



Grives à la Liégeoise

Un véritable amateur n'accorde plus à la grive qu'une valeur secondaire quand les vendanges sont terminées. C'est en effet en ce moment, c'est-à-dire en octobre, qu'elle est dans la plénitude de ses qualités, bourrée de cette graisse dont le fumet fugace est un ravissement. Passé octobre, c'est encore la grive oiseau, mais ce n'est plus la grive fin gibier comme auparavant.

Dans le cours de mes voyages, j'ai dégusté la grive de bien des façons, mais j'en ai surtout retenu et noté deux qui, pour être très simples, n'en sont pas moins excellentes, et j'estime qu'elles méritent d'être vulgarisées par le *Pot-au-Feu*. C'est d'abord la « Grive à la Liégeoise » que parfume la baie du genévrier, dont cet oiseau est friand pendant sa vie, et qui l'accompagne jusque dans la casserole. Nous commencerons par celle-ci.

Proportions

Pour 6 personnes, il faut :

6 belles grives fraîches et grasses;
80 grammes de beurre;

6 croûtons ronds pris sur une flûte à potage (ou sur un morceau de mie de pain rassis, mais la flûte convient mieux);

8 baies (boules) de genévrier;

Et 1 cuillerée et demie d'eau chaude.

Comptez 20 minutes pour les préparer.

Les grives

Je dis, et j'insiste fortement sur ce point : les grives *bien grasses et bien fraîches*. Ce fin gibier n'a pas besoin de faisandage pour exalter son délicat fumet ni la légère amertume qui est sa caractéristique. Quand les grives sont plumées (ce qui se fait au dernier moment), flambées et bien épluchées, vous procédez ainsi à leur ultime toilette : Enlevez le cornet, et retirez les yeux; retirez aussi la noisette ou gésier, *mais ne les videz pas*, ce serait un sacrilège! Ensuite, retournez les pattes sens devant derrière; croisez-les en les prenant l'une dans l'autre, et fichez le bec dans la poitrine. On peut supprimer cous et têtes, mais il est plus naturel de les laisser subsister et de ne pas dénaturer l'oiseau.

La cocote

Prenez une cocote ou un poêlon en terre pouvant contenir juste les six grives. Il est indispensable de préparer ces grives dans un ustensile en terre (ou à la grande rigueur en porcelaine), et si vulgaire soit-il : il convient d'ailleurs de conserver à ce plat son allure rustique. Cet ustensile doit être muni de son couvercle, et les grives doivent être servies dedans, comme elles y ont cuit; ce serait un non sens de les en sortir pour les servir sur un plat, fût-il en argent massif, sous le fallacieux prétexte de présentation plus luxueuse.

La cuisson

Dans la cocote ou le poêlon mettez

60 grammes de beurre et chauffez-le très fortement. J'ajoute que s'il n'est pas nécessaire d'employer pour cela du beurre extra fin, le beurre doit être d'excellente qualité, bien frais, et surtout bien débarrassé du petit lait.

Dans ce beurre très chaud, et que vous pourrez chauffer d'autant plus fort sans brûler qu'il sera plus pur, rangez vos 6 grives; assaisonnez-les d'une pincée de sel fin, et retournez-les dans le beurre, jusqu'à ce qu'elles soient colorées bien également et partout, ce qui demande 8 minutes.

Cette coloration, ou léger rissolage extérieur, est d'une importance qui échappe aux profanes, mais que les professionnels comprennent bien, parce qu'il a pour but de maintenir le jus dans les chairs. Le beurre ne doit pas brunir, tout en chauffant bien.

Vos grives étant bien colorées, couvrez l'ustensile sans le fermer complètement pour laisser un point d'échappement à la vapeur, et tenez-le sur le côté du feu pendant 12 minutes. Vous aurez soin pendant ce temps de retourner encore une fois les oiseaux.

Les croûtons

Durant ce complément de cuisson, faites frire vos croûtons. Si vous les prenez sur une flûte à soupe, comme il est conseillé, ils auront des dimensions un peu plus grandes qu'une pièce de 5 francs, et vous leur donnerez un bon centimètre d'épaisseur. Si vous les taillez sur un morceau de pain de ménage, vous leur donnerez mêmes forme et dimensions; ou, si vous préférez, vous les ferez en carrés de 4 à 4 cent. 1/2 de côté. Chauffez dans une poêle bien propre, ou dans un sautoir, le beurre qui vous reste (20 grammes), rangez

ces croûtons dedans, et surveillez-les pour les avoir bien dorés des deux côtés, et qu'ils soient prêts en même temps que les grives.

Le genièvre. Mise à point

Trois ou quatre minutes avant que la cuisson des grives soit à point, hachez assez finement les baies de genièvre et semez-les dessus; puis, ajoutez la cuillerée et demie d'eau qui est pour dissoudre les quelques gouttes de jus tombées et caramélisées au fond de l'ustensile. Je conseille ici l'eau à l'exclusion de tout jus et bouillon dont le goût dénature toujours un peu le très subtil fumet des grives; tandis que l'eau, liquide neutre, le laisse subsister intégralement.

Pour servir

Juste au moment, rangez vos 6 croûtons frits dans la cocote, autour des grives. Posez l'ustensile sur un plat qui sera couvert d'une serviette, si vous voulez, et envoyez couvert.

Observation

Cette méthode, toute locale, peut être modifiée, en mettant le genièvre dans l'intérieur des grives au lieu de le semer dessus; et personnellement je préfère trouver le genièvre dans l'intérieur des oiseaux, plutôt qu'en espèce de chapelure semée dessus. Le résultat est toujours le même, et vous pouvez opérer ainsi: Maniez environ 90 à 100 grammes de beurre et mélangez dedans vos 8 baies de genièvre hachées. Mettez gros comme une belle noix de ce beurre au genièvre dans chaque grive, et procédez comme ci-dessus quant au reste.

LE VOYAGEUR GOURMAND.



ŒUFS NEIGE

A LA COLOMBINE

Les œufs à la neige, traditionnel entremets de ménage, sont du ressort des débutantes. C'est l'un des entremets simples par lesquels elles doivent débiter... et réussir, car il n'a rien de compliqué. La recette que nous donnons aujourd'hui est de saison, attendu que la pêche y joue un rôle; et l'espèce qui convient le mieux est la pêche de vigne, celle qu'on appelait autrefois la pêche au vin. Quand elle est bien mûre, son parfum est exquis, plus accentué que celui de la pêche d'espalier; pour l'usage qui va être fait ici, elle est préférable à l'autre parce qu'elle est un peu moins aqueuse. Pourtant, à défaut de pêches de vigne, on peut employer celles d'espalier, et même des brugnons bien mûrs. Dans ce cas, il n'y aurait qu'à en prendre l'équivalent de ce qui est indiqué en pêches de vigne, et à opérer absolument de même.

