



## PETITS POULETS

A LA VIENNOISE



vrai dire ces petits poulets sont des poussins de 5 à 6 semaines, de la grosseur d'un pigeon. C'est ainsi et à cet âge qu'ils doivent être choisis pour l'apprêt à la Viennoise ; attendu qu'à partir de ce moment leur croissance est très rapide ; et que, de poussins, ils deviennent « petits poulets de grain » qui se mettent de préférence en cocote, ou se font griller à la Diable, à la Tartare, etc., etc. A la rigueur, on peut employer cependant un petit poulet de grain très jeune ; si les membres en sont un peu gros, au lieu de couper la volaille en quatre, comme il est indiqué, on découpe en enlevant les ailes avec les filets de l'estomac, puis les cuisses dont, au surplus, on peut encore faire deux morceaux. Mais dans quelque cas que ce soit, ne jamais négliger la marinade surtout. Et ne pas négliger non plus l'accompagnement de persil frit.

### Proportions

Pour 6 personnes :  
 3 poulets ;  
*Pour la marinade* : 1 petit oignon ;  
 2 échalotes ;  
 4 queues de persil ;  
 Pincée de sel et prise de poivre ;  
 Le jus d'un demi-citron ;  
 3 cuillerées de vin blanc ;  
 Une petite cuillerée d'huile.

*Pour paner* : une petite poignée de farine ;

Un œuf assaisonné et quelques gouttes d'huile ;

150 grammes de mie de pain rassis de l'avant-veille.

*Pour la cuisson* : la friture blanche ordinaire, ou 150 grammes de beurre clarifié. (Voir l'observation à ce sujet.)

*Pour l'accompagnement* : une poignée de petites branches de persil et 2 décilitres d'huile pour frire le persil :

3 cuillerées de purée de tomate concentrée ;

Pincée de sel et de sucre ; gros comme un petit pois d'ail ;

1 décilitre de bouillon ;

25 grammes de beurre ;

2 petits citrons.

Temps nécessaire : 1 petite heure et demie.

### RÉSUMÉ

Nettoyer les poulets ; les couper en quatre morceaux ; mariner 1 heure, Eponger ; passer à l'œuf et à la mie de pain. Frire. Servir avec persil frit et citron ; accompagner à volonté avec sauce tomate à part.

### Les poulets en marinade

Si on les prend dans la basse-cour, ils peuvent n'être tués pour ainsi dire qu'au moment. Pour les plumer avec plus de facilité, on les plonge à l'eau bouillante, de sorte que plumes et duvet s'enlèvent à la fois.

Après les avoir vidés, coupez chaque poulet en quatre morceaux : soit 2 cuisses et 2 ailes, et en laissant les ailerons ; la tête même peut être laissée après

l'une des ailes, mais il faut retirer les pattes, ou bien les entrer dans la cuisse comme si les poulets devaient être bridés en entrée, et cela avant de les découper. Rangez ces morceaux dans un plat creux, assaisonnez-les avec le sel et le poivre, et semez dessus : l'oignon coupé en rouelles fines, l'échalote émincée et les queues de persil rompues en petits fragments. Arrosez avec le vin blanc, le jus du demi-citron et l'huile ; laissez mariner *pendant environ une heure*, en ayant soin, pendant ce temps, de retourner 5 ou 6 fois les morceaux de poulet pour que la chair se pénètre bien de la marinade.

#### Four paner

Pendant que les poulets sont en train de mariner, apprêtez la panure. Il vous faut la valeur de 180 grammes de mie de pain bien rassis, que vous cassez en petits morceaux dans un torchon, et émiettez ensuite en la frottant dans le torchon fermé en bourse. Passez au tamis ou à la passoire, et si vous n'avez pas la quantité de mie indiquée, frottez à nouveau ce qui reste de débris de pain, et passez de même. Pour cette préparation, la mie de pain vaut infiniment mieux que la chapelure.

Cassez l'œuf (un très gros œuf ou deux petits) dans une assiette creuse, et battez-le en omelette avec sel, poivre et huile. Enfin, retirez les morceaux de poulet de la marinade, enlevez bien les débris d'oignon ou d'échalote qui y sont attachés, et épongez-les *à fond* dans un torchon. S'ils n'étaient pas bien secs, l'œuf n'y attacherait pas et la panure tiendrait mal ; c'est pourquoi il faut, après les avoir éponnés, achever de les sécher en les passant dans la farine tenue prête dans une assiette.

Après quoi vous les trempez bien de tous côtés dans l'œuf battu, et aussitôt après vous les roulez dans la mie de pain.

Quand tous les morceaux sont panés, reprenez-les l'un après l'autre, et appuyez-en bien la mie avec la lame d'un couteau ; cela pour donner de la correction aux morceaux d'abord, puis pour que la mie soit bien mélangée à l'œuf ; afin que du tout il résulte une enveloppe de croûte, tout comme quand il s'agit de croquettes.

*Nota* : Vous pouvez très bien prendre l'avance en marinant et en panant les morceaux de poulet. Seulement, vous aurez soin de les tenir au frais, jusqu'au moment de les mettre à cuire.

#### La cuisson

Elle peut se faire de deux et même de trois façons ; 1<sup>o</sup> par la friture ; 2<sup>o</sup> par le beurre clarifié ; 3<sup>o</sup> par une combinaison de beurre et d'huile, si on veut procéder économiquement.

1<sup>o</sup> *Par la friture* : Ayez pour cela une friture sinon blanche, du moins n'ayant encore que peu servi et tenez-la *légèrement fumante*. Plongez dedans les morceaux de poulet et, au bout d'une minute, quand l'enveloppe d'œuf et de mie de pain a déjà fait croûte, retirez la poêle sur le côté du feu, mais pas trop loin ; parce que la graisse doit nécessairement rester assez chaude pour que sa chaleur puisse pénétrer et cuire les morceaux à l'intérieur. Il faut pour cela 10 à 12 minutes. Une minute et demie avant de sortir les morceaux de la friture, rapprochez la poêle du feu de façon que la chaleur de la graisse reprenne très vivement, pour finir de rissoler et colorer l'enveloppe de mie de pain. Egouttez alors les morceaux

de poulet sur un torchon étendu, plongez aussitôt le persil dans la friture, et retirez-le. Si la friture est fumante, une simple immersion suffit pour frire le persil en le conservant bien vert ; mais s'il reste trop longtemps dans la friture, il devient noir.

Salez légèrement les morceaux de poulet, dressez-les en pyramide sur un plat couvert d'une serviette pliée et entourez la base avec le persil frit et les citrons en quartiers. Servez de suite, avec la sauce tomate à part.

