



## Fraises Magda

**N** peut employer pour cela n'importe quelle espèce de fraises : mais quand la chose est possible, il faut donner la préférence, par dessus toutes, aux fraises de bois. Lorsque la saison est passée, on prend la « Gaillon » des quatre saisons ou la « Belle de Meaux », espèces dont la production se continue jusqu'aux gelées. Comme grosses fraises, celles de « Héricart » ou la « Docteur Morère » peuvent être employées, de même que, à l'arrière saison, on peut recourir à la « Saint Joseph ».

### Proportions

Pour 6 personnes :

375 gr. de fraises des bois, ou de quatre saisons;

2 décilitres de crème très fraîche et épaisse (condition indispensable);

125 gr. de sucre en poudre (4 cuillérées);

15 gr. de sucre vanillé (demi cuillerée);

1 décilitre et demi d'excellent kirsch;

1 cuillerée à café de sucre d'orange;

12 petites violettes pralinées;

12 petits pétales de rose rose frais;

Temps nécessaire pour l'apprêt : 25 minutes. Peut se faire un peu à l'avance, à condition d'être tenu bien au frais.

### Apprêt des fraises

Quelle que soit l'espèce de fraise employée, l'opération est la même; cepen-

dant, si on emploie de gros fruits, il vaut mieux les couper en deux pour qu'ils s'imprègnent mieux du sucre et de la liqueur que l'on adopte, bien que cette liqueur doive être d'un parfum toujours en rapport, ou à peu près, avec celui des fraises. Le kirsch, noyau, marasquin sont les liqueurs qui conviennent le mieux. On peut même y ajouter aussi un peu de zeste d'orange râpé, et de cette combinaison de trois parfums, il en résulte un seul dont, au premier abord, la note est insaisissable. Dans ces genres d'entremets, pour ainsi dire improvisés, il est permis de faire de la fantaisie, pourvu que le résultat final soit bon.

Ici, il est entendu que nous opérons avec de la fraise de petite espèce : fraises des bois ou Gaillon. Le poids que nous indiquons équivaut à trois quarts de litre, bonne mesure; le litre de fraises ne pesant pas tout à fait une livre, cela fait, en somme, une bonne assiettée.

Si vous cueillez les fraises vous-même, ayez soin de négliger celles qui se trouvent dans les dessous de la plante, et qui peuvent avoir reçu un peu de terre s'il a plu; cela pour éviter de les laver, car le passage à l'eau en atténue le parfum, et ce n'est qu'en cas d'absolue nécessité qu'il faut le faire. Si vous achetez les fraises, choisissez-les bien saines, bien mûres et fraîchement cueillies, autant que possible.

Mettez-les dans un saladier avec le kirsch, 2 cuillerées à bouche de sucre en poudre, et faites-les sauter un instant,



pour bien mélanger le sucre. Ajoutez aussi le sucre d'orange, que vous obtenez de cette façon : Prenez un morceau de sucre cassé à la main, de la grosseur d'un œuf de pigeon, et frottez-le sur une orange à peau rugueuse et de belle couleur. Quand le sucre est bien jaune, c'est-à-dire chargé de zeste d'orange, râpez la partie colorée avec la pointe d'un couteau, et recommencez à le frotter sur l'orange et à le râper jusqu'à ce que vous en ayez la quantité indiquée, c'est-à-dire une bonne cuillerée à café.

Laissez ainsi macérer les fraises pendant 20 minutes, et ne manquez pas de les sauter trois ou quatre fois pendant ce temps.

### La crème fouettée

Aussitôt que les fraises sont à macérer, vous pouvez vous occuper de la crème. Versez la dans un saladier, et fouettez-la (doucement pour commencer), avec un petit fouet en fil de fer. Quand elle a commencé à se développer, fouettez un peu plus vite, et cela jusqu'au moment où elle est devenue ferme au point de tenir dans les branches du fouet : qu'elle est, en un mot, au degré des blancs d'œufs montés en neige. Mais n'allez pas plus loin, parce que la décomposition surviendrait, et votre crème se transformerait en beurre. Le volume de la crème doublant exactement quand elle est fouettée, vous en avez donc 4 décilitres. Mettez le sucre qui vous reste (2 cuillerées) et la demi-cuillerée de sucre vanillé sur une feuille de papier; faites-le tomber en pluie dans la crème et mélangez-le délicatement pour que la crème conserve bien sa fermeté, car si vous la remuez sans précautions et trop fort, elle retombe.

### Pour dresser les fraises

Une jolie jatte en cristal convient admirablement pour cela ; à défaut, prenez un compotier à pied bas, et assez creux. Mettez-y les fraises en les prenant avec une petite écumoire ou une fourchette, et en évitant de les briser.

Etendez maintenant au-dessus d'un bol une mousseline très claire à tissu très peu serré ; versez dedans le sirop parfumé où ont macéré les fraises, et passez ce sirop en tordant légèrement la mousseline. Cette précaution est pour éviter de mettre les petites graines adhérentes aux fraises et qui se détachent quand les fraises sont sautées dans le sirop.

Versez le sirop sur les fraises, et disposez-les dans la jatte de façon qu'elles y fassent une surface bien plane, et ne forment pas du tout le dôme.

Mettez à part un bon tiers de votre crème fouettée, qui vous servira pour orner le tout ; et si vous disposez d'une poche à douille, en toile, introduisez-y tout de suite la crème, pour n'avoir pas à la trop transvaser. Un grand cornet en papier fort, dont on coupe l'extrémité, remplace parfaitement la poche à douille.

Prenez alors tout ce qui reste de crème, soit deux tiers, avec une cuiller à bouche ; déposez-la à mesure sur les fraises pour les en recouvrir entièrement, et en faisant bomber légèrement la crème en dôme (la crème seulement, pas les fraises). Avec le dos de la cuiller lissez la surface de la crème.

Maintenant prenez la poche à douille ou le cornet, dont vous repliez le haut pour bien fermer. En pressant doucement poche ou cornet, vous faites sortir la crème d'abord, juste au milieu du



dôme, de façon à laisser tomber là un gros point de crème. Puis autour de ce point vous dressez, de la même manière, douze autres points de crème, mais moins gros, tout près des bords de la jatte ou du compotier, et en couronne par conséquent.

Sur chacun de ces points de crème, posez délicatement une violette pralinée et, dans l'espace laissé entre le point de crème du milieu et ceux du tour, faites une jolie couronne avec les pétales de roses.

La rose ou les roses sur lesquelles sont pris ces pétales, doivent être fraîchement cueillies et tout nouvellement épanouies, et on ne prend que les pétales qui se trouvent au milieu de la fleur, c'est-à-dire entre le cœur et les pétales extérieures. Ce décor de pétales de roses et de violettes est très joli, et les nuances tranchent bien sur la blancheur de la crème. Cependant si l'entremets est servi pour le soir, comme les pétales roses qui font très bien le jour, tranchent peu à la lumière, on peut prendre une rose rouge ; il y a tant d'espèces de roses de cette couleur qu'on ne peut guère en fixer une spécialement.

