



Turbotin ou Barbue

A LA SAINT-MALO

Le turbotin ou la barbue à la Saint-Malo est servi grillé, entouré d'une couronne de rondelles de pommes de terre dorées au beurre, et accompagné d'une sauce Saint-Malo, présentée à part en saucière.

C'est un joli plat de déjeuner, d'une réussite très facile dès qu'on y apporte quelque précaution ; la sauce est fort simple d'exécution, et la seule partie un peu délicate des opérations est celle qui consiste à faire griller le poisson sans l'endommager ; aucune science particulière n'est nécessaire en ce cas, que du soin personnel.

Pour rendre les explications plus claires et précises, nous divisons la recette en deux parties. La première comprend l'apprêt du poisson, la deuxième, celui de la sauce, et cela d'autant mieux que cette sauce peut servir à tout autre poisson de mer grillé.

Proportions

Pour 6 ou 7 personnes :

Un turbotin ou une barbue pesant 900 gr. à 1 kilo ;
1 décilitre d'huile ;
50 gr. de beurre ;
4 belles pommes de terre de Hollande ;
Quelques branches de persil bien vert ;
une bonne prise de sel fin.

RÉSUMÉ

Nettoyer et approprier le poisson. Mettre les pommes de terre à cuire. Faire griller le poisson ; en même temps mettre les pommes de terre à risoler au beurre. La sauce aura été préparée pendant tout ce temps.

Temps nécessaire : 35 minutes.

Le poisson

Les turbotins ou barbues destinés à être grillés ne doivent pas être trop gros, parce que l'opération serait très longue, et de plus assez embarrassante, à moins de disposer d'un ustensile spécial, où les poissons se trouvent enfermés, ce qui permet de les retourner facilement, sans risquer de les briser. Le poids maximum du poisson — turbotin ou barbue — ne doit guère dépasser 1 kilo ; si le nombre des convives était supérieur à 6 ou 7, il vaudrait mieux prendre deux pièces. Aussi, étant donné le poids des déchets qui est d'un tiers environ, on compte 150 gr. de poisson (poids brut) par personne, ce qui, pour 6 ou 7 personnes fait un poids total de 900 grammes à 1 kilo. Si, par exemple, on comptait sur 10 convives, il serait préférable de prendre deux pièces de 700 à 750 gr. chacune, qu'une seule du poids de 14 à 1500 grammes.

Inutile de dire que le poisson, turbotin ou barbue, doit être d'irréprochable fraîcheur, ce qui se reconnaît à la couleur rosée des ouïes, à l'odeur, et surtout au brillant de l'œil qui doit être aussi vif, aussi éclatant que celui d'un poisson vivant. C'est à l'œil avant tout, c'est à l'œil seulement qu'il faut se fier

pour juger du degré de fraîcheur du poisson.

Commencez par arracher les ouïes et vider le poisson par une petite ouverture pratiquée près de la tête, et du côté noir. Ensuite, coupez les barbes qui sont de chaque côté en vous servant de forts ciseaux ; rognez la queue à moitié, et coupez également les nageoires. Ceci fait, lavez le poisson à l'eau froide, épongez-le bien dans une serviette, où vous le *séchez à fond*, parce que la moindre humidité le ferait s'attacher après le gril ; posez le sur une table. Alors, avec la pointe d'un petit couteau bien tranchant, pratiquez sur la peau des incisions ou coupures d'un *demi-centimètre* de profondeur dans la chair, d'un côté à l'autre du poisson et en biais, de façon à figurer un large quadrillage sur la surface entière du poisson. Ces incisions ont pour but, comme pour tous les poissons grillés d'ailleurs, de faciliter la pénétration de la chaleur et d'aider à la cuisson. Faute de ces incisions, il faudrait que la chaleur traverse la peau d'abord, avant d'atteindre la chair, et l'opération serait plus longue, sans compter que cette peau, tenue par la chaleur, se briserait irrégulièrement.

Les pommes de terre pour garniture

Mettez-les en marche tout de suite, dès que le poisson est arrangé. Il y a simplement à les cuire à l'eau légèrement salée, en veillant à les *conserver un peu fermes* pour qu'elles ne se brisent pas pendant le passage au beurre qu'on leur fera faire.

Quand, au bout de *15 à 17 minutes*, elles sont à peu près cuites, égouttez et épiluchez-les ; supprimez les extrémités

qui ne peuvent fournir de tranches régulières ; coupez les pommes de terre en grosses rondelles de *1 centimètre d'épaisseur*. Chaque pomme de terre doit donner 3 rondelles qui se trouvent être de dimensions à peu près égales.

Chauffez le beurre indiqué dans une grande poêle, sur feu très modéré, rangez dedans ces rondelles de pommes de terre, et faites-les peu à peu rissoler bien uniformément des deux côtés en les retournant de temps en temps avec une fourchette. Ceci se fait tout en surveillant la fin de la cuisson du poisson. Les pommes de terre doivent être bien dorées et non pas brunes.

La grillade

Allumez une bonne couche de braises (petite braise de boulanger de préférence) et assez à l'avance pour qu'elle soit bien prise, bien allumée quand arrive l'instant de mettre le poisson au feu. Étalez-la en couche de 4 à 5 centimètres d'épaisseur, en lui donnant à peu près la forme du poisson, mais en l'étalant de quelques centimètres en plus, c'est-à-dire en faisant déborder les braises tout autour de la pièce et en tenant la couche un peu plus épaisse à cet endroit. Posez aussitôt le gril sur cette couche de braises *pour bien le chauffer d'abord*, et éviter ainsi que le poisson s'attache après les barreaux. *Ne pas oublier surtout que le poisson doit être bien séché dans un torchon, car s'il gardait la moindre humidité, ce serait encore une cause certaine d'attachement après le gril.* Enfin, assaisonnez le poisson avec le sel semé des deux côtés, badigeonnez-le bien avec un pinceau souple (ou quelques plumes de poule attachées ensemble), trempé dans l'huile, et posez-le sur le gril. *C'est de ce mo-*

ment que part le temps de cuisson. Veillez à ce que le feu de la grillade soit soutenu, mais pas ardent, et si, à quelque moment de l'opération, il le devenait trop, il faudrait en atténuer l'ardeur en jetant dessus un peu de cendres chaudes. La conduite d'un poisson grillé n'est pas la même que celle d'une viande noire et cela s'explique ainsi: Pour conserver le jus dans la viande, il faut que celle-ci soit saisie, et pour cela le feu de la grillade doit être ardent; tandis que, quand il s'agit d'un poisson et surtout d'un gros poisson, la cuisson doit se faire par la pénétration progressive de la chaleur dans l'intérieur des chairs; pour arriver à ce résultat, le feu doit être soutenu, mais non violent.

Pour la grillade de cette pièce, *comptez 28 minutes*, temps pendant lequel vous la retournerez *deux fois de chaque côté*, en ayant grand soin, à chaque fois de *badigeonner copieusement les deux côtés avec le pinceau trempé dans l'huile*.