2° *Au beurre clarifié* : C'est la meilleure façon, mais la plus coûteuse, car pour obtenir la quantité de beurre clarifié indiquée, il faut compter 200 gr. de beurre. On arrive au même résultat, et un peu plus économiquement, en employant beurre et huile, parce que l'huile peut atteindre un degré que le beurre ordinaire seul n'atteindrait pas sans brûler.

Dans ce cas, chauffez dans un sautoir 80 grammes de beurre et 2 décilitres d'huile, et *jusqu'à ce qu'il s'en dégage une légère fumée*. Rangez les morceaux de poulet dedans, retournez-les au bout d'une minute et demie, et retirez ensuite le sautoir sur le côté du feu, pour continuer la cuisson des morceaux. Ayez soin de les retourner à plusieurs reprises, et cela en les soulevant avec une fourchette et en prenant garde de ne pas endommager l'enveloppe d'œuf et de mie de pain, qui est d'ailleurs résistante si elle a été bien saisie.

Par ce genre de cuisson, *comptez 13 à 14 minutes*.

Deux minutes avant que la cuisson soit à point, chauffez l'huile indiquée (2 décilitres) dans une petite poêle, et *jusqu'à ce qu'elle fume*. Jetez dedans le persil et égouttez-le au bout d'une

seconde. Quelle que soit la façon dont est traitée la cuisson des poulets, il faut toujours du persil frit. Si l'on a déjà une friture chaude, il est évident qu'elle peut servir pour cela, mais si l'on n'en a pas, on a plus tôt fait de chauffer de l'huile dans une petite poêle pour frire ce persil.

#### Pour dresser et servir

On dresse comme il est expliqué plus haut, c'est-à-dire en pyramide sur serviette, avec le persil frit et les deux citrons coupés en quartiers autour. *La sauce tomate, servie à part en saucière, aura été préparée à l'avance pour ne pas faire attendre les poulets.*

#### La sauce

Ordinairement, et dans la règle, ces poulets frits à la Viennoise se servent tels, c'est-à-dire sans aucun accompagnement autre que les quartiers de citrons. Cette sauce tomate est donc facultative, mais il nous semble qu'elle complète mieux la préparation, et du reste en prend qui veut.

Si vous disposez d'excellente tomate concentrée de Naples, il est inutile de la lier, et il n'y a pour ainsi dire qu'à la chauffer, ou la tenir en mijotement pendant la cuisson des morceaux de poulet.

Prenez cette purée de tomate dans une petite casserole ; éclaircissez-la avec le bouillon, et ajoutez le sel, le sucre et le pois d'ail broyé en pâte. Faites prendre l'ébullition en remuant, et tenez ensuite cette sauce sur le côté du feu. Juste au moment de servir, vous n'aurez qu'à la compléter, hors du feu, avec le beurre indiqué (25 grammes).

PERRAULT JUNIOR.



## Confiture de Rhubarbe

**A**LORS que depuis le XVI<sup>e</sup> siècle, l'usage alimentaire de la rhubarbe est établi en Angleterre, on constate avec quelque surprise que c'est seulement dans le premier quart du XIX<sup>e</sup> siècle que l'on se décida à l'utiliser en France. Et encore, il faut reconnaître que beaucoup de personnes ont encore contre elle une insurmontable aversion, sans doute parce que son nom est aussi celui d'un produit pharmaceutique, à la vérité peu agréable à déguster. Il y a des parentés fâcheuses et qui causent un grand tort, mais c'est un tort non moins grand de confondre la rhubarbe comestible avec la rhubarbe purge. En bien des endroits où elle existe, elle n'est considérée que comme plante d'ornement; et, véritablement, cette énorme touffe verte, avec ses pétioles bordés de rouge quand arrive le moment de la maturité, et ses immenses feuilles cordiformes, est une merveille végétale.

Elle a le précieux avantage d'arriver à un moment où il y a disette de fruits, et où les fruits de primeurs sont à des prix encore inabordables pour bien des bourses, ou trop élevés pour songer à employer ces fruits en entremets. Dans les années hâtives, certains plants de rhubarbe précoce donnent en plein à la fin de mai (j'entends dans les pays du centre et du nord), et il m'est arrivé de commencer une série d'expériences de confitures dès le 20 mai. Mais le plus ordinairement c'est à la fin de mai ou au commencement de juin que la pre-

mière pousse est à maturité. Je dis « la première pousse » parce que la rhubarbe donne deux récoltes : l'une en mai, juin, et l'autre en septembre. La seconde récolte est moins abondante, et les pétioles moins vigoureux qu'à la première, mais elle est préférable en ce sens que, la poussée de la sève étant moins vive, l'acidité est bien moindre aussi. La mise en place de la réserve de confiture de rhubarbe peut donc très bien se faire en deux fois, c'est-à-dire se commencer en juin et se terminer avec la récolte de septembre.

### Proportions de la confiture

Elle se fait dans les proportions de 400 gr. de sucre par livre de rhubarbe. Mais ces proportions peuvent très bien être établies à livre pour livre, ce qui est la règle, surtout quand l'élément traité porte de l'acidité. Cette économie de sucre est compensée par une cuisson plus longue et une réduction un peu plus prononcée, et c'est tout. Ici, cette économie n'a pas une grande importance au point de vue du résultat, et une cuisson plus ou moins longue n'atténuera pas la saveur de la rhubarbe; seulement il n'en est pas de même quand il s'agit de fruits à parfum subtil, et c'est la plus déplorable erreur qui soit de lésiner sur la quantité de sucre à employer, parce que le degré de cuisson à atteindre pour assurer la conservation des confitures est mathématique, et s'il n'y a pas la quantité de sucre voulue pour l'obtenir dans le plus bref délai possible, il faut le trouver par une cuisson plus prolongée, pendant laquelle le parfum du fruit s'en va... en fumée.

Facultativement, on peut ajouter la confiture de rhubarbe d'une cuillerée à café de zeste de citron haché par livre

de fruit. Cela dépend des goûts et des idées, certaines personnes préférant laisser à la rhubarbe son goût naturel. Ce zeste doit être apprêté avant la mise en train de la confiture, car celle-ci ne doit pour ainsi dire pas être quittée un instant, et elle est certainement l'une des plus minutieuses à faire.

#### Le zeste de citron

Pour être fixé sur ce qu'il faudrait de citrons, on peut établir qu'un zeste bien levé donne 3 cuillerées à café, en prenant pour base un citron moyen. Avec la pointe d'un petit couteau, détachez en minces rubans la partie colorée de l'écorce, qui est celle où est réellement le parfum. S'il subsistait après les rubans un peu de partie blanche de la peau, ayez grand soin de l'enlever, car cette peau blanche est d'une amertume intolérable. Comprenez bien, en un mot, que le zeste ne comporte absolument que la partie jaune de l'écorce. Hachez ces rubans aussi finement que vous pourrez le faire, et recueillez le zeste dans un bol que vous aurez soin de tenir couvert. Ce zeste ne se met dans la confiture que quand elle n'est plus que tiède.