PERRAUT JUNIOR.



Préservez vos lainages et vos fourrures, parfumez votre linge avec la **Lavande ambrée de Bourbon**, envoyée franco aux lectrices du *Pot-au-Feu* en boîtes de 500 gr. 3 fr. 50 ; 250 gr. 2 fr. ; 125 gr. 1 fr. 25 ; et en sachets de 0 fr. 75 (8 fr. la douzaine), pour parfumer les armoires à linge. — Chez HENRY, à la *Pensée*, 5, faubourg Saint-Honoré, Paris.



## Bitoques à la Russe

(OU BEEFSTEAKS HACHÉS)



EST une occasion de faire ces bitoques quand, après des tournedos Petit-Duc par exemple, on se trouve avoir des débris de viande à utiliser, surtout de filet. Dans le cas contraire, c'est-à-dire si on doit acheter de la viande exprès, on peut se contenter de faux filet et même d'un morceau de tranche de première qualité, car il serait un peu coûteux d'exécuter les bitoques avec du filet qui, dans les ménages, est réservé pour des préparations plus importantes.

Dans la préparation des tournedos, le poids des parures de viande nette a été de 150 grammes environ. En y ajoutant un morceau de faux-filet ou une escalope de tranche, on aura les éléments d'un plat de bitoques pour le déjeuner du lendemain. Nous allons donc tenir compte de ces parures disponibles de filet dans les proportions.

### Proportions

Pour 6 personnes :

Les parures de filet, 150 grammes, et 250 grammes de faux filet ou de tranche, poids net, soit au total 400 gr ;

125 gr. de beurre ;

10 grammes de sel fin ;

2 grammes de poivre ;

Une poignée de farine.

Pour la garniture : 2 gros oignons ;

1 décilitre d'huile ;

4 pommes de terre moyennes cuites d'abord à l'eau, pour sauter en liards.



*Pour cuire les bitoques :* 70 gr. de beurre clarifié ; ou 40 gr. de beurre ordinaire et 3 cuillerées à bouche d'huile.

*Pour l'accompagnement :* 2 cuillerées de crème et 3 cuillerées de jus de veau.

Temps nécessaire : 35 minutes.

### Le hachis

Mettez sur un billot ou sur une planche à hacher, les parures de filet et le faux-filet ou la tranche, sans aucun nerf, peau ni graisse, et déjà coupés en petits morceaux ; ajoutez le sel et le poivre et commencez à hacher pendant quelques minutes. A cette viande grossièrement hachée, joignez les 125 grammes de beurre divisés en petits morceaux et continuez le hachage jusqu'à ce que vous ayez obtenu une pâte excessivement fine, et que les deux éléments, viande et beurre, soient bien mélangés l'un avec l'autre. Si, cependant, malgré toute l'attention apportée, il subsistait dans la masse des petits grains de beurre de la grosseur d'une tête d'épingle, ne vous en inquiétez pas ; ils fondront pendant la cuisson et se retrouveront avec le jus de la viande. Dans tous les cas, ne pilez pas la viande et ne la passez pas non plus à la machine à hacher, ce qui dénaturerait le caractère de la préparation ; tenez-vous-en simplement à la hacher avec le beurre aussi finement que vous pourrez le faire.

### Pour former les bitoques

Saupoudrez abondamment de farine une planche ou le coin d'une table.

Partagez le hachis en parties du poids de 85 à 90 grammes, ce qui vous en donne six, et roulez chaque partie en forme d'œuf, en ayant soin de vous sau-

poudrer de farine le creux de la main. Avec la lame d'un grand couteau, aplatissez ces parties en longueur, en ayant soin de les retourner une fois ou deux, et donnez-leur un centimètre et demi d'épaisseur. Cela vous donne par conséquent un genre de palets ovales ayant environ 9 centimètres de long sur 5 de large et 1 centim. 1/2 d'épaisseur.

### Cuisson des bitoques. La garniture

La cuisson des bitoques et l'apprêt de la garniture, oignons et pommes sautées, doivent marcher de pair pour que tout soit prêt en même temps. Tout en soignant les bitoques, il n'en coûte pas plus de travail pour sauter les pommes de terre de temps à autre et retourner les oignons dans l'huile.

*Les pommes de terre sautées.* — Chauffez un morceau de beurre dans une poêle, jetez dedans les pommes de terre coupées en rondelles ; assaisonnez de sel et poivre, et faites les sauter assez fréquemment pour qu'elles rissolent bien également. (Les pommes de terre ont été cuites d'abord, pelées, à l'eau salée, et tenues juste cuites.)

*Les bitoques.* — Mettez dans un sautoir, ou casserole basse et large, le beurre clarifié (70 gr.) ou le beurre et l'huile indiqués, et chauffez jusqu'à ce qu'il s'en dégage une légère fumée ; rangez à côté les unes des autres les bitoques dans cette graisse fumante, retirez aussitôt la casserole sur le côté du feu, et laissez cuire sans précipitation, en ayant soin de les tourner de temps en temps. Comptez environ 12 minutes de cuisson.

*Les oignons.* — Parez les des deux côtés, c'est-à-dire rognez chaque bout, et divisez-les en rondelles de 6 millimètres d'épaisseur. (On pare les oignons pour que les rondelles soient de dimen-



sions sensiblement égales.) Assaisonnez-les de sel et de poivre et roulez-les bien dans de la farine. Chauffez le décilitre d'huile dans une autre petite poêle, jetez dedans les rondelles d'oignons farinées et faites les frire en les retournant, tout en soignant la cuisson des bitoques et les pommes sautées.

### Mise à point

Avec la cuisson des bitoques, doit concorder l'apprêt des pommes et des oignons, nous l'avons déjà dit. Aussitôt prêtes, dressez les bitoques en couronne sur un plat bien chaud. Egouttez vivement la graisse du sautoir; versez dans le sautoir la crème et détachez le gratiné du fond de la casserole; ajoutez ensuite le jus de veau, et faites donner deux ou trois bouillons. La combinaison de la crème et du jus fournit une sorte de coulis couleur café au lait foncé qui n'a rien de désagréable. Si on disposait de sauce brune claire on pourrait très bien l'employer au lieu de jus de veau. Enfin, selon le mode russe, on emploie de la crème aigre dite *smitane*, qui donne un goût spécial au jus ou à la sauce. Quand on emploie de la crème ordinaire, et c'est le cas le plus fréquent dans les ménages, on peut aciduler avec quelques gouttes de jus de citron.

### Pour dresser et servir

Versez jus ou sauce au milieu des bitoques disposées en couronne; rangez vivement dessus les rondelles d'oignons frites (bien dorées et un peu sèches), et servez les pommes de terre sautées à part, dans une timbale ou un légumier bien chaud.

LE VOYAGEUR.

