



PERDREAUX

A LA SÉNART

Il est entendu que les premiers perdreaux servis à l'ouverture de la chasse sont réservés pour la broche. Mais on aime bientôt après quelque autre façon de les accommoder : celle-ci se fait en cocote, et dans cette saison elle doit avoir le pas sur l'antique perdrix aux choux. C'est un apprêt en somme facile et simple : les perdreaux sont farcis avec leurs propres foies renforcés de quelques foies de volaille, de lard frais, cèpes et échalotes, et sont cuits doucement en cocote avec des cèpes frais et des fonds d'artichauts coupés en fines tranches. Voici le moment où les cèpes se montrent, et les artichauts sont de pleine saison.

Proportions

Pour 6 personnes :

2 jolis perdreaux moyens.

POUR LA FARCE

6 foies de volaille ;

100 grammes de lard gras frais râpé, ou pilé et passé au tamis ;

80 grammes de cèpes hachés ;

2 échalotes, une pincée de sel, prise de poivre et pointe d'épices.

POUR LA GARNITURE

300 grammes de petits cèpes bien fermes et très frais ;

2 moyens artichauts crus.

DIVERS

100 gr. de beurre ;

Un verre d'huile ;

Un petit bouquet garni ;

2 cuillerées de jus de veau léger ou de bouillon.

Temps nécessaire : 50 minutes.

La farce

Commencez par vider les perdreaux, leurs foies ayant leur utilisation dans la farce. Ayez soin d'en bien retirer le fiel et ne manquez pas d'examiner de près les foies de volaille, pour retirer les parties qui auraient été contaminées par le fiel, ce qui donnerait de l'amertume à la farce.

Hachez très finement foies de volaille et de perdreaux ; prenez deux cèpes sur la quantité indiquée, ou trois selon leur grosseur, pour obtenir nets les 80 grammes nécessaires. Supprimez le bout terreux de la queue, pelez-les finement et hachez-les également.

D'autre part, si vous disposez d'un gros morceau de lard frais (lard gras), râpez dessus la quantité qui est indiquée, cela en grattant la surface avec la lame d'un fort couteau à lame courte. Sinon, si vous achetez le lard exprès, comme le morceau n'est pas assez gros pour être râpé, coupez-le en gros dés après avoir supprimé la couenne, pilez-le et passez ou tamis. Cela fait, recueillez dans une terrine : foies et cèpes hachés, lard râpé, et ajoutez : le sel, le poivre, les épices (la « pointe » d'épices repré-

sente la quantité qu'on prend sur le bout de la lame d'un petit couteau (elle équivaut à un demi-gramme à peine) et les échalotes hachées finement.

Triturez bien le tout avec une cuiller de bois, jusqu'à ce que ces divers éléments soient bien unifiés.

Pour farcir et brider les perdreaux

Les perdreaux étant flambés et épluchés, posez-les devant vous debout sur la table et introduisez dans chacun la moitié de la farce apprêtée. Pour cela, prenez la farce avec une cuiller à bouche et faites-la tomber dans les perdreaux, en la poussant avec l'index de la main droite, par l'ouverture naturelle. Rabattez le croupion sur l'ouverture pour la fermer en partie, et bridez solidement les gibiers en entrée, c'est-à-dire avec les pattes rentrées dans le ventre, ou simplement maintenues sur le ventre avec la ficelle du bridage. Dans ce cas, ayez soin de couper le nerf à la jointure de la patte.

Pour colorer

Comme nous l'avons dit, la cuisson se fait en cocote, et les perdreaux sont servis dans l'ustensile même. Cette cocote peut être en faïence ou en porcelaine, même en terre ; un poëlon en terre convient très bien aussi, et d'ailleurs, il ne messied pas de donner une allure rustique à ces sortes de mets.

Que ce soit l'un ou l'autre, chauffez dans la cocote *50 grammes de beurre* ; mettez alors les perdreaux, et faites-les colorer *tout doucement* et de tous les côtés en les retournant fréquemment, ce qui demande un petit quart d'heure. Ensuite, couvrez l'ustensile, et tenez-le sur le côté du feu, ou mettez-le au four, ce qui vaut encore mieux.

La garniture

Dès que les perdreaux sont colorés et en train de cuire, occupez-vous de la garniture de cèpes et de fonds d'artichauts qui doit les accompagner. Commencez par :

Les cèpes. — En cette saison on les trouve facilement, puisque c'est le commencement de la récolte des cèpes d'automne. Du reste, il les faut frais ; la conserve ne donnerait pas le même résultat, à loin près. Surtout, choisissez-les petits, bien frais et fermes, et ils sont fermes s'ils sont frais. Après avoir supprimé le bout terreux, pelez-les bien finement avec la pointe d'un petit couteau. Ne les lavez pas, c'est inutile, essuyez-les seulement avec un linge fin et coupez-les en petites escalopes régulières.

Chauffez le verre d'huile dans une poêle et cela jusqu'à ce qu'elle fume, pour bien les saisir. Jetez ces escalopes de cèpes dans l'huile, et sautez-les à feu très vif, jusqu'à ce qu'ils soient bien uniformément colorés. Assaisonnez-les alors d'une pincée de sel et d'un peu de poivre, puis versez-les dans une passoire pour égoutter l'huile, et mettez-les ensuite autour des perdreaux. Ajoutez le bouquet garni en même temps.

Les fonds d'artichauts. — Avec la pointe d'un petit couteau, détachez toutes les feuilles d'après le fond, jusqu'à ce que vous arriviez au foin. Détachez celui-ci d'après les fonds, puis parez légèrement ceux-ci et détaillez-les en minces lames coupées en biais. Ces artichauts, cela va sans dire, doivent être sinon, fraîchement cueillis, du moins bien frais.

Chauffez, dans la poêle qui vous a déjà servi les *50 grammes de beurre* qui vous restent, jetez dedans les fonds d'ar-

tichauts émincés, assaisonnez-les légèrement de sel et poivre; faites-les sauter à feu vif pendant 5 minutes et versez-les également autour des perdreaux, avec leur beurre de cuisson.

Laissez finir de cuire le tout ensemble pendant 25 minutes environ, et à couvert.

Pour servir

Quelques minutes avant de servir, retirez la cocote du four, et posez-la sur la plaque du fourneau. Versez dedans le jus de veau, ou le bouillon; tenez en mijotement pendant 4 minutes pour faire le « déglçage » du fond, c'est-à-dire pour dissoudre le jus qui est tombé au fond de l'ustensile et s'y est caramélisé. Pour envoyer sur la table, posez la cocote sur une serviette pliée posée sur le plat de service.