Proportions

Pour 7 ou 8 personnes, largement :
 6 œufs ;
 150 gr. de sucre en poudre dit semoule;
 200 gr. de sucre en morceaux ;
 8 décilitres de lait ;
 15 pêches de vigne ;
 1 gousse de vanille ;
 3 cuillerées de kirsch (1/2 décilitre) ;
 1 petite cuillerée de fécule ;
 12 cerises confites, dites demi-sucre.
 Temps nécessaire : tout peut se faire quelques heures à l'avance. Les œufs

peuvent même être dressés tout prêts, tenus au frais, ainsi que la crème. Au dernier moment il n'y a qu'à verser la crème au milieu des œufs.

RÉSUMÉ

Faire bouillir le lait ; sucrer ; y infuser la vanille hors du feu. Fouetter les blancs d'œufs en neige ; les pocher dans le lait mijotant. Délayer jaunes d'œufs et fécule avec le lait réduit. Lier en crème épaisse ; refroidir. Couper une douzaine de tranches de pêches ; macérer avec sucre et kirsch. Passer le reste des pêches au tamis ; mélanger dans la crème refroidie. Verser cette crème dans les œufs en neige dressés en couronne. Orner avec tranches de pêches et cerises confites.

L'infusion de vanille

Environ vingt minutes avant de procéder au pochage des œufs, faites bouillir le lait dans un sautoir ou casserole à bords bas, ayant dans les 20 à 22 centimètres de diamètre au moins. Une casserole à bords hauts dite « russe » ne serait pas du tout commode pour cela : l'opération serait même difficile.

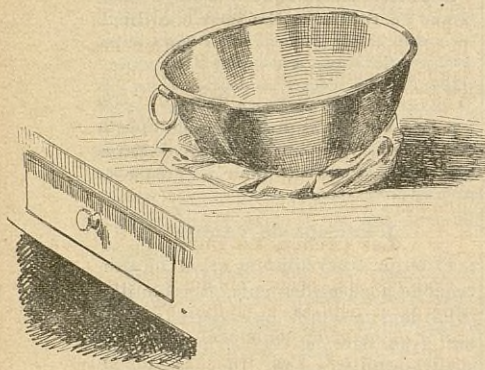
Quand le lait est bouilli, ajoutez dans le sucre en morceaux et la gousse de vanille ; mais gardez-vous bien de la fendre, parce que les petits grains noirs de l'intérieur se répandraient dans le lait, puis, par la suite, s'attacheraient après les œufs et les pointilleraient de noir, ce qui leur donnerait un aspect peu agréable. Ils doivent au contraire rester blancs « comme neige », c'est le cas de le dire. Eloignez la casserole du feu, le lait ne devant aucunement bouillir pendant l'infusion ; couvrez-la hermétiquement, et remuez-le de temps en temps pour assurer parfaitement la fonte du sucre.

Pour fouetter les blancs

Avant de les commencer, mettez d'abord le sucre semoule sur une feuille de papier étalée, ce qui vous sera plus

facile pour le faire tomber en pluie dans les blancs montés en neige.

Mettez les 6 blancs dans un bassin en cuivre, ustensile indispensable pour cela (*voir croquis I*). Le cuivre seul



convient pour fouetter les blancs en neige au degré de fermeté voulu; l'étain les graisse, le vernis des terrines les décompose, et il est impossible d'obtenir jamais un bon résultat si on ne dispose pas d'un bassin où le fouettage se fait d'ailleurs bien mieux, bien plus vite. Ce très utile ustensile coûte si bon marché qu'il devrait se trouver dans tous les ménages, au même titre que la bassine à confitures. Un bon fouet en fil de fer est l'indispensable complément (*voir croquis II*).

Ajoutez dans les blancs une petite prise de sel, puis commencez à les fouetter doucement en les soulevant avec le fouet, ce qui les fait se développer mieux que s'ils étaient battus fort tout de suite. Quand vous constatez qu'ils sont en mousse, vous pouvez activer le fouettage, et le mener de plus en plus vigoureusement au fur et à mesure que l'épaississement s'accroît, et cela, jus-

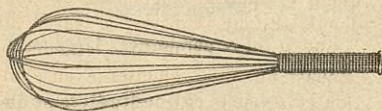
qu'au moment où vous pouvez ramasser la masse avec le fouet. Si ces blancs ont été bien montés, cette masse en neige vous représente 8 décilitres 1/2 (un blanc à l'état nature donnant 3 centilitres et demi et 1 décilitre 4 quand il est fouetté en neige, ce qu'il n'est pas inutile de savoir).

Faites tomber le sucre dans ces blancs, en le versant en pluie, et mélangez-le en coupant et en soulevant la masse avec une spatule (cuiller en forme de palette plus commode pour cela qu'une cuiller de bois à tête ronde), pour lui laisser toute sa légèreté, sans touiller. A défaut un morceau de carte.

Pochage des œufs

Rapprochez du feu la casserole où est le lait sucré et vanillé, faites reprendre l'ébullition et tenez ensuite en *tout petit* bouillonnement sur le côté du feu.

La quantité de neige apprêtée doit vous donner 12 œufs. Prenez-la avec une grande cuiller à bouche; une ancienne cuiller, dite à ragoût, serait bonne aussi; puis, avec la lame d'un petit couteau, lissez et façonnez vivement la surface de la neige en forme de dôme, de façon à donner à cette partie de neige



une forme aussi rapprochée que possible de celle d'un œuf ordinaire. En frappant le manche de la cuiller sur le bord de la casserole, faites tomber cet œuf imité dans le lait bouillant; recommencez l'opération et mettez-en quatre, pas plus, parce qu'ils se gêneraient et pocheraient mal. Au bout d'une minute

et demie, c'est-à-dire quand la partie de neige qui plonge dans le lait est solidifiée, retournez les œufs en vous servant d'un manche de fourchette; laissez-les encore *deux minutes* pour achever le pochage (la cuisson de la neige) puis retirez-les avec une cuiller percée (sorte d'écumoire) et alignez-les sur la toile d'un tamis renversé ou bien sur un linge fin étendu sur un plat long : cela pour bien les égoutter. Vous n'avez plus alors qu'à remettre à pocher quatre œufs de neige moulés dans la cuiller, et ainsi de suite, jusqu'à épuisement de la neige.

