonne demi-heure, en ayant soin de les retourner de temps en temps pour qu'elles s'imprègnent bien du sucre et de la liqueur.

### Les bananes

Doivent être, il faut le répéter, choisies bien saines. Les bananes ne se pèlent jamais au couteau ; on en arrache la pelure simplement pour dégager la chair. Coupez les alors en tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur.

L'ananas, s'il est cru, sera d'abord pelé. Qu'il soit cru ou cuit, vous enlèverez tout autour du fruit une écorce de chair de 7 à 8 millimètres d'épaisseur, de façon à n'avoir que la chair pure pour la compote. Cette écorce n'est d'ailleurs pas perdue, elle a son utilisation plus loin. Détaillez la chair en petits dés d'un centimètre de côté, et mettez-les dans un saladier avec les tranches de bananes. Saupoudrez le tout de 2 petites cuillerées de sucre en poudre, arrosez avec le reste de kirsch et laissez macérer comme les kakis ; mais ayez le soin de



les sauter de temps en temps dans le kirsch sucré pour que tous les morceaux soient bien imprégnés.

### La purée de poires

Il n'est pas utile de prendre pour cela des fruits présentables en dessert, et l'on peut utiliser des poires dont la maturité est quelque peu avancée, d'autant plus qu'on n'en utilisera que les parties bonnes. Le poids *net* des poires pelées ou épluchées est d'environ 300 gr. Coupez-les en quartiers (après les avoir épluchées); mettez-les dans une sauteuse (casserole plate et large) avec le vin rouge, les rognures de kakis et l'écorce retirée de l'ananas, bien hachées; le reste du sucre en poudre. Ne couvrez pas et faites cuire vivement; quand les poires commencent à tomber en purée, posez la casserole en plein feu — et dès lors ne la quittez plus — tandis qu'avec une cuiller de bois vous remuez la purée sans arrêter. Ceci pour l'épaissir, en faisant s'évaporer toute l'humidité qu'elle contient. Elle doit être très consistante, car il faut prévoir qu'on y ajoutera plus tard du sirop, des kakis et des bananes, etc., qui la relâchera.

Quand elle a atteint le degré voulu, passez-la au tamis de toile métallique posé au-dessus d'un saladier. Ajoutez immédiatement dans la purée la confiture de tomates, si vous en disposez. Si la confiture est de la tomate simplement émincée, comme elle se fait dans les ménages, passez-la au tamis également. Cette addition de tomate donne à la compote un vrai cachet d'exotisme à cause de l'indéfinissable saveur de cette confiture, qu'on suppose généralement provenir de quelque fruit inconnu, surtout si elle a été légèrement vanillée. Laissez refroidir cette purée, et même,

si vous le pouvez, mettez-la à la glace.

### Le zeste d'orange

Outre que le semis de zeste d'orange sur la purée rouge donne une note originale au dressage, ce parfum s'harmonise au mieux avec celui des autres éléments. Choisissez pour cela des oranges à peau chagrinée et de teinte chaude, leur zeste étant plus parfumé que celui des oranges à peau lisse et pâle.

De la pointe d'un petit couteau bien tranchant, détachez ce zeste en long ruban, et en prenant garde de détacher en même temps des fragments de peau blanche, qui est insupportablement amère. Le zeste est la partie colorée de l'écorce où se concentre, pour ainsi dire, la totalité du parfum, et seul, il doit être employé. Si quelques fragments de peau étaient restés après, il faudrait donc les retirer avec attention en glissant dessous la lame du couteau pour les détacher.

Coupez ces rubans de zeste en fragments de 3 centim. de longueur et détaillez-les en très fine julienne : ceci en en rapportant trois ou quatre l'un sur l'autre pour aller plus vite. Mettez cette julienne dans une casserole avec de l'eau froide; faites-la bouillir pendant 3 minutes pour enlever son acreté, puis égouttez-la et remettez-la dans la casserole avec deux cuillerées d'eau tiède et deux cuillerées de sirop prises dans les fruits à macérer. Laissez mijoter pendant 8 à 10 minutes, et renversez sur une assiette pour faire refroidir.

