



Comment on fait une Grouûte de Vol-au-Vent

LA PATE FEUILLETÉE

Proportions

Pour 10 ou 12 personnes :

250 gr. de farine ;

250 — de beurre ;

3 — de sel ;

1 décil, 1/4 d'eau, environ.

Les ustensiles nécessaires

Avant tout, s'assurer d'une table ou d'une planche à surface parfaitement plane, si l'on ne possède pas un « marbre ». Ce marbre à pâtisserie est une simple plaque un peu plus épaisse que les marbres des toilettes ordinaires : il faut bien au moins 2 centimètres d'épaisseur pour résister à la pression du rouleau ; surtout si l'on installe ce marbre sur une table dont la surface est inégale, et où il posera à faux en quelques endroits, ce qui le rend d'autant plus fragile. Comme dimensions, pour une cuisine dite de ménage, on peut prendre une plaque de 80 cent. de longueur sur 60 cent. de largeur. La couleur n'a aucune importance, on prend ce qui coûte le moins. La même plaque peut être faite en pierre à grain fin, bien polie, et plus mince parce que la pierre est plus résistante que le marbre. Marbre ou pierre facilitent d'autant mieux le travail que l'endroit où l'on

fait la pâte est plus chaud. En été, le « marbre » est presque indispensable pour la fraîcheur qu'il communique, permettant ainsi un travail plus aisé et plus rapide.

Mais on recherche surtout le « marbre » pour le niveau parfait qu'il peut procurer plus sûrement qu'une table de bois. Et l'on s'expliquera l'importance de ce niveau parfait, par la *nécessité absolue de ne découper le vol-au-vent que dans une pâte d'épaisseur parfaitement uniforme*. Si l'épaisseur de la pâte est inégale au moment où l'on y découpe un gâteau dans la forme qu'il doit avoir, ce gâteau, après cuisson, sera beaucoup plus élevé d'un côté que de l'autre. Pour une galette de ménage, la chose importe peu, mais pour un vol-au-vent, pour des bouchées, la nécessité d'une hauteur égale est fondamentale.

Il faut, pour la même raison, que le rouleau à pâtisserie soit parfaitement droit et uni, de façon que, posé sur le marbre ou la table, on ne puisse apercevoir entre les deux aucun filet de jour. Ce rouleau sera choisi en buis ou bois de gaïac : 50 cent. de long et 15 cent. environ de tour sont les dimensions convenables. Le rouleau, autant que possible, ne doit pas être lavé : on l'essuie bien avec un linge. Si la farine et le beurre y sèchent et collent, on le gratte, — pas avec un couteau qui éraflerait, — mais avec une cuiller de métal. Toute humidité pouvant le faire gondoler, il faut le garder au sec, mais pas au chaud, toujours à cause du bois

qui alors risquerait de se fendiller. Un rouleau demande, étant ici un outil de première importance, à être soigné comme tel. Il ne faut donc pas le mettre dans un tiroir pêle-mêle avec des couteaux, et tous ustensiles pouvant en érailler le bois. (Et surtout éviter de s'en servir comme d'un marteau pour enfoncer un clou ou taper quoi que ce soit!) Le mieux, pour le garder à l'abri de toute aventure, est de le poser sur deux clous espacés, plantés haut dans le mur.

Il faut encore une raclette, ou petit ustensile en fer battu qu'on verra dans le prochain croquis; son prix est très minime, et son emploi est presque indispensable, car elle remplace le vieux couteau avec lequel, en se raclant les mains, on peut fort bien se couper.

Ajoutons qu'un décilitre est tout aussi indispensable que les ustensiles ci-dessus, lorsqu'il s'agit de pâte feuilletée pour laquelle la quantité d'eau absorbée par la farine est d'une importance extrême.

Voyons maintenant le détail du travail, et d'abord le choix de la farine.

La farine

Il y a trois qualités de farine : gruau de Hongrie, gruau français, farine ordinaire. Le gruau de Hongrie convient plutôt aux pâtes à levain qui doivent être fortement travaillées à la main; tandis que le gruau français, au contraire, convient aux pâtes qui ne doivent pas garder d'élasticité; c'est donc du *gruau français qu'il faut prendre*. Quant à la farine ordinaire, elle ne gonfle pas assez. Au cas où le gruau de Hongrie serait le seul dont on disposât au moment, on pourrait le mélanger avec moitié de farine ordinaire.

La détrempe

On appelle ainsi la première partie du travail où la farine, l'eau et le sel sont mélangés.

Sur le marbre ou la table, tamiser la farine. Prendre pour cela le tamis en fil de fer étamé. Cette opération préliminaire est toujours indispensable en pâtisserie, aussi propre que soit la farine.

Quand toute la farine est tamisée, faites avec le bout des doigts un trou au milieu du tas, écartant ainsi la farine en couronne. C'est « la fontaine ».

A votre droite, tamisez également un *petit tas de farine*; — cette farine-là n'est pas pesée et n'entre pas dans les Proportions. Elle sert pendant tout le temps pour saupoudrer table, pâte et rouleau, afin qu'ils n'attachent pas entre eux. Ayez la *raclette* à côté de vous; le *décilitre* rempli d'eau très froide. D'autre part, gardez une petite réserve supplémentaire d'eau très froide.

La table à ce moment, doit présenter l'aspect du *croquis I*.

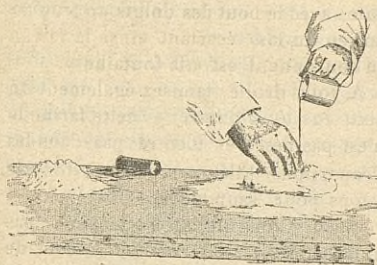


CROQUIS I

Dans la fontaine mettez tout de suite le sel (3 gr. pour 250 gr. de farine) l'eau, (1 décil. 1/4). Avec le bout des doigts de la main droite, faites fondre d'abord le sel dans l'eau; puis amenez peu à peu dans cette eau de la farine de la couronne. Et cela le plus rapidement possible. La quantité d'eau indiquée peut ne pas suffire, selon le genre de farine qui « boit » plus ou moins. Si toute la farine donc n'était pas dé-

trempée, versez quelques gouttes d'eau sur vos doigts (*croquis II*), ceci pour empêcher l'eau de couler en rigoles sur le marbre ou la table, et continuez à triturer vivement.

