



## Grenade aux Cerises

**C**eci est un genre de croûte aux cerises, mais une croûte d'un caractère spécial, étant donnée la façon d'apprêter tout ce qui, réuni, constitue la Grenade. On peut y employer des petits pains au lait ou en pâte à brioche, dont la croûte extérieure doit être excessivement mince ; on peut aussi tailler des tranches sur un morceau de pain bien rassis, à défaut de ces petits pains. Nous nous placerons dans le cas qui doit être le plus fréquent : c'est-à-dire celui où l'on n'aurait à sa disposition, pour faire cet entremets, ni pains au lait, ni pains en brioche, mais simplement du pain ordinaire. A la nature et à la différence près des éléments de la Grenade, la préparation est toujours la même.

### Observations

Il n'est pas nécessaire que cet entremets soit servi brûlant ; il suffit qu'il soit bien chaud ou même bien tiède, ainsi que pour tous les entremets de fruits servis chauds.

La compote de cerises peut être préparée assez à l'avance et tenue au chaud.

Les tranches de pain peuvent également — mais un peu moins longtemps — être panées à l'avance et toutes prêtes à frire pour le dernier moment : c'est-à-dire 7 à 8 minutes avant de servir.

### Proportions

Pour 6 personnes :

POUR LA CROUTE DE LA GRENADE

Environ 400 grammes de pain de mie rassis, ou de pain de ménage rassis à mie un peu serrée (pesé sans croûte) ;  
2 décilitres de lait sucré et vanillé (il faut 5 morceaux de sucre à café et le tiers d'une gousse de vanille) ;  
2 œufs ;  
5 ou 6 amandes et un petit morceau d'angélique.

POUR LA GARNITURE

500 grammes de cerises ;  
1 décilitre 1/2 de bon vin rouge ;  
150 grammes de sucre en morceaux ;  
2 cuillerées de purée d'abricots, ou 1/2 cuillerée de fécule d'arrow-root ;  
Un fragment de cannelle ;  
Un petit ruban de zeste de citron ;  
Un petit verre d'excellent kirsch.  
Temps nécessaire : Compter 35 minutes au moins.

### Les croûtes

Cet entremets, qui est surtout fantaisiste, peut se dresser de plusieurs façons, selon que l'on emploie des petits pains pointus des deux bouts pour les croûtes, ou que ces croûtes sont préparées avec du pain de mie ou autre. Nous donnons bien entendu la méthode la plus simple et qui peut être pratiquée partout.

Si on dispose de pain de mie, qui est plus facile à travailler que le pain de ménage, il faut d'abord retirer la croûte, et le poids indiqué est entendu sans cette



croûte, parce que ce qui reste de pain doit être employé pour la « mie à paner » dont l'usage est indiqué plus bas. Si c'est du pain de ménage, dit pain boulot, la croûte doit être enlevée de même, et le morceau paré selon la forme que l'on veut donner aux croûtes. Cette forme peut être ovale ou rectangulaire (carré long), mais celle en ovale fait mieux. Donc, couper le pain en 8 tranches de un centimètre d'épaisseur et façonner ces tranches en ovales de 8 à 9 centimètres de longueur sur 5 à 6 centimètres de largeur au milieu. Ces ovales doivent, bien entendu, être d'égales dimensions, et pour les avoir bien corrects, on peut les tailler avec un emporte-pièce sur les tranches de pain. Si on fait des rectangles (carrés longs), ceux-ci doivent avoir 9 centimètres de long sur 4 de large. Pendant les apprêts suivants, ayez soin de tenir ces tranches couvertes d'une serviette pour éviter la hâle qui durcit.

#### POUR LA PANURE

Emiettez les parures du pain dans un torchon; fermez celui-ci en bourse et frottez avec la main, pour émietter finement ce pain. Passez la mie qui en résulte, au tamis ou la passoire; frottez de nouveau dans le torchon ce qui est resté en morceaux, et passez de même.

Battez les œufs dans une assiette creuse avec une petite prise de sel fin (quelques grains seulement).

#### Pour imbiber et paner les tranches de pain

Vous aurez soin de faire bouillir le lait assez à l'avance pour que l'infusion de vanille soit bien faite quand arrivera le moment de l'utiliser. Faites d'abord bouillir le lait tout seul; aussitôt après,

mettez le sucre dedans avec la vanille, couvrez et *tenez hors du feu*. Au moment de vous en servir, retirez la vanille et faites-lui donner juste un bouillon pour le réchauffer.

Rangez vos tranches de pain dans un grand plat creux, et arrosez-les avec le lait que vous répandez sur chacune *cuillerée par cuillerée*. Aussitôt imbibées d'un côté, retournez-les de l'autre côté pour en faire autant; puis, au bout de deux minutes, prenez délicatement ces morceaux imbibés, et pressez-les dans un linge fin l'un après l'autre, pour en faire sortir le lait. Bien remarquer que nous disons *imbiber tout juste* et ne pas comprendre détremper. En effet, si ces morceaux de mie de pain étaient trop pénétrés par le lait, il serait impossible de les toucher pour les paner sans les briser. Répétons donc encore: *imbibés seulement* par le lait, pour que, après le passage des croûtes à la friture, l'intérieur soit moelleux, sucré et parfumé.

Même rien qu'imbibés, il faut encore procéder avec beaucoup de précaution, pour ne pas briser les morceaux en les panant. Ces morceaux de pain étant pressés dans un linge ensuite, trempez les dans l'œuf battu et roulez-les dans la mie de pain. Appuyez la mie de pain légèrement avec la lame d'un couteau; veillez bien surtout à ce que les morceaux soit enduits d'œuf partout; si vous disposez d'une grille qui s'emboîte dans la poêle à friture, rangez-les dessus.

Ces grilles sont très commodes, parce que les objets à frire comme ceux-ci peuvent être plongés d'un seul coup dans la friture, sans être touchés. A défaut de grille, on les range sur un couvercle de casserole, d'où on les fait glisser dans la friture un par un.



### La compote de cerises

Elle peut être faite à l'avance et tenue au chaud, *mais le kirsch n'y doit être mis qu'au tout dernier moment*. Commencez par « dénoyauter » les cerises sans les briser; cela, au moyen d'une petite tige de fil de fer ployée d'un bout comme un crochet à boutons, et piquée sur un bouchon par l'autre bout. Instrument très commode, qui s'improvise en un instant, et l'on ne peut guère opérer autrement sans briser les fruits et en faire sortir une grande quantité de jus.

Mettez le sucre à dissoudre avec le vin, et *dans un poëlon d'office* en cuivre, à l'exclusion de tout ustensile étamé, l'étain donnant au sirop une teinte violacée très prononcée.

Le sucre étant bien dissous, ajoutez cannelle et citron; faites prendre l'ébullition à ce sirop, laissez bouillir une minute ou deux et jetez dedans les cerises dénoyautées. Cuisez les vivement pendant 5 à 6 minutes, ce qui est suffisant; et mieux vaut les mener rondement que de les laisser traîner en cuisson. La quantité de sucre indiquée (150 grammes) est la quantité normale pour une livre de cerises de bonne espèce et bien mûres; mais si on employait une de ces espèces qui sont toujours un peu aigres, il faudrait en mettre un peu plus, soit 30 à 40 gr.