PERRAULT JUNIOR.

Comment empêcher la peau d'un poisson cuit au court-bouillon d'éclater pendant la cuisson?

Le poisson éclate en cuisant lorsque le feu est mené trop brusquement. Il éclate aussi lorsqu'on le plonge à l'eau bouillante.

Pour les poissons présentant une large surface, turbot, barbue, etc., il est bon de faire une incision tout le long de l'arête, du côté de la peau brune, afin que le calorique pénètre mieux à l'intérieur des chairs.

Le point essentiel est, le poisson étant mis à l'eau froide bien entendu, de chauffer lentement, progressivement, surtout lorsque la pièce est forte et épaisse.



Côtelettes de Mouton

A LA CHAMPVALLON

VOICI qui constitue par excellence un plat de ménage, et de toutes les saisons. C'est en somme un succédané de l'Epaule de mouton à la Boulangère, que l'on sert de préférence au déjeuner; ce plat d'origine paysanne est couramment servi dans les restaurants. Il est donc inutile de chercher à l'entourer de détails luxueux qui seraient en contradiction avec son caractère rural; mieux vaut, au contraire lui conserver une allure simple. Mais, comme pour tous ces plats simples, il est essentiel de le servir à la minute précise où il est à point; car, s'il attend, il perd considérablement de sa valeur, et l'élégance de la présentation n'en peut pas atténuer les défauts. Or puisque l'attente lui est préjudiciable, il est donc nécessaire de combiner sa mise en marche avec l'instant exact où il devra être servi. C'est chose facile-sachant que le temps total de l'apprêt est de 1 heure 20 minutes. Si donc le déjeuner est pour midi et que le menu comporte des hors-d'œuvre ou des œufs avant, dont le service demande 8 à 10 minutes, c'est par conséquent à onze heures moins dix qu'il devra être mis en train.

Proportions

Pour 6 personnes :

6 belles côtes de collet, du poids moyen de 130 grammes l'une ;

250 grammes de lard de poitrine bien maigre ;

5 décilitres de bouillon non coloré (ou à peine) ou, si l'on en a, du jus de veau qui est préférable ;

2 oignons moyens (200 grammes) ;

4 moyennes pommes de terre Hol-
lande ou 2 grosses ;

Un bouquet garni ; une gousse d'ail ;

70 grammes de beurre et 2 cuillerées
d'huile ;

Une bonne pincée de persil concassé
(haché grossièrement) ;

Sel et poivre.

Temps nécessaire : 1 heure 20.

RÉSUMÉ

Blanchir le lard en morceaux. Rissoler les côte-
lettes à la poêle. Sauter au beurre l'oignon en
rouelles. Ranger le tout dans un plat de terre, y ver-
ser le bouillon ; couvrir. Cuire au four 30 minutes.
Ajouter les pommes de terre en tranches. Remettre
au four encore 35 minutes. Semer sur le plat le
persil haché pour servir.

Observation

Du moment où le plat est mis en train
jusqu'à celui où il est prêt à servir,
nous avons dit qu'on comptait 1 h. 20.
Ce temps doit se répartir ainsi : 12 mi-
nutes pour passer au feu, lard, oignon
et côtelettes, 3 minutes pour faire pren-
dre l'ébullition au plat ; 30 minutes au
four sans les pommes de terre ; 35 mi-
nutes au four, après avoir ajouté les
pommes de terre.

*Faisons bien remarquer que le blan-
chissage du lard, le rissolage des cô-
telettes, la coloration de l'oignon doi-
vent marcher en même temps, de façon
que ces trois éléments soient prêts
ensemble.*

On peut donc, quand on exécute sur-
tout cette recette pour la première fois,
couper le lard, tailler l'oignon un peu
d'avance, de façon à n'avoir qu'à mettre
au feu toutes choses juste en temps
voulu.

Le lard

Nous disons encore *bien maigre*.
Après en avoir arraché la couenne, divi-
sez le en 12 carrés ou en rectangles (selon
la forme qu'a le morceau de lard) d'un
bon demi-centimètre d'épaisseur. Met-
tez ce lard dans une casserole avec de
l'eau froide, faites bouillir et tenez en
ébullition pendant 6 minutes. Egout-
tez-le ensuite et déposez-le sur une as-
siette. Nous avons dit tant de fois quelles
étaient l'utilité et la nécessité de ce
blanchissage du lard, que nous n'y re-
viendrons pas.

Les côtelettes

L'idée ne viendrait même pas d'em-
ployer ici des côtelettes de noix car les cô-
tes de collet ou côtes découvertes con-
viennent beaucoup mieux. Ces côtelettes
n'ont à être préparées que de l'os d'échine,
et l'extrémité du manche est retiré de
façon à ce qu'elles n'aient que 10 cen-
timètres de longueur au plus. Ce sont
en somme de courtes « côtelettes bou-
chées » ainsi appelées parce que le man-
che est laissé couvert de viande.

Dans un sautoir ou dans une poêle,
selon ce qui vous sera le plus commode,
faites chauffer 30 gr. de beurre et les
2 cuillerées d'huile : cette huile est in-
dispensable ici parce qu'elle permet de
chauffer bien plus fort sans que le
beurre brûle. Or il nous faut une cha-
leur très vive pour bien « saisir » la
viande, c'est-à-dire l'entourer d'une cou-
che rissolée, qui maintient le jus à l'in-
térieur.

Assaisonnez d'abord légèrement les côtelettes de sel et poivre. Quand la graisse (représentée par le beurre et l'huile) commence à *fumer légèrement*, rangez les côtelettes dans le sautoir ou la poêle. Comptez 3 minutes de chaque côté des côtelettes pour bien rissoler la surface de la viande, ce qui suffit ; enlevez-les et mettez-les sur une assiette en attendant.

L'oignon

En même temps que le lard est mis à blanchir et les côtelettes à revenir, faites sauter les oignons. A cet effet, chauffez dans une poêle le reste du beurre (40 grammes), jetez dedans les oignons très finement émincés, et faites-les sauter jusqu'à ce qu'ils aient pris une teinte blonde bien uniforme, mais il importe de ne pas leur laisser prendre une coloration trop accentuée, la préparation étant, en réalité, une « boulangère à blanc ».