La pâte à ce moment doit être plutôt molle que ferme et toute grumelleuse, comme faite de petits plâtras. Avec la raclette nettoyez vos doigts, en faisant tomber sur le tas la pâte qui y est restée. Saupoudrez légèrement la table, devant vous, au-delà de la couronne;

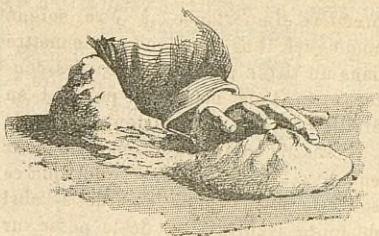


CROQUIS II

cet espace a dû rester intact pendant le travail. Avec la raclette poussez la pâte — en ratissant bien partout la table, — sur cet espace bien fariné. Ce farinage vous permet de détacher, en la soulevant, la masse de pâte pour la déposer tout près devant vous. Fraisez la pâte une ou deux fois. Mieux vaut une seule fois; parce que plus on la travaille, plus elle a de corps et besoin de repos. Pour cette opération voir le *croquis III*.

Fraiser consiste à détacher la pâte par petites parties qu'au fur à mesure on pousse en avant avec la paume de la main, en appuyant et en faisant glisser devant soi (*Voir croquis III*). C'est la paume prise à la naissance du pouce qui doit faire le travail: quand tout le tas de pâte a successivement, par petites parties, été refoulé ainsi en avant par

la main droite, farinez de nouveau la table, et ramassez la pâte en boule que

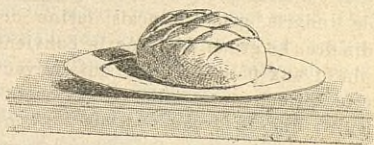


CROQUIS III

vous posez à côté de vous. Avec un couteau un peu grand, donnez quelques coups en losanges (*Voir croquis IV*): ces fentes sont destinées à faire perdre à la pâte l'élasticité qu'elle a acquise pendant le travail. Laissez reposer 1/4 d'heure, de préférence dans un endroit frais où vous pouvez porter la pâte sur une assiette.

Le beurre

On choisira de préférence le beurre dit « de ferme », parce qu'il se tient mieux et garde moins de petit lait que les beurres fabriqués mécaniquement. Pour les feuilletages et la brioche, il faut, de préférence, choisir du beurre très consistant: en hiver comme en été,

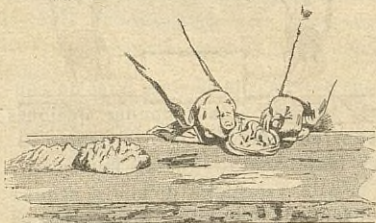


CROQUIS IV

il doit être dur au moment de l'employer; et ce n'est qu'au moment de l'employer seulement, qu'on lui donne la souplesse nécessaire pour le mélanger à la pâte. Il ne s'agit pas ici de le ramollir en le faisant fondre, mais juste

de l'assouplir en lui laissant toute sa consistance, à ce point qu'après avoir été manié et aplati en galette il n'ait rien perdu de sa fermeté.

Pour l'assouplir ainsi, il est préférable de le « manier » — c'est-à-dire le triturer — dans un torchon préalablement saupoudré de farine. Vous ramassez ensuite les deux côtés du linge en appuyant avec force (*croquis V*),



CROQUIS V

répétez le même mouvement deux ou trois fois en sens inverse pour obtenir une sorte de petite galette carrée.

Reprenez alors devant vous la boule de pâte. Étendez-la, avec la main simplement, en un carré un peu plus grand que le beurre. Posez le beurre au milieu de la pâte, et relevez par-dessus le beurre les quatre coins de la pâte. Ces coins doivent se rejoindre tout juste pour se rencontrer et se souder les uns aux autres sans se recouvrir les uns les autres, car on aurait alors trop d'épaisseur de pâte : *il est essentiel que le beurre soit enveloppé d'une couche égale de pâte partout*. Il faut bien observer que cet enveloppement est le point de départ de réussite du feuilletage ; et plus on opère dans un endroit chaud, plus il faut y apporter de soin.

Farinez table et pâte. Avec le rouleau tapotez, — sans faire glisser le rouleau dessus, — ce carré de pâte ; il faut éviter de marquer, ce faisant, des sillons trop

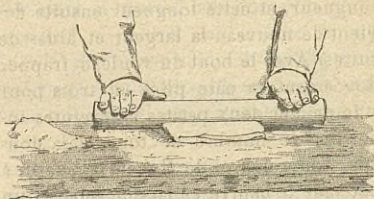
prononcés qui sépareraient le beurre. Ce tapotage léger doit être accompli dans les deux sens. Lorsque la pâte a acquis de cette manière un peu plus d'étendue il s'agit de lui donner les « tours » nécessaires.

Les tours

Répétons ici la définition du « tour ». Donner « un tour », c'est étendre la pâte au rouleau et la plier ensuite. Autant de fois la pâte est étendue au rouleau et pliée ensuite, autant de tours on aura donnés.

Pour le vol-au-vent dont nous nous occupons ici — comme pour des bouchées, galettes fines et autres pièces du même genre, — nous devons donner 6 tours. Et pour donner ces 6 tours nous procéderons de la façon suivante.

Avec le rouleau qu'on appuie légèrement, les mains posées *dessus à plat* (*Voir plus loin le croquis VI*) allongez la pâte. Pour ce faire on pose le rouleau juste au milieu du carré de pâte, et l'on roule d'abord en avant. Puis on



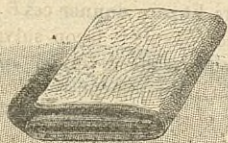
CROQUIS VI

reprend le rouleau, — pour ne pas le faire repasser sur la pâte déjà roulée, — et on le pose de nouveau au milieu, pour rouler cette fois en étendant la pâte vers soi. Lorsque vous avez ainsi obtenu une bande d'environ 60 cent. de long sur 20 à 22 cent. de large, vous pliez cette bande en trois (*croquis VII*).

Saupoudrez de farine et passez légèrement dessus le rouleau, comme on donnerait un coup de fer sur un linge pour en assujettir le pliage.

A ce moment le premier tour est donné. Tout de suite, déplacez le carré de pâte, de façon qu'il se présente devant vous comme au *croquis VI*, — ainsi qu'un livre dont le dos serait à votre droite. Donnez alors un deuxième tour en allongeant la pâte, puis en la pliant ensuite en trois, exactement de la façon dont vous avez procédé la première fois.

Après cela le deuxième tour est donné. (On remarquera qu'à chaque nouveau tour la pâte est allongée et pliée dans le sens opposé du tour précédent; ce qui était la largeur devient ainsi la



CROQUIS VII

longueur, et cette longueur ensuite devient de nouveau la largeur et ainsi de suite.) Avec le bout du rouleau frappez doucement la pâte pliée en trois pour y imprimer deux petites empreintes indiquant le nombre de tours déjà donnés. Couvrez avec le linge ayant servi à éponger le beurre et laissez reposer un quart d'heure au frais.