Observation. — Pour faciliter le détachement de l'œuf de neige d'après la cuiller, vous pouvez tremper celle-ci à l'eau tiède avant de l'emplir de neige. Vous pouvez aussi, quand la cuiller est pleine et la neige façonnée en forme d'œuf, opérer de la façon suivante, ce qui permet d'obtenir les œufs plus corrects. Passez la cuiller pleine dans la main gauche et, avec une seconde cuiller tenue de la main droite soulevez l'œuf de neige et laissez le tomber dans le lait.

La crème

Comme il a dû rester dans le lait quelques petits fragments de blanc d'œuf, il faut le passer à travers une mousseline, et cela dès que les œufs sont pochés. Ensuite, remettez le en ébullition et laissez-le réduire jusqu'à ce qu'il n'y ait plus que la valeur de 3 *décilitres*. Prenez dans une petite casserole les 4 jaunes avec la cuillerée de fécule; mélangez bien, puis délayez petit à petit avec le lait réduit en remuant avec un petit fouet. Ayez bien soin de verser ce lait en petit filet, ou par cuillerée pour commencer, parce que, étant bouillant, il cuirait les jaunes si on le versait d'un

trait; tandis que, ajouté petit à petit, il les échauffe progressivement. Posez ensuite la crème sur le feu, en la remuant avec un petit fouet, jusqu'à ce que vous constatiez l'ébullition bien déclarée, ce qui est fait en quelques instants. (Il n'y a pas à craindre ici de laisser bouillir, la fécule ajoutée soutenant la liaison des jaunes et empêchant la décomposition.) Vous obtenez alors une crème très épaisse comme une bouillie compacte.

Laissez refroidir, en remuant de temps en temps, pour qu'il ne se forme pas une peau à la surface.

Les pêches. La purée.

Partagez les pêches en deux, retirez noyaux et pelures, et coupez une *douzaine de tranches* seulement sur les plus belles moitiés. Ces tranches doivent avoir un *demi-centimètre d'épaisseur* et, pour les avoir bien correctes et de mêmes dimensions, rectifiez-les avec un petit coupe-pâte uni, du diamètre d'une pièce de deux sous. Rangez-les sur une assiette, semez dessus la petite cuillerée de sucre, arrosez-les avec le kirsch et laissez-les macérer jusqu'au moment du dressage.

Cela fait, passez le reste des pêches et les débris au tamis de toile fine ou au tamis métallique fin, en ayant soin de placer un récipient dessous. Cela vous donne à peu près 2 *décilitres* et demi de purée que vous ajoutez dans la crème aussitôt qu'elle est froide. C'est très vite fait, ce passage au tamis. Raclez bien le dessous du tamis, surtout.

Dressage

Si l'entremets doit attendre : prenez les œufs délicatement et rangez-les en couronne serrée, soit dans une vasque en cristal, soit dans un compotier. Sur le

haut de chaque œuf, placez un rond de pêche et, sur le milieu de chaque rond de pêche, une demi-cerise mi-sucre, ou une cerise de confiture. Ajoutez dans la crème ce qui reste de kirsch sucré sur l'assiette, et tenez au frais turban d'œufs et crème.

Si l'on sert immédiatement: Dressez les œufs comme ci-dessus, et versez au milieu du turban la crème à la purée de pêches additionnée du kirsch, comme il est dit.

Observation

Les débutantes qui jamais n'ont poché d'œufs à la neige, doivent bien observer de ne pas laisser trop longtemps les œufs dans le lait, ni de trop chauffer ce lait pendant le pochage des œufs. Les œufs qui sont trop cuits s'affaissent, perdent toute forme et sont immangeables. Il suffit, pour leur cuisson, que la partie plongée en premier dans le liquide soit *tout juste* raffermie seulement, rien que pour pouvoir les retourner comme il est indiqué. Et, bien entendu, on commence par retourner celui des œufs mis en premier dans le lait, et ainsi de suite. Sous l'influence de la chaleur, les œufs gonflent; c'est pourquoi il en faut mettre peu à la fois.

LA VIEILLE CATHERINE.



ALIMENT DES ENFANTS



Menus

OMELETTE AUX FINES HERBES
LAPEREAU SAUTÉ A LA BOURGEOISE
COTELETTES DE PRÉ SALÉ GRILLÉES
POMMES DE TERRE FRITES FAILLÉ
POIRES EN COMPOTE



POTAGE CRÉCY
SOUFFLÉS A LA VAUDOISE
COMPOTE DE PERDREAUX A LA BEAUCAIRE
CONTREFILET PIQUÉ A LA BROCHE
CHOUX-FLEURS SAUCE HOLLANDAISE
ŒUFS NEIGE A LA COLOMBINE

ŒUFS ORSINI

ROGNONS SAUTÉS AU MADÈRE
CHATEAUBRIANT EN TERRINE
POMMES DE TERRE SOUFFLÉES
POIRES AU GRATIN



POTAGE JULIENNE
VOL-AU-VENT AU GODIVEAU
RABLE DE LIÈVRE A L'ALLEMANDE
POULARDE ROTIE
TRUITE FROIDE A LA GELÉE
CÈPES A LA BORDELAISE
GLACE AUX POIRES

PAIN D'ŒUF A LA MAYONNAISE
PILETS DE SOLES CARMEN SYLVA
ENTRECOTE GRILLÉE
FLAGEOLETS SAUTÉS
BEIGNETS DE POMMES



POTAGE BORDELAIS
BAR SAUCE MOUSSELINE
FRICANDEAU SUR PURÉE DE CHICORÉE
FAISAN ROTI
AUBERGINES AU GRATIN
CROÛTE AUX POIRES

ŒUFS BROUILLÉS AUX CROUTONS
GRIVES A LA LIÉGEOISE
ESCALOPES DE VEAU A LA TZIGANE
HARICOTS BLANC A LA BORDELAISE
POMMES CONCIEGE



POTAGE AUX HERBES
FILETS DE LAPEREUX A LA SOUBISE
CARRÉ DE VEAU PIQUÉ SAUCE POIVRADE
PERDREAUX ROTIS
LAITIUES AU JUS
MACÉDOINE DE FRUITS A LA GELÉE



FARCE A QUENELLES

OU GODIVEAU

POUR VOL-AU-VENT

Le godiveau, d'antique mémoire, constituait jadis la principale garniture des tourtes et des vol-au-vent. Bien souvent on nous en a demandé la recette; ses proportions ne varient guère, pas plus que sa composition, qui reste invariablement de la chair maigre de veau mélangée avec de la graisse de rognon de bœuf, et des œufs crus. A cela on peut, à volonté, ajouter un peu d'une façon de « panade », c'est-à-dire de farine et de lait cuits très épais; cette « panade » soutient la farce et, par les chaleurs surtout, elle aide au travail. Le fond du godiveau étant constitué par la graisse de rognon de bœuf, on conçoit que cette graisse, après les manipulations nécessaires, est à l'état de véritable pommade, plus ou moins solide. Nous indiquons donc une légère addition de panade.

