



Les Asperges

Deux façons de les servir :

A la Flamande. — A la Polonaise

Dans les ménages, l'accompagnement des asperges est presque invariablement la sauce blanche au beurre, — rarement la véritable sauce hollandaise, — et la vinaigrette. Il est pourtant d'autres manières, parmi lesquelles nous choisirons aujourd'hui celles à la Flamande et à la Polonaise, qui sont fort bonnes tout en étant des plus simples.

Il est bien entendu que les indications concernant l'apprêt et la cuisson des asperges restent toujours les mêmes, quel que soit le genre de sauce servi comme accompagnement.

Apprêt et cuisson des asperges

A la vérité, rien ne semble plus facile que de cuire des asperges, mais encore faut-il les bien cuire, et surtout ne pas les trop cuire. Elles doivent être plutôt un peu croquantes que trop cuites, parce que si leur cuisson est poussée trop loin, elles perdent de leur saveur. Il va sans dire qu'elles doivent être fraîches, chose qui se constate facilement, car une asperge que l'attente a flétrie a perdu la moitié de sa valeur.

On se contente généralement de ratisser les asperges, ce qui est bien, mais insuffisant. Voici comment elles doivent être apprêtées : avec la pointe d'un petit couteau d'office, commencez d'abord par

enlever toutes les petites feuilles qui sont autour des « turions » ou têtes des asperges, puis, au lieu de les ratisser comme cela se fait communément, pelez les à partir de l'endroit où cesse la tête et où commence la tige. Vous pouvez pour cela couper l'extrémité, et enlever la pelure en allant de bas en haut; vous rectifierez la longueur plus tard, quand les asperges seront mises en paquets. Au fur et à mesure qu'elles sont effeuillées et pelées, jetez-les dans un grand récipient d'eau froide. Après les avoir bien lavées et égouttées, réunissez-les en bottillons de 10 que vous attachez en bas et en haut avec deux tours de ficelle. Rognez alors les extrémités des bottillons, de façon à donner aux asperges une longueur égale de 17 à 18 centimètres.

Tenez de l'eau bouillante toute prête, dans un ustensile assez grand pour que les bottillons y soient à l'aise; mesurez 3 litres 1/2 d'eau par 5 bottillons qui représentent au total environ 1 kilogramme d'asperges.

Ayez soin de saler l'eau à raison de 7 grammes au litre; tenez l'ébullition en marche constamment, sans cependant la laisser aller avec violence, ce qui n'avance à rien. Comptez 12 minutes de cuisson depuis le moment de reprise de l'ébullition, celle-ci se trouvant naturellement arrêtée quand les asperges sont plongées dans l'eau, qu'elles refroidissent.

Nous conseillons formellement de ne pas rafraîchir les asperges qu'on fait

cuire pour les servir de suite; cela n'a d'utilité que si elles doivent être servies froides; dans le cas présent cette utilité n'existe donc pas, et le rafraîchissage a l'inconvénient de laver les asperges et d'enlever leur goût. Combinez, en outre, l'instant de leur mise en cuisson avec l'instant où elles seront servies, pour qu'elles n'attendent que juste le temps qu'il faut pour les dresser, et c'est chose bien facile. En admettant que le dîner soit à 7 heures 1/2 et que le menu comporte un potage, deux plats de relevé et d'entrée, et un rôti avant les asperges, cela fait 36 à 40 minutes. Or, en tenant compte qu'il faut 3 minutes pour remettre l'ébullition en marche quand elle sont plongées dans l'eau, 12 minutes pour les cuire et 3 minutes pour les dresser, c'est à 7 heures 48, c'est-à-dire 18 minutes avant de les servir, qu'il faut les mettre à cuire.

Pour servir

Egouttez d'abord les asperges sur un torchon étendu pour que l'eau s'écoule; puis dressez-les sur un plat ovale garni d'une grille ou d'une serviette, en posant les bottillons l'un sur l'autre et en coupant les ficelles avec des ciseaux, ou un couteau bien tranchant, pour ne pas tirer sur les ficelles et risquer de briser les asperges.

Les asperges servies à la Flamande

Pour 6 personnes :

125 gr. de beurre ;

3 jaunes d'œufs durs et chauds ;

2 cuillerées à bouche de persil haché.

Selon l'usage flamand, chaque convive fait sa sauce sur son assiette, en y écrasant d'abord un demi-jaune d'œuf

avec sa fourchette. Il y ajoute sel, poivre et persil haché, à sa convenance, et y ajoute 2 ou 3 cuillerées de beurre fondu. En conséquence, on sert en même temps que les asperges : le beurre fondu (*rien que fondu*, pas cuit et, ce qui est capital, d'excellente qualité); les jaunes d'œufs coupés en deux et dressés sur une assiette ; le persil haché sur un ravier.

Mais comme il ne s'agit ici que de la méthode et non de l'usage, il est plus pratique d'agir ainsi. Ecrasez bien les jaunes d'œufs dans un bol en y ajoutant une pincée de sel fin et une prise de poivre ; délayez cette pâte avec le beurre fondu, en le versant petit à petit, et servez dans une saucière chauffée. En voyez toujours le persil à part, en prévision que quelque convive ne l'aime pas.

Les asperges à la Polonaise

Pour 6 personnes :

125 gr. de beurre ;

25 gr. de mie de pain fine et fraîche ;

2 jaunes d'œufs durs et une cuillerée à bouche de persil hachés.

Ici, les asperges doivent être égouttées bien à fond, et dressées plutôt en largeur qu'en hauteur, sur un plat un peu creux, mais sans grille ni serviette. L'accompagnement des asperges à la polonaise peut se faire également de ces deux façons :

1^o Dressez les asperges en les plaçant de telle sorte que les têtes ne soient pas l'une sur l'autre, mais en arrière les unes des autres pour que le beurre les couvre toutes. Semez dessus, (sur les têtes), les jaunes d'œufs et le persil hachés. Mettez le beurre dans une poêle bien propre et cuisez le jusqu'à ce qu'il

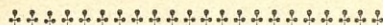
mousse en dégageant une odeur de noisette, et prenne une teinte bien dorée. A ce moment, jetez la mie de pain dedans, tenez encore un instant la poêle sur le feu, pour que cette mie soit bien frite, et versez le tout sur les têtes d'asperges saupoudrées de jaune d'œuf et de persil.

2° Ou bien : dressez les asperges sur grille ou sur serviette comme d'habitude.

Mettez jaunes d'œufs et persil hachés dans une saucière ; cuisez le beurre à la noisette et jetez la mie de pain dedans pour la frire comme il est dit plus haut, et versez beurre et mie dans la saucière qui est envoyée à part.