Sitôt les cerises cuites, égouttez-les dans un grand bol ou un saladier, en les prenant avec l'écumoire, avec précaution: cela, pour pouvoir réduire le sirop qui s'est augmenté du jus rendu par les cerises; elles en rendent d'autant plus qu'elles sont plus mûres et plus charnues. La quantité de sirop se trouve être d'environ 4 petits décilitres, et c'est trop; il y a donc lieu de le réduire

à feu vif, jusqu'à ce que cette quantité soit tombée à 2 *décilitres*. A ce moment, ajoutez-y la purée d'abricots, qui a pour but de lier le sirop et le bonifie en même temps. Si vous ne disposez pas d'abricot en purée, ou de confiture que vous passez au tamis, vous pouvez faire cette liaison du sirop avec une demi-cuillerée de farine d'arrow-root que vous délayez avec un filet d'eau froide pour l'ajouter au sirop. Lié d'une façon ou de l'autre, faites donner un bouillon au sirop; remettez les cerises dedans, et tenez-les au chaud.

Si l'entremets doit être servi au bout de quelques minutes, vous pouvez compléter la compote de suite avec le kirsch; mais à partir de ce moment elle ne doit plus bouillir, parce que l'ébullition détruit l'arôme de la liqueur qui doit, au contraire, rester intact. Si vous faites la compote à l'avance, tenez-la au chaud, et n'y ajoutez le kirsch qu'au moment de servir.

Le fragment de cannelle et le zeste de citron, que l'on peut attacher ensemble avec un fil, doivent, bien entendu, être retirés.

### La friture

Il est absolument nécessaire que la friture soit blanche, ou n'ait que peu servi afin que le goût très fin du pain vanillé ne soit pas altéré par l'odeur âcre de graisse brûlée. Et elle doit être très abondante, pour que les morceaux de pain y baignent bien à l'aise de tous côtés.

Il faut qu'elle soit chaude au point de fumer légèrement au moment d'y plonger ces morceaux, de façon qu'*instantanément* la panure d'œuf et de mie se transforme en croûte solide qui, peu à peu, se colore.



Tous les morceaux de pain étant plongés dans la bassine à friture, *laissez en plein feu* pour compenser le refroidissement causé par leur entrée dans la friture; ayez soin de retourner délicatement les morceaux montés à la surface de la friture, pour assurer une coloration bien égale. Cette coloration de la croûte d'enveloppe est, du reste, la seule chose à chercher; il n'y a pas ici de cuisson à faire, et les quelques minutes qu'il faut pour obtenir la coloration extérieure suffisent pour chauffer l'intérieur des morceaux, qui doit rester humide et moelleux.

Egouttez sur un torchon étendu, et piquez vivement sur chaque morceau frit quelques filets d'amandes et d'angélique.

*Observations.* — Ces filets d'amandes et d'angélique doivent être tenus tout prêts sur une assiette. On doit donc émonder (dépouiller) les amandes à l'avance, les couper par moitiés et diviser chaque moitié, dans sa longueur, en 4 ou 5 filets. L'angélique est coupée de même en petites pointes, et on panache sur chaque morceau pointes d'angélique et filets d'amandes. Pour plus de facilité, on troue l'enveloppe avec une aiguille à piquer tenue de la main gauche, et on plante vivement les filets d'amandes et d'angélique dans les trous faits.

On peut imbiber et paner les morceaux un peu à l'avance, mais il ne faut les frire que 7 à 8 minutes à peine avant de servir.

#### Pour dresser et servir

Rangez sur un plat les croûtes en turban serré : cela en les adossant l'une sur l'autre, et versez la compote de cerises au milieu.

Répétons qu'il n'est pas nécessaire que cet entremets soit servi brûlant; il suffit qu'il soit chaud ou même bien tiède.

PERRAULT JUNIOR.

### Mousse aux Fraises

Pour 6 ou 8 personnes :

250 à 300 gr. de fraises des bois, bien fraîches surtout ;

3 décilitres de crème mi-épaisse pour fouetter ;

60 à 100 gr. de sucre en poudre semoule, selon qu'on aime plus ou moins sucré.

Passer les fraises au tamis de crin — après les avoir lavées et séchées dans un linge doux.

Recueillir la purée dans une assiette et la mélanger à larges coups de cuiller avec la crème fouettée et sucrée. Dresser en pyramide dans un compotier, en rocher par gros flocons. Entourer la base, en étoile, de petits biscuits ou de demi-biscuits à la cuiller.

Ne pas prendre de crème toute fouettée, à moins de la faire fouetter au moment, parce qu'elle supporterait mal le mélange et retomberait.

Racahout des Arabes  
DELANGRENIER  
19, rue des Saints-Pères, Paris



LE MEILLEUR ALIMENT  
des Enfants et des Malades





## ESCALOPES DE VEAU

À L'ESTRAGON

**B** IEN de saison en ce moment, avec l'estragon frais et très parfumé, cet excellent plat de déjeuner est d'autant plus appréciable qu'il est vite fait et ne revient pas très cher. On choisira, pour son exécution, une occasion où l'on dispose d'un peu de bon jus de veau (jus de fricandeau ou de noix braisée). À défaut de jus de veau, quelques cuillerées de bouillon et un petit morceau de glace de viande feront l'affaire. Cette glace de viande se trouve facilement : ce n'est autre chose que du jus tellement réduit qu'il est à l'état solide ; dans les cuisines ménagères où l'on n'a pas en permanence des « fonds » c'est-à-dire des jus et des sauces toutes prêtes, c'est une précieuse ressource.

### Proportions

Pour 6 personnes :

8 escalopes du poids moyen de 100 gr. chaque (soit 2 en plus pour repasser le plat au besoin) ;

60 gr. de beurre ;

3 cuillerées à bouche d'huile ;

1 décilitre et demi de vin blanc ;

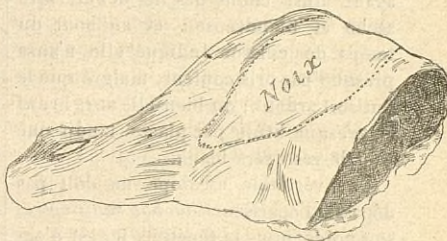
1 décilitre de jus de veau (ou bien, à défaut, 1 décilitre de bouillon et 25 gr. de glace de viande) ;

Une petite cuillerée à bouche d'estragon haché et 32 petites feuilles d'estragon (soit 4 par escalope).

Temps nécessaire : 25 minutes.

### Les escalopes

De toute préférence, elles se prennent sur la noix de veau, la partie la plus tendre et la plus charnue du cuisot, communément appelée « noix pâtissière ». (Voir le croquis.)



Mais la grande difficulté consiste à ce que le boucher, si c'est lui qui vous détaille les escalopes, les coupe *dans le travers du fil de la viande*, surtout quand c'est d'une petite quantité seulement qu'il s'agit ; et cela parce qu'il craint de déprécier son morceau de noix en diminuant sa longueur.

