



Civet de Chevreuil

AUX MARRONS

DANS le chevreuil, on considère comme morceaux de choix la selle et les gigots d'abord, les côtelettes ensuite; les parties de second choix sont les épaules et le collet, auxquels peut s'ajouter l'extrémité des carrés, et la meilleure utilisation qui s'en puisse faire est de les mettre en civet. Bien entendu, il y a une analogie assez lointaine entre ce civet et celui de lièvre; et pour pouvoir justifier ce nom, il faut compléter l'apprêt avec une liaison au sang, sans laquelle il n'est pas de civet possible. Sinon, c'est simplement un ragoût de chevreuil. Le sang de lièvre est préférable à tout autre quand on peut en avoir, sinon, on prend du sang de lapin, mais il va sans dire que celui de lièvre étoffe bien mieux le civet. S'il n'y a moyen d'avoir ni l'un ni l'autre, on peut faire tout de même le civet de chevreuil, mais il est inférieur parce qu'il lui manque la note finale que donne la liaison au sang. Dans tous les cas, ce n'est qu'un bon plat de ménage dont la place est surtout au déjeuner.

Proportions

Pour 8 personnes :

Une épaule de chevreuil désossée, poitrine (hauts de côtes) et collet, le tout représentant environ 1200 grammes. (On peut n'employer rien que de l'épaule, ou de la poitrine et du collet, mais il

est mieux de panacher ces trois parties).

Autant que possible, un décilitre de sang de lièvre, ou de lapin à défaut.

POUR LA MARINADE

Une bouteille de bon vin rouge;
4 cuillerées d'huile;
Une petite carotte;
Un oignon;
Une demi-feuille de laurier, brindille de thym, 2 grosses échalotes, 3 queues de persil, 2 pincées de sel et une prise de poivre.

GARNITURE

100 grammes de lard de poitrine bien maigre;
12 petits oignons;
24 marrons;
100 grammes de champignons (ceux-ci complètent bien la garniture, mais ils ne sont pas absolument indispensables);
40 grammes de beurre et 3 cuillerées d'huile pour faire revenir;
6 décilitres de bouillon;
35 grammes de farine (2 moyennes cuillerées);
2 grains d'ail;
Un fort bouquet garni;
8 croûtons taillés en cœur.

Temps nécessaire : Pour l'apprêt du civet, 1 h. 3/4. Il n'est pas tenu compte du temps de la marinade des morceaux.

RÉSUMÉ

Mettre en marinade les morceaux de chevreuil bien à l'avance. Faire revenir lardons et oignons dans beurre et huile. Puis faire revenir le chevreuil, saupoudrer de farine; roussir; ajouter la marinade, le bouillon, ail, etc. Mijoter. Passer la sauce. Remet-

tre en casserole haute les morceaux de chevreuil, lard, oignons, avec champignons crus, marrons écorcés, bouquet garni, sauce passée. Achever cuisson en mijotant. Lier avec le sang 7 ou 8 minutes avant de servir.

Pour mariner

Si ce n'est pas une nécessité absolue, c'est du moins une bonne méthode de faire un certain temps mariner les morceaux de chevreuil, dont la chair s'imprègne du goût des aromates. Nous conseillons donc de ne pas négliger cette façon préparatoire qui a son importance, et, pour que l'imprégnation puisse bien se faire, *de mettre les morceaux en marinade la veille, c'est-à-dire 10 à 12 heures à l'avance*. Malgré toutes les précautions que l'on prend, il reste toujours quelques poils après les morceaux de chevreuil, et il faut essuyer ces morceaux avec un torchon pour enlever les poils; et même, bien souvent, retirer ceux qui y sont très attachés, avec la pointe d'une aiguille. Après avoir découpé épaule, poitrine et collet en morceaux carrés du poids de 50 à 60 grammes, réunissez ces morceaux dans une terrine avec : la carotte, oignons et échalotes émincés finement, les queues de persil en fragments, thym et laurier, sel et poivre, la bouteille de vin rouge et les 4 cuillerées d'huile. Ayez soin de sauter les morceaux de temps en temps pour qu'ils s'imprègnent bien également de la marinade, et tenez au frais pendant le temps indiqué.

Mise en marche du civet

Elle comporte les différentes opérations ci-dessous que nous indiquons dans l'ordre de leur exécution.

Lard et oignons

Retirez la couenne d'après le lard,

coupez-le en petits carrés réguliers, mettez-le dans une petite casserole avec assez d'eau froide pour qu'il en soit couvert, et faites bouillir pendant cinq minutes. Ce passage à l'eau ou blanchissage a pour but d'enlever l'excès de sel du lard et de le nettoyer. Quand il a bouilli pendant cinq minutes, égouttez-le bien et mettez-le sur une assiette. Pour éplucher plus facilement les petits oignons, mettez-les dans une passoire et trempez-les dans de l'eau bouillante pendant quelques secondes. Cette simple plongée fait se soulever la pelure, et on épluche les oignons bien plus facilement et sans aucunement les écorcher, de manière qu'à la cuisson ils restent bien entiers et ne se sont pas effeuillés.

Chauffez dans un sautoir assez grand le beurre et l'huile indiqués aux proportions, jetez dedans lardons et oignons, et faites revenir à feu pas trop vif, jusqu'à ce que le lard soit rissolé et les oignons colorés bien uniformément. Egouttez-les alors sur une assiette en les prenant avec une cuiller percée ou une petite écumoire.

Pour faire revenir

les morceaux de chevreuil

Pendant que lard et oignons colorent, retirez de la marinade les morceaux de chevreuil en ayant soin de les débarrasser de tout fragment d'aromates. Mettez ces morceaux dans un torchon, non-seulement pour les éponger, mais pour bien les sécher, ce qui est indispensable et voici pourquoi : si ces morceaux étaient mis dans la graisse, même brûlante, sans avoir été éponnés, ils ne pourraient pas revenir, c'est-à-dire rissoler extérieurement, parce que l'humidité provoquée par la marinade qu'on y aurait laissée

se transformerait en vapeur, et il arriverait tout simplement ceci : c'est que les morceaux bouilliraient, au lieu de se garnir de cette enveloppe rissolée qui concentre les jus et exalte le goût de la chair ; et c'est là un point de départ important. Nous disons donc encore : *non-seulement les morceaux de chevreuil doivent être éponges, mais séchés à fond*, et si un torchon ne suffit pas, on en prend deux.