*Expérimenté et approuvé par*  
LA VIEILLE CATHERINE.



## Menus

CROUTES AU JAMBON  
POULET EN COCOTE A LA FERMIÈRE  
PETITS ROUGETS A LA SIBÉRIENNE  
PUDDING ALSACIEN AUX CERISES

POTAGE AUX HERBES  
PILAF DE LANGOUSTE A LA FRANÇAISE  
CARRÉ DE VEAU ROTI SAUCE POIVRADE  
GALANTINE DE CANETON  
SALADE DE LÉGUMES  
SOUFFLÉ AU CITRON

PETITS MERLANS AU BLANC  
BITOQUES A LA RUSSE  
FROMAGE DE COCHON  
SALADE DE LAITUE AUX ŒUFS  
CROUTES AU MADÈRE

POTAGE AUX FÈVES  
LANGUE DE BŒUF AU JUS  
POULET ROTI  
ASPERGES SAUCE MOUSSELINE  
TARTE A LA RHUBARBE

MAQUEREAU AUX GROSEILLES VERTES  
COTELETTES DE MOUTON A LA ROBERT  
POULET EN GELÉE AVEC SALADE  
CAROTTES AU JAMBON  
FROMAGE A LA CRÈME

POTAGE FLORENTINEAU TAPIOCA-BOUILLON BOUDIER  
SOUFFLÉ DE POISSON  
CULOTTE DE BŒUF A LA CARÈME  
PIGEONS ROTIS  
ASPERGES A LA MILANAISE  
TARTE AUX CERISES

ŒUFS FARCIS A LA PRINTANIÈRE  
ANGUILLE A LA TARTARE  
CAROTTES NOUVELLES A LA CRÈME  
GÂTEAU A LA MINUTE  
CRÈME AU CHOCOLAT

POTAGE JULIENNE MAIGRE  
SOUFFLÉS A LA VAUDOISE  
PAIN D'ÉPINARDS  
TRUITE SAUMONÉE SAUCE HOLLANDAISE  
PETITS POIS A LA FRANÇAISE  
MAZAGRAN AUX FRAISES

**Racahout Delangrenier**  
Aliment des enfants et des malades





## Croûtes au Jambon

**U**NE de ces très simples recettes également utilisables dans les grandes et les petites cuisines; dans les premières, elle est considérée comme un impromptu qu'on exécute à la hâte lorsqu'au moment du repas surviennent des convives inattendus : on a en effet, toujours sous la main — et à la campagne surtout, — le pain rassis, le jambon nécessaire ; quant aux blancs d'œufs, c'est une des occasions de les utiliser, si fréquemment réclamées par nos abonnées. Mais dans tous les cas rien de plus facile à faire et à réussir que ces croûtes au jambon, et qui représentent un bon hors d'œuvre chaud ou même un petit plat léger d'entrée, selon la composition du menu.

Ces croûtes au jambon furent, à leur origine, imaginées comme un expédient : des petits soufflés au jambon devaient figurer au déjeuner, lorsqu'au moment de les mettre au feu la jeune Catherine de la maison constata la chaleur insuffisante du four ; le fourneau ne « voulait pas marcher » ce jour là ; que faire ? l'heure pressait pourtant, et la pâte des soufflés était prête. La Vieille Catherine, présente, suggéra l'idée des croûtes ; on mit vivement la friture à chauf-

fer, et à l'heure tapante le déjeuner fut servi sans encombre. Les convives trouvèrent le plat excellent, et furent tous persuadés qu'ils mangeaient quelque chose où entrait de la cervelle, tant c'était fin et délicat.

### Proportions

Pour 6 personnes :

100 gr. de jambon ;

15 gr. de farine ;

25 gr. de beurre ;

1 bon décilitre de lait bouillant ;

2 blancs d'œufs en neige ;

Une dizaine de petites tartines de mie de pain rassis ;

Sel, poivre, muscade. Friture abondante.

Temps nécessaire : 20 minutes.

### La pâte

Le jambon doit être pris dans la partie bien maigre seulement : jambon cuit, bien entendu, et d'York de préférence. Mais de bon jambon de pays fait très bien, pourvu que ce ne soit pas du jambon très fumé, à goût trop accentué.

Coupez-le en petits morceaux d'abord, pour le hacher bien finement ensuite.

Dans une petite casserole quelconque mettez le beurre (25 gr.) et la farine (15 gr.) ; posez sur feu modéré ; avec la cuiller de bois remuez juste le temps de fondre et bien mélanger *sans laisser prendre aucune couleur*, et tout de suite ajoutez le lait bouillant (1 décilitre). Vivement travaillez avec votre cuiller de bois pour mélanger le tout en pâte bien unie. Le liquide peut être versé d'un seul coup quand il est très chaud et qu'on travaille vigoureusement tout de suite la pâte ; autrement il faut aller peu à peu.



*Sans cesser de remuer et travailler,* laissez chauffer quelques instants pour réduire le tout à consistance très épaisse, jusqu'à diminution de moitié environ.

Mélangez alors avec le jambon haché, et *hors du feu*, soit en ajoutant le jambon dans la casserole même, soit en versant la pâte dans un récipient quelconque où vous mettez le jambon. Travaillez avec la cuiller pour mélanger parfaitement; salez, poivrez, ajoutez une pointe de muscade râpée.

Il vaut mieux ne battre les blancs qu'au dernier moment, quand les croûtes sont coupées, mais pour en finir avec la pâte, nous l'indiquons tout de suite. Répétons que rien ne vaut pour « monter » les blancs en neige vite et bien, la bassine à œufs en cuivre non étamé, et le fouet un peu grand en fil de fer. Les blancs doivent être assez fermes pour, en étant pris sur le fouet, ou au bout d'une fourchette, s'y tenir dressés en faisant la pointe.

Prenez un peu de cette neige, — le quart environ — et, avec une spatule de bois ou une large cuiller, mélangez-le à la pâte de jambon pour l'amollir et la délayer; vous pouvez touiller, à ce moment, sans les précautions d'usage, car il s'agit avant tout de ramollir cette pâte très consistante, suffisamment pour pouvoir ensuite y mélanger le reste des blancs avec plus de légèreté.

Ajoutez alors encore de la neige que vous mélangez cette fois plus délicatement. Et en deux fois ajoutez le reste; mais alors vous ne touillez plus: vous prenez la spatule ou une carte un peu ferme, et vous la passez sous la pâte pour la ramener sur les blancs; vous fendez ensuite le mélange au milieu, toujours pour ramener dessus ce qui est dessous, sans triturer inutilement. Le mélange

s'opère ainsi tout aussi vite et mieux à grands coups réfléchis, qu'en « trifouillant » partout sans discernement.

Alors la pâte est prête pour garnir les croûtes, qui sont du reste vite taillées et garnies.