#### La rhubarbe

Posons tout d'abord en principe que, pour faire cette confiture convenablement, il ne faut pas opérer sur une trop grande quantité, à cause de l'eau de végétation que la rhubarbe contient en quantité, et qu'il faut chasser par l'évaporation. Mieux vaut la traiter en plusieurs fois, et n'en faire que 7 à 8 livres chaque fois.

Si vous récoltez la rhubarbe vous-même, écarterez sans hésiter les pétioles du tour qui sont verts, filandreux et durs, et ne prenez que ceux qui se

trouvent sur le cœur de la plante, et principalement ceux qui sont bordés de rouge, ce qui est un indice certain de parfaite maturité. Si vous l'achetez, tenez bien compte de cette observation, et ne la prenez que fraîchement cueillie.

Coupez d'abord sur chaque pétiole une partie de 6 à 7 centimètres, c'est-à-dire l'extrémité verte qui portait la feuille et qui est toujours creuse et dure. La partie véritablement employable n'est, d'ailleurs, que celle qui est bordée de rouge, c'est à dire une longueur de 20 à 24 centimètres en partant de la base des pétioles.

Quand vous avez ainsi préparé la rhubarbe utilisable, pesez-la pour régler la quantité de sucre qu'il vous faut, et mettez-la aussitôt dans un grand récipient d'eau froide.

#### Le sucre

Nous avons dit que cette confiture pouvait se faire à 400 grammes à la livre. Si donc vous avez 8 livres de rhubarbe, c'est 3 kilog. 200 de sucre qu'il vous faut. Prenez le sucre de préférence à la base du pain, parce que le grain étant moins serré que sur le bout, il se dissout mieux et plus vite. Mettez-le dans une bassine en cuivre assez grande, pour que la confiture y puisse être remuée à l'aise, parce que si elle y était trop juste, l'opération se compliquerait singulièrement. Arrosez ce sucre avec la valeur d'un litre d'eau tiède; faites-le sauter dans la bassine pour bien l'humecter, et laissez-le dissoudre en le remuant de temps en temps. Sans doute que, avec une plus grande quantité d'eau, il se dissoudrait plus facilement, mais ce serait un bien pour un mal, parce que, un peu plus tard, il faut que cette eau s'en aille entièrement en va-

peur, et plus il y en a, plus est longue l'évaporation ; c'est pourquoi il ne faut mettre que juste ce qu'il faut pour assurer la dissolution du sucre. Aussitôt que celui-ci est bien dissous, en sirop en un mot, posez la bassine sur le feu, et mettez-le en ébullition. Enlevez bien l'écume qui monte à la surface pendant les premiers moments de l'ébullition, et *cuissez le sucre au fort filet*, degré qui se reconnaît par cette simple expérience : *Prenez-en une gouttelette entre le pouce et l'index, et si en écartant les doigts il se forme de petits filets longs et nombreux, il est à point.*

L'obtention exacte de ce degré n'a pas, d'ailleurs, une grande importance, et les raisons de cette cuisson préalable du sucre sont celles-ci : 1° si sucre et rhubarbe étaient mis ensemble en cuisson, le sucre se dissoudrait bien plus difficilement, ce qui créerait des complications, parce qu'il faudrait écraser les morceaux qui résisteraient ; il est donc bien plus simple de le dissoudre à l'avance ; 2° comme il faudrait quand même ajouter de l'eau pour le dissoudre, cette eau devrait être évaporée, et ce serait plus difficile avec la rhubarbe qu'avec le sucre seul, parce que cette évaporation peut alors se faire à toute vitesse, sans qu'il y ait à craindre une brûlure, ce qui n'est pas la même chose quand la rhubarbe est en marche, et elle est précisément l'un des éléments de confiture qui brûle le plus facilement. Enfin, s'il fallait faire évaporer cette eau de dissolution du sucre en même temps que celle de l'eau de la végétation de la rhubarbe, la cuisson de la confiture serait infiniment plus longue. C'est pourquoi le sucre est dissous et cuit à l'avance au degré indiqué, degré où il est arrivé à une pureté absolue, c'est-à-dire à un point où il ne contient

plus un soupçon d'eau. Donc, c'est non seulement une précaution, mais une grande avance d'agir ainsi.

#### Pour couper la rhubarbe

Pendant la fonte et la cuisson du sucre expliquées ci-dessus, lavez bien les pétioles de rhubarbe ; égouttez et essuyez-les, puis coupez-les en tronçons de 8 à 10 centimètres. Avec la pointe d'un petit couteau, retirez la pellicule qui est autour, comme s'il s'agissait de cardons et, finalement, émincez-les finement et aussi régulièrement que possible. Plus ils seront émincés fins et réguliers, et mieux la cuisson se fera.

#### Cuisson de la confiture

Jetez cette rhubarbe émincée dans le sucre cuit préparé ; couvrez la bassine et tenez-la sur le côté du feu pendant 10 à 12 minutes, ce qui a pour but de la fondre. Ayez soin de remuer de temps en temps pour bien égaliser cette fonte qui se produit : par la chaleur du sucre d'abord, et d'autre part par la vapeur qui se concentre dans l'ustensile. Cela fait, il n'y a plus qu'à mener rondement la cuisson, qui comprend deux phases : 1° l'évaporation de l'eau de végétation apportée pour la rhubarbe, qui est la plus longue ; 2° la cuisson proprement dite, qui n'est qu'une question de minutes quand l'évaporation est complète.

En conséquence, placez la bassine sur un feu ardent et, de ce moment, ne cessez de promener l'écumoire dans le fond de la bassine. Cette confiture a cela de spécial, que pendant la fonte qui précède la mise en cuisson réelle, la rhubarbe se divise en eau et en fibres qui ressemblent assez à du vermicelle fin. Or, si une petite partie de ces fibres s'attache au fond de la bassine, elle brûle

immédiatement, et c'est pourquoi il faut remuer la confiture avec une extrême attention, et sans la quitter. Pour éviter les éclaboussures qui se produisent par l'ébullition, il est prudent de s'envelopper avec un torchon la main qui tient l'écumoire, parce qu'il en résulterait des brûlures.

Pour le temps de cuisson, nous répéterons ce que nous avons déjà dit, c'est-à-dire qu'il ne peut être fixé mathématiquement, pas plus pour une confiture que pour l'autre. Il est déterminé par l'intensité du feu, et plus le feu sera ardent, plus l'ébullition sera vive, plus seront rapides aussi l'évaporation de l'eau de végétation et la cuisson de la confiture.

