



## CAILLES EN PILAF

A LA PARISIENNE

**V**OILA un plat que son genre autant que son exécution, ni compliquée ni longue, désignent tout naturellement pour figurer sur le menu d'un « bon petit déjeuner ». Il peut également se servir dans l'intimité d'un dîner un peu fantaisiste, le dressage du plat étant assez sans façons.

### Proportions

Pour 4 cailles :

180 à 200 gr. de riz de l'Inde ou Caroline ;

100 gr. de lard de poitrine ;

30 gr. de saindoux bien frais ;

10 gr. d'oignon haché fin ;

4 décilitres de bon bouillon ;

1 bonne cuillerée de purée de tomate ;

Une toute petite pincée de safran. Un bouquet de persil avec 1/2 feuille de laurier. Une pointe de Cayenne. Sel, selon que le bouillon et le lard sont plus ou moins salés.

Temps nécessaire : 1 heure.

### Avant tout

Le riz doit être mesuré et lavé à l'avance, car il doit tremper une bonne heure au moins, si possible, pour gonfler ensuite comme il convient. Prenez du riz de l'Inde ou du riz Caroline, qui ne s'écrase pas et dont le grain reste bien entier à la cuisson. Lavez-le à plu-

sieurs eaux, avec précaution pour ne pas le briser, jusqu'à ce que la dernière eau soit bien pure, ensuite couvrez-le largement d'eau froide et laissez-le ainsi.

### Le lard. Les cailles

Ayez de bon lard de poitrine avec autant de gras que de maigre. Déchirez-en la couenne. Coupez le lard en lardons de 3 cent. de longueur environ sur 1 cent. d'épaisseur. Si le lard est salé, il faut le faire blanchir, c'est-à-dire le mettre dans une petite casserole d'eau froide, chauffer et laisser bouillir une minute, puis égoutter. Si, comme il arrive à Paris et dans les grandes villes, le lard très frais est seulement roulé dans le sel, il suffit de le bien laver à l'eau fraîche avant de l'employer.

Prenez une casserole haute en cuivre étamé un peu épaissi, juste assez grande pour contenir les cailles les unes à côté des autres, sans perdre de place. Mettez-y le saindoux, et dès qu'il est fondu, — sur un feu modéré, — jetez-y les lardons. Sans couvrir la casserole, laissez-les doucement prendre une teinte jaunie.

Pendant ce temps, vous préparez les cailles. Etant déjà plumées, videz-les en appuyant les doigts de chaque côté du ventre pour faire sortir les boyaux. Remettez-leur le foie dans le corps. Flambez-les vivement au-dessus d'une flamme claire.

Rognez le bout des pattes que vous repliez le long des cuisses, en les four-



rant sous la peau de chaque côté du corps. Si elles regimbent, vous pouvez aussi bien entourer le tout, ailerons et pattes, d'un tour de fil de cuisine, sans trop serrer.

Les lardons ayant légèrement rissolé, égouttez-les de la graisse, mettez de côté sur une assiette. Dans la graisse bien chaude mettez alors les cailles. Laissez toujours la casserole découverte, et faites prendre une légère teinte dorée aux cailles en les sautant ou en les retournant — surtout sans les piquer avec une fourchette qui ferait sortir leur jus; — 7 à 8 minutes doivent suffire, car il ne s'agit pas de cuire complètement les cailles ici, mais seulement de *rissoler* l'extérieur pour garder leur jus dans les chairs. Observez que le feu doit être assez vif pour que ce rissolage se produise vivement, mais point assez ardent cependant pour brûler et brunir la graisse dont le goût âcre persisterait par la suite.

Égouttez les cailles et mettez-les de côté avec les lardons. Tout de suite remplacez-les par le riz.

### L'oignon. Le riz

Dans la graisse chaude, mettez l'oignon haché bien finement, et laissez-le seulement blondir sans prendre de teinte foncée surtout. Pendant ce temps égouttez vivement le riz, puis versez-le dans la casserole, et remuez-le pendant une minute seulement, à sec dans la graisse chaude, le temps de sécher son humidité.

Ajoutez alors le bouillon froid ou chaud, — bien dégraissé en tous cas; — tout de suite la petite pincée de safran, — pour qu'elle ait le temps de s'y délayer; — la purée de tomates; la prise de poivre; la petite pointe de Cayenne.

Remuez doucement jusqu'à l'ébullition. Quand l'ébullition est bien déclarée, remettez dans la casserole les cailles et les lardons, ajoutez le bouquet garni. Denouveau et sur un bon feu, faites reprendre, mais sans remuer cette fois, l'ébullition. Aussitôt que le liquide a recommencé à bouillir, couvrez la casserole le plus hermétiquement possible, et retirez-la sur un feu doux, ou, ce qui vaut mieux que tout, dans le four de chaleur modérée. A partir du moment où l'ébullition a repris, *on ne doit plus remuer le riz*, ni rien de ce qui est dans la casserole, sous peine de voir attacher. On peut changer la casserole, de place, la découvrir une seconde pour examiner la cuisson, mais il ne faut pas toucher au riz, si ce n'est pour délicatement prendre quelques grains à la surface et les goûter. Mais jamais n'aller au fond ni sur les côtés avec une fourchette ou une cuiller.

25 à 30 minutes de cuisson doivent suffire pour que le riz, après avoir absorbé peu à peu le liquide, ait gonflé, cuit, tout en restant entier, chaque grain bien distinct. En penchant la casserole, on voit la masse tassée comme dans un moule, et la graisse seule surnage dans le vide et à la surface. C'est cette graisse qui empêche le riz d'attacher et qui permet de le laisser sans liquide, puis de gonfler dans sa propre buée. En prenant quelques grains, on doit, sous la dent, les trouver tendres et moelleux.

### Pour servir

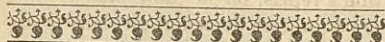
On peut servir à volonté sur un plat rond ordinaire, ou dans un légumier en métal ou en porcelaine, ou dans une timbale basse en métal ou porcelaine également. Ces deux derniers ustensiles



ont l'avantage de tenir plus au chaud, ce qui est capital dans le cas actuel.

Retirez le bouquet, coupez le ficelage des grives, avec une fourchette remuez délicatement le riz pour y mélanger la graisse qui y surnageait. Versez le riz et posez dessus les cailles, entières ou coupées en deux, en y laissant les grains de riz qui s'y sont attachés au sortir de la casserole.

LA VIEILLE CATHERINE.