### Les croûtes

Une bonne demi livre environ de pain à mie assez serrée pour qu'on n'y trouve pas de larges trous laissant échapper la pâte. C'est du pain à la livre, tout bonnement. Si, à la campagne, celui dont on dispose comporte trop de trous, on bouchera les trous, une fois les tranches coupées, avec un petit morceau de mie qu'on y enfonce.

Commencez par, — avec un bon grand couteau — raser la croûte sur toutes les faces du morceau de pain. Taillez le ensuite en tranches d'une épaisseur de 1 bon centimètre, et divisez les tranches en petites tartines de 3 à 6 cent. de largeur, sur 7 à 8 cent. de longueur.

Garnissez les tartines de pâte, sur une épaisseur d'un doigt environ, et *d'un côté seulement*, partout jusqu'au bord, sans faire bomber, et en lissant bien avec le dos de la cuiller. Posez à mesure sur une plaque sans rebord, ou un grand couvercle retourné, d'où il est plus facile de faire glisser les croûtes dans la friture sans rien abîmer.

### La friture

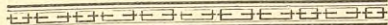
Doit être *très abondante*, fraîche et *bien chaude*. C'est seulement quand elle commence à fumer et qu'on voit réellement bien la fumée qui monte à sa surface, que vous y mettez les croûtes. Vous pouvez les y plonger de n'importe quel côté pour commencer, pain ou pâte, dès que la friture est vraiment chaude, car tout de suite la pâte bien saisie fait



croûte, et pas une parcelle ne s'en détache dans la graisse. Ne mettez pas trop de croûtes à la fois si votre bassine à friture n'est pas très grande et votre graisse en grande quantité, car vous refroidiriez la friture. Ne diminuez pas le feu. Avec l'écumoire en fil de fer, retournez doucement les croûtes, qui tout de suite gonflent, du côté pâte, comme de petits coussins. Surtout n'employez pas de fourchette, qui risque de trouer le côté pâte; si cependant un trou se produisait de ce côté, il faut vivement le retourner dans la friture, qui cicatrise tout de suite la blessure et fait regonfler. 4 à 5 minutes de cuisson sont suffisantes pour gonfler et dorer le tout. Il ne faut pas attendre une teinte brune, mais conserver un joli doré clair.

Tout de suite, enlevez la bassine du feu, prenez les croûtes pour les égoutter *vivement* sur un linge ou un papier étendu, et les dresser ensuite sur un plat garni d'une serviette. Saupoudrez de sel, jeté à la volée, et envoyez bien vite à table. Le côté gonflé retombe forcément dès qu'il n'est plus dans la friture, mais c'est très bon quand même.

LA VIEILLE CATHERINE.



Plusieurs de nos abonnés nous demandent quelle est la meilleure glacière à emporter à la campagne. Nous pouvons leur recommander à tous égards la *Glacière portative* dite des Châteaux, dont le plus petit modèle, à raison de 450 grammes de glace en dix minutes, produit plus de 2 kilos de glace en une heure par le procédé le plus simple et le plus économique au moyen d'un sel chimique complètement inoffensif. Avec le même appareil on peut congeler directement des crèmes, frapper des vins, faire des sorbets délicieux. S'adresser à M. J. SCHALLER, 332, rue Saint-Honoré, à Paris. — Prospectus sur demande.



## A propos de la Mayonnaise

Le « Pot au-Feu » a expliqué tout au long déjà la façon de faire la sauce mayonnaise, et souvent on a répété ici les conditions indispensables à sa réussite. Mais quand une cuisinière, — qui n'est plus jeune, — s'est habituée à considérer que « c'était une affaire de chance », vous obtiendrez difficilement l'observation de ces conditions. L'incident suivant peut servir d'enseignement à nombre de novices.

En visite à la campagne chez une de mes nièces, j'entre d'aventure dans la cuisine le matin. La vieille cuisinière, assise près de la table, tournait avec frénésie quelque chose dans un bol. « Que nous faites-vous là de bon, Marie ? » lui demandai-je. « Ah bien, Madame, c'est c'te mayonnaise qui ne veut pas encore prendre. Madame s'imagine pas, mais pour une mayonnaise faut beaucoup de patience et de résignation : pourtant, c'est assez souvent que je la réussis, ma mayonnaise... et que je prends bien toutes les façons comme y est dit dans la recette que notre dame elle m'a lue : tout goutte à goutte, et tourner dans tous les sens, et puis tout le reste... Mais Madame voit : voilà la moitié du bol qu'est déjà remplie, et ça ne prend toujours pas... »

— « Votre huile n'était pas figée, au moins, Marie ? »

— « Hé là ! bien sûr que non, Madame ; la bouteille reste toujours dans le buffet qu'est près de mon fourneau ! »

— « Et vos œufs, où les avez-vous pris ? »



— « Tout de suite dans le garde-manger là-dehors, Madame ; fait trop chaud ici pour les œufs... c'est il pas, des fois, la gelée blanche qu'il a fait c'matin qu'est cause que ça ne veut pas prendre?... La mayonnaise, Madame peut pas croire comme c'est susceptible et trompeur. »

— « Donnez moi votre bol, Marie, je vais vous raccommoier votre sauce ; regardez : pour l'instant elle est claire et coulante comme une soupe, et le bol est absolument froid. Nous allons commencer par le réchauffer. Cherchez-moi une petite terrine d'eau chaude ; en attendant, vous voyez, je pose le bol sur vos cendres chaudes, et je travaille vivement, avec votre petit fouet qui, d'un seul coup, fait le travail de trois ou quatre cuillers de bois, quoi que vous en disiez... »

Marie est remplie d'une respectueuse épouvante à la vue de la mayonnaise sur le fourneau. « Et Madame croit comme ça qu'elle ne va pas faire tourner ma mayonnaise?... et voilà maintenant que Madame met le bol dans l'eau chaude... eh bien ! ça va faire un beau grabuge ; Madame n'a pas peur?... »

— « Mais non, Marie ! La chaleur n'a jamais fait tourner une mayonnaise, au contraire. Ce que vous appelez « tournée » c'est, n'est-ce pas, la sauce où l'huile se sépare des jaunes ? L'huile alors redevient claire et les jaunes sont caillés en une infinité de tout petits grumelots?... Eh bien, si nous avions laissé la vôtre, coulante comme elle l'est, au frais pendant quelque temps sans la travailler, nous l'aurions vue tourner ainsi ; c'eût été la faute du froid et non pas de la chaleur, comme tant de personnes le croient encore... Et si l'on croit aussi que la mayonnaise tourne plus facile-

ment en été, par les temps d'orage, c'est qu'avec cette idée fausse on prend des précautions qui justement sont tout le contraire de ce qu'il faudrait faire : le bol sur la glace ou dans l'eau froide, la bouteille au frais, enfin tout l'opposé ! Ce matin vos jaunes étaient absolument glacés, et c'est la cause que votre sauce n'a pas pris. Il aurait fallu passer vos œufs deux minutes dans l'eau chaude, avant de les casser, pour les tiédir. Maintenant il s'agit de réchauffer la sauce, et pour la réchauffer, il n'y a qu'à chauffer le bol, c'est bien simple. Il faut qu'elle soit tiède, votre sauce ; seulement je ne quitte pas de fouetter pour faire passer la sauce qui est froide, dans le fond et les côtés du bol chauffé. Tenez, la voilà qui a déjà pris consistance ; le bol est bien chaud maintenant, je le retire de l'eau chaude, et je fouette toujours ; vous voyez, la sauce devient tellement prise que j'y remue difficilement le fouet... vous pouvez sans crainte la terminer sans qu'il soit nécessaire d'y ajouter l'huile goutte à goutte ; versez-la par petites cuillérées. »

