



## Terrine d'Anguille

A LA PÊCHEUSE

**C**ETTE bonne et rustique façon d'apprêter l'anguille, dont le sort ordinaire est d'être grillée à la Tartare ou mise en matelote, était coutumière jadis dans les guinguettes fréquentées par les pêcheurs; elle l'est d'ailleurs encore. Nous disons plus loin comment il faut choisir l'anguille, car rien n'est plus mauvais que ce poisson si l'on porte un goût de vase.

### Proportions

Pour 6 personnes :

Une anguille du poids de 650 à 700 grammes ;

100 gr. de champignons bien frais ;

125 gr. de lard de poitrine bien maigre ;

12 petits oignons de la grosseur d'une bille ;

2 décilitres de vin blanc, soit un grand verre ;

Un petit verre de cognac flambé ;

2 gousses d'ail ;

Un bon bouquet garni ;

Une forte pincée de sel ;

Une prise de poivre ;

100 gr. de beurre ;

Une pincée de persil haché.

### RÉSUMÉ

Tuer, dépouiller, ébarber, vider l'anguille ; la couper en tronçons.

Colorer les lardons dans une cocote en terre. Y ajouter l'anguille, champignons crus, sel, poivre, ail,

bouquet, vin blanc ; faire bouillir ; ajouter cognac et flamber ; beurre. Couvrir ; luter. Cuire au four. Colorer petits oignons à part. Les ajouter dans la cocote avant de servir. Hors du feu, beurre et persil haché. Servir la cocote même.

### Choix de l'anguille. Pour la tuer. Pour la préparer

Autant que cela est possible, elle doit être vivante, car il y a une différence notable entre la chair d'une anguille sacrifiée au moment, coupée en tronçons alors que les chairs sont encore frémissantes, et celle d'une anguille qui est mortifiée par l'attente. Les amateurs le savent tellement bien que, lorsqu'ils veulent se régaler d'une anguille, ils exigent qu'elle ne soit sortie de la nasse ou du réservoir que pour être assommée sur le champ, dépouillée et mise au feu.

Ensuite, si toutes les anguilles se ressemblent pour la forme, toutes ne se valent pas par la chair ; il y a un monde de différence entre l'anguille d'eau courante, comme rivière à fond sableux, ou ruisseau pierreux, et celle qui a vécu dans les eaux stagnantes d'un étang à fond bourbeux. L'anguille d'eau courante a la peau du dos d'un brun clair à reflets verdâtres, tandis que la peau du ventre est comme lavée d'argent. L'anguille d'eau stagnante est d'un brun qui tire sur le noir dans la partie du dos ; elle est tachée de jaune sur les côtés, et la peau du ventre est d'un gris sale.

Une belle anguille moyenne pèse de 650 à 700 grammes, poids qui tombe à 550 grammes environ quand elle est



dépouillée et vidée. Celles qui sont très grosses et arrivent à un kilo, ont la chair généralement coriace : aussi les réserve-t-on plutôt pour les galantines.

Si l'on ne trouvait pas de pièce du poids indiqué, il vaudrait mieux en prendre deux du poids moyen de 350 gr. chacune; elles se trouvent facilement.

A cause du limon visqueux qui enveloppe sa peau, il est de toute nécessité de saisir l'anguille avec un torchon et de bien la serrer pour l'assommer en lui cognant violemment la tête contre une pierre et à plusieurs reprises, car elle a la vie dure.

Aussitôt l'anguille assommée, coupez la peau circulairement au ras de la tête, retournez-en les bords en procédant doucement, et quand il y a suffisamment de peau détachée pour pouvoir la saisir, tirez dessus d'un coup brusqué. La peau se retourne comme un gant et s'arrache d'un seul coup.

On peut procéder encore avec plus de facilité en accrochant l'anguille à un clou. De cette façon, quand les bords de la peau sont retournés, on a plus d'aise pour l'arracher que lorsqu'il faut la tenir par la tête avec la main gauche et tirer la peau avec la main droite.

L'anguille étant dépouillée, coupez les barbes du dos et du ventre ainsi que les nageoires, avec de forts ciseaux. Faites une petite ouverture sur le ventre pour la vider; coupez-la ensuite en petits tronçons de 2 centimètres d'épaisseur bien égale, en observant de tailler ces tronçons sur l'anguille prise de biais (à la façon dont les charcutiers détaillent les tranches d'un saucisson); ceci pour donner plus de surface aux morceaux.

### Pour mettre l'anguille en terrine

Après avoir arraché la couenne d'après le lard, détaillez-le en lardons de pas tout à fait un centimètre de côté; mettez les dans une casserole avec de l'eau froide et faites bouillir pendant 5 à 6 minutes. Ce passage du lard à l'eau bouillante est indispensable pour retirer l'excès de sel.

D'autre part, ayez une terrine dite « cocote », en terre, en faïence ou en porcelaine, d'une contenance d'un litre et quart environ et munie de son couvercle, (le genre le plus rustique est celui qui convient le mieux). — Faites chauffer dedans 25 gr. de beurre; jetez-y le lard blanchi, et faites-le rissoler très légèrement pendant que vous apprêtez les autres accessoires de la garniture.

Ayez les oignons tout petits et prenez garde de les écorcher en les épluchant. On pourrait les mettre à rissoler légèrement avec le lard et finir de les cuire avec l'anguille, mais il est bien rare qu'il n'y en ait pas quelques-uns qui se défassent, ce qui fait un mauvais effet; il vaut infiniment mieux les cuire à part dans une petite sauteuse ou une poêle avec 30 ou 40 gr. de beurre, en veillant à ce qu'ils prennent une coloration bien uniforme. Il n'y aura qu'à les mettre dans la cocote 5 ou 6 minutes avant de servir.

Coupez le bout terreux des champignons, grattez la pelure et lavez-les bien; coupez-les ensuite en 4 ou 6 morceaux selon leur grosseur. Il est de toute nécessité que ces champignons soient crus et cuisent avec l'anguille.

Cela fait, mettez dans la terrine où déjà se trouve le lard : les morceaux d'anguille et de champignons crus; le sel et le poivre, les deux gousses d'ail et le bouquet garni. (Comme les gous-



ses d'ail doivent être retirées au moment de servir, vous pouvez les attacher avec un fil ou bien les enfermer dans le bouquet garni.) Ajoutez enfin le vin blanc et le cognac. Vous pouvez faire flamber le cognac à l'avance dans une petite casserole, ou bien vous l'ajoutez quand l'ébullition est en marche et le faites flamber dans la terrine même. Quand l'ébullition est prise, tenez la terrine pendant 5 à 6 minutes encore sur le feu; ajoutez finalement 30 grammes de beurre divisé en parcelles, puis mettez le couvercle et lutez-le, c'est-à-dire soudez-le après les bords de la terrine au moyen d'un cordon de pâte (simplement de la farine détrempée avec de l'eau).