## Macaroni Lucullus

RIVOIRE & CARRET

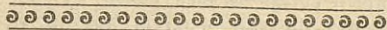
AUX CONCOMBRES

Brisez en quatre longueurs 250 gr. de macaroni Lucullus Rivoire et Carret. Faites le cuire très doucement dans 2 litres d'eau bouillante, pendant environ quarante minutes.

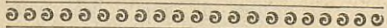
Pelez un concombre blanc, 250 gr. environ. Fendez-le en quatre sur sa longueur ; ôtez les semences ; divisez chaque tranche en quatre morceaux et blanchissez-les cinq minutes à l'eau bouillante.

Mélangez 20 gr. de farine et 40 gr. de beurre dans une sauteuse ; poivre, muscade, sel ; ajoutez un quart de litre de crème double, le concombre, et cuisez une demi-heure doucement. Passez au tamis.

Mélangez sur le feu cette purée avec le macaroni Lucullus bien égoutté et 40 gr. de beurre. Versez dans un légumier bien chauffé. On peut aussi, à volonté, ajouter du fromage râpé et faire gratiner.



**Le prochain numéro du POT-AU-FEU paraîtra le samedi 5 Novembre (premier Samedi du mois).**



## Potage aux Herbes

UN potage aux herbes est aussi savoureux qu'hygiénique, quand il est préparé avec une juste proportion d'herbes, qu'on y met autant de jaunes qu'il est nécessaire pour en assurer la liaison, et qu'on y consacre le beurre — et le bon beurre fin, — nécessaire ; un peu de crème, à condition qu'elle soit d'une scrupuleuse fraîcheur, y fait au mieux. Si l'on ne peut s'en procurer, il faut alors augmenter la quantité de beurre en remplaçant la crème par du bon lait réduit.

La recette que nous donnons aujourd'hui fournit un potage assez délicat pour pouvoir figurer sur un menu très soigné. C'est, en somme, une purée d'herbes. Comme travail, il n'y a que la peine de le passer au tamis. Tout le reste est simple et expéditif.

Selon les goûts et aussi les régimes on peut diminuer la proportion d'oseille, en forçant un peu plus sur celle de cresson.

### Proportions

Pour 6 ou 8 personnes :

Une douzaine de belles feuilles d'oseille ;

Une douzaine de belles feuilles d'épinards ;

Une poignée de cerfeuil ;

Une jolie laitue ;

3 ou 4 petites branches de cresson ;

Le blanc d'un poireau, environ 40 gr ;

5 pommes de terre moyennes, pesant environ 350 gr. épluchées ;

20 gr. de sel ;

60 gr. de beurre ;

3 jaunes d'œufs ;



2 cuillerées de crème épaisse bien fraîche;

2 litres d'eau;

Petits croûtons frits au beurre.

Temps nécessaire : 1 bonne heure.

### Le poireau

Epluchez-le, et n'en prenez que la partie blanche, réellement blanche. Tout ce qui est teinté de vert, même légèrement, a un goût d'oignon et doit être supprimé. Coupez-le en rouelles aussi fines que possible, et mettez-le dans la casserole avec la moitié du beurre. Casserole en fer émaillé, ou autre, il n'importe.

Posez sur feu doux, et laissez doucement étuver *sans prendre aucune couleur*. Remuez de temps à autre.

### Les herbes. Les pommes de terre

Pendant que le poireau étuve, vous préparez les herbes.

L'oseille est épluchée en retirant sa côte à rebours. De la laitue, vous enlevez les feuilles une à une, pour les mieux visiter; et vous ne mettez pas les feuilles trop vertes. Pour le cresson, vous ne mettez pas non plus les grosses tiges. Le cerfeuil est laissé tel quel. Tout ce qui est taché, gâté, dans ces herbes, doit toujours être supprimé. Lavez-les bien à l'eau fraîche. Egouttez-les; rassemblez-les en bouquets bien serrés, et avec un couteau coupez-les en fines lanières; cela s'appelle « ciseler » en terme de cuisine.

Les pommes de terre après avoir été épluchées sont coupées en deux ou trois morceaux.

Le poireau, — sans colorer — s'étant bien amolli dans le beurre, versez l'eau chaude ou froide par dessus. Si vous mettez de l'eau froide, il faut lui laisser

prendre l'ébullition avant d'y ajouter les herbes et les pommes de terre. Salez, avec du gros sel gris, soit 20 gr. pour deux litres. Couvrez et laissez bouillir bon train, mais sans violence, pendant 40 minutes.

### Pour passer. Le potage

Il faut un tamis en toile métallique extrêmement fin, ce qu'on appelle de l'étamine, de façon à ne pas retrouver dans le potage les herbes en petits grumeaux, mais réellement en purée verte. Posez sur une terrine. Avec le champignon de bois frottez pour faire passer, en arrosant de temps à autre d'une cuillerée de liquide pour aider à passer. Il ne reste pour ainsi dire presque rien sur le tamis quand tout est bien travaillé. Ayez soin de racler ce qui est sous le tamis.

Rincez la casserole où on met les herbes. — Versez-y tout ce qui a passé, liquide et purée. Remettez sur le feu et faites bouillir en remuant doucement avec une cuiller de bois jusqu'à ce que l'ébullition ait pris: ceci pour que le potage soit bien uni, qu'on n'y trouve pas de caillots. Gardez ensuite, couvert sur le coin du fourneau bien au chaud jusqu'au moment de servir.

### Pour servir. La liaison

Dans la soupière, délayez les jaunes d'œufs avec la crème, le reste du beurre cassé en petits morceaux.

Au moment de servir, assurez-vous que le potage est bien chaud, et pour en être plus sûr, mettez la casserole en plein feu un moment, de façon à bouillir franchement. Versez d'abord 3 ou 4 cuillerées de potage, une à une, dans la liaison de la soupière, en délayant bien avec la cuiller de bois: ceci pour



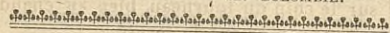
échauffer progressivement les œufs et les empêcher de cailler s'ils sont saisis par la masse bouillante du potage. Ajoutez alors le reste du potage. Mêlez bien, et goûtez pour le sel. Ajoutez-les petits croûtons sautés au beurre au dernier moment.

Si l'on ne dispose pas de crème épaisse bien fraîche, faire bouillir, à découvert, un bon décilitre de lait, de façon à le réduire de plus de moitié. Se servir de ce lait à la place de crème, et ajouter, en plus du beurre déjà indiqué, 30 grammes de beurre dans la soupière.