— C'est que c'est tout de même extraordinaire, ce que Madame a fait là, » murmure Marie abasourdie, mais nullement persuadée, je me hâte de le dire. « Eh bien ! maintenant, voilà qu'elle va être trop épaisse, ma mayonnaise ! Qu'est-ce que c'est-il que je vas y faire, si elle est trop épaisse?... C'est aussi des fois que ça m'arrive... »

— « Vous y verserez une cuillerée — ou plus — d'eau tiède, Marie. Et jusqu'au moment de servir, tenez le bol dans l'office, ni chaud ni froid. Et une autre fois, vous voyez, ce n'est pas plus difficile que cela. »

Inutile de dire que Marie, — comme tant d'autres braves filles de son espèce —



restera toujours convaincue que tout ça c'est bon à dire, mais que la tante de Madame « a un tour de main à elle ».

LADY PRATICK.

## Coquilles Lucullus

RIVOIRE & CARRET

A LA PASQUALINE

250 gr. de coquilles Lucullus Rivoire et Carret; un litre 1/2 d'eau, 15 gr. de sel; 150 gr. de ris d'agneau; 125 gr. de champignons; 3 cuillerées de bon jus, 3 cuillerées de vin blanc, 50 gr. de beurre; un filet de citron; 60 gr. de parmesan râpé; poivre et muscade.

Faites bouillir l'eau avec le sel sur un bon feu. Lorsque l'eau est en pleine ébullition jetez les coquilles Lucullus en pluie; le bouillon étant bien repris, couvrez et tenez à côté du feu 30 minutes, casserole couverte.

Mettez les ris d'agneau dans une casserole où vous les couvrez largement d'eau froide; ajoutez quelques gouttes de citron et un peu de sel, donnez un bouillon, égouttez et rafraîchissez.

Lavez les champignons, coupez-les en lames minces, mettez-les dans une petite casserole avec le quart du beurre, le vin blanc et un filet de citron; faites donner un bouillon casserole couverte. Egouttez les ris et passez-les dans un linge double pour les sécher, faites-les sauter cinq minutes dans une petite sauteuse avec le restant de beurre; s'il en est de trop gros coupez-les en lames, dès qu'ils sont dorés, mouillez avec le jus et laissez tomber presque à sec, ajoutez les champignons et leur jus. Egouttez les coquilles Lucullus, jetez-les dans les ris, liez en saupoudrant avec le fromage, versez dans un légumier chaud, et servez.

\*\*\*\*\*

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



## La Graisse de Friture

On ne doit jeter aucune graisse : les dégraissés de pot au feu, de viandes braisées, de viandes rôties, etc., peuvent être utilisés pour la friture. Même la graisse qui provient d'un gigot ou d'une selle de mouton peut être employée. Certaines personnes font observer que la graisse de mouton a une odeur : c'est que ce mouton était de mauvaise qualité, c'est-à-dire une bête âgée, brebis ou bélier. D'autres objecteront que leurs graisses de rôtis sont noires : c'est qu'elles les auront laissé brûler, ce qui ne doit *jamais* arriver si l'on suit toutes nos prescriptions relatives à la cuisson des rôtis au four ou à la broche.

Mais qu'il soit bien compris que toutes ces graisses ne peuvent être employées qu'après avoir subi une préparation qu'on appelle « clarification ». Et elles ne doivent pas être employées seules : *il faut toujours un fond de friture neuve et tout spécial, représenté par de la graisse fraîche de bœuf et de porc.*

C'est pourquoi nous indiquons de toujours réserver les dégraissés dans un pot à part afin de les clarifier le jour où l'on prépare de la friture neuve.

\* \*

Quel est le corps gras qui fournit la meilleure friture? Après plusieurs expériences, et expériences répétées, nous sommes convaincus que les proportions suivantes sont celles qui offrent le plus de garanties sous le rapport de la résistance du corps gras à la cuisson — c'est-à-dire que la friture ne s'use pas, — et



de la digestibilité de cette friture. Les bonnes proportions sont celles-ci :

*2 kilos de graisse de rognon de bœuf et 1 kilo de panne de porc.*

La graisse de veau n'est pas la graisse d'un animal suffisamment « fait », et cette graisse renferme trop d'eau, qui s'évapore et diminue d'autant la proportion de friture. En un mot, la graisse de veau n'a pas de corps.

D'une façon absolue, éviter de mélanger de l'huile dans les graisses à friture, car l'huile fait mousser la graisse. La friture à l'huile doit toujours être d'huile pure, sans jamais de graisse.



Pour fondre la graisse, la couper en petits morceaux d'un ou deux centimètres de côté; si l'on en a beaucoup, et qu'on dispose d'une machine à hacher, on peut passer cette graisse, cassée préalablement en morceaux, à la grosse rondelle.

Quand on a quelques dégraisiss à clarifier, on les met au fond d'une grande cocote en fonte non étamée, ou une poêle à friture à anses — et non à queue — formant bassine. En tous cas éviter les casseroles étamées autant que possible, parce que l'étamage en serait quelque peu bruni. Sur ce fond de dégraisiss — quand on en a — mettre la graisse coupée en morceaux : ne pas ajouter d'eau, c'est inutile, puisqu'il faudrait qu'elle s'évaporât avant que la graisse chauffe au degré nécessaire pour la fondre utilement. Si l'on n'a pas de dégraisiss, mettre la graisse à même la casserole tout simplement.

Poser la casserole couverte sur un feu doux, régulier. Vers le milieu de la fonte, prendre une écumoire ou une grande fourchette et remuer pour sépa-

rer tous les petits morceaux qui s'agglomèrent à mesure de leur fonte.

Lorsque la graisse fondue a pris la limpidité d'une eau bien claire, reculer la casserole du feu. Laisser perdre l'excès de chaleur, mais non pas refroidir; la graisse doit être encore très chaude afin que les résidus de graisse, ou « cretons », soient encore brûlants, sans quoi on n'arriverait pas à les presser et on perdrait de la graisse.