Vous constatez facilement que le degré de cuisson est près d'être atteint lorsque, par suite de la réduction qui s'est opérée, la confiture épaisse. C'est un indice certain qu'il n'y a plus d'eau de végétation, et qu'il ne reste plus que le sucre, la fibre et le jus réduit de la rhubarbe. Vous pouvez à partir de ce moment modérer le feu, ou même finir la cuisson sur le côté, de façon à arriver progressivement et sûrement au degré voulu, c'est-à-dire « la nappe ». Dès l'instant où vous constatez l'épaississement de la confiture, vous soulevez l'écumoire hors de la bassine de minute en minute. Tant que la confiture qui est adhérente à l'écumoire s'en détache et tombe vite, le degré n'est pas atteint; mais dès l'instant où elle ne s'en détache plus que par plaques et lentement, elle est prête. Vous pouvez d'ailleurs en faire un essai sur une assiette bien froide, mais les signes indiqués renseignent suffisamment et ces signes sont les mêmes pour toutes les confitures.

Retirez alors la bassine du feu, et

laissez refroidir pendant 15 à 20 minutes avant de procéder à la mise en pots. C'est à ce moment qu'il faudra ajouter le zeste de citron dans la confiture, si vous en voulez mettre. Cependant, quoique ayant perdu sa plus grande chaleur, il est prudent de ne mettre qu'un peu de confiture dans chaque pot pour les échauffer progressivement, si ce sont des pots en verre. Si, par contre, vous employez des pots en faïence dont l'éclatement n'est pas à craindre, vous pouvez les emplir cinq minutes après que les confitures sont retirées du feu. Mais avec des pots en verre, il faut agir avec plus de prudence, et les échauffer d'abord puis finir de les remplir progressivement.

Laissez refroidir jusqu'au lendemain, et couvrez-les selon l'excellent procédé qui a été enseigné l'année dernière.

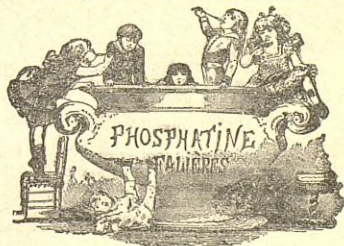
LA VIEILLE CATHERINE.



#### Comment faire une sauce

au vin blanc sans qu'elle noircisse

Ne jamais y employer de vins blancs acides, et notamment les vins de Bourgogne. Prendre des vins de Bordeaux blancs qui n'ont pas cet inconvénient, et dont le bouquet convient beaucoup mieux, du reste, dans ces sauces.



ALIMENT DES ENFANTS



## Menus

ŒUFS AUX ÉPINARDS  
 LANGUE DE BŒUF EN MATELOTE  
 COTE DE VEAU FOYOT  
 POMMES DE TERRE SAUTÉES  
 FROMAGE A LA CRÈME

POTAGE PERRAUT  
 PETITS ROUGETS A LA SIBIRIENNE  
 POULET SAUTÉ A LA BOURGEOISE  
 SELLE DE MOUTON ROTIE  
 PETITS POIS A LA FRANÇAISE  
 CERISES JUBILÉ

MELON  
 POULETS A LA VIENNOISE  
 CÔTELETTES DE MOUTON GRILLÉES  
 HARICOTS VERTS A LA POULETTE  
 TARTE AUX FRAISES

POTAGE ARGENTEUIL  
 FILETS DE SOLES EN PAUPIETTES  
 CANETON AUX PETITS POIS  
 FŒIE DE VEAU ROTI EN MARINADE  
 CAROTTES NOUVELLES A LA CRÈME  
 OMELETTE SOUFFLÉE AUX FRAISES

ŒUFS POCHÉS A LA BOURGUIGNONNE  
 MOULES A LA BORDELAISE  
 FONDS D'ARTICHAUTS A LA MAINTENON  
 GOUGÈRE AU FROMAGE

POTAGE CRÈME DE SANTÉ  
 BEURRECKS A LA TURQUE  
 PAIN MOUSSELINE A LA TOMATE  
 BARBUE A LA HAVRAISE  
 PETITS POIS A LA FRANÇAISE  
 PUDDING AUX CERISES A L'ANGLAISE

ŒUFS A LA COQUE  
 BŒUF GRATINÉ GRAND'MÈRE  
 JAMBON AUX ÉPINARDS  
 TARTE AUX CERISES

POTAGE GEORGETTE  
 TIMBALE DE FILETS DE SOLES  
 FILET DE BŒUF A LA NIVERNAISE  
 POULARDE ROTIE  
 MOUSSE DE JAMBON  
 SALADE DE LÉGUMES  
 CRÈME BAVAROISE AUX FRAISES



## CAROTTES NOUVELLES A LA CRÈME

Le genre de carottes employées ici peut être récolté jusqu'en octobre dans les jardins où on a le soin de semer, sur couche chaude, un petit carré de carottes tous les mois. En tous cas leur grosseur ne doit pas dépasser celle d'une noix.

Avant de délier la botte, d'un coup de couteau rogner la racine de chaque carotte; c'est plus expéditif, les carottes étant ainsi rassemblées, que de les prendre une à une.

Trancher le lien. Et supprimer, avec le couteau, la tige de la carotte en enlevant en même temps une mince épaisseur de carotte qui est généralement verte à cet endroit.

Il est préférable, au lieu de les gratter, de les peler *très légèrement*, en faisant tourner la carotte pour que les coups de couteau ne se voient pas, et qu'elle reste lisse.

A mesure les jeter dans une terrine d'eau fraîche.

Les mettre dans une casserole haute, en cuivre étamé de préférence. Couvrir assez largement d'eau froide. Saler peu,

5 gr. par litre. Ajouter un ou deux morceaux de sucre suivant quantité. Gros comme un œuf de beurre qui raffine la carotte, (ce beurre n'est pas perdu; on réserve l'eau de cuisson qui s'ajoute à une cuisson de potage, julienne ou autre).

Couvrir; bouillir sans violence; il n'y a qu'à maintenir l'ébullition. Le temps peut varier de 15 à 25 minutes selon la qualité du terrain, et la grosseur des carottes. Elles doivent être tendres sans s'écraser; une aiguille à brider doit aisément les pénétrer.

Egoutter à fond en versant dans la passoire. Après quoi verser sur un linge plié en double qui pompe la vapeur d'eau, (recouvrir avec le linge).

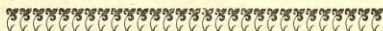
Pour une belle botte (qui suffit pour 5 ou 6 personnes), il faut 1/4 litre environ de crème épaisse, *très épaisse*: il est sans inconvénient, — on pourrait presque dire au contraire, — qu'elle commence à devenir aigre.