Lard et oignons étant retirés de la casserole, ayez soin que la graisse chauffe à nouveau *jusqu'à ce qu'elle fume*, avant d'y jeter les morceaux de chevreuil. Cela pour les bien saisir ; et faites revenir à feu vif pendant 7 à 8 minutes, c'est-à-dire jusqu'à ce qu'ils soient légèrement rissolés. Saupoudrez-les alors avec la farine ; remuez bien pour qu'elle se mélange parfaitement aux morceaux, et mettez la casserole au four pendant cinq minutes pour foussir cette farine. Si le four n'est pas disponible, faites-la roussir sur le feu, mais en remuant continuellement, parce que la farine tombée au fond de l'ustensile brûlerait naturellement.

Le liquide

Quand la farine est ainsi roussie, versez dans la casserole le liquide, c'est-à-dire : d'abord la marinade *telle qu'elle est, avec tous les ingrédients qui la composent*, puis le bouillon. Et tout de suite, ajoutez les deux grains d'ail écrasés. Remuez avec la cuiller de bois, sans arrêter, jusqu'à ce que l'ébullition se produise franchement, afin de bien dissoudre ainsi la farine qui s'est attachée après les morceaux ; puis, retirez la casserole sur le côté du feu, couvrez et laissez mijoter *pendant 25 minutes*.

Cette première partie de la cuisson du

civet, avec tous les ingrédients de la marinade, a pour but de le pénétrer du goût des aromates qui sont dans cette marinade.

Les marrons

Pendant cette première partie de cuisson du civet, vous apprêtez vos marrons ; ce que vous faites ainsi. Après avoir incisé l'écorce avec la pointe d'un petit couteau (pour prévenir l'éclatement), mettez-les à l'entrée du four pendant 8 minutes environ. Ensuite, prenez-les par 4 ou 5 à la fois seulement et écorcez-les brûlants, ce qui est bien plus facile que quand ils ne sont plus chauds. C'est pour cela qu'il vaut mieux n'en prendre que quelques-uns, que de les sortir du four tous à la fois.

Une autre méthode, pour les éplucher, peut être indiquée : c'est celle qui consiste à plonger les marrons, *préalablement fendus*, dans la friture bouillante. On les met par 8 ou 10 à la fois dans un panier à friture qu'on trempe 2 minutes seulement dans la friture, toujours pour pouvoir les éplucher brûlants. Ce procédé est usité dans les très grandes cuisines où, sur le fourneau, il y a presque toujours de la friture en marche ; nous ne le citons que pour renseignement, car dans une simple cuisine bourgeoise, la cuisson des marrons au four est plus pratique.

Pour finir la cuisson du civet

Au bout du temps indiqué (25 minutes), renversez le civet dans une grande passoire ; prenez les morceaux un à un avec une fourchette et mettez-les dans une autre casserole à bords hauts. Ajoutez-y : le lard et les oignons préparés, les marrons épluchés, les champignons crus coupés en quartiers (ceux-ci ne

sont pas indispensables, nous le répétons, les marrons étant ici l'élément principal de la garniture) et le bouquet garni. Passez la sauce sur le tout, en foulant légèrement sur les ingrédients de la marinade dont on n'a plus besoin, et faites prendre l'ébullition. Aussitôt alors, couvrez le civet d'un rond de papier blanc beurré, fermez la casserole et finissez de cuire *tout doucement* le tout ensemble.

Les préparatifs pour la mise en marche et la première partie de cuisson prennent environ 55 à 60 minutes. Il reste donc *trois-quarts d'heure* pour la fin de la cuisson du civet.

Nota. — Bien que l'assaisonnement du civet soit presque assuré, il est rigoureusement nécessaire de le vérifier à ce moment pour le rectifier s'il y a lieu. Une pointe d'épices le complète agréablement.

La liaison du sang

Il faut vous occuper de cette liaison 7 à 8 minutes avant de servir, afin que le sang ait le temps de cuire.

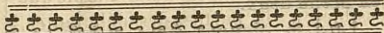
Nous répétons encore que la liaison du sang est l'adjuvant obligatoire de tout civet ; sans elle, le civet n'est qu'un ragoût de gibier. Quel que soit le sang dont vous pouvez disposer, délayez-le et échauffez-le progressivement avec trois ou quatre cuillerées de sauce ajoutées par petites parties. Il se comprend que si cette sauce bouillante était mise d'un coup dans le sang, elle le ferait cailler et il n'y aurait plus de liaison possible.

Pour servir

Juste au moment de servir, sortez la casserole du four, dégraissez la sauce, s'il y a lieu, cela en penchant légèrement la casserole pour pouvoir prendre

cette graisse plus facilement avec la cuillère ; retirez le bouquet garni, versez le civet en plat creux, chauffé ou en timbale ; entourez-le avec les croûtons en cœurs, frits au beurre au dernier moment, et servez brûlant. Ayez même le soin de tenir des assiettes chaudes toutes prêtes, *car c'est une nécessité absolue de servir ce civet très chaud.*

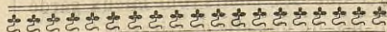
PERRAUT JUNIOR.



CADEAUX

Où trouver, lorsqu'on y consacre de vingt à cinquante francs, un bibelot d'orfèvrerie à offrir comme cadeau, qu'on n'ait déjà vu partout, et dont l'exécution soit assez soignée pour supporter le voisinage d'objets de valeur ?

La maison Tallois s'est inspirée de ce besoin : dans son magasin de l'avenue des Champs-Élysées, 97, on voit toutes sortes de jolies choses, et pour toutes les bourses. Ne regardons pas aujourd'hui cette chocolatière en vermeil dont le prix dépasserait notre budget ; notons seulement, à 35 francs, la gentille petite, toute petite bouillotte d'argent, pas plus grande qu'un crémier, où, sur le plateau du café, se sert brûlant le lait dont beaucoup de personnes se plaisent maintenant à teinter leur tasse de moka. Pour le même prix, la pince et la cuiller à sucre en vermeil ; de vrais bijoux, bien en harmonie avec les guipures et les élégances d'une table à thé. Des poivrières Louis XVI, en vermeil ciselé finement, forme d'urnes mignonnes. D'autres plus simples, mais tout aussi soignées, sont en cristal gravé, avec bouchon perforé en argent vieilli, et ne valent que 14 francs pièce. Vous pouvez ajouter à ces bibelots le prestige relativement peu coûteux, de l'écrin doublé de blanc, sans dépasser, vous le voyez, le chiffre que vous vous étiez imposé.