### Les croûtons

Les petits croûtons doivent être coupés en dés d'un centimètre de côté, pas davantage, et il faut en compter quatre ou cinq par assiettée. Prendre seulement la mie du pain, et à défaut de pain spécial, du pain à mie serrée, légèrement rassis. On fait doucement chauffer du beurre dans une petite poêle; ajouter les croûtons et les y faire sauter pour qu'ils prennent une jolie couleur dorée, jamais brune, car alors ils seraient quelque peu brûlés et donneraient un goût âcre au potage.

A. COLOMBIÉ.



### Parfaits de Foie Gras du Pot-au-Feu

Nous recommandons vivement ces parfaits de foie gras, sans croûte, qui se démontent très facilement et apparaissent enveloppés de gelée. Ils constituent un plat très fin et font sortir les convives de la monotonie du classique pâté de foie gras.

Ils se conservent très bien 2 ou 3 jours.

Nous les commandons 2 jours d'avance.

Pour 8 à 10 personnes.....	16 fr.
— 12 à 14 — .....	20 »
— 16 à 18 — .....	28 »

(Franco d'emballage).



## ROGNONS DE MOUTON AU GRATIN

**S**ERVIS sous forme de grillade, soit à la brochette, soit avec une garniture de cresson ou de pommes paille, les rognons de mouton sont toujours réservés comme plat de déjeuner. Mais quand ils sont préparés en entrée saucée ils peuvent très bien figurer dans les menus des dîners ordinaires, ce qui, dans bien des cas, est une ressource.

L'apprêt du plat se résume à ceci : les rognons, coupés en deux et passés au beurre, sont dressés autour d'un dôme, — soit de farce fine, soit de purée de pommes de terre, — saucés d'une sauce brune aux champignons hachés; le tout est ensuite gratiné au four.

Les deux méthodes, farce ou purée de pommes de terre, sont également bonnes. La purée de pommes de terre est un peu moins fine, moins distinguée que la farce, mais elle rentre mieux ainsi dans le caractère de la cuisine simple. Nous commencerons par celle-là, qui est plus à la portée de la généralité. On trouvera la seconde méthode à la suite



**Observation préliminaire**

En grillades on sert toujours deux rognons par personne; mais quand ils sont en entrée saucée, et qu'ils ont une garniture, on peut n'en mettre qu'un beau ou un et demi par personne, car cette garniture augmente le plat. Cela dépend aussi un peu de ce que le menu comporte, et selon qu'il est plus ou moins chargé, on règle le nombre des rognons; mais vraiment, quand il y a une garniture, 3 demi rognons par personne suffisent.

Il va sans dire que l'on doit toujours se procurer des rognons bien frais; ce qui se constate par leur surface brillante. Les rognons avancés sont au contraire ternes et flétris.

**Proportions**

Pour 6 personnes :  
 6 ou 9 rognons bien frais;  
 150 gr. de champignons;  
 450 gr. de pommes de terre, net;  
 soit environ 600 gr. non pelées;  
 120 gr. de beurre;  
 12 gr. de farine;  
 2 cuillerées d'huile;  
 1 cuillerée d'oignon haché;  
 1 cuillerée d'échalote hachée;  
 1 bonne cuillerée de chapelure fine;  
 2 décilitres 1/2 de bouillon;  
 1 petit décilitre de vin blanc;  
 Le quart d'un citron; une forte pincée de persil haché.  
 Temps nécessaire : 1/2 heure.

**Les champignons. L'oignon et l'échalote**

Coupez le bout terreux des champignons. Ne les épluchez pas, c'est inutile. Lavez-les bien à deux eaux et égouttez-les bien. De ces champignons, on fait trois parts :

1° 2 champignons entiers : pour la purée; on les hache grossièrement.

2° 3 ou 4 des plus belles têtes pour la bordure. Elles seront coupées en tranches au dernier moment.

3° Le reste des champignons (avec les queues des belles têtes) est haché très finement. Ce sera mis dans la sauce.

Les champignons hachés sont ensuite pressés dans le coin d'un torchon pour en faire sortir leur humidité naturelle.

Hachez ensemble oignon et échalote, et réunissez-les aux champignons hachés fins. Gardez de côté.

**Les pommes de terre**

Pelez-les, coupez-les en quartiers, faites-les cuire en les mettant à l'eau froide légèrement salée, de façon qu'elles y baignent juste. Couvrez et comptez sur 12 à 15 minutes de cuisson. Il les faut cuites juste à point pour pouvoir être passées au tamis : trop cuites, la purée est moins bonne. Dès que la pomme de terre cède sous le doigt, c'est suffisant, enlevez-les du feu. Egouttez-les rapidement dans une passoire, et tandis qu'elles sont encore brûlantes, hâtez-vous de les passer en purée.

Posez un tamis métallique sur un torchon propre; avec le champignon de bois écrasez-les, par deux ou trois à la fois seulement, et très vite pour ne pas laisser refroidir. Frottez en va et vient sur le tamis et non pas en rond, ce qui fait pâte et retarde.

Vivement, ramassez cette purée dans la casserole où ont cuit les pommes de terre. Travaillez-la sans y rien ajouter encore, vigoureusement, avec la cuiller de bois, sur feu très doux, jusqu'à ce qu'elle ait pris une teinte plus blanche, et soit devenue plus légère. Ajoutez-y alors 25 gr. de beurre et travaillez-la



encore une minute, puis ajoutez-y 3 ou 4 cuillerées de lait, ou à défaut un peu de leur eau de cuisson. Voyez s'il n'y a pas lieu d'y remettre une prise de sel, et ajoutez dedans les champignons *crus grossièrement hachés* et réservés comme nous l'avons dit.

Avec un couteau, nettoyez le tour de la casserole pour en détacher la purée, égalisez-la bien à plat dans la casserole, versez dessus *quelques gouttes* seulement de lait ou d'eau qui, en s'y étalant, empêchent une peau de se former en attendant. Couvrez la casserole et tenez-la au chaud *sans laisser bouillir*, jusqu'au moment de dresser le plat.

#### La sauce

Dans une petite casserole sauteuse, mettez le beurre (20 gr.) et 2 cuillerées d'huile. Faites chauffer et jetez dedans l'oignon et l'échalote hachés; faites-les blondir seulement, en remuant avec une cuiller de bois. Ajoutez les champignons hachés fin, grain de sel, soupçon de poivre et muscade. Remuez à feu vif pendant quelques instants pour réduire complètement l'humidité qui reste des champignons et qui s'en va ainsi en vapeur. Ajoutez le vin blanc, et laissez encore réduire, qu'il ne reste plus que *le tiers* de ce vin. Enfin mettez le bouillon, et dès qu'il a pris ébullition, ajoutez le « beurre manié » (soit 20 gr. de beurre ramolli en pâte avec 12 gr. de farine), et que vous mettez par parcelles pour mieux mélanger dans la sauce, en remuant. Après quoi, laissez mijoter *doucement*, pendant que vous vous occupez du reste.