Donnez alors 2 autres tours. Quatre petites marques avec le bout du rouleau. Repos d'un quart d'heure.

Et enfin les deux derniers tours. Après le sixième tour un repos de quelques minutes suffira. On fait alors une croix X sur la pâte pour indiquer que le feuilletage est fini.

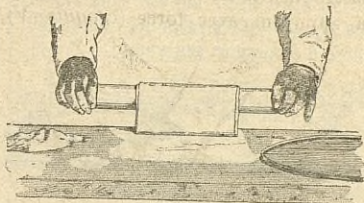
Observation. — Chaque fois qu'on

étend la pâte, il faut *légèrement* saupoudrer de farine table et pâte.

LE VOL-AU-VENT

Etendez au rouleau la pâte en carré d'environ 22 centimètres de côté.

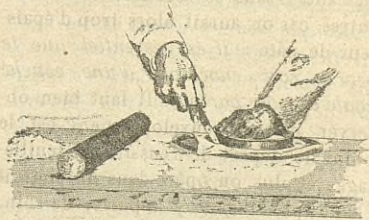
Prenez à côté de vous la plaque ronde en tôle noire épaisse, où cuira le vol-



CROQUIS VIII

au-vent. Avec le pinceau à dorer la pâtisserie, passez une goutte d'eau pour humecter le milieu seulement de la plaque.

Posez le rouleau sur une des extrémités du carré de pâte de façon à pouvoir l'y enrouler pour soulever le tout (*croquis VIII*) et transportez la pâte sur la plaque en ayant soin de mettre en dessous la partie de pâte qui était en dessus. La pâte étant bien au milieu de la plaque, posez dessus un cercle à tarte de 18 cent. de diamètre. Avec un petit couteau d'office, coupez *bien net* la pâte

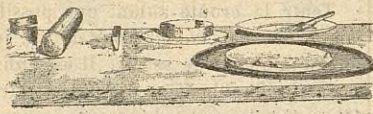


CROQUIS IX

qui débordé (*croquis IX*). Ne pas oublier qu'une pâte mal coupée, effilochée, monte mal à la cuisson.

A ce moment, vous avez sur la plaque un rond de pâte de 18 cent. de diamètre et de 1 cent. et demi d'épaisseur.

Ramassez les débris de pâte en boule grossièrement formée, afin d'éviter d'avoir à ramollir la pâte en la travaillant avec la main. Étendez-la au rouleau, sur la table farinée, mais cette fois en un rond d'environ 22 centimètres de diamètre et d'un demi-centimètre d'épaisseur seulement.



CROQUIS X

Avec le même cercle, — mais la pâte étant cette fois posée à même la table, — découpez un rond tout semblable au premier.

Au moyen d'un emporte-pièce de 12 centimètres de diamètre, enlevez tout le milieu de ce second rond de pâte (croquis X). Vous obtenez ainsi une couronne de pâte qui seule vous est utile; le rond que vous venez d'enlever avec l'emporte-pièce ne sert pas au vol-au-vent.

Avec le pinceau trempé à l'eau froide, humectez le tour du rond qui est sur la plaque, de façon à y mieux fixer la couronne que vous y placez de la façon suivante : repliez cette couronne sur elle-même, en deux d'abord, en quatre ensuite. Ceci pour la déplacer plus aisément sans la déformer ni la tirailler.

Prenez-la délicatement avec les doigts sans la serrer; surtout sans trop appuyer sur son bord extérieur, qui monterait mal. Appliquez-la, toute pliée, sur un des bords du rond qui est sur la plaque, et dédoublez-la ensuite, pour l'y étendre avec régularité.

Tailladez légèrement la pâte tout autour, rond et couronne, avec le tranchant d'un couteau; cela s'appelle « chiqueter ». (Voir l'effet plus loin, au croquis XI.)

Avec le pinceau trempé dans l'œuf battu dorez l'intérieur du vol-au-vent; puis la bordure ou couronne, sur le dessus seulement, et en évitant de laisser couler de l'œuf le long du bord, ce qui empêcherait aussi la pâte de monter.

Observons que le couteau qui sert à « chiqueter » et à couper la pâte doit couper bien net, car une pâte feuilletée mal coupée monte fort mal, nous l'avons dit.

Dans le milieu ou vide de la couronne, faites avec le couteau un léger quadrillage (Voir croquis XI). Piquez,



CROQUIS XI

jusqu'à la plaque, de quelques coups de couteau. Et tout de suite, de préférence, mettez au four.

Le four

Il faut une bonne chaleur plutôt forte et compter une demi-heure de cuisson, avec la chaleur bien égale. Autant que possible, même chaleur dessous que dessus.

Au bout d'une dizaine de minutes, la pâte a monté presque à la hauteur que le vol-au-vent doit atteindre. C'est le moment de couvrir avec une feuille de papier pour éviter que le vol-au-vent ne prenne trop de couleur. Éviter également de toucher à la plaque avec brusquerie, en la déplaçant pour changer le côté du vol au-vent qui est devant le foyer. Tout choc fait retomber la pâte.

Dans sa montée, la pâte du vol-au-vent s'est nivelée; il n'y a plus, au centre, de creux ni trace de la couronne. Lorsque la pâte est bien ferme et résistante sous les doigts, attirez la plaque à l'entrée du four sur la porte rabattue, afin de garder le vol-au-vent à la plus grande chaleur possible, sans se brûler soi-même.

Avec la pointe du couteau d'office, détachez ce qui fera le couvercle du vol-au-vent. Il n'y a qu'à suivre la ligne qui d'elle-même s'est tracée tout autour de la partie quadrillée, et le rond quadrillé qui forme le couvercle vient presque tout seul. (Prendre garde, pour ne pas se brûler, à la bouffée de vapeur brûlante qui s'échappe de l'intérieur.)

Très vivement, — car si à ce moment on laissait refroidir le vol-au-vent il s'affaisserait, — enlevez la couche de pâte mal cuite qui est à l'intérieur. Pour faire la chose vite et bien, procédez ainsi : posez le manche du couteau sur cette couche de pâte qui, dès l'enlèvement du couvercle, s'est affaissée au fond; tirez le couteau vers vous, et d'un seul coup vous ramassez ainsi cette couche de pâte flasque, comme une espèce d'éventail en étoffe, que vous pouvez saisir entre le pouce et l'index pour l'enlever rapidement.



CROQUIS XII

Vous avez à ce moment l'état représenté au *croquis XII* : soit la croûte vidée, avec le couvercle d'un côté, et le tas de pâte mal cuite enlevée de l'intérieur, de l'autre côté

Enlevez de la plaque le couvercle et la pâte, et bien vite repoussez dans le four le vol-au-vent ainsi creusé, pour sécher l'intérieur et consolider le bord.