Nota. — Dans un cas comme dans l'autre, ce beurre ne doit être préparé qu'à la dernière seconde et arriver sur la table alors qu'il est encore tout bouillant.

PERRAULT JUNIOR



Produits diététiques SAXON

POUR RÉGIME SPÉCIAL

Beaucoup de personnes qui font un usage régulier des fruits diététiques « Saxon » se croient obligées de s'adresser à Lausanne pour se les procurer. Or, nous sommes heureux de faire connaître à nos abonnés une maison de confiance qui est *seule dépositaire en France* des « Fruits diététiques » « Saxon », la maison J. Lassalle, 65, rue La Boétie, Paris.

On peut s'adresser à cette maison pour toutes les spécialités qui entrent dans le régime préconisé par MM. les Docteurs spécialistes les plus renommés.

Les prix courants sont envoyés sur demande, et on expédie dans toute la France et les colonies.



PIGEONS EN COMPOTE

Nous n'en avons encore jamais donné de recette. Celle-ci ne comporte pas de champignons, ce qui la rend plus facilement applicable dans les campagnes éloignées où l'on ne dispose pas de champignons de couche ; toutefois, quelques tranches de champignons séchés — dont partout on peut garder une petite provision — y font au mieux.

La formule est donc toute simple en ce qui concerne les éléments nécessaires ; du lard, des petits oignons, un peu de vin blanc ou rouge, et, si l'on n'a pas du bouillon de veau, de l'eau pure, car le bouillon de bœuf dénature le goût très spécial que doit avoir la compote de pigeons. Mais là où il nous faut insister, c'est sur la cuisson et le temps nécessaire à cette cuisson. Rien ne doit être hâché ni abrégé, pas plus dans les apprêts que dans le mijotement. Il faut compter pour les apprêts presque 2 heures ; et pour le mijotement, 3 heures au moins. Mais pendant ce mijotement, on n'a plus rien du tout à faire, qu'à surveiller la régularité de la cuisson. C'est, en somme, un plat très simple, de l'ancienne cuisine de ménage où excellaient les cuisinières d'alors, parce qu'elles savaient conduire à merveille une cuisson à petit feu, au coin des grandes cheminées à feu de bois. Les « pigeons en compote » que nous donnons ici, doivent se couper avec la cuiller ou la fourchette, jamais avec un couteau ; leur jus doit être comme un sirop léger et exquis de suc de viande et de légumes, et les petits oignons confits, mais entiers ; ceci expli-

quera donc les soins que nous recommandons pour réussir, sans plus de dépense, ce plat si simple, et en réalité si facile.

Nous disons que le bouillon de bœuf doit être absolument déconseillé. Rien de plus aisé que d'improviser le bouillon de veau nécessaire, avec quelques os et parures de veau mis à cuire à l'avance, auxquels on ajoute un peu de carotte et d'oignon, sans saler. C'est d'autant plus facile qu'un rôti de veau — viande blanche — suivrait sur le menu la comote de pigeons — viande noire. Une carcasse bien fraîche de poulet rôti, des os et débris de veau rôti ou braisé sont également très utilisables. La cuisinière met ce petit bouillon en train dès le matin au retour du marché, et aussi léger qu'il soit, c'est toujours mieux que de l'eau. En cuisine il faut savoir prévoir, pour dépenser moins.

Proportions

Pour 6 personnes :

3 pigeons ordinaires;

150 gr. de lard de poitrine un peu gras, avec sa couenne, mais pesé sans os;

3 bottes environ de petits oignons nouveaux, soit 7 à 9 petits oignons par personne. Ce qui donne au total à peu près 275 gr. d'oignons;

6 décilitres de léger jus de veau, ou d'eau;

2 décilitres de bon vin de Bordeaux blanc ou rouge;

15 gr. de farine.

Temps nécessaire : Près de 5 heures.

RÉSUMÉ

Faire doucement revenir le lard dans un sautoir. Enlever le lard et remplacer par pigeons; les faire dorer; enlever, remplacer par oignons; faire colorer. Saupoudrer de farine, mouiller avec jus ou eau et vin; donner un bouillon. Dans casserole haute réunir pigeons, lardons, oignons, liquide. Couvrir hermé-

tiquement. Mijoter au four doux au moins 3 heures. Dégraisser; faire réduire le jus, s'il y a lieu, avant de servir.

Le lard

Doit être choisi toujours avec plus de gras que de maigre, car c'est pour graisser la cuisson, et non pour donner du goût qu'on l'y ajoute. Lavez-le pour le débarrasser de son sel, et flairez-le pour qu'il n'ait aucun goût de rance peut-être. Laissez la couenne qui, à ce degré de cuisson, ne se retrouve pas, et qui donne du luisant au jus. Coupez en lardons d'un centimètre d'épaisseur, sur 2 à 3 cent. de longueur environ.

Mettez-les dans un petit sautoir; c'est une casserole en cuivre étamé à fond large, à bord bas; le n° 20 suffit comme grandeur. Chauffez doucement pour fondre la graisse du lard petit à petit sans couvrir la casserole; il faut bien *une vingtaine de minutes au moins* pour que les lardons aient rendu une graisse suffisante. De temps en temps, sautez-les pour que de tous côtés ils finissent par dorer très légèrement. Egouttez-les avec l'écumoire, et déposez-les sur une assiette.

Les pigeons

Les choisir d'une espèce commune, de préférence, et ne pas les prendre trop jeunes pour ce genre d'apprêt, ni trop gras. Le « pigeon-poule » ne convient pas bien.

Les trousser comme pour entrée ou rôti; remettre les foies dans le corps. On peut couper les têtes, qu'on ajoutera dans la cuisson, ainsi que les gésiers préalablement vidés.

Mettez les pigeons dans la casserole, à la place des lardons, sans couvrir, et faites les dorer de tous côtés, à feu modéré. Ils doivent prendre peu à peu une belle couleur dorée, sans coups de feu.

Comptez 20 bonnes minutes, au bout desquelles ils doivent avoir l'apparence de pigeons bien rôtis. Et, en réalité, ils doivent être cuits à ce moment. Alors égouttez-les de la graisse, et mettez-les de côté avec les lardons. Il n'est pas nécessaire de tenir au chaud.

Les oignons

Seront choisis petits, nouveaux, comme il est dit déjà, et autant que possible de même grosseur.

N'en coupez pas la racine ni la tige trop au ras, afin qu'ils ne s'effeuillent pas à la cuisson. Avec la pointe du couteau enlevez délicatement la petite peau très fine qui les recouvre. Lavez, égouttez bien et mettez-les dans la graisse du sautoir, toujours sans couvrir, et à feu modéré, ou, ce qui vaut mieux encore, au four, toujours à découvert. Quand ils commencent à colorer, saupoudrez-les d'une pincée de sucre en poudre, et sautez-les fréquemment pour les déplacer et les roussir partout ; il faut, là encore, au moins 20 minutes. Pour être à point, ils doivent avoir tassé sans qu'une seule feuille se détache, et pris une teinte dorée, plus foncée vers la racine et la tige.