### Pour dresser

Prenez un compotier, en cristal si possible ;

1<sup>o</sup> Dressez d'abord les tranches de kakis en turban : ceci en les plaçant pres-



que debout, et en les appuyant l'une sur l'autre :

2° Dans le creux formé par le turban, c'est-à-dire au milieu, déposez les tranches de bananes et les dés d'ananas, en les prenant avec une cuiller, et en les faisant bomber en pyramide ;

3° Egouttez bien et secouez même un peu le zeste d'orange, en vous plaçant au-dessus du saladier où est la purée rouge pour y faire tomber le sirop ;

4° Ajoutez également et mélangez bien dans la purée le sirop où ont macéré les fruits (kakis, bananes et ananas) ; et ici s'explique la nécessité de tenir la purée un peu épaisse, parce que le sirop la relâche ;

5° Prenez cette purée (qui n'est plus qu'un coulis, en raison de l'addition du sirop) avec une cuiller, et étalez la sur la pyramide de bananes et ananas, mais sans en mettre sur le turban de tranches de kakis, qui doit rester net et intact ;

6° Semez le zeste d'orange sur le coulis, en le prenant par pincées, ce qui permet de le répartir plus régulièrement.

Enfin tenez au frais, jusqu'au moment de servir, et accompagnez la compote d'une pyramide de petits gâteaux feuilletés dressés sur une assiette couverte d'une petite serviette à dentelle.

SAVARIN.



## LE SERVICE DE TABLE

Une de nos jeunes abonnées nous écrit : « Comment obtenir un service de table convenable quand une bonne à tout faire doit constituer tout le personnel d'un intérieur de nouveaux mariés ? Un large confort chez mes parents m'a, je le crains, rendue un peu difficile ; pourtant, je trouve fort simple d'épouser moi-même mon salon, je brosse mes jupes ; mais il m'est odieux, à table, qu'une domestique empile mon assiette sur celle de mon voisin..... Et mon mari, sous ce rapport aussi, a gardé de sa vie de célibataire certaines exigences, fort incompatibles, à ce qu'il me semble, avec notre train de maison actuel. Non seulement, dans le tête à tête quotidien nous souffrons de ce service défectueux, mais encore cela nous empêche de convier à l'occasion un ami à venir, sans la moindre façon, partager notre dîner. Bien entendu, je puis mettre le couvert à l'avance, tout arranger moi-même très joliment, mais après ?..... Et où limiter ce qu'on peut raisonnablement attendre d'une domestique en ce cas ? »

Ce cas qui nous est ainsi soumis, est plus fréquent qu'on ne croit ; et quelques conseils tirés d'une expérience personnelle trouveront ici leur place.



On doit restreindre au minimum le temps qu'une seule domestique consacre au service de table ; toute la bonne volonté et la dextérité qu'elle y peut apporter n'empêchent que ce soit au détriment de sa cuisine. Son service doit se borner strictement à apporter et à remporter les plats, à changer les assiettes, mais en observant toujours certaines règles dont sous aucun prétexte on ne doit l'affranchir.

C'est avec un tablier blanc très frais qu'elle doit paraître dans la salle à manger. Elle le protège, s'il est besoin, avec un autre tablier vite mis, vite enlevé ; et bien entendu, elle



évite de garder ses manches retroussées.

Après avoir posé la soupière sur la table, elle vient dire « Madame est servie » et vivement elle s'en retourne à son fourneau. Madame sert le potage dans les assiettes creuses, à l'avance disposées devant elle. Elle sonne quand on a fini. La bonne vient enlever les assiettes à potage ; elle prend les assiettes en laissant la cuiller dedans, et les porte une à une sur le dressoir ou la table de desserte. Nous répétons que ceci est une règle absolue pour tout domestique : sous aucun prétexte on ne doit tolérer qu'une cuiller ou une fourchette soit enlevée d'une assiette devant un convive, ni même derrière sa chaise ; et jamais les assiettes salies ne doivent être empilées les unes sur les autres au fur à mesure qu'elles sont enlevées aux convives ; toujours les assiettes contenant cuiller ou fourchette sont portées telles quelles sur le meuble de desserte ; là seulement les couverts sont rassemblés dans le panier ou plateau qui sert à les transporter à la cuisine après le repas ; tandis que les assiettes mises en pile sont emportées immédiatement. Ceci est, je le répète, le plus important, le plus rigoureux principe à observer ; toutes les maladresses, toutes les naïvetés d'une débutante n'auront rien de choquant si cette recommandation est scrupuleusement observée.