Attention à partir de ce moment : car il suffit de quelques instants pour le sécher : toute cette croûte est si mince qu'elle est bien vite brûlée; il suffit de quelques instants d'inattention. Le couvercle aura été pareillement séché, mis l'intérieur en dessus, sur une feuille de papier à côté, dans le four.

Tenir la croûte autant que possible au chaud, mais *chaleur très douce*, jusqu'au moment de servir. Il est infiniment préférable de ne pas laisser refroidir complètement la croûte pour la réchauffer ensuite; la pâte perd toujours à être refroidie puis réchauffée.

LE POT-AU-FEU.



SALADE de Macaroni Lucullus RIVOIRE & CARRET

Faites cuire à l'eau bouillante, salée, le Macaroni Lucullus; petite ébullition, et ne pas trop cuire pour laisser la pâte un peu ferme. Egouttez dans une passoire à larges trous que vous gardez au chaud pendant ce temps; saupoudrez de poivre. Mélangez ensuite le Macaroni Lucullus dans une terrine chauffée, avec de la sauce mayonnaise bien relevée, un peu de purée de tomate très épaisse, des fonds d'artichauts cuits et escalopés. Versez le tout dans une jatte ou un saladier de cristal, et dressez, en faisant faire un peu le dôme.

Décorez avec des jaunes et des blancs d'œufs, hachés séparément, du jambon maigre d'York haché ou coupé en julienne, du persil haché; on peut à volonté ajouter des rondelles de truffes.

Servez la salade de Macaroni Lucullus tiède, sur assiettes chauffées.



ROGNONS DE VEAU

A LA ROBERT

Ceci est bien un plat de famille dont la mise à point se fait à table même par la maîtresse de la maison : mode qui tend à se généraliser pour certains plats servis dans l'intimité. Mais on peut également le finir à la cuisine et l'envoyer tout prêt. Il faut un ustensile en terre ou en porcelaine qui aille au feu et qu'on puisse servir sur la table : en le sortant du feu, on le pose sur un plat du service recouvert d'une serviette. Un poêlon, une casserole en terre brune, ou une cocote en porcelaine conviennent également.

Proportions

Pour 6 personnes :

2 rognons de veau (le poids moyen d'un rognon est de 260 grammes) ;

70 grammes de beurre ;

Un demi-verre de vin blanc ;

Une bonne cuillerée à café de moutarde ;

Une pincée de persil haché ;

Le jus d'un quart de citron.

Temps nécessaire : 18 minutes environ.

Cuisson des rognons

Il va sans dire que ces rognons doivent être bien frais, et que la petite peau qui les enveloppe doit être retirée. Cette peau s'enlève d'autant mieux que les rognons sont plus frais.

Dans un poêlon ou une casserole en terre, ou dans une cocote en porcelaine de dimensions proportionnées, chauffez environ 40 grammes de beurre, et couchez dedans les rognons assaisonnés de

sel et d'un peu de poivre. Ne pas oublier qu'ils doivent être *saisis* ; c'est pour cela qu'il est nécessaire de chauffer le beurre aussi fortement qu'il est possible, mais sans le laisser brûler.

Au bout de quelques minutes, retournez les rognons pour les rissoler légèrement de l'autre côté, et laissez cuire à feu assez vif, ou bien mettez à l'entrée du four, à condition qu'il soit très chaud. Comme pour tous les rognons, quels qu'ils soient, ceux-ci doivent être *cuits vivement à bon feu, parce que si la cuisson languit, ils durcissent inévitablement.*

D'une manière ou de l'autre, comptez 12 minutes de cuisson, pour avoir les rognons cuits à point ; c'est-à-dire, ni trop cuits, ni trop saignants.

Le vin blanc

Quand les rognons sont à ce point, retirez-les sur une assiette ; versez le vin blanc dans l'ustensile (poêlon ou cocote), et faites bouillir vivement pendant 2 ou 3 minutes : cela, pour réduire ce vin d'un quart et, en même temps *déglicer*, c'est-à-dire dissoudre le peu de jus caramélisé au fond. On retire les rognons pendant ce temps parce que les rognons ne doivent jamais bouillir, l'ébullition les rendant coriaces.

Remettez les rognons dans ce fonds de beurre et vin blanc ; couvrez l'ustensile, et envoyez tel que à la salle à manger.

Sur la table

La maîtresse de maison doit avoir à sa portée (si la mise à point se fait sur la table) : la moutarde, le beurre, le quartier de citron, le persil haché, des assiettes bien chaudes, et elle opère ainsi :

L'un après l'autre, retirer les rognons

de l'ustensile, les poser sur une assiette chaude et les détailler très vivement, en menues lamelles, excessivement minces surtout. Cela fait, couvrir ces rognons émincés avec une autre assiette chaude renversée ; puis procéder à l'appât de la sauce, ce qui se fait de cette façon : Ajouter dans le jus du poëlon (beurre et vin blanc) la cuillerée de moutarde (si cette moutarde n'est pas très forte, on peut en mettre une cuillerée et demie). Ici, la moutarde joue non seulement le rôle de condiment, mais encore celui d'élément de liaison.

Ajouter aussi : le reste du beurre indiqué (30 grammes, qui sont divisés en petites parcelles, pour qu'il fonde plus vite) ; le persil haché et le jus de citron ; une prise de sel et un peu de poivre. Remuer bien le tout avec une fourchette, de façon à obtenir un jus lié par le mélange de ces différents éléments ; verser dedans le rognon émincé, y compris le peu de jus qu'il a rendu dans l'assiette, et mélanger bien avec une cuiller.

Tout cela, découpage du rognon et apprêt du jus lié à la moutarde, demande environ trois minutes, c'est-à-dire trop peu de temps pour que le plat puisse refroidir. Et du reste, on peut poser l'assiette au rognon sur un réchaud de table, ou bien y tenir le poëlon. Néanmoins, comme il est dit plus haut, la maîtresse de maison doit avoir des assiettes très chaudes, sur lesquelles elle répartit ensuite les rognons, et qu'elle fait passer immédiatement à ses convives.

Si elle ne veut pas se charger de cet apprêt final du rognon sur la table même, elle doit veiller quand même à ce que le service soit fait avec des assiettes bien chaudes.

LA VIEILLE CATHERINE.