La mise dans le plat

Prenez un plat en terre ou en porcelaine à feu, mais de préférence celui qui aura l'allure la plus rustique. Les dimensions de ce plat devront être de 22 à 24 centimètres de longueur sur 16 à 18 de largeur au milieu, et 4 centimètres 1/2 à 5 centimètres de profondeur. Commencez d'abord par en frotter vigoureusement le fond et les parois avec la gousse d'ail épluchée : cela pour en extraire le parfum, sans la faire cuire avec le reste ; puis rangez dans le fond les morceaux de lard blanchi. Sur ceux-ci, disposez les côtelettes en les plaçant tête-bêche, et en ligne, pour pouvoir, un peu plus tard, ranger les pommes de terre autour. Etalez l'oignon sur les côtelettes en couche bien uni-

forme, placez le bouquet garni dans un coin et ajoutez le bouillon (ou le jus de veau). Nous disons l'un ou l'autre, mais le jus de veau, même très léger, est infiniment préférable à cause des propriétés gélatineuses qu'il a, et que le bouillon n'a pas.

La cuisson (1^{re} PARTIE)

Posez le plat sur la plaque du fourneau ou sur feu modéré, et faites prendre l'ébullition. Quand celle-ci est bien déclarée, couvrez le plat avec un couvercle ou une tourtière ovale, n'importe comment, pourvu qu'il soit bien couvert ; mettez-le au four.

Four *assez chaud*, pour que l'ébullition du jus semaintienne constante, régulière et douce, ainsi qu'il convient pour un braisage, car c'est bien d'un braisage qu'il s'agit ici. Mais pourtant *pas trop chaud*, parce qu'il en résulterait une ébullition trop vive qui amènerait une réduction beaucoup trop prompte du jus de mouillement, et une cuisson moins méthodique de la viande : ce qui s'explique, puisque la cuisson se fait par la pénétration progressive du jus dans les viandes. Or, si l'ébullition est trop vive, cette pénétration ne se fait pas, ou mal. Il y a donc tout à gagner à tenir l'ébullition comme il est dit, douce. Laissez cuire pendant 30 minutes, et ayez soin d'arroser oignon et côtelettes *quatre fois* pendant ce temps.

Les pommes de terre

Ayez vos pommes de terre pelées, et coupées en rondelles bien régulières, de un très petit centimètre d'épaisseur. Sortez le plat du four, et rangez ces rondelles du mieux que vous pourrez autour des côtelettes. Assaisonnez d'un peu de

sel et d'une bonne prise de poivre, recouvrez bien le plat, et remettez cuire à nouveau au four pendant 35 minutes et dans les mêmes conditions, c'est-à-dire doucement. Pendant ce temps, vous arroserez encore trois ou quatre fois l'ensemble, en penchant un peu le plat pour prendre le jus, dont la quantité diminue nécessairement au fur et à mesure que la cuisson s'avance. Quand cette cuisson est à point, les 5 décilitres de jus ou de bouillon doivent se trouver réduits à la valeur d'un décilitre et demi, ce qui est une quantité suffisante. A cause de cette réduction très prononcée, faites bien attention que jus ou bouillon ne soient pas trop salés, parce que le jus réduit le serait en ce cas beaucoup trop, ce qui se comprend.

Si bouillon ou jus semblait un peu salé, il vaudrait donc infiniment mieux le couper d'un tiers d'eau avant de l'employer. Le jus de la cuisson serait un peu moins corsé, mais cela serait préférable que de l'avoir trop salé.

Four servir

Juste au moment de servir, sortez le plat du four; retirez le bouquet garni; semez à la surface le persil concassé, et tenez prêtes des assiettes bien chaudes.

LA VIEILLE CATHERINE.



ALIMENT DES ENFANTS



Menus

SALADE DE BŒUF A LA PARISIENNE
SOLE AU BEURRE
CÔTES DE PRÉ SALÉ PANÉES
POMMES PAILLE
BEIGNETS AUX PÊCHES

POTAGE GEORGETTE
LANGOUSTE BONNE FEMME
LAPÈREAU A LA SAINT-AIGNAN
POULARDE ROTIE
HARICOTS VERTS A LA POULETTE
GLACE A LA CRÈME VANILLE

MERLANS FRITS A LA COLBERT
RAGOUT DE MOUTON A LA BOURGEOISE
ESCALOPES A LA VIENNOISE
POMMES A L'ANGLAISE
TARTE AUX MIRABELLES

POTAGE FLORENTINE
SOUFFLÉ DE POISSON
RIS DE VEAU A LA MARÉCHALE
PERDREAUX ROTIS
AUBERGINES A LA NIMOISE
GATEAU SAXON

GRAS DOUBLE SAUTÉ A LA LYONNAISE
BEEFSTEAKS A LA BERCY
POMMES FONDANTES
TERRINE DE LAPÈREAU
SOUFFLÉ AU POTIRON

SOUPE AU LIÈVRE
TRUITES DE RIVIERE A LA MEUNIÈRE
SALMIS DE CAILLES
CONTREFILET ROTI
LÉGUMES A LA PAYSANNE
PAIN DE GÈNES

OMELETTE AUX FINES HERBES
VEAU SAUTÉ A LA BOURGEOISE
POULET GRILLÉ A LA DIABLE
POMMES DE TERRE ANNA
SOUFFLÉ AUX POMMES

POTAGE PURÉE A LA BRETONNE
BEIGNETS DE LAITANCES A LA VILLEROY
FRICANDEAU A L'OSEILLE
RAHLE DE LIÈVRE A L'ALLEMANDE
HARICOTS FLAGEOLETS SAUTÉS AU BEURRE
CRÈME AUX FRAMBOISES



L'Emploi du Rosbif de Desserte

LE ROSBIF FROID

UN morceau d'loyau rôti la veille, il y a plusieurs usages à faire. D'abord on peut le servir froid avec une sauce froide, comme rémoulade, tartare, etc., ou encore une sauce Mousquetaire dont nous donnons la recette.

Autant que possible, ne le découpez que juste au moment de le servir, ou seulement quelques minutes à l'avance, parce que l'action de l'air hâle la surface des tranches et la ternit; tandis que, découpé au moment, cette surface reste brillante et d'un beau rouge pourpre. Tout comme les autres viandes froides, le rosbif doit être découpé en tranches excessivement minces; mieux vaut en faire deux et même trois par personne que de les avoir trop épaisses. Ceci est un principe que l'on ne doit pas méconnaître.