#### La cuisson

Mettez la terrine à l'entrée du four, qui doit être assez chaud pour que *l'ébullition se continue doucement, mais sans aucune interruption pendant 40 à 45 minutes*. Pour cette espèce d'étuvage, le four est à préférer parce que la chaleur enveloppe la terrine et assure l'ébullition régulière.

Au bout de 35 minutes, sortir la terrine du four, lever le couvercle pour ajouter les oignons, et sauter légèrement le tout pour les mélanger avec l'anguille.

*Nota.* — Nous rappelons que les oignons peuvent aussi bien être colorés avec le lard, ou même à part, et mis dans la terrine en même temps que l'anguille crue, de sorte qu'ils cuisent en même temps. Si ce n'était l'inconvénient signalé plus haut, le procédé est plus expéditif qu'en faisant cuire les oignons à part; mais de cette façon on est sûr de les avoir entiers.

Quand les oignons sont ajoutés, remettre la terrine au four pendant 7 à 8 minutes.

#### Pour servir

Quelques minutes avant de servir, sortez la terrine du four, et nettoyez vivement les bords et le couvercle où s'est attaché le cordon de pâte. Retirez le bouquet et l'ail, et ajoutez ce qui vous reste de beurre; remuez la terrine pour qu'il s'incorpore bien à la cuisson de l'anguille; semez dans la terrine la pincée de persil haché, remettez le couvercle dessus, et posez la terrine sur un plat couvert d'une serviette pliée pour l'envoyer sur la table.

#### Observations

Ce qui reste de liquide ou sauce d'accompagnement est naturellement très court, par suite de la réduction qui se produit pendant la cuisson. Sa liaison s'opère d'elle-même par le beurre qui y est ajouté en commençant et aussi par les principes gélatineux de la chair d'anguille.

Si l'on voulait avoir cette sauce un peu plus longue, il n'y aurait qu'à mettre un décilitre de vin blanc en plus au début, et à compléter, avant de servir avec 20 gr. de beurre pétri en pâte sur le coin d'une assiette avec une petite cuillerée à café de farine (8 grammes).

LA VIEILLE CATHERINE.



ALIMENT DES ENFANTS





## LE POT-AU-FEU DE MÉNAGE

**N**ous donnons ici, en réponse à de nombreuses demandes, les indications nécessaires pour obtenir le vrai pot-au-feu de ménage, avec de bon bouilli et de bon bouillon. C'est ainsi qu'on le comprend dans les provinces et même dans les simples campagnes où l'on a gardé la tradition de notre vieille cuisine. Autrefois, en effet, on faisait toujours colorer à part les légumes dans la poêle au lieu de se borner à les ajouter tels quels dans la marmite, comme on est arrivé à le faire maintenant, pour se donner moins de peine.

### Quelle marmite faut-il prendre ?

Toujours une marmite en terre très mince, terre du Midi, ou terre de Bourgogne. Et surtout il faut que sa dimension soit proportionnée le plus justement possible à ce qu'on veut mettre dedans, de façon que toujours le liquide affleure les bords de la marmite : ceci pour permettre un écumage parfait. Ces marmites sont d'un prix si peu élevé qu'il est facile d'en avoir deux ou trois dans un ménage.

### Quel morceau de bœuf faut-il choisir ?

La culotte vaut toujours mieux que tout, car elle donne à la fois de beau et bon bouilli et de bon bouillon. A défaut de culotte, il faut prendre le plat de côtes qui procure d'excellent bouilli et de très bon bouillon également ; il est

moins cher que la culotte. Son inconvénient est d'être gras ; aussi faut-il toujours en enlever la graisse avant de le mettre à cuire.

Quant aux os, dits de réjouissance, qu'on ajoute en plus dans la marmite, ils sont absolument inutiles et ne font qu'y tenir de la place. On doit donc les supprimer.

### Quelle quantité d'eau par livre de viande ?

Un litre d'eau par livre de viande.

### Comment met-on le pot-au-feu en train ? Et l'écumage ?

Mettre la viande dans la marmite sans la ficeler, aucunement. Y verser l'eau nécessaire. Ne pas saler. Si l'on est pressé, on peut diviser la pièce de bœuf en morceaux, la viande sera cuite plus vite. Dans ce cas, on couvrira tout de suite la marmite pour obtenir une ébullition plus rapide.

Poser sur un feu bien réparti sous tout le fond de la marmite, et chauffer assez vigoureusement pour que la montée d'écume soit rapide.

Le temps nécessaire à l'écumage dépend de la quantité de viande. Il faut de temps en temps remuer le morceau quand l'écume commence à monter, pour empêcher la viande de coller au fond de la marmite, et aussi pour dégager l'écume que la chaleur fixe après la viande. Ne jamais écumer avec l'écumoire qui laisse, à travers les trous, échapper les parcelles d'écume. On prend une cuiller de métal qui, en même temps, sert à enlever la graisse mêlée à l'écume.

Quand le liquide est en plein bouillonnement, avoir à portée un demi-verre d'eau froide qu'on y verse pour empêcher



de déborder. Cette eau fraîche provoque une seconde poussée d'écume. Mais il ne faut plus laisser bouillir à gros flots après la première poussée. On doit à ce moment ralentir le feu ou retirer la marmite sur un feu plus doux. L'écumage est terminé quand il ne monte plus du tout d'écume.

### Combien de sel ?

7 grammes par litre, qu'on ajoute après l'écumage terminé.

### Le feu. Le temps de cuisson

Couvrir la marmite, en laissant un tout petit échappement. La retirer sur le côté du fourneau ; ou bien la poser sur le gaz très bas allumé ; ou sur un fourneau à charbon de bois, avec du charbon de Paris, enterré dans les cendres chaudes.

Le liquide doit *juste frémir*, sans qu'on puisse distinguer un bouillonnement marqué ; et cela, du début jusqu'à la fin de la cuisson.

Le feu doit être surveillé pour rester aussi régulier que possible, et entre-tenu en conséquence. S'il venait à tomber au point que le liquide cessât de frémir, il faudrait bien se garder de mettre la marmite sur un feu trop ardent pour lui faire regagner le temps perdu. Toute reprise d'ébullition brusque trouble le bouillon.

Le temps de cuisson se proportionne à la quantité de viande : un morceau, sans os, d'un kilo n'est atteint à l'intérieur qu'au bout de deux heures. Pour qu'il soit ensuite cuit à point, il lui faut 3 heures à partir de ce moment ; soit en tout 5 heures depuis le moment où la marmite a été mise au feu. Si le morceau comporte de l'os à l'intérieur des viandes, il sera plus vite pénétré par la cha-

leur, l'os servant de conducteur à la chaleur.