Le retournage de la pièce demande une certaine précaution, surtout vers la fin de la cuisson, parce que, à ce moment, le poisson risque bien plus de se briser. Cela peut s'éviter en procédant de cette façon: glissez sous le poisson une large spatule à sauce ou bien une écumoire plate, et soulevez-le en la renversant sur la main gauche, ou bien sur un couvercle de casserole bien plat, dont il n'y a plus qu'à le faire glisser doucement pour la remettre sur le gril.

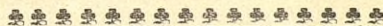
Pour constater si la cuisson est bien à point, introduisez la pointe d'un couteau dans l'une des incisions pratiquées sur le poisson, et soulevez légèrement la chair. Si elle se détache facilement de l'arête, vous en pouvez déduire que la cuisson est à point; mais vous pou-

vez toujours, sans qu'il en résulte de dommage, donner deux minutes de cuisson en plus, si vous jugez que cela soit nécessaire. Au résumé, la cuisson par la grillade d'un poisson du poids indiqué, n'est pas plus embarrassante que celle de n'importe quelle autre grillade, il n'y a de difficulté que pour retourner la pièce sans l'endommager, et on y arrive avec de la précaution et un peu d'adresse.

Pour dresser et servir

Juste au moment de servir, soulevez le poisson sur l'un des ustensiles indiqués pour le retournage, et déposez-le sur un plat, *en observant que c'est le côté blanc qui doit se trouver apparent*. Piquez au bout d'un petit couteau un morceau de beurre (gros comme une noix), et promenez-le vivement à la surface du poisson. La chaleur de celui-ci fait fondre le beurre, et ce beurre fondu donne du brillant à la pièce. Entourez avec les rondelles de pommes de terre rissolées et bien dorées, ce qui forme comme une couronne et, entre chaque rondelle, placez une belle pluche de persil, dont la verdure égaye l'ensemble. Servez la sauce Saint-Malo à part.

LA VIEILLE CATHERINE



ALIMENT DE 3 ENFANTS



Sauce Saint-Malo

CETTE sauce n'est pas absolument spéciale au turbotin et à la barbue : elle accompagne tout aussi bien n'importe quel poisson de mer grillé. Dans la grande cuisine, elle a pour base une sauce vin blanc, qui nécessite pour son apprêt l'emploi de fumet de poisson ; mais le plus souvent le fumet de poisson ne brille que par son absence dans les cuisines dites bourgeoises, et on le remplace par de l'eau de moules, les moules offrant l'avantage de se trouver à peu près partout. Les moules mêmes ne sont pas utilisées dans la sauce ; mais elles peuvent être employées ensuite pour une garniture quelconque ; on les conserve dans un bol avec un peu de leur eau ; et d'ailleurs la dépense qu'elles représentent dans l'ensemble est bien minime.

Voici donc la simple façon de procéder pour arriver à un très bon résultat :

Proportions

Pour 6 ou 7 personnes :
 3/4 de litre de petites moules ;
 1 décilitre de vin blanc ;
 1 petit décilitre (8 centilitres) de cuisson de champignons si possible, ou à défaut, d'eau pure ;
 60 gr. de beurre ;
 15 gr. de farine ;
 2 belles échalotes (25 gr. environ) ;
 2 petits anchois *salés* ;
 Une petite cuillerée de moutarde ;
 Quelques queues de persil ; deux rouelles d'oignon pour cuire les moules ;
 Temps nécessaire : 35 minutes.

RÉSUMÉ

Nettoyer, ouvrir les moules sur le feu. Faire un roux blanc ; mouiller avec l'eau des moules. D'autre part, réduire le vin blanc avec l'échalote ; piler avec anchois et beurre. Ajouter cette pâte dans la sauce hors du feu.

Les moules

Après avoir raclé les moules, et les avoir lavées à deux ou trois eaux, en les frottant entre les mains, sortez-les de l'eau une à une avec la main, et mettez-les dans une casserole *sans ajouter d'eau*, avec les queues de persil et les rouelles d'oignon. Couvrez la casserole, placez sur feu modéré, et faites sauter les moules de temps en temps pour qu'elles s'ouvrent bien également, et laissent échapper leur eau, dont nous avons seulement besoin pour la sauce. Pendant que les moules sont à ouvrir, mettez la sauce en train.

La sauce

Dans une casserole assez grande pour pouvoir y remuer bien librement le fouet à sauces ou une cuiller en bois, mettez la farine (15 gr.) avec 20 gr. de beurre. Mélangez et laissez cuire sur feu doux deux ou trois minutes *sans prendre aucune couleur*. Il faut pourtant que la farine chauffe assez pour cuire réellement, sans quoi la sauce aura un goût de colle ; c'est un petit roux blanc.

Penchez la casserole aux moules, en y tenant le couvercle appliqué, au dessus d'un bol pour y faire couler doucement l'eau qu'elles ont rendue, et ne laissez pas tomber la partie un peu vaseuse du fond. Il vous faut 2 décilitres de cette eau ; toutes les moules n'en rendent pas également, et si vous n'obteniez pas cette quantité, il faudrait, pour nos pro-

portions, compléter avec de l'eau simple.

Délayez votre roux, avec cette eau de moules, petit à petit, et en remuant avec un petit fouet ou une cuiller de bois; ajoutez la cuisson de champignons, ou à défaut, de l'eau simple, comme nous l'avons indiqué déjà. Ne cessez pas de travailler sur le feu avec le fouet et la cuiller, jusqu'à ce que l'ébullition ait commencé, sans quoi vous auriez de gros caillots. Dès que l'ébullition s'est montrée, vous n'avez plus qu'à laisser mijoter tout doucement ensuite, et couvert, jusqu'au moment de la mise à point qui se fait un instant avant de dresser le poisson.

Ne salez pas, attendu que l'eau de moules et la cuisson de champignons sont salées; et si c'est de l'eau simple qui remplace la cuisson de champignons, vous corrigerez l'assaisonnement au dernier moment seulement.

Le beurre d'échalotes et d'anchois

Dès que la sauce est en train, mettez dans une toute petite casserole l'échalote hachée et le vin blanc. Faites bouillir sans couvrir la casserole; dès que le vin blanc est réduit à une cuillerée seulement, l'échalote est assez cuite.

Pendant ce temps, lavez et essuyez bien vos deux anchois, (ce sont des anchois salés et surtout pas d'anchois à l'huile), et détachez les filets d'après l'arête en les tirant doucement. Si vous disposez d'un mortier, versez dedans la réduction d'échalotes, ajoutez les filets d'anchois, broyez avec le pilon, et quand le tout est bien en purée, mettez le beurre (40 gr.) que vous mélangerez à la purée en faisant tourner le pilon dans le mortier. Si vous n'avez pas de mortier, réunissez dans un bol échalotes,

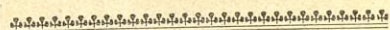
anchois, beurre bien manié et ramolli et mélangez au mieux avec une cuiller de bois. Passez ensuite au tamis fin en foulant avec le champignon de bois, et recueillez ce beurre sur un coin d'assiette, en grattant bien la toile du tamis pour n'en pas laisser.