Le sens dans lequel les escalopes doivent être taillées est d'une si grande importance, que si vous ne pouvez les obtenir ainsi qu'il est dit, c'est-à-dire *en travers*, dans la noix, il vaut mieux les faire tailler dans la sous-noix ou semelle (partie qui, dans le veau, correspond au gîte à la noix dans le bœuf). Des noix de côtelettes fournissent des escalopes parfaites ; seulement le déchet qui en résulte en augmente sensiblement le prix. L'inconvénient de la sous-noix ou semelle est qu'en outre de la qualité qui n'est déjà plus la même, la conformation du morceau ne permet d'avoir que des tranches longues, répondant peu à leur destination.

Si les escalopes ne sont pas coupées en travers du fil de la viande, il est impossible de les obtenir bien dorées, et bien



cuites. Elles gondoleront à la cuisson et laisseront échapper tout leur jus, qui se déposera en grumeaux blanchâtres au fond de la casserole ; ces grumeaux ensuite bruniront, mais sans ajouter aucune saveur à la sauce ; la viande, ayant ainsi coulé dès le début, sera sèche et filandreuse ; et au bout du temps de cuisson indiqué elle n'aura presque pas pris couleur, malgré que le feu soit ardent ; ou bien elle aura bruni et presque brûlé par places, tandis que tout le reste sera blanc.

Une véritable escalope ne doit pas dépasser l'épaisseur d'un bon centimètre ; son poids, nous le répétons ici, est d'environ 100 grammes.

Commencez par les aplatir avec la batte à boucherie, jusqu'à ce qu'elle n'aient plus que 7 millimètres d'épaisseur environ, par conséquent les  $\frac{3}{4}$  d'un centimètre. La fibre étant rompue par ce battage de la viande, elle y gagne en tendreté d'abord et, l'épaisseur étant moindre, la cuisson est d'autant plus rapide. Quand les escalopes sont aplaties, « parez-les » légèrement autour, c'est-à-dire rognez-les de façon à en faire des tranches ovales de dimensions bien égales.

#### Pour sauter les escalopes

Dans un sautoir — casserole basse et large de fond — en cuivre étamé épais, faites chauffer le beurre (30 gr.), et l'huile (3 cuillerées à bouche). Aussitôt que le tout commence à fumer un peu, — ce qui indique le degré voulu de chaleur — rangez dans cette graisse les escalopes légèrement assaisonnées de sel et poivre, en ayant soin que toutes touchent bien le fond du sautoir et ne portent pas du tout l'une sur l'autre. Cela nécessite un ustensile un peu grand ; mais si vous n'en avez pas de grandeur suffisante

vous pouvez faire sauter les escalopes par quatre à la fois : c'est-à-dire en deux fois. Lorsque les quatre premières sont prêtes, vous les retirez sur un plat et les couvrez avec une assiette renversée pour les tenir chaudes, tandis que vous faites sauter les autres : cela vous prend 8 à 10 minutes de plus, voilà tout.

Laissez revenir à feu vif pendant 4 minutes, et constatez si les escalopes sont bien dorées partout ; sinon laissez-les une minute de plus, puis retournez-les en les soulevant avec une fourchette. Evitez de les piquer, c'est un mauvais procédé, parce que le jus de la viande s'échappe par cette piqûre. Laissez cuire également 5 minutes de l'autre côté, en observant toujours que la coloration de la viande soit bien uniforme. La viande alors se trouve cuite, et les escalopes ne seront remises plus tard dans le jus que pour chauffer. En attendant, tenez-les au chaud dans le plat couvert d'une assiette renversée, comme il est dit.

*Observation.* — L'huile qui est ajoutée au beurre permet de chauffer à un point que le beurre n'atteindrait pas sans brûler : c'est là l'unique but de son emploi ; mais cet emploi est nécessaire, parce que la graisse doit être assez chaude pour saisir la viande. En place de beurre et huile combinés, on peut employer du beurre clarifié, qui peut être chauffé bien plus fortement que le beurre ordinaire, ou bien encore de la bonne graisse purifiée. L'essentiel est que le corps gras employé puisse arriver, sans brûler, à chauffer au point de fumer légèrement, et c'est à ce moment que les escalopes sont mises dedans.

#### Le jus

Egouttez toute la graisse qui a servi à sauter les escalopes, de façon qu'il ne



reste dans la casserole que le gratin brun qui s'est attaché au fond et qui corsera le jus.

Versez dans la casserole le vin blanc (1 décil. 1/2). Faites bouillir, sans couvrir, pour réduire le vin, et avec le dos d'une fourchette délayez bien le gratin du fond. Quand il ne reste plus que les deux tiers à peu près du vin, ajoutez le jus de veau; laissez bouillir un instant seulement pour tout mélanger, puis remettez dans ce jus les escalopes, et le jus qu'elles ont rendu dans l'assiette. Couvrez, et tenez sur le côté du feu pendant 4 ou 5 minutes, *mais ne laissez pas bouillir*, attendu que l'ébullition aurait pour seul effet de durcir la viande. Si les escalopes sont mises dans le jus, c'est simplement pour être chauffées à point, mais non pas cuites plus qu'elles ne le sont, puisqu'elles sont à point et tendres. Or, il serait déplorable de les durcir, et de rendre médiocre ce qui est bon en laissant bouillir.

Si vous n'avez pas de jus de veau, mettez du bouillon et la glace de viande coupée en petits fragments, puis faites bouillir tout doucement jusqu'à ce que cette glace soit bien dissoute. Alors, mettez les escalopes à réchauffer comme il est dit plus haut.

### L'estragon

Pendant la cuisson des escalopes, apprêtez celles des feuilles d'estragon qui seront laissées entières pour décorer les escalopes. Jetez-les une minute dans l'eau bouillante, et égouttez-les sur une assiette; c'est pour les rendre plus flexibles qu'on les trempe ainsi.

Hachez ensuite la quantité d'estragon indiquée aux proportions, soit une cuillerée, et tenez-le prêt pour ajouter au jus, mais au *tout dernier moment*,

parce que cette herbe ne supporte pas l'ébullition, surtout quand elle est hachée.

### Pour servir

Une minute avant de servir dressez les escalopes sur un plat bien chaud, en les chevalant légèrement les unes sur les autres. Sur chacune, disposez en croix 4 feuilles d'estragon égouttées et, pendant ce temps, tenez le jus en plein feu. Aussitôt les escalopes dressées, *retirez la casserole du feu*, ajoutez dans le jus l'estragon haché et les 30 grammes de beurre qui vous restent divisés en parcelles de la grosseur d'un haricot; agitez la casserole vivement pour faire fondre le beurre *hors du feu* et, en même temps, lier légèrement le jus, et versez ce jus à l'estragon beurré sur le plat, au milieu des escalopes.

LA VIEILLE CATHERINE.



## Nouillettes Lucullus RIVOIRE & CARRET à la Crème au Gratin

Un litre 1/2 d'eau filtrée; 15 gr. de sel, 250 gr. de nouillettes Lucullus Rivoire et Carret; un quart de litre de crème à thé; 60 gr. de fromage de gruyère râpé; 60 gr. de parmesan râpé; 50 gr. de beurre fin; 15 gr. de farine; poivre et muscade.