Poulet au Blanc

Un des plats les plus courants de la cuisine de ménage en France, et que ne savent plus faire les nouvelles cuisinières; aussi nous en réclame-t-on souvent une recette, en demandant qu'elle soit aussi simple que possible, à la portée des débutantes, ou d'une domestique occupée à d'autres soins que ceux exclusifs de la cuisine et par cela même obligée de compter avec le temps consacré au fourneau.

La recette que nous publions aujourd'hui, était jadis usitée dans une de ces vieilles maisons de province où l'on mangeait simplement de bonnes choses. Aussi nous hâtons-nous de dire que pour obtenir un bon poulet au blanc il faut d'abord : une volaille de bonne qualité, *d'excellent beurre frais et en quantité suffisante*, surtout si l'on ne dispose point de crème épaisse fraîche.

Le poulet au blanc, comme la fricassée de poulet, doit toujours se cuire à l'eau, et non pas au bouillon de bœuf dont la saveur particulière dénaturerait le goût de la sauce. Et il est bien entendu que toujours il se cuit tout entier, même lorsqu'on découpe à la cuisine avant de porter le plat à la salle à manger. Découpé avant d'être cuit c'est une fricassée de poulet; non seulement les morceaux d'une volaille cuite de cette façon ont un aspect différent, s'étant plus ou moins recroquevillés pendant la cuisson, mais encore la saveur n'en est pas la même. Une aile de poulet au blanc est plus savoureuse, parce que ses chairs ont mieux gardé leur jus, qu'une aile de fricassée.

Proportions

Pour une volaille pesant sans abattis, toute nettoyée, prête à mettre dans la casserole, environ 760 gr.

1 litre 1/2 d'eau bouillante ;

10 gr. de sel ;

123 gr. d'oignon ;

33 g. de farine ;

75 gr. de beurre frais et fin ;

125 gr. de champignons ;

Un demi-citron ;

2 jaunes d'œufs ;

2 cuillerées de crème épaisse *très fraîche*, ou à défaut de très bon lait réduit ;

Un bouquet d'une douzaine de queues de persil, sans les feuilles ;

2 clous de girofle. Bonne pincée de poivre.

Temps nécessaire : Une bonne heure un quart.

On peut, selon le menu, compter ces proportions pour 4 ou 6 personnes.

RÉSUMÉ

Blanchir le poulet à l'eau bouillante avec oignons, bouquet de persil. Mélanger beurre et farine sans colorer; mouiller avec 6 décilitres liquide de cuisson du poulet. Faire mijoter le poulet une bonne demi-heure dans cette sauce. Ajouter à mi-cuisson les champignons crus. Lier la sauce avant de servir avec jaunes d'œufs et crème ou lait. Ajouter le reste du beurre hors du feu.

Le poulet

Doit être plutôt une *jeune* poule, c'est-à-dire une poulette bien en chair et grasse aussi, tendre par conséquent, et très blanche de peau et de chair. Il est préférable de ne pas prendre l'espèce dite Nantaise, toute bonne qu'elle soit, à cause des petits tuyaux de plumes noirs dont il reste toujours quelque chose, malgré tout le soin qu'on met à éplucher la bête.

Coupez le cou, les pattes, enlevez le foie qui troublerait la cuisson, le gésier, et troussiez la bête les pattes repliées

au corps, comme pour une entrée. Il ne faut pas trancher les pattes juste au bas du pilon, parce que dans le liquide de la cuisson l'os se dépouille, les chairs éclatent autour, et cela ne fait pas bon effet. Ayez grand soin, comme nous l'avons dit, d'épiauter bien le poulet avec la pointe d'un petit couteau.

Pendant ce temps-là vous aurez fait chauffer de l'eau.

La casserole

Choisissez une casserole où le poulet entre tout juste, parce que, si elle est un peu trop grande, le liquide indiqué sera insuffisant pour baigner la bête. Et si l'on met trop de liquide la sauce perd de son goût, cela se comprend. Comme la même casserole sert jusqu'à la fin, il faut tout de suite la choisir *épaisse*, pour que, plus tard, la sauce n'attache pas. Une casserole en cuivre émaillé est toujours ce qui offre, à cet égard, le plus de sécurité ; toutefois une très bonne casserole en fer émaillé, bien *épaisse*, peut convenir en redoublant de surveillance. Surtout pas de cocote en fonte qui noircirait.

La cuisson

Ayez dans la casserole l'eau bouillante sur un bon feu ; ajoutez-y les oignons dont un piqué des clous de girofle, le bouquet de persil, le sel. Il n'y a pas d'inconvénient, au contraire, de laisser bouillir quelques minutes à l'avance ce court bouillon. En tous cas, l'eau doit être *bien franchement bouillante quand on y plonge le poulet*. Ceci pour le saisir et renfermer le jus dans les chairs.

Plongez donc le poulet dans la casserole, le côté de l'estomac au fond. Sur le bon feu, l'ébullition doit reprendre vivement. Dès que l'eau bouillonne de nouveau fortement, retournez la bête,

dont l'estomac et les filets doivent être déjà tout gonflés, (en prenant soin de ne pas piquer avec une fourchette dans les chairs). Laissez alors bouillir avec modération, en diminuant un peu le feu. Ne couvrez pas la casserole.

Comptez, à partir du moment où le poulet a été plongé dans la casserole, *un quart d'heure d'ébullition*. Après quoi vous retirez du feu et vous préparez la sauce.

La sauce

Dans une petite casserole, — une petite sauteuse est très commode pour cela, — mettez la moitié du beurre (35 gr.) environ.

Sur feu doux, faites-le à peine chauffer, juste fondre, et jetez-y la farine (35 gr.). Avec une cuiller de bois mélangez bien sur le feu sans laisser aucunement prendre couleur.