Lorsqu'on dispose du petit hachoir mécanique qui se trouve maintenant dans les moindres cuisines, la préparation de la farce à godiveau en est considérablement facilitée : c'est une grande économie de peines et de temps.

Ajoutons qu'un mortier de marbre est indispensable ici, comme pour toutes les farces, du reste. Mais c'est un accessoire dont pas une simple cuisine de province et même de campagne n'était dépourvue autrefois, et dont les jeunes maîtresses

de maison actuelles doivent reconnaître la nécessité absolue. Et mortier assez vaste, pourvu d'un grand et solide pilon en buis ou en bois de gayac.

Proportions

200 gr. de graisse de rognon de bœuf,
poids net;

125 gr. de noix de veau, *poids net;*
(*Pesés après avoir été débarrassés
de tout déchet et soigneusement
épluchés.*)

20 gr. de farine (faire bon poids);

1 décil. 1/2 de lait;

2 œufs crus, blanc et jaune;

7 gr. de sel, *pesés très juste;*

1 gr. de poudre d'épices composées,
ou autant de poivre et muscade.

La graisse. Le veau.

La graisse de rognon de bœuf doit être d'une fraîcheur absolue, cela va sans dire. Débarrassez-la avec le plus grand soin de la pellicule sèche qui la recouvre et des moindres fibres, après l'avoir cassée en morceaux.

Le veau doit être pris dans la partie la plus maigre, et sans peaux ni nerfs; voilà pourquoi nous indiquons la noix, d'autant qu'il nous en faut ici une bien petite quantité. Mais on peut aussi prendre de la rouelle, à condition, répétons-le encore, de n'employer qu'une chair absolument nettoyée de toute peau, graisse ou nerfs.

On aura soin de prévoir le déchet inévitable et, en se procurant graisse et veau, de prendre une quantité proportionnée à ce déchet.

Graisse et veau étant épluchés et coupés en morceaux, hachez-les ensemble très finement.

Avec la machine c'est tout simple. vous les y passez séparément une pre-

mière fois, en mettant cette première fois la grosse rondelle. — (Dans ce cas, il est urgent de noter l'observation suivante : c'est que, avec de petites quantités comme celle sur laquelle nous opérons, le passage à la machine entraîne toujours une certaine perte, pour ce qui reste attaché après la rondelle ou après la vis intérieure. Par conséquent, il faut compter le poids indiqué aux proportions, *après* le passage à la machine. Bien entendu, on passe d'abord la chair de veau, puis la graisse, pour pouvoir mieux faire la part exacte de l'une et de l'autre, et l'on a eu soin, avant de les passer, d'en forcer le poids indiqué.

Ce premier passage à la machine étant effectué, mélangez graisse et veau et passez le tout ensemble à la rondelle fine.

Vous avez alors une farce très fine déjà ; pour l'obtenir de la même façon sans machine, il vous faudra, cela va sans dire, un travail au couteau infiniment plus long ; mais autrefois on ne pouvait faire autrement. En tous cas, si vous hachez au couteau, faites-le aussi finement que possible.

La panade

Dans une petite sauteuse en cuivre étamé de préférence, c'est-à-dire une casserole large de fond et basse de bord, délayez à *froid* la farine avec le lait, et assaisonnez avec le sel et les épices.

Posez sur le feu, et avec une cuiller de bois bien carrée du bout, remuez sans cesse jusqu'à l'ébullition ; pour cela, faites, en appuyant la cuiller, comme un 8 constant dans le fond de la casserole. Laissez bouillir, toujours en remuant, jusqu'à ce que vous voyiez le fond de la casserole, qui apparaît bien

sec et net dans le sillon tracé par la cuiller. *C'est une pâte* et non une bouillie qu'il vous faut obtenir. A ce degré, retirez du feu, et versez cette pâte dans le mortier.

Observez que le fond de la casserole doit bien poser de partout sur le feu, pour qu'il y chauffe également.

La farce

Laissez perdre un peu de chaleur à la pâte, avant d'y ajouter les viandes hachées déjà. Pilez le tout ensemble pour mélanger bien. Puis ajoutez un œuf entier, cru, jaune et blanc à la fois ; pilez de nouveau, jusqu'à mélange parfait. Ajoutez le second œuf.

Quand le mélange est parfait, passez au tamis. Mais par *mélange parfait* il faut bien comprendre que le tout doit faire une masse d'une teinte absolument égale, où rien ne se connaît plus de la viande, de la graisse ou de la panade. Si la farce présente des différences de coloration, rose par ici, jaune par là, les quenelles seront inégales : les unes auront trop de panade, les autres n'en auront pas assez. Toutefois, le mélange parfait ne peut s'obtenir que dans un mortier d'une grandeur suffisante, de 22 à 26 centimètres de diamètre, et avec le travail d'un grand et bon pilon en buis ou en bois de gayac.

Placez une assiette sous le tamis métallique : pas un plat, mais une assiette qui entre complètement sous le tamis, tandis qu'un plat déborde et fait basculer le tamis à chaque coup. Avec le champignon de bois, frottez en un mouvement lent de va et vient, — jamais en rond, on n'avance à rien — et surtout en ramenant le champignon vers soi : c'est ainsi que le travail est plus rapide et meilleur.

Ramassez la farce ainsi passée sur une assiette ou un plat (ayez soin de racler le dessous du tamis) étalez-la assez mince. Couvrez-la d'un papier beurré qui empêche de hâler et durcir la surface.

Laissez reposer pour se raffermir pendant *au moins 2 heures au frais*, car le travail, comme nous l'avons dit, a forcément échauffé la farce.

Cette farce peut, sans risquer de tourner, attendre ainsi de la veille au lendemain, gardée au frais.

Pour mouler les quenelles

Si l'on veut façonner, — sans les pocher, — les quenelles, il ne faut pas opérer plus d'une demi-heure à l'avance, car elles sèchent.

Farinez légèrement la table de cuisine. Renversez-y la farce. Avec un couteau divisez-la en quatre parties; Roulez avec la main chaque partie en saucisse de la grosseur du pouce environ. Coupez chaque saucisse en petits morceaux, — comme des berlingots, — du poids de 5 à 10 gr. Avec la main, de nouveau roulez chaque petit morceau pour l'égaliser en forme de petit bouchon allongé. Au fur à mesure, posez les petits bouchons sur une plaque de tôle farinée, — plaque sans rebord — ou un grand couvercle de casserole retourné, également fariné, et d'où il est facile de faire glisser les quenelles dans la casserole.