Menus

ŒUFS A LA POLIGNAC
COTELETTES DE MOUTON A LA ROBERT
PATÉ DE LIÈVRE EN CROUTE
SALADE DE CHICORÉE
AUBERGINES FRITES
GATEAU DENT DE LOUP

POTAGE GARBURE
LAPEREAU A LA SAINT-AIGNAN
COTE DE BŒUF ROTIE
ARTICHAUTS SAUCE HOLLANDAISE
PÊCHES A LA FÉLICIA

BEIGNETS SOUFFLÉS AU JAMBON
TENDRONS DE VEAU JARDINIÈRE
ROSBIF FROID SAUCE MOUSQUETAIRE
TARTE AUX POMMES

POTAGE PETITE MARMITE
CARPE A LA MÉNAGÈRE
CULOtte DE BŒUF A LA CARÈME
PERRAUX A LA BROCHE
AUBERGINES A LA NIMOISE
SOUFFLÉ AUX PÊCHES

CROUTES AUX ŒUFS
CIVET DE LIÈVRE A LA LANGUEDOCIENNE
VEAU AU JUS
HARICOTS VERTS SAUTÉS
COMPOTE DE POIRES

POTAGE AUX MOULES AU TAPIOCA-BOUILLON
BOUDIER
RAGOUT DE PIGEONS AUX ÉCREVISSES
CARRÉ DE VEAU A LA BROCHE
LAITIUES AU JUS
PÊCHES A LA CONDÉ

ŒUFS POCHÉS A LA BOURGUIGNONNE
HARENGS FRAIS AU COURT-BOUILLON
SAUCE MOUTARDE
MACARONI AU GRATIN
ARTICHAUT VENDREDI
TARTE AUX PRUNES

SOUPE DE POTIRON A LA BRESSANE
PILAF DE LANGOUSTE A LA FRANÇAISE
BARBUE SAUCE MOUSSELINE
CRESSON EN ÉPINARDS
CROUTES AU MADÈRE

*Le véritable Racahout des Arabes
Delangrenier a été l'objet de deux
rapports favorables à l'Académie de
Médecine en 1830. C'est le meilleur
aliment des enfants et des malades.
Refuser les imitations ; exiger la
marque Delangrenier, Paris.*



Potage Garbure Paysanne

(MODE MÉNAGÈRE)



Le genre de potage se fait clair ou lié, mais il a toujours pour garniture des croûtes farcies avec de la purée d'un seul ou de plusieurs légumes, ce qui détermine son caractère spécial. Dans le premier cas, on accompagne simplement ces croûtes, qui sont servies à part, d'*excellent* bouillon gras ; dans le second cas, celui-ci, la liaison du potage est constituée par une purée légère faite avec les mêmes légumes qui ont servi à farcir les croûtes. C'est ainsi que la cuisine pratique comprend les garbures, mais dans certains pays méridionaux, la Garbure est tout simplement une soupe aux choux, lard, et confit d'oie ; en somme, l'équivalent de la Potée bourguignonne, sauf le confit dont il n'est pas fait usage en Bourgogne.

Proportions

Pour 6 personnes :

LES LÉGUMES

- 1 carotte 1/2 (environ 200 gr.) ;
- Autant de navet ;
- 2 branches de céleri ;
- 3 blancs de poireaux, le blanc seulement ;
- Un petit quartier de chou pommé (150 gr.) ;
- 2 pommes de terre Hollande ;
- 2 décilitres de haricots blancs *cuits* ;
- 2 ou 3 cuillerées de petits pois, si on en a de disponibles.

Nota. — Dans la saison des légumes frais, on y ajoute une petite poignée de haricots verts et de petits pois fraîche-

ment écosés, même quelques fèves dérobées. Au résumé, la « paysanne » comprend à peu près tous les légumes de la saison où l'on se trouve.

LE LIQUIDE

1 litre 3/4 de bouillon.

Si l'on n'a pas de bouillon, on fait le mouillement à l'eau tiède, ou bien avec de la cuisson toute fraîche de pommes de terre ou de haricots quand cela se peut. Dans ce cas, on double la quantité de beurre.

POUR LES CROUTES

Une flûte de 2 sous assez grosse, ou un morceau de pain rassis de même importance ;

40 à 50 gr. de gruyère râpé.

DIVERS

120 gr. de beurre ;

Une forte pincée de feuilles de cerfeuil, une pincée de sucre en poudre.

Temps nécessaire : 1 heure 1/4.

Etuvage des légumes

Emincez finement : le quartier de chou, carotte, navet, céleri et poireaux. Ces légumes devant être mis en purée, il n'est pas besoin de les couper dans une forme plutôt que dans une autre ; mais il est indispensable cependant que tous les morceaux soient de même grosseur afin qu'ils cuisent tous régulièrement dans le même temps ; c'est un point important pour tout potage à base de légumes. Assaisonnez d'une prise de sel et de la pincée de sucre. Il est bien entendu que si le cœur de la carotte est jaune, et dur par conséquent, il faut le supprimer, et en tenir compte dans les proportions indiquées. Mais si l'on emploie une bonne espèce, comme la Crécy, cela ne se produit pas.

Chauffez dans une casserole la valeur

de 80 gr. de beurre, jetez dedans les légumes émincés, et tenez sur un feu modéré, pendant 25 minutes environ et en remuant fréquemment. Ce passage des légumes dans le beurre, ou étuvage, est traité souvent à la légère et c'est un tort, car c'est le point le plus important de l'opération; il a pour but : 1^o de provoquer la sortie de l'eau de végétation des légumes; 2^o de les imprégner du beurre; 3^o de les caraméliser légèrement. Inutile de chercher à précipiter ce travail en faisant marcher les légumes à grand feu pour commencer; nous disons d'ailleurs *à feu modéré pendant tout le temps de l'étuvage*. Ce n'est pas du temps employé inutilement, puisque, d'abord, la saveur du potage en dépend, et que, tout en rendant leur eau de végétation, les légumes subissent un commencement de cuisson. Ne perdez donc pas de vue que cette mise en train a son utilité grande, indispensable même, et qu'elle doit être conduite avec soin.

Le mouillement. Le reste des légumes.

Quand les légumes sont au point indiqué, mouillez-les avec *trois quarts de litre* seulement de bouillon, cuisson de légumes ou eau, selon le liquide dont vous disposez, froid ou chaud; faites prendre l'ébullition et ajoutez le reste des légumes, c'est à dire les pommes de terre coupées en petits quartiers, et les haricots déjà *cuits*. Quand on dispose de légumes verts, comme haricots, pois, fèves, c'est également à ce moment qu'on les met dans le potage.

Laissez cuire tout doucement ensuite, et cela, *pendant 30 à 35 minutes*.

Si on emploie du bouillon ou de la cuisson de légumes, il n'y a pas à saler;

par contre, si le mouillement est fait à l'eau, il faut mettre 7 à 8 grammes de sel pour cuire les légumes, et à peu près autant pour la mise à point du potage.