Si l'on divise, comme nous l'avons déjà dit, cette viande en morceaux (soit un kilo de bœuf sans os, divisé en quatre morceaux), chaque morceau sera atteint à l'intérieur au moment de l'écumage ; ce qui, par conséquent, diminue le temps total.

### Les légumes

Se composent de : carottes, poireaux, un petit oignon, un peu de feuilles de céleri, ou un morceau de céleri-rave ; un petit morceau de panais.

Ni thym, ni laurier, ni même de persil, mais une toute petite gousse d'ail piquée de deux clous de girofle. Cet ail ne se sent pas et il fait bon effet.

Surtout pas de chou. Si l'on veut du chou avec le bœuf, on le fait blanchir bien à fond en le cuisant une demi-heure à l'eau bouillante. Egoutter ; faire mijoter à part avec le dégraissis de la marmite et un peu de bouillon.

Après avoir nettoyé les carottes avec soin, les fendre en quatre. Enlever la partie jaune de l'intérieur qui, sans goût, n'est bonne à rien ; elle pompe le jus de la viande. La carotte Crécy et la Guérande ont cette partie rouge ; on la laisse donc.

Couper les morceaux de carotte en bouchons pour la longueur et la grosseur : 3 à 4 cent. de long environ.

Les poireaux seront choisis gros de préférence. *N'en prendre que le blanc* : le vert n'est pas mangeable, car il sent affreusement l'oignon. Il faut bien se pénétrer de l'idée que le vert du poireau ne doit pas être plus utilisé que la queue d'une carotte.

Dans une petite poêle ordinaire, mettre carottes, poireaux, oignon, avec un peu du dégraissis de la marmite, ou un



peu de bonne graisse quelconque. Poser sur feu très doux ; sauter de temps en temps pour que peu à peu ces légumes prennent une teinte dorée très jaune ; mais sans brunir, encore bien moins noircir. Compter *une bonne heure sur feu doux*. On peut, pour n'avoir plus à s'en occuper ensuite, les faire ainsi colérer pendant le temps qu'on fait écumer le pot-au-feu, et les garder jusqu'au moment de les ajouter dans la marmite.

#### **A quel moment faut-il ajouter les légumes ?**

Les légumes ne doivent être mis dans la marmite que *2 heures au plus tôt* avant de servir. De cette façon, ils gardent leur saveur particulière, tout en communiquant au bouillon ce qui lui est nécessaire. Profiter de la montée d'écume qui se produit après qu'on a ajouté les légumes, pour dégraisser un peu le bouillon.

#### **Faut-il mettre un abatis ?**

Rien de meilleur pour raffiner le bouillon. Si l'on dispose d'un abatis de poularde, on le met dès l'écumage terminé. Si c'est un abatis de jeune poule, il est suffisant de le mettre en même temps que les légumes, c'est-à-dire 2 heures avant de servir.

On en fait alors un petit paquet ficelé, pour pouvoir le retrouver plus facilement, car un abatis cuit dans ces conditions constitue un fin morceau.

Ne pas mettre le foie qui trouble le bouillon.

#### **Ce qu'on peut ajouter utilement dans la marmite**

Une carcasse de poulet ou de dinde, ou les membres de ces volailles, rôtis.

Des restes de rôti de bœuf, mais pas

les parties trop rissolées en noir qui communiqueraient de l'amertume ;

Des os de côte de bœuf rôtie.

Des restes de pigeon rôti.

#### **Ce qu'il n'y faut pas mettre**

Du mouton, *sous n'importe quelle forme* ;

Des restes de veau rôti qui troublent le bouillon. (Mais ils ne lui communiquent pas de mauvais goût.)

Pintade, canard, oie, ou carcasses de gibier ;

Pas de porc. Encore moins de lard ou de jambon.

#### **Comment on passe le bouillon**

On ne doit point passer directement le bouillon de la marmite dans la soupière, parce qu'il est trop difficile dans ce cas de le dégraisser comme il convient, et qu'il est beaucoup plus commode d'avoir à l'avance le bouillon tout prêt pour le moment de servir.

On enlève la marmite du feu, et on la pose sur le coin du fourneau.

On prend une casserole quelconque sur laquelle on pose une passoire également quelconque, une passoire à trous (et non pas une étamine métallique), dans laquelle on étend un morceau de toile, serviette ou autre, usagée mais non trouée. On peut avoir ainsi, à cet effet, une petite provision de linges dits passe-bouillon, qu'on lave ensuite soigneusement.

Si le bouillon est trop gras il faut, avant de le passer, le dégraisser bien avec une cuiller de métal, une simple cuiller à bouche ; mais ce n'est possible qu'avec le liquide affleurant la marmite. Sinon, il faudra dégraisser une fois passé dans la casserole. Avec la cuiller à pot, prendre le bouillon et le verser doucement sur le linge en faisant atten-



tion à ne pas remuer le bœuf et tout le solide dans la marmite. En arrivant vers la fin, pencher la marmite doucement sur la passoire en versant le reste du bouillon à même. Couvrir la marmite et la remettre à côté du feu pour tenir bien au chaud.

### Comment dégraisser le bouillon ?

Le bouillon doit être complètement dégraissé; et, surtout s'il est servi nature, il ne doit pas rester d'« œils » de graisse, horribles à voir, tout ce qu'il y a de plus « gargote ».

Donc, après avoir enlevé avec la cuiller le surplus de graisse qui pourrait encore rester, on applique sur la surface du bouillon, et à plat, une feuille de papier Joseph, ou du papier de soie tout neuf. Renouveler les feuilles de papier deux ou trois fois si c'est nécessaire, *jusqu'à disparition de la dernière goutte de graisse.*

Couvrir la casserole et tenir au chaud bien bouillant, jusqu'au moment de verser dans la soupière.

### Ce qu'on peut mettre dans le bouillon

Règle générale : pas de pâtes avec le bouillon du premier jour. Des œufs pochés, des légumes printaniers, etc., ou, ce qui est toujours le mieux, des croûtons ou des tranches de pain qu'on fait bien dorer au four, ou sur le gril. Ces croûtes ne s'ajoutent qu'au tout dernier moment dans la soupière où l'on a déjà versé le bouillon, afin de garder leur croquant.

Les légumes ne se servent guère que quand on les présente comme en « petite marmite » c'est-à-dire dans le bouillon même, avec quelques morceaux de bœuf. Mais ce n'est pas la peine, dans ce cas, de passer le bouillon au linge.

LE POT-AU-FEU.



