



## COTES DE VEAU

A LA GENDARME

**N**ous ne chercherons pas ici le pourquoi de cette originale dénomination ; le nom du reste importe peu dès que le plat est bon. Non seulement les côtes de veau préparées de cette façon sont fort bonnes, mais encore l'exécution en est à la portée de tout le monde, c'est-à-dire peu coûteuse et très simple, dès qu'on y apporte un peu du soin nécessaire en toutes choses. Ce sont des côtelettes marinées, panées, joliment dorées à la casserole et servies avec une petite sauce vivement faite ; en somme un agréable plat de déjeuner, auquel de petites papillottes de papier dont on garnit les manches des côtelettes, achèvent de donner à peu de frais un air de recherche.

Les proportions d'oignon et d'échalote, celle de l'ail n'ont rien d'excessif pour un plat que son nom désigne comme devant être plutôt un peu fort en assaisonnement.

Mais en tous cas, là où il faut insister, c'est sur l'utilité incontestable d'un temps de marinade suffisant pour que les viandes en aient contracté le goût réel.

### Proportions

Pour 6 personnes

6 petites côtes de veau avec os (autant que possible), pesant de 180 à 200 gr. au plus chaque.

*Pour les mariner.* — Un jus de ci-

tron et quelques cuillerées à bouche de vin blanc ; 2 cuillerées d'huile ; pincée de sel fin et prise de poivre ; 4 queues de persil ; un petit oignon ; 1/2 feuille de laurier et fragment de thym.

*Pour les paner.* — 1 gros œuf battu en omelette avec sel et poivre et quelques gouttes d'huile ; environ 150 grammes de mie de pain fine et fraîche ; une petite poignée de farine.

*Pour les cuire.* 40 grammes de beurre et 1 décilitre 1/2 d'huile.

*Pour la sauce :*

1 petit oignon (50 gr.) ;

2 échalotes ;

Gros comme un pois d'ail ;

2 décilitres de vin blanc ;

2 décilitres de bouillon ;

2 cuillerées à bouche de jambon cuit bien maigre (45 gr. environ) ;

40 grammes de beurre ;

12 gr. de farine ;

Une cuillerée à café de persil et estragon hachés.

Temps nécessaire : 1 heure 1/4.

### Les côtelettes. — La marinade

Les côtes étant comptées à raison d'une par personne doivent être très petites ; et lorsqu'elles sont parées, c'est-à-dire lorsque les fragments d'os d'échine, le surplus de l'os du manche sont enlevés ainsi que la peau nerveuse, elles ne dépassent guère le poids de 125 grammes. Comme nous supposons ici qu'elles sont achetées brutes, il faut commencer par les parer, c'est à dire par supprimer avec le coutelet, ce qui reste de l'os de



chaîne — on appelle ainsi l'os d'échine; — avec un bon couteau, détacher la bande de peau nerveuse qui entoure la chair de la côte, et ferait gondoler les viandes à la cuisson. Puis, avec le plat du couperet, donnez un ou deux coups sur chaque côte pour aplatir la viande qui doit n'avoir guère que 8 millimètres d'épaisseur : soit pas même un centimètre.

Pour les mariner, rangez les côtelettes dans un grand plat un peu creux, où vous les assaisonnez de sel et poivre sur chaque face. Puis vous semez dessus les queues de persil cassées en petits morceaux, l'oignon coupé en rouelles minces comme du papier, le thym et le laurier divisés en parcelles. Arrosez le tout avec le vin blanc — une cuillerée par côtelette, — l'huile, le jus de citron indiqués. Laissez mariner pendant  $3/4$  d'heure au moins, plus longtemps si vous le pouvez. Ayez soin pendant ce temps de retourner très souvent les côtelettes dans la marinade, en prenant chaque fois la précaution de les recouvrir de nouveau avec les tranches d'oignon qui y maintiennent l'humidité ; vous voyez les chairs blanchir à mesure qu'elles sont imprégnées de la marinade.

#### Pour paner

Pendant ce temps, préparez la mie de pain. Pour cela, prenez à peu près 200 grammes de mie de pain bien rassis, de la veille ou de l'avant-veille, que vous égrugerez dans un coin de torchon ; fermez ce torchon en bourse, et frottez vigoureusement la mie dedans pour bien l'émietter. Versez alors dans une passoire à trous moyens, et faites tomber la mie dans un grand plat ou sur une feuille de papier étendue. Si vous jugez n'en pas avoir assez, frottez à nouveau les débris

qui restent dans le torchon, et passez de même ; il faut beaucoup de mie de pain pour bien paner. Mais en aucun cas, n'employez de mie de pain séchée, achetée au dehors.

Maintenant, battez l'œuf dans une assiette creuse, avec le sel, poivre et l'huile. Dans une autre assiette, plate, étalez la farine.

Ceci prêt, enlevez les côtes de la marinade. Ayez soin de retirer tous les fragments d'assaisonnement qui ont pu y rester attachés. Epongez les côtes sur un coin de torchon, car si elles gardaient de l'humidité, on ne pourrait pas bien les paner. Passez-les d'abord dans la farine des deux côtés, pour achever de les sécher ; la farine aide l'œuf à tenir attaché après les chairs. Trempez-les ensuite dans l'œuf battu, *en veillant à ce qu'elles en soient bien enduites partout*. Enfin, roulez-les dans la mie de pain. Appuyez bien la mie de pain avec l'alame d'un couteau, de façon à l'amalgamer avec le jaune d'œuf, pour faire une sorte de pâte jaune bien adhérente, bien collée à la côtelette, et l'enveloppant absolument sur ses deux faces et sur son épaisseur. On ne doit plus apercevoir de chair nulle part. Et ajoutons qu'il est inutile de laisser à la côtelette de la mie de pain en excès, car, dès que cette mie de pain n'est plus confondue dans l'œuf, elle s'échappe et ne sert à rien.

#### La cuisson

Prenez un sautoir (casserole en cuivre étamé à fond large et à bords bas), assez grand pour que les côtelettes y puissent ranger sans trop les serrer les unes à côté des autres ; si elles étaient trop serrées, on risquerait de détacher la croûte de panure en les retournant ; en tous cas, il faut qu'il y ait un peu de place pour que la graisse chaude circule



entre chaque côtelette, sans quoi elles colleraient ensemble.

Chauffez dans le sautoir le beurre et l'huile. L'huile est indispensable pour maintenir le degré de chaleur que le beurre ne peut atteindre sans brûler. Chauffez assez fort pour que, quand vous y mettez les côtelettes, l'enveloppe d'œuf et de mie soit *saisie*, c'est-à-dire *séchée instantanément sur l'instant* ; cette enveloppe doit faire croûte solide, tout en conservant sa teinte claire, bien entendu. Et ce doit être immédiat. Rangez donc les côtes dans cette graisse bien chaude, et *tout de suite enlevez la casserole du plein feu*. Mettez-la sur le côté du feu, ou sur un feu très modéré — sans couvrir la casserole — pour que la cuisson marche plutôt doucement, parce que si la chaleur était trop vive, l'enveloppe des côtes serait brûlée avant que la viande soit atteinte ; ensuite le veau étant viande blanche doit être bien cuit et pour cela il faut que la chaleur de la graisse (beurre et huile), la pénètre doucement et progressivement. Observez cependant qu'il ne faut pas tomber d'un mal dans un autre, et laisser *languir* la cuisson sur un feu trop doux. Il faut au contraire que la graisse reste tout le temps au même degré de chaleur, de façon à obtenir à la fois la coloration sans excès de l'enveloppe d'œuf et de mie de pain, et la cuisson parfaite de la viande.