C'est au tout dernier moment que le beurre doit être ajouté dans la sauce et hors du feu.

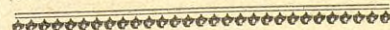
Donc juste au moment de servir, mettez le beurre d'échalotes et d'anchois dans la sauce, après l'avoir divisé en plusieurs petits morceaux pour qu'il fonde mieux. *Ce beurre ne doit pas cuire*, il faut donc que la sauce au moment de l'y mettre soit enlevée du feu et n'y retourne plus. En même temps ajoutez la moutarde; mélangez bien avec le fouet et la cuiller, et à ce moment *goutez sans faute* pour rectifier l'assaisonnement qui doit être un peu relevé; il est indispensable de le constater au goût, car l'eau des moules peut être plus ou moins salée. Versez dans la saucière préalablement ébouillantée et bien essuyée.

Si l'on désire prendre de l'avance — ce qui est toujours plus commode — on peut, sans inconvénient, mettre la sauce à point — c'est-à-dire y ajouter beurre et moutarde, — une dizaine de minutes avant de dresser le poisson, à condition de tenir la casserole chaudement au bain-marie.

LA VIEILLE CATHERINE



Aux demandes de changement d'adresse prière de joindre la dernière bande, si possible, et quarante centimes en timbres-poste.





♦ MENUS ♦

ŒUFS A LA Russe
COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES
PURÉE MARIE-LOUISE
POMMES CONCIERGE

POTAGE CONDÉ
CÉLERIS-RAVES FARCIS
CONTRE-FILET A LA BROCHE
SALADE DE LAITIUES AUX ŒUFS
PETITS POIS AU BEURRE
POTS DE CRÈME AU CHOCOLAT

CERVELLE DE VEAU AU VIN BLANC
ENTRECÔTE GRILLÉE
POMMES DE TERRE SOUFFLÉES
GALANTINE DE POULET
SALADE
CROQUETTES DE POMMES

POTAGE QUEUE DE BŒUF
TIMBALES DE SOLES CÉCILIA
FILETS DE LAPÈREUX A LA SOUBISE
SELLE DE PRÉ-SALÉ A LA BROCHE
SALADE HÉLÈNE
CRÈME DIPLOMATE

ŒUFS BROUILLÉS AUX POINTES D'ASPERGES
TURBOTIN GRILLÉ A LA SAINT-MALO
CHOU FARCI AU MAIGRE
PUDDING DE RIZ A L'ORANGE

POTAGE PURÉE BRETONNE
SALMIS DE MACREUSES
BROCHET AU BLEU SAUCE GRIBICHE
PAIN DE CHICORÉE A LA CRÈME
SOUFFLÉS DE BANANES

FOIE DE VEAU AUX CROUTONS
POULET EN MAYONNAISE
SALSIS FRIITS
PUDDING DE FIGUES

POTAGE MOCK TURTLE A LA FRANÇAISE
BAR SAUCE HOLLANDAISE
COTELETTES D'AGNEAU FARCIES
AUX POINTES D'ASPERGES
CANETON ROTI
ARTICHAUTS BAKIGOULE
PRALINÉ A LA CRÈME



SALADE HÉLÈNE

DANS tout dîner sortant un peu de l'ordinaire, il est de règle aujourd'hui de faire figurer une salade composée. Les éléments de ces salades sont toujours à peu près les mêmes, et leur assaisonnement se fait généralement à la mayonnaise tenue un peu claire. Elles procèdent donc surtout de la fantaisie, et leur agrément réside dans le groupement bien assorti des différents éléments qui les composent.

L'usage est adopté de dresser ces salades de préférence dans des vases en cristal, ustensiles qui prennent une place de plus en plus grande dans les services modernes.

Les crosnes, qui figurent dans cette salade, sont d'une consommation maintenant fort répandue. Tout le monde connaît ce légume, sorte de petite spirale blanche, comme une sorte de gros berlingot et qu'on trouve dans la moindre boutique de fruitière.

Proportions

Pour 6 ou 7 personnes :

150 gr. de crosnes ;
100 gr. de langue à l'écarlate ;
100 gr. de blanc de volaille cuite ;
100 gr. de blanc de céleri ;

2 petites pommes de terre cuites à l'eau ;

2 petits œufs durs ;

3 petits cornichons ;

Une bonne pincée de cerfeuil haché.

Pour la sauce

2 petits décilitres d'huile ;

Un beau jaune d'œuf ;

Une pincée de sel et une toute petite prise de poivre ;

Une cuillerée à bouche de vinaigre ;

5 noisettes.

Nota : Cette sauce doit être assez fortement assaisonnée, puisque c'est elle qui fournit le seul assaisonnement de la salade.

Les crosnes

Après avoir enlevé les petits filaments qui sont autour des crosnes, sassez-les dans un coin de torchon avec une petite poignée de gros sel pour les nettoyer ; mettez-les ensuite dans une terrine pour les laver à l'eau froide et égouttez-les bien. Ayez en pleine ébullition la valeur d'un litre et demi d'eau, salée à raison de 8 gr. au litre, jetez les crosnes dedans et cuisez-les vivement en ayant soin de les tenir un peu fermes. Aussitôt prêts, égouttez-les dans une passoire, et étalez-les sur un plat pour les faire refroidir.

La mayonnaise

Procédez comme de coutume en observant ce qui a été dit tout dernièrement à ce sujet, et tenez la sauce un peu claire et bien assaisonnée. Ajoutez-y les noisettes hachées très, très finement ou bien râpées, ce qui vaut mieux. Pour enlever la pellicule qui enveloppe la noisette, vous n'aurez qu'à les mettre à l'entrée du four pendant quelques minutes, et cette pellicule s'en ira facilement en frottant les noisettes avec un coin de linge un peu rude.

Divers

Cuisez les pommes de terre et les œufs pour que tout soit bien froid au moment de dresser. Ce qui est énuméré ci-dessus est tout ce qu'il y a à apprêter à l'avance. Le reste se fait juste au moment du dressage.

