



Merlans à l'Hôtelière

CETTE très bonne façon d'accommoder les merlans est toute simple et rapide : doublement recommandable par conséquent. Elle est surtout réservée pour les déjeuners, mais elle n'est nullement déplacée dans un dîner.

Proportions

Pour 6 personnes :
 6 merlans pesant chacun environ 180 gr ;
 1 décilitre 1/2 de lait ;
 2 cuillerées à bouche de farine ;
 Un demi-oignon (60 grammes) ;
 2 échalotes ;
 80 grammes de champignons (poids brut) ;
 Une cuillerée à café de persil haché ;
 Un demi citron ;
 125 gr. de beurre et 1 cuillerée d'huile ;
 Temps nécessaire : 25 minutes.

Observation

Il ne saurait être question d'apprêter ce plat à l'avance, sauf en ce qui concerne l'accompagnement de Duxelles (on nomme ainsi les champignons, oignon et échalotes préparés comme il est expliqué plus bas). Mais les merlans ne doivent être mis en marche que juste au moment, c'est-à-dire en combinant le temps de leur cuisson avec l'instant précis où ils seront servis, ce qui est bien facile, en calculant ainsi : supposons que le déjeuner est pour midi. Avant le

poisson, il est rare qu'il n'y ait pas un hors d'œuvre quelconque, pour lequel il faut compter 8 minutes. Or, la cuisson des merlans demande 10 minutes, plus 2 minutes pour le dressage, ce qui fait 12 minutes ; il est donc bien facile d'établir que, pour qu'ils n'attendent pas, et ne soient pas attendus non plus, il faudra les mettre en marche à midi moins 5. Il en est de même s'ils sont pour le dîner, c'est-à-dire qu'il n'y a qu'à se rendre compte du temps nécessaire pour le potage, pour régler la mise en train des merlans.

La Duxelles

Ce n'est rien autre chose que les champignons hachés, et préparés de la façon suivante. Chauffez dans une petite casserole 15 gr. de beurre et la cuillerée d'huile ; jetez dedans l'oignon et les échalotes hachés bien finement, et faites-les blondir, en les remuant presque sans discontinuer, parce que certaines parties se trouveraient trop risolées et même carbonisées tandis que d'autres ne seraient pas atteintes, si le mouvement de la cuiller ne les tenait pas continuellement mélangés avec la graisse. C'est du reste l'affaire de deux minutes. Quand l'oignon est bien blond, ajoutez les champignons hachés et que vous aurez eu soin de fortement presser dans un coin de torchon pour en extraire l'eau aussi complètement que possible. Ce pressage dans le torchon est une chose qu'il ne faut pas négliger, attendu qu'il faudrait faire partir cette

eau par évaporation, c'est-à-dire en cuisant, ce qui serait infiniment plus long que de les presser. Assaisonnez d'une petite pincée de sel, petite prise de poivre, soupçon de muscade, et remuez à feu vif pendant quelques minutes pour cuire ces champignons hachés, d'abord, et ensuite pour réduire l'humidité qui subsiste encore dedans malgré qu'ils aient été pressés.

Observations. — 1° Il est bien entendu que, avant de hacher les champignons, il faut en supprimer le bout terreux et même peler légèrement la queue, les laver à deux eaux, et bien les sécher dans un torchon; 2° si, par hasard, on disposait de pelures de champignons, c'est une occasion de les utiliser car elles remplissent absolument le même but que les champignons entiers. Comme ici il n'y a pas la perte que produisent les extrémités terreuses sur les champignons entiers, il faudrait dans les 60 grammes de pelures; 3° rien n'empêche d'apprêter cette Duxelles à l'avance et de la tenir au chaud sur le coin du fourneau; de même qu'elle peut n'être mise en train que pendant la cuisson des merlans. Dans ce cas, il faut tenir les champignons, oignon et échalotes hachés tout prêts sur une assiette: l'oignon et l'échalote d'un côté et les champignons de l'autre.

Les merlans. — Leur nettoyage. — Leur cuisson.

L'extrême fraîcheur des merlans est une condition indispensable; cette fraîcheur se distingue facilement par deux indices que tout le monde peut constater. Ce sont: le brillant de l'œil, comme si le poisson était encore vivant, et la couleur rosée des ouïes. Le poids

moyen de chaque merlan devant être de 180 grammes, ce poids, après l'enlèvement des ouïes et entrailles, tombera moyennement à 140 grammes.

Pour vider les merlans, il n'y a qu'à introduire l'index droit sous les ouïes pour les arracher, et à tirer doucement dessus pour amener les entrailles du même coup. Cela fait, lavez-les bien à l'eau froide, puis épongez les ensuite dans un torchon pour les sécher complètement.

Ensuite « ciselez-les ». Par « ciseler », on entend faire des incisions, des coupures dans la peau et aussi dans la chair des poissons; ces incisions ont pour but d'empêcher les chairs d'éclater d'abord, et surtout de faciliter la cuisson. En effet, la chaleur qui se dégage du beurre chauffé pénètre avec plus de facilité dans l'intérieur des poissons en passant par ces fentes; en sorte que la cuisson se fait mieux et plus vite.

Pour « ciseler » un merlan, vous procédez ainsi: placez le poisson devant vous, et en partant de la queue, faites sur le travers du poisson — avec un couteau bien tranchant — des incisions ou coupures qui fendent la peau et pénètrent à une profondeur de 3 millimètres dans les chairs; (c'est donc un peu plus que le quart d'un centimètre). Ceci sur les deux côtés du poisson.

Faites ces incisions à un centimètre 1/2 de distance l'une de l'autre, et en remontant de la queue à la tête. Quand la ciselure est faite d'un côté, retournez le poisson pour en faire autant sur l'autre filet.

Ayez tout prêts: 1° le lait, auquel vous aurez ajouté une pincée de sel et une prise de poivre, dans un plat ou une assiette creuse; 2° la farine, que vous étalerez dans un autre plat; 3° une poêle

où vous tiendrez tout prêts 40 à 50 gr. de beurre bien chaud.

Trempez bien les merlans dans le lait assaisonné; passez-les aussitôt dans la farine, puis roulez-les sous la main pour que la farine s'attache bien aux poissons. Rangez-les aussitôt dans la poêle, et posez cette poêle sur le feu très modéré. Retournez les merlans au bout de 3 minutes et, comme la chair en est excessivement friable, faites cela avec précaution pour ne pas les briser. Au bout de 3 autres minutes, vous pouvez les retourner à nouveau, et mettre la poêle au four pour finir de les cuire, de même que cette cuisson peut s'achever sur le fourneau. Observez enfin qu'ils soient bien colorés partout. Le beurre ne doit pas brunir, mais seulement prendre une teinte d'huile jaune pendant toute cette cuisson.

Four servir. — Le beurre noisette.