Retournez les côtes *deux fois, soit de 5 minutes en 5 minutes* ; ceci en vous aidant d'une spatule, ou tout bonnement en les prenant par le bout de l'os. Comptez 20 à 25 minutes de cuisson. Il est très facile de retourner les côtelettes sans déranger l'enveloppe de panure, car si cette panure a été bien appliquée d'abord, bien *saisie* ensuite,

elle est parfaitement solide, et il suffit d'un peu de légèreté de main pour remuer les côtelettes sans aucun accident, du commencement à la fin.

La graisse qui a servi se réserve pour des cuissons du même genre.

#### La sauce

S'apprête pendant la cuisson des côtes. Mettez dans une petite casserole (sauteuse si possible), l'oignon et l'échalote hachés bien finement et le vin blanc. Faites réduire vivement le vin d'une bonne moitié, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'il n'en reste plus que les  $\frac{3}{4}$  d'un décilitre, puis ajoutez le bouillon et faites prendre l'ébullition. A ce moment, pétrissez la farine (12 gr.) avec 20 gr. de beurre seulement, et divisez cette pâte en petites parcelles que vous ajoutez dans le bouillon. Remuez avec un petit fouet ou une cuiller de bois, pour bien lier la sauce ; ajoutez le pois d'ail bien écrasé, et laissez mijoter jusqu'au moment de dresser les côtes. A ce moment, *retirez la casserole du feu* et finissez la sauce avec : le jambon haché, le beurre qui reste ; le persil et estragon hachés ; une prise de poivre. Constatez aussi si la note du sel est à point, et *ne laissez plus bouillir*. Si vous disposez de bon jus de veau ou autre, vous pouvez en ajouter 2 ou 3 cuillerées de ce jus réduit, mais dans ce cas il n'est guère besoin de sel, toutefois goûtez pour vous en assurer.

#### Pour dresser

Rangez les côtes sur un plat rond, en turban ou en couronne. Ce dressage en couronne se fait en posant les côtes à plat et est d'un joli effet ; papillotez les manches avec papillotes de couleurs différentes ou simplement blanches, et versez la sauce au milieu.

LA VIEILLE CATHERINE.





## Brandade de Morue

**L**a brandade n'est pas un plat très compliqué, mais il ne faut pas se dissimuler que son travail exige un bras vigoureux, car c'est de la façon dont elle est travaillée, dont la morue est réduite en pâte et massée, que dépend sa réussite, c'est-à-dire la finesse et la blancheur de la brandade.

Il y a aussi à observer dans les détails de l'opération certaines petites choses qui, au premier abord, semblent tout à fait insignifiantes, et qui ont au contraire une très grande importance, comme le savent très bien ceux qui ont souvent pratiqué l'apprêt de la brandade ; aussi appuierons nous très fortement dans le cours de notre description sur ces petits détails.

Nous indiquons à la suite de la recette les différentes façons dont on peut servir la brandade, parce qu'il est très probable que, pendant le temps si long du carême, on l'exécutera plusieurs fois ; dans tous les cas, c'est un plat indiqué pour le Vendredi Saint. C'est pourquoi nous publions cette recette à l'avance.

### Proportions

Pour 6 personnes :

800 grammes d'excellente morue ;

5 décilitres 1/2 d'huile ;

1 bon décilitre 1/2 de lait bouillant ;

1 grain d'ail (4 à 5 grammes) ;

Une bonne pincée de poivre blanc ;

Sel, s'il y a lieu ;

Une douzaine de petits croûtons en triangles, et 30 grammes de beurre pour les faire frire.

Temps nécessaire : 35 à 40 minutes.

Nota. — L'exécution se réduisant à deux opérations, il n'y a pas lieu d'indiquer un résumé comme d'habitude.

### Choix de la Morue

Ce choix est très important, car il est inutile d'entreprendre une brandade, si l'on ne dispose pas de morue de toute première qualité ; c'est-à-dire épaisse, blanche et grasse. Cela pour plusieurs raisons ; d'abord toute la valeur de la brandade est dans son élément principal : la morue, et plus la morue est blanche et grasse, plus la brandade sera blanche, crémeuse et fine. Avec de la morue de bonne qualité, le travail est aussi plus facile, parce que la chair étant fine et tendre se broie plus facilement ; et c'est en somme la clef de l'opération, attendu que la brandade n'est rien autre chose qu'une purée de morue qui a pour éléments auxiliaires ou complémentaires l'huile et le lait. Enfin, plus la chair sera souple et fournie et mieux elle s'assimilera l'huile.

Si, au contraire, on employait de la morue de qualité médiocre, coriace et filandreuse, tout le mal pris et tous les soins donnés aboutiraient simplement à obtenir une sorte d'étaupe grise, d'amas de filandres avec lesquels l'huile ne s'allierait pas ou difficilement.

Nous insistons donc très fortement, et non sans raisons, sur le choix de la morue, dont la bonne qualité se reconnaît à ces indices : *peau du dos d'un brun très accentué, tandis que celles des extrémités (le ventre, puisque le poisson est ouvert), est lavée d'argent. Et enfin, chair épaisse et à courtes fibres, blanche, où se distinguent nettement les feuillets superposés.* Mais si vous n'avez à votre disposition que de la morue à filets plats tachés de jaune, indice qu'elle est co-



riace et sûrement rance, inutile de songer à entreprendre la brandade. En conséquence, ne regardez pas à quelques sous de plus par livre pour avoir de la morue de première qualité.

### Dessalage

Si vous faites dessaler la morue à la maison, vous devez l'avoir au moins 24 heures à l'avance et la mettre dans un grand récipient d'eau froide ; cette eau devra être changée au moins trois fois. Ayez la précaution de tenir le morceau de morue suspendu dans l'eau ; ceci au moyen d'un bâton placé en travers de l'ustensile, auquel vous fixez la ficelle qui attache le morceau. De cette façon, la morue se trouve bien entourée d'eau et peut dégorger son sel.

### Cuisson de la morue

Divisez le morceau en 3 ou 4 parties et mettez-les dans une grande casserole. Couvrez amplement d'eau froide, faites partir en ébullition ; dès que l'eau bout, écumez et retirez la casserole sur le côté du feu. Mettez un couvercle sur la casserole, et tenez en tout petit *frémissement pendant 8 minutes*, temps suffisant pour la bonne morue. Au bout de ce temps, elle n'est certainement pas cuite, elle est ce que l'on appelle *vert-cuite*, et les chairs intérieures sont un peu gluantes : c'est précisément l'état qui convient pour la mettre en brandade parce qu'elle se broie bien plus facilement et absorbe mieux l'huile que si elle était cuite tout à fait à point.