Les manœuvres suivantes ne sont que la répétition de celle-là ; avec cette modification cependant, qu'en enlevant l'assiette salie, il faut en même temps en donner une autre. Nous avons déjà dit jadis, que, tenant l'assiette propre de la main gauche, on enlevait l'assiette salie de la main droite. Rigoureusement, la chose doit s'accomplir en se plaçant juste derrière la chaise du convive, et cela n'est pas plus long, au contraire, de régler ainsi ce mouvement. Mais là-dessus, ne tourmentez pas trop une fille dont ce n'est point la spécialité ; l'important c'est que le convive ne se trouve jamais sans assiette devant lui, que l'échange de ces assiettes se fasse posément, sans bruit, ni heurts de l'assiette ou du convive. Il est bien compris que, autant d'assiettes à changer, et autant d'allées et venues

de la table à la desserte. Au moment de l'entremets, surtout si c'est un entremets froid, préparé à l'avance, la bonne dispose de plus de liberté, n'ayant plus rien sur son fourneau qui la réclame ; et l'on peut, à dater de cet instant, l'occuper davantage dans la salle à manger. Elle enlèvera donc le réchaud de la table, et, sur un petit plateau ou sur une assiette, elle dépose les salières et menus accessoires qui restent sur la table ; elle brosse la nappe avec le ramasse-miettes ; pour ce faire, passant à la droite de chaque convive, elle tient de la main droite la brosse avec laquelle elle fait tomber les miettes dans le plateau qu'elle tient de la main gauche. Si, le repas terminé, on fait usage de bols, elle a tout le temps de les apporter sur le plateau où, d'avance — en mettant le couvert — ils étaient dressés, après y avoir servi l'eau tiède aux deux tiers ; et c'est un à un toujours, qu'elle les apporte devant chaque personne.

Voilà, je crois, à quoi se réduisent les indications sur le service d'une bonne à tout faire. Le reste concerne la maîtresse de la maison ; c'est elle qui doit s'arranger de façon à suppléer à ce qui peut manquer.



Et tout d'abord, elle doit organiser son couvert en conséquence. A la place de chaque convive, on disposera tout le rechange de fourchettes, de couteaux, de cuillers dont il est présumé avoir besoin pendant le cours du repas, — au lieu de le lui présenter au fur à mesure en changeant d'assiettes. — Ce système, du reste, n'a rien de déplaisant, ni même de mesquin ; il est pratiqué en Angleterre, en Allemagne, dans les maisons les mieux tenues où un personnel féminin très stylé assure le service ; fourchettes et couteaux étant toujours laissés dans l'assiette après chaque service, c'est toute une série de couverts qu'on doit disposer sur la table. Mais chez nous, ce renouvellement constant de couverts n'est pas courant ; il faut donc simplement se borner à ajouter au couvert habituel une fourchette en plus, quand il y a du poisson ; on la pose à côté de la fourchette ordinaire. Le couvert à



entremets ou à dessert, le couteau à fromage, etc., seront également à l'avance, placés devant chaque convive : en travers sur la table, entre l'assiette et les verres.

A la place de Monsieur, le service à découper, en ayant grand soin de ne point oublier un porte-couteau particulier pour recevoir le couteau au cours du découpage.