Faites bouillir l'eau salée, jetez-y les nouillettes Lucullus brisées, remuez une minute pour les séparer, retirez à côté du feu la casserole couverte et ne laissez plus bouillir.

Faites fondre le tiers du beurre, mélangez farine, poivre, muscade et crème, donnez un bouillon en remuant avec la spatule; ajoutez en dehors du feu ce qui reste de beurre et le fromage, sauf une cuillerée de parmesan. Egouttez les nouillettes Lucullus, versez-les dans la casserole à la sauce, secouez la casserole pour mélanger intimement les nouillettes et la crème, versez dans un plat rond allant au feu, saupoudrez avec le fromage réservé et faites dorer au four chaud environ 15 minutes.





## Menus

ŒUFS A L'AURE  
POULET SAUTÉ A LA BOURGEOISE  
CHATEAUBRIANT GRILLÉ SAUCE BÉARNAISE  
POMMES DE TERRE SOUFFLÉES  
HARICOTS VERTS A LA POULETTE  
TARTE AUX CERISES

POTAGE CRÈME DE SANTÉ  
FILETS DE SOLES CARMEN SYLVA  
FRICANDEAU SUR PURÉE D'OSEILLE  
CANETON ROUENNAIS FARCI  
PETITS POIS A LA FRANÇAISE  
GRENADE AUX CERISES

ROUGETS A LA FRANCILLON  
ESCALOPES DE VEAU A L'ESTRAGON  
ARTICHAUTS SAUCE MOUSSELINE  
OMELETTE SOUFFLÉE

POTAGE DE JUIN  
CROUTES AU JAMBON  
PIGEONS AUX PETITS POIS  
CARRE DE VEAU A LA BROCHE  
CAROTTES A LA VICHY  
CERISES JUBILÉ

ŒUFS A LA VÉNITIENNE  
COTELETTES DE MOUTON A LA ROBERT  
POULET FROID EN MAYONNAISE  
SALADE DE LÉGUMES  
PUDDING DE CERISES

POTAGE AUX FÈVES AU TAPIOCA BOUILLON BOUDIER  
CROQUETTES DE MACARONI  
POULET A LA MATHIEU  
COTE DE BŒUF ROTIE  
PAIN D'ÉPINARDS  
CRÈME AUX FRAISES

ŒUFS POCHÉS A LA BOURGUIGNONNE  
SOUFFLÉ DE POISSON  
SALADE DE HARICOTS VERTS  
GATEAU A LA MINUTE

POTAGE AUX TOMATES  
SOUFFLÉ A LA VAUDOISE  
PAIN DE CHICOREE  
LANGOUSTE A LA MAYONNAISE  
FONDS D'ARTICHAUTS MAINTENON  
CROUTES AUX FRUITS



## Œufs à l'Aurore

**L**ES œufs à l'Aurore, très pratiqués dans les grands restaurants, peuvent se faire de différentes manières : le fond de l'appât reste sensiblement le même, et c'est dans les détails que se manifeste la différence. La façon la plus usuelle est celle qui consiste à les faire cuire durs, à les farcir avec leurs jaunes travaillés, à les gratiner et à les couvrir de jaunes hachés. C'est cette façon que nous donnerons aujourd'hui, parce qu'elle est la plus simple, sans aucune difficulté d'exécution. Le plat est excellent et d'un très joli coup d'œil.

Ajoutons qu'on fait également des œufs à l'Aurore pochés et mollets : on les dresse alors sur croûtons ou feuilletage, avec accompagnement de sauce Aurore (laquelle emprunte son nom à la jolie couleur rosée que lui donne de la purée de tomate).

Dans ces deux derniers cas, on inscrit sur le menu « Œufs pochés (ou mollets) à l'Aurore ». La seule dénomination, de « Œufs à l'Aurore », indique qu'ils sont faits avec des œufs durs.



### Proportions

Pour 6 personnes :

6 œufs durs.

Pour la sauce béchamel : 50 gr. de beurre ; 15 gr. de farine ; 3 décilitres de lait ; pincée de sel et soupçon de muscade.

50 gr. de fromage râpé (du gruyère bien sec) ;

60 gr. de beurre, dont 40 gr. pour la farce, et le reste fondu pour arroser les œufs ;

Une petite cuillerée de purée de tomate concentrée ;

Une cuillerée (à bouche) de fines herbes hachées, soit persil, cerfeuil et estragon en parties égales.

### RÉSUMÉ

Faire la sauce béchamel. Durcir les œufs ; les fendre en deux ; réserver 2 jaunes. Piler les autres jaunes avec 40 gr. de beurre, herbes hachées, 2 cuillerées de béchamel ; farcir les blancs. Mélanger fromage et béchamel ; étaler dans plat à feu ; y ranger œufs farcis ; saupoudrer de fromage ; gratiner à feu modéré. Délayer la tomate dans le reste de béchamel. En sortant du feu, entourer les œufs d'un cordon de sauce et saupoudrer de jaunes hachés.

### La sauce béchamel

Cette sauce est destinée à nous servir dans plusieurs emplois : nous en prendrons d'abord un peu pour lier la farce des œufs ; ensuite la plus grande quantité, mélangée de fromage, garnira le fond du plat ; et enfin le reste sera délayé avec la tomate pour former le cordon de « sauce Aurore » ornant le plat finalement.

Dans une casserole moyenne, chauffez 15 gr. de beurre seulement et 15 gr. de farine, sur feu doux, juste pour bien mélanger avec la cuiller de bois ou le petit fouet, sans laisser prendre aucune couleur : c'est le petit roux blanc.

Délayez avec le lait bouillant, 3 décilitres bien mesurés ; ajoutez sel et muscade ; ne cessez pas de remuer jusqu'à la montée d'une ou deux cloques d'ébullition ; alors retirez sur le coin du feu pour ne laisser que tout doucement mijoter pendant les autres apprêts.

Au bout de 7 à 8 minutes, prenez deux cuillerées de cette sauce sur une assiette ; c'est pour la farce des œufs, et la sauce doit être à peine tiède au moment où vous l'emploierez.

### Les œufs durs

Peuvent être mis à cuire avant, pendant ou après qu'on s'occupe de la sauce, il n'importe. Mais ce qu'il faut observer, c'est la juste mesure dans le temps de cuisson, aussi simple que semble cette cuisson. Il ne faut jamais en exagérer le temps, car les œufs deviennent alors coriaces ; là, comme pour toute chose, il y a une règle : en principe, et pour être sûr du temps de cuisson, il vaut mieux mettre les œufs à l'eau bouillante et compter 10 minutes pour les œufs moyens dont le poids normal est de 35 gr., et 12 minutes pour les gros œufs dont le poids est, en moyenne, de 65 grammes. L'eau doit être très abondante, la casserole assez grande, pour que les œufs y baignent largement.

Aussitôt cuits, retirez les œufs pour les plonger dans une terrine d'eau froide. Puis écalez-les en prenant garde de les écorcher.