### La Brandade. — Ses détails

C'est ici que l'apprêt entre dans sa période sérieuse et active, et il est bon que tout ce dont on a besoin soit groupé sous la main. Dès que la morue arrive au

point de cuisson qui est indiqué ci-dessus, vous devez donc :

1° Tenir l'huile prête dans un bol, ou mieux encore, dans une bouteille fermée avec un bouchon entaillé pour laisser couler l'huile en petit filet. Cette huile devra être plutôt un peu tiède que froide.

2° Avoir le lait bouillant tout près dans une petite casserole. Ce lait peut naturellement être bouilli à l'avance.

3° Broyer l'ail en pâte avec le plat d'une lame de couteau et le tenir prêt sur le bord d'une assiette où on le prendra au moment voulu.

4° Mettre dans une casserole à bords assez hauts la valeur d'un décilitre et demi d'huile. C'est dans cette casserole que doit se faire le travail de la brandade ; elle doit être à bords assez hauts pour que, pendant le travail de la morue avec la cuiller de bois, rien ne jaillisse en dehors. Une casserole russe ayant dans les 22 centimètres de diamètre et 10 à 12 centimètres de hauteur de parois est celle qui convient pour cela.

### Pour éplucher et broyer la morue

Tout cela étant prêt, renversez la morue vivement sur un tamis et débarrassez-la des peaux et arêtes. Mettez les chairs épluchées sur une assiette, en veillant avec la plus grande attention à n'y pas laisser d'arêtes, mais *conservez quelques petites parties de la peau blanche après la chair : à peu près large comme les deux tiers d'une carte à jouer, ou bien la valeur d'une forte cuillerée. Cette peau légèrement gluante aide à la liaison, à la cohésion de la masse, et elle disparaît, elle fond littéralement pendant le travail de la morue.* Ceci est l'un des petits détails de l'apprêt de la brandade qui semble ne signi-



fier rien du tout, et qui, pourtant est à considérer.

Dès que la morue est épluchée mettez la casserole où est l'huile en plein feu, et, dès qu'elle fume, jetez la morue dedans. Alors, il arrive ceci : la morue étant légèrement humide se colle au fond de la casserole, et offre une certaine résistance à la cuiller de bois qui la broie, l'écrase, beaucoup plus facilement. Ce n'est rien que pour cela du reste que l'huile est si fortement chauffée.

Prenez une cuiller de bois à large tête et, sans retirer la casserole du feu, remuez, triturez énergiquement et vigoureusement la morue, en l'écrasant contre les parois de la casserole. L'étymologie de brandade indique du reste qu'elle ressort d'un triturage énergique : il n'y a donc pas à s'étonner si, comme nous le disions plus haut, ce travail exige de la personne qui l'exécute une vigueur assez forte.

Remuez ainsi la morue sans retirer la casserole du feu, pendant 3 ou 4 minutes, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'elle ne forme plus qu'une masse de fibres où ne s'aperçoit plus aucun morceau, et ajoutez l'ail et le poivre.

#### **Pour ajouter l'huile et le lait**

Quand la morue est dans cet état, placez la casserole sur le coin du fourneau, ou bien calez-la dans le tiroir d'une table, si vous opérez seul. Quand cela se peut, il est bon de faire tenir la casserole par une autre personne pour pouvoir travailler la morue en tenant la cuiller à deux mains, ce qui donne plus de force.

Continuez à triturer et commencez à ajouter l'huile petit à petit, soit avec une cuiller, soit en la faisant tomber de la bouteille fermée d'un bouchon en-

taillé. Quand vous en avez mis la valeur de 3 ou 4 cuillerées, ajoutez 2 cuillerées à bouche de lait *bouillant*, et continuez ainsi jusqu'à ce que la morue ait absorbé toute l'huile, c'est-à-dire 4 décilitres, (puisque'il en a été déjà pris 1 décilitre  $1/2$  pour commencer le broyage de la morue), et le lait.

La brandade, ou purée de morue à l'huile et au lait doit alors se trouver très lisse, bien blanche, et avoir la consistance d'une purée de pommes de terre finie à point.

Répétons donc encore que la réussite d'une brandade s'équilibre sur ces deux points fondamentaux : morue de toute première qualité, et triturage énergique pour lui donner légèreté et blancheur. Ensuite, plus elle sera faite vivement pendant que la morue est chaude, et mieux la morue s'assimilera l'huile et le lait. C'est pourquoi nous conseillons de faire ce travail, autant que possible, sur le coin du fourneau.

Nous avons essayé différents moyens autres, notamment celui qui consiste à mettre la morue en purée en la pilant dans un mortier : mais à moins d'opérer avec une extrême vivacité le procédé est défectueux, parce que pendant ce broyage au mortier, la purée refroidit, et elle doit être réchauffée pour pouvoir absorber l'huile ; tandis que, par le procédé que nous indiquons, elle se conserve sinon chaude, tout au moins tiède jusqu'au bout de l'opération. Le seul point noir de l'opération, c'est la fatigue, et l'on peut dire que ce qu'il faut surtout pour mener à bien cette opération, c'est de l'*huile de bras*, laquelle ne compte pas dans les proportions.

La brandade étant finie, ne pas omettre de la goûter pour la mettre à point comme sel, dont il faut presque tou-



jours une bonne pincée, à moins que la morue n'en ait gardé beaucoup. On peut y remettre aussi un peu de poivre et, ce qui est tout à fait facultatif, une petite râpure de muscade. Mais ce qui importe absolument, ce qui est de toute nécessité, c'est que l'assaisonnement doit être soigneusement contrôlé et rectifié.

Rien n'empêche de faire la brandade une heure à l'avance et, dans ce cas, vous la transvasez dans une casserole plus petite, que vous mettez dans une autre casserole contenant de l'eau bouillante, et qui doit rester bouillante, ou à peu près, jusqu'au moment de servir. Ayez bien soin surtout de répandre à la surface seulement de la brandade quelques cuillerées de lait bouillant, qui, en surnageant, empêchent le hâle qui se produirait pendant l'attente.

Si vous servez tout de suite, il faut rapprocher la brandade du feu et la bien chauffer pendant quelques minutes, en la remuant, et surtout *sans la laisser bouillir*.

### Les croûtons

Prenez un morceau de mie de pain bien compacte et rassise; divisez-le en bandes de 4 centimètres de largeur sur un centimètre d'épaisseur, et taillez dessus des triangles qui auront 4 centim. de hauteur sur 3 cent.  $\frac{1}{2}$  de base. Chauffez le beurre (30 gr.) dans une poêle ou un sautoir, rangez les croûtons dedans et faites-les dorer également en ayant soin de les retourner de temps en temps. Vous pouvez aussi faire frire ces croûtons à l'huile, selon votre goût.

### Pour servir

Inutile de dire qu'il faut mélanger dans la brandade le lait qui est dessus ?