Pour pocher les quenelles

Prenez une *grande* casserole dite sautoir, en cuivre étamé, ou en tous cas une casserole à large fond. Remplissez d'eau, et salez avec 6 à 7 gr. de sel par litre, pas davantage.

Posez sur bon feu. Quand l'eau est

en pleine ébullition, bien prise partout, faites-y glisser les quenelles, en approchant tout près la plaque ou le couvercle. (Il faut n'en mettre que la quantité qui peut couvrir la surface de la casserole sans se trop toucher, en tenant compte qu'elles gonflent et doublent pendant le pochage.)

Laissez juste reprendre l'ébullition; c'est-à-dire que dès que l'eau recommence seulement à bouillir, il faut retirer la casserole du plein feu, la couvrir et laisser ainsi *20 minutes dans un endroit chaud, mais sans bouillir*. C'est pendant ce temps ou « pochage », que les quenelles gonflent.

Après les *20 minutes* de pochage, les quenelles sont cuites à point, et il n'y a qu'à les laisser dans leur casserole jusqu'au moment de servir, en veillant à ce que l'eau ne refroidisse pas et se tienne un peu plus que tiède.

Alors on les prend sur une écumoire en les égouttant très soigneusement, et on les mélange dans la sauce et la garniture du vol-au-vent.

Observation

Si l'on juge le façonnage et le pochage des quenelles un peu long, on peut le faire la veille. Dans ce cas il faut, après le temps de pochage indiqué, égoutter les quenelles et les déposer à mesure sur un linge doux, où elles s'affaissent à ce moment.

Le lendemain, avant de les employer, on les remet à pocher de nouveau dans l'eau bouillante salée, d'où on les égoutte pour les réunir à la sauce et à la garniture de ris de veau, de champignons, ou même de cervelles qui est la caractéristique du vol-au-vent.

En aucun cas, il ne faut compter, pour les réchauffer, sur leur passage

dans la sauce. On ferait une vraie bouillie : la sauce est trop épaisse, trop grasse pour que les quenelles y puissent circuler à l'aise. Il faut *absolument* l'eau salée en abondance.

Un petit conseil

Pour nettoyer les ustensiles, — et notamment la machine à hacher, — qui ont servi à préparer la farce, employer en forte quantité de l'eau bouillante ou presque, avec des cristaux de soude, et faire attention, en jetant cette eau sur l'évier, à ce qu'elle ne refroidisse pas dans les conduits, parce que la graisse y figerait, et boucherait l'évier. On comprend, en effet, que cette graisse de rognon de bœuf crue reprend de la solidité en refroidissant.

LA VIEILLE CATHERINE.



Potage d'Oseille au Lard

AU

TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

L'oseille cuite dans le lard fondu y prend une grande finesse. Râpez du lard gras très frais dans une casserole; faites chauffer, et mettez-y l'oseille épluchée et coupée en fines lanières. Laissez doucement fondre. Versez-y eau nécessaire, sel, un petit morceau de sucre; couvrez; laissez bouillir un bon quart d'heure, après quoi ajoutez le Tapioca-Bouillon Boudier, en faible proportion plutôt. Laissez mijoter un bon quart d'heure au moins. Versez dans la soupière sur un œuf entier bien battu et délayé avec quelques cuillerées du potage.

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 abonnés du Pot-au-Feu.



Homard à la Newburg

dit aussi à la Van der Bilt

CE homard, qu'il serait infiniment plus logique d'appeler tout simplement « homard à la crème » se fait de deux façons, dont le résultat final est identique. Nous donnerons donc la plus simple.

On le dénomme aussi, et bien fantaisistement, « à la Van der Bilt », sans doute parce que Newburg est la résidence d'été de Mme Van der Bilt, mais nullement parce que la recette fut créée chez elle, ainsi que nous l'a appris un cuisinier émérite de New York qui fut, jusqu'à l'année dernière, chef de ses cuisines.

L'apprêt de ce homard demande une attention assez vigilante, surtout quand arrive le moment de la liaison finale avec crème et jaunes d'œufs. Faisons observer qu'il est de règle absolue de faire cuire le homard au court-bouillon d'abord, ce qui est d'ailleurs infiniment plus pratique pour le service que de le tronçonner à cru et de laisser les chairs dans les fragments de carapace.

Proportions

Pour 8 personnes

2 homards vivants pesant chacun dans les 550 grammes;
50 grammes de beurre;
2 décilitres 1/2 d'excellent Madère;
3 décilitres 1/2 de crème très épaisse et bien fraîche;
5 jaunes d'œufs;

Une forte pincée de sel fin, et une pincée de poivre.

POUR LE COURT-BOUILLON

3 litres d'eau;
40 grammes de sel;
2 décilitres 1/2 de vinaigre;

Un fort bouquet garni, composé d'une douzaine de queues de persil, 2 petites feuilles de laurier et une branchette de thym.

Temps nécessaire, les homards étant cuits : 35 minutes.

Cuisson des homards

Réunissez eau, sel, vinaigre et bouquet dans une casserole plutôt haute que large. Quand le liquide est en pleine ébullition, plongez les homards dedans en ficelant fortement l'extrémité de la queue sous le ventre pour éviter qu'ils fassent jaillir l'eau bouillante en se débattant, au moment où ils y sont plongés. A partir de l'instant de l'immersion des homards dans le court-bouillon, comptez 35 à 40 minutes de cuisson à ébullition non interrompue.

Au bout de ce temps, sortez-les de la casserole et laissez-les refroidir, ce qui demande environ une heure. Sans aucun inconvénient vous pouvez cuire ces homards à l'avance; ou, si vous êtes pressés, les vider, c'est-à-dire retirer la chair de la carapace, quand ils ne sont plus que tièdes.

Pour retirer et détailler la chair des homards

Renversez-les sur le dos et, avec la pointe d'un petit couteau ou des ciseaux, détachez, de chaque côté de la carapace, la membrane qui se trouve sous le ventre. Cela fait, vous n'avez qu'à sortir la queue en la tirant doucement, et en la

tordant pour l'enlever d'après le coffre.

Sur chaque queue, taillez 8 ou 9 escalopes que vous couperez légèrement en biais pour leur donner plus d'apparence, ce qui vous en fera 16 ou 18 pour les deux queues. D'autre part, cassez les pinces à la première phalange, et brisez tout doucement leur carapace, soit avec le manche d'un gros couteau, soit avec une petite batte à boucherie, de façon à extraire les chairs de dedans en les conservant bien entières. Cela vous donne donc, avec les escalopes, une vingtaine de morceaux.