### La farce

Fendez les œufs en deux moitiés longues. Avec le manche d'une petite cuiller retirez les jaunes, dont vous réservez deux à part pour décorer le plat à la fin.

Dans un mortier, ou à défaut, dans une terrine, broyez avec le pilon les



quatre jaunes : ajoutez pincée de sel et de poivre; le beurre (40 gr.), et mélangez le tout en pâte très unie. Ajoutez alors les 2 cuillerées de béchamel mise à part sur l'assiette, la cuillerée de fines herbes hachées, et pilez encore, de façon à obtenir une pâte bien unie, où tout est bien mélangé.

Ce peu de sauce béchamel ajoutée dans les jaunes sert non seulement à les lier, mais encore à rendre la farce légère, et à la faire monter plus tard, sous le gratin.

Avec une petite cuiller, prenez la farce pour en remplir les moitiés d'œufs; garnissez-en les bords, et faites-la légèrement bomber, en vous servant, pour lisser et rectifier ensuite cette farce, de la lame d'un couteau. Dans les grandes cuisines, on trouve plus expéditif d'entonner la pâte dans une poche à douille ou dans un grand cornet de papier coupé au bout, sur lequel on presse pour en faire sortir la farce.

#### La sauce Mornay

C'est tout bonnement le fromage ajouté dans la béchamel qui transforme celle-ci en sauce Mornay.

Prenez les deux tiers de votre béchamel dans une petite casserole; ajoutez y une bonne cuillerée de fromage râpé: faites donner 1 ou 2 secondes d'ébullition, en remuant avec le fouet ou la cuiller de bois. Ajoutez, *hors du feu*, 25 gr. du beurre qui reste.

Versez cette sauce sur un plat pouvant aller au feu. Rangez-y, à côté les unes des autres, les 12 moitiés d'œufs farcis.

Saupoudrez le tout avec le reste du fromage. Faites fondre le reste du beurre, 20 gr. Prenez-le avec une cuiller

ou trempez-y une plume pour l'égoutter *sur les œufs*, en ayant soin de bien l'y distribuer. On n'en met pas sur la sauce.

#### Pour gratiner

Mettez le plat à four chaud, mais pas trop chaud cependant. Il s'agit de réchauffer les œufs et leur farce que la chaleur fera gonfler, et en même temps d'obtenir un léger gratin coloré à la surface des œufs. Le tout doit marcher de pair, et le point voulu doit être atteint en 8 minutes, 10 minutes *au plus*. Si on laisse un gratin trop longtemps dans un four pas assez chaud, il dessèche et ne colore pas. Si le four est trop chaud, il colore trop vite et brunit avant que l'intérieur du plat ait eu le temps de se réchauffer. Ceci servira donc à prendre un juste milieu.

#### Les jaunes hachés. La sauce Aurore

1° Ecrasez, avec le champignon de bois, les jaunes réservés, soit dans un tamis métallique, soit dans une passoire pas trop fine, pour que ces jaunes forment des vermicelles. On peut aussi bien les hacher au couteau, ce qui est encore plus simple.

2° Dans le petit reste de sauce béchamel conservé dans sa casserole au chaud, ajoutez la bonne cuillerée de purée de tomate. Remuez bien, avec le fouet ou la cuiller de bois, sur le feu, pour mélanger parfaitement et chauffer un instant; *hors du feu* ajoutez ce qui reste du beurre, soit 10 gr. Cette sauce doit être d'un beau rose vif.

#### Pour servir

En sortant le plat du four, semez à la surface les jaunes d'œufs durs en vermi-



celle, en les prenant avec un morceau de carte pour ne pas les écraser. Avec une cuiller prenez la sauce Aurore que vous versez autour des œufs en cordon bien régulier. Servez aussitôt.

### Observation

Dans le cas où l'on ne disposerait pas du four pour gratiner les œufs, on peut employer un couvercle chargé de cendres rouges, en posant le plat sur un feu très doux. Si l'on fait colorer sous la rampe du gaz, ne pas forcer la flamme, pour éviter les coups de feu, et surtout laisser les œufs le temps nécessaire pour que le fond du plat, qui ne chauffe pas directement, ait le temps de prendre la chaleur nécessaire.

LA VIEILLE CATHERINE.



## TRISCUIT

Avec les chaleurs, voici venir la nécessité de donner aux enfants une nourriture légère. L'indigestion vient, le plus souvent, d'un excès d'alimentation combiné à des boissons trop abondantes. Le pain ordinaire, surtout le pain tendre, contient une quantité énorme d'eau qui en fait, pour peu que l'estomac soit mal disposé, une masse spongieuse et compacte, d'une digestion pesante et d'une fermentation rapide.

Pareil écueil peut être évité en donnant aux enfants, en place de pain, quelques *triscuits* un peu grillés au four. On obtient ainsi non seulement une nourriture très phosphatée et par conséquent reconstituante, mais encore une alimentation d'une légèreté parfaite et d'une assimilation presque totale.

Le *Triscuit* est en vente dans les pharmacies et toutes les bonnes maisons d'alimentation.

Dépôt général : J.-E. Jaccard, 28, rue Joubert, Paris.



## HYGIÈNE DOMESTIQUE

### L'alimentation des malades

#### LES BOISSONS DANS LA DIÈTE ABSOLUE

En dehors des prescriptions du médecin traitant, il est une foule de choses qu'une femme d'intérieur doit savoir quand il lui échoit d'avoir un malade à soigner, et qu'elle ignore assez souvent. Ce sont les mille et une préparations qui se font non chez le pharmacien, mais à la cuisine, et que le médecin n'a guère le temps de détailler, lors de sa visite. Je prends un exemple : Le docteur vient de venir ; il a été bref, car il était pressé ; le malade a la fièvre et, outre les médicaments formulés et dont on a envoyé l'ordonnance chez le pharmacien, le docteur écrit : diète avec boissons abondantes. Quelles sont ces boissons ? Il est certain que tout le monde en connaît quelques-unes. Mais, à moins d'une instruction spéciale, la liste en est courte ; elle s'épuise vite et cependant le malade réclame : ce qu'on lui a donné ne lui a pas plu, il voudrait autre chose. Il est du domaine de la femme d'intérieur de savoir apporter de la variété jusque dans cette alimentation restreinte ; elle doit avoir mille tours dans son sac, n'être jamais à court et découvrir à chaque instant l'agrément de son malade.

Quelles sont donc les préparations variées d'une alimentation réduite à des boissons ?

Nous avons à notre disposition plusieurs variétés de liquides : l'eau, les tisanes, le lait et enfin le bouillon. Examinons-les méthodiquement.

A moins de prescriptions spéciales, l'eau, l'eau simple, est une excellente boisson pour les malades. Elle doit réunir certaines conditions : être toujours limpide, agréable au goût et stérile. Cette dernière condition est sou-



vent difficile à réaliser. A Paris, notamment, l'eau de source n'est pas toujours très sûre. On a certainement beaucoup exagéré ses dangers, mais il est des moments où l'on conseille de ne pas s'en servir sans la faire bouillir. Or, l'eau bouillie a du goût, même battue; elle reste lourde. Dans ce cas, on se servira avec plus de sûreté d'une eau minérale légère, indifférente, comme Evian, modérément alcaline, comme Vals ou Vittel (Grande Source), légèrement gazeuse et acidulée, comme Pougues, St-Galmier ou Condillac, à condition de laisser le gaz s'évaporer un peu avant de boire.