Et devant Madame le nombre calculé de cuillers et de fourchettes pour le service des plats ; la louche, la truelle, etc. Le couvert à salade se pose dans le saladier. Nous supposons un espace largement suffisant sur la table, quand Monsieur et Madame sont seuls, pour pouvoir y poser la corbeille à pain, le saladier, l'huillier, etc. Mais, en cas de convives supplémentaires, il est un petit meuble fort pratique, d'un usage presque général autrefois, et qu'on appelait une « servante ». C'était une petite table carrée, recouverte d'un marbre, pourvue d'un tiroir, avec deux étagères inférieures en canne tressée. Nul doute qu'avec le goût croissant qu'on prend aux choses anciennes, la servante ne retrouve sa faveur passée. Placée à côté du maître ou de la maîtresse de la maison, cette étagère est infiniment commode pour y poser la corbeille à pain et tous les accessoires qui ne trouvent pas leur place sur la table, la bouteille de vieux vin que Monsieur servira lui-même à ses hôtes ; et sur les étagères on peut à la fois prendre des assiettes de rechange et s'y débarrasser d'une assiette salie ; dans le tiroir on a la ressource de garder les allumettes pour allumer le réchaud, une petite serviette d'office pour parer aux premiers secours, un tire-bouchon, le casse-noisettes, les ciseaux à raisin, l'affutoir, etc. ; sans compter les poudres, les cachets, les comprimés divers, dont les jeunes comme les vieux font maintenant tant d'usage.

Notez que se servir de cette manière n'a rien de déplaisant pour soi ni de gênant pour un invité, car les conditions dans lesquelles le service a été modifié excluent tout sentiment de déchéance. Ce n'est point la peine qu'on prend, mais la façon dont on la prend, le cadre où l'on évolue, qui pourraient impressionner fâcheusement : se lever de table à tout propos,

subir des nappes douteuses, une argenterie terne et grasse, voir une bonne faire le tour de la table en empilant les assiettes sur son bras, c'est cela qui serait insupportable. Mais lorsque tout a été organisé d'avance en vue de simplifier la peine à prendre pour conserver des habitudes d'un certain raffinement, que tout ce qu'on touche est joli, bien entretenu, la peine peut devenir presque un jeu. Et si on a un ou même plusieurs invités, ils seront charmés, n'en doutez pas, Monsieur et Madame, de s'imaginer qu'ils jouent sérieusement avec vous à la dinette.

LADY PRATICK.



## LE CHEZ SOI

Prestigieux coup d'œil l'autre soir, le 25 décembre, au Réveillon de l'hôtel Ritz ; les élégances de tous les mondes rivalisaient de séduction, et la grâce française n'était pas moins charmante dans sa relative simplicité que celle des ravissantes Américaines couvertes de diamants et de perles.

C'est que le bon goût parisien, le raffinement de nos industries suppléent au luxe que permettent les milliards.

Parmi les fines élégantes les plus remarquées, citons la jolie Mme R., la femme de l'avocat si sympathiquement connu, qui portait une adorable robe

## BUREAU DE L'ASSOMPTION

45, rue Boissy-d'Angles, 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.

**A NOS LECTRICES** dont la peau fine et délicate se gerce ou se crevasse, nous conseillons l'emploi de la *Glycérine savonneuse de L. T. Piver*. Cette préparation rend à la peau sa douceur et sa souplesse primitives. Parfumerie L. T. PIVER, 10, Boulevard de Strasbourg, Paris.

**L'Eau de Cologne Primiale**  
de H. Millot EST VRAIMENT BONNE!

**EAU DE BOTOT** Dentifrice anti-plaque supérieur. Exigez la signature BOTOT, 17, rue de la Paix.



de tulle Chantilly crème, dont les fleurs brodées de perles, de paillettes de nacre et d'or mat étaient cernées de rouchettes de mousseline de soie crème. Le bas de la jupe était soutenu par des volants de mousseline de soie plissée accordéon très froufrou-tants. C'était absolument délicieux.

Renseignements pris, cette toilette avait été achetée mi-confectionnée pour un prix insignifiant, dans la grande fabrique L. Robert, 5, rue Mulet, à Lyon, qui a un choix de modèles variés de 30 à 280 francs, et c'est le simple travail d'une femme de chambre adroite qui avait complété ce chef-d'œuvre.