Pour dresser la salade

Il n'y a pas d'inconvénient à la dresser une heure à l'avance, mais il faut tenir la salade au frais jusqu'au moment de la mettre sur la table. Si elle ne doit pas figurer sur la table, le dressage est à peu près inutile, puisque c'est surtout pour le coup d'œil ; il n'y a qu'à rassembler les différents éléments de la salade et à les mélanger de suite avec la mayonnaise. Mais il vaut assurément mieux dresser la salade en procédant ainsi :

Versez d'abord la mayonnaise aux noisettes dans le fond de l'ustensile (saladier ou vasque) ; coupez ensuite en julienne fine et bien régulière : *le céleri, le blanc de volaille et la langue.*

Le céleri doit être pris sur les branches du cœur et être bien blanc ; le blanc de volaille se prend sur de la volaille de desserte, bouillie ou rôtie, et on doit n'y laisser subsister aucune trace de peau ; enfin, autant que possible, prenez la langue sur le bout pointu où la chair est toujours plus rouge et plus ferme. Vous pouvez la faire couper de suite, en l'achetant, en tranches de 3 à 4 millim. d'épaisseur, de sorte que vous n'avez plus qu'à retirer la peau et le lard d'autour, et à la détailler en julienne.

De la julienne de céleri, faites deux parts et placez-les en face l'une de l'autre dans le saladier, en bouquets ou tas que vous dressiez le long des parois. Faites-en autant du blanc de volaille et de la langue, en ayant soin de placer ces tas

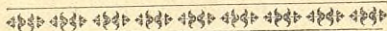
bien à égale distance l'un de l'autre. Au milieu du saladier, placez vos crosnes, en les montant en pyramide aussi bien que vous pourrez le faire.

Entre chaque bouquet de céleri, volaille et langue, mettez une rondelle d'œuf dur, épaisse de un centimètre. Pour que ces rondelles d'œuf dur soient sensiblement de mêmes dimensions, coupez en trois sur chaque œuf, en les prenant sur le milieu. Au milieu des crosnes, posez un bout pointu d'œuf après l'avoir creusé légèrement, et mettez dedans le cerfeuil haché.

Enfin, coupez les pommes de terre (pelées) en rondelles de 3 millim. d'épaisseur et, pour les avoir bien égales, rectifiez-en la forme avec un emporte-pièce uni du diamètre d'un sou. Vous pouvez aussi parer ces pommes de terre en forme de petit rouleau, de sorte que les rondelles se trouvent toutes égales. Avec ces rondelles de pommes de terre, faites une jolie bordure sur les bords du saladier, et posez sur le milieu de chacune une petite lame de cornichon très mince.

Au moment de servir, il n'y a qu'à remuer pour mélanger les différents éléments de la salade avec la mayonnaise mise au fond du saladier, et nous répétons encore que cette mayonnaise doit être bien assaisonnée.

PERRAULT JUNIOR.



A PROPOS DU COURRIER

Différentes questions, telle l'emploi du pèse sirops, intéressant la généralité des abonnés, il y sera répondu successivement et avec détails dans le corps du journal, en de prochains numéros.



BANANES SOUFFLÉES

VOICI une recette qui comblera d'aise à la fois celles de nos abonnées qui nous réclament de nombreux entremets, et celles qui nous demandent comment on utilise les blancs d'œufs : ces derniers, on le remarquera, sont ici supérieurs au nombre des jaunes.

Ce plat est original, peu dispendieux, d'une exécution très simple ; les bananes sont vendues maintenant partout, aussi communément que des poires et des pommes.

Ce sont, en somme, des bananes qu'on a vidées et dont l'écorce est utilisée comme des caisses pour y servir les soufflés.

Proportions

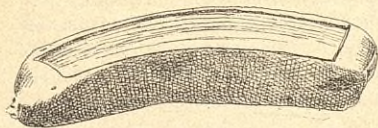
Pour 8 ou 10 personnes :
 12 bananes ;
 2 décilitres 1/2 de lait ;
 90 gr. de sucre en poudre ;
 25 gr. de farine ;
 Un grain de sel fin ;
 20 gr. de beurre fin ;
 3 jaunes d'œufs ;
 5 blancs d'œufs fouettés bien fermes ;
 Un petit verre d'excellent kirsch
 (verre à liqueur) ;
 Temps nécessaire : 35 minutes.

Les bananes

Il est indispensable de les choisir bien saines, sans taches, parce que les taches, non seulement ne sont pas d'un bon effet pour le coup d'œil, mais encore c'est un signe qu'elles sont trop

mûres, et que l'écorce n'a plus la fermeté nécessaire pour l'emploi. Une écorce de banane trop mûre s'affaisse comme une loque, tandis que l'écorce d'une banane à point reste ferme comme un cartonage.

Avec la pointe d'un couteau que vous enfoncez dans l'écorce de la banane, faites une incision bien régulière, qui vous permette d'enlever ensuite toute une large bande de peau, comme un couvercle, sans endommager le reste de l'écorce. Enlevez ensuite la pulpe ou l'intérieur de la banane, avec les doigts tout simplement, après y avoir donné un ou deux coups de couteau pour la détacher par morceaux : comme cet intérieur doit être passé en purée, il n'y a pas d'inconvénients à l'endommager, dès que vous gardez l'écorce bien intacte. L'écorce vidée doit alors avoir l'aspect figuré au *croquis I*.



CROQUIS I

Ajoutons aussi qu'avant de faire l'incision avec le couteau, il faut examiner le côté à choisir, et voir d'abord, en posant chaque banane sur la table, qu'elle soit bien stable et ne bascule pas.

Passez alors la pulpe des bananes au tamis fin posé au-dessus d'un grand plat. Vous vous servez du champignon à purée en écrasant les bananes une par une.

La bouillie à soufflé

La proportion de cette bouillie, par rapport à la dimension des écorces de

bananes semble à première vue exagérée. Mais il faut bien remarquer qu'il ne s'agit pas seulement de remplir le vide dans les écorces ; la bouillie doit bomber très haut dans l'écorce, plus du double de la hauteur : c'est plus d'un bon décilitre que chaque écorce pourra contenir de cette manière.

Prenez une sauteuse — ou casserole basse à fond large, — assez grande pour pouvoir y mélanger plus tard les blancs en neige. Mettez-y le sucre en poudre avec la farine, n'oubliez pas le grain de sel. Délayez avec le lait bouilli à l'avance et que vous y versez par *très petites quantités pour commencer* : une cuillerée d'abord, pour réduire le tout en pâte, en remuant avec une cuiller de bois ou le petit fouet ; faute de ces précautions, vous auriez des grumeaux forcément. Posez sur feu doux, et *ne cessez pas de remuer* jusqu'à l'ébullition ; laissez franchement monter le bouillonnement et tout de suite retirez du feu.

Hors du feu, et immédiatement, ajoutez les jaunes d'œufs dans cette bouillie, en battant le tout fortement. Ajoutez alors votre purée de bananes *cruës*, mélangez bien, et versez sur cette bouillie le beurre divisé en parcelles de la grosseur d'un pois.

Au lieu d'être mis en parcelles sur la bouillie, ce beurre pourrait y être mélangé de suite ; mais étant ainsi mis à la surface, il fond et s'étale, empêchant ainsi qu'il se forme une peau sur la bouillie pendant que les blancs sont battus.