Cette eau pure peut être sucrée ou agrémentée d'eau de fleurs d'oranger, d'eau de mélisse ou d'un sirop tel que de groseilles, de framboises, de cerises, de limons (à condition que ces sirops soient de bonne provenance et faits avec des fruits); ou bien on se sert de sirop tartrique qui donne à la boisson un goût acidulé. La quantité de sirop varie entre 40 et 100 grammes par litre.

Si les boissons chaudes seules sont permises, il faut recourir aux tisanes. Celles-ci ont un double effet: elles sont utiles par l'eau qu'elles contiennent et par les sels solubles que les plantes employées renferment. Malheureusement ces préparations ont un goût fade et une odeur pharmaceutique qui répugnent. Cela vient du peu de soin avec lequel elles sont ordinairement traitées par ceux qui les vendent. Si l'on examine, en effet, au microscope les violettes moisis, décolorées, le tilleul passé, le thé de fleurs d'oranger avarié que débitent beaucoup de commerçants, on trouve que les mousses y pullulent. Ce sont ces parasites qui donnent mauvais goût à la boisson, de même que c'est le voisinage de bords odorants qui les imprègne d'une odeur singulière. Il faut veiller à cela; ces produits pharmaceutiques sont un peu négligés à l'heure actuelle, c'est une raison de plus pour veiller à ne s'en procurer que d'excellents.

Ce n'est pas tout que d'avoir de bonnes matières premières, il faut surveiller la confection de ces tisanes; il faut que les infusions soient renouvelées chaque fois qu'on en administre au malade. Le célèbre docteur Bou-

chardat avait coutume de dire: « Vous avisez-vous de servir à vos invités du thé réchauffé? Non. Eh bien, pourquoi voulez-vous servir à un malade une boisson moins bien soignée que celle que vous donnez à des gens bien portants? »

Les tisanes n'ont pas toutes les mêmes propriétés, mais il y en a beaucoup qu'un malade fiévreux peut prendre à titre de boissons simples. Nous ne nous occupons naturellement que de celles-là. Elles se font de différentes manières qu'on peut réduire dans la pratique ordinaire à deux: par infusion, quand on jette de l'eau bouillante sur la substance; par décoction, lorsqu'on fait bouillir celle-ci pendant un temps plus ou moins long. De toutes manières, on doit soumettre au préalable les substances à un lavage à l'eau froide pour les débarrasser de la poussière ou des substances étrangères qui peuvent les souiller.

Les principales espèces employées en infusion sans indication spéciale sont: la mélisse, la camomille, la fleur ou la feuille d'oranger, la menthe, la bourrache qui se préparent à la dose de 5 grammes par litre avec 1/2 heure au plus d'infusion; les fleurs pectorales, l'anis vert ou étoilé, la lierre terrestre qui se préparent dans le même temps, mais à la dose de 10 grammes. Les principales espèces employées en décoction sont l'orge et le riz que l'on fait bouillir jusqu'à ce que ces semences soient entièrement cuites et s'écrasent facilement sous une légère pression.

Pour rendre les tisanes acceptables, il ne faut pas les faire trop fortes, trop corsées. Le temps indiqué plus haut est un maximum qui peut être très réduit au goût du malade. Il faut, de plus, édulcorer la préparation. Cela se fait avec du sucre: 40 à 50 grammes par litre, avec du sirop: 60 à 100 grammes, ou encore avec du miel: 60 grammes. Ce dernier produit donne à la boisson une grande finesse de goût et des propriétés rafraîchissantes.

A ces tisanes bien connues, il faut ajouter la citronnade, qui se fait crue, avec des tranches de citrons dans de l'eau sucrée, ou cuite, en coupant deux citrons en tranches, en projetant sur eux de l'eau bouillante et en ajoutant



du sucre à volonté. On peut même en frotter le zeste des citrons avec le sucre pour détacher toutes les parties aromatiques. Le tilleul se fait également avec accompagnement d'une tranche de citron, de même que le thé à la russe.

Une bonne boisson est encore l'eau de pommes. On la prépare en coupant en tranches quelques pommes et en leur faisant jeter un bouillon de quelques minutes dans un litre d'eau. On sucre à volonté. De même on peut recourir à l'eau rouge chaude et à la bière légère coupée de moitié d'eau chaude. Ces deux boissons, un peu inattendues certainement, plaisent néanmoins aux malades écœurés par la fadeur des boissons précédentes.

Quand le médecin ne l'a pas ordonné, il faut se garder de donner autre chose que ce qui précède. La diète est alors rigoureuse. Plus souvent elle se mitige de l'addition de lait et de bouillon. Il y a quelques particularités à connaître sur ces deux boissons.

Le lait peut être pris cru. Il est certainement mieux digéré ainsi. Mais il faut être bien certain de sa provenance ; il faut connaître pour ainsi dire la vache qui l'a produit. S'il est bouilli, il devra être écrémé ; s'il doit être stérilisé, il y a tout un mode de préparation à suivre qu'il me serait trop long d'expliquer ici. Entier, le lait est un peu pâteux et rebute souvent les malades. Coupé à moitié avec de l'eau alcaline (Vichy ou Vals) il est généralement mieux toléré. Coupé à plus de moitié, il constitue ce que l'on appelle l'eau laiteuse, boisson très agréable, très rafraîchissante, généralement bien acceptée et qui reste légèrement nourrissante.

Tout le monde sait la difficulté qu'au bout d'un certain temps on éprouve à faire prendre le lait aux malades. Il faut cependant le leur faire absorber. Il n'y a alors aucun inconvénient, à moins d'ordre du médecin, à modifier le goût du lait par l'addition de petites quantités de café noir ou de café Kneipp (orge grillée aromatisée ou de cacao). On peut également dénaturer le goût du lait par l'addition d'eau de fleurs d'oranger, ou de quelques gouttes de kirsch, ou mieux d'eau de laurier-cerise. Ces additions sont si minimes qu'elles

ne peuvent nuire au malade et, grâce à elles, on peut souvent augmenter sensiblement les quantités du lait consommé.

La question du bouillon est complexe. Beaucoup de médecins ne l'apprécient pas. A vrai dire, c'est un aliment extrêmement peu nourrissant (1000 grammes de bouillon ne donnent pas l'équivalent de 100 grammes de lait) et de plus il est très fermentescible. Une recommandation essentielle est donc de ne donner aux malades que du bouillon extrêmement frais ; on ne devrait pas leur donner du bouillon même de la veille. Quoi qu'il en soit, le bouillon a longtemps été prescrit, il l'est encore, et beaucoup de malades s'en trouvent bien. On en a même fait des variétés sous le nom de thé de bœuf.