Il ne faut pas passer directement cette graisse dans le pot de grès réservé à cet usage, car la chaleur le ferait casser. Le mieux est de verser dans un récipient de fonte ou de tôle. Étendre un torchon de toile *neuf*, — pour qu'il puisse supporter une forte torsion — au fond du récipient, les bords dépassant tout autour. Y verser la graisse fondue et les résidus. Ici, il est indispensable de se faire aider d'une seconde personne. Chacune prend une des extrémités du torchon, le roule en le tordant vers sa gauche, pour y enfermer les résidus; et toujours en tordant, très fort, très serré, on voit la graisse s'échapper du torchon. Éviter que les résidus s'accumulent en grosse boue : ils doivent être répartis sur une certaine longueur pour en mieux exprimer la graisse. On peut s'y prendre à deux fois, c'est-à-dire, dérouler le torchon, l'ouvrir, diviser et remuer les cretons, et recommencer. Ces résidus ne sont bons qu'à jeter dans le fourneau. Quand la graisse est moins chaude, on la verse dans son pot.



Le principe de conservation pour toute graisse est de la mettre à l'abri de l'air. Les récipients les moins poreux sont ceux qui conviennent le mieux. Un pot de grès est communément em-



ployé, mais à tort : il est poreux et se lave mal, — car il doit être lavé de temps à autre. — Le meilleur ustensile est un pot en fer battu étamé, muni d'un couvercle hermétique : on le trouve chez les grands chaudronniers sous le nom de pot à friture.

Chaque fois que la graisse de friture est mise à chauffer, il faut éviter de la laisser attendre à vide, dès qu'elle est à point, parce qu'elle brûlerait. De même *avant* d'en retirer les objets frits, on doit enlever la poêle du plein feu, parce que si on la laisse sur le feu pendant qu'on en enlève les objets frits, la graisse continue de chauffer et elle brûle, n'ayant plus rien à cuire.

Aussitôt les objets frits enlevés, mettez la poêle tout à fait hors du feu, et y jeter immédiatement une ou deux tranches de pommes de terre, quelques branches de persil, une rouelle de carotte, n'importe quoi de cru et de frais qui attire la chaleur et fait précipiter en même temps les impuretés de la friture au fond de la poêle.

Quand la plus grande chaleur de la graisse est tombée, la friture se trouvant reposée, mettez une passoire très fine en tissu métallique sur le pot à friture. Versez doucement la friture, en évitant de laisser couler le fond, qui, très fin, presque imperceptible, passerait à travers le tamis. C'est le fond qui, recuisant quand on met la friture au feu, brûle et s'attache en piqûres brunes aux objets frits.

Tenir les pots de friture au frais et au sec.

Règle générale : une graisse de friture perd toujours en restant à la chaleur. Elle ne doit donc « traîner » sur le fourneau pas plus avant qu'après son service.

LE POT-AU-FEU



## HYGIÈNE DOMESTIQUE

### Le Lait de beurre

#### dans l'Alimentation des Enfants

On est souvent bien embarrassé quand il s'agit de nourrir les enfants. Tous les nourrissons ne peuvent malheureusement trouver dans leur maman une bonne nourrice; quelques-uns même n'en trouvent pas parmi les femmes de bonne volonté qui se prêtent à cet emploi; beaucoup ne peuvent supporter le biberon. Et puis, il y a des cas dans lesquels, la maladie intervenant, le tube digestif ne se prête plus à l'élaboration normale des liquides employés habituellement.

C'est pour cela que je suis heureux de pouvoir, aujourd'hui, dans ce journal où les plus délicates préparations culinaires s'élaborent avec perfection, parler d'un produit bien délaissé habituellement et qui peut cependant rendre les plus signalés services. Je veux parler du lait de beurre.

Le lait de beurre ou babeurre, c'est tout simplement, le petit lait restant dans la baratte après la préparation du beurre. C'est un liquide aigre et d'un goût douceâtre qui sert habituellement de nourriture à la basse-cour. Préparé selon les règles, il peut cependant convenir à un petit animal beaucoup plus noble, au nourrisson lui-même; et nombreuses sont les cures où des enfants dans un état désespéré ont dû la vie à cet aliment digne d'une meilleure appréciation.

C'est des Flandres que nous vient cette recette. Depuis des temps très reculés, le lait de beurre y est employé pour la nourriture des enfants en bas âge, de ceux qui sont bien portants comme de ceux qui sont malades. Cette coutume était restée locale, lorsque, en 1865, un médecin hollandais la révéla au public médical. A la suite de cette publication, le ba-



beurre eut une certaine vogue, mais bientôt il retomba dans l'oubli.

L'attention des médecins fut attirée à nouveau sur ce produit en 1895 par un travail d'un autre médecin hollandais, le Dr de Jager (de Steens). Ce travail fut traduit en allemand en 1898 et c'est de cette époque que date la grande vogue du babeurre. Il commence à être expérimenté dans les cliniques allemandes. A Berlin notamment, les éminents docteurs Heubner, à l'Hôpital de la Charité, et Baginsky, à l'hôpital des enfants « Empereur et Impératrice Frédéric » l'emploient et en vantent les heureux effets chez les enfants dyspeptiques et entériques. En France, on commence à en parler beaucoup. On s'en sert peu, car, à vrai dire, la préparation du produit est assez minutieuse et il est très difficile, à Paris, de se procurer du lait de beurre de bonne qualité. En province, ce sera beaucoup plus aisé.

On pourrait, c'est évident, se procurer le lait de beurre dans les laiteries ou beurreries, mais il est préférable de le préparer en ménage. Il faut se méfier en effet que dans l'industrie, on ne prend pour conserver ce lait de beurre aucune précaution; on le recueille dans des récipients d'une propreté douteuse, on le mélange aux restants de lait écrémé non vendu, à l'eau qui sert à rincer les vases et à divers déchets. A cela, j'ajouterai que le lait de beurre ainsi obtenu est souvent d'une coloration brunnâtre, en raison du colorant que l'on ajoute partout au lait pour obtenir la teinte jaune appétissante qui plaît au client,

Le babeurre sera donc préparé à la maison et avec du lait. Il résulte en effet, des analyses, que préparé ainsi, il a sensiblement la même composition que celui fait avec de la crème.

Il faut d'abord faire le beurre, ensuite on préparera le babeurre.

Le lait, n'ayant subi aucune préparation, est laissé pendant vingt-quatre heures à aigrir: à la température de la chambre en hiver, à la cave en été, en vase couvert, rigoureusement propre. On a le soin de l'agiter une ou deux fois dans la journée. On peut en favoriser l'acidification en l'ensemencant avec une cuillerée à

soupe de lait déjà aigri, préparé la veille, mais ce n'est pas nécessaire.

On choisit empiriquement le meilleur moment pour faire le beurre: le lait, prêt à être battu, doit être épaissi d'une façon homogène, sans grumeaux, sans sérum à la surface; une baguette qu'on y enfonce doit s'y tenir debout. En pratique, quand la température varie entre 16° et 20° C, on peut toujours faire le beurre au bout de vingt-quatre heures.