Disons aussi que pour ce soufflé, il est bien préférable d'ajouter la purée de bananes à la fin, de sorte que, ne bouillant pas, elle conserve bien mieux sa saveur, que le parfum du kirsch avive encore.

Les blancs d'œufs

Il a été dit et expliqué comment et pourquoi il fallait battre les blancs d'œufs dans un ustensile en cuivre. C'est même une nécessité absolue, parce que le vernis d'une terrine, ou l'étain d'une casserole les ferait *graisser*, c'est-à-dire subir une sorte de désorganisation quand ils arrivent à point. Le bassin en cuivre qui sert spécialement pour les blancs d'œufs à fouetter en neige, est d'ailleurs un article de la batterie qui ne devrait manquer nulle part, surtout que son prix est relativement minime. (Voir croquis II). Et il faut bien savoir



CROQUIS II

que la réussite d'un soufflé dépend de la légèreté des blancs. Ayez aussi un grand fouet en fil de fer étamé.

Pour commencer, fouettez les blancs doucement, en les soulevant ; ceci pour en faciliter le développement. Vous pouvez ensuite les fouetter un peu plus vivement, et vigoureusement quand arrive le moment où ils deviennent fermes. Pour être bien à point, ils doivent pouvoir être pris d'une seule masse, et il ne faut pas oublier, répétons le, que cette neige de blancs d'œuf est en somme le principe essentiel de la légèreté d'un soufflé.

Dès que les blancs sont bien fermes, donnez un rapide coup de fouet ou de cuiller dans la bouillie pour y mélanger le beurre et, à ce moment, mettez-y le

kirsch. Ajoutez alors le quart des blancs d'œufs, et mélangez-les à fond à la bouillie : ceci pour l'alléger et rendre plus facile l'amalgame du reste des blancs, en rendant la bouillie plus liquide d'abord.

Prenez alors une spatule, sorte de petite palette en bois plus commode que la cuiller, ou simplement un morceau de carton léger quelconque, une carte de visite un peu ferme par exemple et grande. Mettez le reste des blancs dans la casserole, et pour mélanger avec la bouillie, ne travaillez pas au hasard, mais en quelques coups seulement, passez la carte sous la bouillie pour la ramener sur les blancs ; puis fendez la pâte au milieu, toujours pour ramener dessus ce qui est dessous. Si vous « tripez » votre pâte à petits coups, les blancs retomberont. Ce mélange qui ne semble rien, a pourtant une influence capitale sur la réussite du soufflé.

Dès que le mélange des blancs est opéré, il faut mettre au four ; on ne doit donc battre les blancs et mélanger qu'au dernier moment.

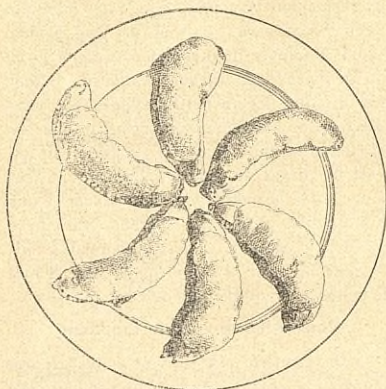
Pour garnir les écorces

Prenez une écorce de la main gauche, et, avec une cuiller tenue de la main droite, emplissez-la avec la pâte en faisant bomber légèrement cette pâte au-dessus des bords de l'écorce. Lissez un peu la surface avec le dos de la cuiller, et rangez sur un plat rond, et en forme de rosace, les écorces garnies. Voir croquis III, la façon de les disposer sur le plat.

Cuisson

Contrairement à la règle ordinaire, le four doit être plutôt un peu chaud que de chaleur moyenne, pour pouvoir saisir la pâte, et la pénétrer vivement. La

chaleur doit surtout venir du foyer, de sorte que tout de suite la surface de la



CROQUIS III

pâte sèche et fait croûte légère, tandis que tout le fond reste bien moelleux.

Le temps de cuisson nécessaire, et suffisant, est de 6 à 7 minutes. Au bout de 3 à 4 minutes que les bananes sont au four, poudrez vivement la surface avec de la *glace de sucre*, qui en fondant forme à la surface une couche brillante : c'est le « glaçage ». Servez en sortant du four.

Observation. — Un soufflé, quel qu'il soit, peut être attendu, mais il n'attend pas, du moins plus de quelques minutes. En conséquence, les bananes devront être mises au four, juste à temps pour être servies aussitôt prêtes. La bouillie avec la purée peut être faite à l'avance et tenue au chaud. Il n'y a donc plus qu'à fouetter les blancs, mélanger, et garnir les écorces ; ce qui demande : 7 minutes pour les blancs, 2 minutes pour mélanger, 4 minutes pour garnir, et 7 minutes de four ; soit 20 minutes par conséquent.

LA VIEILLE CATHERINE.

POTAGE BLOND

AU

TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Faites bouillir la quantité de lait nécessaire au potage. Jetez-y le Tapioca-Bouillon en pluie. Couvrez. Laissez doucement mijoter. Pour servir, ajoutez une liaison de jaunes d'œufs et une garniture de tout petits croûtons dorés au beurre. Goûtez pour le sel à ajouter.

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*.

LE TRISCUIT

Plusieurs de nos lecteurs nous demandent ce qu'est ce produit nouveau qui s'appelle le Triscuit. Nous y répondons volontiers.

Le Triscuit est un produit américain dont l'usage est très répandu aux Etats-Unis, en Angleterre et aux Pays-Bas. Ce n'est pas un gâteau ni une sucrerie. Non. Ses inventeurs ont voulu en faire un produit de première utilité. Ils veulent remplacer le pain que nous mangeons, par un autre pain mieux fait, plus riche et plus digestif. En fait, le Triscuit est de la pâte de blé dépouillée de toute partie inutile, cuite à l'électricité, sans addition d'aucune substance étrangère, sans levain, sans sel même. C'est le produit naturel dans toute sa pureté.

Son emploi est tout indiqué pour les personnes qui ont intérêt à se nourrir d'une façon très complète sans imposer un grand travail à leur estomac.



Comment on gouverne un fourneau de cuisine

Nous supposons ici le fourneau en fonte communément installé dans toutes les cuisines. Ses dimensions peuvent varier selon l'importance de la maison, mais les principes généraux de sa construction restent les mêmes; et dans tous les cas, il est bien entendu que toujours un fourneau de cuisine en fonte doit être pourvu des clefs nécessaires pour activer ou modérer le tirage.

Une des conditions essentielles pour le bon fonctionnement du fourneau c'est l'emploi d'un combustible approprié. Aussi le disons-nous avant toute chose.

Le charbon

Doit toujours être choisi selon les proportions du fourneau.

Dans un petit foyer, on brûlera de l'antracite.

Dans un foyer moyen, du charbon anglais brûlant sans fumée, qu'on mélange avec du Charleroi.

Dans un grand foyer on peut user d'un charbon plus dur.