Ce thé de bœuf se prépare de deux manières à l'anglaise ou à la française. La première manière est ainsi formulée : prenez 500 grammes de viande de bœuf maigre, hachez menu puis ajoutez son poids d'eau froide ; chauffez jusqu'à l'ébullition. Quand le liquide a bouilli une minute, passez en exprimant bien. C'est une boisson excellente pour les convalescents. La manière française conseille de chauffer au bain-marie, pendant 2 à 3 heures, vers 60°, la viande coupée en petits cubes, additionnée de son poids de bouillon et renfermée dans un vase clos hermétiquement. On passe et on exprime.

Plus léger est le bouillon de veau. Il se fait également de plusieurs manières : la plus simple consiste à mettre 120 grammes de rouelle de veau dans un litre d'eau et à faire cuire à une douce chaleur pendant deux heures ; passer après refroidissement. Plus compliqué et plus appétissant est le bouillon léger composé ainsi que suit : 500 grammes d'os de bœuf, 250 grammes de jarret de veau, un abattis de poulet, carottes, poireaux, pour 2 litres et demi d'eau, que l'on fera cuire 3 heures. On n'obtiendra ainsi qu'un litre et demi d'un bouillon clair, qu'il faudra bien dégraisser après refroidissement et qui constitue une boisson des plus agréables. encore plus qu'un aliment.

L'AMI-DOCTEUR.





## LE CHEZ SOI

Le Paris mondain s'éteint; il a jeté ses dernières étincelles dans les réunions sportives, grand steeple, garden-parties, auxquels sont venus se joindre cette année des fêtes plus familiales : de nombreux hyménées. « Mariez-vous, ne vous mariez pas », je crois que l'hésitation émise par le philosophe est définitivement tranchée par nos jeunes Parisiennes, qui préfèrent, à Sainte-Catherine, coiffer leur premier chapeau de *madame*. Qu'adopter à cette époque de villégiatures ? Remettons-nous en au goût expérimenté, à l'habileté si sûre de Mme Labbé, 138, Faubourg Saint-Honoré. Avec un tact parfait, elle sait créer, selon les visages et les âges, le chapeau vraiment chic, élégant, d'une distinction irréprochable, qui distingue si particulièrement les modèles de cette grande chapellerie, des créations souvent excentriques des modistes. Les dames âgées elles-mêmes trouvent de seyants modèles parmi les heureuses créations qui valent à Mme Labbé son grand renom dans le Tout-Paris aristocratique et même en province, où elle envoie très aimablement un choix de ses modèles sur demande, quel qu'en soit le genre; toquets, tyroliens, canotiers, depuis 15 francs pour jeunes filles, caractérisent l'élégance de bon ton, le cachet correct, que possède inimitablement la chapellerie Labbé.

.....  
Réveuses, méfiez-vous, la poésie même a ses heures de réalisme, et vous aurez à redouter dans cette saison de vie au grand air, les traitres coups de vent qui détruiront, en une minute, toute l'harmonie de votre coiffure. C'est en y songeant que nos mondaines ne quittent jamais Paris sans s'être munies prudemment de postiches seyants et prati-



Charmant postiche  
pour dame d'un certain  
âge

DESFOSSÉ, 21, rue  
Lavoisier (bd Males-  
herbes)

ques, 21, rue Lavoisier (bd Malesherbes). Combien sont précieux les souples bouffants, les ondulations ou franges indéfrisables qui, à la mer, à la campagne, nous permettent de rester toujours gracieusement coiffées ! Et quel délassément pour la chevelure à laquelle on évite la perpétuelle frisure au fer par la pose de ces postiches légers, flous, ces postiches invisibles que

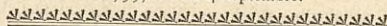
M. et Mme Desfossé exécutent avec un art tout spécial. Indispensables à notre beauté, ce sont ces riens qui la mettent en valeur.

.....  
D'après une légende indienne, notre race doit la blancheur de sa peau au premier bain ordonné à l'homme par le Créateur de l'univers. En vraies filles d'Eve, vous avez perpétué la tradition, Mesdames, par l'emploi d'une eau aux effets également magiques : la véritable Eau de Ninon, d'une efficacité si sûre pour l'embellissement du teint. Personne n'ignore la pureté, la transparence, la finesse qu'elle conserve à la peau. En imprégnant les pores de ses propriétés rafraichissantes, elle adoucit, calme toute inflammation, fait disparaître ou prévient les impuretés, même les rides, et entretient le visage dans une fraîcheur étonnante. La jeunesse éternelle devenue proverbiale de la célèbre Ninon de Lenclos n'avait pas d'autre secret; il nous a été révélé et transmis par la Parfumerie Ninon, 31, rue du 4-Septembre. L'essai ne coûte que 6 francs, plus 50 cent. de port, et il vous suffira d'en user une fois pour ne plus pouvoir vous en passer.

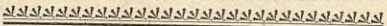
FÉTICHETTE.

## CORRESPONDANCE

Comtesse de R..., Bordeaux. — En effet, je ne connais rien de plus efficace : l'Extrait Capillaire des Bénédictins du Mont-Majella donne en quelques frictions des résultats inattendus. La chute des cheveux s'arrête radicalement, et la sève avivée, fortifiée par des principes actifs, reprend une vigueur immédiate (6 fr., franco 6 fr. 85. M. E. Senet, administrateur, 35, rue du 4-Septembre.



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.



## L'ÉTÉ

Les premières journées d'été dépriment les plus robustes. On souffre de la soif, les digestions sont pénibles, accompagnées de migraine; pour triompher de ces maux, il suffit de prendre dix gouttes de *Ricqlès* dans un verre d'eau sucrée. D'une saveur exquise, le *Ricqlès* apaise la soif, facilite la digestion et dissipe la migraine. Antiseptique puissant, il assainit l'eau et préserve des épidémies. Exiger du *Ricqlès*.



## COURRIER

Nous ne répondons pas aux lettres non signées. Il est répondu dans le journal aux demandes d'un intérêt général.

**Rue Edouard-Detaille.** — Des différentes formules de Gnocchi ont paru : en 1896, en 1898, en 1900. — L'autre demande est notée pour paraître en saison.

**M. L. R.** — Vous avez une excellente recette de pieds de porc farcis truffés dans le n° 23 de 1897 — Très bonne note est prise pour la demande des saucisses. — Nous acceptons avec plaisir votre aimable offre pour la gelée de groseilles.

**Une fidèle abonnée, Bourg-en-Bresse.** — Dans la recette du gâteau communiquée, il y a 500 grammes de sucre en trop; il n'est pas nécessaire de tourner toujours les blancs du même côté : l'essentiel est de les monter bien fermes, ce qu'on obtient en y ajoutant, vers la fin seulement, une bonne cuillerée de sucre en poudre, et continuer de battre. Mélanger les trois éléments sur une feuille de papier; les verser sur les blancs, et mélanger avec la spatule. Le four doit être à peine plus chaud que pour les meringues. — 18, rue Coquillière.

**Une abonnée Angevine.** — Les carottes doivent être cuites à l'eau, et liées avec un peu de sauce brune; les pommes de terre se font sauter au beurre. — Voyez pour les jus de rôtis, l'article sur le Poulet rôti en 1903, et le Contre-filet rôti en janvier 1904.