Faisons observer que jamais une viande froide ne doit être découpée avant d'être parée; c'est-à-dire que l'on doit d'abord enlever du tour toutes les parties rissolées par la cuisson et qui sont trop sèches, ainsi que les parties

trop grasses. Toute la partie de la « coupe », c'est-à-dire la partie entamée la veille, qui se trouve hâlée, terne et même noirâtre par suite de son contact avec l'air, doit être enlevée, ce qui peut se faire d'ailleurs en levant une tranche très mince sur cette partie du morceau de viande.

Dressez les tranches en turban, c'est-à-dire en les chevauchant l'une sur l'autre, et entourez les bords du plat de cornichons coupés en deux, ou façonnés. Pendant l'été, les petits melons confits sont aussi un excellent accompagnement du rosbif. Garnissez le milieu de gelée hachée, sans laquelle les viandes froides ne se comprennent guère. C'est d'ailleurs une réserve de cuisine dont, dans les plus petits ménages, on devrait avoir toujours un peu, car ce n'est ni une grosse dépense ni une grande peine lorsqu'on sait s'arranger en conséquence.

Quelle que soit la sauce froide adoptée, servez-la toujours à part.

LA VIEILLE CATHERINE.

SAUCE MOUSQUETAIRE

Proportions

Pour 6 personnes :

2 décilitres 1/2 d'huile;

2 petits jaunes d'œufs;

Une bonne pincée de sel fin;

Une forte prise de poivre, moulu au moment si cela se peut;

25 grammes d'échalotes;

1 décilitre de vin blanc (1 petit décilitre);

Demi-cuillerée à bouche de vinaigre;

Une bonne cuillerée de glace de viande

dissoute, ou une cuillerée 1/2 de jus de veau très réduit;

15 grammes de ciboulettes bien fraîches.

Préparatifs

Hachez finement l'échalote. Mettez-la dans une petite casserole avec le vin blanc. Ne couvrez pas la casserole et faites bouillir bon train jusqu'à ce que le vin soit complètement réduit : ceci sans laisser sécher, bien entendu, au point que l'échalote risque d'attacher; elle doit, au contraire, rester bien humide.

Le vin étant tout à fait réduit, versez l'échalote sur une assiette pour qu'elle refroidisse pendant l'apprêt de la sauce. C'est pourquoi vous devez commencer par cette réduction avant autre chose.

Ayez soin aussi de faire fondre la glace de viande, ou de faire réduire (en le faisant bouillir) le jus de veau si vous l'employez au lieu de glace. Pour obtenir la quantité indiquée, il en faut 4 ou 5 cuillerées, selon qu'il est plus ou moins fort, et il doit, par la réduction, arriver à la consistance d'un sirop épais. Glace de viande ou jus de veau doivent être sinon absolument froids, du moins à peine tièdes, pour être ajoutés dans la mayonnaise qui est la base de cette sauce.

La sauce

C'est, en fait, une mayonnaise qu'il faut faire d'abord.

La théorie de la sauce mayonnaise a été donnée ici d'une façon si complète et précise, qu'il n'y a pas lieu d'y revenir dans les détails, mais simplement de dire que les deux grands écueils et les plus fréquents, sont : la trop grande précipitation à mettre l'huile pour commencer, et le froid — chose qui n'est

guère à redouter en ce moment. La recommandation que l'on trouve si souvent faite d'opérer dans un endroit frais est donc superflue, comme le démontre l'expérience, et celle qui indique d'opérer sur la glace est absolument contraire. Répétons donc qu'en hiver, il faut faire tiédir huile, œufs et terrine avant de commencer la sauce, si tout cela n'est gardé dans un endroit chaud. Et c'est près du fourneau qu'on opère toujours avec plus de promptitude.

Cassez les jaunes d'œufs dans une petite terrine, et ayez soin d'en bien retirer le germe. Ajoutez le sel et quelques gouttes de vinaigre; délayez-les bien et ajoutez l'huile, en la versant par *petits filets pour commencer*. Ce n'est que quand la sauce devient trop épaisse qu'on y ajoute quelques gouttes de vinaigre de temps en temps, pour la relâcher. Rappelons aussi qu'il est indifférent de tourner la sauce dans n'importe quel sens, et de changer de mouvement.

La mayonnaise étant prête, prenez les échalotes sur le coin d'un tamis, et passez-les sans qu'il en reste rien. Recueillez bien la purée en raclant la toile du tamis dessous, et mettez-la dans la mayonnaise. Ajoutez-y aussi la glace de viande fondue ou le jus de veau; la ciboulette, hachée excessivement fin, et le poivre, que vous faites tomber dans la sauce, en tenant le moulin au-dessus de la terrine pour le moudre. Si vous ne disposiez pas de moulin à poivre, mettez du poivre ordinaire, et observez alors qu'il doit se faire légèrement sentir, que la sauce doit être tenue relevée.

Mélangez bien le tout en remuant avec le fouet ou la cuiller de bois, et versez dans la saucière.

P. J.



Soufflé aux Pêches

ENTREMETS chaud très fin, mais qui, plus encore que les autres soufflés, ne doit pas attendre car il retombe très facilement dès qu'il est à point et sorti du four.

Proportions

Pour 6 personnes :

4 belles pêches, bien à maturité sur-tout ;

4 jaunes d'œufs ;

6 blancs d'œufs ;

30 gr. de crème de riz ou de farine de gruau ;

150 gr. de sucre en poudre dit se-moule ;

2 décilitres de bon lait ;

Un petit verre de marasquin ou de kirsch.

Les pêches

Pelez les pêches, coupez-les en morceaux, écrasez-les avec le champignon de bois sur le tamis de *crin* ; le tamis métallique les noircirait. (Ayez soin de poser d'abord le tamis sur une assiette ou un plat qui s'y emboîte bien, pour ne point basculer à chaque coup). Raclez soigneusement ce qui s'est attaché sous le tamis, et n'employez pas davantage de cuiller d'étain qui ferait noircir. Gardez de côté.

La crème

Dans une petite sauteuse (casserole basse et large de fond, à rebords évasés), mettez les jaunes d'œufs avec le sucre. Avec une cuiller de bois ou une spatule, battez-les consciencieusement pendant

cinq bonnes minutes, jusqu'à ce qu'ils aient pris une teinte plus claire, et que le tout soit bien fin et lisse. Alors ajoutez la farine ou la crème de riz et un grain de sel. Mélangez encore avec la cuiller de bois. Puis ajoutez la purée de pêches ; et enfin le lait ; mélangez avec soin chaque fois.