Dressez la brandade dans une timbale en argent chauffée à l'avance, ou bien sur un plat, selon l'ustensile dont vous disposez, et en la montant en pyramide. Lissez *un peu* le tour avec la lame d'un couteau et piquez autour, en couronne, vos croûtons frits. *Surtout, servez bien chaud.*

### S'il fallait réchauffer la brandade

S'il vous en restait à servir de nouveau, il faudrait la chauffer au bain-marie en ayant soin de la couvrir de quelques cuillerées de lait bouillant, et de bien la travailler avec une cuiller de bois au moment de servir; cela pour la rendre bien lisse. Si vous constatiez un commencement de désorganisation quand elle est chaude, c'est à dire si l'huile apparaissait (ce qui est rare), vous n'auriez qu'à y ajouter quelques cuillerées de sauce béchamel vivement improvisée avec gros comme une noisette de roux blanc, (c'est-à-dire moitié beurre, moitié farine cuits sans prendre couleur) et un décilitre de lait.

### Différentes façons de servir la brandade

*Aux fleurons.* — Vous la dressez comme il est dit plus haut et vous remplacez les croûtons frits par de jolis petits fleurons en rognures de feuilletage cuits à blanc, c'est-à-dire à four doux et sans être dorés, pour que le dessus reste bien blanc. Ces fleurons sont découpés avec l'un des emporte-pièces qui servent pour petits gâteaux secs.

*Truffée et aux truffes.* — La distinction est subtile, mais elle existe. Si vous ajoutez les truffes dans la brandade, qu'elles y soient mélangées, celle-ci est *truffée*. Pour la quantité de brandade indiquée, il faut 40 à 50 grammes de truffes bien noires hachées. — Si, après



avoir dressé votre brandade en pyramide ou en rocher, vous incrustez dessus une vingtaine de lames de truffes, elle est *aux truffes* parce qu'elles y sont apparentes et que la brandade reste intacte.

Vous pouvez aussi la saupoudrer de truffe hachée, plus ou moins copieusement.

*A la mère Tiburce.* — Méthode originale d'une vieille cuisinière qui consiste à dresser la brandade dans une bande de tourte (bande ronde en feuilletage), et à semer dessus du jaune d'œuf dur.

*Bénédictine.* — Cet apprêt n'est plus, à proprement parler, la brandade ; bien que celle-ci en soit l'élément de base. Elle perd son appellation de brandade, et le plat devient la morue à la bénédictine, laquelle se compose de deux tiers de brandade et d'un tiers de purée de pommes de terre. Mais pour faire la morue à la bénédictine, il faut commencer par faire la brandade.

Enfin, on peut la servir encore en vol-au-vent, dans des croûtes de bouchées feuilletées, en petites croustades de pâte à foncer, de riz, de semoule, etc. Il ne manque donc pas de variétés si elle doit figurer plusieurs fois sur les menus du carême.

PERRAUT JUNIOR

### Pour prendre un excellent Thé

Une abonnée recommande vivement le délicieux Thé de Tara, 37 rue Marbeuf, Paris, vendu 5 francs le kilo. Thé de Ceylan, pour boire avec lait; ou Thé de Chine, pour boire seul. Pour recevoir gratuitement 80 grammes de l'un ou de l'autre de ces thés, emballés dans une superbe boîte en fer, il suffit d'envoyer la bande du *Pôt-au-Feu*, accompagnée de 60 centimes, pour frais du postal qui seront remboursés sur la première commande. Expéditions en province. Diplôme d'honneur.



## Menus

BEIGNETS SOUFFLÉS AU JAMBON  
COTELETTES DE MOUTON A LA ROBERT  
POMMES DE TERRE FARCIES  
POIRES AU GRATIN

POTAGE MIMOSA AU TAPICCA-BOUILLON BOUDIER  
CROQUETTES DE MACARONI  
PIGEONS AU SAUTERNES  
CARRÉ DE VEAU A LA BROCHE  
CRESSON EN ÉPINARDS  
COMPOTE DE FRUITS SECS

ŒUFS BROUILLÉS AUX POINTES D'ASPERGES  
POULET A LA BELLE MEUNIÈRE  
CHATEAUBRIANT SAUCE BÉARNAISE  
POMMES DE TERRE GRAND'MÈRE  
SOUFFLÉ DE BANANES

POTAGE MOCK-TURTLE  
RIS DE VEAU AUX POINTES D'ASPERGES  
FILET DE BŒUF AU CHASSEUR  
POULARDE TRUFFÉE  
PETITS POIS A LA FRANÇAISE  
CRÈME DIPLOMATE

ŒUFS A LA MIRABEAU  
BRANDADE DE MORUE  
POIREAUX AU GRATIN  
Gougère AU FROMAGE

POTAGE PURÉE DE POIS A L'OIGNON  
MATELOTE DE MARINIERS  
CANARD SAUVAGE ROTI  
PAIN D'ÉPINARDS  
CROUTES AU MADÈRE

ŒUFS POCHÉS AU GRATIN  
COTES DE VEAU A LA GENDARME  
TERRINE DE BŒUF CHASSEUR  
SALADE DE LAITUE AUX ŒUFS  
POMMES CONCIERGE

POTAGE AU POTIRON  
SOUFFLÉS A LA VAUDOISE  
ÉPAULE DE MOUTON A LA CHICORÉE  
POULET ROTI  
CÈPES A LA BORDELAISE  
CRÈME RENVERSÉE A LA VANILLE





## GELÉE D'ORANGE

POUR CONFITURES DE MÉNAGE

(Recette fréquemment demandée)



**A**VANT toutes choses, qu'on sache bien qu'il n'est pas possible d'obtenir, avec de l'orange, une gelée ferme comme avec la pomme, la groseille et surtout le coing.

Pour donner un peu de consistance à l'orange, il faut y ajouter une certaine proportion de jus de pomme ; si donc on voulait une gelée solide, il faudrait employer une plus forte quantité de jus de pomme ; mais alors c'est au détriment de la saveur de l'orange qui se confond avec celle de la pomme, en sorte que l'on croira plutôt manger de la gelée de pomme que de la gelée d'orange.

Ou bien il faut ajouter dans la gelée de la gélatine ; mais on retombe alors dans la gelée d'orange des confiseurs et pâtisseries, celle qui figure par exemple dans les calottes faites de moitiés d'oranges, et cette gelée ne se conserve pas.

Nous ne parlerons pas ici des procédés usités pour les confitures fabriquées dans le commerce, et qui, trop souvent, ont le gros inconvénient d'être contraires à l'hygiène.

Il convient d'ajouter que cette gelée gagne et se raffermi en vieillissant : quand on fait des confitures, on ne les consomme généralement pas tout de suite, par conséquent, ce n'est pas sur le moment qu'on juge de leur valeur.

### Proportions

3 décilitres de jus de pommes, obtenus avec 500 grammes de pommes douces et 1/2 litre d'eau ;

7 décilitres de jus d'orange, obtenus avec 10 ou 12 oranges — selon leur rendement — du poids moyen de 150 grammes chaque ;

800 grammes de sucre cristallisé (par litre de jus employé).

Ces quantités fournissent à peu près 4 pots ordinaires et peuvent être cuites dans un poëlon d'office.