La réduction de madère

Prenez un sautoir assez grand pour y mettre escalopes et pinces de homards, bien rangées les unes à côté des autres. Etalez le beurre dans le fond du sautoir, rangez les morceaux dessus; assaisonnez les avec le sel et le poivre, et posez la casserole sur la plaque du fourneau pour chauffer fortement les chairs de homards. Ne mettez pas en plein feu parce qu'elles risqueraient de rissoler, ce qu'il faut soigneusement éviter; il faut les chauffer seulement, mais fortement; cela pour faire se développer le rouge de l'épiderme, et rosir légèrement les chairs de l'intérieur en même temps. Pendant ce chauffage, qui demande 6 à 8 minutes si la plaque du fourneau est rouge, retournez les escalopes une fois.

Ajoutez alors le madère, couvrez la casserole et laissez réduire sans précipitation, de façon à ce que le madère pénètre bien les chairs, ce qui se fait bien mieux en laissant aller la réduction doucement qu'en la faisant aller à grand feu. Dans ce cas, l'opération va sans doute beaucoup plus vite, mais si le madère s'évapore plus vite, il imprègne aussi moins bien les escalopes. Cette

réduction demande 16 à 18 minutes, et elle est à point quand il n'y a plus que la valeur de *trois cuillerées à bouche* de madère.

La sauce crème

Pendant la réduction, délayez les jaunes dans un bol avec la crème et délayez-les bien. Cette crème, nous devons insister fortement sur ce point parce qu'il est presque capital, doit être *très épaisse et d'une fraîcheur indiscutable*, sinon le résultat serait médiocre.

Quand la réduction est au point indiqué ci-dessus, versez la liaison crème et jaunes sur les escalopes, et, à partir de ce moment, remuez la casserole sans interruption sur la plaque du fourneau (cela, en la tenant par la queue et en la roulant comme s'il s'agissait de faire fondre du beurre), jusqu'à ce que vous constatiez un épaississement qui résulte de la cuisson des jaunes dans la crème fortement chauffée, *sans aller pourtant jusqu'à l'ébullition*. Cette sauce crème doit avoir à ce moment la consistance de la « crème anglaise », dont on se sert pour les entremets.

Aussitôt qu'elle est à ce point il faut, sans aucun retard, verser escalopes et sauce dans une timbale — *chauffée à l'avance avec de l'eau bouillante, puis bien essuyée*, — et servir aussitôt. Ayez soin pourtant de vérifier l'assaisonnement avant de dresser.

Observation

La mise à point de la liaison demande une excessive attention parce qu'il faut chauffer assez fortement pour arriver au degré de consistance épaisse, mais qu'en même temps il faut éviter tout commencement d'ébullition

qui décomposerait la sauce. On peut simplifier cette mise à point et la rendre moins minutieuse, sans que la finesse de la préparation en soit très atténuée. Et pour cela, on opère ainsi : délayer dans le bol, seulement 2 décilitres 1/2 de crème avec 4 jaunes. Y ajouter, au moment de verser sur les escalopes, *un décilitre de sauce béchamel très fine et bouillante*. Faire cuire ensuite la liaison comme ci-dessus. La sauce béchamel aide à la liaison, et permet un peu plus de chaleur sans décomposition.

PERRAULT JUNIOR.



Une variante dans la façon de servir le homard

Au lieu de servir ce homard à la crème en timbale, on peut le dresser au milieu d'une bordure de pommes de terre duchesse, ce qui rend sa présentation plus soignée.

Pour improviser cette bordure, vous pouvez opérer ainsi, ce qui va bien plus vite que d'appréter un appareil de pomme duchesse, et qui revient en somme au même :

Mettez cuire au four 3 moyennes pommes de terre Hollande. Aussitôt qu'elles sont cuites, retirez-les, fendez-les dans la longueur, et retirez la pulpe de l'intérieur avec le manche d'une cuiller ou d'une fourchette, en la faisant tomber dans un saladier ou dans le mortier. Le travail de la purée est moins dur dans le mortier.

Assaisonnez cette pulpe d'une pincée de sel fin, prise de poivre blanc, soupçon de muscade ; puis, sans perdre une minute, remuez-la vigoureusement avec

une cuiller de bois ; et cela, pendant qu'elle est brûlante, ce qui est essentiel, parce que la cuiller la lisse bien mieux. Si vous opérez dans le mortier, broyez-la très rapidement sous le pilon jusqu'à ce qu'elle forme une masse, une purée parfaitement unifiée, où ne doit apparaître aucun grumeau. En un mot, plus la pulpe est travaillée brûlante et vivement, et plus la purée qui en résulte est lisse.

Ajoutez-y 25 grammes de beurre et 2 jaunes d'œufs, puis prenez cette pâte avec un morceau de carton et déposez-la sur la table poudrée de farine.

La bordure à faire doit avoir dans les 16 centimètres de diamètre. En conséquence, roulez cette pâte de pommes de terre en boudin de 50 cent. de longueur, avec une épaisseur bien égale partout. Prenez-le sur les deux mains, déposez-le sur un plat en argent ou en métal, grassement beurré, et faites-en une couronne dont vous soudez les deux bouts en les rassemblant. Amincissez ensuite ce boudin en le pressant entre les doigts, de façon que la couronne ou bordure gagne en hauteur ce qu'elle perd en épaisseur. Elle doit avoir dans les 6 centimètres de hauteur, 3 centimètres d'épaisseur à la base et aller en diminuant, pour avoir seulement 6 à 7 millimètres au sommet. Dorez bien le tour avec des œufs battus ; mettez-la au four dès que le homard est en marche, et faites-la colorer bien également. Si elle est prête avant le homard, tenez-la au chaud ; dans tous les cas, si la bordure peut attendre le homard sans aucun inconvénient, le homard ne doit pas attendre la bordure. Dressez escalopes en sauce dans cette bordure, en prenant garde de faire tomber de la sauce sur la partie colorée.

P. J.



CRÉATIONS

Une rue de la Paix déjà très ressuscitée, cette semaine : la double file de voitures, belles madames hâtant leurs pas menus de la porte de D... à celle de P... et, aux vitrines du quartier, disparition des étrangetés coutumières de septembre. Plus de chapeaux à oranges et à pommes grosseur nature, plus de modèles de robes invraisemblables ; tout ce qu'on voit n'est peut-être pas l'expression durable de la mode nouvelle, mais en tous cas cela peut se porter si l'on sait choisir.