Sortez les merlans de la poêle avec précaution, et rangez-les l'un à côté de l'autre sur un plat long. Prenez avec une cuiller à bouche la Duxelles apprêtée au commencement, semez-la bien également sur vos merlans, et tenez le plat au four pendant que vous allez apprêter le beurre noisette, qui est le complément d'accompagnement des merlans.

Le beurre noisette. — Ajoutez ce qui vous reste de beurre (50 gr. environ) à celui où ont cuit les merlans, remettez la poêle sur le feu, et cuisez ce beurre jusqu'à ce qu'il soit mousseux et qu'il s'en dégage une légère odeur de noisette, mais surtout ne le laissez pas dépasser ce degré parce que quelques secondes de plus, il tourne au beurre noir.

Versez le beurre d'un trait sur les merlans, semez vivement à la surface le persil haché, exprimez quelques gouttes

de jus de citron sur chaque merlan, et servez vite.

Il faut bien observer que le plat doit arriver sur la table avec le beurre encore tout bouillonnant et mousseux, et c'est pourquoi il ne doit pas attendre.

Quand les merlans sont dressés et couverts avec la Duxelles, on peut entourer les bords du plat d'une couronne de lames de citron cannellées, coupées excessivement minces. Ce décor instantané donne de l'œil et du relief au plat, mais le plus important n'est pas le décor, c'est de *servir brûlant avec le beurre tout mousseux*, comme il est expliqué plus haut.

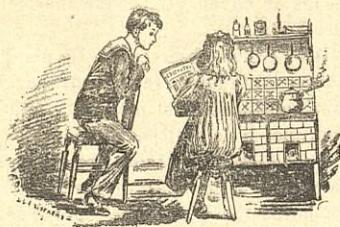
LA VIEILLE CATHERINE

Nouillettes Lucullus

DE RIVOIRE & CARRET
EN CROQUETTES

Cuire les nouillettes Lucullus à l'eau bouillante légèrement salée, jusqu'à ce qu'elles soient bien gonflées et très tendres. Les égoutter avec grand soin. Les couper en tout petits morceaux à la façon d'un hachis grossier. Les remettre dans une casserole pour y mélanger, en chauffant doucement, du fromage râpé, du beurre, poivre, sel, une prise de muscade râpée. Etaler sur un plat quelconque, graissé d'un peu de beurre. Laisser refroidir complètement, sinon la formation des croquettes n'en serait pas possible. Partager en morceaux égaux; les rouler dans de l'œuf battu, puis dans de la mie de pain. Faire frire à grande friture bien chaude. Egoutter; dresser sur le plat. Servir en même temps, à volonté, une sauce tomate.

Le prochain numero du **POT-AU-FEU** paraîtra le samedi 2 Avril (premier Samedi du mois).



TOURNEDOS PETIT DUC

LE tournedos, comme il a déjà été dit ici, n'est autre chose qu'un joli petit morceau de filet (en somme un tout petit bifteck) mais plutôt épais que large. Les tournedos sont presque toujours posés sur un support quelconque, soit croûton frit, croquette ou bouchée, selon le genre d'apprêt. C'est un plat fort en usage dans les restaurants, parce qu'il peut être apprêté très vite et qu'on peut le présenter d'une infinité de façons (il y en a plus de cent). Seulement, dans les restaurants, ce qui permet d'aller très vite, c'est que, généralement, toutes les garnitures sont prêtes à l'avance, de sorte qu'il n'y a qu'à les combiner selon la façon dont le tournedos est demandé; dans les ménages il n'en est pas de même, puisqu'il faut tout apprêter spécialement pour cela.

Les tournedos Petit-Duc sont posés sur des bouchées, ou croûtes en feuilletage, garnies d'un hachis de volaille, et dressés autour de pointes d'asperges vertes simplement sautées au beurre. A Paris et dans les villes, rien de plus facile que de commander chez le pâtissier les croûtes des bouchées, de telle sorte que le plat, dans ces conditions, est d'une préparation absolument facile et surtout rapide.

Proportions

Pour 6 personnes :

- Un morceau de filet de 1 kilog. 250 brut;
- 8 bouchées (croûtes);
- 125 gr. de blanc de volaille de dessert;
- 1 décilitre 1/2 de sauce béchamel;
- 90 gr. de beurre pour l'ensemble;
- 3 cuillerées à bouche d'huile;
- Un verre à madère de vin blanc;
- 4 cuillerées de jus de veau (voir observation à ce sujet);
- Une truffe du poids de 25 grammes;
- 2 bottillons de pointes d'asperges.

Temps nécessaire. — Les différents détails, comme les bouchées et leur garniture, ainsi que les pointes d'asperges peuvent, et doivent même s'apprêter à l'avance; de sorte que l'apprêt réel des tournedos se fait en *18 minutes au plus*.

RÉSUMÉ

Cuire les pointes d'asperges et préparer en même temps le feuilletage des bouchées, si celles-ci sont faites à la maison. Parer le morceau de filet; tailler les tournedos et les tenir au frais jusqu'au moment de les mettre en marche. Apprêter la béchamel et la garniture des bouchées. Sauter les tournedos. Lier les pointes d'asperges en même temps, et dresser. Détacher la casserole avec le vin blanc et finir avec le jus.

Les pointes d'asperges

Les bottillons ordinaires pèsent dans les 250 grammes et fournissent 110 à 120 grammes de parties utilisables. Comme ces bottillons ne sont pas toujours de poids uniforme, c'est surtout sur le rendement qu'il convient de se baser pour les acheter, en faisant ce simple calcul : Il faut 35 à 38 gr. d'asperges (*poids net*) par personne, ce qui

donne un poids brut de 82 à 85 gr. environ, puisque la partie tendre utilisable ne représente qu'une très faible moitié. Donc pour 6 personnes il faudra un poids brut de 490 à 510 gr., en un ou plusieurs bottillons, et cela donnera 220 à 235 grammes de partie tendre.

Cassez les asperges à l'endroit où elles cessent d'être flexibles; au-dessous de cet endroit commence la partie dure. Lavez-les à grande eau froide, égouttez-les bien; coupez les sommités d'une vingtaine d'asperges en tiges de 5 centimètres $1/2$ de long, pour en faire une petite gerbe que vous attacherez avec un fil; détaillez le reste en parties de la grosseur d'un pois.

Tenez toute prête, dans un poélon en cuivre non étamé, de l'eau bouillante salée à 7 gr. au litre (1 litre $1/4$ d'eau); jetez dedans les morceaux de pointes et la petite gerbe, et cuisez vivement pendant 12 minutes environ. Constatez d'ailleurs au toucher si les asperges sont prêtes, et tenez-les plutôt un peu fermes que trop cuites. Egouttez-les dans une passoire, plongez les dans de l'eau froide pour les rafraîchir et étalez-les sur une assiette.

Observation. — Pour être conservées bien vertes, ces pointes d'asperges (comme tous les légumes dont le chlorophylle doit être ménagé, c'est-à-dire qu'il faut conserver bien verts), doivent être mises dans un ustensile en cuivre, l'étain étant essentiellement préjudiciable à la verdeur des légumes. — L'ustensile ne doit jamais être couvert et l'ébullition doit aller grand train. — Enfin si le légume n'est pas pour être servi immédiatement, il faut le rafraîchir.