**Une abonnée M. M.** — Une bonne formule de café glacé a été donnée tout au long en 1898. — Faire du café très fort et le sucrer à volonté : 34° au pèse-sirop ou alors employer la méthode par distillation.

**Compiègne.** — C'est le consommé aux quenelles. Il n'y a qu'à pocher les quenelles comme d'habitude, et à les ajouter au consommé versé dans la soupère. — Vous avez une formule de potage velouté en 1902. — Veuillez nous spécifier mieux les poires dont vous parlez, et nous chercherons.

**Barcelone.** — Le biscuit Valençay, paru dernièrement, vous donnera toute satisfaction pource que vous demandez.

**Avesnes.** — C'est une sauce au vin blanc avec moules et champignons.

**Plusieurs abonnées.** — Une formule de conser-

ves d'asperges, très détaillée, a été donnée en 1899. Nous ne saurions donner de meilleures ni plus amples explications à ce sujet.

**M. C.**, à Thouarcé. — Nous n'envoyons pas de recettes par lettre. — Nous regrettons que la pratique des conserves de petits pois en question ne vous ait pas donné de meilleurs résultats, car c'est une bonne méthode, à condition de la suivre à la lettre : pois frais cueillis, bouchons choisis, mis à la mécanique. Nous ne voyons pas ce qu'on pourrait ajouter de plus : c'est de la recette donnée en 1902 que nous parlons.

**Bois-d'Ambérac.** — Pour votre brioche : doubler la quantité de beurre que vous indiquez : 8 gr. de sel seulement par livre; 15 gr. de sucre. Tout le reste est bien.

**Douai.** — Votre formule de quenelles sera parfaite, avec la moitié seulement de panade indiquée.

**Clair-de-Lune.** — La quantité qu'on peut prendre entre le pouce et l'index représente une prise. Entre les trois doigts, c'est une pincée.

**Plainfaing.** — Voir réponse à Thouarcé. Les pois pour conserves doivent être cueillis, écosés, mis en bouteilles et au bain-marie dans le plus court délai possible : ceci afin d'éviter toute occasion de fermentation; la fermentation se produit dès qu'on laisse les petits pois écosés en trop grande quantité réunis dans le même récipient; selon l'expression vulgaire, ils s'échauffent. On ne sait pas, dans les ménages, se rendre un compte exact de l'importance de tous ces détails, et de là viennent les insuccès. Règle générale : les conserves exigent une exécution très rapide, en même temps que soignée.

**Glérinde.** — Mettre la coquille emplie de charbons dans la cheminée et placer la rôtissoire devant le tout. — Par du Graves.

**Dinan.** — 1° C'est le courant d'air chaud, passant sous la plaque du four, qui doit donner cette chaleur; si la chaleur manque, c'est que le passage

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

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

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



est obstrué par les cendres. — 2° En fer blanc, rond ou carré, 4 à 5 cent. de haut. — 3° Comme la tête de veau, mais avec cuisson plus longue. — 4° On appelle *glace de viande* du jus non salé, réduit par évaporation, à l'état de confiture solide. On la trouve dans le commerce, et on la fait très bien chez soi : voyez à ce sujet page 76, année 1903 : « Comment faire du jus en petite quantité ». — 5° Ce sont des jaunes d'œufs filés avec un outil spécial qui ne se trouve pas à Paris, et cuits dans un sirop de sucre.

**Rouennaise H. C...** — Demande notée. — Pour qu'une coquille Saint-Jacques soit fraîche, il faut qu'elle soit encore bien vivante, tout comme les huîtres et les moules. Généralement, il suffit de la toucher pour qu'elle se referme, et le mouvement indique qu'elle est encore en vie.

**Une abonnée de la première heure.** — Demande notée pour les cornets. — Cette confiture nous est, pour l'instant, inconnue.

**H. G. Caux.** — Ce nom de « Poulet à la Reine » n'indique pas une préparation, du moins qui soit classique. Le terme « Reine » signifie, pour la volaille, poulets et jeunes poules élevés séparément dans des races choisies. — Demande notée.

**Minoterie, Thiers.** — Il est toujours préférable de faire bouillir le lait aussitôt trait, en ayant soin de le remuer en appuyant au fond de la casserole avec une cuiller de bois jusqu'au moment où il « monte ». Pour le conserver, le faire « monter » encore deux fois. Le laisser complètement refroidir avant de le porter dans l'endroit où on le tient en réserve. Pour le stériliser, on vend différents systèmes spéciaux, avec la façon de s'en servir.

**Baron C. P...** — C'est simplement une bisque d'écrevisses, décorée d'un autre nom. Voyez la Bisque d'écrevisses donnée en 1895, que vous devez avoir.

**Trélon.** — Cette recette de poires nous est inconnue et ne nous paraît pas bonne. — Pour le foie de veau, vous n'aurez sans doute pas observé de bien passer la viande une seconde fois à la rondelle fine, comme il est indiqué.

**Rue Caulaincourt.** — Les blancs ne devaient pas être assez fermes quand on les a montés, ou bien ils ont été trop travaillés au moment du mélange.

**Bouteille de champagne.** — Nous ne détachons pas de numéros des collections : il faudrait prendre la collection de 1902. — Ce procédé de couverture des pots à confitures est applicable à tous.

**Avenue Dauphine.** — Le mot « pudding » est très général ; le mode de cuisson d'un pudding diffère selon le genre de ce pudding : à l'eau bouillante ou au bain-marie.

**Rue de Douai.** — « Poulet à l'estragon » : une bonne recette en a été donnée en 1898. — Le « Poulet au paprika » est un poulet sauté avec une sauce brune, à laquelle on a ajouté du paprika, sorte de poivre rouge de Hongrie. — Langouste au kari est un terme trop vague pour pouvoir vous renseigner : le kari, ou curry, est une sorte de poivre qui s'ajoute à volonté dans toutes sortes d'appâts. — Noté les deux autres demandes : nous n'avons pas donné de recette de véritable navarin de mouton depuis 1894.

**Vicomtesse de Rocheday.** — Simplement du concombre coupé très mince, salé, poivré, acidulé, et lié avec de la crème double.

**Rue de Belloye.** — D'une préparation réellement trop compliquée pour l'exécuter dans les ménages.

**N° 30.908.** — Vous trouverez cette mousse dans les grandes maisons de droguerie.

**Moulin-Grelot.** — Vous avez eu la recette en question tout dernièrement : « Terrine de foie de veau », 16 avril 1904. — Consultez les collections pour le genre de biscuits demandés : la pâte du biscuit Valençay, celle du gâteau mousseline ou de la génoise devraient pouvoir convenir.

**Mme V...** — Le « Boudin à la Richelieu » est d'une exécution fort compliquée et d'une réussite très incertaine.

**Mme H. G..., Tunis.** — La recette en question nous est bien parvenue ; elle laisse à désirer sur certains points, qui seraient à réviser. Nous ne vous en remercions pas moins pour votre très aimable intention.

(Suite du Courrier à un prochain numéro.)



ALIMENT DES ENFANTS