Posez la casserole sur feu très doux. Faites chauffer sans cesser de doucement remuer en appuyant toujours la cuiller sur le fond de la casserole où, chauffant directement, le mélange se lie plus vite. Laissez chauffer ainsi jusqu'aux premières cloques de l'ébullition, car cette crème doit légèrement bouillir. Retirez la du feu ; et jusqu'à ce qu'elle soit à moitié refroidie, remuez-la avec la cuiller pour qu'elle ne se fige pas en caillots ; ajoutez à ce moment le parfum de liqueur.

Les blancs d'œufs. La cuisson.

Battez-les en mousse bien ferme ; en les soulevant sur le fouet, ils doivent rester pris entre les branches. Mettez-en un peu dans la crème, soit le quart environ, et mélangez avec la cuiller. Cela rend la crème plus coulante, et d'un mélange plus facile avec le reste. Versez alors cette crème sur les blancs, et mélangez-la avec précaution, c'est-à-dire doucement et rapidement à la fois, pour éviter de faire retomber les blancs, ce qui arriverait si vous manœuvriez avec brusquerie, ou en travaillant trop longtemps la pâte.

Versez dans une timbale en argent ou en porcelaine à feu, d'environ 22 centimètres de diamètre, ou un plat creux, après avoir eu soin de beurrer l'intérieur légèrement. Mettez immédiatement au four plutôt un peu chaud, et faites cuire vingt minutes. Comme pour tous

les soufflés, la chaleur doit être plus forte dessous que dessus si possible; en tous cas, pas de coup de chaleur dessus au début, qui fait faire croûte trop tôt, et empêche le soufflé de monter.

A. COLOMBIÉ.



L'EMPLOI DES PRUNES ROUGES; DES AZEROLLES

On fait de très bonnes confitures avec les prunes rouges bien mûres, à condition d'en enlever la peau, ce qui est très facile, mais un peu long. Les tartes et les compotes de ces mêmes prunes sont également bonnes, toujours en enlevant leur peau.

Dans le cas où l'on dispose d'une forte quantité de ces fruits, en remplir un tonneau; laisser fermenter, bien bouché, à la cave pendant trois semaines; puis faire distiller. Cette eau-de-vie est fort appréciée.



Pour faire de la confiture avec les azerolles, on les blanchit 5 minutes; c'est-à-dire on les met à l'eau froide, on chauffe et arrivé à l'ébullition, on laisse bouillir 5 minutes. Egoutter; passer au tamis, peser autant de sucre que de pulpe récoltée, et cuire comme les marmelades ordinaires. On peut aussi cuire les azerolles en les laissant entières, mais elles ont tant de grains qu'il est mieux de les passer en purée.



A PROPOS DE LANGOUSTE

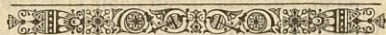
Ceci est de nature à intéresser tout le monde. Une de nos abonnées nous écrit: « Je voudrais vous consulter sur un fait qui s'est produit tout dernièrement chez moi; ayant une belle langouste,

bien pleine et bien vivante, il n'a plus été trouvé, au moment de la servir, qu'une sorte de bouillie jaunâtre, impossible à présenter. »

La langouste avait reçu quelque sérieuse blessure; soit que les cornes ou les pattes aient été cassées, ou que la carapace ait été déchirée à la jointure, le sang de l'animal s'est écoulé ainsi par les blessures.

Il se peut encore que la langouste n'ait pas été plongée dans l'eau assez chaude et que la cuisson ait été menée avec lenteur.

Enfin la langouste peut se vider d'elle-même quand, tout en étant vivante encore, elle est pêchée depuis quelques jours.



POTAGE DE CHASSEUR AUX CHOUX

AU

TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

On utilise ainsi les carcasses de perdreaux rôtis pour donner du fumet à une simple soupe aux choux. Passez au feu, dans du lard fondu, les carcasses en morceaux avec un peu d'oignon et de carotte. Ajoutez un demi-verre de vin blanc; faites réduire; mouillez d'eau à hauteur; cuisez doucement et passez en appuyant. Coupez le chou en fine julienne. Faites le cuire dans l'eau bouillante pour le potage. Ajoutez ensuite le Tapioca-Bouillon Boudier et le fumet de perdreau. Laissez doucement mijoter et versez sur des tranches de pain rissolées et brunies au four.

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

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

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



Biscuit glacé aux Fraises

RECETTE RÉSUMÉE

10 jaunes d'œufs;
2 décilitres de vin blanc ou d'eau;
2 — de crème double;
2 moyens blancs d'œufs;
120 gr. de sucre cassé à la main, et
demi-décilitre d'eau;
200 gr. de sucre cristallisé;
125 gr. de fraises des quatre saisons
ou des bois;
Une orange ou un citron;
4 kilos de glace à rafraîchir et 1 kilo
de sel de cuisine;
Un moule carré dit Comtesse Marie,
ou à fromage glacé, de la contenance
d'un litre et demi.

Temps nécessaire pour glacer : deux
heures.

Laver les fraises. Les passer rapide-
ment au tamis de crin ainsi que l'orange
ou le citron. Tenir cette purée au
frais.

Faire bouillir le sucre cristallisé avec
vin blanc ou eau. Battre, dans une sau-
teuse, les jaunes d'œufs avec le fouet;
y mélanger le sirop. Faire épaissir à feu
doux ou au bain-marie. Battre encore
hors du feu pour refroidir et faire mous-
ser : tenir au frais.

Cuire au degré dit soufflé, le sucre
cassé avec l'eau. Pendant qu'il cuit,
fouetter les blancs. Quand ils sont déjà
raffermis, se faire verser le sucre en un
filet très fin sur ces blancs tandis qu'on
continue de tourner avec le fouet et tou-
jours du même côté. Tout le sucre étant
versé, fouetter encore pour refroidir ce

mélange qu'on nomme meringuage ita-
lien.

Fouetter la crème double pour en
faire de la Chantilly; elle doit être juste
mousseuse et non pas dure.

Le mélange. — Verser la purée de
fraises peu à peu dans les jaunes, en
mélangeant très doucement avec le fouet;
ajouter avec les mêmes précautions le
meringuage italien, puis la Chantilly.
La pâte est alors prête.

Pour mouler le biscuit. — Dans un
seau en bois, mettre une bonne couche
de glace cassée grossièrement; saler for-
tement. Y poser le moule fermé pour
le bien faire refroidir pendant qu'on
opère le mélange des divers éléments,
comme il est expliqué ci-dessus.

Remplir alors le moule avec le mé-
lange; couvrir directement d'une feuille
de papier blanc; fermer le couvercle.
Recouvrir le moule de glace cassée et
salée. Couvrir d'un linge et tenir le tout
au frais pendant une heure et demie
ou deux heures.