### Les pommes

Choisissez des pommes reinettes vertes à pulpe ferme, non tachées ; les taches communiquent un goût de moisi ou de pourri.

*N'épluchez pas les pommes*, car c'est la peau qui fournit le plus de gélatine. Bornez vous à les essuyer avec un linge si c'est nécessaire. Coupez-les en quatre ; avec le couteau enlevez queue et pépins, jetez-les dans la bassine ou le poëlon, avec la proportion d'eau fraîche indiquée. Faites bouillir sur un bon feu. Dès que l'ébullition est bien déclarée, diminuez le feu pour que la pomme cuise sans éclater. Couvrez le poëlon ou la bassine.

Une demi-heure suffit pour que les pommes soient absolument cuites sans toutefois se défaire, car si elles tombaient en purée, le jus ne serait plus clair. Versez-les sur le tamis de crin posé au-dessus d'une terrine, et laissez passer le jus *sans presser les pommes*, sans y toucher. Vous devez alors obtenir (pour 500 grammes de pommes et un demi-litre d'eau) 3 décilitres de ce jus. Si vous en aviez davantage, il faudrait le reverser dans le poëlon ou la bassine et faire bouillir à découvert pour le faire réduire à la proportion voulue.

Pendant la cuisson des pommes, vous préparez les oranges.



### Les oranges

Avant de les presser pour en prendre le jus, il faut d'abord enlever la quantité de zeste nécessaire pour parfumer la gelée. C'est en effet dans la peau colorée de l'orange que se trouve la plus grande part de son parfum. Avec un bon petit couteau, enlevez, sur le tiers des oranges — soit sur 4 oranges pour la douzaine — de larges bandes de peau jaune en ayant bien soin de ne pas prendre en même temps de la peau blanche du dessous qui ne vaut rien. Avec quelques tours de fil, faites un petit paquet ou fagot de ces zestes, et réservez de côté.

Maintenant, coupez les oranges en deux sur leur travers. Pressez-les, soit au presse-citron, soit fortement à la main, dans une terrine. Passez ce jus dans une autre terrine, à travers la passoire pointue très fine, appelée chinois, en foulant le jus dans la passoire avec le petit fouet en fil de fer étamé, plus commode qu'une cuiller.

### La cuisson

Réunissez le jus d'orange et le jus de pomme dans le poêlon ou la bassine en cuivre rouge non étamé; ajoutez-y le sucre. Mettez sur un feu vif. Quand l'ébullition a pris, une montée d'écume d'un beau jaune citron se produit. Avec une cuiller de métal, enlevez cette écume, et modérez le feu pour que le liquide reste toujours à peu près au même point d'ébullition bien soutenue sans déborder. Avec un petit linge mouillé, essuyez soigneusement le pourtour intérieur du poêlon et de la bassine, qui a été tout imprégné d'écume; ceci à cause du sucre qui s'est fixé sur cette partie et que la chaleur fait ensuite

sécher et caraméliser. Il en résulte, si l'on n'y fait attention, une caramélisation légère qui colore trop la gelée et dénature le goût du fruit.

Cette précaution est à prendre chaque fois qu'une forte montée d'écume a envahi ainsi l'extrême bord de l'ustensile.

Réservez l'écume enlevée; elle est fort propre, son goût est très fin, et on l'utilise comme vous le verrez plus loin.

Répétons ici que le temps de cuisson dépend des quantités sur lesquelles on opère et de l'ardeur du feu. Il s'agit de cuire à *la nappe*, ce qui pour les sirops de fruits représente 32° au pèse-sirop. On fera bien d'essayer à l'avance, et sans inconvénients, à plusieurs reprises, afin, au dernier moment, de ne pas dépasser le degré voulu, c'est-à-dire 32° ou 33° au plus.

Vers la fin de la cuisson, ajoutez dans la gelée le petit paquet de zestes, qui devra y bouillir 3 ou 6 minutes.

### La mise en pots

Le degré atteint, enlevez le zeste. Il est inutile de passer la gelée au tamis maintenant, dès qu'avec la cuiller, vous avez au fur et à mesure enlevé toute l'écume.

Remplissez directement de gelée les pots jusqu'au bord, sans crainte de les faire éclater sous la chaleur. Les pots doivent toujours être ébouillantés avant de s'en servir, pour assurer la bonne conservation des confitures: on les met dans une bassine d'eau froide et l'on fait bouillir; puis on les égoutte, renversés sur un linge, où ils sont laissés jusqu'au moment de s'en servir. Ceci évite toute fermentation. On doit, pour la même raison, couvrir les pots pendant que la gelée est encore chaude; simplement



avec un seul papier et deux tours de ficelle.

Employer toujours de préférence du papier blanc sulfurisé. C'est du papier transparent et très solide, dont on enveloppe maintenant quantité de produits, le beurre et les corps gras entre autres. Après l'avoir coupé en carrés appropriés à la dimension des pots, le mettre dans une petite terrine et y verser de l'eau bouillante. Ceci pour stériliser le papier, et éviter toute chance de fermentation.

Ce papier résiste à l'humidité, et il n'en est que plus souple ; égoutter sur un linge, et l'appliquer encore tout humide sur les pots. Tenir les pots au sec ; jamais dans les placards le long des murs, où ils moisissent.

#### Observations

Les pommes qui ont servi pour le jus s'utilisent au mieux ainsi : passer ces pommes au tamis, en les écrasant avec le champignon de bois. Y mélanger l'écume de la gelée qui a un goût exquis d'orange ; ajouter une ou deux cuillérées de sucre en poudre.

Nous indiquons le sucre cristallisé, meilleur marché, tout aussi bon que le sucre en morceaux, et qui fond plus vite dans le sirop.

A. COLOMBIÉ.

### COMMENT ON SE SERT DU PÈSE-SIROP

Réponse à de très nombreuses abonnées

Avec une louche d'argent, prendre du sirop bouillant, le verser dans un bocal quelconque : flacon à tomate ou autre, assez profond pour que le pèse-sirop puisse y « danser » à l'aise. (Pèse-sirop

et bocal ne risquent pas d'éclater sous la chaleur du sirop, un liquide sucré ne cassant pas le verre). Y plonger le pèse-sirop et l'y laisser sans le tenir.

Le pèse-sirop restant de lui-même suspendu dans le sirop, marque le degré à l'endroit où le chiffre est juste au niveau du liquide.

Tenir compte que le sirop, en refroidissant, augmente d'un degré par dizaine. Par exemple, un sirop qui, bouillant, marque 30°, marque 33° quand il est complètement refroidi.

Une interruption de cuisson pendant le pesage est sans importance.

\* \*

Les degrés de cuisson, les appellations par lesquelles on désigne les degrés, ne s'appliquent pas également au sirop de sucre pur et aux sirops de fruits ou aux gelées de fruits. Ceci, à cause de la gélatine que détiennent les fruits en plus ou moins grande proportion : la groseille en a beaucoup, et l'orange en a très peu. De telle sorte, que la gelée de groseille se solidifie à un degré moins élevé que la gelée d'orange, et encore, cela dépend de la qualité du fruit, de sa maturité, etc.