Les mains les moins exercées peuvent en faire autant. Avis, Mesdames ; vous pouvez suivre cet exemple et vous faire très belles à peu de frais.

Sur demande, M. Robert vous enverra tout un choix de gravures d'après documents photographiés, par conséquent d'une exactitude indiscutable, et une collection d'échantillons de tulle vous permettant de choisir, si vous le désirez, une douzaine de voilettes superbes, au prix extraordinaire de 6 fr. 40 la douzaine.

Vous aurez bien occasion de porter tout cela, car nous sommes en plein feu de la saison mondaine. Ces veilles répétées ne sont même pas sans inconvénient sur la santé. L'un des premiers pronostics de la fatigue générale, du déséquilibre de l'organisme, c'est la chute des cheveux. Vous l'avez sûrement remarqué. Voyez le lendemain d'une nuit passée sans sommeil, la quantité de cheveux qui restent dans votre démêloir.

Pour remédier localement à ce mal, frictionnez-vous chaque jour la tête avec l'Extrait Capillaire des Bénédictins du Mont-Majella (1), Senet, administrateur, 35, rue du 4-Septembre, si tonique pour le cuir chevelu, si vivifiant pour la sève.

Dès les premières applications, le bulbe pileux reprendra de la force, la croissance s'accroîtra, et la décoloration elle-même se trouvera retardée et enrayée, si par hasard elle s'était déjà produite.

Mais aussi la perte de la chevelure tient au martyre que lui imposent les bigoudis, les fers chauds et tous ces instruments de torture auxquels nous la soumettons en vue d'obtenir des ondulations et des frisées, hélas ! si éphémères par l'humidité.

Un conseil d'amie, Mesdames : laissez vos jolis cheveux croître et allonger en repos, réservez leur charme et leur beauté dénouée pour les charmes de l'intimité du chez soi, du coin du feu, de la chambre

à coucher, et adoptez pour le jour ces ravissants



*Gentille frange parisienne*, de DESFOSSÉ, 21, rue Lavoisier (bd Malesherbes).

bouffants qui ne se dépeignent pas et conservent leurs belles ondulations soyeuses, par l'humidité, la pluie, les bourrasques. Les maîtres posticheurs, M. et Mme Desfossé, excellent dans cet art délicat ; ils font d'adorables toupets pour jeunes filles, jeunes femmes, dames d'âge moyen, et même la belle transformation complète qui supplée à la coiffure de dentelle si démodée et si vieillotte que

portaient nos mères, pour suppléer aux cheveux absents sur le sommet.

Grâce à leur talent inimitable, les femmes d'âge mûr elles-mêmes semblent encore jeunes et charmantes.

C'est mon souhait de 1<sup>er</sup> janvier, Mesdames, que l'année nouvelle vous soit bonne, et qu'elle n'imprime sur vous aucun triste stigmate.

FÉTICHETTE.

## CORRESPONDANCE

40 ans ! — La véritable Eau de Ninon employée bien régulièrement empêchera rides, hâle, boutons, et vous donnera une fraîcheur toute juvénile. Le flacon est de 6 francs à la Parfumerie Ninon, 31, rue du 4-Septembre ; s'il faut vous l'expédier, envoyez 50 cent. en plus pour le port. Sous son action l'épiderme se veloute, se satine d'une façon charmante.

Bien avisée. — Vous avez eu une excellente idée d'attendre. André Orhac, le tailleur pour dames, 20, boulevard des Capucines, exécute en ce moment, à 125 fr., de ravissants costumes tailleurs, très sobres, mais d'une coupe impeccable ; ce prix n'est que pour le mois de janvier, et afin de conserver pendant la morte saison ses excellents ouvriers, en leur fournissant du travail.

C'est un tiers meilleur marché qu'à toute autre époque. Il tait la toilette de bal et de réception à des conditions très avantageuses également ; il a un atelier spécial genre couturier.

**BÉNÉDICTINE**  
la Meilleure des Liqueurs

(1) 6 fr., franco, 6 fr. 85.