#### Pour sauter les rognons

Fendez-les en deux par le côté bombé,

et ne manquez pas d'enlever la petite pellicule qui les enveloppe. Chauffez 30 grammes de beurre dans un sautoir ou dans une poêle, rangez dedans les moitiés de rognons, faites-les raidir vivement des deux côtés, en les sautant ou en les retournant, ce qui est l'affaire de deux minutes à peine; nous disons *simplement raidir*.

Enlevez-les du feu et tenez-les prêts sur une assiette.

#### Pour dresser le plat

Prenez un plat en métal, ou autre, — pourvu qu'il puisse aller au four et être servi ensuite sur la table.

Étalez-y, avec le bout du doigt, du beurre bien largement et partout. Versez-y la purée de pommes de terre que vous y arrangerez ensuite en dôme ou gros tampon, en vous servant d'une lame de couteau pour remonter et lisser la purée.

Tout autour de ce dôme, rangez les moitiés de rognons raidis au beurre, debout les uns à côté des autres, en les enfonçant un peu dans la farce pour qu'ils s'y collent et ne se dérangent pas. Si toutes les moitiés ne trouvent pas leur place autour, rangez le reste sur le dôme de purée, mais à plat.

Coupez les têtes de champignons *crus* que vous avez réservés, en lames d'un bon demi-centimètre d'épaisseur. Rangez-les en couronne à la base des rognons. Versez sur le tout la sauce, qui doit être assez consistante, et versez-la avec une cuiller pour pouvoir la répartir plus facilement sur la farce, les rognons et les champignons.

Saupoudrez la surface avec la chapelure, arrosez avec ce qui vous reste de beurre (15 gr.) que vous aurez fait fon-



dre, ou que vous semez tel que en parcelles sur la chapelure.

Mettez au four.

### Le four

Doit être *très chaud*, pour former le plus vite possible la couche gratinée sans que l'intérieur ait le temps de dessécher. 8 minutes doivent ici suffire pour obtenir un gratin égal partout. Le plat devra donc être mis tout près du foyer, dans le four, pour en recevoir la plus forte chaleur, et on aura soin de le tourner de temps en temps, bien entendu, pour que tout colore successivement devant le foyer.

En sortant le plat du four, exprimez le jus de citron sur le gratin, semez dessus le persil haché, et servez avec des assiettes bien chaudes.

PERRAULT JUNIOR.

### Autre Façon

La purée de pommes de terre y est remplacée par la farce ci-dessous.

#### Proportions

Une escalope de veau de 80 gr. net;	} pour la panade
25 gr. de farine;	
Une noix de beurre;	
3 cuillerées d'eau;	
Un petit œuf;	
Poivre, sel, muscade.	

#### La farce

Commencez par faire la panade : on appelle ainsi le mélange de farine, eau et beurre qui, dans les farces fines, remplace la simple mie de pain trempée des farces de ménage.

Dans une petite casserole, mettez les

3 cuillerées d'eau, le sel, la noix de beurre, et faites vivement bouillir; dès que cela monte en bouillonnant, jetez-y la farine *d'un coup*; toujours sur le feu mélangez avec la cuiller de bois. Remuez et travaillez sur le feu jusqu'à ce que la pâte ne s'attache plus du tout à la cuiller et puisse se ramasser en boule. Versez cette pâte sur une assiette, où vous l'étalez pour qu'elle puisse refroidir vivement.

Pendant ce temps coupez l'escalope de veau en petits dés, après l'avoir, s'il y a lieu, débarrassée de toutes peaux ou nerfs; le poids indiqué est celui de la viande nette. Pilez au mortier avec sel, poivre, muscade. Ajoutez la panade bien refroidie; pilez encore jusqu'à mélange parfait où rien ne se reconnaisse. Ajoutez 15 gr. de beurre et l'œuf battu en omelette pour pouvoir l'ajouter en trois fois, ce qui permet de le mélanger plus facilement en travaillant avec le pilon.

Le veau ayant été bien dénervé, il est inutile de passer la farce : vous n'avez qu'à la recueillir de suite dans un grand bol, après y avoir ajouté les deux champignons grossièrement hachés.

#### Le dressage

Se fait exactement de la même façon. Saupoudrez de chapelure, arrosez avec ce qui vous reste de beurre (15 gr.) que vous avez fait fondre ou que vous disposez en parcelles à la surface, et mettez au four.

#### La cuisson

Le four doit être chaud, mais sans excès, parce qu'il y a ici un double but à atteindre. Il y a non seulement à obtenir la formation d'une couche gratinée, mais il y a aussi à « pocher », c'est-à-dire à cuire la farce sur laquelle sont dressés



les rognons. Or, si le four était trop chaud, le gratin de surface serait formé avant que la farce soit pochée dans un four de bonne chaleur; les deux choses se font à la fois. Si le four était jugé très chaud, il faudrait avoir la précaution de mettre le plat aux rognons dans un autre plat contenant un peu d'eau chaude, ce qui activerait le pochage de la farce, et pour que le gratin n'aille pas trop vite, le plat serait tenu au milieu du four, c'est-à-dire assez loin de l'atteinte du rayonnement du foyer. Pour mettre à point, pochage de la farce et gratin, comptez 12 à 15 minutes.

En sortant le plat du four, exprimez le jus du quart de citron sur la surface gratinée, semez le persil haché, et que le plat n'attende pas, autant que possible.

P. J.

## L'Echo de "La Pensée"

Une indéniable vogue s'attache en ce moment aux travaux féminins, aux ouvrages de dames. Sur ce terrain qui lui est spécialement propre, la maison Henry, *A la Pensée*, ne pouvait manquer de faire preuve, suivant ses traditions, d'initiative heureuse: son directeur, M. Fr. Massin, vient en effet d'éditer une sorte de recueil illustré, *L'Echo de la Pensée*, qui paraîtra plus particulièrement aux changements de saisons, et, qui offre à vos yeux, Mesdames, toutes les nouveautés intéressantes en broderies, tapisserie, points à l'aiguille, etc. Joignez tous ces riens charmants qui font aussi vos délices: colliers, sautoirs, peignes, ruches, etc. Tous renseignements, tous matériaux nécessaires pour l'exécution des ouvrages, vous seront fournis, et de première main, par la maison.

Pour recevoir *L'Echo de la Pensée*, il suffit d'en faire la demande à M. Fr. Massin, 5, faubourg Saint-Honoré.