Mais, pour quelque foyer que ce soit, le charbon doit toujours être, *à l'avance*, cassé en morceaux de la grosseur qu'ils doivent avoir : soit *le volume d'un œuf*, pas davantage. Jamais on ne doit mettre un gros morceau dans le foyer et l'y casser ensuite avec le tisonnier; on étoufferait ainsi le feu, en le tassant, et de plus on détériore les grilles et le creuset du foyer.

Jamais non plus, on ne doit rien jeter dans les boîtes à charbon : vieux papiers, résidus, etc. Si l'on a quelque chose à brûler dans le fourneau, c'est directement qu'il faut l'y mettre, quand le foyer est bien allumé. La caisse à charbon doit rester absolument intacte, et ne contenir que du charbon.

L'allumage du fourneau

Eviter, autant que possible, de brûler trop de papier dont la fumée dégage de l'humidité dans les conduites, surtout de gros papiers épais. Employer de préférence un fagot — ce qu'on appelle vulgairement margotin, — dont les brindilles légères font un échafaudage assez solide pour soutenir les morceaux de charbon et laisser des interstices par où passe l'air qui aide au tirage et facilite l'allumage. Sur ces branchettes, ne mettre pour commencer qu'une toute petite pelletée de charbon, cassé de la grosseur d'un œuf; bien laisser prendre, puis charger le foyer, *à moitié seulement*; et tout le temps on l'entretiendra de cette manière.

Pour bien diriger le fourneau

Une cuisinière doit pouvoir gouverner son fourneau à volonté comme un chauffeur conduit sa machine; — ou comme un cocher conduit son cheval : au pas, au trot, au galop. Il faut donc qu'elle prévienne les moments auxquels il devra fournir le plus et le moins de chaleur.

Naturellement ce sont les heures des repas sur lesquelles elle se base, et nous pouvons prendre pour exemple un fourneau allumé à 7 heures du matin; — ceci dans les maisons où l'on ne dispose pas du gaz ou autre système pour le petit déjeuner du matin. Le grand déjeuner étant à midi.

Ayant allumé son feu à 7 heures, de la façon que nous venons d'indiquer, on l'entretient jusqu'à 11 heures, en y mettant de temps en temps, avec une petite pelle à main, une pelletée de charbon, en ayant soin de prendre toujours le charbon comme il vient, avec, en même temps que les morceaux de la grosseur d'un œuf, — qui sont les plus gros, — un peu de menus morceaux et de poussier. De cette façon tout brûle à la fois et l'on n'a pas des fonds de boîtes pleins de poussier dont on ne sait que faire.

Ces pelletées, qu'on ajoute donc de temps en temps de façon à tenir toujours le foyer à demi plein, c'est-à-dire rempli à mi-hauteur seulement, doivent être versées légèrement, *sans farfouiller dans le foyer*; à vouloir remuer les

charbons allumés, on les tasse et cela retarde le tirage; toutes les cendres rouges du charbon sont nécessaires pour faire échafaudage et laisser passer l'air qui alimente le tirage.

Le tirage, pendant tout ce temps, doit être maintenu au degré nécessaire pour que le feu ne s'éteigne pas, tout en restant très modéré. La meilleure façon est de tenir le cendrier hermétiquement clos, et les clefs à demi ouvertes. Ce n'est que lorsqu'on a besoin de plus de combustion qu'on ouvre les clefs.

Entretenu dans ces conditions, un fourneau allumé à 7 heures du matin n'a besoin d'être dégagé qu'à 11 heures du matin, soit une heure avant le déjeuner, qui réclame un moment de bonne chaleur, ce qu'on appelle « le coup de feu ».

Comment on doit dégorgier le fourneau

Prendre le tisonnier ou pique-feu, l'enfoncer sous la croûte de mâchefer qui s'est formée par l'agglomération des résidus auxquels on n'a pas touché depuis que le fourneau est allumé. Ce mâchefer se forme plus ou moins, selon le degré de propreté du charbon. Soulever la couche de mâchefer avec précaution en s'efforçant de la laisser intacte et tout entière, parce qu'elle est ainsi plus facile à retirer (tandis que si elle se brise, il faut en chercher les morceaux avec les pincettes, c'est plus long et ennuyeux). Tirer le cendrier; avec les pincettes prendre la couche de mâchefer et la poser dans le cendrier.

Il faut, pour procéder à cette opération, guetter le moment où il n'y a plus que très peu de charbon dans le foyer, et où le charbon est encore bien rouge, afin que la charge de charbon frais s'allume aisément, sans qu'il soit besoin d'ajouter aucun petit bois.

Renouveler cette même opération vers 6 heures du soir, pour le coup de feu du dîner. Et dans l'intervalle, tenir les clefs ouvertes et le cendrier fermé, comme il est dit plus haut, si l'on n'a pas besoin d'un grand feu.

La clef du tuyau qui modère le tirage a l'inconvénient, quand elle est fermée, de faire refouler les cendres dans les conduits et sous les fours.

Un grand nettoyage doit être fait sous les fours au moins tous les quinze jours. Nous verrons de quelle façon plus tard.

Les cendres et les résidus

Si l'on dirige le fourneau convenablement, et si le combustible employé est de bonne qualité, il n'y a pas de résidus non brûlés. Ce qui produit les résidus, c'est le farfouillage continu dans le fourneau avec le tisonnier ou pique-feu. Et tout ce qui tombe alors dans le cendrier est du charbon bien perdu, car à vouloir utiliser ces déchets en les remettant dans le fourneau, on perd trop de temps; ils ne sont bons qu'à brûler dans un grand calorifère; ou bien ils ne peuvent être employés que par de modestes ménagères pour alimenter un petit poêle et chauffer une chambre. Dans le fourneau d'une vraie cuisine l'emploi de ces résidus doit être considéré comme d'une économie non-seulement insignifiante, mais qui plus est, nuisible: parce qu'ils risquent d'étouffer le feu juste au moment où l'on a besoin du fourneau pour le service.

Pour cette même raison, le système de faire des « pâtes » humides pour couvrir le feu, n'est pas à recommander pour les fourneaux de cuisine que cela engorge de cendres séchées. Mieux vaut, si l'on agit ainsi par raison économique, éteindre le feu et le rallumer.

Et d'ailleurs, répétons-le, le feu dont on sait modérer le tirage par les clefs, n'a pas besoin d'être couvert.