Les croûtes. La purée pour les croûtes.

Pendant que cuit le potage, faites, avec la flûte, une douzaine de rondelles qui doivent avoir dans les 5 cent. 1/2 de diamètre et un petit centimètre d'épaisseur. A défaut de flûte, taillez sur un morceau de pain rassis et à mie serrée des petits carrés de 5 cent. de côté et toujours d'un petit centimètre d'épaisseur. Faites-les rissoler très légèrement au beurre des deux côtés, et tenez-les en réserve.

Dès que les légumes sont assez cuits pour bien se mettre en purée, prenez-en *le tiers* seulement avec une écumoire, et en les égouttant bien, puis passez-les au tamis. Recueillez cette purée dans une sauteuse, et faites-la chauffer sur un feu vif en la remuant *sans cesse*, jusqu'à ce qu'elle soit devenue très épaisse : il lui faut presque la consistance d'une purée de pommes de terre épaisse, sans quoi, employée telle qu'elle est après avoir été passée, elle serait trop molle pour farcir les croûtes.

Mettez maintenant la valeur d'une cuillerée de cette purée ainsi réduite sur chaque croûton passé au beurre; lissez-la avec la lame d'un couteau, en la faisant bomber au milieu, où elle doit avoir une épaisseur de 6 à 7 millimètres (pas tout à fait un centimètre); rangez-les sur une plaque de tôle au fur et à mesure, et semez une bonne pincée de gruyère râpé sur chaque croûte tartinée. Autant que possible, ayez pour cela du fromage assez sec. Pour gratiner ces croûtes, à four de

chaleur moyenne, il vous faut 10 à 12 minutes ; vous pouvez donc les mettre au four aussitôt farcies, et vous occuper de terminer le potage pendant qu'elles gratinent.

Pour passer le potage et le mettre à point

Versez le reste des légumes sur le tamis où vous avez passé la première partie, et passez-les vivement en purée pendant qu'ils sont brûlants. Remettez la purée dans la casserole bien rincée, et éclaircissez-la avec le reste du liquide indiqué, *soit un litre*. Remuez-la sur le feu jusqu'à l'ébullition, et ajoutez-y, *hors du feu*, ce qui vous reste de beurre (environ 20 grammes). Il est entendu que si le mouillement n'a pas été fait au bouillon, on ajoutera à ce moment le double de beurre ; et que le potage sera salé si le mouillement a été fait à l'eau.

Versez dans la soupière, ajoutez les feuilles de cerfeuil, et servez les croûtes gratinées à part ; il vaut mieux et il est plus correct de les mettre directement dans les assiettes que de les ajouter dans le potage.

Nota. — Si le four avait du « fond » c'est-à-dire qu'il soit très chaud du bas, il serait prudent de doubler la plaque (d'en mettre une autre dessous) parce que le dessous des croûtes risquerait de brûler, ou, tout au moins, de trop sécher. Or, la chaleur du four doit, dans cette circonstance, venir surtout d'en haut pour rayonner sur la surface des croûtes, et provoquer la fonte du fromage qui forme la couche gratinée.

Une variante de ce potage

La façon indiquée ci-dessus est celle qui est usuelle ; mais le travail peut

être abrégé en faisant gratiner tout le potage, ce qui est la méthode employée en certains endroits. Dans ce cas voici comment vous devez opérer :

1° Etuvez et cuisez les légumes, comme il est expliqué. Proportions, apprêt, et temps de cuisson sont les mêmes ;

2° Passez au tamis la totalité des légumes. Allongez la purée avec ce qui reste du mouillement disponible (1 litre) ; faites lui prendre l'ébullition, et finissez la purée hors du feu, avec le beurre. Ajoutez les pluches de cerfeuil, et versez dans la soupière. De toute nécessité pour que le gratin se fasse bien, il faut que cette soupière soit de forme basse (forme légumier ou timbale), et en argent, ou tout au moins, puisqu'elle doit aller au four, en métal, ou alors en terre à feu ;

3° Couvrez toute la surface du potage avec des rondelles de flûte coupées minces (3 à 4 millim. d'épaisseur), et saupoudrez-les de fromage râpé. Dans ce cas, comptez 30 à 40 gr. de gruyère en plus. Arrosez le fromage de quelques filets de beurre fondu, ou bien mettez-le en parties (une dizaine) de la grosseur d'un petit pois réparties sur la surface ;

4° Posez la soupière dans un plat creux où vous aurez mis un peu d'eau, et mettez-la à four bien chaud, et le plus près possible de la plaque du foyer, en haut pour que la chaleur qui s'en dégage frappe le plus fortement possible la surface fromagée, et forme le gratin en peu de temps. Si le four est bien chaud, c'est fait en 6 à 7 minutes ;

5° Pour servir le potage plus facilement (chaque assiette devant avoir une partie du gratin), coupez la couche gratinée avec le bec d'une cuiller, ce qui serait plus difficile à faire avec la

louche. De cette façon, potage et morceau gratiné se prennent facilement.

LE VOYAGEUR.

Conserves de Tomates en Flacons

Choisissez des tomates rondes, lisses, fermes. Essuyez-les une à une; mettez-les dans la bassine à confitures ou un chaudron en cuivre non étamé. Remplissez d'eau froide; posez sur feu clair et vif. Retirez du feu le chaudron dès que l'eau est tiède: 25° au maximum, le doigt doit à peine sentir la chaleur. Retirez les tomates de l'eau une à une; posez-les à mesure sur des linges pour éviter qu'elle ne se salissent. Mettez-les — toujours une à une, — dans les flacons, en perdant le moins de place possible.

Pendant la mise en flacons, faites bouillir la quantité d'eau nécessaire, avec 30 gr. de sel par litre. Laissez-la refroidir et reposer couverte pour éviter toute poussière.

Remplissez les flacons de tomates avec cette eau préalablement décantée avec soin, afin d'éviter les impuretés contenues dans l'eau et le sel.

Les tomates étant recouvertes par l'eau dans les flacons, versez par dessus l'eau un bon travers de doigt d'huile d'olive. Bouchez avec un bouchon, et par dessus ficellez avec un parchemin mouillé.

Gardez dans un endroit sec et frais.

Conserves de Pêches à l'Eau-de-Vie

Choisir des pêches blanches de vigne; les frotter légèrement avec un linge; les piquer avec une forte aiguille jusqu'au noyau; les jeter à mesure dans l'eau froide.

Les mettre dans un chaudron non étamé avec beaucoup d'eau froide. Placer le chaudron sur un feu clair, de façon qu'il soit facile de diminuer et d'amortir le feu, afin de pouvoir éteindre au premier bouillon de l'eau. Couvrir ensuite le chaudron et attendre que les pêches plongent.