Alors saupoudrez-les avec la farine indiquée ; secouez le sautoir pour les déplacer et mélangez la farine complètement ; laissez chauffer *doucement* une minute seulement ; juste le temps de mélanger la farine qui ne doit plus s'apercevoir quand on va mouiller. Versez alors sur les oignons le jus de veau (6 décilitres) ou l'eau ; puis le vin, (2 décilitres). Faites chauffer à bon feu en agitant doucement et laissez juste « donner un bouillon » ; c'est-à-dire que dès que le liquide se met à bouillonner partout, on retire tout de suite du feu,

parce que c'est suffisant : « le bouillon » est donné.

Le mijotement

Dans une casserole haute en cuivre étamé, juste assez grande pour y contenir les 3 pigeons bien serrés l'un contre l'autre, mettez : les pigeons ; les lardons ; les oignons et leur liquide, les gésiers, les cous. N'oubliez pas d'y joindre le jus coulé des pigeons, et détachez bien du sautoir ce qui peut rester attaché dans l'angle.

Posez sur un bon feu, et aussitôt que l'ébullition a bien pris, posez un rond de papier beurré *dans* la casserole, qui y entre bien et pose sur les pigeons mêmes. Couvrez avec un couvercle fermant le *plus hermétiquement possible* : ceci est de toute importance.

Mettez la casserole au four doux, de façon y maintenir un simple frémissement régulier pendant *au moins 3 heures*. Il faut une chaleur égale, sans coups de feu, ni diminution subite, qui pourraient précipiter ou interrompre l'ébullition pendant ce temps. Durant ces trois heures il n'y a pas à toucher à la casserole, sauf pour s'assurer que « ça cuit » réellement ; et cela, on le constate en écoutant le petit chantonement qui ne doit pas cesser ; on peut aussi de temps à autre attirer la casserole hors du four, la découvrir pour voir si le liquide conserve sur les bords le tout petit bouillonnement nécessaire, et bien vite on la recouvre et on la rentre dans le four. Il n'y a donc qu'à entretenir le feu du fourneau tout tranquillement, en y ajoutant ce qu'il faut de charbon, de temps en temps, pour qu'il reste toujours au même point de chaleur.

Dans le cas où l'on ne disposerait pas du four, il faudrait arranger la casse-

role sur un feu bien couvert, en l'entourant de cendres chaudes, et poser sur le couvercle quelques braises ou des cendres rouges, qu'on entretiendrait ainsi pendant tout le temps.

Pour servir

Enlever avec précaution les pigeons, couper leurs ficelles, et les tenir au chaud dans le plat creux où ils seront servis. Dégraisser complètement le jus. Gouter pour le sel. Le verser avec les oignons sur les pigeons. On doit avoir près de 4 décilitres de jus.

Observation : Selon que la cuisson a été plus ou moins bien menée, et que les oignons ont rendu plus ou moins d'eau, le jus peut avoir plus ou moins réduit : s'il semblait un peu clair et trop abondant, il faudrait, après l'avoir dégraissé, enlever les oignons avec l'écumoire, et le faire bouillir à grand feu, et sans couvrir, pendant quelques minutes, pour le réduire. Et, dans ce cas, avoir toujours soin de détacher, pour le mélanger au jus, le gratiné qui se forme sur les bords intérieurs de la casserole, et qui donne beaucoup de saveur.

On peut également quand les pigeons doivent attendre, laisser tout dans la casserole bien couverte, au chaud simplement, pendant une heure si l'on veut.

LA VIEILLE CATHERINE



ALIMENT DES ENFANTS

Menus

ŒUFS A LA COQUE
POULE A LA BÉARNAISE
ÉPAULE DE MOUTON GRILLÉE
CAROTTES NOUVELLES A LA CRÈME
SOUFFLÉ AU CITRON

POTAGE CONDÉ
PIGEONS EN COMPOTE
QUASI DE VEAU ROTI
CRESSON EN ÉPINARDS
OMLETTE DE LINA

ŒUFS FARCIS A LA CHIMAY
MOULES A LA MARINIÈRE
POMMES DE TERRE AU FROMAGE
TARTE A LA RHUBARBE

POTAGE PURÉE BRETONNE
PETITE LANGOUSTE A LA BONNE FEMME
TIMBALE DE GNOCCHI
CRESSON EN ÉPINARDS
BANANES SOUFFLÉES

PETITS MERLANS AU BEURRE
BLANQUETTE D'AGNEAU
JAMBON AUX ÉPINARDS
GÂTEAU A LA MINUTE

POTAGE PRINTANIER
TRUITE SAUMONÉE SAUCE HOLLANDAISE
FILET DE BŒUF BRAISÉ AU CHASSEUR
POULARDE ROTIE
MOUSSE DE JAMBON
ASPERGES SAUCE MOUSSELINE
BAVAROIS A L'ORANGE

ŒUFS ORSINI
BŒUF A LA BOHÉMIENNE
POULET FROID EN MAYONNAISE
POMMES DE TERRE SAUTÉES
GÂTEAU DE LORIENT

POTAGE QUEUE DE BŒUF
ALOËSE SUR PURÉE D'OISEILLE
CANETON A LA BROCHE
PAIN DE FOIE DE VEAU
ASPERGES A LA FLAMANDE
CRÈME RENVERSÉE A LA VANILLE



BISCUIT VALENÇAY

VOICI un gâteau qui, de tous points, est un vrai gâteau de bon pâtissier et dont l'exécution cependant peut être aisément entreprise dans une cuisine dite bourgeoise, sans matériel spécial extraordinaire. Il suffit d'y apporter du soin et d'organiser son travail. Nous l'avons du reste expérimenté dans ces conditions. En procédant méthodiquement, une personne qui a déjà fait quelques simples gâteaux de ménage avec une pâte du même genre, et qui a l'habitude du four (le four du fourneau à charbon de terre ordinaire des cuisines), réussira à coup sûr.

Le gâteau est très décoratif, très bon, et bien approprié à la table d'un goûter, d'un lunch; il peut figurer comme entremets sucré au dîner.

Proportions

4 œufs assez gros ou 5 petits pesant au total au moins 260 gr ;

130 gr. de sucre cristallisé ;

60 gr. d'amandes pesées mondées et séchées ;

110 gr. de farine de gruau ;

100 gr. de beurre fin ;

Le jus d'une orange et un peu de zeste. A défaut d'orange : 1 verre à maddere de curaçao ou d'essence d'orange ;

Un moule carré dit à manqué, de 20 cent. de côté sur 5 cent. de haut.