L'entretien extérieur du fourneau

Il est des plus faciles et des moins fatigants: simplement laver à l'eau savonneuse tout le dessus, tout le devant, — la partie de fonte aussi bien que tout ce qui est acier — et bien essuyer en frottant. C'est tout. Un fourneau n'a pas besoin d'être noir, et il ne doit pas être noir, comme on le pense communément. Il n'y faut donc rien appliquer: ni pommades, ni pâtes, ni mine de plomb, ni corps gras sur tout d'aucune sorte qui en chauffant dégagent d'insupportables odeurs. Ceci n'est pas peut-être de l'avis de tout le monde, à commencer par les fumistes qui ne ramoneraient pas

un fourneau sans l'enduire ensuite de mine de plomb, à laquelle la cuisinière salit tout ce qui touche au fourneau; mais c'est réellement bien plus pratique et bien plus propre ainsi. Il est bien entendu que si les garnitures d'acier ont, faute d'entretien préalable, contracté quelques ternissures de rouille, on y remédie avec du papier de verre très fin. Mais par la suite, cet acier reste très net, simplement lavé et rigoureusement essuyé, *pendant que le fourneau est allumé*, pour que le séchage soit immédiat.

L'intérieur des fours doit être tenu aussi proprement que l'extérieur; cette propreté doit être d'autant plus rigoureuse qu'on risquerait de donner un goût de graillon à des mets délicats, en laissant séjourner des taches de graisse qui en chauffant de nouveau, fument et dégagent de l'odeur. Si donc une quantité de graisse assez forte s'y est renversée, il faut commencer par y jeter un peu de cendre pour l'absorber, et enlever avec le balai. On a pour l'entretien intérieur des fourneaux, des balayettes en paille de riz ou en crin.

La chaudière

Doit toujours, avant toutes choses, être remplie d'eau. Faute de ce soin, on s'expose à être obligé de la remplacer, parce que si elle est à sec tandis que le fourneau est allumé, elle se détériore absolument. Il est bon de la démonter une fois par an pour la nettoyer à fond, et pour en dégager tous les dépôts calcaires.

Mme BELIN.



LE CHEZ SOI

« Le bon marché est toujours trop cher ». Cela est vrai pour tout et spécialement en matière de tissus. L'économie est mauvaise si on l'envisage au point de vue de la durée, et l'hygiène peut en souffrir grandement : teinture défectueuse et dangereuse, surtout dans les noirs; manipulation ouvrière à domicile dans des milieux contaminés.

Que dirons-nous, s'il s'agit de la voilette qui nous est offerte un peu partout, voire sous les portes cochères ou au coin de nos rues? Comment ne craindrions-nous pas de mettre ces fins treillis, de-

venus des nids à microbes, en contact avec notre visage? Supprimez, Mesdames, tous les inconvénients peuvent en résulter pour vous, quand un peu de transpiration a ouvert les pores de la face: boutons, rougeurs et tous les plus fâcheux et *cetera*.

La voilette est donc un objet de toilette à choisir avec la plus sérieuse attention, que nous ne devons acheter que dans une maison de confiance.

Celles de la fabrique L. Robert, 5, rue Mulet, à Lyon, vous donnent toute sécurité. D'abord ce sont des articles de 2 fr. et 3 fr., pièce qui vous sont *donnés* à 50 centimes, c'est-à-dire à 6 fr. 40 la douzaine, par conséquent excellent, joli, fin tissu, teinture de bonne qualité. Ensuite, préparé scrupuleuse, car aussitôt sortis des métiers les tulles sont mis en boîte à l'abri de la poussière, et vierges des nombreuses manipulations inévitables dans les magasins. Enfin, *ce qui est capital*, M. Robert ne confie le chenillage qu'à des ouvrières saines, propres, bien portantes, tandis que la plupart des chenillages bon marché sont donnés au hasard, sans souci des contaminations possibles.

On n'a toujours avantage à se fournir dans des maisons sérieuses: « Noblesse oblige »,.. renom aussi; c'est pourquoi des artistes tels que M. et Mme Desfossé se font un point d'amour-propre de ne vendre que du beau. En matière de cheveu, le plus fin s'y trompe, s'il n'est pas « de la partie », comme disent les professionnels.

Les bouffants que vous voyez affichés à des prix de réclame qui vous semblent très avantageux, vous réservent les plus vives déceptions si vous vous laissez tenter: cheveux très inférieurs, *pris on ne sait où*.. gros, rudes, de vilaines nuances, teints peut-être; toutes choses que vous ne constaterez qu'à l'usage et qui vous forceront dans un bref délai à faire un nouvel achat.



Ravissant postiche
DESFOSSÉ, 21 rue Lavoisier

Chez Desfossé, 21, rue Lavoisier (boulevard Malesherbes), jamais de ces désagréables surprises; ils n'ont que des cheveux de toute première qualité, fins, souples, brillants, dont les ondulations *naturelles* ne se défrissent ni par le vent, ni par la pluie. Bouffants, bandeaux, frisettes, mignons toupets sont seyants au possible, façonnés à l'air du visage de chaque cliente par M. et Mme Desfossé également habiles, et leurs ravissants postiches ont une durée double ou triple de la plupart des autres.

Du reste leur réputation qui s'est si vite propagée, est la meilleure garantie de la satisfaction qu'ils donnent à leur clientèle. Ils ont le don de rendre jolie et de rajeunir...

De votre côté, Mesdames, vous pouvez les aider dans cette tâche en soignant intelligemment votre épiderme ; l'Eau Brise Exotique (1) est l'un de ces filtres de beauté qui opèrent des métamorphoses. Essayez-en. Il suffit chaque matin, après s'être lavé le visage, d'en mettre une légère couche, qu'on laisse sécher sur la peau afin qu'elle s'imprègne bien dans les pores. Au bout de quelque temps, l'épiderme s'adoucit, se satine, blanchit ; les rides disparaissent s'il en existe, et l'on acquiert par l'emploi régulier de ce précieux extrait une grande fraîcheur, un éclat juvénile qui n'est l'apanage habituel que de la vingtième année.

La tâche des couturiers est bien facilitée par le talent de la corsetière à laquelle incombe la difficile énigme de l'esthétique actuelle : sveltesse sans compression, grâce et souplesse sans *mol* abandon, finesse de la taille sans rigidité, sans étranglement. Pour qu'un corset affine sans comprimer ; pour qu'il fasse une taille souple et onduleuse « de roseau » comme disent les romanciers, sans nuire à la santé et sans causer aucune gêne, il faut connaître le secret d'une coupe spéciale qui biaise en allongeant le buste, qui appuie aux endroits insensibles et laisse absolument libre les organes délicats. Ce talent a fait le renom de Marie-Louise, 12, rue Saint-Anne, dont l'extrême complaisance a su en outre conquérir déjà un grand nombre de nos lectrices. Pour elles d'ailleurs, des prix spéciaux sont faits et elle les fait bénéficier de maints privilèges.

FÉTICHETTE.