## Menus

ŒUFS POCHÉS AU GRATIN  
ESCALOPES DE VEAU A L'ESTRAGON  
TERRINE DE BŒUF CHASSEUR  
HARICOTS FLAGEOLETS SAUTÉS  
TARTE AUX ABRICOTS



PETITE MARMITE  
TIMBALE DE SOLES A L'AMBASSADRICE  
PIGEONS AUX PETITS POIS  
FILET PIQUÉ A LA BROCHE  
GALANTINE DE POULARDE  
SALADE DE CHICORÉE  
CAROTTES A LA CRÈME  
FÊCHES A LA FELICIA

ŒUFS AUX ÉPINARDS  
RAIE AU BEURRE NOIR  
SALADE DE POMMES DE TERRE  
SOUFFLÉ AU FROMAGE  
COMPOTE DE PRUNES



POTAGE FAUBONNE  
MOUSSE DE LAPERAU  
FRICANDEAU A L'OSEILLE  
CANETON ROTI  
AUBERGINES SOUFFLÉES  
FÊCHES A LA BOURDALOUE

ŒUFS A LA COQUE  
TERRINE D'ANGUILLE A LA PÊCHEUSE  
COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES  
PURÉE DE POMMES DE TERRE  
TARTE AUX PRUNES



SOUPÉ PISTOU A LA PROVENÇALE  
LANGUE DE BŒUF A LA PURÉE DE POIS FRAIS  
POULET ROTI  
ARTICHAUTS SAUCE HOLLANDAISE  
COMPOTE D'ABRICOTS FRANÇOISE

TRUITES A LA MEUNIÈRE  
HACHIS A L'AMÉRICAIN  
TERRINE DE FOIE DE VEAU  
HARICOTS VERTS SAUTÉS  
FROMAGE A LA CRÈME



POTAGE JULIENNE AU TAPIOCA BOUILLON-BOUDIER  
SOUFFLÉS DE POISSON  
SALMIS DE CANETON  
CARRÉ DE VEAU ROTI  
PETITS POIS A LA FRANÇAISE  
GÂTEAU REINE DE SABA

**Racahout Delangrenier**

Alliment des enfants et des malades





## Pêches à la Félicia

**B** IEN que la pêche, cette « rose du verger » se suffise à elle-même, elle n'en est pas moins la base d'excellents entremets, et très-souvent on nous en demande des recettes, à commencer par celui-ci, dont l'exécution est relativement simple et rapide.

Les pêches à la Félicia sont légèrement pochées, chemisées de pralin, puis dressées sur un gâteau de semoule qui leur sert de socle, et entourées de gelée de groseille ; entre chaque pêche, sont piquées de petites touffes d'angélique qui font un gentil effet. On peut remplacer le gâteau de semoule qui sert d'assise par une marmelade de pommes très consistante et réduite, dans la saison où les fruits sont très abondants ; cette façon est également fort bonne.

Rappelons encore que ce genre d'entremets n'a pas besoin d'être servi brûlant ; il suffit qu'il soit tiède.

### Proportions

Pour 6 personnes :

- 6 pêches moyennes, mûres à point ;
- 100 gr. de sucre glace ou, tout au moins, de sucre en poudre excessivement fin ;
- Un blanc d'œuf ;
- 7 ou 8 amandes douces et 3 belles pralines rouges ;
- 100 gr. de sucre en morceaux ;
- 150 gr. de semoule ;
- 6 décilitres de lait ;
- 2 cuillerées de sucre en poudre ;
- Une belle gousse de vanille ;

- Un grain de sel ;
- 3 jaunes d'œufs ;
- Gros comme une belle noix de beurre ;
- 4 cuillerées de gelée de groseille (bien framboisée, autant que possible) ;
- Un morceau d'angélique bien verte et bien souple, de 5 à 6 centimètres de longueur.

*Nota.* — Le sucre glace est du sucre en poudre excessivement fin, comme de la farine d'amidon, et qu'on a passé à cet effet au tamis de soie.

Temps nécessaire : 1 heure.

### Le gâteau de semoule

*L'apprêt des pêches se fait pendant la cuisson de la semoule, ainsi qu'on le verra plus loin.* Mais on met d'abord la semoule en marche.

Dans le lait, tenu en petite ébullition sur le côté du feu, faites tomber la semoule en pluie, et en remuant avec une cuiller pour éviter les pelotons.

Ajoutez le sucre, le sel, la moitié de la vanille et la noix de beurre ; couvrez la casserole et placez-la à l'entrée du four de façon que l'ébullition se continue tout doucement et sans arrêt. Laissez cuire ainsi pendant 30 à 35 minutes, temps au bout duquel la semoule a, ou doit avoir absorbé tout le lait. Si au bout du temps indiqué, le lait n'était pas complètement absorbé par la semoule, ce qui pourrait arriver si l'ébullition se trouvait arrêtée à un moment, vous pouvez laisser la casserole au four quelques minutes de plus.

Quand la semoule est retirée du four, laissez-la reposer et perdra sa plus grande chaleur pendant 7 à 8 minutes ; puis, ajoutez y les jaunes d'œufs que vous mélangerez avec une fourchette.

Cela fait, beurrez bien le fond du plat



sur lequel doivent être dressées les pêches. Ce plat doit être en métal argenté ou tout au moins en porcelaine capable de résister à la chaleur du four. Posez dessus un cercle à flan, beurré également à l'intérieur, ayant dans les 15 centimètres de diamètre; cuillerée par cuillerée mettez dedans la semoule, en ayant soin de la tasser avec la cuiller. Quand le cercle est rempli, passez la lame d'un couteau sur les bords : cela pour égaliser la surface de la semoule; disposez sur celle-ci 5 ou 6 parcelles de beurre (gros-seur d'un petit pois) et mettez le tout à l'entrée du four pendant 12 à 15 minutes. Ce passage au four a pour but de solidifier un peu la semoule et d'obtenir un léger glacis à la surface pour en faire en somme une sorte de gâteau. En sortant le plat du four, enlevez le cercle à flan, et combinez bien le temps de ce passage au four avec l'instant du service, de façon que le gâteau sorte du four juste au moment d'y dresser les pêches, ce qui est l'affaire de quelques instants seulement.

### Les pêches. Pour les pocher

1<sup>o</sup> Partagez-les en deux, retirez la peau, ce qui est très facile si elles sont bien à maturité; si cette peau ne s'enlevait pas bien, il n'y aurait qu'à plonger d'abord ces demi-pêches à l'eau bouillante pendant quelques secondes.

Rangez les pêches, dans un sautoir (ou casserole à large fond) qui puisse les contenir juste *les unes à côté des autres* sans perdre de place; ceci afin que le sirop puisse exactement les couvrir. Si la casserole était trop grande la quantité de sirop serait insuffisante pour baigner les pêches.