Pour glacer et décorer le gâteau

80 gr. de sucre en poudre fine, dit sucre glace ;

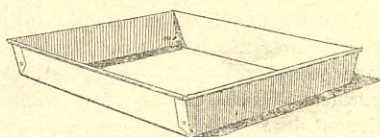
4 ou 5 cuillerées de marmelade d'abricots ou de gelée d'orange ;

Une cuillerée à bouche de rhum ou de curaçao ;

Une cuillerée à bouche d'eau ;

1/4 de fruits confits comprenant : une grosse prune ; un beau chinois ; un morceau large d'angélique ; le reste en cerises confites dites *cerises mi-sucre*.

Un pinceau plat, large d'environ 3 centimètres.



RÉSUMÉ

Battre œufs et sucre. Ajouter amandes rapées ou pilées, rapure d'orange, farine, jus d'orange ; puis blancs d'œufs fouettés et beurre fondu. Verser en moule beurré et fariné. Cuire à four moyen 30 à 35 minutes. Démouler ; refroidir. Glacer et décorer.

La mise en place

C'est ainsi que les professionnels désignent la façon de préparer à l'avance tout ce qui est nécessaire pour l'avoir immédiatement à portée, au fur et à mesure des besoins.

Par conséquent il faut :

1° Peser la farine ; la passer à travers le tamis toujours, sur une feuille de papier étendue ;

2° Peser le sucre cristallisé ; tenir de côté sur une assiette ;

3° De même pour le sucre glace qu'il faut avoir soin, s'il est dur et aggloméré, de piler au mortier d'abord, et de *toujours* passer au tamis de soie pour l'avoir très fin ;

4° Peser les œufs pour s'assurer que leur poids est suffisant, car il y en a de gros et de petits ;

5^o Peser les amandes qui, la veille au soir, auront été mondées et séchées ;

6^o Réunir sur la table : une terrine en faïence bien propre ou un saladier. Le moule pour le gâteau. Le mortier. Une râpe ordinaire pour l'orange ;

7^o Peser le beurre et le mettre dans une petite casserole pour fondre JUSTE EN HUILE sur le coin du fourneau, à chaleur *très douce*.

Les amandes

La veille au soir, on en aura pesé plus que le poids nécessaire, car d'enlever leur peau jaune et de les sécher longuement ensuite diminue leur poids. Ce sont des amandes sans coques, bien entendu, qu'il faut prendre. Les jeter dans une casserole d'eau bouillante. Couvrir ; retirer du feu ; laisser tremper 5 minutes ; égoutter dans une passoire ; faire glisser la peau en pinçant chaque amande entre le pouce et les doigts. Etaler les amandes les unes à côté des autres sur une feuille de papier blanc ; les mettre dans l'étuve du four, ou dans le four presque éteint, à *chaleur très douce* ; *c'est pour les sécher sans leur donner la moindre couleur*. Les laisser sécher toute la nuit ainsi.

Les peser à nouveau, le lendemain, pour avoir bien le poids indiqué (60 gr.).

Si l'on dispose de la petite machine à raper les amandes qui se trouve maintenant dans beaucoup de ménages où l'on fait des gâteaux, il n'y a qu'à y passer les amandes, et en deux minutes au plus c'est fini : les amandes sont réduites en poudre fine et légère, prêtes à employer. Si l'on n'a pas de machine il faut les piler au mortier, ce qui est plus long, jusqu'à ce qu'elles soient tout à fait en poudre, comme une fine semoule. Gardez de côté.

L'orange

Frottez-la *très légèrement* sur une râpe quelconque, bien propre surtout. Il faut plutôt « caresser » l'orange avec la râpe, afin de n'en prendre que fort peu de chose. Après ce passage à la râpe, l'orange doit être encore très jaune, très colorée. Avec un couteau raclez le dessous de la râpe pour détacher le zeste que vous joignez au sucre cristallisé.

Gardez l'orange à portée.

La pâte

Peut se faire dans un saladier ou une terrine ; mais le mortier est infiniment plus commode pour le début des opérations, quand il faut battre et travailler, parce que son poids lourd le rend plus stable, et que n'ayant pas à le tenir, on dispose des deux mains.

Mettez-y : le sucre cristallisé, la rapure d'orange, et l'œuf entier seulement (jaune et blanc). Avec une spatule ou une cuiller de bois, délayez, travaillez fortement en tous sens ; vous pouvez changer de main et prendre aussi la cuiller à deux mains de temps en temps. Avec un bout de carte ferme, raclez de temps à autre la cuiller pour faire tomber la pâte qui s'y est attachée et la mélanger au reste. Il faut que la pâte soit consistante, qu'elle ait pâli, avant d'y ajouter de l'œuf nouveau ; comptez 7 à 8 minutes pour en arriver là. La pâte, soulevée sur la cuillère, doit filer en faisant comme un ruban. Cette consistance est fort importante pour la réussite du gâteau.

Acceptez seulement, ajoutez *un jaune*, dont vous réservez le blanc dans la bassine à œufs, à côté de vous, sur la table. Mélangez en battant le tout comme précédemment. Ajoutez de la même façon

successive le reste des jaunes, toujours en réservant les blancs.

Ajoutez les amandes, mélangez.

Maintenant posez une passoire sur le mortier ou la terrine, et pressez-y l'orange coupée en deux, si vous n'avez pas de presse citron. Travaillez quelques minutes encore. Puis versez ensuite la farine dans la pâte, d'un seul coup, mais légèrement, en saupoudrant toute la surface. Avec la cuiller, donnez quelques coups seulement pour juste mélanger le tout; *il faut bien éviter de trop travailler la pâte dès que la farine y est mélangée*, car le gâteau serait lourd.

Il n'y a plus qu'à fouetter les blancs, mais auparavant on prépare le moule.

Le moule

Il faut le beurrer au pinceau. C'est plus régulier et en même temps plus facile. Trempez le pinceau dans le beurre fondu, en ayant bien soin de ne pas déranger le dépôt de petit-lait du fond, et de ne prendre que la partie en huile. Badigeonnez bien l'intérieur complètement, et surtout les angles. Laissez *tout à fait refroidir*. Après quoi saupoudrez d'une pincée de farine; penchez le moule pour que la farine circule et pénètre partout. Secouez ensuite pour qu'il n'en reste pas d'excédent nulle part. Tout l'intérieur doit être d'une façon égale, juste poudré comme de poudre de riz. Pas plus.

Les blancs d'œufs

Nous avons plus d'une fois expliqué ici la nécessité du bassin à œufs en cuire non étamé, parce qu'on obtient ainsi à coup sûr et rapidement des blancs en neige parfaitement ferme et fine; dans tout autre ustensile on ris-

que de voir tourner ou « grener » les blancs.