Les bouchées

Elles doivent être plus larges que hautes, pour avoir à peu près les mêmes dimensions que les tournedos qui sont posés dessus. Ces dimensions doivent être de 6 centimètres de diamètre et 3 centimètres de hauteur; en conséquence, si on les fait à la maison, on devra les tailler avec un emporte-pièce cannelé de 7 centim. de diamètre, et donner au feuilletage 6 à 7 millim. d'épaisseur, pas plus. La quantité de feuilletage nécessaire serait de 315 grammes, soit 125 gr. de farine, autant de beurre, 7 centilitres d'eau et une prise de sel.

Le filet de bœuf

Le poids du filet indiqué est brut, c'est-à-dire sans être paré. Afin d'éviter une perte trop grande, il convient de faire prendre ce morceau sur le bout mince (la queue) d'un petit filet pesant dans les 3 kilogs entier. Si le morceau était pris au milieu, en pleine épaisseur, ou sur un gros filet, il arriverait que, pour donner aux tournedos leur épaisseur normale de 2 centim. $1/2$, cela ferait énormément de parures; et si, d'un autre côté, on voulait faire les tournedos sur toute la largeur du filet sans dépasser le poids indiqué, on obtiendrait de véritables galettes, mais non plus des tournedos. Les dimensions exactes d'un tournedos sont celles-ci: 5 centimètres $1/2$ de diamètre et 2 centimètres $1/2$ d'épaisseur. Ce sont en somme des noisettes de filet de bœuf, et ils doivent figurer, à peu de chose près, la noix d'une belle côtelette de mouton.

Vous pouvez faire tailler ces tournedos par le boucher, mais il est évident qu'il tiendra compte de la parure et

que le prix du filet s'en trouvera sensiblement augmenté ; il vaut donc mieux prendre le morceau brut, d'autant plus que les parures de viande peuvent être utilisées avantageusement.

Commencez par retirer la *chaîne* (partie adhérente au filet), puis dénervéz bien le morceau au moyen d'un couteau mince et tranchant, en glissant la lame sous la peau fine et nerveuse qui recouvre la viande et que vous enlevez par lanières. Parez également le dessous du filet, et ces déchets vous donnent un quart du poids total. Si le filet est un peu chargé en graisse, ces parures arrivent même à un bon tiers, et il faut en conséquence prendre le morceau un peu plus fort (1400 gr. environ).

Divisez maintenant ce filet ainsi paré en 8 morceaux ayant exactement 2 centimètres 1/2 d'épaisseur ; parez légèrement le tour en rognant avec le couteau, pour les obtenir bien ronds et leur donner le diamètre indiqué ; puis, pour les conserver bien ronds, entourez-les à mi-épaisseur d'un tour de ficelle qui tient les chairs tassées. Tenez au frais jusqu'au moment de mettre en marche.

Nota. — Bien que les proportions fixées soient pour 6 personnes, nous indiquons 8 tournedos, parce qu'il faut toujours tenir compte qu'il peut être nécessaire de repasser le plat, cas dans lequel les tournedos qui restent sont coupés en deux.

La garniture des bouchées

Dans une petite casserole, chauffez doucement et mélangez *sans colorer* du tout 10 gr. de beurre et 8 gr. de farine (une cuillerée à café) ; délayez ce roux blanc sans faire de grumeaux avec 1 décilitre et demi de lait bouilli ; ajoutez

une prise de sel et un soupçon de muscade faites prendre l'ébullition, en remuant, et laissez mijoter pendant quelques minutes seulement.

Pendant ce temps, hachez bien finement (le plus finement possible) le blanc de volaille. Ce blanc peut provenir d'un poulet rôti ou bouilli, mais il n'y doit pas subsister le moindre fragment de peau.

Mélangez ce hachis de volaille dans la béchamel, disposez dessus quelques petites parcelles de beurre, et tenez au chaud au bain-marie.

Nota. — Vous pouvez apprêter cela une heure à l'avance et tenir au bain-marie, ou bien réchauffer au moment. Ce hachis de volaille est ce que l'on servait dans l'ancienne cuisine sous le nom de blanc manger, seulement la sauce était faite presque uniquement avec de la crème.

Mise en marche des tournedos

Vingt minutes avant de servir tenez prêts : *les bouchées* à l'étuve ou à l'entrée du four ; *le hachis* de volaille pour les garnir, si vous ne l'avez pas mis au bain-marie ; *les pointes* d'asperges réchauffées dans une petite sauteuse avec de l'eau bouillante légèrement salée ; *la truffe* coupée en belles lames. Ayez autant que possible une belle truffe, pour pouvoir faire de larges lames, que vous pouvez rectifier avec un emporte-pièce dentelé, ce qui donne plus de chic au dressage.

Chauffez dans un sautoir, assez grand pour que les tournedos y soient à l'aise, 40 gr. de beurre et l'huile indiquée. L'huile est employée parce qu'elle permet d'élever beaucoup plus haut la température du beurre, et de *bien saisir* les tournedos, ce qui est indispensable pour

concentrer à l'intérieur le jus de la viande. Mais vous pouvez très bien la supprimer et employer 70 gr. de beurre clarifié, lequel peut être chauffé bien plus fort que le beurre nature.

Rangez les tournedos assaisonnés de sel et de poivre dans cette graisse *fumante*, pour que la surface qui se trouve immédiatement en contact soit bien saisie et rissole instantanément pour ainsi dire.

Ici, vous avez à savoir si vos convives aimeront les tournedos *saignants* ou *à point*, pour en régler la cuisson. Si vous les voulez saignants, cuisez-les quatre minutes de chaque côté, et ayez grand soin de retourner les tournedos sans les piquer, car il serait inutile de prendre tant de soin pour les saisir et conserver le jus dedans, si vous les piquez et ouvrez par conséquent une porte au jus.

Si vous les voulez à point, cuisez-les cinq minutes de chaque côté. Dans les deux cas vous pouvez ainsi constater l'à point : 1° si en touchant la viande du bout du doigt, vous sentez une petite élasticité, ils sont saignants ; 2° si en appuyant le doigt sur la surface, vous sentez une certaine résistance, ils sont à point.

Retirez-les immédiatement de la casserole, et mettez-les sur une assiette, avec une autre assiette renversée dessus. Egouttez la graisse du sautoir ; versez-y le vin blanc que vous laisserez réduire aux trois quarts et à grand feu, puis ajoutez le jus de veau et laissez bouillir deux minutes.

Pendant ce temps, liez vivement les pointes d'asperges.