Rallumer le feu sous le chaudron, et à mesure que les pêches remontent à la surface, les y pêcher et les jeter dans l'eau très froide.

Les égoutter aussitôt qu'elles sont complètement refroidies.

Faire bouillir 600 gr. de sucre avec 4 décilitres d'eau par 2 kilos de pêches. Ajouter les pêches; pousser jusqu'à l'ébullition. Verser dans une terrine vernissée; couvrir; laisser jusqu'au lendemain.

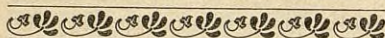
Egoutter les pêches, en les prenant une par une, sur un tamis de crin. Batre un blanc d'œuf avec un demi-ju de citron, quelques gouttes d'eau. Mélanger au sirop froid; bouillir, écumer complètement, au besoin passer à la mousseline.

Ranger les pêches en bocal; ajouter au sirop 500 gr. pour 1 kilo, d'alcool bon goût à 80°; ou deux tiers d'eau-de-vie de vin. Couvrir le bocal; mettre un fort bouchon recouvert de parchemin.

A. C.



ALIMENT DES ENFANTS



LE PAON REVÊTU

Si pour rehausser l'éclat d'un festin, avec le désir d'observer les anciens rites chevaleresques, il vous plaisait de sacrifier un paon, qui serait appelé aux honneurs du rôti et présenté revêtu de son magnifique plumage, peut-être seriez-vous fort embarrassée, votre cordon bleu ne sachant pas. En effet, bien que l'oiseau ne soit pas autrement rare, puisqu'on l'élève encore comme un ornement des pelouses de parcs et de jardins anglais, il est à peu près passé de mode de servir un paon revêtu, ou simplement nu, comme une volaille quelconque qu'on va mettre à la broche.

Question de toilette d'abord, à laquelle se rattache une tradition de galanterie perdue chez nous, semble-t-il, mais qui subsiste chez les magnats de Hongrie et de Transylvanie, après avoir été florissante en Pologne, où nous l'avions introduite. Cette tradition repose elle-même sur une histoire quasi fabuleuse; car on raconte que c'est la flotte de Salomon qui rapporta les premiers couples du pays d'Ophir (qu'on croit être l'Yémen, disent les géographes bien informés). Maintenant, pour le rencontrer à l'état sauvage, il faut aller en Cochinchine, où il vit dans des fourrés beaucoup plus inextricables que les faisans des *tirés* de Marly ou de Rambouillet.

Oiseau sacré à Samos, en Grèce, puisqu'il gîtait dans le temple de Junon, il eut ensuite l'honneur d'être recherché des patriciens romains pour la délicatesse de sa chair. Plinius apprend que l'orateur Hortensius fut le premier Romain qui fit tuer un paon pour sa table lorsqu'il donna un repas au collège des Pontifes. Le premier Romain qui engraisa des paons est Audifius Hurcon, vers le temps de la dernière guerre des pirates; il se procura par ce moyen un revenu de soixante mille sesterces, soit environ 13.500 francs de notre monnaie.

Vitellius et Héliogabale servaient à leurs convives des plats de langues et de cervelles

de paons, assaisonnées avec les épices des Indes les plus coûteuses. Vitellius faisait présenter ce mets précieux dans le fameux *lanx* connu sous le nom de Bouclier de Minerve.

En France, au moyen-âge, ce ne sont point les officiers de la cuisine qui doivent placer le paon sur la table; cette cérémonie glorieuse était réservée à la dame que distinguait le plus son rang ou sa beauté. Elle l'apportait au son des instruments et le posait, au commencement du repas, devant le maître de la maison, ou devant le plus considérable. Dans une noce, il pouvait être servi par la demoiselle d'honneur et placé devant la mariée, en même temps qu'un échanson emplissait les coupes d'hypocras.

Outre le plat du paon, il y avait le *vœu du paon*. C'était un vœu solennel par lequel un chevalier s'engageait à prendre les armes ou à faire une grande entreprise, et qu'il portait à table en tenant la main étendue sur l'oiseau rôti orné de ses plumes. Ce vœu d'audace était le plus souvent doublé d'un vœu d'amour, ce qui ajoutait encore à la solennité du festin.

Le chevalier, par exemple, faisait le serment de planter le premier son étendard sur une ville qu'on allait assiéger, ou, en rase campagne, de porter le premier coup de lance à l'ennemi. La formule sacramentelle était celle-ci : « Je voue à Dieu, à la Sainte-Vierge, aux Dames et au Paon » de faire telle ou telle chose. Puis chacun à son tour, recevait un morceau du rôti et faisait son vœu à l'oiseau, dont l'inexécution aurait entraîné une tache à son blason, outre la perte du cœur de sa dame.

Ainsi que de nos jours, le paon blanc était surtout recherché au moyen-âge comme oiseau de parade; mais il jouissait en même temps de vertus symboliques dont le sens nous échappe un peu aujourd'hui.

En France, le chapel du noble oiseau était réservé aux plus grands seigneurs; saint Louis en portait habituellement un de cette espèce. Les Montmorency avaient placé le paon, en cimier, sur leur heaume. Noble oiseau, il est toujours qualifié de la sorte chez nos vieux romanciers, qui regardent sa chair comme la

« nourriture des amants » et comme « la viande du preux ». Peu de mets alors étaient ainsi estimés.

Un poète français du XIII^e siècle, voulant peindre les fripons, dit qu'ils ont autant de goût pour le mensonge qu'un affamé en a pour la chair de paon. Se flattaient-ils donc de devenir gens d'honneur en mangeant d'une telle chair ? Le *Roman de Lancelot*, dans un repas qu'il suppose donné par le roi Artur aux chevaliers de la Table ronde, représente le monarque découpant lui-même le paon.

Les barons anglais donnaient des preuves de leur richesse en faisant servir dans leurs festins d'apparat un paon revêtu et entouré de pruneaux, qui étaient alors très rares. En Ecosse, les plumes servaient à orner le front des poètes et des ménestrels.

Puis vint chez nous la mode de la coiffure à la Minerve, consistant en un cimier de dix plumes d'autruche mouchetées d'yeux de paon, qui s'ajustait sur une coiffe de velours noir toute brochée de paillettes d'or ; coiffure dont se paraient volontiers Marie-Antoinette dans les grandes cérémonies, mais ne la préserva point d'une destinée tragique. De là, de cette triste fin d'une reine, est venue cette superstition que « l'œil du paon porte malheur ».