Avec un grand fouet en fil de fer étamé, battez les blancs bien fermes; en les soulevant sur le fouet ils doivent pouvoir s'y tenir en faisant la pointe comme la perruque d'un clown.

Surtout ne pas employer de batteuse mécanique dont l'action n'est pas générale, car elle bat toujours au même endroit, et tandis que le centre de la mousse est ferme, les bords insuffisamment travaillés restent liquides.

A ce point, versez lentement, en l'y faisant couler de la terrine, la pâte dans les blancs. Avec la spatule mélangez. Nous répétons ici de quelle façon s'opère ce mélange: passez doucement la spatule sous les blancs pour les ramener sur la pâte; et ceci en faisant à mesure tourner la bassine, pour la changer de place, de façon à envelopper partout la pâte dans les blancs, en travaillant ceux-ci le moins possible, parce qu'ils perdraient maintenant toute leur légèreté.

Avec la spatule, fendez le mélange au milieu, pour ramener toujours par dessus ce qui est dessous. Mais en aucun cas ne battez ni ne touillez dans l'intention de mieux mélanger, car les blancs perdraient leur légèreté, et la pâte alors ne monterait plus.

Ensuite versez le beurre fondu en huile et tiède, en le faisant couler de la casserole *lentement pour ne pas laisser tomber* le fonds de petit lait blanchâtre. Et pendant ce temps mélangez doucement avec la spatule.

Ne vous inquiétez pas de l'aspect grasseyé et un peu figé du mélange; c'est le froid de la pâte qui produit cet effet avec la tiédeur du beurre.

Versez dans le moule qu'il doit rem-

plir à environ un centimètre du bord. Prenez le moule à deux mains et tapez-le fortement à plusieurs reprises sur la table, pour bien y tasser et égaliser la pâte. Et tout de suite mettez au four.

La cuisson

La chaleur du four doit être d'une bonne moyenne, plus forte du bas que du haut. En conséquence, on retire la plaque de tôle qui sépare le four en deux, et on pose le moule tout à fait dans le bas, sur la petite plaque de tôle carrée qui sert au nettoyage intérieur du four, et d'où vient la chaleur de fond. Si le foyer est rouge, on tire les glissettes, ou — sans glissettes organisées — on interpose debout une plaque de tôle; (mise à l'avance, pour avoir eu le temps de se réchauffer, aucun point d'un four ne devant être froid au moment où l'on y met le gâteau).

Observation. — Si le four ne chauffe du bas que très faiblement, on peut à la rigueur faire ceci : avant de mettre au four, poser le moule sur le fourneau même, à un endroit *pas très chaud*, et pendant *une minute* seulement; tout juste le temps de bien réchauffer le fond du moule avant de mettre au four. (Mais il faut déjà une certaine habitude de faire des gâteaux de ce genre pour avoir l'appréciation et la prudence nécessaires.)

Le gâteau monte et colore progressivement. On compte de 30 à 35 minutes de cuisson en tout. Au bout de 15 minutes il doit être déjà coloré, assez doré pour qu'il soit utile de le couvrir avec une feuille de papier blanc qui l'empêche de trop brunir. Il est à point quand en appuyant doucement les quatre doigts dessus, et au milieu, on sent la pâte élastique.

Alors retirez du feu. Posez une grille

sur le gâteau, et renversez le tout. Soulevez le moule *avec les deux mains*. Le gâteau démoulé doit être intact, et joliment doré dessous. *C'est ce dessous qui sera le dessus du gâteau*. S'il n'était pas suffisamment doré et ferme dans cette partie, il faudrait le remettre au four, sur la grille, pendant quelques instants.

Observation. — La pâte monte peu à la cuisson; elle dépasse à peine le bord du moule, mais, à la fin, en se solidifiant, elle atteint tout juste le bord du moule.

Il est infiniment préférable, pour glacer un gâteau, à moins d'une grande habileté professionnelle, d'attendre qu'il soit tout à fait refroidi. On pose alors la grille sur le moule renversé, pour que l'air circule dessous, qui empêche la pâte de ramollir.

Pour glacer le gâteau

Dans un bol mettez le sucre glace (80 gr.), le rhum ou le curaço (1 cuillerée à bouche) et autant d'eau. Le sucre glace, répétons-le, aura été passé d'abord au tamis de soie, pour être réduit en poudre aussi fine que de la farine d'amidon.

Asseyez-vous; posez le bol sur vos genoux, et avec la cuiller de bois travaillez le tout vigoureusement, en tous sens; ajoutez 3 ou 4 gouttes de citron, *pas davantage*. Travaillez pendant presque une dizaine de minutes, jusqu'à ce que cette pâte d'un blanc grisâtre soit à consistance suffisante pour, en tombant de la cuiller, couler sans interruption, comme un ruban, de la cuiller au bol. Si elle est insuffisamment travaillée, le glaçage ne sera pas brillant.

Le gâteau refroidi étant posé sur sa grille, et la grille sur le moule, versez

dessus, au milieu, la gelée d'orange ou la marmelade d'abricot. Si c'est de l'abricot, il faut le passer au tamis pour qu'il n'y reste aucun fragment du fruit, et y ajouter au besoin un peu d'eau pour rendre la marmelade plus coulante.

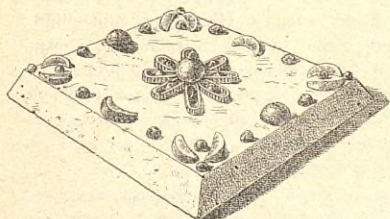
Avec le pinceau, étalez la gelée sur toute la surface et les bords du gâteau.

Posez ensuite gâteau et grille sur une plaque ou sur un marbre.

Versez la glace préparée dans le bol, en tas sur le milieu du gâteau, et avec le pinceau — préalablement rincé et essuyé — étalez de même cette glace partout, avec beaucoup d'égalité, et en repassant sur les mêmes endroits, sans inconvénients.

Pour décorer le gâteau

Dans un bol d'eau chaude, trempez l'angélique quelques instants, pour l'assouplir, la verdir et la désucre en même temps. Coupez-la de façon à obtenir les anneaux qui feront la rosace : 1/2 cent. d'épaisseur.



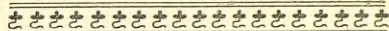
Au centre du gâteau, placez la prune, surmontée d'une cerise. Entourez d'angélique, et dans chaque anneau mettez la moitié d'une cerise. Toutes les cerises sont ainsi coupées en deux. Le chinois coupé en minces quartiers décore les angles avec des moitiés de cerises. (Voir les détails du croquis.)