Il arrive parfois que le beurre se fait difficilement ou même pas du tout. Cela peut tenir à ce que la température du lait est trop basse (en ce cas, tremper le vase contenant le lait pendant une demi-heure dans de l'eau chaude à 35°), ou encore à ce que le lait provient de vaches arrivées à une période trop avancée de lactation.

Le beurre une fois retiré, le babeurre peut servir de suite à l'alimentation. Il est quelquefois mieux supporté, vingt-quatre heures après le barattage, alors qu'il est devenu plus acide. Il serait dangereux de l'employer plus ancien.

Ainsi obtenu, le lait de beurre doit, pour servir d'alimentation aux nourrissons, subir la préparation suivante. Dans un litre du produit, on dilue une cuillerée à soupe (10 à 12 grammes) de farine de froment, de maïs ou de toute autre farine; on porte à l'ébullition à feu doux, en agitant sans cesse; ce chauffage doit être lent et progressif, de façon à ce que l'ébullition ne se produise qu'au bout d'environ vingt cinq minutes. On laisse monter le lait trois fois; puis on ajoute 2 à 3 cuillères à soupe très pleines de sucre de canne (70 à 90 grammes). Le babeurre est ainsi prêt à être absorbé.

Casserole et cuiller ne doivent pas être en un métal soluble dans les acides et il faut vérifier que l'émail des casseroles ne se détache pas; le mieux est de se servir d'une casserole en porcelaine.

Par l'ébullition, l'aliment prend une couleur jaune verdâtre; par le repos, il se sépare en deux couches: l'une inférieure, de caséine coagulée en grumeaux, l'autre supérieure de petit lait. Il faut donc agiter le babeurre avant de le donner à l'enfant. Il est à noter que, malgré cela, l'aliment peut, en raison de l'épaisseur



des grumeaux qui se forment, être d'une absorption difficile. Il peut être quelquefois impossible de faire passer ces grumeaux par les orifices même agrandis de la tétine du biberon, ou bien l'enfant refuse de prendre l'aliment à la cuiller. C'est là une des petites difficultés de ce genre d'alimentation. Pour y remédier, on recommande de laisser la sorte de bouillie ainsi formée refroidir très lentement. On peut faire mieux, en battant le babeurre vigoureusement avec le fouet à battre les crèmes pendant sa cuisson, jusqu'au moment de la coagulation. De cette façon, on obtient un aliment où la caséine est en suspension sous forme de grumeaux d'une finesse extrême. Après agitation, le tout prend un aspect homogène et l'aliment passe dans les tétines des biberons perforées, comme d'habitude.

Le babeurre ainsi obtenu possède un goût assez agréable et une acidité marquée. Il ne doit pas sentir le rance. Pendant les chaleurs, il est bon de le conserver au frais ou dans la glace; on le réchauffe au bain-marie au moment de la consommation.

On peut employer le babeurre ainsi préparé dans l'alimentation du nourrisson normal. En Hollande, on le fait couramment et on obtient, paraît-il, des courbes d'augmentation de poids aussi belles, d'aucuns disent même plus belles, qu'avec le lait de vache.

Chez nous, on ne paraît pas vouloir s'engager dans cette voie. On réserve l'emploi de cet aliment aux enfants malades qui ne peuvent supporter les autres modes de préparation du lait. Il est certain que l'on a enregistré des cures merveilleuses faites ainsi. On a vu des nourrissons supporter admirablement le babeurre, alors que leur estomac ne tolérât même pas le lait de bonnes nourrices; on a vu des enfants qui atteignaient à la cachexie dernière avec tous les symptômes caractéristiques de l'entérite chronique revenir à la santé, du jour où on les mit à l'alimentation hollandaise.

Par contre, il est établi que le babeurre ne convient pas à tous les enfants. Ce qui est certain, c'est que c'est un procédé à connaître. Il

appartient aux médecins de savoir l'ordonner; mais ce qui était important, c'était d'en décrire minutieusement le mode de préparation. Je suis certain que par les lectrices du *Pot-au-Feu*, cette cuisine spéciale serait admirablement réussie, mais je souhaite qu'elles n'aient même pas lieu d'y recourir.

L'AMI-DOCTEUR.



## LE CHEZ SOI

Comme on le déserte, ce « home » tant aimé l'hiver, depuis que le joyeux soleil d'été illumine la campagne, nos allées citadines et nos merveilleux jardins publics aux vertes frondaisons ! Et dans quelle éclosion de charme aussi les modes d'été font leur apparition !

Le grand favori du jour est le chapeau tyrolien. Déjà, au vernissage, il avait fait sensation, porté par la jolie comtesse de la G..., toujours fidèle à son chapelier Labbé, 138, faubourg Saint-Honoré, qui coiffe si divinement toutes nos élégantes châtelines. Cette vogue ne fait que s'affirmer dans toutes les solennités sportives d'Auteuil, de Longchamps, en un mot, partout où se montre la femme aristocratique « dans le mouvement ». Mais ce chapeau, d'une exquise distinction, exige une main exercée comme celle de Mme Labbé, dont le goût parfait, les doigts de fée savent le rendre coiffant à miracle, emboitant bien la tête, s'harmonisant avec les traits.

Je vous recommande, Mesdames, certain modèle orné d'aigrette orange, c'est une trouvaille !. Si vous ne pouvez venir l'essayer chez elle à Paris, Mme Labbé vous l'enverra fort aimablement en province, ainsi que d'autres genres aussi nouveaux, pour que vous puissiez choisir à votre aise. A chaque saison, c'est ainsi qu'elle fait connaître ses adorables créations à son aristocratique clientèle des départements. Que nulle hésitation ne vous arrête pour lui demander cet envoi *gratuit*, pas même l'appréhension des prix : vous y aurez des modèles délicieux depuis 15 fr.

Les chapeaux actuels ont besoin d'être très soutenus et accompagnés par une coiffure bouffante aux souples et larges ondulations. Or comme ce serait



un meurtre de soumettre nos cheveux à la torture des fers chauds, que d'autre part le ridicule aspect des bigoudis que l'on pose le soir est justement redouté par les femmes soucieuses d'être bien dans l'intimité... la vogue des coquets postiches se comprend et s'impose.

Mais croyez-moi, Mesdames, pas de demi mesures : le petit toupet qui ornera votre front et vos tempes devra être *commandé* chez le maître posticheur Desfossé, si vous désirez atteindre le but souhaité. Seuls



*Ravissant postiche*  
DESFOSSÉ, 21, rue Lavoisier (bd Malesherbes)

M. et Mme Desfossé, les créateurs de ce genre difficile, savent donner à leurs bandeaux, à leurs bouffants, ce naturel, ce charme, ce seyant sans lesquels le postiche est hideux, parce qu'il révèle le faux, le truqué. Par le catalogue illustré, si vous ne pouvez venir essayer vous-mêmes, 21, rue Lavoisier (bd Malesherbes), vous verrez que ces postiches *invisibles* varient à l'infini, qu'il en est pour tous les visages et tous les âges. Avec eux, sous leur abri protecteur, les cheveux croissent beaux et vigoureux, et la femme la plus laide devient irrésistiblement charmante.