Délayez avec 6 *décilitres* de la cuisson du poulet. Et, si vous n'en avez pas l'habitude, prenez bien garde aux grumeaux ; par conséquent, ne versez le liquide que par toutes petites quantités, un demi-décilitre à la fois pour commencer, en travaillant vigoureusement avec la cuiller de bois. Et n'ajoutez une nouvelle quantité de liquide que quand la précédente est bien mélangée.

Si vous disposez du petit fouet à sauces, c'est tout simple et facile, ce mélange, et les grumeaux, s'il s'en forme, sont vite dissipés par quelques coups de fouet dans la casserole. Remuez jusqu'à ce que l'ébullition reprenne.

Enlevez le poulet de la casserole, en l'égouttant bien par le croupion. Débarrassez la casserole du reste du liquide que vous gardez en réserve, de l'oignon et du bouquet. Remettez-y le poulet et versez-y la sauce. Elle est assez épaisse à ce moment, mais elle va peu à peu

s'éclaircir à la cuisson, comme vous verrez. Le poulet y est posé sur le dos.

Faites chauffer pour bouillir. Dès que l'ébullition s'est déclarée, assurez-vous que le fond de la casserole n'a pas attaché du tout. Couvrez complètement la casserole, et retirez-la sur un feu doux où la sauce ne fasse que *mijoter tout tranquillement pendant une demi-heure*. Au bout d'un quart d'heure vous ajouterez vos champignons.

Les champignons

Seront choisis autant que possible tous d'une même grosseur et pas trop gros pour les laisser entiers.

S'ils sont très blancs, bien frais et fermes, inutile de les peler. Coupez le bout terreux, puis coupez la queue au ras du chapeau. Lavez-les vivement à l'eau fraîche sans les y laisser séjourner, car l'eau les noircit. Egouttez-les bien. Frottez-les l'un après l'autre avec une moitié de citron et jetez-les dans un bol avec seulement une cuillerée d'eau et quelques gouttes de jus de citron. Au bout d'un quart d'heure de mijotement du poulet, ajoutez-les dans la sauce. Profitez-en pour retourner le poulet sur un de ses côtés. Laissez mijoter comme il est dit déjà, encore un quart d'heure, ce qui fera bien en tout *la demi-heure* indiquée ci-dessus.

Il faut, bien entendu, surveiller de temps en temps et faire rouler un peu le poulet dans la sauce pour bien s'assurer que rien n'attache au fond de la casserole, qu'on change au besoin de place pour que ce ne soit pas toujours au même endroit que l'ébullition ait lieu, si douce qu'elle soit.

La liaison

Egouttez le poulet, toujours par le croupion, car l'intérieur garde beau-

coup. Posez-le sur plat du service chauffé. Avec une petite écumoire, ou simplement une fourchette, enlevez les champignons que vous mettez autour du poulet. Couvrez et mettez au chaud.

Gardez la casserole hors du feu pendant au moins 2 minutes avant d'y ajouter la liaison d'œufs.

Dans un bol, délayez les jaunes avec la crème ou le lait froid. Ajoutez y, une à une, trois ou quatre cuillerées de la sauce chaude, en délayant bien. Puis reversez le tout dans la casserole à sauce, en remuant fortement avec la cuiller ou le fouet. Cette casserole, répétons-le, a dû être retirée du feu depuis *2 bonnes minutes au moins*, pour que la sauce ait perdu sa plus forte chaleur, sans quoi les œufs cailleraient infailliblement. Maintenant remettez la sauce ainsi liée sur le feu, et remuez-la doucement jusqu'à la *montée des premières cloques*. Retirez du feu, et *hors du feu* ajoutez le reste du beurre cassé en plusieurs morceaux pour qu'il fonde mieux. Agitez pour mélanger, et ne remettez plus sur le feu surtout. Ce beurre-là ne doit jamais bouillir. Goûtez pour le sel et ajoutez une bonne pincée de poivre. Un peu de jus de citron.

Puis versez la sauce à travers la passoire très fine dite chinois, au dessus du poulet, sans presser, sans appuyer, sans ramasser ce qui s'est attaché autour de la casserole, ce qui salirait la sauce. Elle doit être lisse, brillante et consistante, et de la couleur d'une belle crème à la vanille liquide.

Observations

Les champignons ont dû rendre une eau suffisante pour mettre la sauce au degré voulu, pendant le mijotement : si toutefois elle semblait un peu épaisse au moment de la lier, il n'y aurait qu'à la

détendre avec deux ou trois cuillerées, ou davantage, du bouillon réservé.

Disons aussi, pour la liaison, que contrairement à un préjugé établi dans bien des cuisines de ménage, *l'œuf de liaison d'une sauce doit réellement bouillir dans cette sauce*, sous peine, ou de sentir l'œuf cru, ou de se détendre et de ne plus lier du tout.

Une liaison d'œuf ne risque jamais de cailler en bouillant, *quand il y a de la farine dans le liquide* ; il faut bien se pénétrer de cela. C'est même pour cette raison que, dans des crèmes, on en ajoute quelquefois.

Ce qui fait cailler l'œuf, c'est d'être brusquement surpris par la chaleur du liquide au moment où on l'ajoute dans ce liquide, pas autre chose. Voilà pour quoi il est tellement recommandé plus haut, *de laisser la sauce perdre sa plus forte chaleur avant d'y verser la liaison* ; laquelle liaison est déjà un peu réchauffée par les quelques cuillerées de sauce qu'on y a ajoutées. Et lorsqu'on remet la sauce sur le feu, ce n'est pas non plus trop brusquement qu'il faut chauffer. Mais *il est indispensable, répétons-le, de laisser chauffer jusqu'à ce que l'ébullition se soit prononcée sous forme de cloques*,