Pendant que la glace est encore toute

fraîche et non figée, il faut placer le gâteau sur le plat où il sera servi, parce que plus tard la glace bien prise se gerce et craque quand on dérange le gâteau, qui est toujours un peu mou.

Passez entre la grille et le gâteau la lame d'un large couteau, pour le transporter sur le plat où il sera présenté. Posez le tout à l'entrée du four ouvert, où vous le laissez 5 à 6 secondes, juste pour sécher et cristalliser la glace. Elle est bien brillante et d'un blanc un peu transparent.

LE POT-AU-FEU,
d'après M. Colombié.



Potage à la Royale

AU

TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

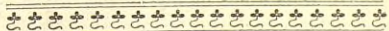
Pour six personnes, battez comme pour omelette deux œufs entiers et deux jaunes. Délayez-les avec un verre de lait chaud; salez; versez au fond d'un petit moule à charlotte, beurré, et faites prendre au bain-marie en crème bien ferme. Démoulez après refroidissement complet; coupez en petits dés ou en losanges.

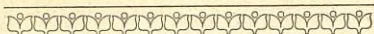
Faites bouillir l'eau nécessaire au potage. Jetez-y en pluie le Tapioca-Bouillon-Boudier, en légère proportion. Couvrez; laissez bouillir vingt minutes. Réchauffez à part les dés de Royale et mêlez-les au potage pour servir.

Le Tapioca Bouillon-Boudier se trouve au Dépôt Central : 54, rue de la Verrerie, Paris, et aux dépôts de Paris. Pour la Province, s'adresser au Dépôt central.

En petites cartouches de 1 potage : Le paquet de 10 cartouches.....Fr. 1 90
En boîte de fer blanc de 25 potages..... 4 »
En 1/2 boîte de fer blanc de 12 potages... 2 »

Remise de 10 o/o sur tout achat de 16 fr. aux abonnées du Pot-au-Feu.



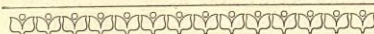


POCHE A GELEES

Dans les cuisines où l'on fait souvent de la gelée, le plus simple est d'avoir une poche à gelée en molleton de laine : du molleton comme celui pour couvertures, un morceau carré de 25 à 30 centimètres, replié en cornet, et dont on assemble les deux côtés par une simple couture. Arrondir l'ouverture de ce cornet en supprimant la pointe du haut, et border avec du ruban de fil. Y ajouter 4 attaches en ruban de fil, comme aux essuie-mains.

Pour tenir la poche mieux tendue, on peut passer dans ces attaches un cercle en fil de fer ou de laiton ; à ce cercle, on passe quatre ficelles qu'on réunit et qu'on suspend à un clou à crochet, ou sur le bord d'une table de cuisine où l'on a planté un bon clou à crochet.

Le nettoyage de cette poche de molleton se fait *sans* savon qui donnerait toujours une odeur : on la lave à l'eau tiède dans laquelle on délaie un peu de farine, ce qu'il en faut pour seulement blanchir l'eau.



Pour prendre un excellent Thé

Nous avons été très heureux de recevoir un grand nombre de lettres de remerciements au sujet du Thé dont nous avons parlé dans un récent numéro. Rappelons que le THÉ TARA, 37, rue Marbeuf, Paris, se vend 5 fr. le kilo : thé de Chine pour boire seul ou thé de Ceylan pour boire avec lait. Il est également envoyé un échantillon de 80 grammes de l'un ou de l'autre de ces thés, contre 60 centimes accompagnés de la bande du *Pot-au-Feu*. Expéditions en province.



La Décoration classique DE LA TABLE

L'art de parer les tables est, même dans le genre classique, à la fois très vaste, très complexe autant que variable dans ses applications.

L'arrangement de la table, dans sa plus simple et plus élémentaire expression, est constitué par quelques fleurs et quelques brindilles de feuillage gentiment groupées dans quelque joli vase de cristal. On ne peut, en effet, considérer comme une véritable décoration les plantes s'élevant de quelque potiche ou collettées de papier qui sont l'apanage des tables d'hôte de nombreux hôtels.

La corbeille de milieu que l'on trouve parfois surannée, reste classique ; elle est toujours réservée pour des dîners sans grand appareil et dans lesquels on ne veut pas faire montre de recherche. Ces corbeilles comportent un groupement de fleurs très bas, ne s'élevant guère à plus de quinze centimètres de hauteur et en dépassant rarement vingt ; elles sont elliptiques, rondes, parfois rectangulaires, à pans coupés ou octogonales. La masse des fleurs et des feuillages affecte une forme gracieusement convexe, donnant en petit la silhouette des corbeilles florales elliptiques qui ornent les pelouses des jardins paysagers.

Ces dernières doivent être disposées assez régulièrement parmi les feuillages, tandis que s'échappent de ci de là, un bouton, quelque léger feuillage ou de fins rameaux élancés, qui brisent la ligne courbe par trop accusée. Il arrive que de ce milieu s'élance une gerbe s'échappant d'un vase au long pied fuselé : une simple flûte à champagne placée au centre, d'où s'élèvent quelques fines inflorescences et de délicieux chaumes de graminées, produit cet effet.

Les « surtouts » remplacent très souvent

ce motif floral fort simple. On conçoit qu'ils soient de styles, de formes, d'aspects, comme de valeurs variables. Pour cela encore on a tout innové, tout essayé, tout abandonné et tout recommencé : quelques usages demeurent ; la mode naît, s'impose, vit, passe, s'oublie et repart, entraînant la déchéance de certaines choses, tandis que celles de caractère prévalent.

Le surtout est quelquefois une pièce unique ; mais dans beaucoup de cas, il fait partie d'une série de pièces du service de table. Il est simplement constitué par une corbeille reposant ou non sur le miroir plat ; mais il forme souvent un pied massif d'où s'élève une tige plus ou moins décorée ou ciselée, supportant une ou deux coupes, celle inférieure plus grande, et se terminant par une autre coupe ou par un vase en cornet. Ce genre est fort bien au point de vue de l'arrangement des fleurs, car il permet de réaliser des choses fort jolies et qui n'ont pas l'inconvénient d'être des écrans opaques. Le bas formant plateau est garni en « tapis », tandis que les coupes, qui se trouvent à une hauteur plus élevée que la ligne de vue, sont décorées avec légèreté et qu'au dessus du vase supérieure se silhouette une gerbe élégante.

Les surtout de cette importance ne sont de mise que sur les grandes tables, et il y aurait comme un manque d'équilibre d'en décorer une table de minime grandeur.