2<sup>o</sup> Dans un poêlon mettez les 100 gr. de sucre en morceaux; faites-le fondre

hors du feu avec 2 décil. 1/2 d'eau tiède. Ajoutez l'autre demi-gousse de vanille, mettez sur le feu, et faites bouillir 2 *minutes* seulement pour que ce sirop soit à point. Versez-le bouillant sur les demi-pêches rangées dans le sautoir, et laissez pocher pendant 7 à 8 *minutes*, sans *ébullition* surtout et casserole couverte. Les demi-pêches doivent être pénétrées par le sirop, mais rester assez fermes pour pouvoir être pralinées sans se briser. Aussitôt qu'elles sont pochées, retirez-les du sirop avec précaution, et rangez-les sur un plat ou mieux un grand couvercle de casserole retourné, pour les faire refroidir.

### Le pralin

Prenez dans un bol le sucre glace; à défaut, du simple sucre en poudre, mais le plus fin possible. Ajoutez le blanc d'œuf; mélangez avec une petite cuiller de bois et travaillez vigoureusement cette pâte jusqu'à ce que, en soulevant la cuiller, la pâte fasse le ruban : c'est-à-dire qu'elle soit devenue assez consistante pour faire ainsi un cordon. Cette pâte de sucre est ce qu'on appelle techniquement de « la glace royale ». Mélangez dans cette glace les amandes hachées finement, et les pralines qui, elles, seront simplement écrasées avec le rouleau à pâtisserie.

*Nota.* — Les amandes doivent, autant que possible, être mondées et séchées quelques heures à l'avance. A la rigueur, on peut se dispenser des amandes, mais il faut doubler alors la quantité de pralines.

### Pour praliner les pêches

Pour que le pralin s'attache bien aux fruits, il est bon de tamponner légèrement les demi-pêches avec un petit linge



fin ou une mousseline. Ce soin pris, couvrez chaque demi-pêche avec la valeur d'une bonne demi-cuillerée du pralin apprête, et veillez à ce qu'elles en soient bien couvertes partout. Si quelque partie n'était pas masquée, il n'y a qu'à rapporter à cet endroit un peu du pralin tombé sur le couvercle. Cela fait, soulevez chaque demi-pêche avec la pointe d'un couteau pour les ranger sur un autre couvercle ou une tourtière, ce qui a pour but d'éviter la détérioration de l'enveloppe du pralin au moment du dressage. On peut cependant les laisser sur le même couvercle, seulement quand il s'agira de les détacher pour les dresser, il faudra les cerner à la base avec la pointe d'un petit couteau, pour les détacher du pralin qui s'est collé sur le couvercle. Saupoudrez légèrement la surface des pêches avec du sucre glace au moyen de la glacière (boîte dont le couvercle est percé de trous comme une poivrière) et mettez-les au four. Four de chaleur *très douce*, il faut bien y veiller, car il s'agit simplement de sécher l'enveloppe de pralin, en lui donnant une toute petite coloration; ce qui demande 6 à 7 minutes.

*Nota.* — Cet apprêt des pêches se fait pendant la cuisson de la semoule, et le passage au four du gâteau.

#### Pour dresser et servir

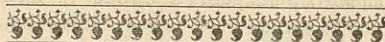
Pendant que les pêches pralinées sont au four, divisez l'angélique en filets de la grosseur d'une petite allumette. Si l'angélique n'était pas très souple, il serait nécessaire de la faire tremper à l'eau chaude un quart d'heure à l'avance pour que ces filets soient bien souples.

Passez sous les pêches la lame d'un couteau flexible pour les détacher sans

aucunement endommager le pralin, et rangez-les au fur et à mesure sur le gâteau de semoule. Dans les petits espaces vides qui existent entre chaque pêche, piquez 5 ou 6 brins d'angélique, dont quelques-uns seront ployés : cela pour imiter des petites touffes d'herbe; ces touffes vertes, au milieu desquelles se trouvent blotties les pêches, font très bien.

Enfin, entourez le gâteau de semoule avec la gelée de groseille framboisée, en l'y disposant en cordon plus ou moins régulier. Cette gelée froide, bien entendu; il n'est pas nécessaire que l'entremets soit brûlant, mais seulement tiède.

PERRAUT JUNIOR.

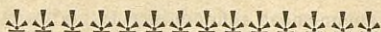


### Coquilles Lucullus RIVOIRE & CARRET AU BEURRE

Faire bouillir, dans une grande casserole, de l'eau très peu salée; y jeter, quand l'eau est bien en pleine ébullition, les coquilles Lucullus. Avoir soin de détacher, avec une fourchette, celles qui dans l'eau se colleraient les unes aux autres. Faire reprendre l'ébullition; dès qu'elle est déclarée, couvrir la casserole, la retirer du plein feu, et la tenir simplement au coin du fourneau bien au chaud, sans laisser bouillir franchement : de 20 à 30 minutes selon qu'on préfère les pâtes plus ou moins fermes. Egoutter à fond dans une grande passoire, et saupoudrer de sel. Verser dans le plat de service bien chauffé et arroser de beurre fondu; employer gros comme un œuf de beurre pour un quart de coquilles Lucullus. Servir brûlant surtout.







## CORNETS DE JAMBON

Avoir des tranches de jambon bien maigre, coupées très minces et d'une épaisseur parfaitement égale.

Avec un emporte-pièce de 10 centimètres de diamètre, y découper des ronds.

Façonner ces ronds en cornets, et au fur et à mesure qu'on fait un cornet, le coller de bas en haut avec un peu de jaune d'œuf cru. Pour maintenir les cornets jusqu'à ce que l'œuf ait séché, il faut les poser dans des petits verres, séparément; ou, à défaut de verres, enfiler le premier cornet, fait dans un emporte-pièce posé sur la table, de façon que le cornet y soit à plat. Et ensuite, on enfle tous les autres cornets à la suite dans le premier cornet, de façon qu'ainsi ils se maintiennent les uns par les autres.

Les laisser le temps nécessaire pour que le jaune soit bien sec. Les détacher avec précaution, et les garnir d'une macédoine de légumes, salade russe, mousse de foie gras, etc. Les dresser ensuite.

On peut également, et c'est bien préférable, les coller avec de la gelée de viande. Pour cette opération, les accessoires sont indispensables; c'est-à-dire des flûtes à champagne assez fuselées pour bien maintenir la forme du cornet. Le cornet étant mis dans la flûte, verser dans le fond du cornet deux ou trois cuillerées de gelée dite d'aspic, et la soudure se fait tout naturellement dès que la gelée est refroidie. Pour sortir les cornets des flûtes, passer délicatement la pointe d'un couteau tout autour. Garnir comme ci-dessus, à volonté. A. C.