LA VIEILLE CATHERINE.

~~~~~  
Tout le monde a entendu vanter les liqueurs de Hollande ; mais sait-on bien à quelle époque elles firent leur apparition dans le monde ? C'est en 1575 que Lucas Bols créait à Amsterdam, sur les bords les plus modestes, la première distillerie de ces liqueurs si réputées. Ses héritiers, depuis lors, sans interruption entre eux, n'ont cessé d'en accroître le renom ; et c'est dans des établissements devenus considérables qu'ils fabriquent actuellement ces *Curacao*, *Blanc extra-sec* et *Orange-sec*, que, parmi d'autres produits aussi fameux, on trouve au dépôt de la maison *Erven-Lucas-Bols*, 32, boulevard des Italiens.



## Menus

- OMELETTE AUX FINES HERBES  
LAITANCES DE HARENGS A LA VILLEROY  
CHOU FARCI AU MAIGRE  
COMPOTE DE MARRONS  
POTAGE AU POTIRON  
CROQUETTES DE MACARONI  
TIMBALE DE HOMARD DE CONSERVE  
CHOUX FLEURS AU GRATIN  
PETITS POTS DE CRÈME AU CHOCOLAT  
GATEAU A LA MINUTE  
FROMAGE D'ŒUFS A LA MAYONNAISE  
RŒUF SALÉ AUX NOUILLES FRAICHES A L'ALSACIENNE  
PERDREAUX AUX OLIVES  
HARICOTS VERTS SAUTÉS  
GATEAU REINE DE SABA  
POTAGE VELOUTÉ  
FILETS DE SOLES CÉCILIA  
PERDRIX AUX LENTILLES  
SELLE DE MOUTON ROTIE  
LAITUES AU JUS  
PRALINÉ A LA CRÈME  
ŒUFS A LA VÉNITIENNE  
CIVET DE CHEVREUIL AUX MARRONS  
POULET EN GELÉE DE LORRAINE  
SALADE DE CHICORÉE  
POIRES GRATINÉES  
POTAGE JULIENNE  
POULET AU BLANC  
CONTRE-FILET ROTI  
SALSIFIS FRITS  
GATEAU DE POMMES  
BEIGNETS SOUFFLÉS AU JAMBON  
RUMSTEACK GRILLÉ  
POMMES DE TERRE MAÎTRE D'HOTEL  
MARMELADE DE POMMES  
POTAGE CONSOMMÉ A LA SAVOISIENNE  
BARBUE A LA CRÈME  
LIÈVRE A LA BERRICHONNE  
CARRÉ DE VEAU A LA BROCHE  
CRESSON EN ÉPINARDS  
MONT-BLANC





## Confiture de Marrons

**C**ETTE recette, que tous les ans on nous réclame, est tout à fait façon ménagère; du reste, elle n'existe pas sous une forme plus savante, à notre connaissance. On pourrait la perfectionner, mais ce perfectionnement n'irait pas sans entraîner quelques complications et certainement plus de travail et de peines. Nous donnons donc, cette année, et après l'avoir bien entendu expérimentée, la simple méthode couramment pratiquée dans les familles. La seule modification que nous y ayons apportée, c'est dans la façon de mettre la vanille. On a l'habitude de faire cuire la vanille avec les marrons, ce qui lui enlève tout son parfum; il est de tous points préférable et bien plus avantageux d'employer la vanille en poudre. Et pour cela on la pile au mortier, comme nous l'indiquerons du reste.

Maintenant, il faut bien s'attendre à ce que cette confiture de marrons ne rappelle en rien les confitures ordinaires. C'est « purée de marrons glacés » plutôt, qu'il faut comprendre, car la chose en a tout le goût et l'aspect.

Cette purée n'est en réalité pas coûteuse, mais elle ne se conserverait pas bien d'une année à l'autre, parce qu'elle blanchirait et deviendrait plâtreuse, — en somme comme les vieux marrons glacés.

On l'utilise pour les desserts à l'époque où il n'y a plus de marrons, et elle peut fournir d'agréables plats sucrés improvisés, en la présentant entourée

d'une crème anglaise à la vanille, ou d'une crème fouettée Chantilly.

### Proportions

Poids égal de sucre et de marrons cuits;

Un demi-verre d'eau, — soit 1 décilitre — par kilo du tout;

2 kilos de marrons bruts, non épluchés, fournissent environ 3 pots de 3 décilitres chaque.

Vanille.

### Les marrons

Il faut de très bons marrons, dont on reconnaît la fraîcheur, — qualité indispensable — à ce que leur écorce est bien tendue, bien luisante. Le marron est de tous points préférable aux châtaignes, trop remplies de cloisons pour s'éplucher vite et bien. Le marron se distingue de la châtaigne en ce qu'il est bombé sur ses deux faces.

Un seul marron gâté donnant mauvais goût à toute la confiture, il faut bien les trier. Et c'est pourquoi aussi il vaut mieux préparer cette confiture au moment où les marrons, arrivés à leur pleine maturité, sont moins exposés à être attaqués par les vers. Par conséquent, le courant de Novembre est le bon moment.

Avec un petit couteau bien affilé, enlevez la première grosse écorce des marrons. Plongez-les dans une casserole ou une marmite remplie d'eau bouillante, et faites-les bouillir sans sel, jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits. L'eau doit être assez abondante pour couvrir les marrons.

Pour les éplucher et les piler, il est beaucoup plus expéditif et commode d'être trois personnes, car il s'agit d'éplucher les marrons aussi brûlants que les doigts les peuvent supporter,



pour les écraser tout brûlants encore. Ceci, parce que d'abord les marrons ne s'épluchent bien que très chauds, ensuite ils s'écrasent mal dès qu'ils refroidissent.

En conséquence, enlevez la casserole du feu, laissez les marrons dans l'eau, et retirez-les *un par un* à mesure, soit avec l'écumoire, soit autrement, pour les éplucher, avec la pointe d'un couteau, de leur seconde peau; deux personnes s'installent à cet épluchage, et passent leurs marrons épluchés à la troisième personne, qui les pile dans le mortier par quatre ou cinq marrons à la fois seulement. Ils s'écrasent très vite en pâte dont on débarrasse le mortier à mesure, en la mettant dans un plat à côté.

Passez ensuite cette pâte à travers le tamis, posé au-dessus d'un torchon, en la foulant avec le champignon de bois. Ce tamisage est indispensable pour recueillir les petites parcelles de seconde peau qui ont échappé à l'épluchage.

Et pendant l'épluchage, avoir grand soin d'examiner chaque marron qu'on sort de l'eau, car il y en a toujours de gâtés qui donneraient, répétons-le, un mauvais goût au reste.

#### Le sucre

Pesez alors la pâte de marrons. Pesez un poids égal de sucre pilé. Le mieux est d'avoir du sucre cassé à la main : le sucre cassé à la mécanique graisse et risque de tourner. Il faut bien comprendre que dans cette confiture-là il n'y a pas d'écumage possible, puisque c'est une purée épaisse.