Pour démouler, laver le moule à l'eau
froide pendant quelques secondes, ou
le plonger à l'eau tiède; essuyer; ren-
verser sur un plat garni d'une serviette
ou dans une caisse en papier den-
telle.

A défaut du moule spécial, on peut
employer une boîte à biscuits en fer-
blanc d'environ 15 cent. de côté, ayant
un couvercle facile à déplacer. La met-
tre dans un récipient quelconque, en-
tourée de glace salée et pilée. Remplir
avec le mélange. Couvrir du papier et
du couvercle, de glace et d'un linge,
et faire glacer le même temps.

Ne pas ouvrir le moule avant qu'il
ait été lavé et bien essuyé.

A. COLOMBIÉ.



SAVOURIES

Croûtes dorées

Comme il a été dit dernièrement, les savouries se servent ordinairement sous une forme variée, c'est-à-dire que l'on en fait de plusieurs genres. S'il n'y en a qu'un, on peut régler le nombre selon ce qu'il y a de convives masculins, puisqu'il est entendu que les dames ne participent pas à ce régal infernal qui incite à boire ferme et sec.

Pour 12 croûtes

Prenez 350 gr. de pain de mie, ou du pain de ménage à mie très compacte. Du pain noir de seigle convient très bien aussi pour cela. Supprimez la croûte, et taillez sur ce pain 12 rectangles (carrés longs) de 7 centim. de long sur 4 de large et un demi d'épaisseur. Vous pouvez les faire griller ou les colorer au beurre, mais la deuxième façon vaut mieux, parce que, en grillant, les croûtes se déforment généralement.

Chauffez 50 gr. de beurre dans une poêle; rangez-y les croûtes et faites-les bien colorer des deux côtés.

D'autre part, râpez 250 gr. de gruyère frais et mélangez-y une forte pointe de Cayenne, que vous aurez soin de semer dessus. Tartinez les croûtes avec de la moutarde; semez sur chacune la valeur de 20 gr. de gruyère cayenné, et ce, en couche bien égale; rangez-les sur une plaque et mettez-les dans un four très chaud pendant deux ou trois minutes, pour fondre le fromage et dorer la surface. Ne quittez pas le four pendant que

les croûtes y sont, car elles doivent être surveillées avec une extrême attention. Servez aussitôt.

P. J.



Noix confites au vinaigre, en pickles

Prendre des noix toutes jeunes. Les faire tremper dans de l'eau froide, pendant 24 heures, et renouveler l'eau quatre fois.

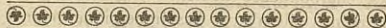
Les mettre dans la bassine à confitures remplie d'eau froide, sur le feu. A mesure qu'elles montent à la surface, les enlever et les jeter dans de l'eau froide. Les égoutter et les mettre dans un pot en grès. Y verser du vinaigre de vin bouillant et une poignée de gros sel. Couvrir.

Le lendemain, faire bouillir de nouveau ce même vinaigre; y ajouter un peu d'estragon et le reverser sur les noix restées dans leur pot. Laisser ainsi quelques jours le tout reposer.

Jeter le vinaigre et le remplacer par du vinaigre nature, c'est-à-dire n'ayant pas bouilli; les noix doivent y baigner. Ajouter de la farine de moutarde et des piments enragés.

Laisser ainsi au moins deux mois, couvert hermétiquement. Eviter de toucher directement au vinaigre avec les doigts, leur contact pouvant provoquer quelque cause de fermentation.

A. C.



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**.



HYGIÈNE DOMESTIQUE

LES PIQURES

Les plaisirs de l'été ne vont pas sans leur contre-partie. Séjour à la campagne, promenades dans les bois, goûters sur l'herbe et toutes parties champêtres nous exposent, malgré leurs attraits, à quelques désagréments. Parmi ceux-ci il en est un qui est de ma compétence et sur lequel je tiens, avant que les chaleurs aient pris fin, à donner quelques conseils. Ce sont les piqûres. Y a-t-il rien de plus désagréable que d'être piqué ? Y a-t-il rien de plus dangereux parfois ? Toute piqûre est non-seulement un accident désagréable, c'est encore, si légère soit-elle, une porte d'entrée par laquelle des agents infectieux, des ennemis sans nombre peuvent se glisser. Il faut donc savoir la soigner. C'est le plus souvent assez simple. Il faut aussi pouvoir l'éviter, cela est plus difficile. On y parvient cependant.

Il y a quatre piqûres à connaître. Celles des moustiques, celles des guêpes ou des abeilles, celles des poissons qu'on appelle vives, et celles des vipères. Je mets en effet de côté celles des mouches charbonneuses. Non pas que ces dernières soient négligeables ; ce sont au contraire les plus dangereuses de toutes, mais en raison des deux raisons suivantes. La première c'est qu'il n'y a pas d'insecte spécial qui soit l'agent de cette lésion : toute mouche qui a été sur un animal charbonneux, sur une plaie charbonneuse devient dangereuse par cela même, elle n'a pas besoin de piquer pour inoculer l'infection qu'elle porte dans sa trompe, il suffit qu'elle se promène sur la plus petite écorchure, sur la plus légère piqûre préalablement faite. La seconde c'est que les accidents charbonneux n'éclatent pas tellement vite qu'on ne puisse avoir recours à un médecin et celui-ci n'a pas trop de toute sa science pour guérir un tel mal.

Cela dit, j'étudierai donc les quatre variétés de piqûres énumérées plus haut.

Piqûres de moustique. — Ces piqûres sont trop banales pour que je les décrive. Tout le monde les connaît... trop. Le remède est simple aussi. Des lotions avec de l'eau légèrement additionnée d'ammoniaque, de phénol ou même d'eau de Cologne font assez vivement disparaître la cuisson. Le principal est de ne point gratter. Une lutte de quelques instants contre l'envie de gratter suffit à faire passer le mal, plus sûrement que les précédents remèdes. Il y a mieux d'ailleurs que ceux-ci : c'est la teinture d'iode ou la solution de gaïacol au centième. Une gouttelette d'un de ces deux médicaments sur la piqûre et la douleur s'en va comme par enchantement.