## Menus

ŒUFS FARCIS A LA CHIMAY  
ABATIS DE DINDE AUX LÉGUMES  
COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES  
POMMES DE TERRE SOUFFLÉES  
POIRES AU GRATIN

POTAGE CRÉCY  
CIVET DE LIÈVRE A LA LANGUEDOCIENNE  
CARRÉ DE VEAU A LA BROCHE  
CÉLERI AU JUS  
POMMES CONCIERGE

MERLANS FRITS  
ÉMINCÉ DE GIGOT AU RIZOTTO  
CHOUX-FLEURS CHIPOLATA  
TARTE AUX POMMES

POTAGE MIMOSA AU TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER  
CERVELLE DE VEAU AU VIN BLANC  
CONTREFILET ROTI  
TERRINE DE LIÈVRE  
SALADE DE LAITUES  
CÈPES A LA BORDELAISE  
PRALINÉ A LA CRÈME

ŒUFS POCHÉS BOURGUIGNONNE  
BLANQUETTE DE VEAU  
PATÉ DE LIÈVRE EN CROUTE  
SALADE DE CHICORÉE  
CHOUX DE BRUXELLES SAUTÉS  
CHAPEAU DE CARDINAL

POTAGE PURÉE DE RACINES  
FILETS DE SOLES AU VIN BLANC  
PERDREAUX AUX OLIVES  
SELLE DE PRÉ SALÉ A LA BROCHE  
[HARICOTS FRAIS A LA BRETONNE  
PUDDING DE FIGURES

ŒUFS ORSINI  
HARENGS FRAIS SAUCE MOUTARDE  
CHOU FARCÉ AU MAIGRE  
GATEAU DE RIZ

POTAGE AUX HERBES  
CROQUETTES DE MACARONI SAUCE TOMATE  
SOLE AU GRATIN  
MOUSSE DE CHOU-FLEUR  
GATFAU DE POMMES





## Compote de Poires

(CUISINE DE MÉNAGE)

**C**eci est la très simple recette d'une bonne cuisinière de province; les poires cuites de cette façon sont parfaitement moelleuses, le sirop n'est pas trop sucré, et le tout garde une saveur de fruit que ne vient déranger aucune addition d'un parfum quelconque : ni citron, ni vanille. Rien que des poires, de l'eau, du sucre et un peu de vin rouge. Mais les poires doivent être aussi bien choisies, d'aussi bonne espèce que s'il s'agissait de les présenter en dessert : point de fruits mal venus, — encore bien moins de fruits tombés! — ou pas assez mûrs, ou déjà trop avancés.

Il faut de jolies poires d'Angleterre, — en ce moment la Louise-Bonne convient également, — plutôt un peu juste comme degré de maturité, afin de rester bien fermes jusqu'au bout de la cuisson. Comptez, pour évaluer la grosseur des poires, que chacune doit peser en moyenne un peu plus de 100 gr. Et toutes doivent être choisies de la même grosseur, autant que possible, non seulement pour le coup d'œil, mais aussi pour la cuisson qui, sans cela, serait inégale.

Inutile d'ajouter que le vin rouge doit être de très bon vin de table : Bourgogne ou Bordeaux. « C'est toujours une bouteille de vieux vin bien reposé qu'on va chercher à la cave, » me dit Irma, — le cordon bleu en question, — « quand il faut en mettre dans la cuisine. »

Et voici donc comment, après avoir vu Irma exécuter tout tranquillement sa compote, la Vieille Catherine a résumé l'opération et mesuré exactement les quantités qu'elle s'était habituée à évaluer de l'œil.

### Proportions

Pour 9 poires, pesant en moyenne un peu plus de 100 gr. chaque :

- 90 gr. de sucre en morceaux;
- 3 bons décilitres d'eau froide;
- 2 petits décilitres de vin rouge.

Temps nécessaire : 1 h. 1/4.

Avec un petit couteau pointu, enlève seulement le petit bouton opposé à la queue; bien entendu on ne pénètre pas jusqu'aux pépins, qui doivent rester dans le fruit. Enfoncez la pointe du couteau dans la poire, pas bien profondément, tout autour du bouton qui s'enlève alors avec facilité. Pelez ensuite les poires avec grand soin, pour éviter des traces trop marquées de coups de couteau; le mieux est de commencer par peler en tournant pour toute la partie du bas, qui est ronde; et après cela de peler en long, en remontant vers la queue. Si vous trouvez quelque tache, quelque inégalité, il ne faut pas creuser avec le couteau, mais au contraire, enlever les parties voisines pour que toute la surface soit bien uniforme.

On prend toujours grand soin de conserver la queue, cela va sans dire; tout au plus, quand elle est un peu longue, on en rogne un petit bout avec des ciseaux pour qu'elle ait moins de chance de s'endommager et de se détacher.

### La casserole

Irma ne prend pas de poëlon en cuisine; une casserole émaillée lui suffit, — mais une bonne casserole, bien épaisse



intacte, sans craquelures. — L'étain viole toujours quelque peu le sirop. Un poëlon en terre de Bourgogne épaisse convient également. Seulement la terre s'accommode mal du chauffage au gaz ou au charbon de terre, c'est trop fort.

La casserole est choisie assez grande pour que toutes les poires y soient rangées, en les couchant un peu, les unes à côté des autres; on les tasse doucement. Dans les petits intervalles laissés entre les poires, fourrez les morceaux de sucre. Sur le tout versez l'eau, le vin, et c'est tout.

Mettez un couvercle qui couvre complètement, et posez la casserole sur un feu très modéré.

### La cuisson

Ne donne aucune peine. Pendant une heure, c'est un petit bouillonnement doux et régulier, un mijotement presque. De temps en temps on s'assure que cela va toujours son petit train, et doucement on secoue un peu la casserole pour déplacer un peu les poires sans y toucher directement.

Selon les espèces, le temps varie légèrement. Mais au bout d'une heure il faut examiner si leur cuisson n'est pas déjà bien avancée. N'attendez pas qu'elles soient cuites très à fond pour faire réduire le sirop. Elles doivent être encore un peu juste cuites, ce dont on s'assure en les tâtant avec le bout du doigt.

Pour terminer leur cuisson et réduire le sirop, mettez la casserole sans ôter le couvercle, sur un feu plus actif, de façon que tout le liquide entre en bouillonnement — sans excès cependant — mais suffisamment pour couvrir les poires. Une dizaine de minutes au plus doivent suffire pour amener le juste de-

gré de cuisson des poires et la diminution du sirop dont la quantité définitive sera d'un décilitre et demi, pour ces proportions.