Ecrasez le sucre cassé. On l'étend entre deux torchons; on tapote dessus avec le pilon, et on achève de l'écraser très fin en roulant dessus une houteille vide, tout simplement.

Mettez-le dans la bassine; mouillez avec l'eau indiquée, soit 1 décilitre par kilo du tout. C'est à-dire que si vous avez 1 kilo de marrons et 1 kilo de sucre, vous mettrez 2 décilitres d'eau.

#### La confiture

Laissez hors du feu, pendant quelques minutes, le sucre fondre dans l'eau. Puis mélangez-y la pâte de marrons. Posez sur feu très modéré, bien réparti également sous le fond de la bassine. Et ne cessez pas de tourner doucement avec une cuiller de bois, pendant un bon quart d'heure. Evitez tout arrangement de combustible qui mettrait un seul point de la bassine en contact trop direct avec le feu, car la pâte brûlerait par là. Et ne vous penchez pas trop au-dessus de la bassine, d'où la pâte jaillit de temps à autre en petites parcelles brûlantes.

Le degré de cuisson est celui où l'eau est toute évaporée. La pâte doit être encore un peu coulante, et la cuiller ne doit pas laisser de sillon laissant voir le fond de la bassine.

Retirez du feu, et *hors du feu, ajoutez la vanille en poudre*. Mêlez bien.

Avec une louche, puisez la confiture pour la verser toute brûlante dans les pots; quand elle n'est plus brûlante elle s'y étend mal.

#### La vanille

Pour 2 kilos *bruts* de marrons, une demi-gousse de vanille suffit largement.

Nettoyez le mortier. Avec des ciseaux, coupez la vanille en petits morceaux très fins, comme des petites tranches très minces; ceci en vous plaçant au-dessus du mortier. Ajoutez-y deux cuillerées de sucre pilé ou semoule. Avec le pilon, pilez, broyez le tout, que vous



voyez prendre une teinte grisâtre, jusqu'à ce qu'on ne retrouve plus de vanille entière; quelques minutes de travail y suffisent. Passez ceci au tamis, sur lequel il ne reste que quelques pellicules sèches. Servez-vous de cette poudre de vanille pour aromatiser la confiture, comme il est dit plus haut. On peut en faire une plus grande quantité et réserver en boîte bien fermée pour d'autres usages.

LA VIEILLE CATHERINE.



## LE MANCHON-SURPRISE

Qui voudrait écrire l'histoire du manchon, aurait beaucoup à dire : on le vit immense, on le vit minuscule, en fourrure, en étoffe, dentelles, plumes. C'est qu'il est d'ingénieux esprits toujours préoccupés, mesdames, de répondre à vos goûts changeants suivant des besoins nouveaux, et en voici bien une preuve.

M. Massin, l'habile directeur de *la Pensée*, dont les magasins 5, faubourg Saint-Honoré, ne connaissent que la plus élégante clientèle, vient de faire une véritable trouvaille. Il s'agit d'un manchon, à première vue le sosie de tous les manchons, ne différant à l'extérieur de ses congénères que par un détail, appréciable du reste : il supporte un petit sac destiné à recevoir, sans risque de perte, les menus objets logés d'ordinaire librement à l'intérieur.

Et voici la surprise ! Vous montez par exemple en wagon, en auto : détachant les boutons à pression qui maintiennent le manchon en sa forme première, vous le transformez en un petit oreiller moelleux dont l'un des côtés n'est autre que l'intérieur du manchon, douillette fourrure où se blottira votre tête de charmante émule de Robert Houdin. Et aussi rapidement que ce dernier, vous rendrez à votre joli coussin sa forme de manchon.

Cet original et pratique manchon, en vraie peau d'antilope, peut être, au choix, gris brun ou noir.



## SACRISTAINS

**C**ET excellent petit gâteau, dont la recette nous a été plusieurs fois demandée, sert également d'accompagnement pour les compotes et les marmelades glacées; on peut le présenter aussi avec une crème anglaise, et même avec des bavares ou poudings de crème.

### Proportions

Pour une trentaine de sacristains :

750 gr. de rognures de pâte à feuilletage, si l'on en a à utiliser. Sinon, 600 gr. de pâte à feuilletage.

La différence de poids entre les rognures et le feuilletage, provient de ceci : Faits avec des rognures, les gâteaux doivent être un peu plus épais, et le poids de pâte pour chacun est de 25 grammes. Avec le feuilletage qui, naturellement gonfle plus que les rognures, le poids de pâte pour chaque gâteau est de 18 grammes.

S'il faut apprêter de la pâte tout express, voici les quantités nécessaires pour ces 600 gr. de feuilletage :

250 gr. de farine ;

200 gr. de beurre ;

6 à 7 gr. de sel fin ;

1 décil. 1/2 d'eau.



POUR GARNIR ET POWDRER LES GATEAUX

80 gr. d'amandes ;

50 gr. de sucre en poudre, dit sucre glace.

### Rognures ou feuilletage plein

Si on dispose de rognures, l'opération est mise en train de suite, et le détail des gâteaux se fait comme il est expliqué plus bas. Sinon, il faut commencer par apprêter le feuilletage, ce qui demande de 35 à 40 minutes. Comme la recette du feuilletage a été donnée déjà, il n'y a ici qu'à en résumer les points principaux, savoir : 1° Tenir la détrempe exactement de la consistance du beurre pour que les deux éléments se puissent mélanger intimement, et il ne faut pas oublier que c'est de la parfaite unité du beurre et de la pâte que naît la réussite du feuilletage, du moins dans sa première partie, car le four est d'une grande importance dans le travail du feuilletage. — 2° Laisser la détrempe reposer pendant 7 à 8 minutes pour qu'elle ait perdu son élasticité quand le beurre y est ajouté. Manier celui-ci dans un torchon, d'abord pour en extraire le petit lait s'il y en a, et ensuite pour le mettre exactement au degré de fermeté de la détrempe. — 3° Donner les tours très régulièrement, presque géométriquement pour assurer l'égale et parfaite répartition du beurre dans la pâte. — 4° Observer de laisser le feuilletage reposer pendant 8 à 10 minutes entre chaque deux tours, pour ne pas le caoutchouter. — 5° Limiter le tourage aux six tours indiqués, donnés deux par deux, et le laisser reposer encore 3 ou 6 minutes après le 6<sup>e</sup> tour, avant de le détailler pour l'abaisser. — 6° Enfin, se garder par dessus tout de mettre la