CORRESPONDANCE

Élégance de détail. — Oui, en effet, la dentelle est devenue le luxe du *home* ; ces nappes, serviettes, draps, ce linge de maison et de trousseau vendu des sommes énormes en magasin, par suite des garnitures peut vous revenir à un prix dérisoire, si vous achetez vos entredeux et vos bordures en Auvergne, où se fabriquent toutes ces belles dentelles véritables. Pour avoir des échantillons de Cluny, de dentelles d'art, de guipures blanches, couleur, ou même soie noire pour costumes, adressez-vous à Mme Privat, 23 bis, boulevard Carnot, Le Puy (Haute-Loire). Avec votre femme de chambre vous ferez des petits tra-

(1) Le flacon 6 francs, pris à la Parfumerie Exotique, 35, rue du 4-Septembre ; plus 85 centimes pour l'expédition franco.

vaux délicieux et très amusants : dessus de plateaux, napperons, ronds d'assiettes, dessous de carafes ; voire même stores, draps, services de table avec beaux entredeux.

Dame âgée. — On n'a que l'âge qu'on porte ; recolez vos cheveux blancs avec la Poudre Capillus qui s'emploie à sec et ne risque pas de réveiller vos névralgies comme les eaux capillaires. En adressant à la Parfumerie Ninon, 31, rue du 4-Septembre le mandat de 5 francs qui est le prix de la boîte, plus 50 centimes pour le port, envoyez aussi une mèche de vos cheveux et en désignez la nuance primitive, afin que la Poudre Capillus soit bien au degré qui vous convient et vous rende bien exactement la couleur d'autrefois.

Aimant les occasions. — En voici une très avantageuse ; pendant les mois de morte-saison, André Orhac, l'excellent tailleur pour dames, 20, boulevard des Capucines, consent à donner à 125 francs un élégant costume tailleur doublé de soie, qui vaut bien plus cher en temps ordinaire ; vous pouvez commander également chez lui dans les meilleures conditions, la robe de soirée dont vous avez besoin.

Il réussit aussi bien le genre couturier que le tailleur, ayant deux ateliers spéciaux avec une direction différente.

BÉNÉDICTINE

la Meilleure des Liqueurs

BUREAU DE L'ASSOMPTION

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

Directrice : M^{me} MORLAND

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

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

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 F. Millot EST VRAIMENT BONNE!

POUDRE DENTIFRICE DE BOTOT 17, Rue de la Paix.
En Vente Partout.



COURRIER

Plusieurs abonnées. — Café noir : 10, 12 ou 15 gr. par tasse, selon qu'on l'aime plus ou moins fort et la qualité employée.

Ouarda. — Tous nos remerciements pour l'aimable communication de la recette. — Peler les pommes de terre avant de cuire, si c'est pour purées ou garnitures ; sinon, si c'est pour servir en robe de chambre, laisser la peau, mais bien les laver.

Rue de Chartres. — Les quenelles ne doivent pas bouillir ; dès qu'elles sont jetées dans l'eau bouillante très peu salée, retirer la casserole du feu, couvrir et laisser pocher.

Rue de la Terrasse. — Ce genre de plat vous revient également assez cher exécuté à la maison ; il faut toujours compter comme moyenne, au moins 2 fr. par convive ; et c'est même fort juste. Vous pouvez, avec du homard frais, employer la recette de la timbale de homard de conserve donnée en 1903. — Nous donnerons, par la suite, ce que vous demandez.

Issoudun. — On expose de moins en moins les assiettes de dessert sur la table du dîner, les fleurs prenant une grande place dans le couvert ; néanmoins, beaucoup de maîtresses de maison restent fidèles à cette ancienne mode, surtout quand elles ont de beaux fruits à montrer. — Oui, certes, il faut user des porte-couteaux, dès que les couverts ne sont pas changés à chaque service.

M. C. à Sens. — Vous trouverez la réponse détaillée pour le pèse-sirop dans le prochain numéro. — Pour la glace à la pistache, préparer une glace à la crème, comme pour glace à la vanille. Y ajouter, pour 1 litre de crème 100 grammes de pistaches blanchies, pilées avec kirsch ou cognac dans le mortier, et réduites en purée bien lisse.

Violette des Bois. — Riz à l'Impératrice : votre mélange ne doit pas être assez parfait. Avant de verser le riz dans le moule, le transvaser dans une autre casserole ou terrine pour mieux l'amalgamer ; et surtout employer un ustensile assez grand pour que le mélange soit aisé, et une spatule large ; c'est toujours avec de trop petits outils que ces sortes de mélanges se font mal.

M^{me} C. J., Saint-Louis, Sénégal. — Tous nos remerciements pour la recette que nous expérimenterons certainement, car elle nous semble fort bonne ; elle est, du reste, expliquée d'une façon très claire.

M^{me} B., Rouen. — Pour la sauce mayonnaise, rien ne peut être dit de plus ni de mieux que ce qu'indique la recette en question. Il nous paraît que pour bien comprendre la cause de la non réussite, le mieux serait que vous tassiez exécuter les opérations devant vous, pour vous rendre compte si tout est suivi à la lettre : température de l'huile, œufs, terrine, etc., façon de verser l'huile, etc. — Les blancs ne doivent jamais être fouettés dans la sauce, mais avant d'y être ajoutés, et il faut les y incorporer avec les précautions indiquées.

M^{me} A. C. — Pour faire un civet... il faut un lièvre. Or avec un lapin, même de garenne, on ne fait pas de civet : on fait un lapin sauté. Voyez, pour les différentes façons de le sauter, les recettes précédemment données.

Mézières. — Noté.

M^{me} Arignon. — Le faisan élevé en volière se tue au fusil, si on ne peut l'atteindre ; autrement on le tue comme un simple poulet. Le plumage est celui de l'animal, que l'on conserve.

Faire des attelets en bois blanc, de la grosseur d'un fort crayon (15 cent. de long), époinçés des deux bouts, que l'on pique entre les deux ailes du faisan, en forçant pour déployer les ailes. Couper la peau en rond, autour du jabot ; retrousser en mettant le cou à nu. Couper la tête à la naissance du cou. Piquer un attelet dans la tête ; laisser retomber la peau. Pour la queue, enlever le croupion d'un coup de couteau ; passer un attelet plus court sous les plumes. Toutes ces pièces sont détachées de l'animal et tenues à part. Acheter de plumer le faisan : faire rôtir ; lorsqu'après cuisson il est dressé non découpé et sur le dos, piquer la tête sur l'estomac, allonger les plumes pour cacher l'estomac. Piquer l'aile droite sur le côté gauche et vice versa. Fixer la queue. Entourer le bas d'un peu de sommets de cresson. Un grain de raisin dans le bec du faisan.

M^{me} D., Epernay. — 1^o Tremper le soir les champignons à l'eau tiède ; renouveler l'eau le lendemain matin. Cuire comme champignons frais. — 2^o Crème de riz ou velouté. — Merci pour recette au sujet des marrons ; mais ne pensez-vous pas que la rapidité d'exécution ne compense pas l'embarras de l'épluchage des marrons gras, et le goût de graisse qu'ils ont contracté ? Ce n'est donc pas un procédé à recommander. — Vous aurez trouvé justement satisfaction pour la Royale depuis votre dernière lettre.

(Suite des réponses au prochain numéro.)