Pendant cette dernière partie de la cuisson, ayez soin de temps en temps, et souvent, de doucement agiter la casserole pour y faire circuler les poires; sans cette précaution, elles risquent non pas d'attacher précisément, mais de se marquer, de s'aplatir à l'endroit où elles touchent le fond de la casserole, très chauffé. On remue la casserole, en la tenant par la queue, comme s'il s'agissait d'y faire fondre du beurre. Cela suffit pour déplacer les poires qu'il ne faut jamais toucher directement pour ne pas les marquer.

Déposez-les dans une jatte ou un compotier, et versez le sirop dessus. Servez chaud ou froid, selon les goûts. Si vous servez froid, ayez toujours soin de les arroser avec leur propre sirop au moment de les servir, car les fruits des compotes ternissent facilement. On peut mettre une mignonne papillote aux queues.

LA VIEILLE CATHERINE.

### POUR NOS ABONNÉES

Voici le vent d'automne et c'est déjà la bise insidieuse qui nous gèle pendant nos longues courses. Ah! qu'il est exquis de boire de bonnes tasses de thé délicatement parfumé que l'on se procure chez Tara, 37, rue Marbeuf, Paris, au prix de 5 fr. le kilo, Thé de Ceylan pour boire avec lait, ou thé de Chine pour boire seul. Un échantillon de 100 grammes de l'un ou de l'autre de ces thés sera envoyé à nos abonnés qui en feront la demande, et ceci gratuitement. Joindre la bande d'abonnement et 0 fr. 60 pour le postal, somme remboursée à la première commande. Expéditions en province. Diplôme d'honneur.





## Les Arrangements bas

DANS

### la Décoration des Tables

Quelques maitresses de maison semblent préférer à la décoration de la table avec des motifs élevés, dont nous vous avons récemment entretenue, Madame, l'arrangement de celle-ci à l'aide de sujets très bas laissant les fleurs presque s'étaler sur la nappe et ayant, par cela même, une allure plus discrète.

cobée grimpante, les jardins fournissent abondamment des moissons de fleurs tout particulièrement aptes aux dispositions dont nous allons vous entretenir.

Un genre, qui rappelle la décoration Louis-Quinze, permet d'utiliser des verrières, des petits canaux de cristal ou de métal, et de constituer avec leur aide un sillon fleuri sur toute la longueur de la table. Des fleuristes ont nommé cet arrangement chemin fleuri et la décoration en « rivière » lorsqu'ils ont eu la coquetterie de faire courir ce sillon de fleurs le long d'une bande de glace qui le reflète délicieusement. En général, lorsque l'on procède ainsi, le sillon fleuri se trouve du côté des convives pour dissimuler les bords de la bande de glace.

Ces minuscules canaux peuvent encore se

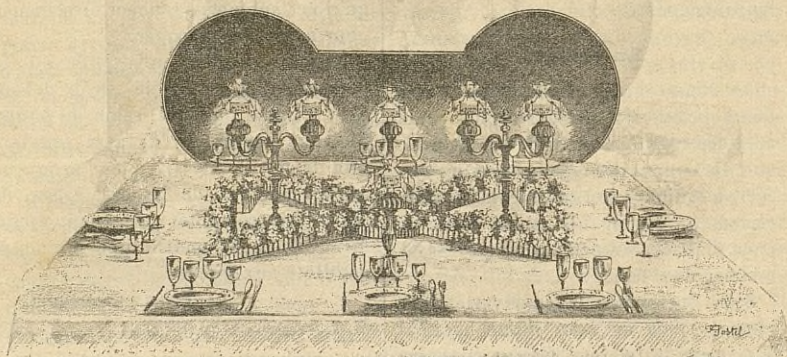


FIG. 1. — Décoration d'une table avec des galeries en cristal disposées en X.

Ce genre de décoration fut, il y a quelques années, substitué aux anciens grands surtout convenant principalement pour les tables très vastes, telles que n'en comportent pas toujours l'exiguïté de maintes salles à manger des villes et même des maisons de campagne.

A part quelques lianes de serre que nécessite ce mode d'enguirlandement assez récent, et que l'on peut d'ailleurs remplacer par des rameaux de plein air comme la vigne-vierge de Veitch, les brins de lierre qu'on laisse libres ou qu'on réunit bout à bout sans les doubler, même les rameaux de capucine ou de

combiner avec le plateau de glace du milieu ou bien avec un motif central, dont l'importance n'a pas besoin d'être grande, comme ils peuvent également être disposés de telle façon que l'un et l'autre ne soient pas utilisés.

De ce motif partent des verrières que l'on adapte au bout l'une de l'autre en alternant des parties droites avec d'autres courbes, de façon à simuler des sinuosités et comme une sorte de guirlande plus franchement accusée qu'une simple liane de feuillage. Afin d'en rompre la régularité et de silhouetter cet arrangement, de ci de là s'échappe une touffe de



fleurs ou une fine fusée. Cette disposition laisse, du reste, un champ assez vaste à la fantaisie et à l'initiative du décorateur. Elle a l'avantage de n'être point encombrante et de ne pas accaparer toute la place. On ne peut donc lui dénier son caractère pratique, puisqu'en raison de sa constitution elle peut être exécutée sur des tables de dimensions restreintes. Ces cordons de petites jardinières sont facilement disposés aussi bien dans le sens de la longueur qu'en biais, en passant entre les pièces principales du service (*fig. 1*).

diane de la table, on obtient un joli serpentín, qui facilite en même temps le placement d'autres petits motifs fleuris, ou des pièces du service dans les parties concaves des contre-courbes.

Lorsque ces canaux doivent servir le plateau de glace placé au centre de la table, les parties courbes permettent d'en suivre les contours.

Afin de disposer les fleurs dans ces petites rivières, on les emplit de mousse ou de sable. On utilise aussi fort avantageusement ce système de porte-fleurs constitué par deux ran-

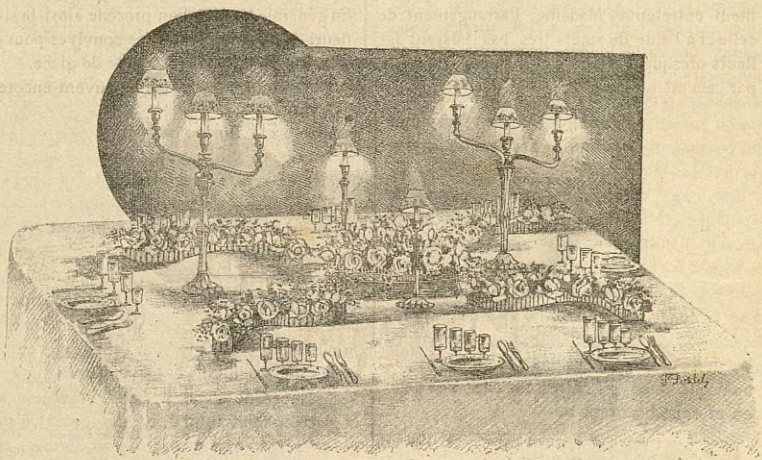


FIG. 2. — Décoration d'une table avec une corbeille centrale et des galeries en cristal disposées en S diagonalement.