La chair du paon a subi le contre-coup du maléfice de l'œil : elle n'est plus guère recherchée sur aucune table. Pourtant l'automne dernier, à un repas de noces donné dans une ferme du Vendômois, voisine de la Ville-aux-Clercs, j'ai vu servir un paon revêtu, lequel fut présenté en grande cérémonie par la demoiselle d'honneur. C'était la grand-mère de la mariée qui avait fait la toilette de l'oiseau, dont je fus témoin. Voici le dispositif :

Au lieu de plumer l'oiseau, on lui enlève la peau avec le plus grand soin, de manière que les plumes ne se détachent, ni ne se brisent. Cela fait, on le farcit de foies de volailles, de tranches de lard frais, de truffes, d'épices, thym, laurier, sauge, etc. Puis on enveloppe la tête et les pieds de plusieurs épaisseurs de toile, et le corps de papier beurré. La tête et les pieds (sortant par les deux bouts), doivent être arrosés avec de l'eau pendant la cuisson

pour les conserver intacts, l'aigrette surtout.

Avant de déboucher, on a fait prendre couleur en enlevant le papier beurré. Quand il sera froid, posez l'oiseau sur une planchette, au milieu de laquelle est fixée une brochette de bois pointue qui doit entrer dans le corps du paon pour le faire tenir droit. Arrangez les pattes d'une manière naturelle, ainsi que les plumes, celles de la queue dressées en éventail et maintenues avec du fil de fer. Parez de quelques fleurs, non susceptibles par leur éclat d'effacer celui des couleurs du noble oiseau.

Evidemment, la chair de paon vaut celle de la dinde farcie de même sorte, mais rien de plus. Quant au supplice de la rôtisseuse, ou plutôt de la personne chargée d'arroser la tête et les pieds de l'oiseau devant un grand feu de bois, il ne peut être comparé qu'à celui de saint Laurent, qui, néanmoins, avait la ressource de se retourner sur son gril.

Nos mœurs étant devenues moins barbares, ou moins nobles, c'est peut-être ce supplice de la rôtisseuse qui a occasionné le discrédit où est tombé le paon revêtu dans les festins d'apparat.

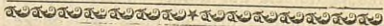
EMILE MAISON.



LE CHEZ SOI

La vie de château bat son plein, la chasse est le prétexte aimable d'hospitalité, et l'on se reçoit en de mondaines réunions.

Avez-vous tout ce qu'il vous faut, Mesdames, pour ne point détonner dans ce milieu élégant autant qu'aristocratique ? Je vous donne le sage



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

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

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

conseil de soigner surtout votre coiffure. Quand on est bien coiffée, on semble toujours charmante, et cela suffit pour donner du cachet à des femmes bien simplement habillées.

Mais il est un genre spécial de chapeau chic pour voyage, chasse, sorties matinales, et même mieux que cela... C'est le chapeau chapelier, dans lequel Mme Labbé, femme du chapelier bien connu, successeur de Ch. Hiékel, 138, Faubourg Saint-Honoré, s'est distinguée si brillamment.

Cette artiste aux doigts de fée sait créer des modèles coiffants, qualité plus rare qu'on ne pense; vous en pourriez juger vous-mêmes, Mesdames, en vous faisant expédier, même en votre propriété de province la plus reculée, un choix de chapeaux élégants.

Que le prix ne vous effraie pas, vous ne paierez pas plus cher qu'ailleurs; Mme Labbé fait de délicieux chapeaux depuis 15 fr.

Son rayon de toques-capotes, ce modèle si seyant et si difficile à trouver, le seul qui convient aux personnes d'un certain âge, a pris une énorme extension. Les femmes restées élégantes après la quarantaine sont si heureuses d'avoir enfin rencontré la modiste habile qui réussit ce genre spécial et sait les rendre toujours jolies.

Nobles châtelaines, ne médisez pas trop de notre argot moderne. La littérature d'antan ne le dédaignait point, et nous retrouvons dans le *Mercurie Galant* de Boursault cette phrase, qui sans doute vous choque fort : « S'en battre l'œil ». Evidemment il est inadmissible que soient frappés — même au figuré — les doux yeux dont beaucoup connaissent le secret de séduction. De fins sourcils et de longs cils, le séduisant ombrage que fait naître sur les paupières les plus dénudées la magique Sève Sourcilière (1). Grâce à ses principes vivifiants, elle active la vitalité, fait allonger, brunir, en lui conservant une souplesse admirable, la frange veloutée de nos paupières. Les résultats extraordinaires obtenus journellement justifient la légende qui attribue à cette recette de beauté, produit d'une efficacité sûre et presque immédiate, les succès de Ninon de Lenclos.

FÉTICHETTE.

CORRESPONDANCE

Diane chasserresse, 24. — Rien d'étonnant, c'est le grand air; ne sortez donc jamais sans isoler votre

(1) Sève Sourcilière 5 fr., franco 5 fr. 50; Parfumerie Ninon, 31, rue du 4-Septembre.

teint par une légère couche de Fleur de Pêche (3 fr. 50, franco 4 fr.). D'une pureté minutieuse, fort adhérente et d'une invisibilité absolue, cette poudre de riz est l'idéal des peaux délicates, qu'elle veloute sans jamais irriter. (Parfumerie Exotique, 35, rue du 4-Septembre).

EN ÉTÉ

Pour avoir toujours l'haleine fraîche et parfumée il suffit de se rincer la bouche avec de l'eau additionnée de quelques gouttes de *Ricqlès*. Dentifrice agréable et antiseptique, c'est le meilleur rinçage-bouche. Dans l'eau de la toilette, le *Ricqlès* procure une sensation de grande fraîcheur; il est souverain contre les piqures de moustiques. Exiger du *Ricqlès*. (Hors concours Paris 1900.)

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.

Aux questions diverses qui peuvent intéresser la généralité des abonnés, il sera répondu successivement et avec détails dans le corps du journal.

Il n'est pas envoyé de recettes directement par lettres.

Dans le COURRIER, il n'est pas donné d'adresses commerciales.

Château de Floreffie. — Voyez pour la Glace au café le Parfait au moka donné en 1899. — Très bonne note est prise des deux autres demandes.

Château de Varesnes. — Vous avez l'Aspic de foie gras dans le n° 1 de votre collection de 1898. — Demandes notées.

Cadet de Gascogne. — Cela est expliqué au cours de la recette. — Demande notée.

Fidèle abonnés. — Une recette de Prunes à l'eau-de-vie a été donnée en 1901.

Une Bretonne. — Mousse de foie gras, en 1901. — Fondant pour glacer les gâteaux, en 1903.

Une cuisinière embarrassée. — 125 gr. de beurre pour la garniture du Carré d'amandes. Cette omission a été réparée dans le numéro suivant.