Le remède est bon, mais meilleur sera encore d'éviter le mal. Justement, le Conseil d'hygiène de la Ville de Paris, ému de la recrudescence de ces insectes dans certains quartiers, vient de produire une série de mesures destinées à combattre la pullulation des moustiques. Ces moyens sont les suivants : 1° il faut éviter toute stagnation partielle d'eau, visiter les gouttières, les canalisations, assécher les petites flaques plus infestées souvent que les grandes mares, assainir les fosses à purin, les fosses d'aisance ; 2° assurer ensuite une ventilation énergique de tout endroit où sont reconnus des essaims de moustiques ; 3° vider et nettoyer au moins une fois par semaine les fontaines, bassins et pièces d'eau des jardins ; dans les lacs entretenir de nombreux poissons, spécialement des poissons rouges ou des cyprins dorés ; 4° enfin pour les bassins, tonneaux, etc., situés dans les propriétés, on se trouvera bien de disposer à la surface de l'eau une couche de pétrole (un gramme environ de pétrole lampant par mètre carré) ou, s'il s'agit d'une pièce d'eau servant à la boisson, une couche d'huile alimentaire (même quantité).

Piqûres de guêpes ou d'abeilles. — Les piqûres de guêpe ou d'abeille sont plus évitables. Les enfants, plus que les grandes personnes y sont exposés par leur désir inconsidéré d'aller parfois taquiner les ruches. Des

accidents graves et des convulsions même ont été observés, dans le jeune âge, à la suite de piqûres multiples. Quand une grande personne est piquée, elle ne l'est généralement qu'une fois. Elle voit alors se former autour de la piqûre un petit bourrelet circulaire de deux à trois millimètres de large, d'un blanc mat offrant à son centre un point grisâtre ou violacé déterminé par la blessure ou la présence de l'aiguillon. Les guêpes ou les abeilles ont en effet la malheureuse habitude de laisser le dard dans la plaie. Cela leur est d'ailleurs très préjudiciable : on dit qu'elles en meurent. Ce qui est certain, c'est que la première chose à faire, lorsqu'on se sent piqué, c'est de regarder si le dard est resté dans la plaie et si, à ce dard adhère encore le sac à venin. Dans ce dernier cas, il faut prendre garde de presser sur ce sac minuscule de façon à ne pas augmenter encore la cuisson déjà grande.

Le meilleur moyen pour retirer le dard est d'enfoncer une aiguille fine le long de cet aiguillon et de la retirer ensuite en relevant légèrement la pointe. On manœuvre en somme comme dans le cas d'une épine, d'une écharde enfoncée dans la peau ; on cherche à charger le dard sur la pointe d'acier et à l'extraire en même temps qu'elle.

On lave ensuite à l'eau salée, à l'eau vinaigrée, à l'eau additionnée d'ammoniaque, ou à l'eau de chaux ; cette dernière solution est la meilleure. Puis, pour éviter le gonflement souvent considérable, on entoure la piqûre de compresses de tarlatane imbibées d'eau de chaux ou de préparations émoullientes telles qu'eau de sureau ou de guimauve. On peut encore recourir aux remèdes de nos aïeules et se servir de cataplasmes de mie de pain, de pommes cuites ou de lait caillé. Ce dernier, paraît-il, à cause de sa fraîcheur est le plus agréable. L'essentiel c'est d'entretenir sur la plaie une humidité et une humidité propre.

Toute piqûre en effet, qu'elle soit de moustique ou d'abeille, peut s'envenimer et aboutir à la suppuration, si elle n'est pas traitée avec quelques précautions.

Piqûres de vives. — La vive est un petit

poisson blanc qui porte sur le milieu de la nageoire dorsale une épine acérée. La piqûre de cette épine provoque des accidents qui peuvent être graves. De la fièvre, des vomissements surviennent assez souvent avec gonflement de tout le membre. La guérison est longue car cette piqûre a une tendance marquée à la suppuration. Nous entrons donc avec cette blessure dans une catégorie d'accidents plus graves que les précédents et il est bon d'avertir les enfants au bord de la mer, de leur possibilité. Il est nécessaire surtout de ne pas les laisser aller, pieds nus, dans le sable mouillé tout de suite après le retrait de la mer. La vive a en effet tendance à rester couchée dans le sable, l'épine en arrêt.

Pour remédier à cette blessure, les gens de mer de certaines régions ont l'habitude d'agrandir la piqûre, puis de la frotter avec le foie de l'animal. Cette pratique qui aurait fait hausser les épaules à nos savants, il y a encore peu de temps, prend de l'autorité à présent. On se demande si, la mettant en usage, les marins n'ont pas fait sans le savoir une neutralisation active du poison par les principes immunisateurs contenus dans le foie de la bête. En tous cas ce remède, s'il est employé, ne le sera pas seul car je ne puis assurer qu'il ait vraiment fait ses preuves.

On agrandira la blessure avec la pointe d'un canif, on fera saigner, on sucera la place, à condition que l'on ne porte pas d'écorchures aux lèvres et on lavera comme précédemment à l'eau de chaux ou à l'eau additionnée d'ammoniaque. Il paraît que la solution de permanganate de potasse à 1 pour 4000 donne de bons résultats. En tous cas, cette solution est à recommander, elle est très antiseptique et préviendra sûrement les accidents de suppuration qui seraient tentés de survenir.

5° Piqûres de vipère. — Avec la vipère nous arrivons tout-à-fait aux animaux dangereux. Il faut en parler néanmoins, car je connais des pays qui en sont vraiment infestés. L'animal heureusement a peur du bruit et se tient sur la défensive. Le bruit des pas d'un enfant le fait sauver. Quoi qu'il en soit, il faut savoir que c'est là une blessure dangereuse, dont il

faut se méfier et pour laquelle il faut prendre des soins immédiats.

La première chose à faire c'est, si on est piqué à un membre, ce qui est le cas le plus général, d'appliquer immédiatement un lien serré entre le point de la piqûre et la racine du membre. De cette manière on empêche la montée du venin par les voies sanguines et lymphatiques. Cette stricture doit être serrée et énergique, élastique si possible ; si l'on a rien autre à sa disposition, on se servira d'un mouchoir roulé. Ce point est très important. Un travail récent fait sur des animaux montre que, même en l'absence de tout autre remède, ce moyen atténue sensiblement l'action du poison. On débridera ensuite la plaie, on fera saigner ; si le débridement immédiat n'est pas possible, on pratiquera la succion, sous les réserves précédentes ; on remplacera cette succion, si on est dans un pays habité, par une ventouse faite avec un petit verre ou une corne de bœuf. La plaie sera ensuite lavée avec une solution récente d'hypochlorite de chaux à 1 gramme pour 60 grammes d'eau bouillie.