Mettre la crème dans un sautoir ou une sauteuse; *saler peu* — on ne doit pas sentir le sel. — Ajouter un bon filet de citron; poser sur feu un peu vif, pour faire bouillir et ne pas cesser pendant ce temps de vanner avec une cuiller de bois ou une spatule; c'est-à-dire qu'avec la cuiller vous appuyez sur le fond même de l'ustensile, non pas en tournant, mais en allant d'avant en arrière. Lorsque la crème a réduit déjà d'environ un quart, ajouter les carottes, et faire bouillir de nouveau; il suffit que le liquide ait bouilli en montant sur les carottes, pour que celles-ci soient réchauffées. Verser en légumier bien chauffé, et servir avec assiettes très chaudes. Les carottes doivent être comme des bonbons, tout enveloppées de crème

brillante, sans excédent de crème au fond du légumier. On ne doit pas prendre crème ni carotte séparément.

Si l'on veut encore raffiner, on peut ajouter un morceau de beurre, mais *très fin*, par exemple, hors du feu et juste avant de servir.

A. COLOMBIÉ.



## Pour conserver au vinaigre

LES

### Choux-Fleurs et les Haricots verts

Eplucher les choux-fleurs; les laver; les blanchir à l'eau bouillante non salée 3 ou 4 minutes, sur feu vif, dans un chaudron de cuivre rouge, sans couvrir. Egoutter rapidement. Verser dans un pot de grès, et tout de suite couvrir avec du vinaigre bouillant, en quantité suffisante pour affleurer la surface des légumes. Couvrir hermétiquement. Au bout de deux ou trois jours, faire rebouillir le vinaigre tout seul; y ajouter à volonté en même temps qu'on le fait bouillir: échalotes, petits oignons, estragon, boules de poivre, un peu de sel. Si l'on préfère n'ajouter aucun de ces condiments dans le vinaigre, on se borne, quand le vinaigre est froid, à y délayer un peu de farine de moutarde blanche. Mais, de toutes façons, c'est toujours quand le vinaigre est bouillant qu'il doit être versé sur les légumes la seconde fois encore.

Pour les haricots verts, suivre le même procédé, mais en salant l'eau de cuisson: 10 grammes par litre. On supprime les condiments indiqués ci-dessus, mais on fait bouillir le vinaigre une seconde fois également.

A. C.



## Artichauts à la Grecque

Très bon hors-d'œuvre d'été, et d'autant plus facile à exécuter que les artichauts sont en abondance. On peut le faire à l'avance et pour 2 ou 3 fois ; les artichauts se conservent très bien dans la marinade à condition de les tenir dans un endroit très frais. Il faut pour cela, non pas des artichauts ordinaires, mais « des poivrades », et tout ce qu'il y a de plus petit en « poivrades ». En plus, ils doivent être très frais, c'est la condition essentielle et presque absolue : et même quand cela se peut, ne les cueillir qu'au moment.

Ils ont à subir deux façons : le blanchissage d'abord, et la cuisson ensuite dans le court-bouillon spécial qui est indiqué plus bas.

### Première préparation des artichauts

Arrachez les queues, parez le dessous, en coupant une mince épaisseur du fond, retirez les premières feuilles du tour en vous servant de la pointe d'un petit couteau, puis rognez l'extrémité des artichauts, de façon qu'ils aient de 4 centimètres 1/2 à 5 centimètres de longueur ; mais un peu plus ou moins longs, cela n'a pas d'importance.

Ayez à côté de vous une grande terrine d'eau fraîche que vous aurez acidulée avec le jus d'un demi-citron ou deux cuillerées de vinaigre. Coupez chacun des artichauts en quatre ou en six quartiers, selon qu'ils sont plus ou moins gros ; retirez le peu de foin qui se trouve dans l'intérieur, et jetez les quartiers au fur et à mesure dans l'eau froide.

Tenez toute prête une grande casserole d'eau bouillante, salée à raison de 7 grammes au litre ; plongez dedans les quartiers d'artichauts bien égouttés ; faites reprendre l'ébullition aussi vite que possible, et continuez-la vivement sans couvrir la casserole pendant 7 à 8 minutes. — Alors, égouttez les quartiers, rafraîchissez-les à l'eau froide, et mettez-les immédiatement dans le court-bouillon.

### Le court-bouillon. Ses proportions

Pendant le blanchissage des artichauts, vous avez le temps d'apprêter et de mettre en ébullition le court-bouillon, car il doit être en pleine ébullition quand les quartiers rafraîchis sont mis dedans.

Ses proportions s'établissent ainsi, en prenant, par exemple, pour base, 15 artichauts poivrades :

- 1 litre d'eau ;
- 2 décilitres d'huile ;
- 12 grammes de sel ;
- 8 grammes de coriandre ;
- 5 boules de gros poivre ;

Un bouquet comportant 8 branches de persil, un morceau de céleri coupé en 3 ou 4 dans la longueur, une sommité de fenouil, une branchette de thym et une feuille de laurier, le tout attaché ensemble comme un bouquet garni ;

Le jus de 3 petits ou de 2 beaux citrons (ceux-ci pressés à fond en recueillant le jus dans un bol, lequel jus doit être passé à travers un petit linge pour éviter de mettre des pépins dans le court-bouillon).

Plongez les quartiers d'artichauts rafraîchis dans ce court-bouillon bouillant et, sans maintenir violente l'ébullition,

tenez-la au moins assez accentuée pendant 15 à 18 minutes.

Au bout de ce temps, renversez le tout, quartiers et marinade, dans un récipient quelconque; laissez refroidir à la température de l'appartement, et mettez ensuite au frais, et même dans un endroit très frais, où le récipient sera laissé jusqu'à épaissement des artichauts.

#### Pour servir

Prenez toujours les quartiers avec une cuiller pour les dresser sur les ravers. Ravers plutôt profonds que trop plats, pour pouvoir accompagner les artichauts de quelques cuillerées de marinade.

P. J.



#### Potage blanc aux petits oignons nouveaux AU

#### TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Choisissez les petits oignons d'une grosseur ne dépassant pas celle d'une belle mirabelle. Faites-les étuver à feu très doux dans une casserole hermétiquement close, avec un bon morceau de beurre; ils doivent être bien amollis, comme confits, sans colorer aucunement. Mouillez avec les  $\frac{3}{4}$  seulement d'eau chaude nécessaire au potage; faites bouillir, ajoutez une assez forte proportion de Tapioca-Bouillon Boudier. Couvrez; retirez sur feu très doux. Pour servir, compléter le potage avec de très bon lait; salez et n'oubliez pas d'ajouter un petit morceau de sucre.

*Le Tapioca Bouillon-Boudier se trouve au Dépôt Central: 54, rue de la Verrierie, 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 abonnés du *Pot-au-Feu*.