## L'Emploi du Rosbif de Desserte

### HACHIS A L'AMÉRICAIN

PLAT CHAUD

**C**eci est une des façons, et fort agréable, de servir chaud un reste de rosbif de la veille. Mais il ne faut pas prendre ici le mot « hachis » dans le sens littéral, surtout quand il s'agit de viandes rouges de dessert. Ce hachis, en effet, ne saurait être comparé par exemple à un hachis de porc, où les viandes sont « hachées menu comme chair à pâté ». Culinaiement on entend par hachis, des viandes coupées d'une façon régulière en très petits morceaux (et c'est ainsi que se prépare celui-ci), de façon que chaque morceau se distingue nettement dans la masse.

Un hachis de viandes déjà cuites relève du même principe que les émincés : c'est-à-dire qu'il ne doit pas bouillir, sous peine de voir les viandes racornir et perdre les quelques qualités qui leur restent. Dans la surveillance de ces viandes qui doivent seulement réchauffer sans arriver jusqu'à l'ébullition, réside la seule petite difficulté de ce procédé.



### Proportions

Pour 6 personnes :

500 grammes environ de rosbif (poids net);

Exactement le même poids de pommes de terre épluchées;

70 grammes de beurre;

Un oignon moyen (80 grammes);

2 moyennes tomates fraîches, ou une bonne cuillerée de purée de tomate concentrée;

1 décilitre 1/2 de bon jus de veau ou de bouillon (le jus de veau est de beaucoup préférable);

Une pincée de sel et une bonne prise de poivre;

Une forte pincée de persil concassé, c'est-à-dire haché grossièrement;

Temps nécessaire : 25 à 30 minutes.

### Les pommes de terre. L'oignon

C'est par là qu'il faut commencer pour l'organisation régulière du travail. Pelez les pommes de terre. Pesez-les, car le poids indiqué est sans les pelures. Equarrissez-les légèrement; c'est-à-dire qu'à chaque bout et sur quatre côtés, vous en enlevez une très mince épaisseur, de façon, quand vous couperez ensuite vos pommes de terre en tranches, à avoir ces tranches carrées et non pas rondes : ceci pour obtenir plus vite et plus facilement des petits dés bien égaux.

Les pommes de terre étant équarrées; divisez-les donc en tranches de *un bon demi-centimètre* d'épaisseur, mais pas plus. Partagez ensuite les tranches en petits bâtons de même largeur, (c'est-à-dire un fort demi-centimètre) puis recoupez les bâtons sur le travers pour obtenir de petits dés ayant toujours un bon demi-centimètre de côté.

Pour aller plus vite, posez 3 ou 4 tranches de pommes de terre l'une sur l'autre. Sans les déranger divisez-les en bâtons que vous détaillez ensuite en dés. Rassemblez ces dés de pommes de terre dans un torchon et épongez-les bien, parce que la fécule qu'ils contiennent les ferait se coller, s'agglomérer l'un à l'autre pendant la cuisson, de sorte que le rissolage ne serait pas égal.

Chauffez 50 grammes de beurre dans une poêle; jetez les dés de pommes de terre dedans, et faites-les sauter fréquemment pour que leur cuisson et leur rissolage se fassent en même temps, cela en vous occupant de la suite.

Dans une sauteuse faites blondir l'oignon bien finement haché avec les 20 grammes de beurre qui vous restent. Quand il est bien uniformément blond, ajoutez-y : ou la purée de tomate, ou les tomates fraîches. Dans ce dernier cas, celles-ci devront être pressées à fond pour en faire sortir eau et semences; passées une minute à l'eau bouillante pour pouvoir être pelées entièrement, et hachées finement. Tenez en mijotant sur le côté du feu, en attendant le rosbif.

### Pour couper le rosbif

#### Pour chauffer le hachis

Parez-le bien tout autour : c'est-à-dire, avec un bon et assez grand couteau, rognez toutes les parties extérieures rissolées et sèches. Coupez ensuite le morceau dont vous disposez en tranches d'un bon demi-centimètre d'épaisseur, que vous divisez en bandes de la même épaisseur puis que vous recoupez en petits dés, exactement comme vous l'avez fait pour les pommes de terre.

Ajoutez ce hachis de bœuf dans la



casserole où sont l'oignon et la tomate. Mettez le sel, le poivre, le jus de veau ou le bouillon, et *les deux tiers seulement* des pommes de terre; elles doivent être prêtes à ce moment, ayant été mises en train avant tout. Mélangez bien le tout, en soulevant la masse avec une cuiller de bois. Chauffez sur le côté du feu pendant *deux minutes*, en remuant, ou en sautant le tout, puis couvrez et tenez à l'entrée du four pendant 7 à 8 minutes.

Si vous n'avez pas de four chaud, tenez la casserole sur le côté du feu, couverte; et *veillez que le hachis chauffe, mais ne bouille pas*. Dressez, dès que vous le jugez suffisamment chaud, et s'il devait attendre un peu, tenez-le à l'écart; pas trop loin pour qu'il reste très chaud; mais pas trop près non plus, pour éviter l'ébullition.

#### Pour dresser et servir

Versez le hachis dans une timbale ou un plat creux bien chauds. Arrangez le dessus en dôme, en vous servant d'une fourchette, puis prenez avec une cuiller ce que vous avez conservé de dés de pommes de terre, et semez-les sur la surface du hachis. Bien entendu ces dés de pommes de terre auront été tenus au chaud sur le côté du feu, pendant le chauffage du hachis. Ajoutez enfin la pincée de persil concassé, et servez brûlant.

LA VIEILLE CATHERINE.

### AVIS

Nous engageons nos abonnés, aussi bien de l'étranger que des départements, qui ont occasion de nous envoyer des dépêches, à user de l'adresse télégraphique du journal : **Potof-Paris**.