Pour éviter des arrangements par trop raides et guindés, il est bon de ne pas utiliser exclusivement que des petits canaux droits, mais en même temps des parties courbes et même présentant des contre-courbes en forme d'S. Ceci facilite beaucoup les arrangements; c'est ainsi qu'avec un motif central peu important, on place diagonalement quatre porte-fleurs en forme d'S dans la direction des angles de la table, ce qui permet d'obtenir une décoration aussi pratique que discrète et originale (*fig. 2*).

Ces mêmes sujets formant contre-courbe étant placés bout à bout dans la partie mé-

diante de la table, on obtient un joli serpentín, qui facilite en même temps le placement d'autres petits motifs fleuris, ou des pièces du service dans les parties concaves des contre-courbes.

Ces petites rivières sont très pratiques pour les maîtresses de maison qui aiment procéder elles-mêmes à la parure fleurie de la table, en ce sens que les fleurs se conservent bien fraîches et que l'on peut, en raison de la petite quantité d'éléments nécessaires, décorer la table moyennant une dépense minime.





Avant que les gracieuses lianes, permettant l'enguirlandement élégant de la table, ne fussent venues se substituer aux chemins de fleurs s'élevant de minuscules rivières en verre ou en métal, une mode venue d'Angleterre tendait à implanter l'arrangement de la table avec des guirlandes confectionnées à l'aide de feuillage résistant formant une série de lignes et de dessins réguliers et de figurines qui obtenaient un succès relatif. Il n'en peut être question que lorsque l'on ne dispose pas de ces longs racèmes filamenteux des asperges d'ornement, de cette fougère grimpante que l'on nomme *lygodium* et de cette autre liane dont les feuilles rappellent un peu les cladodes du fragon épineux, le *medéola* ou *mysiphillum* qui possède une variété à feuilles de myrte encore plus légères.

Les longs cordons de mousse piqués de feuillages et de fleurs d'une façon dégagée peuvent d'ailleurs remplacer ces guirlandes compassées et forcément lourdes d'aspect. Ou bien encore chaque fleur étant dirigée à l'aide d'un fil de fer fin que l'on a soin de dissimuler, on confectionne des guirlandes très dégagées et fort jolies en les fixant à distance sur une ficelle et en les redressant dans une position presque horizontale.



Dans la recherche du nouveau on s'avisa de remplacer la corbeille centrale par une grande glace sertie d'une galerie ajourée, que l'on entoura de guirlandes de fleurs, lesquelles serpentent parfois aussi sur la nappe.

La décoration « champêtre » consiste à simuler une nappe d'eau par des plaques de glace à contours sinueux que bordent des *lycopodes* et d'autres petites plantes placées dans des jardinières minuscules ou piquées sur une guirlande moussée ; ou parmi les frondaisons d'une liane d'asperge d'ornement, de *lygodium* ou de *mysiphillum*, des grappes d'orchidées et d'autres fleurs semblent se baigner dans l'eau.

Dans cette décoration de table, le milieu est occupé par une glace qui est assez longue et

se termine généralement en un demi-cercle. Cette glace n'a d'autre but que de simuler une nappe d'eau dans laquelle les fleurs se mirent et se reflètent. L'effet est délicieux et ce genre est en passe de devenir classique. Le tour de la glace est bordé d'une galerie en métal ou en cristal, dont les extrémités s'ajustent fort bien ; il y en a même des parties courbées qui s'adaptent aux extrémités. Dans ces petites galeries sont piquées, dans de la mousse fraîche, des fleurs et de légers feuillages, dont les tons, les ombres, les formes et les lignes se reflètent délicieusement.

Nous ne conseillons pas de poser sur une glace de dimensions restreintes une corbeille ou un vase, ni même d'y jeter négligemment quelques fleurs, tout exquis que cela puisse paraître, car l'illusion qui fait le charme d'un tel arrangement disparaît. Comme il serait fastidieux de répéter cet arrangement deux ou plusieurs fois si la table est longue, on place de ci de là, une corbeille, un piquet ou une fusée de fleurs.

Dans le même genre, on met en œuvre le surtout d'argent à fond de glace avec petits balustres Louis XVI, lesquels sont entourés de brindilles de feuillage et de fleurs qui s'enroulent et débordent sur la nappe blanche, comme des grappes de glycine ou d'orchidées ; sur la glace du fond du plateau, des fleurs à longues tiges trempent dans l'eau limpide des cristaux qui laissent à la fleur son aisance, son ampleur, en constituant une décoration d'une suprême élégance.

Ces glaces peuvent d'ailleurs être entourées et serties par un cordon de ces petites jardinières en métal ou en cristal dont nous parlons plus haut.

Voici donc, dans leur ensemble, les principaux genres classiques de décorations de tables, dont certaines conceptions modernes ne constituent que des variantes d'une adaptation plus esthétique ou plus rationnelle.

Les applications selon les cas, la mise en œuvre de l'exécution de ces arrangements laissent une grande liberté d'interprétation.

Nos lectrices ont dans les genres classiques, au sujet desquels nous les avons longuement



entretenu, un champ extrêmement vaste qui laisse une grande marge aux innovations et aux modifications. Par conséquent elles peuvent faire appel de préférence à leur initiative, à leur imagination, plutôt qu'elles ne doivent favoriser la fidélité de leur mémoire, ce qui leur permettra de décorer leur table d'une façon toute personnelle.

Dans une prochaine causerie nous les entretiendrons d'autres genres d'arrangements parmi ceux si nombreux mis en œuvre actuellement.

LÆLIO-CATTLEYA.