Il est ainsi des moyens d'améliorer ce qui est imparfait. Les yeux, par exemple, qui jouent un si grand rôle dans la beauté du visage, peuvent être complètement modifiés d'aspect. Vous est-il arrivé de voir autour de vous un enfant terrible ayant eu l'idée saugrenue de se couper cils et sourcils ? Je ne vous le souhaite pas, c'est hideux ! Les yeux semblent rapetissés en trous de vrille, la prunelle terne, le regard inintelligent.

L'absence de cils et de sourcils ou leur nuance trop pâle rappelant le blond albinos, est une des tares qu'il faut redouter. Rien n'est plus facile, d'ailleurs, que d'y porter remède : humectez chaque matin les uns et les autres avec la Sève sourcilère de la Parfumerie Ninon (31, rue du 4 Septembre, 5 fr., franco 5 fr. 50), et bientôt vous verrez sous cette frange veloutée qui allongera et brunira, votre regard prendre une expression vive et accentuée, le scintillement d'intelligence dont il était dépourvu ; les yeux eux-mêmes paraissent s'agrandir, s'allonger en amande, étant mieux et plus joliment encadrés.



Modèle de la grande maison de couture FORCILLON sœurs, 105, rue Saint-Honoré (place du Théâtre-Français). Depuis 150 fr., élégantes toilettes doublées de soie.

FÉTICHETTE.

## CORRESPONDANCE

*Comtesse de la L... Dijon.* — Faites donc disparaître ces vilains points noirs qui épaississent vos traits et vous enlaidissent ; c'est si facile de s'en débarrasser en mettant chaque jour de l'Anti-Bolbos (5 fr., franco 5 fr. 50). Ensuite, pour en éviter

**A QUI ACHETER SON CAFÉ ?** — C'est auprès d'une maison spéciale, faisant depuis longtemps le commerce des cafés, qu'il sera bon de se fournir. Une très ancienne maison, la maison Colson, 21, rue Saint-Denis, non-seulement livre des produits d'excellente qualité à des prix avantageux (cafés verts, 1 fr. 80 et 2 fr. la livre ; torréfiés, 2 fr. 20 et 2 fr. 80 la livre), mais encore elle facilite l'approvisionnement des maîtresses de maison par ses livraisons bi-hebdomadaires dans Paris et ses expéditions en province, par ballotins de 3, 5 ou 10 kilos.

**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' 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.



le retour, ayez soin d'employer le Savon Anti-Bolbos (3 fr. 50, franco 4 fr., Parfumerie Exotique, 35, rue du 4-Septembre).

## LA QUESTION DE L'EAU

A la ville, à la campagne, c'est le problème d'hygiène le plus sérieux. Tout le monde sait que les épidémies et les affections intestinales sont dues souvent aux eaux contaminées.

On se mettra à l'abri du mal en coupant l'eau avec du *Ricqlès*. Dix gouttes dans un verre d'eau sucrée forment une boisson saine, d'une fraîcheur délicieuse. Le *Ricqlès* purifie l'eau, préserve de la cholérine et des épidémies. — Hors concours, Paris 1900.

## COURRIER

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

**E. B...** — Voyez pour les champignons farcis de garniture le Baron d'agneau en 1903. — Pour les restes de poisson, il n'y a qu'à mélanger avec une petite béchamel saupoudrée de fromage, de mie de pain, et gratiner au four. Nous donnerons bientôt de précises indications à ce sujet.

**Château La France.** — Voyez le pâté froid veau et jambon en 1901. — Un très bon et très facile plum-cake en 1900.

**H. P..., à S...** — Les explications que vous nous donnez sont fort claires, et nous ne voyons pas bien en quoi nous pourrions y ajouter. Du reste, en votre qualité de vieille abonée, vous avez la crème renversée au caramel en 1902. Celle dont vous parlez est versée dans un moule à savarin. — Pour les croûtes glacées au chocolat, vous avez les indications dans le fondant pour glacer les gâteaux, l'an dernier.

**Miriane, Caen.** — Moules à la marinière ; Une bonne recette a paru en 1903.

**La Sabarterie.** — S'apprentent absolument comme les pommes de terre nouvelles, sans aucune préparation autre.

**Mme J. S...** à Neuilly. — Vous aurez eu satisfaction, nous l'espérons, avec la recette de gaufres,

— Qu'appellez-vous, à peu près, suprême de marons ? — La matelote en question, pour être exécutée dans les règles classiques, est extrêmement compliquée et coûteuse pour les fonds de sauce et les garnitures qu'elle comporte. Au résumé, c'est tout simplement la vraie sole normande, car cette matelote ne comprend que de la sole, et le poisson y est servi entier. Peut-être est-ce d'une autre façon que vous voulez parler ; en ce cas, prière de nous l'indiquer, et nous chercherions.

**X. Y. Z.** — Couper un foie gras, braisé ou de conserve, en tranches d'un demi-centimètre d'épaisseur, bien égales. Le monter par couches successives dans un moule à charlotte, en alternant tranches de foie et couches de gelée blanche et rose. — Vous aurez les indications demandées.

**Mme Ch. B...** — Voyez filet braisé Argenteuil en 1901 ; filet à l'estragon, filet au Madère en 1899. — Si votre rôtissoire au gaz est une rôtissoire avec four et broche séparés, l'application de la pâte au rôti est possible, puisque le fond doit chauffer très fortement.

**Mme L..., rue Dufrenoy.** — Mais vous avez la recette que vous demandez : en 1903, page 283 !

**Comtesse des G..., Saône-et-Loire.** — Voir pour la réponse aux questions touchant les blancs d'œufs, l'article sur les meringues, en 1903.

**Odette et Jacques.** — Une façon de choucroute a été donnée en 1902. Si la vôtre est trop brune, c'est sans doute qu'on la fait cuire trop fort, ou dans un ustensile en fonte.

**Mme F. D..., rue de Villersexel.** — Recette déjà parue en 1896. C'est un poulet sauté ; on déglace la casserole avec crème fraîche, cognac, whisky, Porto, liaison de jaunes d'œufs.

**Mme B..., Lille.** — Une recette en a été donnée jadis ; nous pourrions en donner une autre façon prochainement.

**M. D. C...** — Sans outil spécial, on ne peut pas filer les œufs ; et cet outil se trouve difficilement dans le commerce.

**Mme G..., rue de Courcelles.** — Vous avez déjà une formule de rizotto dans votre collection de 1900 : émincé de gigot au rizotto.

**E. C...** — Cette recette n'intéresse pas suffisamment la généralité de nos abonnés pour être donnée ici. D'autant plus qu'elle est d'une exécution extrêmement longue et compliquée.

(Suite du Courrier à un prochain numéro.)