## OUVRAGES DE DAMES

O pantoufles brodées chères à Monsieur Prud'homme, bretelles tressées où se complut l'activité inutile et enfantine des héroïnes de la seconde Madame d'Aulnoy, bourse bleue du « Caprice » *proverbialisée* par Musset, crochet tunisien raide et compact, interminables bandes en tapisserie aux dessins niais, aux couleurs aveuglantes, contemporaines inséparables du « capiton » et du pouff ou de l'ottomane, chefs-d'œuvre de mauvais goût, attendrissants à force d'ingénuité et de contentement de soi, ô vous tous, ouvrages de dames d'hier — non, d'avant-hier plutôt — qu'êtes-vous devenus ? Quel étonnement doit être le vôtre à contempler l'infinité de vos successeurs, leurs tendances artistiques, leurs rénovations de style, leur heureux assemblage des traditions du passé et des recherches de l'art nouveau ! Les « ouvrages de dames » aujourd'hui sont légion, et par une anomalie qui semble presque inexplicable, c'est au moment où l'existence des femmes devient chaque jour plus occupée, où les attirances — et les exigences — de la vie au dehors se font chaque jour plus absorbantes, aussi bien pour les obligations sociales et les satisfactions intellectuelles que pour l'entraînement des sports, où la jouissance paisible et tranquille des heures de foyer, qui seules semblent permettre l'entreprise de longs travaux, a presque l'air d'un mythe, au moment, dis-je, où les conditions présentes paraissent les moins favorables à leur développement, c'est à cet instant que nous voyons éclore de véritables merveilles de goût, œuvres de patience ou de légèreté, pastiches où l'œil d'un connaisseur serait trompé et admirerait le bibelot ancien alors que de jolis doigts aristocratiques viennent à peine d'achever le lacs Renaissance, ou le pailletage Dubarry, ou les créations d'une ingéniosité précieuse et d'un raffinement rare.

Ce mouvement est si marquant, s'impose de



telles manières qu'il a tout naturellement inspiré le désir de grouper toutes ces œuvres éparses : des expositions l'ont consacré officiellement, les « Arts décoratifs » lui ont fait une place au milieu d'eux, les concours organisés par de grands journaux ont stimulé l'émulation, les « ouvrages de dames » sont devenus les Arts de la femme ! Et notez qu'il n'est point ici question des œuvres d'art proprement dites : peinture, sculpture, ciselure, ou gravure : l'appréciation de l'apport féminin à ces différentes formes des plus hautes expressions artistiques dépasserait quelque peu le cadre et la portée de ces simples notes ; tout au plus me permettra-t-je d'examiner ici l'art nouveau et charmant de la pyrogravure appliqué aux travaux féminins. Sur bois la pyrogravure nous donne toute la série des tables, vitrines, paravents, coffrets, plateaux, écrans : partout où elle supplée à la marqueterie de bois apportant en quelque sorte une note plus personnelle — partant plus artistique — la marqueterie pouvant se reproduire mécaniquement, et la pyrogravure seule émanant directement de la main de l'artiste ; sur cuir, et appliquée à toutes les formes de gainerie et de reliure, la pyrogravure se rencontre avec l'art du repoussé ou ciselé ou incisé et lutte aussi avec la marqueterie ou mosaïque de cuir ; mais, là encore, note tout originale de l'artiste dans le choix des patines, qui, on le sait, ne se reproduisent jamais identiquement et chaque œuvre étant en quelque sorte l'édification unique. On est arrivé en ce genre à de purs bijoux, et certains bois pyrogravés et aquarellés ont toute la chaleur de tons, le savoureux clair obscur des paysages sur bois des maîtres Hollandais. Mais pour cela, j'ai à peine besoin de le dire, le thermo cautére doit être dirigé par une main experte dessinant avec sa pointe incandescente comme avec son crayon et son pinceau ; de même pour la pointe à tracer sur le cuir, et l'insuccès de certaines ciselures sur cuir et de nombreux bois brûlés vient de l'inexpérience de dessin de l'exécutant : on s'imagine qu'un calque étant tracé, « l'amateur » n'a plus qu'à s'y conformer. Outre la banalité de ces dessins qui jouent en

quelque sorte le rôle de « modèle d'écriture », — et rien de mieux ni de plus élevé, — on sent qu'une main malhabile sera impuissante à manier les plans, à nuances sombrer ses creux ou éclairer ses reliefs : donc, avant tout, nécessité d'apprendre à dessiner avant de chercher à « faire » (selon l'expression consacrée) du cuir ou du bois.

Une autre très charmante application de la pyrogravure teintée se fait sur le velours miroir, pyrogravure très atténuée puisqu'il n'est plus question ici de thermo-cautére incandescent, mais des instruments pour le cuir simplement chauffés ; le dessin, colorié presque brutalement à l'envers, ressort à l'endroit de l'étoffe en tons très adoucis sous l'influence de la pointe chauffée. On fait ainsi des coussins, des feuilles de paravents, même de la décoration d'ameublement, lambrequins et encadrements de fenêtres, d'un goût tout à fait joli.

Du même ordre aussi quoique par des procédés très différents, ces jolis dessins à la brune aquarellés sur satin souple et rehaussés de broderie en relief, petits rubans, ou fils lancés, passé et plumetis qui sont d'une harmonie de ton exquise : désignées sous le nom assez impropre de pastellines, ces peintures sont de vraies petites œuvres d'art.

Tout ceci est ultra-moderne comme genre. Si nos goûts nous portent plutôt vers le passé, voici la Renaissance avec les points de Hongrie en soie ou en laine, à faire extrêmement fondus de tons et d'un effet de style absolument immanquable : puis, de la même époque, les broderies sur filet de tout genre et de toute grosseur, entremêlées de bandes de toile brodées à jour au point de corde ; les fils tirés qui sur une grosse toile souple arrivent à jouer l'ancien à s'y méprendre.

Et ceci nous est un acheminement tout indiqué vers les dentelles : on a beaucoup parlé d'elles en ces derniers temps, et la récente exposition du musée Galliéra a réveillé les enthousiasmes suscités en 1900 par les merveilles de la centennale ; on s'est avisé que nombre de ces réseaux aériens étaient tra-



vaillés à l'aiguille, et partant accessibles à notre zèle d'amateurs, — les dentelles au fuseau exigent un long apprentissage et presque une initiation à décourager nos bonnes volontés — on s'est donc mis à l'application de Luxeuil faite avec de fins lacets sur tulle de fil, à l'application d'Angleterre, et, pour les plus audacieuses, au véritable point à l'aiguille. Les guipures genre Venise peuvent aussi s'apprendre sans trop de peine et arrivent à un résultat très artistique. Les guipures dites « reticella » au point de reprise sur fils tendus au tambour sont aussi très en vogue, et, faciles, constituent un amusant bibelot ne fût-ce que par l'ornement de la pelote enrubannée; elles font délicieusement dans le linge à thé et changent des gros filets.

Le Louis XV ayant sa marque dans toute chose jolie, nos ouvrages vont naturellement y chercher les modèles de leurs broderies « rococo », petits rubans teintés, tournés en nœuds et entrelacs, fleurettes de mousseline de soie ou de louisine aux mièvreries de fleurs en Saxe, dentelles d'argent ou d'or aux tons éteints et quelques passements de soie donnant la note ameublement qui est très de style: tels sont les éléments des plus séduisantes broderies à harmoniser dans un cadre clair aux boiserries grisailles, aux sièges en vieille tapisserie, à moins que notre persévérance ne nous porte à entreprendre nous-mêmes la confection du meuble « au petit point de Beauvais » natté en dessous, qui arrive à des imitations surprenantes.