## LE CHEZ SOI

Peu de chose nous vaut parfois l'épithète de « jolie femme » : une combinaison heureuse, un harmonieux arrangement. Ainsi le chapeau est la couronne qui souvent décide de notre royauté, royauté que nous devons à M. et Mme Labbé, dont l'expérience et le goût raffiné savent trouver pour chaque visage l'idéal du goût et de la forme. Leurs modèles, genre chapelier, coiffent délicieusement aussi bien la jeune fille que les mamans et grand'mamans; Mme Labbé a consacré un rayon spécial à ces dernières. De ses mains habiles naissent des toquets élégants et jeunes, dont le cachet sobre et inédit s'harmonise admirablement avec de blanches ou grisonnantes chevelures. Chapeaux de chasse, de voyage, de visite, existent depuis 15 francs, Faubourg Saint-Honoré, 138, et sont appréciés non seulement du Tout-Paris élégant, mais de toute l'aristocratie de province, car Mme Labbé envoie sur demande un choix de chapeaux à l'essai. Quelle ressource pour nos gentes dames ou demoiselles... XX<sup>e</sup> siècle, que des causes différentes retiennent en un castel isolé ou dans quelque lointaine petite ville.

C'est un charmant contraste, que de jeunes et frais visages, avec le cadre sévère d'une antique demeure. Vous pouvez l'établir plus nettement encore, Mesdames, en donnant à votre teint, par l'emploi de la véritable Eau de Ninon, toute la pureté, la finesse et la blancheur rêvées. Essentiellement rafraîchissante, composée de principes adoucissants et toniques, elle conservera à votre peau une fraîcheur et un éclat que jalouerait elle-même la célèbre Ninon de Lenclos, à qui nous devons cette

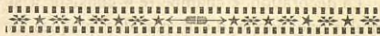
recette. Notre cruel miroir révèle-t-il, un jour, quelque désastre ? Hâle, boutons, rougeurs, éphélides et même les rides seront *immanquablement* effacés par ce produit souverain, qui justifie la sentence : « Le vrai seul est aimable ». (6 fr., franco 6 fr. 50), Parfumerie Ninon, 31, rue du 4-Septembre.

Un coup de vent, une averse, et voici que nos seyant ondulations ou frisures s'écroulent lamentablement ! Que faire ? Adopter ce que toute mondaine reconnaît indispensable : les artistiques postiches que l'exécution si parfaite de M. et Mme Desfosse garantit *indéfrisables*. Légers, flous, en cheveux bien vivants, ils s'harmonisent délicieusement selon les âges et les visages. En ce genre ne supportons jamais de médiocrité ; ces bouffants, torsades ou bouclettes ont besoin d'être exécutés avec un art spécial, tels qu'ils existent 21, rue Lavoisier (boulevard Malesherbes). Un catalogue très complet renseignera celles de vous, Mesdames, qui n'êtes pas à Paris.



Élégantes toilettes doublées de soie, depuis 150 fr.  
FORCILLON, 165, rue Saint-Honoré (place du Théâtre-Français).

FÉTICHETTE.



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

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

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



## CORRESPONDANCE

*Châtelaine-fée.* — Si vous désirez de jolies dentelles de fil à la main pour garnir vos draps, taies d'oreiller, nappes, dessus de plateaux, stores, fine lingerie, fournissez-vous à la source même de fabrication, au Puy, dans la Haute-Loire ; Mme Privat, 23 bis, boulevard Carnot, vous enverra sur demande des échantillons des plus jolies nouveautés à des prix fort avantageux. N'oubliez pas de lui demander de la belle guipure de soie noire en plus des dentelles d'art, Cluny et autres guipures blanches et couleurs.

*Un dernier essai !* — En voici un dont je puis vous garantir les résultats efficaces. Des cures sont obtenues journellement par cet Extrait Capillaire des Bénédictons du Mont-Majella (6 fr., franco 6 fr. 85). Quel que soit l'âge, il redonne à la sève capillaire une vitalité immédiate, nourrit, fortifie le bulbe pileux, et arrête de façon infaillible la chute des cheveux, qu'il assouplit merveilleusement (M. E. Senet, administrateur, 35, rue du 4-Septembre).

## AUX MÈRES DE FAMILLE

Dans un ménage, il est indispensable d'avoir toujours sous la main un flacon de *Ricqlès*. Elixir souverain contre les maux de cœur, de tête, d'estomac, les indigestions, le *Ricqlès* s'emploie à la dose de quelques gouttes sur du sucre ou dans un verre d'eau sucrée.

Grâce à son parfum exquis et à ses propriétés antiseptiques, le *Ricqlès* est aussi un dentifrice et une eau de toilette exquise.

## 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.

**Nouvelle abonnée.** — Le miel auquel vous faites allusion n'aurait pas toute la pureté désirable, car son opacité est, paraît-il, un effet de sa bonne qualité. En le chauffant, vous lui rendez toujours une certaine transparence ; il semble que ce soit là tout simplement le moyen que vous cherchez.

**Une Normande.** — Voyez le « Soufflé à la Vauchoise » donné en 1902 ; c'est une des recettes de soufflé au fromage les plus faciles à réussir. — Qu'entendez-vous par « Sablé pour Tartes » ? On appelle sablé un genre de petit gâteau sec, à pâte sableuse.

**Bitschwiller.** — Jambon de porc frais rôti au Madère est en ce cas la plus exacte désignation ; ce terme de jambon s'appliquant également à la partie correspondante dans le sanglier, l'ours, simplement marinée.

**Pressac.** — L'insuccès dont vous parlez tient tout simplement à ce que la recette n'est point exécutée selon les indications qu'elle comporte. Pourquoi égoutter les pommes ? Il n'en est pas question dans la recette, car ce n'est jamais de cette façon qu'on opère pour une marmelade ou une purée. Relisez la recette et vous verrez que la marmelade est séchée en la travaillant dans la casserole, sur le feu, jusqu'au point où elle peut y être ramassée en tas, etc. Jamais non plus il n'a été fait mention d'un moule quelconque pour les pommes à la Lison. Au résumé, relisez la dite recette, suivez-la de point en point, sans vouloir essayer de faire mieux ou autrement qu'il n'est dit, et vous réussirez à coup sûr.

**Thann.** — Comme il importe avant tout, pour certains plats, qu'ils soient servis aussi chauds que possible, vous pouvez certainement les faire présenter dans des légumiers d'argent. Mais le terme d'entrées est bien vague pour désigner des viandes saucées. Il faudrait préciser davantage. — Pourquoi ne faites-vous pas usage de réchauds dans la salle à manger ?

**M. H. Draveil.** — Confitures de tomates en 1902. — Gelée de coings en 1896. — Nous n'envoyons pas de recettes par lettre.

**Radepont.** — Vous avez les indications nécessaires pour la cuisson des poissons au bleu dans l'année 1903. A la façon allemande, on plonge les petites truites dans le court bouillon en ébullition, après les avoir roulées en cercle ; c'est toute la différence.