La corbeille elliptique demeure donc le type classique de la décoration florale de la table, et c'est le motif que l'on peut le mieux utiliser lorsque l'on désire avant tout rester dans la note simple, discrète, et que l'on ne veut pas prétendre aux grandes effets. En parlant de l'exécution de la décoration florale de la table nous dirons comment on doit disposer et grouper les fleurs et les feuillages pour réaliser un arrangement plaisant, en utilisant les éléments dont on dispose, au jardin, ou dans la serre ; en n'évinçant ni les fleurs usuelles, ni les fleurs des champs et des bois, auxquelles les épis de blé, les longues grappes d'avoine, les chaumes plus fluets et plus nébuleux des céréales cultivées ou des plébéiennes graminées appor-

tent un appoint décoratif que l'on ne doit pas négliger.

Mais il convient que nous attirions l'attention de nos lectrices sur un point essentiel : la sobriété dans le mélange des fleurs. En effet, depuis quelque temps déjà on n'emploie plus, dans la majorité des cas, une aussi grande diversité de fleurs ; on se borne surtout à une sorte ou deux de fleurs auxquelles on associe un peu de verdure. Tantôt ce sont des violettes et si on recherche quelque contraste, des violettes et des marguerites jaunes étoile d'or ; d'autres fois ce sont des roses, ou des œillets, ou des orchidées. Bien entendu pour ces dernières on admet toujours une assez grande catégorie : des *Cattleya*, *Oncidium*, *Odontoglossum*, *Cypripedium*, etc. De même pour les roses, bien que l'on compose assez fréquemment une corbeille de roses d'une même variété il arrive que l'on utilise à la fois des roses jaunes et des roses roses, ou des roses pourpre et des roses roses, etc. Nous préférons cette manière de voir à la diversité parfois trop grande et trop prétentieuse des fleurs mélangées.

Beaucoup de personnes et principalement certains jardiniers de propriétés privées ou horticulteurs de petites villes, préparent les corbeilles d'après un procédé suranné rendant bien évidente et bien indiquée une bordure de fleurs différentes ou de feuillages, sertissant la masse florale à la façon d'une collerette. Il convient, au contraire, de procéder d'une façon différente : cette délimitation ne doit pas être indiquée et encore moins exister, tellement il est logique et esthétique que feuillages et fleurs, frondaisons et inflorescences, s'entremêlent de la façon la plus naturelle et viennent, au gré de l'éparpillement des pousses, s'étaler sur la nappe et opposer à sa blancheur, tantôt le vert d'une feuille, d'autres fois le doux coloris et le velouté d'un péta-



L'unique corbeille centrale ne peut rester seule, sur une table suffisamment grande pour réunir de dix à quinze convives. Dans ce cas, on place à chaque extrémité de la table deux

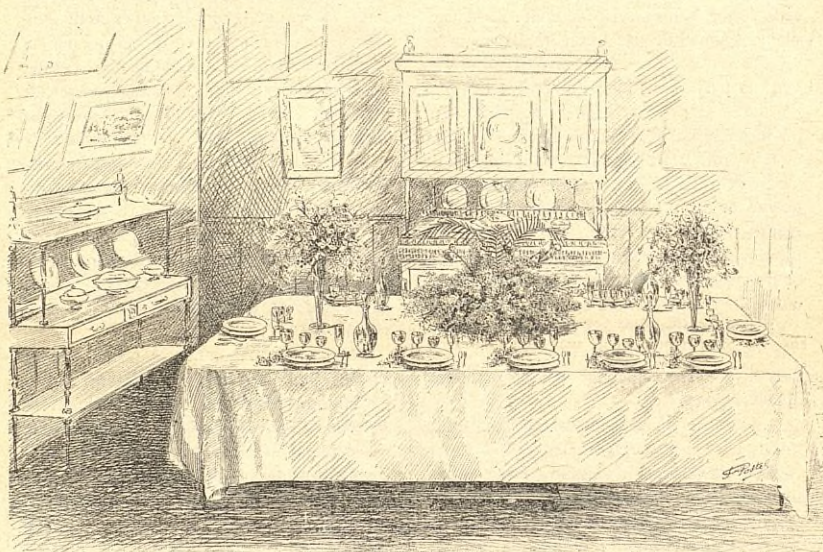
compositions, que l'on a coutume de nommer « bouts de table ».

Les fleurs sont disposées soit dans de petits plateaux, dans des coupes, dans des cornets en cristal montés dans des pieds en argent ou en métal, soit dans des motifs s'alliant avec celui du milieu. Ces « bouts de table » sont toujours d'une importance moins grande que la corbeille centrale. Ils sont composés des mêmes fleurs, ou de fleurs moins riches

florales viennent s'intercaler entre celles du milieu et les bouts de table, à raison de une par dix convives environ, si elles ne sont pas très importantes. Dans les grands diners et banquets, une judicieuse ordonnance veut que l'on alterne les simples corbeilles basses, avec les pièces élevées, pour éviter trop de régularité.



Notre dessin montre précisément une judi-



et moins choisies, ou, encore, de fleurs formant opposition avec les premières.

C'est là l'ornementation classique des tables, que l'on met à contribution depuis des années, qui ne varie que dans la disposition des fleurs et qui ne date pas.

D'autres compositions peuvent aussi être classées dans le même groupe : elles ont été innovées, abandonnées, puis reprises et repa-
raissent assez souvent avec des modifications de détail qui n'en changent guère le caractère.

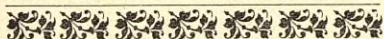
Lorsque la table est longue, d'autres pièces

cieuse application des indications que nous venons de donner : au centre de la table pouvant comporter huit à douze couverts une corbeille est bondée de thysses de lilas actuellement en plein épanouissement, de quelques spathes fulgurantes d'anthurium, au-dessus desquels s'échappent les sveltes frondes d'un délicieux petit Cocotier d'appartement (*Cocos Wedeliana*). Lorsque les lilas seront défeu-
ris, les roses ou les œillets entremêlés de panicules de gypsophile produiront le même effet.

Aux extrémités de la table et dans de longs

vases en cornet, s'enlèvent deux gerbes de fleurs de saison, qui dominent la ligne de vue, et n'interceptent pas le regard. Dans sa sobriété cet arrangement est à la fois élégant, rationnel et pas encombrant. La maîtresse de maison occupée peut le commander à son fleuriste et celle qui dispose de quelques loisirs peut se donner le délicat plaisir de le composer et de ravir ses hôtes.

LOELIO-CATTLEVA.



LE CHEZ SOI

Les Expositions de peinture, les ventes de charité, les parties sportives battent leur plein sous le joyeux et tiède soleil de printemps. Autant d'occasions de se faire belles, de rivaliser d'élégance. Les grands couturiers nous y aident; on voit en ce moment d'exquises créations, des modèles inédits qui surgissent tout à coup, nous captivant dès le premier regard.