Enfin, le plus tôt possible après l'accident, on fera la sérothérapie, c'est-à-dire que le médecin de l'endroit se procurera du sérum antivenimeux (il y en a maintenant d'excellent et l'injectera sous la peau à la manière du sérum antidiphtérique.

Grâce à ces mesures, les accidents graves seront évités. Chose utile à savoir pour les chasseurs, la même médication peut s'employer chez les chiens si souvent mordus et si souvent en danger. Comme on peut le voir, par cette méthode point n'est besoin de faire la grosse cautérisation que l'on pratiquait toujours précédemment. Il est en effet reconnu que la cautérisation à l'ammoniaque pure est insuffisante, et quant à celle par l'acide nitrique ou par le fer rouge, très douloureuse, elle est peu utile et provoque parfois des délabrements souvent préjudiciables par la suite au fonctionnement de la région atteinte.

Telles sont les brèves notions qu'il faut connaître, quand on habite la campagne. Etant donné que la piqûre est un accident qui demande à être soigné tout de suite et que,

secondairement, l'arrivée du médecin peut ne pas être aussi rapide qu'on le souhaiterait, il faut, dans ces cas, savoir devenir son propre médecin. De toutes manières, il faut agir avec sang-froid et avec propreté, car tout ce que j'ai dit précédemment, concernant les lavages et le débridement suppose que l'on se servira d'eau très claire, de linges aussi propres que possible et de pointes sinon stérilisées au moins nettoyées aussi complètement que possible.

L'AMI-DOCTEUR.



LE CHEZ SOI

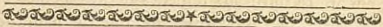
Comme l'été nous mesure ses faveurs ! Après nous avoir gratifiés de chaleurs torrides en juillet et au commencement d'août, il s'éclipse déjà cédant la place à la brume, à la pluie, voire à la neige qui a fait son apparition prématurée.

Est-ce donc déjà fini des beaux jours ; ne respirerons-nous donc plus cette année cette douce brise tiède et parfumée qui semble nous venir des pays éternellement ensoleillés ?...

Grâce à la Parfumerie Exotique, 35, rue du 4-Septembre, nous n'éprouverons pas semblable privation ; cette parfumerie de premier ordre a trouvé le secret de capter la Brise Exotique, de l'embouteiller et de nous l'offrir sous forme liquide. Cette Eau est un filtre de beauté, qui adoucit et blanchit l'épiderme, fait disparaître le hâle, les rougeurs, et prévient même les rides (6 fr., franco 6 fr. 85).

Son parfum est délicieux et rappelle les exquises senteurs des tropiques, où la flore continuelle communique à toute l'atmosphère des effluves odorantes.

FÉTICHETTE



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, Boule de Strasbourg, Paris.

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

EAU DE BOTOT Se méfier des imitations et des dentifrices inférieurs. Exigez la signature BOTOT.

CORRESPONDANCE

Le charme de l'intérieur. — Vous trouverez à très bon marché de jolis Cluny, de la dentelle d'art, de la guipure de fil à la main pour garnir vos draps, taies, nappes, serviettes, napperons, stores, chez Mme Privat, 23 bis, boulevard Carnot, Le Puy (Haute-Loire), qui habitant au centre même de fabrication, vous fera une différence de prix énorme. Demandez-lui des échantillons pour choisir à votre goût. Elle vous procurera aussi dans de très bonnes conditions de fines guipures pour trousseaux, encadrements de mouchoirs, empiècements de chemises, etc.

Jeune grand'maman. — Oui, les lotions faites avec des teintures liquides pourraient réveiller vos névralgies; employez donc la Poudre Capillus de la Parfumerie Ninon, 31, rue du 4-Septembre, qui recolora à sec (5 fr., franco 5 fr. 50), mais ayez soin d'envoyer avec la commande une mèche de vos cheveux pour désigner la teinte.

BÉNÉDICTINE

la Meilleure des Liqueurs

COURRIER

Les demandes de recettes sont soigneusement notées pour faire paraître ces recettes au fur à mesure, selon leur opportunité et le plus grand nombre de demandes. Le journal n'envoie pas de recettes directement par lettres. Aux questions diverses qui peuvent intéresser la généralité des abonnés, il sera répondu successivement et avec détails dans le corps du journal.

Les confitures, les gelées, craignent-elles les appartements un peu chauffés? Peut-on les garder dans des placards? — Un placard trop chaud opère sur les confitures une dessiccation lente et progressive, qui fait cristalliser le sucre. Tandis qu'un placard humide entretient en permanence autour des pots une atmosphère qui produit la moisissure. On doit choisir de préférence un endroit frais, et surtout sec. Cuire les confitures à point, et lorsqu'elles sont mises en pots, on les passe dans

un four très doux, pour qu'il se forme à la surface une légère croûte; c'est une excellente garantie.

Chaussée d'Hocquet. — N'a pas paru encore. — Noté.

Sirop de café. — Faire du sirop très fort et le sucrer à volonté: 34° au pèse-sirops.

Une vieille abonnée depuis 10 ans. — Nous n'oublions pas les saucisses. — Vous trouverez une excellente recette de pieds de porcs truffés en crépine en 1897. — Le biscuit paraîtra cette fois sans doute.

Cambo. — Biscuits à la cuiller: Une bonne recette en a paru en 1896; également une recette de macarons en 1898.

Peut on faire un jambon d'York avec du jambon de pays? — On peut faire le jambon genre York avec les porcs de race tonkinoise, à condition de les tuer assez jeunes. Les Américains ne salent pas ou très peu leurs jambons; ils les marinent dans du sucre et un peu de salpêtre. On les fume seulement quelques heures et on les sèche à l'air chaud. La nourriture au maïs qui est donnée aux porcs communique à ces jambons une particulière finesse.

Comment conserver aux fraises de mes compotes de conserve une couleur rose? — La fraise grisaille toujours en cuisant. Peut-être votre sirop n'est pas suffisant en sucre; il le faut à 30°. Peut-être est-il employé trop chaud en garnissant les flacons? Peut-être faites-vous bouillir les flacons plus d'un quart d'heure? Et encore d'autres « peut-être? »

Bois d'Ambérac. — C'est du feuilletage: patientez un peu et vous aurez des indications très détaillées à ce sujet. — Merci pour la conserve de truffes si aimablement communiquée: nous l'insérerons dans la saison. — Oui, pour les pois, il importe en effet que toutes les opérations soient faites avec promptitude et en apportant le soin voulu dans les moindres détails: c'est ce que beaucoup de personnes ne peuvent comprendre.