Les pointes d'asperges

Retirez le bouquet de pointes que

vous pouvez d'ailleurs tenir au chaud à part dans un bol avec un peu d'eau salée. Egouttez les pointes d'asperges aussi à fond que possible, remettez-les dans la casserole, et faites-les sauter un instant à feu vif pour réduire complètement l'humidité qui y reste *avant d'y ajouter le beurre*, ce qui permet de les lier plus facilement et mieux. Assaisonnez-les d'une prise de sel, ajoutez 30 gr. de beurre en petits morceaux, et sautez-les pour dissoudre ce beurre sans remettre la casserole sur le feu, car le beurre trop chauffé tournerait en huile et ne pourrait plus faire la liaison.

Pour dresser et servir

Garnissez les bouchées, chacune d'une bonne cuillerée du blanc de volaille apprêté, et tenez bien chaud. Rangez-les en couronne sur un plat ; placez un tournedos sur chaque bouchée, et une lame de truffe sur chaque tournedos, les truffes passées dans le jus une seconde pour les chauffer.

Dressez dans le milieu de la couronne les pointes d'asperges et, sur les pointes, le bouquet (dont la ficelle sera retirée) et que vous placerez debout, comme une petite gerbe. Ajoutez dans le sautoir le jus qu'ont rendu les tournedos tenus au chaud et le beurre qui vous reste (10 grammes) ; roulez le sautoir sur le fourneau pour faire dissoudre, *sans le trop chauffer*, ce beurre qui lie légèrement le jus ; versez le autour des tournedos, et servez de suite.

Ces opérations finales se font en quelques minutes et sont assurément plus longues à décrire qu'à exécuter.

Nota. — Nous indiquons l'emploi du jus de veau parce que, d'abord, c'est l'un des meilleurs accompagnements qui soient, et parce que c'est une chose qui

se trouve le plus souvent dans les ménages, d'autant plus qu'il peut se conserver assez longtemps (à condition de le faire bouillir de temps en temps pendant les temps chauds); mais, à défaut, on pourrait le remplacer par du bouillon et 25 gr. de glace de viande.

PÉRAUT JUNIOR



POUR CONSERVER DU LAIT

RÉPONSE

Le tenir dans un endroit clair, frais et sec. La cave est donc contre indiquée. Le couvrir d'une toile métallique pour laisser circuler l'air. De cette façon il se conserve, à condition qu'il n'y ait point d'orage et qu'on ne le remue pas. Mais la crème se forme à la surface au bout de 24 heures.

Si on le fait bouillir, on a le lendemain un lait décomposé et tout bleu. Le mieux serait donc de le stériliser.



Cadeaux de Pâques



Chacun voudra offrir cette année à l'occasion de Pâques un cadeau d'actualité.

La Maison Henry, "A la Pensée", vient d'importer de Russie de charmantes originalités dont elle s'est réservée l'exclusivité pour son élégante clientèle. Tous ces jolis bibelots sont en bois sculpté rehaussé d'un décor à la main d'une note très particulière et reproduisent des scènes russes; ils peuvent servir à offrir soit des bonbons ou des fleurs suivant leur forme (de 3 fr. à 20 fr.). Renseignements spéciaux sur demande, *A la Pensée*, 5, Faubourg-Saint-Honoré.



MENUS

ŒUFS FARCIS A LA CHIMAY
CROQUETTES DE MORUE
TIMBALE DE GNOCCHI
COMPOTE DE PRUNEAUX



POTAGE ST-GERMAIN
MERLANS A L'HOTELIÈRE
MACARONI EN TIMBALE
CHOUX DE BRUXELLES SAUTÉS
PUDDING BRÉSILIEN

ŒUFS PCHÉS AU GRATIN
ROGNONS SAUTÉS AU VIN BLANC
BIFTECKS GRILLÉS
POMMES DE TERRE SOUFFLÉES
COMPOTE DE POMMES



POTAGE PRINTANIER AU TAPIOCA-BOUILLON BOUDIER
TOURNEDOS PETIT DUC
POULARDE ROTIE
PARFAIT DE FOIE GRAS
CROUTE AUX CHAMPIGNONS
PRALINÉ A LA CRÈME

HADDOCK SAUCE AUX ŒUFS
RAIE AU BRURRE NOIR
CHOU FARCI AU MAIGRE
POMMES MÉRINGUÉES

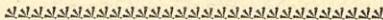


POTAGE PURÉE DE RACINES
PETITS SOUFFLÉS AU FROMAGE
DARNE DE SAUMON GRILLÉE
PAIN DE CHOUX DE BRUXELLES
PUDDING PÉLERIN

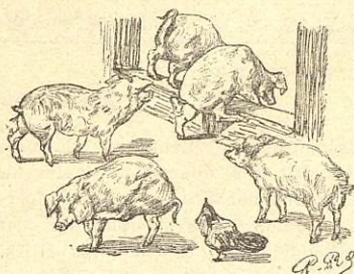
FRICASSÉE DE POULET
ENTRECOTE BÉARNAISE
POMMES DE TERRE SAUTÉES
OMELETTE DE LINA



POTAGE A LA REINE
[BARBUE SAUCE HOLLANDAISE
FILET DE MARCASSIN SAUCE POIVRADE
GALANTINE DE CANETON
PETITS POIS A LA FRANÇAISE]
BAVAROIS A L'ORANGE



Il vient de s'ouvrir dans le voisinage du *Pot-au-Feu*, 15, rue Richepanse, un établissement destiné à devenir le rendez-vous de la meilleure société féminine. Vendredi dernier a eu lieu l'inauguration des *Salons de dégustation de Thé de Ceylan*. Le service y est de premier ordre, et ce qui distinguera surtout cette maison, ce sera sa parfaite tenue.



CONFIT DE PORC

(DEMANDÉ FRÉQUEMMENT)

CHOISIR toujours des viandes de bonne qualité, et avec os ; côtelettes, dessus de côtelettes, épaule, etc. Tailler les viandes en morceaux du poids approximatif de 200 gr. chaque, en conservant à chaque morceau un bout d'os. Les morceaux étant coupés, les mettre dans un baquet quelconque. Saler avec environ 30 gr. de gros sel gris par kilo de porc découpé. Laisser ainsi, couvert d'un linge, dans un endroit très frais, pendant 24 heures.

La cuisson : doit s'effectuer dans la graisse qui doit être assez abondante pour baigner complètement les morceaux ; rien n'en doit émerger. Par conséquent qu'il soit bien compris que cette cuisson ne ressemble en rien à la friture, car c'est tout l'opposé comme principe. Cette graisse, selon que la bête est plus ou moins grasse, est fournie par les chairs mêmes et par un supplément de panne ou de lard. Par exemple, si le porc employé est maigre et que sa panne ne donne pas une proportion de graisse suffisante, on ajoute un supplément de gras provenant de la partie fournissant le lard.

Couper la panne et la partie grasse en

petits morceaux et la faire fondre dans un chaudron en cuivre non étamé, sur feu très doux. Lorsque les « cretons » ou résidus commencent à se dorer, enlever dans une passoire avec une écumoire et presser pour en bien exprimer la graisse.