La *nappe* est généralement le terme désigné pour marquer le point de cuisson des gelées : et ce terme s'applique au pèse-sirop, de 32° à 34°, selon l'acidité du fruit. Jusqu'à 32°, il n'y a pas de terme pour désigner la consistance d'un sirop de fruits ; c'est du sirop à tant de degrés, voilà tout. Par exemple, pour les glaces, on l'emploie de 20° à 24°.

\* \* \*

Quand il s'agit du sirop de sucre pur, c'est autre chose. Au-dessus de 35°, c'est le sirop simple, sirop à sucrer ordinaire,



A 35°, c'est le candi. A 36°, le petit filet, parce qu'en prenant une goutte de sirop entre le pouce et l'index, et en écartant ensuite un peu les doigts, un fil de sirop se forme entre eux. A 37°, ce filet de sirop garde une *petite perle* dans son parcours. A 38° la perle est plus grosse ; c'est le *petit boulet*. A 39°, c'est franchement le *soufflé* ou la *plume* : c'est-à-dire qu'en prenant du sirop sur l'écumoire et en soufflant à travers les trous, on voit des bulles s'envoler, absolument comme des bulles de savon. Mais le pèse sirop ne peut être utilement consulté que jusqu'à 36° ou 37°, le sucre étant ensuite trop épais pour être transvasé. Ou bien il faudrait le plonger dans la bassine même. Passé ces degrés, les professionnels emploient un thermomètre approprié.

A. COLOMBIÉ.

## MACARONI LUCULLUS

de RIVOIRE & CARRET

FOURRÉ AU GIGOT

Quelques restes de gigot hachés. Mélanger sur le feu une bonne pincée de farine avec une noix de beurre ; délayer avec deux ou trois cuillerées de bouillon ; y réchauffer la viande. Cuire le MACARONI LUCULLUS à l'eau bouillante une 1/2 heure ; l'égoutter, le sauter avec beurre et fromage : en étaler la moitié au fond d'un plat ; par dessus, la viande hachée. Recouvrir le tout avec l'autre moitié de MACARONI LUCULLUS ; arroser d'un peu de beurre fondu. Servir très chaud.

Le prochain numéro du **POT-AU-FEU** paraîtra le samedi 5 Mars (premier Samedi du mois).

## LA BANANE

D'où nous arrive-t-elle ?

Un des signes de la vulgarisation des produits exotiques est leur transport et leur vente sur les petites voitures que poussent à travers nos rues les modestes médaillés de la Préfecture ; et depuis trois ou quatre ans, la banane est ainsi offerte aux ménagères des faubourgs parisiens, quand les gelées ou les chaleurs, il est vrai, lui ont ôté une grande partie de sa valeur marchande : car c'est encore à la vitrine ou à la porte des magasins spéciaux de comestibles qu'on voit généralement les bananes en régimes constituant le fruit de choix. Le régime est cette grappe énorme pesant jusqu'à 30 kilogs qui contient parfois 200 fruits : Paris en a consommé, l'an passé, 70.000 et la France entière 260.000.

Mais cette consommation qui a quintuplé depuis cinq ans, est encore bien modeste, si on la compare à celle de l'Angleterre, dix fois plus considérable, ou à celle des Etats-Unis qui atteignait dix millions de régimes en 1901. On prétend qu'en Amérique la banane remplace dans une certaine mesure le pain et qu'elle en fait baisser le prix. En Allemagne, le corps médical la préconise énergiquement et avec succès.

C'est au perfectionnement des moyens de transport que nous devons ce nouveau fruit sur notre table. Les débuts furent d'ailleurs très modestes. M. Jones, directeur de la Compagnie Elder-Demister eut l'idée de planter des bananes aux Canaries. Quinze années se sont passées. Aujourd'hui, la banane fait la fortune de cet archipel qui en exporte pour 9 millions et M. Jones est devenu « le Roi de la banane ».

La terre à bananes vaut aux Canaries jusqu'à 30.000 francs l'hectare, pour un bénéfice annuel de 3.000 francs. Ce résultat n'étonnera pas si l'on considère que les 1.000 bananiers plantés à l'hectare donnent 1.600 régimes et 320.000 fruits. Mais il a fallu, en vue de cette



culture, établir des barrages pour assurer l'irrigation en toutes saisons. Les flancs des collines sont sillonnés de conduites et de rigoles amenant l'eau partout ; on a bouleversé le sol pour les établir. Le réseau est aussi ramifié que ceux qui alimentent en eau nos plus grandes villes.

Toute l'Europe s'approvisionne là aujourd'hui ; quelques plantations existent encore à Madère ou aux Açores. La culture intensive y a d'ailleurs dit son dernier mot. On ne saurait obtenir plus de terrains aussi restreints et la banane se vend toujours à des « prix de famine », 15 francs par régime en gros.

On a bien essayé de l'aller chercher aux Antilles. Mais le transport est fort long, fort onéreux par surcroît, puisqu'il ne peut s'effectuer que dans des glacières, et les déchets sont considérables. Voici d'ailleurs que les Antilles ne suffisent plus à approvisionner l'Amérique du Nord qui consomme même des fruits venus de Colombie.

Où planter des bananiers près de nous ? En Algérie, ils ne supporteraient pas l'hiver ; au Sénégal on manque d'eau. Le point le plus rapproché serait la Guinée française dont le climat humide et chaud représente bien le climat de prédilection de la plante. Précisément à Konakry se trouve un port desservi par de nombreux navires, assurant l'écoulement permanent de la récolte qui se fait toute l'année. A ce port aboutit une ligne de chemin de fer y amenant les fruits de l'intérieur. La main-d'œuvre, pierre d'achoppement de toute entreprise coloniale, existe en quantité suffisante. L'eau ne manque point dans un pays où il pleut huit mois de l'année. Et malgré que le sol de la Guinée soit presque entièrement constitué par des affleurements rocheux, on y peut trouver quelques parcelles de bonne terre aux environs de Konakry, par exemple.

Deux grosses difficultés cependant se présentent. Il est impossible à un européen de vivre plus de six ou huit mois en Guinée. Il faut nécessairement venir alors se refaire en des régions plus saines.

Ensuite les engrais manquent et peu de cul-

tures épuisent autant le sol que celle de la banane. On arriverait à se procurer du fumier par l'élevage, étant donné que les nombreuses graminées poussant dans les interstices des roches nourriraient des milliers de bœufs. Une telle entreprise semblerait, de son côté, devoir être fort rémunératrice, bien que, disons-le, une épizootie ait fait échouer la première tentative.

Le jardin d'essai de Konakry produit déjà de la banane en quantités importantes ; ce n'est plus, si on peut dire, de la culture en chambre. Ces bananes sont expédiées en France et y arrivent en parfait état, grâce à des soins méticuleux dans la récolte et l'emballage. Les régimes ont chacun leur caisse spéciale, capitonnée d'ouate, et chaque caisse est amenée en France au prix de 1 fr. 25.