pâte sur la glace, parce que l'action de celle-ci ne fait absolument rien à la pâte, mais, par contre, elle s'exerce fâcheusement sur le beurre qui devient dur comme pierre ; ensuite ne se trouvant plus au même degré de fermeté que la pâte, il devient impossible de l'y associer par le tourage, et le feuilletage se trouve manqué.

Donc, principe formel : Le tenir au frais, pendant son repos entre chaque deux tours, mais pas et jamais sur glace.

### Les amandes

Mondez-les pendant l'apprêt du feuilletage. Pour cela : plongez-les dans une petite casserole d'eau bouillante pendant 2 ou 3 minutes. Constatez du reste si la pelure se détache facilement sous la pression du doigt au bout de 2 minutes, et si elle la quitte facilement, renversez les amandes dans une passoire et faites couler de l'eau dessus ou plongez-les dans une terrine d'eau froide. Egouttez encore, secouez-les dans la passoire, mondez-les, et lavez les à l'eau froide. Après les avoir égouttées, épongez-les bien dans une serviette douce, puis fendez-les en deux et *effilez-les* ; c'est-à-dire partagez chaque moitié en 7 ou 8 petits filets.

Étalez-les maintenant sur une feuille de papier posée sur une plaque, et mettez celle-ci à l'entrée du four, pour les sécher d'abord, et les griller légèrement ensuite.

### Pour façonner les sacristains

Rognures de feuilletage ou feuilletage même l'opération ne change pas. Avec les rognures la pâte se trouve seulement épaisse de quelques millimètres de plus.

Les dimensions sont exactement cal-



culées pour tailler sur la pâte 30 sacristains.

1° Avec le rouleau, abaissez votre pâte en rectangle (ou carré long) bien régulier, de 40 centimètres de longueur sur 27 centimètres de largeur;

2° Partagez l'abaisse en 3 dans la longueur, ce qui vous donne 3 bandes de pâte de 40 cent. de long sur 9 de large;

3° Semez vos amandes sur la pâte, en les répartissant bien également sur les trois bandes. Passez légèrement le rouleau dessus pour les incruster dans la pâte. Saupoudrez les amandes de glace de sucre, en vous servant de la glacière (boîte avec couvercle percé de trous). A défaut de glacière, une boîte quelconque munie d'un couvercle que l'on perce de trous avec un clou, peut très bien aller : mais il n'est pas possible de répartir également et régulièrement la glace de sucre, sans cet ustensile;

4° L'une après l'autre, détaillez les bandes de pâte semées d'amandes en parties de 4 cent. de largeur ce qui vous en donne 10 dans chaque et 30 au total, c'est-à-dire le nombre prévu. Ces parties se trouvent former par conséquent des rectangles (carrés longs) de 9 cent. de long sur 4 cent. de large;

5° Roulez chacun de ces petits rectangles, semés d'amandes et poudrés de sucre, sur lui-même (les amandes à l'intérieur), comme une crêpe ou une feuille de papier; soudez-les légèrement et posez les debout l'un à côté de l'autre, sur une plaque mouillée. Observez toutefois, qu'il faut laisser entre chaque gâteau, sur la plaque, un espace de 2 ou 3 cent. pour qu'ils ne collent pas dans la cuisson. Du bout des doigts, trempés dans la farine, aplatissez-les légèrement;

6° Finalement, saupoudrez la surface de glace de sucre, toujours au moyen de la boîte percée de trous et mettez au four.

### La cuisson

La chaleur du four doit être douce, mais assez prononcée cependant pour cuire les gâteaux. Le degré qui convient pour cuire les génoises, madeleines, ou petits gâteaux en pâtes de biscuit est suffisant, d'autant plus que les sacristains doivent cuire *sans prendre aucune coloration*. Le temps nécessaire est de 15 à 18 minutes.

Ces gâteaux ne sont pas de ceux qui se conservent, et ils ne sont réellement bons que le jour même où ils sont faits.

PERRAULT JUNIOR.



## POTAGE A L'ORGE

AU

### TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Dans une petite casserole mettez cuire quelques cuillerées d'orge avec une petite quantité d'eau froide. Veillez à ce que l'ébullition très douce soit régulière, car toute interruption fait noircir l'orge. Quand l'orge a bien gonflé, est bien tendre, préparez d'autre part une casserole où se trouve la quantité d'eau bouillante nécessaire au potage; jetez-y le Tapioca-Bouillon Boudier en pluie; couvrez, laissez pocher en mijotant. Pour servir ajoutez-y votre orge cuite, une cuillerée par personne, et une cuillerée de lait par personne également, avec un petit morceau de beurre mis hors du feu. Goûtez pour le sel nécessaire.

*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 0/0 sur tout achat de 16 fr. aux abonnées du Pot-au-Feu.



## A PROPOS DE CONSERVES

Très souvent, on nous pose les questions suivantes :

*Pour quelle raison les fruits des compotes remontent-ils vers le goulot ?*

*Faut-il tenir les flacons debout ou couchés ? à la cave ?*

Réponse à la première question : Il arrive parfois que le sirop manque de sucre, le fruit n'ayant pas bien mûri, soit à cause d'un temps défavorable, soit d'une cueillette trop hâtive. Ce défaut de sucre, et à la fois de densité, provoque l'ascension des fruits.

Pour la seconde question : tenir les bouteilles debout, si le bouchon est recouvert de cire ; couchées, si le bouchon est à l'air libre. Garder à la cave ou dans une office aérée et sèche.

## LES SALADES

Du céleri, dont voici la saison, on ne doit prendre que les petites feuilles et les côtes intérieures. On les taille en julienne un peu grosse. L'assaisonnement comporte toujours une cuillerée à café de bonne moutarde ; une cuillerée de vinaigre pour cinq cuillerées d'huile.