En disant « mode nouvelle » je m'aventure peut-être en des promesses d'inédit que je serais fort embarrassée de tenir... car ce qu'on nous montre cet automne n'est point pour nous faire juger démodé un costume de l'an dernier. Deux détails cependant sont typiques : les manches des jaquettes et des redingotes très amples du haut, montées avec des plis couchés et très épaulées ; exactement ce qu'on fit au début des manches à gigot, il y a dix à douze ans. Et ce n'est point là fantaisie de couturière s'appliquant au velours, au taffetas, même au drap fin. Non ; les plus rigides « tailor-made » jaquettes des grands faiseurs ont ce plissage bouffant et libre, sans aucune piqure. Peut-être ce doit représenter, pour le coupeur une difficulté quelconque, l'assemblage de ces plis?... Mais pour nos yeux habi-

tués à trouver là une précision extrême d'ajustage, tout un travail de pinces ou d'arrondi donné avec le fer, ces plis paraissent un expédient imaginé pour l'inhabileté d'une petite ouvrière; ils ne sont en rapport ici ni avec l'exactitude des lignes, le « fini » de travail du vêtement, ni, semble-t-il encore, avec les prix des maisons qui les ont lancés. Fort heureusement, ils ne représentent, paraît-il, qu'une mode facultative; et tout autant on verra l'emmanchure classique, — manche et montage des vêtements d'homme —, celle qu'on vit cet été pour les redingotes de toile, et qui, maintenant ne peut plus être considérée comme démodée, quoi qu'on imagine à côté. Par conséquent, jeune madame qui portiez encore une natte sur le dos en 1894, contentez votre juvénile fringale de nouveau, si celui-ci vous tente. Mais madame votre mère n'aura pas, je le gage, le même empressement à adopter ce genre de manches, tellement connu, tellement décrié, et dont un des moindres défauts sera de lui rappeler qu'elle a dix ans de plus qu'à l'époque où pour la première fois elle les vit paraître.

Seconde remarque typique : plus de corsages blousant devant à la taille. Tous les corsages nouveaux ont de hautes ceintures marquant devant un corselet, et moitié moins hautes derrière. Au-dessus de cette ceinture, les devants du corsage peuvent ballonner légèrement, mais ils ne retombent pas sur la ceinture, qu'on se le dise ! En revanche, le blousage dont on ne veut plus par devant est passé par derrière; et, sur ces ceintures, presque tous les dos blousent d'une façon assez accentuée pour être confondus avec la silhouette d'un boléro court; on glisse même des plombs dans la retombée de l'étoffe à cet endroit, pour lui conserver sa direction. Bien entendu ces corsages se mettent sur la jupe. Beaucoup, sans corselet rapporté, sont drapés en biais de façon à toujours figurer le même mouvement. Cette façon nouvelle ne modifie en rien jusqu'à présent la forme des corsets droits, car elle s'inspire surtout de l'époque Louis XV et Louis XVI. Presque toutes ces hautes ceintures ferment devant sous une échelle de bou-

cles mignonnes en bijouterie, ou de tout petits nœuds ou de boutons anciens. C'est, — à mon avis — infiniment plus élégant dans l'ensemble des lignes que ces bourrelets d'étoffe imposés depuis si longtemps.

✱

Les chapeaux sont en feutre souple pour la plupart; et pour la plupart aussi, la forme tricorné domine. Non point le tricorné de chasse à trois pointes régulières, mais quelque chose de négligemment cabossé par ci par là, retroussé à gauche par un gentil petit coup de poing qui vous le campe un peu sur l'oreille; et cela prend un air casseur d'assiettes très amusant. Presque rien, sur ces petits chapeaux : une ruche de ruban autour de la calotte, l'envolée d'un nœud papillon, et cela suffit; par exemple un feutre marron est enrubanné de satin cerise, sans plus. Ou bien une simple jarretière toute plate, et un piquet de fleurs en velours : ceci surtout dans les tons aubergine et les violets, feutre et fleurs dans la même nuance, mais avec des tons gradués.

Cette faveur du genre tricorné n'est point pour diminuer celle des grands chapeaux : mais dans la période de transition que nous traversons en ce moment, le petit chapeau s'accommode infiniment mieux aux multiples circonstances de la vie courante et plus active, quoique toujours mondaine. Beaucoup de fleurs en velours; des rubans torsadés sur trois hauteurs autour des hautes calottes, et rien du tout sur les larges bords de feutre souplement inclinés. Des toques toujours, cela va sans dire, et dont la silhouette ne me paraît pas différer sensiblement de celle de l'an dernier. Les garnitures, peu volumineuses, sont assez tassées, et ce qu'on y voit surtout, ce sont encore les fleurs de velours.

Les capotes pour les toutes petites filles sont carrées du fond, carrées de la passe, nous les avions déjà vues ainsi l'an dernier. Noté, pour une de ces capotes, l'intérieur de la passe douillettement doublé de volants en mousseline de soie bordée d'une valencienne; il y en avait cinq s'étageant en hauteurs différentes. Une gentille garniture, pour ces capotes d'enfant, pour leurs chapeaux ronds aussi, c'est

du ruban façonné en grosses fleurs fantastiques ; le procédé est à peu près celui qui s'emploie pour les fleurs de papier, le ruban remplaçant ici la longue bande de papier qu'on enroule au gré de la fantaisie au bout d'une tige de laiton, tamponnée d'un peu d'ouate ; et avec du fil de fer excessivement mince, on fixe l'enroulement et les plis au fur à mesure autour du tampon, préalablement recouvert dès le début par le ruban. J'imagine que ce doit être d'une exécution aussi amusante que facile pour la liberté entière qu'on a d'improviser, sans se rapprocher d'un modèle arrêté.

Quand vous voudrez faire une capote de bébé, n'oubliez pas les superbes rubans à fleurs de velours ombrés sur fond de satin blanc, et dont il faut bien peu pour un bonnet à trois pièces : le tour et les coutures sont cachés sous un fronçonné de mousseline de soie, et l'on pose devant un pompon, — celui de gauche du double plus volumineux, — à la naissance de chaque couture, pour accentuer la forme carrée, en honneur cette année comme nous l'avons dit déjà.

A. DE BOURGEOISIE.



LE CHEZ SOI

Paris reprend son animation accoutumée ; on rentre. Au milieu des réinstallations, il faut songer avant tout à se vêtir plus chaudement, car le petit frisson d'automne qui nous saisit pourrait être dangereux.

C'est une douce obligation, car on fait des choses charmantes. Forcillon, place du Théâtre-Français, nous offre déjà dans ses salons (165, rue St-Honoré), des spécimens ravissants des toilettes qui se portent cet hiver.