Dans le chaudron, mettre les morceaux de porc, en commençant par les plus gras ; à ce moment ralentir le feu, pour que la graisse ne fasse que frémir. Deux choses sont à éviter, si l'on veut avoir de bon confit : 1° de laisser risoler les morceaux, c'est-à-dire de leur laisser prendre la couleur d'un rôti ; 2° de les laisser « pincer », c'est-à-dire attacher au fond du chaudron, pour si peu que ce soit, car cela brunit la graisse et donne du goût au confit.

Selon que le porc est plus ou moins âgé, ou plus ou moins gras, il cuit plus ou moins vite. Ainsi que l'indique le mot *confit*, la viande doit être cuite à fond, c'est-à-dire à un point tel qu'elle ait rendu tout son jus, que ce jus ait été complètement évaporé par la cuisson, car c'est la disparition complète du jus détenu dans les viandes qui en assure la conservation. S'il en reste dans des viandes traitées de cette façon, c'est une cause de moisissure.

On reconnaît que le degré de cuisson est atteint en faisant pénétrer de part en part — sans forcer aucunement — une aiguille à tricoter dans un des morceaux. Lorsqu'on retire l'aiguille, le trou qu'elle a percé doit rester sec, il n'y doit apparaître aucune trace de jus ; on peut y voir perler de la graisse, mais il est aisé, à l'œil seulement, de faire la différence entre le jus et la graisse. La durée ne peut être fixée, par conséquent, car elle dépend de la qualité et de la quantité de porc, et elle peut varier de 2 à 5 heures, même davantage.

La mise en pots : peut être faite dans un grand pot, pour les ménages qui emploient journellement le confit comme assaisonnement des soupes et des légumes. Mais dans les maisons où le confit n'est usé que de temps à autre, il vaut bien mieux le mettre dans de petits pots, car un pot entamé est plus difficile à conserver qu'un pot intact.

De préférence, choisir des pots en grès vernissé, assez épais pour que la température environnante n'ait pas trop d'influence sur le contenu.

Le confit ne doit être mis en pots que lorsqu'on lui a laissé perdre des plus forte chaleur. On peut disposer au fond du pot deux bouts de bois bien propres, en croix, sur lesquels on pose les morceaux : ceci afin que les viandes mêmes ne soient pas en contact direct avec le grès, ce qui peut être une cause de moisissure. Le pot étant garni de confit, couler de la graisse pour en recouvrir les morceaux et largement ; laisser figer. Couvrir de papier parcheminé ; ficeler. Conserver dans un endroit sec, frais, où la température se maintienne aussi régulière que possible, sans brusques transitions.

Observation. — Lorsqu'on veut faire ample provision de confit, pour la conserve proprement dite, il convient de choisir l'époque des gelées, ou au moins celle d'un froid sec, parce qu'à ce moment la température ambiante est favorable à l'opération. Par un temps humide au contraire, la période préalable du salage peut en être très défavorablement influencée ; les viandes, comme on le sait, et surtout le porc, ayant tendance à « s'avancer », c'est-à-dire fermenter à l'humidité.

A. COLOMBIÉ.



Ce qu'on peut faire avec des Bananes

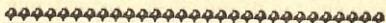
Escaloper les bananes en rondelles qu'on fait très doucement sauter au beurre. Cela constitue une sorte de marmelade qu'on dresse en dôme sur plat très chauffé ; servir avec boudins grillés, présentés entiers ou coupés.

Ou encore : faire cuire les bananes non écorcées au four ; les ouvrir, passer rapidement au tamis ; lier avec du beurre frais ; ajouter très peu de sel, et servir sous des saucisses grillées.

Avec des œufs : couper la banane écorcée en long par le milieu ; faire dorer au beurre dans un plat à feu ; casser les œufs dessus, et les faire « voiler » au four, c'est-à-dire que le passage à la forte chaleur du four donne au jaune de l'œuf un léger vernis.

En entremets : sauter les rondelles de bananes au beurre ; sucrer légèrement ; en garnir l'intérieur d'une omelette sucrée faite à part. Glacer la surface avec une pelle rouge, ainsi que l'omelette aux pommes.

Sans compter les soufflés, glacés, gâteaux, etc.



Si vous songez, Mesdames, à quelque œuf de Pâques qui réponde à votre double désir de posséder un objet à la fois élégant et utile, il faut arrêter votre choix sur un des produits de la parfumerie V. RIGAUD qui vous furent déjà signalés par nous : le *Liseris* ou le *Camia*, ce dernier tout récemment créé.

Présentés dans des écrins d'un goût parfait, les flacons qui renferment ces parfums, vraiment exquis, ont déjà obtenu leurs lettres de naturalisation auprès des femmes de la haute société, bons juges en la matière. Une visite s'impose à la Parfumerie V. Rigaud, 1, faubourg Saint-Honoré (rue Royale).



Pour accommoder les légumes de conserve

Ouvrir la boîte de fer blanc. Verser les légumes dans une passoire. Les laver à grande eau froide. Les mettre dans une casserole et les couvrir d'eau froide; saler à raison d'au moins 10 gr. par litre. Faire chauffer jusqu'au moment où l'eau est *sur le point* de bouillir, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'elle soit devenue très chaude, mais sans aucun signe d'ébullition, sans même un léger frémissement.

Egoutter dans une passoire à larges trous; y bien secouer les légumes. Les mettre dans une sauteuse non couverte, et faire chauffer sur feu vif, en les faisant *continuellement sauter* — par conséquent sans quitter la casserole d'une seconde — afin de faire évaporer toute l'eau que peuvent encore garder les légumes.

Saupoudrer de sel et d'un peu de sucre en poudre. Retirer la casserole du plein feu et ajoutez le beurre, divisé par petits morceaux pour qu'il fonde mieux. Agiter doucement la casserole, — toujours hors du feu, sur un endroit à peine chaud du fourneau, pour faire rouler les légumes et les mélanger ainsi avec le beurre, sans employer de cuiller ou de fourchette qui les briserait. La casserole étant bien chaude, ainsi que les légumes, cela suffit pour la fonte et l'amalgame du beurre *qui ne doit pas cuire*.

Verser dans un légumier ou un plat bien chaud, et envoyer des assiettes très chaudes. La quantité qu'on prend de ces légumes sur son assiette est minime, et

si l'assiette n'est pas très chaude, ils ne peuvent, par eux-mêmes, garder assez de chaleur.

Compter 60 gr. de beurre frais, au moins, par litre de légumes employés.

A. C.



Pour saler le beurre

On n'en peut préparer qu'une certaine quantité; autrement cela n'en vaut pas la peine. Il faut un minimum de 5 kilos.

Commencer par pétrir le beurre sur une table mouillée — afin qu'il n'attache pas au bois. Avoir de l'eau fraîche dans une bassine à côté de soi; avec la main, puiser de l'eau qu'on verse sur le beurre qui doit rester tout le temps étalé sur la table. Avec les poings, triturer, malaxer le beurre ainsi arrosé, pour que l'eau en s'échappant du beurre entraîne tout le petit lait qui y est contenu dans une proportion plus ou moins grande.