Il suffit d'entrer dans les salons de Forçillon, 105, rue Saint Honoré, pour avoir une idée exacte des fines élégances qui conviennent dans les différentes circonstances de la vie mondaine. Toilettes de réceptions, de visites, de sports au grand air, de soirées, de mariages y prennent, chacun dans son genre, la forme de chic la plus raffinée.

Cette grande maison, si vraiment cotée pour son bon goût, le choix de ses tissus et de ses garnitures, sa coupe impeccable, est non moins connue pour la modicité de ses prix. Faire à 150 francs une ravissante toilette doublée de soie est un tour de force étant données les exigences de la mode actuelle.

On a toujours avantage à s'adresser chez le bon faiseur qui, *sûr-ce même à perte*, tient à rester à la hauteur de sa réputation; j'en acquiesçais encore récemment une preuve de plus: une lectrice amie du bon marché et désirant s'offrir « un petit toupet » — sans jeu de mot — avait opté pour celui qu'un coiffeur quelconque avait affiché comme prix de réclame, un peu moins cher qu'un concurrent.

Mal lui en prit; la monture hâtivement faite, peu soignée, s'adaptait imparfaitement; les cheveux de vilaine qualité étaient gros, teints pour obtenir la nuance voulue, et l'ondulation factice se défrisa dès la première humidité de l'atmosphère ou de la tête.

Tout cela sentait le faux à faire frémir! Et désolée de cette regrettable expérience, de cette mise de fonds inutile, elle finit par où elle eût dû commencer: en allant conter sa mésaventure aux merveilleux



Bandeaux Sapho
DESFOSSÉ, 21 rue Lavoisier
(bd Malesherbes) très chic, en cheveux fins, souples, soyeux, ondulés naturellement, et par conséquent indéfrisable par la pluie et la transpiration.

Ces postiches nécessaires à la coiffure actuelle si seyante, ont de plus l'avantage de laisser croître en repos nos pauvres chevelures, précédemment martyrisées par les fers chauds et les bigoudis.

Profitons donc de ce répit précieux qui leur est accordé pour les soigner sérieusement.

Parmi les meilleures lotions destinées à arrêter la chute, à reconstituer le bulbe épuisé, je vous conseille, Mesdames, l'Extrait capillaire des Bénédictins du Mont-Majella. Ayant pour base des sucs végétaux tonifiants, il communiquera à la racine une vigueur et une force nouvelles; sous ces bien-

BUREAU DE L'ASSOMPTION

45, rue Boissy-d'Anglas, coin du boulevard Malesherbes
(précédemment, 30, boulevard Malesherbes)

Directrice : M^{me} MORLAND

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

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

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

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

EAU DE BOTOT Le seul Dentifrice approuvé par l'Académie de Médecine de Paris.

faisantes frictions, vous verrez bientôt la chevelure allonger, épaissir et prendre un beau brillant qui est une attestation de parfait état du système pileux. M. E. Sanet, 35, rue du 4-Septembre, administrateur, vous expédiera le flacon de 6 fr. franco, en joignant 85 cent. pour le port.

FÉTICHETTE.

CORRESPONDANCE

Comtesse de B..., Angers. — Jolie coupe, façon extra soignée, complaisance parfaite vous sont assurées chez André Orhac, tailleur pour dames et couturier, 20, boulevard des Capucines, qui vous fera à des prix étonnants de bon marché, étant donnée l'élégance des modèles, toilettes tailleurs et autres doublées de soie à 150 fr. Demandez son charmant catalogue illustré pour choisir parmi ses plus récentes créations le genre qui vous plaira.

A la campagne. — Vous n'auriez rien à redouter du grand air et du soleil, si vous aviez le soin de vous lotionner le visage avec de la véritable Eau de Ninon, qui conserve à l'épiderme sa radieuse fraîcheur, son éclat satiné, en dépit des sports en plein air. 6 fr. le flacon, plus 50 cent. de port, à la Parfumerie Ninon, 31, rue du 4-Septembre.

L'art dans les cadeaux religieux

Rappelons qu'à l'occasion des premières communions, la maison Bouasse-Lebel, 29, rue Saint-Sulpice, a édité un cachet à la fois moderne et de caractère religieux, que nos abonnés en retard dans le choix de leurs cadeaux, seront heureux d'acquérir. De ce ravissant cachet, nous avons déjà parlé dans notre précédent numéro (p. 177); la maison Bouasse-Lebel enverra au surplus tous autres renseignements qu'on pourrait désirer.

TRISCUIT

Pour se nourrir sainement et normalement, il est nécessaire d'étudier d'une façon précise les éléments qui doivent constituer la base de notre alimentation journalière. Le pain, par exemple, est-il une bonne nourriture? Sans nul doute. Mais est-on arrivé à lui faire don-

ner son maximum de rendement nutritif; est-ce un aliment qui convient à tous les estomacs? Certainement non.

Nous avons déjà parlé du *Triscuit* qui se pique de remplir mieux son rôle que le pain : adapter le plus grand rendement au plus petit travail de l'estomac.

Dans le but de faire connaître ce produit très répandu en Amérique et dans les pays de langue anglaise, et pour vulgariser son emploi, la Société du Triscuit, 28, rue Joubert, Paris, enverra aux lecteurs du *Pot-au-Feu* un paquet du produit (dont le prix normal est de 0 fr. 90) et un très joli livre illustré (d'une valeur de 1 fr. 50) de recettes, écrit spécialement par P. Montagné, le chef de cuisine bien connu des gourmets, contre 0 fr. 90 en timbres ou en mandats. Franco à domicile pour Paris; pour la province, ajouter 0 fr. 55 pour le port.

BÉNÉDICTINE

la Meilleure des Liqueurs

COURRIER

Canaples. — Ces conserves sont d'une exécution si compliquée et d'une réussite si aléatoire que nous n'oserions vous donner d'indications à cet égard. — Oui, peut se cuire la veille; démouler au moment. — S'emploie comme la tomate fraîche.

La Flourette. — Une bonne recette de poulet en cocote a paru l'an dernier.

Ofroy. — D'après votre description, ce doit être une sorte de tournedos ou filets-mignons; à cause de la garniture de pointes d'asperges, on peut lui donner le nom de filets-mignons ou tournedos Princesse, suivant que la tranche de filet est coupée en lame mince ou en noix. Les viandes sont sautées et les croquettes sont faites comme des croquettes ordinaires, où la viande est remplacée par l'asperge. — Très bonne note est prise pour donner prochainement la recette demandée.

Baronne de L. S... — Gelée de viande : Voyez dans l'année 1903 « Comment faire du jus en petite quantité », l'indication relative à la gelée y figure.

Le gérant : J. ROLAND.

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