### Les Corbeilles étagées

DANS LA

### Décoration des Tables

Dans notre dernière causerie (1), nous vous avons donné, Madame, un des types de la décoration de la table, qui prête, d'ailleurs, à d'innombrables variations. L'arrangement de notre nouvelle table, dont dessin ci-après, s'inspire du même sentiment artistique et d'un procédé d'exécution analogue, par conséquent du genre classique. Il vous permettra de distinguer une variante charmante, créée à souhait, consistant dans l'utilisation fort heureuse, pour les motifs d'extrémité, de porte-fleurs étagés aux délicieuses lignes très dégagées et au caractère absolument pratique.

Au milieu est une corbeille elliptique de forme courante dans laquelle s'entremêlent des fleurs choisies de serre et de plein air: roses, thyrses de lilas, parmi lesquelles de souples grappes d'orchidées s'élancent et s'arquent onduleusement sous les fines frondaisons d'un Cocotier de Weddel.

Cette décoration est surtout intéressante pour ces motifs d'extrémité. Ceux-ci sont constitués par une corbeille basse, d'où part une tige verticale, soutenant à une certaine hauteur, au-dessus de la ligne de vue des personnes assises, l'épanouissement charmant d'autres orchidées, les unes dans une attitude résolument dressée, les autres s'arquant avec souplesse, tandis que plusieurs s'inclinent encore plus mollement et que les urnes brunes et vertes, à l'opercule mi-entr'ouvert, d'une plante dite carnivore, le nepenthes, retombent avec élégance.

Au bas, la corbeille, fleurie de lilas et de roses, forme un délicieux parterre dont l'ex-

(1) Voir le n° 9, du 7 mai dernier.

trémité des inflorescences n'atteint guère qu'une hauteur de quinze centimètres.

L'esprit le plus difficile ne peut critiquer ce genre d'arrangement très dégagé et de beaucoup d'allure, qui laisse le regard circuler, et encadre la ligne de vue de délicieuses floraisons.

Nous n'insisterons pas sur ce que cette disposition des deux motifs d'extrémité a de logique et de rationnel; car nous voulons vous dire plus en détail, dans les lignes suivantes, les avantages et les mérites des corbeilles élevées, aussi bien pour la parure de la table que pour la décoration des buffets.

Remarquons qu'il s'agit là d'une décoration de table photographiée dans une exposition. A cet effet nos lectrices voudront bien considérer avec nous que la richesse des fleurs nous importe peu, car ce qu'il faut remarquer avant tout c'est le genre de décoration et son application qu'il est ensuite facile d'exécuter soit avec les fleurs du jardin, soit avec celles de la serre.

Peut-être même pourrait-on reprocher, à première vue, à la corbeille de milieu d'être un peu trop élevée si, en réalité, la disposition légère des racèmes d'orchidées ne laissait largement passer la vue. Quoi qu'il en soit, nous ne pouvons que louer cette idée d'utilisation des urnes de nepenthes qui ajoutent à l'originalité de l'arrangement la bizarrerie de leurs formes et leur énigmatique fonctionnement, et constituent certainement un sujet de conversation.

Beaucoup de dames possèdent à la campagne non-seulement un jardin, mais aussi des serres où maintes fleurs et feuillages ne sont pas vus et restent inutilisés alors qu'ils ajoutent un intérêt particulier au caractère décoratif des corbeilles de table et des motifs fleuris qu'ils complètent.

S'il ne faut pas délaissier les fleurs du jardin, les fleurs des champs les plus employées il serait regrettable de s'en tenir uniquement à celles-là lorsque tant d'autres offrent à plus d'un titre le charme de leur forme ou de leur coloris ou la bizarrerie de leur constitution.



On a reproché avec quelques bonnes raisons que l'obligation de traiter l'arrangement de la table très bas pour ne pas intercepter la vue des convives, le rendait parfois trop plat. On substitua dans certaines circonstances, aux corbeilles ordinaires, des surtoutis étagés ingénieusement combinés qui eurent un moment de vogue, en Angleterre principalement, et qui sont de nouveau très largement utilisés.

Ils sont soit en métal, soit en bois, en cristal, et constitués, dans le bas par un plateau ou une corbeille, au centre duquel s'élève, sur une tige plus ou moins longue, un cornet ou une autre corbeille plus petite, dont les fleurs et les feuillages doivent se trouver à un niveau plus élevé que la ligne des yeux des personnes assises, pour ne pas masquer la vue des convives placés vis-à-vis, à la façon d'un écran.

Les surtoutis en verre, fabriqués et utilisés en Angleterre et en France, ceux en fil métallique très employés en Allemagne offrent cet avantage, qu'ils ne conservent néanmoins que pour les diners intimes, dans des locaux de moyenne grandeur.

Les motifs que nous considérons comme les plus esthétiques et les plus convenables pour réaliser ces arrangements sont ceux dont une coupe ou mieux un vase évasé à la façon d'une corolle de liseron couronne le sommet de la tige. Ainsi on réalise l'idéal de distribuer les fleurs et les feuillages au-dessous et au-dessus des convives, le vase supérieur enlevant celles-ci, tandis que d'autres s'épanouissent à la base.

Nous aimons moins ceux constitués par une ou deux coupes étagées, car alors l'un des inconvénients auxquels ils veulent remédier, est encore plus accentué.

Ces dispositifs permettent en outre de faire de très jolis surtoutis de buffets, la base étant garnie de fruits parmi quelques fleurs et des feuillages et le tout étant couronné par une gerbe de souples inflorescences et de feuillages légers.

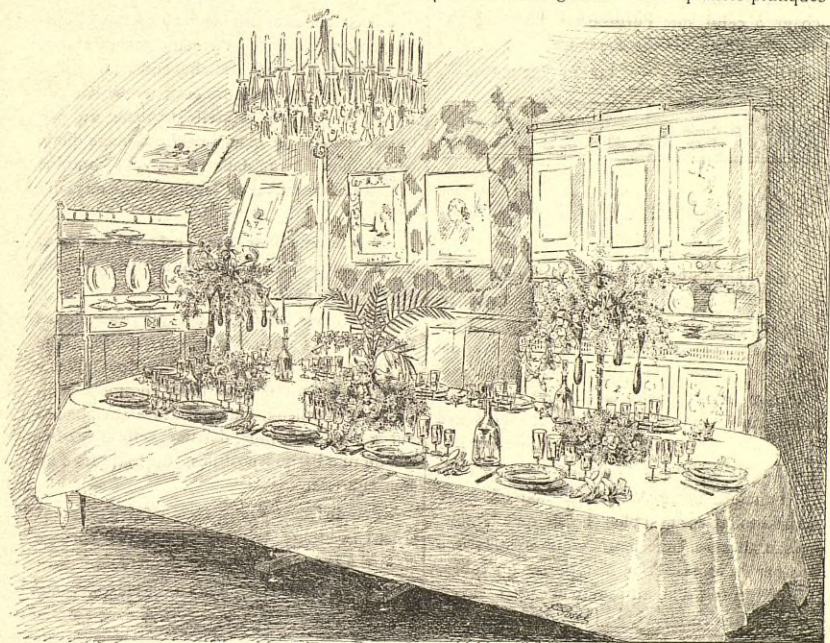


Comment doit-on traiter le groupement des fleurs et des feuillages dans ces motifs ?