Pour juger de la propreté du beurre, il faut que l'eau en découle parfaitement claire.

Ramasser le beurre en tas sur le coin de la table. Eponger l'eau de la table. Etaler le beurre en une couche égale, dont l'épaisseur varie selon la quantité de beurre et l'espace dont on dispose: cette épaisseur n'a pas d'importance du reste. Sur cette couche de beurre, semer de 20 à 30 grammes de sel par kilo, suivant que le beurre doit être gardé plus ou moins longtemps. Ce sel doit être du gros sel gris, dit sel de cuisine, sel marin de préférence, préalablement bien séché, puis pulvérisé en roulant dessus une bouteille, ou en le pilant au mortier.

Le sel étant ajouté au beurre, bien

triturer avec les poings fermés pour l'y mélanger complètement.

Le mettre, par petites quantités que l'on tasse bien à mesure en foulant avec la main, dans des pots de grès de grands deurs appropriées. Ces pots doivent être soigneusement ébouillantés d'abord, et refroidis, cela va sans dire.

Recouvrir le beurre de chaque pot avec une petite mousseline que l'on saupoudre d'une mince couche — l'épaisseur d'un sou — de sel pulvérisé.

Garder au frais et au sec. A. C.



TRISCUIT

Un des avantages du Triscuit, c'est la facilité avec laquelle il s'accommode à la cuisine. Bien plus facilement que le pain, il se plie à toutes sortes de modifications, de telle sorte que toute personne qui ne l'aime pas « nature » ou qui désire en faire l'accommodement de sa nourriture tout entière, peut sans aucune difficulté l'incorporer à toutes les variétés de l'alimentation moderne.

Au petit déjeuner du matin en toasts, en mouillettes, en croûtons, en bouillies, en panade; au goûter, en sandwiches; au déjeuner de midi, en canapés pour hors d'œuvre froids ou chauds, en entrées avec des œufs pochés, farcis, mollets, en sauce béchamel, velouté ou espagnole, en farces, en pâte à frire, en chapelure, en pâtisserie, timbales, tartelettes ou sablés; au dîner, en potages, en soufflés, en quenelles, en beignets, en pudding, en croûtes aux fruits, en fritots ou en crêpes, partout le Triscuit s'amalgame et se modifie de façon à fournir l'aliment riche, l'aliment sain, l'aliment type, comme renfort ou comme soutien de la nourriture habituelle.

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



LA DÉCORATION DE LA TABLE

L'art de parer la table de feuillages et de fleurs s'est considérablement modifié depuis plusieurs années grâce aux recherches de quelques fleuristes spécialistes, aux idées originales et aux innovations de maintes maîtresses de maison. On a, par conséquent, rompu avec les anciens procédés en ne conservant des traditions que ce qui est rationnel et digne de servir de base aux conceptions nouvelles.

La décoration florale de la table fait partie de l'ordonnement général de celle-ci : elle est par conséquent une des attributions de la maîtresse de maison, qui y montre parfois de l'initiative. Il n'est pas, en effet, d'agrément ni d'occupation plus propre à la femme que l'arrangement des fleurs et cet art charmant devient utile surtout lorsque l'on habite la campagne et que l'on ne peut s'adresser au fleuriste.

Contrairement à ce que l'on pense, il n'est point nécessaire d'avoir des fleurs rares ou écloses dans des serres, pour réaliser un joli arrangement. Les premiers perce-neige, les rameaux de saule avec leurs chatons soyeux, permettent de parer la table avec autant d'originalité que si l'on puise ses éléments parmi la flore mystérieuse des orchidées. Les fleurs fines, légères, dégagées, les inflorescences fluettes ou nuageuses, ou les fleurs volumineuses comme les grosses pivoines de Chine, se prêtent aussi bien à des arrangements décoratifs : tout le talent réside dans la façon de les

disposer. Il n'est pas jusqu'aux feuillages rous-sis, mordorés, carminés par l'automne qui ne doivent être négligés, jusqu'aux baies colorées qui constellent les rameaux dénudés dès les premières atteintes du froid. La maîtresse de maison y puise les éléments de la décoration pour les dîners de chasse, car ils s'allient fort bien avec les derniers capitules de chrysanthèmes. La parure florale de la table de repas ne devrait pas être exclusivement réservée au dîner de réception, puisque chaque jour offre à peu de prix, parfois seulement la peine de la cueillir et de la disposer, le plaisir d'une branche de feuillage ou d'une touffe de fleurs.

L'art de disposer les fleurs sur la table gentiment servie, entre l'argenterie et les cristaux, est à la fois charmant, subtil et simple. A vrai dire il est aussi changeant que la mode et aussi variable que le goût. Cela indique assez qu'il n'y a pas de règle, à part quelques préceptes dont l'opportunité s'indique d'elle-même et qu'il est d'ailleurs facile de respecter et de suivre.

Cependant, il ne suffit pas de poser quelques fleurs sur la table pour réaliser une décoration florale : une telle composition demande une éducation artistique et un apprentissage pratique à la portée de toutes les femmes, puisqu'elle constitue une question de goût et d'imagination autant qu'une affaire d'attention et d'habileté.

En premier lieu, on ne doit pas oublier cette première considération : les fleurs étant un ornement ne doivent pas gêner les convives, comme c'est le cas lorsque, étant distribuées à profusion, elles ne laissent aucun espace libre pour poser les couverts ou les cristaux, et on ne peut applaudir à cette idée d'un milliardaire américain qui, pour surpasser ce qui s'était fait jusqu'alors, couvrit la nappe, lors d'un grand dîner de baptême, de roses Paul-Neyron, dont les tiges avaient été rigoureusement coupées et qui étaient posées à plat, pressées les unes contre les autres.

Par conséquent, sous prétexte d'ornez les tables, il ne faut pas distribuer les fleurs au hasard, ou les masser avec ostentation au point d'incommoder les invités.

Une règle générale, qui n'est pas toujours suivie, bien qu'elle soit une obligation, est que les divers motifs ne constituent pas un écran à tel point qu'il n'est plus possible d'apercevoir les convives placés en face. Les fleurs et les feuillages ne doivent pas se trouver dans le rayon visuel à la hauteur du regard. Elles peuvent se trouver au dessus ou au-dessous de la ligne des yeux, en flattant et en encadrant la vue. Mais c'est trop leur accorder que de leur permettre de l'intercepter.

On obvie d'ailleurs facilement à ce défaut, ce n'est qu'affaire d'attention et d'observation.

La décoration florale trop plate est monotone il est vrai, mais il est des moyens de lui donner à la fois plus de silhouette et d'ampleur comme nous allons le voir. En fait, on a adopté deux genres principaux de décoration. On compose et on exécute des arrangements très bas en utilisant des corbeilles, des porte-fleurs, de légères armatures en bambou, ou d'autres matériaux de faible hauteur. On se borne alors à arranger les fleurs presque à plat, ce que l'on obtient encore en semant celles-ci sur la table, en utilisant de légères guirlandes. La hauteur générale ne doit guère dépasser vingt centimètres de façon que la ligne visuelle se trouve parfaitement dégagée.