En Guinée, la production est triple de celle des Canaries, chaque plant donnant 4 ou 5 régimes dans l'année. Les terres s'obtiennent par voie de concessions. Ajoutons que les bananes de nos colonies sont protégées par des droits de douane de 1 à 3 francs par régime suivant la provenance et la voie d'importation.

Ces renseignements recueillis à bonne source permettent de penser que la banane en Guinée a de l'avenir ; et, en tout cas, ces premières indications sont plutôt encourageantes.

Il existe une grande variété de bananes. Les gros fruits des Canaries sont inférieurs à tous les autres. Les espèces les plus fines sont les plus petites dont le goût se rapproche, suivant les espèces, du raisin muscat, de la figue, du bigarreau, de la pomme. Actuellement la Guinée cultive le bananier de Chine ou bananier nain dont les fruits sont très appréciés des connaisseurs.

Jusqu'ici, en France, la banane n'apparaît sur nos tables que parmi les fruits de dessert. On ignore généralement que certaines espèces se mangent cuites au four, comme légumes. On peut fabriquer des confitures, des bonbons ; ailleurs on la mange frite. On peut la sécher et en tirer une farine très nourrissante, qui semble, d'après les dernières expériences des médecins, l'aliment le mieux supporté par les



estomacs faibles. En Angleterre et en République Argentine, des fabriques se sont montées pour la préparation de cette farine de banane. Dans certains pays, on en tire de l'alcool. Aux Philippines mêmes les feuilles sont utilisées et fournissent des fibres textiles: la plante habille et nourrit. Nous n'aurons jamais recours qu'à sa fonction nourricière, sauf fantaisie nouvelle de nos couturiers.

Y.



POUR CONSERVER FRAIS

## LE FROMAGE DE GRUYÈRE

A défaut de la pierre à fromage (basin en marbre pouvant contenir une ou deux pièces de Gruyère) indispensable à toute maison en Suisse, on se servira pour conserver un morceau de fromage de Gruyère ou d'Emmenthal, d'une terrine munie d'un couvercle. On y maintiendra le fromage entouré d'un linge plus ou moins humecté d'eau salée suivant l'état du fromage. Couper chaque jour le morceau qui doit être servi frais au dessert du déjeuner ou du dîner; le reste de ce morceau sera utilisé pour la cuisine. Le fromage qui n'est pas coupé frais prend une teinte jaune foncé et une apparence fort peu appétissante.

Pour les amateurs de fromage de haut goût, tenir la terrine au chaud dans un placard, à la cuisine; si on préfère le fromage frais et doux, le garder au frais.



## TRISCUIT

Le Triscuit, cet aliment idéal des estomacs fatigués et des organismes affaiblis, ne jouit pas seulement de propriétés toniques et rafraîchissantes. Présenté sous une forme nouvelle, il permet aux personnes à qui le pain est interdit de se nourrir partiellement avec quelque chose qui leur rappelle le fruit défendu, tout en suivant ponctuellement leur régime. Employé

dans les cures de diabète en Amérique, il a soutenu bien des malades sans faire augmenter leur quantité de sucre. Il en est de même pour les personnes obèses. Il n'y a pas d'obésité qui résiste à une cure où, tous les féculents étant supprimés, le malade consomme les viandes et les légumes qui lui sont autorisés avec 2 ou 3 triscuits par repas.

Le Triscuit convient donc non-seulement aux personnes valides qui veulent porter au maximum leur vigueur et leur activité, il est dans bien des cas la ressource inespérée des malades.

Dépôt: E. J. JACCARD, 28, rue Foubert, et dans toutes les pharmacies et maisons d'alimentation.



## LE CHEZ SOI

Après le long sommeil hivernal, tout renaît sous l'action bienfaisante du soleil dont on vient recueillir les premiers rayons un peu partout où il se montre. Mais cette jouissance a son revers: rien n'est plus pernicieux pour le teint anémié par la claustration des mois d'hiver que cette brusque caresse de l'astre radieux. Si vous ne prenez la précaution de vous poudrer le visage avec une saine et hygiénique poudre de riz qui vous mettra à l'abri de ce contact perfide, vous serez exposée au double inconvénient de la migraine et à celui du hâle et des dartres farineuses, si tenaces, si laides.

Un nuage de Duvet de Ninon (1) appliqué [avant vos sorties printanières vous évitera ces ennuis, et vous rendra plus finement jolie.

Cette poudre de riz d'une extrême pureté ne peut qu'être bienfaisante à l'épiderme; sa recette d'ailleurs est l'une de celle qui sont conservée à la Parfumerie Ninon, 31, rue du 4-Septembre, après avoir valu à la célèbre Ninon de Lenclos, son éternelle jeunesse.

Si les philtres de beauté des chimistes d'antan sont toujours appréciés, il n'en est pas de même du talent des coiffeurs de jadis.

Allez donc comparer les lourdes perruques, les échafaudages solennels du grand siècle, avec les coquets bouffants ondulés, les mignonnes frisettes, les souples ban-



Charmant postiche pour dame d'un certain âge

DESFOSSÉ, 21 r. Lavoisier deaux vagués si naturelle-



ment que M. et Mme Desfossé créent pour les raffinées mondaines de leur clientèle. C'est si léger, si seyant, si harmonisé avec le vrai, qu'il est impossible de deviner... l'artifice.

Ces postiches ont le suprême avantage de ne pas se défriser, de coiffer beaucoup mieux que les cheveux personnels et d'exiger beaucoup moins de temps pour les repeigner, puisque leurs ondulations étant naturelles n'ont jamais besoin du secours du fer et des bigoudis.

Une visite faite à M. et Madame Desfossé, 21, rue Lavoisier (boulevard Malesherbes), vous prouvera mieux que je ne puis le faire le talent de ces habiles posticheurs.

FÉTICHETTE.

## CORRESPONDANCE

*Effroi de vieillir.* — Calmez cet émoi: je puis vous rendre la joie de vivre, le plaisir d'être admirée... L'ovale de votre visage, la régularité des traits, la fermeté des chairs vous seront rendus, les rides seront effacés, les bajoues disparaîtront en appliquant deux heures par jour, le miraculeux bandage de Mme Lénat, la masseuse autrichienne, dont tout Paris connaît le talent; elle habite 19, boulevard Saint-Michel. Allez la voir, ou écrivez-lui; elle opère des métamorphoses.

*Jeune fille laide.* — Oh! cette laideur est facile à guérir; mettez-vous chaque jour de l'Anti-Bolbos pur; lavez-vous avec le savon Anti-Bolbos, et vous verrez bientôt votre visage débarrassé de ces affreux points noirs ou tannes qui épaississent vos traits, les brunissent et vous mettent comme un masque. L'Anti Bolbos est de 5 francs franco, 5 fr. 50, à la Parfumerie Exotique, 35, rue du 4-Septembre; le savon 3 fr. 50, franco 4 francs.

(1) Poudre de riz Duvet de Ninon 3 fr. 75 la boîte, franco 4 fr. 25.