L'Empire nous fournit surtout les pailletages: petites couronnes, dessins néo-grecs, et même, dans les réminiscences du dix-huitième siècle, un délicat scintillement mêlé aux attributs galants, carquois, flambeaux, etc.: autre succès certain et après l'achèvement et pendant la confection de notre œuvre: rien de joli comme une jolie main appuyée sur le métier à broder et choisissant parmi l'éclatant des paillettes celle qui donnera précisément le plus joli effet.

Tout ceci est trop brillant, pour parler ensuite de simples ouvrages au tricot ou au crochet: il y en a cependant d'exquis; les

laines arrivent à une souplesse et une légèreté à peine croyables, et qui permettent les plus délicieux ouvrages: tout l'arsenal de la garde-robe des babies, petits paletots, capuchons, chaussons, capelines, s'amoncellent en flocons roses et bleus, mais la jeune maman en prend aussi sa part, et je sais des amours de pèlerines ou de paletots sacs assez élégants pour accompagner une robe décolletée, si la tentation nous vient d'un tour dans le parc après le dîner au château, et qui figureraient encore fort gracieusement même au Casino de... Chic-sur-Mer; on voit un peu partout de ces délicieuses fanfreluches, mais quelques-unes seules ont la délicatesse voulue et cette impression neigeuse, qui fait songer à du marabout bien plus qu'à de la simple laine: l'art est de savoir découvrir celles-ci. Je vous souhaite, amies lectrices, de les trouver comme j'ai eu la bonne fortune de le faire moi-même.

Je n'ai voulu parler ici que des ouvrages élégants, les œuvres de charité, vêtements de pauvres, venant tout seuls au bout des doigts des femmes secourables et bonnes, et j'ai écarté un peu volontairement le seul des travaux qui soit en décadence manifeste au milieu de ce progrès inouï: je veux dire la broderie fine sur linon et batiste; le goût des incrustations lui a peut-être fait tort, et, professionnelles ou amateurs, bien peu seraient capables aujourd'hui de rééditer certaines merveilles léguées par le milieu du siècle dernier: raison de plus pour les admirer davantage et leur témoigner le faveur qui s'attache aux bibelots précieux.

SYBIL DE LANCEY.

**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. PIVE**. Cette préparation rend à la peau sa douceur et sa souplesse primitives. Parfumerie **L. T. PIVE**, 100, Boul<sup>d</sup> de Strasbourg, Paris.

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

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





## LE CHEZ SOI

La beauté pour être entretenue ne nécessite point des efforts surhumains. Elle peut s'acquiescer, se conserver par les moyens les plus simples et tout un arsenal de cold-creams, de poudres de riz, de fards aux compositions multiples n'atteindra jamais mieux le résultat de séduction souhaitée... qu'un peu d'eau... Oui, Mesdames, un peu de véritable Eau de Ninon (6 fr.; franco 6 fr. 50) magique dans sa simplicité. Ce n'est rien..., et c'est tout pour votre fraîcheur, pour l'éclat et la pureté de votre teint. En cette saison de villégiature au grand air, est-il troublé par quelques rougeurs, boutons, hâle, etc ?... Quelques légères ablutions auront raison immédiatement de toutes ces misères.

« Pour voyager agréablement, il faut être deux ». N'oubliez pas, coquettes, que dans toutes vos excursions, cet agréable compagnon pour votre beauté, sera un flacon de véritable Eau de Ninon (Parfumerie Ninon, 31, rue du 4-Septembre).

FÉTICHETTE

### CORRESPONDANCE

*Quel regret !* — Evidemment ces douleurs dentaires vous auraient sûrement été évitées en n'employant qu'un produit rigoureusement pur, tel que les Dentifrices des Bénédictins du Mont Majella : Alors que la Pâte (2 fr.; franco 2 fr. 50) donne une blancheur et une transparence admirables aux dents, la Poudre (1 fr. 75; franco 2 fr. 25) inaltérable les nettoie minutieusement, et l'Elixir (3 fr.; franco 3 fr. 50) fortifie les gencives en parfumant délicieusement l'haleine. (S'adresser à l'administrateur E. Senet, 35, rue du 4-Septembre.

**BÉNÉDICTINE**  
la Meilleure des Liqueurs

### ACTUALITÉ

Les chaleurs, l'abus des fruits, les changements de régime causent des cholérines graves. Pour combattre rapidement ces indispositions, il faut prendre d'heure en heure une cuillerée à café de *Ricqlès* dans un grog sucré qu'on boira le plus chaud pos-

sible. Le *Ricqlès* exerce une action souveraine sur les voies digestives. Eviter les imitations. (Hors concours, Paris 1900.)



## COURRIER

Une abonnée désireuse d'apprendre. — Mme R. An. — Rue du Temple, Cognac. — J. D. — Cambrai. — Loin des villes. — Fadette. — Mme D... Cours Bercy. — Recettes notées pour paraître au fur à mesure, selon leur opportunité et le plus grand nombre des demandes.

Le journal n'envoie pas de recettes par lettre.

R F. L. F. — Tous nos remerciements pour l'obligeant envoi de cette recette très bien expliquée; elle trouvera certainement sa place à l'occasion.

Rue Beauvoisine. — Cette recette doit paraître prochainement.

Champlan. — Doit paraître bientôt.

Rinette. — Confitures de cerises, en 1897. — Pour les mirabelles, comme l'abricot. — Noté les deux autres demandes qui intéressent la généralité des abonnés.

L. L. — Voyez la Sauce mousseline parue en 1902. C'est une Hollandaise dans laquelle on ajoute de la crème fouettée.

La Vignette. — Voyez « glace panachée » parue en 1901, page 245. — Comme la glace à l'orange. — Noté pour les petits fours.

Côte des Basques. — C'est du jus réduit par l'ébullition jusqu'à consistance très épaisse, et qui en refroidissant se solidifie. On le fait généralement chez soi; il a été donné l'année dernière des indications à ce sujet; à Paris on en trouve à acheter chez les crémiers, les marchands de volailles, etc.

Rue Jacques Dulud. — Simplement du poulet froid, découpé en morceaux avec soin, et dont on enlève la peau, dressé sur de la laitue coupée en lanières, masqué d'une bonne mayonnaise, et décoré d'œufs durs, câpres, cornichons, ou olives à volonté.

A la campagne. — Pour le pain de Gènes, voyez la façon de glacer les gâteaux au fondant; voyez aussi à ce sujet la recette du biscuit Valençay de cette année. — Quant aux entremets d'une réussite plus ou moins facile, consultez les explications que nous donnons toujours en tête de chaque recette, avant les proportions, et dans lesquelles vous trouverez certainement les indications que vous désirez.