Si l'on craint que cette disposition paraisse monotone, on emploie des vases et d'autres motifs de forme élancée qui supportent à une hauteur convenable, au-dessus de la ligne de vue, des frondaisons et des inflorescences légères et dégagées. De cette façon la masse se trouve au dessus de la tête des personnes assises. Les légères armatures en bambou ou en fil de fer constituent des supports très favorables pour de tels arrangements. Ils permettent de grouper des fleurs en petites corbeilles plates d'où partent des tiges soutenant d'autres piquets de fleurs. Les modèles d'armatures de ce genre sont légion et nous aurons l'occasion de signaler les plus recommandables et les plus pratiques.

On a reproché à ce genre de disposition que les fleurs du sommet se fanaient plus vite que celles de la base, en raison de l'air chaud qui s'accumule dans les parties hautes de la salle

à manger, et parce que, se trouvant à la hauteur du visage, elles reçoivent la chaleur de l'haleine. Ce reproche n'est pas toujours fondé : il est en tout cas bien spécieux, tant il est facile par une fine pulvérisation de maintenir l'ensemble des fleurs très fraîches pendant la durée du diner. On peut aussi, au lieu d'attacher simplement les fleurs sur les armatures, les placer dans de minuscules vases remplis d'eau, ou, ce qui est plus fréquent, les piquer sur des tampons de mousse humide.

Enfin, quelle que soit la disposition adoptée, il ne faut pas trop rapprocher les sujets fleuris des convives, et il est bon d'observer une distance de trente-cinq à quarante centimètres des bords de la table.

Disons encore que les motifs élancés doivent être préférés aux sujets bas et à l'enguirlandement de la table, ou ce qui est mieux, compléter la parure basse dans certaines circonstances, surtout lors des grands diners ou des banquets importants, principalement lorsque ceux-ci ont lieu dans de vastes pièces au plafond élevé, parce que l'effet d'ensemble y gagne considérablement.

Il est une autre considération que l'on ne doit pas négliger, c'est la couleur des fleurs et surtout leur effet sous la lumière artificielle. En effet, de jolis coloris, des nuances très délicates vues au grand jour, se trouvent neutralisées ou décomposées sous la lumière artificielle.

En général les tons rose vif et jaune sont ravissants, les rose chair ou saumoné, les rouges pas trop vifs s'éclairent bien, alors que les tons orangés et le rouge éclatant s'adoucisent sous cette lumière. Par contre, le violet foncé s'assombrit encore, de même le vert intense, tandis que le bleu tendre semble décoloré ou pâli et que les tons d'un bleu violacé se décomposent. Pourtant la nuance mauve des violettes de Parme n'est guère modifiée.

Les tons bien soutenus de feuillages patinés par l'automne se comportent bien, quel que soit le genre d'éclairage et peuvent par conséquent être utilisés largement.

Les oppositions ou les harmonies de coloris

ravissantes le jour, ne gardent pas leur valeur sous l'éclairage artificiel, même sous la lumière électrique ou sous celle des becs à incandescence : aussi doit-on moins tendre vers les compositions polychromes, que vers celles constituées de tons d'une même couleur.

Les principes ainsi exposés, nous examinerons prochainement les principaux genres de décorations de tables de repas.

L. GILIO CATTLEYA.



LE CHEZ SOI

Nous sommes à une époque intermédiaire où la question du chapeau est des plus embarrassantes.

Pour le costume, nous avons toujours la charmante toilette tailleur qui sied aussi bien par le soleil que par la pluie, et convient autant aux courses matinales qu'aux visites de l'après-midi, pour peu qu'elle sorte d'une grande maison, qu'elle ait du chic, et que la coupe en soit irréprochable.

Mais le chapeau ?... « Cruelle énigme », répéterais-je avec Bourget, si je n'avais fait une intéressante visite chez Labbé, successeur de Ch. Hiekel, l'élégant chapelier du Faubourg Saint-Ho-



Modèle de la Maison FORTILLON, 165, rue Saint-Honoré (place du Théâtre-Français).

noré, 138. Quelle sûreté de goût dans les créations de Mme Labbé, qui avec un art tout spécial sait trouver la note juste plaisant à sa clientèle, essentiellement aristocratique. Pour jeunes femmes, nous y trouvons d'adorables chapeaux ronds, des canotiers seyants d'un chic sobre et inimaginables de prix : depuis 15 francs ; pour les personnes d'un certain âge — redoutant le chapeau modiste à grand effet — des toques dont l'élégance parfaite caractérise la véritable, bonne maison, Châtelaines éloignées

qui restez Parisiennes de cœur... et de goût, vous pourrez même choisir parmi les ravissants modèles que Mme Labbé vous enverra volontiers à domicile.

N'oublions pas que pour qu'un chapeau soit seyant, il faut savoir se coiffer. Or il est beaucoup plus facile d'être bien coiffée avec des postiches qu'avec des cheveux naturels; d'abord les cheveux croissent en tout repos sous les gracieuses ondulations, torsades, frisures qui sont *indéfrisables*, et qui par la pluie, le vent, etc., évitent d'être jamais décoiffée; ensuite, si l'on s'adresse aux incomparables posticheurs que sont M. et Mme Desfossé, ils sauront avec un savoir-faire unique, harmoniser la coiffure selon les différents types. Leurs bouffants ondulés, leurs «fronts»



Bandeaux ondulés
Blonds ou bruns pour
jeunes femmes, gris
ou blancs pour da-
mes âgées. Modèle
de M. et Mme DES-
FOSSÉ, 21, rue La-
voisier (boulevard
Maiesherbes).

souples et soyeux donnent même à la vieillesse des coquetteries charmantes.

Ne laissez pas des fils d'argent se glisser dans le reste de votre coiffure, trahissant ainsi l'âge que sur le devant M. et Mme Desfossé auront si bien réussi à dissimuler, et pour cela ayez recours à la Poudre Capillus.

Les douleurs névralgiques que provoquent ou réveillent les trictions avec des teintures liquides, ne seront jamais à craindre ainsi, car la Poudre Capillus *recolore à sec*, donnant la teinte exacte que vous souhaitez. Pour atteindre ce résultat, il vous suffit d'envoyer une mèche de vos cheveux, jointe à un mandat de 5 francs, plus 50 cent. pour le port, à la Parfumerie Ninon, 31, rue du 4-Septembre, et par retour du courrier vous recevrez la boîte magique.

Avec elle, fi des préjugés contre les teintures ! Se poudrer n'est pas *se teindre*; nos aïeules se poudraient par coquetterie, même dans la plus radieuse jeunesse. Pourquoi n'en ferions-nous pas autant ?

FÉTICHETTE.