Bien simplement, car celui-ci se trouve indiqué par le sujet, et par le mobile qui a inspiré ce genre de motif, et par la destination d'un tel arrangement.

La principale préoccupation est de traiter des arrangements très légèrement, pour en faire ressortir la sveltesse; par conséquent, il ne faut user que modérément des plantes à rameaux

du vase supérieur les tiges doivent se dresser hardiment, de façon à constituer une gerbe très légère, ou s'il s'agit d'inflorescences ondoyantes, s'arquer et s'incliner avec grâce. Les rameaux des plantes retombantes occupent forcément le plan plus bas, mais il faut éviter d'en trop masser, car ils détruiraient l'harmonie de l'arrangement et les qualités pratiques



retombants trop longs et trop importants, qui cachent la tige; et pour les mêmes raisons cette tige ne doit pas être enlacée de plusieurs rameaux, mais au contraire d'un seul jet volubile qui conserve à la corbeille la pureté de ses lignes et son aspect dégagé.

Ainsi donc, tandis que le bas de la corbeille élevée est garni avec des fleurs et des feuillages qui ne dépassent guère quinze à vingt centimètres de haut et s'étalent sur la nappe, la tige reste dégagée ou est simplement enroulée d'une fine guirlande. Du plateau ou

du groupement. On ne peut les utiliser largement que si l'objet est très élevé et que leur extrémité ne saurait rien intercepter et laisser le rayon visuel parfaitement libre. Tout au plus, un fin rameau d'asperge plumeuse, ou d'une autre plante peut-il descendre plus bas, rompant ainsi une régularité qui forcément s'établirait, car sa ténuité ne peut rien intercepter.

La décoration de table que montre notre illustration présente, d'ailleurs, un des meilleurs exemples de la façon de traiter les cor-

beilles étagées. La nudité de la tige qui soutient la gerbe supérieure est plus apparente que réelle, ainsi que nos lectrices s'en rendront parfaitement compte. Les branches fluettes des pommiers et de maints arbustes, les rameaux de glycine disposés obliquement et quantité de fleurs de jardin peuvent rendre un effet sinon analogue, du moins s'en rapprochant, à celui que l'utilisation harmonieuse des orchidées a permis de rendre.

LÆLIO-CATTLEYA.



## ORIHONS

Comment doivent s'habiller les femmes qui ne sont plus jeunes? Je n'ose dire : les vieilles dames; encore moins : les femmes d'un certain âge, car c'est à rendre leur âge très incertain que ces dernières s'appliquent... sans y toujours réussir. Voici, à ce sujet, — délicat entre tous! — les conseils d'une chroniqueuse américaine : ils me semblent empreints des sentiments d'une esthétique assez sage.

Et d'abord notre Américaine nous dit que : « nulle toilette, aussi bien choisie qu'elle soit, ne saurait parer une femme qui s'est laissée tomber en ruines. Pour bien porter ses robes, la femme doit d'abord commencer par façonner son propre individu. Une des premières considérations, en matière de toilette, c'est d'avoir un corset approprié à sa personne : nous disons « approprié », car une femme qui avance en âge ne peut pas adopter sans restrictions la forme du moment; et, avant tout, elle doit être à l'aise dans son corset, quelle que soit la mode.

« Les couleurs ont dans la réussite d'une robe de femme d'âge moyen une plus large part que les matériaux mêmes. Car il ne faut pas nous dissimuler que le teint est à ce moment plus ou moins fané (la femme déjà âgée, qui se peint et se plâtre, fait peine à voir); ceci, et la couleur déjà changée de la chevelure,

doit être étudié afin d'y harmoniser la toilette. Le gris, dans toutes ses tonalités, est charmant avec les cheveux gris ou blancs; mais si l'on a, avec cela, un teint d'une pâleur un peu jaune, il faudra par quelque arrangement de dentelle noire ou crème, à l'encolure, modifier le contraste déplaisant du gris près du visage.

« Tous les bruns, les bleus et les rouges foncés peuvent convenir à ce même genre de teint, en même temps qu'à des cheveux restés noirs, si l'on a soin de toujours éclaircir le haut du corsage avec de la dentelle blanche un peu rousse, jamais de blanc pur. Le corsage d'une toilette noire sera, dans pareil cas, combiné avec du blanc crème ou quelque couleur claire seyante.

« Une femme dont le teint est resté frais peut porter toutes les couleurs qui lui plaisent, quel que soit son âge.

« Prêter une attention particulière aux lignes de la taille, et surtout aux lignes du dos; il ne s'agit pas de chercher à faire « fine taille » mais seulement d'obtenir un ensemble de lignes harmonieux. Une garniture quelconque sur le haut de la jupe, derrière, telle par exemple qu'une basque postillon, est toujours d'un heureux effet.

« Peu de femmes d'un certain âge paraissent à leur avantage en chemisettes; le corsage assorti à la jupe est toujours préférable.

« Le cou d'une femme en dit plus long sur son âge que sa figure; aussi est-ce dans l'arrangement de l'encolure que réside le secret de la réussite d'une robe. Ne pas oublier aussi que dans l'habillement d'une femme qui n'est plus jeune, tout doit garder une note adoucie; des étoffes souples, des dentelles molles très froncées, en manchettes et en jabots; des couleurs tranquilles; des lignes légèrement floues.

« La question des chapeaux est d'une égale importance. Une femme d'un certain âge ne peut continuer à porter les chapeaux qui jadis lui allaient le mieux. Et, bien qu'elle coiffe ses cheveux à la dernière mode, elle devra s'apercevoir chaque année, qu'elle ne peut plus mettre le chapeau qui, la saison dernière, lui allait

encore. A cet âge le visage devient souvent plus lourd du bas ; et c'est alors qu'une grande toque assez avançante devant sera ce qui convient le mieux.