## AUX PERSONNES NERVEUSES

Les personnes nerveuses sont sujettes à de fréquents maux, étourdissements, maux de cœur, troubles digestifs. Pour combattre ces indispositions prenez quelques gouttes de RIGOLÈS sur du sucre ou dans un verre d'eau sucrée; on active la réaction en appliquant sur le front et sur les tempes une compresse d'eau mélangée de RIGOLÈS.

## COURRIER

**Divers.** — A différentes questions intéressant la généralité des abonnés, il sera répondu successivement et avec détails dans le corps du journal, en de prochains numéros.

**C. R. Rennes.** — Ces champignons se trouvent dans les magasins qui vendent des conserves, italiens de préférence. — Le thermomètre spécial pour les fours de cuisine existe, et coûte environ 35 fr. — Ces petites meringues au chocolat sont d'une exécution difficile. — Les numéros des années en question sont épuisés.

**Varesnes.** — Nous ne comprenons pas très bien ce que vous demandez: chaque recette porte l'indication exacte du morceau de viande à prendre.

**P..S. Tourcoing.** — Des recettes ont paru ces précédentes années: notamment un bavaroi à la vanille en 1899. Mais les bavarois constituent une si grande ressource pour les entremets, que nous en donnerons un sans doute bientôt. — Purée de marrons: voyez aussi en 1899.

**E. P. Pont-à-Mousson.** — Ce moule consiste en deux petits tampons en bois sculptés en creux. Mettre le beurre et les tampons dans une terrine remplie d'eau fraîche, même glacée en été. En rapprochant les deux tampons, prendre un peu de beurre sur la masse: serrer doucement les tampons pour obtenir une plaque de beurre de l'épaisseur d'une

**UN AVIS.** — Dans notre dernier courrier, nous avons eu l'occasion d'indiquer la quantité de café nécessaire pour la confection d'une tasse. Nous aurions pu profiter de la circonstance pour rappeler que nos abonnés trouveront d'excellents cafés à la maison Colson, 21, rue Saint-Denis, déjà connue de beaucoup de nos lectrices. (Cafés verts, 2 fr. 20 la livre, torréfiés 2 fr. 80.)

**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, Boul<sup>d</sup> de Strasbourg, Paris.

**L'EAU de Cologne Primiale**  
de **R. Millot** EST VRAIMENT BONNE!

**SUBLIME de BOTOT** Souverain contre la chute des Cheveux, provoque ondulations, 17, r. de la Paix.



pièce de cinq francs. Avec le doigt rognier ce qui dépasse. Souffler sur la plaque pour la faire tomber dans une autre terrine d'eau fraîche où elle se raffermira.

**M. C.** — Ce sont des spécialités toutes locales, dont nous ne nous occupons qu'incidemment. La demande est notée.

**M. B.** — Voyez dans les années précédentes, il y a plusieurs façons pour cuire le riz comme vous le demandez.

**Fleur des champs.** — La pâte des pommes de terre Duchesse ne peut être mise à frire que si l'on passe préalablement les galettes à l'œuf et à la mie de pain.

**Tunis.** — Merci pour votre offre gracieuse, pour la recette de langouste: nous l'acceptons très volontiers.

**Mme G. Amiens.** — Faire de la pâte à choux tenue un peu ferme; y ajouter fromage blanc ou gruyère ou cantal. Cuire en tas sur plaque. — Des recettes de Cromesquis ont paru dans les précédentes années.

**Mme B., abonnée de 1898.** — Cette recette a paru en 1895. C'est une sauce blanche tout simplement; vous pourrez procéder comme pour la blanquette de veau, la fricassée de poulet, etc.

**Une amie du Pot-au-feu.** — Timbale notée pour paraître. — Les paupiettes devaient être trop cuites. — Farce à quenelles faite avec du foie; peut se faire, mais sans garantie de solidité. — Le meilleur moyen d'avoir de bonne truffe, c'est de la payer très cher; il est très malaisé de reconnaître la qualité sans une grande habitude.

**M. D. G.** — Nous en avons déjà donné; mais note est prise pour de nouvelles recettes.

**M. B.** — Poussin de Hambourg: un jeune poussin à peine plus gros qu'une caille, et qui n'a pas encore toute sa plume.

**Mme Ch. B.** — Voyez pommes de terre Duchesse. — voyez le Rizotto. — La galette anglaise en question est le Yorkshire pudding et ne se fait pas avec des pommes de terre, mais une pâte liquide versée au fond de la lèchefrite.

**D. B. Luxembourg.** — Les échaudés constituent un travail trop long, trop compliqué, avec un outillage spécial, et la réussite en est trop difficile pour en donner utilement la recette ici.

**Château des Brosses.** — La saison est trop avancée maintenant pour cette recette, qui du reste exige d'être exécutée sur de grandes proportions pour bien réussir.

**Mme F. D., rue Villersexel.** — Recette parue en 1896.

**M. M.** — Ces tabliers sont couramment portés maintenant par les femmes de chambre, pour le service de l'appartement et de la table, dans les meilleures maisons.

**F. de B. Roz Avel.** — Tous les marchands d'ustensiles de ce genre. La forme carrée n'a rien d'indispensable; elle est plus originale. — Laver, brosser et peler les truffes, simplement.

**Forges-les-Eaux.** — La non-réussite provient de ce que la purée de pommes de terre n'était pas assez sèche; soit qualité de la pomme de terre, soit travail de la purée, soit différence de volume dans les jaunes d'œufs employés.

**Mme P. Rouen.** — Le foie gras se met entier dans la poularde. Après cuisson et refroidissement, enlever le foie; l'apprêter comme pour une mousse. Découper les filets de poularde et les remettre farcis avec la mousse, arroser le tout d'une sauce ivoire. Glacer à la gelée. — 2° Acheter du chocolat en bonbons, praliné, pour mettre dans la crème.

**Rémiremont.** — Simplement du céleri coupé en tranches excessivement minces, avec le rabot spécial, assaisonnées d'huile, vinaigre, pas mal de moutarde, sel et poivre, au moment même. A l'avance cela durcit.

**Nérondes.** — Recette très compliquée, à étudier.

**Mme S. W.** — Voyez réponse déjà donnée dans le courrier.

**C<sup>hef</sup> de F.** — Cuire désossée et coupée en petits carrés réguliers. Garniture financière; y ajouter les morceaux chauds, bien égouttés.

**Vieil abonné.** — 32° au pèse-sirop.

**B. F.** — A moitié cuisson de la crème, sucrer et glacer au fer rouge. Remettre au four. Aussitôt le gâteau sorti du four, napper avec une légère couche de marmelade d'abricot.

**Avenue de Tarbes.** — Voir les articles très détaillés sur le service de table en 1901. — Demande notée.

**Mme Ch., rue des Chats.** — Jamais on ne cuit une meringue dans un moule. Ce que vous voulez dire est de la pâte à meringue, faite selon la recette donnée en 1903, mise dans la poche à douille, et dressée en cercles cuits à part, superposés et décorés à la douille plus fine.

**Vannes.** — Mousse de foie gras: parue en 1901. — Nous ne détachons pas de numéros des collections et nous n'envoyons pas de recettes particulières.

(Suite des réponses au prochain numéro.)