CORRESPONDANCE

Indécise. — Allez trouver Edwabski, 48, Chaussée-d'Antin; c'est un tailleur pour dames aussi complaisant qu'adroit; il vous fera un ravissant costume tailleur doublé de soie, à un prix défiant toute concurrence. Sa coupe est excellente et il emploie

des tissus aussi jolis que solides. Si vous ne pouvez venir à Paris, envoyez lui un corsage et vos longueurs de jupe : il vous fera choisir la façon surgravures et l'étoffe sur échantillons.

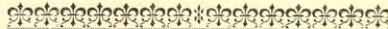
Châteline ennuyée. — Que ce soit les conséquences de l'âge ou des sorties au grand air, l'Eau Brise Exotique fera disparaître : rides, rougeurs, boutons, hâle, et votre teint redeviendra d'une blancheur finement satinée. Envoyez un mandat de 6 francs plus 85 cent. de port à la Parfumerie Exotique, 35, rue du 4-Septembre, et vous recevrez ce magique philtre de beauté.

Comtesse de J... Angers. — Costume tailleur, joli vêtement de demi-saison, robe de ville genre couturière seront également réussis chez André Orlhac, tailleur pour dames, 20, boulevard des Capucines, qui, admirablement outillé pour ces différents genres et ayant des ateliers distincts, vous donnera toute satisfaction; ses prix sont modérés, son travail bien fait, finement exécuté, ses modèles très jolis. Demandez son catalogue, vous jugerez.



COURRIER

Une abonnée. — Avec un pâté de foie gras, on ne sert qu'une salade verte, pour laisser entièrement apprécier le foie gras. Pour les dessous de carafes, tout se fait selon les goûts; il n'y a aucune règle; cela dépend de l'élégance respective des uns et des autres.



UNE BONNE ADRESSE DE CAFÉS: Pour avoir de bon café, il faut de préférence s'adresser à une maison spéciale. De nombreux abonnés déjà du *Pot-au-Feu* s'approvisionnent auprès de la maison Colson, 21, rue Saint-Denis, et se déclarent très satisfaits de ses envois en petits sachets de 3, 5 ou 10 kilos (1 fr. 80 et 2 fr. 20 la livre, cafés verts; 2 fr. 20 et 2 fr. 80 torréfiés).

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^d de Strasbourg, Paris.

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

SUBLIME DE BOTOT Souverain contre la Chute des Cheveux, provoque ondulations, 17, r. de la Paix.

Rougeon, Saône-et-Loire. — Rien à ajouter dans le bocal pour les truffes ; même procédé, le soufre n'est pas nuisible. Saler l'eau du bain-marie pour dépasser 110° au thermomètre. Ces conserves sont toujours d'une réussite problématique.

Boulevard Magenta. — Voyez les Rillettes d'oie, déjà données, et employez seulement du porc.

L. V. — Recette déjà parue. Il est indifférent de peler les cardons avant de les blanchir ou après.

Abonnée de la première heure. — Votre sauce Béarnaise aura trop chauffé dans l'eau du bain-marie qui aura certainement bouilli, ce qu'il faut éviter d'une façon absolue. — Les fruits se servent après l'entremets sucré et le fromage, et avant les petits fours. — Les grandes maisons tenant l'article de ménage, d'une façon générale.

Mme de B. — Ce sont les bouchées Félicia, parues en 1894 ; foie gras braisé, pilé avec beurre fin, roulé dans truffe hachée.

M. A. D. P. — 1° Vous avez eu satisfaction pour le pèse-sirop. — 2° Crème à éclairs : oui. — 3° Nous chercherons.

Brest. — Œufs filés : excellent plat en effet, mais d'une réussite difficile dans un ménage, faute des ustensiles nécessaires pour filer les œufs et dont l'emploi est indispensable. Et ces ustensiles sont spéciaux et ne servent que pour ces œufs.

Rue d'Hauteville. — Tout simplement une salade de céleri, coupée en grosse julienne, assaisonnée avec une mayonnaise claire et relevée de moutarde, au lieu de l'assaisonnement ordinaire.

E. B. — Le four de campagne ne peut convenir pour cette cuisson. Voyez l'article spécial consacré à la confection des meringues, avec croquis, paru l'année dernière.

Abonnée de 6 années. — La sauce Colbert est une sauce au madère liée hors du feu avec une maître d'hôtel. Note est prise pour les autres demandes.

Mme P., boulevard Malesherbes. — Laver, passer à l'eau de cuivre qui enlève le plus gros, et polir ensuite avec produit quelconque.

Mme L., Versailles. — Oui, nous y pensons.

L. M. V. — Voyez les précédentes collections. Demandes notées.

Abonnée d'un an. — Très difficile à réussir ; explications trop techniques et longues pour être résumées ici. Voyez donc l'article sur le fondant

pour glacer les gâteaux, avec ou sans chocolat, paru l'an dernier.

Un vieil abonné de Boulogne-sur-Mer. — 1° Sera donné dans le journal. — 2° Avez toutes explications relatives à la graisse de friture dans l'article des pommes de terre soufflées, en 1902. — 3° Nous ne donnons pas ici ce genre de renseignements. — 4° Le roux ou le beurre manié. — 5° Poulet au blanc ; page 193, année 1897. — 6° Toutes nos recettes comportant un roux indiquent la façon de procéder, nous ne comprenons pas bien votre désir.

Mme de Ch., rue de Douai. — Plusieurs de ces recettes ont paru déjà ; noté les autres.

Mme L. G., Constantinople. — Vous aurez trouvé la bouillabaisse dans votre collection. — Nous accepterons avec plaisir votre aimable offre de recettes.

Crécy. — Demande déjà notée pour paraître. — Merci pour les œufs ; nous communiquerons le procédé.

Qui qu'en grogne. — Noté : vous pourriez en attendant procéder comme pour le salmis de perdreux. — Merci pour communication.

Mlle C., rue de Calais. — Vous trouverez ces recettes dans les collections des précédentes années.

La Roustière. — Une moyenne de 30 gr. de truffe par personne.

Setti. — Tremper les physalis tels quels dans du sucre cuit ou caramel : ou dans marmelade d'abricots très chaude ; enrober de sucre semoule. — 2° Noté. Mais peut se faire comme toutes les confitures : livre de sucre pour livre de fruit.

A. V. — Gâteau d'une exécution très compliquée. Oui, crème pâtissière, ou confitures. Oui, les disques faits à l'avance. Pâte feuilletée à 10 tours. Four très peu chaud. — Non, rien ne supplée à cette glace de viande. — Pour les œufs, feu très ardent dessus, et du froid sous le plat, et tout cela très rapidement. — Sauce Périgueux : sauce au madère où l'on met de la viande hachée. — Dans toutes les bonnes épiceries.

Une abonnée désireuse d'apprendre. — Compter le double de levûre liquide.

Mme L., rue Legendre. — Sauter la fraisure coupée en petits dés, feu vif et pas longtemps. Arroser d'un filet de vin blanc et citron, un peu de persil haché.