« Il est assez curieux de faire remarquer que les chapeaux très chargés de fleurs conviennent mieux aux femmes déjà avancées en âge qu'aux jeunes femmes: une toque faite entièrement de violettes, de pensées, de roses ou de toutes autres fleurs groupées très serrées, constitue le plus seyant des chapeaux pour une femme d'un certain âge. Les violettes, les pensées sont toujours jolies sur des cheveux gris ou blancs, mais le teint doit déterminer le choix de leur nuance exacte ; les tons rosés s'harmonisent mieux avec les teints pâles, et les tons bleuâtres avec les teints colorés. Même observation s'applique aux roses: les tons rosés très pâles, et les rouges d'un pourpre profond étant aussi diversement seyants. »

Ici s'arrêtaient la chronique de notre Américaine. La place me manque pour y ajouter ; mais je reviendrai à l'occasion sur ce sujet: il y a là de quoi parler beaucoup!

A. DE BOURGEOISIE.



## LE CHEZ SOI

Les mariages se succèdent, ils sont innombrables. Que d'adorables mariées entrevues ces temps derniers, et surtout quelle grâce exquise dans la coiffure ! Celle-ci mérite qu'on en parle spécialement, car rien n'est plus important dans la toilette d'une mariée : de la disposition des cheveux, de la pose du voile dépend le succès de l'ensemble.

C'est pourquoi M. et Mme Desfossé se sont fait une spécialité dans ce genre difficile. Ils ont l'un et l'autre des secrets d'élégance pour disposer les cheveux, les fleurs, les plis du voile. Cela ne surprendra nullement celles qui fréquentent leurs salons de coiffure, 21, rue Lavoisier (boulevard Malesherbes), et qui savent l'art que mettent ces célèbres posticheurs dans la confection de ces bouffants, bandeaux ondulés, qui rendent irrésistibles les moins favorisées par Dame Nature. Mais ce qu'il est néces-



*Ravissant postiche de jeune femme*

M. et Mme DESFOSSÉ,  
21, rue Lavoisier,  
(bd Malesherbes).

une touffe de lys ou de petites roses blanches à droite et à gauche de la tête, jouit d'une vogue énorme.

La coquetterie d'une mariée ne doit pas cependant porter d'une façon exclusive sur la coiffure ; la main aussi joue un grand rôle dans la cérémonie nuptiale ; ce serait un véritable supplice de se déganter au moment de mettre l'alliance, si l'on devait montrer à son nouvel époux une main rouge, gercée, vulgaire.

On n'imagine pas à quel point l'aristocratie de la main est essentielle ; certains hommes la préfèrent à la beauté du visage chez la femme.

Point n'est besoin, pour avoir une « main de duchesse », de recourir au talent d'une manucure,

## BUREAU DE L'ASSOMPTION

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

Directrice : M<sup>me</sup> MORLAND

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

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

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

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

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

certaines soins de toilette y suppléeront facilement : chaque soir, avant de vous coucher, prenez gros comme une noisette de Pâte des Prélats (à 5 fr. la boîte, Parfumerie Exotique, 35, rue du 4-Septembre; 50 cent. en plus pour le port s'il faut vous l'expédier), et frottez-vous doucement les mains pendant quelques instants, jusqu'à ce que les pores soient bien imprégnés. Si vous pouvez mettre des gants souples et larges que vous gardiez la nuit, ce sera parfait. Complétez ce petit traitement par l'emploi du Savon des Prélats (même adresse, 2 fr. 50 le pain, franco 3 fr.), et avant peu de temps vos mains seront devenues blanches, douces, fines, satinées à souhait.

FÉTICHETTE.

### CORRESPONDANCE

*Sportswoman.* — Vous aurez un teint charmant, délicatement poudré, en vous mettant de temps à autre un nuage de Duvet de Ninon, cette poudre de riz impalpable et adhérente qui ne se trouve qu'à la Parfumerie Ninon (31, rue du 4-Septembre, 6 fr.; franco 6 fr. 50 la boîte).

### TRISCUIT

Nous ne saurions trop recommander à nos lecteurs la cure de Triscuit contre l'obésité. Ce pain idéal, dans lequel la teneur nutritive est portée à son maximum sous un petit volume d'aliment, permet de ne consommer que juste la quantité de féculents utile pour la ration d'entretien. Il n'y a pas d'obésité qui résiste à une cure dans laquelle, tous les farineux étant supprimés, le malade consomme les viandes et les légumes qui lui sont autorisés avec deux ou trois Triscuits par repas.

Le Triscuit, est donc non-seulement l'aliment des débilités, il est aussi le vrai pain de cure pour les personnes qui veulent rationner leur régime sans nuire à leur santé générale.

Dépôt: C. J. Jaccard, 28, rue Joubert, et dans toutes les pharmacies et maisons d'alimentation.

**BENEDICTINE**  
la Meilleure des Liqueurs

Le gérant : J. ROLAND.

### COURRIER

**Mme B., Rouen.** — Oui, pour le lapin au velouté avec champignons, en les choisissant de moyenne grosseur, bien égaux, et les faisant cuire à part avec un peu de beurre, filet de citron, cuillerée de vin blanc, avant de les ajouter dans la sauce. Si c'est un lapin de garenne, le choisir jeune et tout fraîchement tué surtout. — Pour les escalopes de veau, voyez, pour la panure, les Côtes de veau à la Gendarme parues en février cette année. C'est parce que le beurre ne peut pas supporter de température très élevée que la panure se détache; il faut absolument se servir de graisse ou ajouter de l'huile au beurre dans lequel on saute une viande panée. — Les topinambours s'accroissent en effet comme les pommes de terre ou bien les marrons.

**Penity.** — Il faut 2 litres de liquide en tout pour le potage : soit 1 litre de bouillon et 1 litre de lait, au gras, ou 2 litres de lait, au maigre. — La recette des poireaux au gratin est dans la collection de 1899.

**M. R. Bourgogne.** — Salmis de bécasses en 1895; de canard en 1896 et en 1899. — Glaçage pour les chemises : Le repassage à la maison, en 1901. — Pour vos meringues, le four était trop chaud.

**Château La France.** — Plum-cake : en 1897 et 1900. — Pâté veau jambon en 1901.

**E. B...** — Voyez champignons farcis dans le baron d'agneau en 1903. — L'autre demande est notée.

**La Flourette, Montereau.** — Voyez le poulet en cocote à la Fermière en 1903.

**H. S...** — Vous aurez la recette pour la gelée de mûres sauvages dans un très prochain numéro. — Bonne note est prise pour les autres demandes.

**Une nouvelle abonnée de Rouen.** — Non, on ne peut, sans inconvénient, faire réchauffer des pommes de terre en ragoût. — Pour un pot-au-feu de 4 livres : 4 litres d'eau, 4 heures de cuisson après l'écumage.

**Beau-Séjour Sallanches.** — Il y a une recette de cassoulet en 1897. Bonne note pour les autres demandes.

(Suite du Courrier à un prochain numéro.)