Cette maison de premier ordre et de toute confiance, vient de faire de grands mariages à Paris et en province, qui l'ont obligée à créer ses modèles de saison plus tôt qu'à l'ordinaire. Ils ont fait sensation partout. Impossible de rêver toilettes de mariées plus lilliales, plus vaporeuses, plus distinguées ; toilettes de mamans d'une jeune solennité — car il y a des mères de mariées qui ont l'air d'être sœur de leur fille — et quelle variété dans les fraîches

robes de demoiselles d'honneur, de sœurs des mariés ! Aucune autre maison de couture ne sait pareillement allier le chic comme il faut, l'élégance, le haut cachet, à des prix si raisonnables. Pour 150 francs vous aurez-là, Mesdames, la délicieuse toilette doublée de soie que vous paieriez trois fois plus cher dans les maisons de même renommée.

D'ailleurs, nous ne nous occupons de vous recommander et de vous indiquer ici que des fournisseurs de ce genre, vous faisant une sélection dans l'aristocratie commerciale. Vous vous en êtes sûrement convaincues en allant chez Mme Labbé, Faubourg St-Honoré, 138, dont le mari est le renommé chapelier, successeur de Hiékel.

Mme Labbé fait, avec un talent très personnel, le genre chic dit « chapelier » : petit lampon tricolore d'une vogue si actuelle pour les chasses à courre, avec galon de vènerie et attributs de l'équipage auquel on appartient ; gentils chapeaux d'excursion, de voyage ; gracieuses capelines ; élégantes formes diverses pour mettre, suivant les circonstances, avec le trotteur ou la robe de ville.

La note très personnelle de Mme Labbé est de faire *seyant*, qualité rare, car il faut avoir non-seulement des doigts de fée, mais un sentiment artistique qui fait assimiler la forme et la garniture selon le type et l'âge de la cliente.

Vous en jugerez vous-mêmes, Mesdames, en allant essayer les modèles nouvellement créés, ou si vous restez en province, en vous en faisant adresser un joli choix. Que le prix ne vous effraie pas, il y a des modèles à 15 francs.

Les femmes d'un certain âge y trouveront l'élégant toquet qui va si bien.

La tâche souvent si difficile de la modiste est bien aidée par le coiffeur. Sur une tête bien coiffée, selon le visage, le profil, les traits, il est facile de trouver le chapeau qui siéra.

Or il n'est pas d'artistes capillaires comme M. et Mme Desfosse pour savoir transformer, embellir un visage, en lui donnant le cadre qui lui convient. Avec un sentiment de l'harmonie, un goût spécial, ils créent, après avoir essayé, étudié différentes coiffures, le postiche qui fera disparaître les imper-



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

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

fections des traits s'il en existe, ou mettra en valeur



*Bandeaux ondulés
blonds ou bruns pour
jeunes femmes, gris
ou blancs pour da-
mes âgées. Modèle
de M. et Mme Des-
fosse, 21, rue La-
voisier (boulevard
Malesherbes).*

une beauté qui, sans leur talent, passerait inaperçue. Ils font cela avec tant d'adresse, de savoir-faire, de sûreté d'exécution, qu'on sort de leurs mains surprise de n'avoir jamais été aussi jolie. Un catalogue illustré vous montrera quelques-uns de leurs innombrables postiches pour tous les âges, en cheveux *ondulés naturels*, avec les prix très modérés, étant donné la qualité de tout premier choix en blonds, bruns, noirs ou blancs.

Tenez-vous sous les armes, Mesdames, car déjà la vie mondaine recommence, et on se réunit le soir pour satisfaire à la passion toujours envahissante du « Bridge ».

Quelle frénésie !... Les magasins eux-mêmes flattent et encouragent ce genre de snobisme — car il y a de cela surtout dans ce goût immodéré du jeu — en exposant à leurs vitrines des adorables riens : boîtes, jetons, carnets, et autres accessoires qui sont le complément de cette mode.

Dans ce cadre d'élégances raffinées, toucherez-vous sur la table de jeu à tous ces riens luxueux avec une main hâlée, noircie par les sports d'été ?... Vous n'aurez pas ce courage. Et puis, il est si facile de reconquérir la blancheur, la finesse, la douceur de ces pauvres menottes, en mettant chaque soir de la Pâte des Prélats (5 fr., franco 5 fr. 50), et en se savonnant avec le Savon des Prélats, si onctueux (2 fr. 50, franco 3 fr.). Il y a bien encore, à la Parfumerie Exotique, 35, rue du 4-Septembre, où se trouvent ces produits précieux, la Poudre des Prélats (5 fr., franco 5 fr. 50), qui donne aux mains une blancheur merveilleuse, instantanée et durable. Usez de tout cela, l'exemple nous vient de haut et de loin : ces recettes furent trouvées par le moine Dom Del Giorno, pour embellir les mains du pape Léon X.

FÉTICHETTE.

CORRESPONDANCE

Nouvelle maîtresse de maison. — Que de jolis Cluny, guipures, dentelles d'art, pour orner trousseaux, linge de maison et de table, vous trouverez chez Mme Privat, 23 bis, boulevard Carnot, Le Puy

(Haute-Loire). Etant sur place à la source de fabrication, elle vous enverra tout cela pour rien ! Demandez-lui des échantillons afin de choisir. Je vous recommande les empiècements de chemises, les encadrements de mouchoirs, les incrustations pour fine lingerie, et quel choix d'entre-deux pour stores, napperons, draps-!..

Coquette Suédoise. — La poudre mauvaise qualité est très dangereuse, tandis que le véritable Duvet de Ninon préparé à la Parfumerie Ninon, rue du 4-Septembre, 31 (3 fr. 75, franco 4 fr. 25 la boîte), est une poudre de riz de toute pureté, qui donne au teint un éclat merveilleux, un velouté exquis.

BÉNEDICTINE

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.

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.

Chinon. — Nous ne connaissons rien à vous recommander dans ce genre : pour le service de table, pour la façon de former une femme de chambre, des articles très complets ont paru dans le *Pot au-Feu*, dans les années 1900 et 1901.

Les Pavillons. — Nous regrettons de ne pouvoir détacher de numéros des collections.

Une vieille abonnée. — Vous attribuez à des procédés spéciaux un effet qui n'a rien que de tout simple. Les planchers en question sont, pour la plupart, en bois anciens patinés par l'usage : en tous cas, toujours en très beau chêne, bien poli, bien ajusté. Là est tout le secret du brillant de ces parquets, pour lesquels rien de plus n'est employé qu'on ne connaisse déjà : de bonne cire, ou de l'encaustique excellente, et frotter vigoureusement.