La mâche, également commençante — appelée aussi « doucette » — doit être nettoyée avec le plus grand soin. C'est, pour arriver à la servir bien nette, la plus ennuyeuse des salades, car elle contient toujours plus ou moins une forte proportion de paille, d'animaux, de sable, etc.

Il faut la nettoyer bien au jour, pied par pied ; la laver deux ou trois fois, à grande eau ; puis la maintenir enfoncée au fond de la terrine soit avec la main, soit avec une écumoire, et faire couler de l'eau dessus largement pendant ce temps ; de façon qu'avec l'eau débordant de la terrine, les pailles surnagent et s'écoulent ; on la laisse ensuite tremper légèrement, saupoudrée de gros sel qui oblige les vers à se précipiter au fond de la terrine.

Comme assaisonnement : pour 4 cuillerées d'huile, 1 cuillerée de vinaigre, de la betterave rouge coupée en rondelles, et forcer un peu le poivre.

La barbe de capucin devrait être lavée le moins possible ; mais on y est forcément obligé pour celle qu'on achète sur les marchés.

On la coupe de 5 à 6 centimètres de longueur, et on la plonge toute à la fois dans un bassin d'eau fraîche. On la laisse reposer quelques instants, avant de la secouer dans un linge fin.

Pour l'assaisonnement : quatre cuillerées d'huile, une de vinaigre, sel, poivre, cerfeuil, rondelles épaisses d'un centimètre de betterave rouge cuite au four.

A. COLOMBIÉ.



ALIMENT DES ENFANTS



## LE CHEZ SOI

Octobre permet, un moment encor,  
Que dans leur éclat les choses demeurent ;  
Son couchant de pourpre et ses arbres d'or  
Ont le charme pur des beautés qui meurent.

COPPÉE.

Mais, consolons-nous ; d'autres charmes naissent avec l'hiver qui frappe à nos portes. Déjà, les réunions nous réclament, et dans ce brusque réveil de notre mondanité, nous risquons de faire des fautes d'élégance si nous ne prenons conseil de l'expérience et du goût de Mesdames Forcillon.

En vraies artistes, elles sauront choisir pour chacune la mise la plus seyante. Que d'élégance discrète dans leurs costumes de ville ; que de cachet inédit dans leurs robes de soirée ; que de richesse aussi dans l'ornementation légère et infiniment gracieuse des toilettes de cérémonie dont elles ont la spécialité. Là surtout se révèle leur goût parfait. De province, et même de l'étranger, on leur commande ainsi des corbeilles entières de mariage, certains que sur le seul envoi d'un corsage et des longueurs d'une jupe, n'importe quelle toilette, simple ou habillée, sera irréprochablement exécutée, 105, rue Saint-Honoré (pl. du Théâtre-Français).

Car la civilisation actuelle supprime les distances. Nous pourrions répéter la phrase mémorable : « Il n'y a plus de Pyrénées ». Toute femme aujourd'hui, même éloignée de Paris, peut devenir essentiellement Parisienne, par les ressources nombreuses qui lui sont offertes. Mme Labbé n'envoie-t-elle pas à l'essai, en province, les ravissants modèles que nous admirons 138, Faubourg Saint-Honoré, chez M. Labbé, successeur de M. Ch. Hiekel, le chapelier élégant bien connu. Savoir coiffer est un don. Mme Labbé le possède au plus haut point. Ses chapeaux, d'une distinction correcte et sobre, d'un goût si sûr, coiffent habilement aussi bien la jeune fille que la femme d'un certain âge, s'harmonisent toujours avec les visages, qu'ils savent mettre en valeur. Toute l'aristocratie de province est venue grossir l'élégante clientèle parisienne de ce chapelier parisien, préférant aux modèles tapageurs des modistes provinciales, le cachet très chic et plein de distinction des canotiers, toquets et chapeaux amazones de cette maison justement renommée.

Hélas ! le plus élégant chapeau n'enlèvera pas la

disgrâce d'une coiffure incorrecte ou inhabile, ce à quoi nous expose fort pourtant la brumeuse saison



Ravissant postiche  
DESFOSSÉ, 21, rue Lavoisier (bd Malesherbes)

actuelle. Aussi combien pratiques, pour toutes coquettes, les seyants et invisibles postiches Desfosse ! Exécutés avec un art remarquable, 21, rue Lavoisier (boulevard Malesherbes), tordsades, ondulations ou bouffants, restent absolument indéfrisables. Leurs cheveux sains, légers et fins, encadrent délicieusement l'ovale, et vous permettront, coquettes de tout âge, d'être toujours coiffées selon votre type.

Qu'en faites-vous, où la placez-vous ?

Tel que dans les « jeux innocents », l'améthyste, la pierre précieuse en vogue, nous questionne. La Mode nous l'impose avec d'innombrables variantes : en bagues, en colliers, en épingles, voire en pommeau d'ombrelle... mais point encore comme aux élégantes de l'Hindoustan : sertie dans une plaque d'or... au bout du nez... Hélas ! celui-ci a pourtant assez d'imperfections qu'il déplore : les tannes, par exemple, si tenaces, si envahissantes, qui s'incrusteront et se multiplient sur le plus fin épiderme. Ces points noirs vous désolent, Madame ? Etes-vous donc dans les coquettes — rares — qui ignorent l'Anti-bolbos ? Préparé spécialement dans ce but, de quelle ressource est ce produit dont l'action est infaillible et qui, en détruisant radicalement les tannes, ne peut qu'adoucir la peau au lieu de l'enflammer. Il aseptise, épure, rend au tissu dermal la netteté la plus parfaite. La Parfumerie Exotique, 35, rue du 4-Septembre, vous apprendra, Mesdames, ses cures journalières (5 fr., franco 5 fr. 50).

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, Boul<sup>d</sup> de Strasbourg, Paris.

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

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



## CORRESPONDANCE

*Mon rêve !* — Vous le réaliserez en peu de temps avec la Sève sourcilère (5 fr., franco 5 fr. 50), car c'est de façon presque immédiate qu'elle fait épaissir et brunir sourcils et cils, tout en leur conservant la plus grande finesse et une souplesse extrême (Parfumerie Ninon, 31, rue du 4-Septembre).

*Mlle Pénlope.* — Oui, prises à la source même chez Mme Privat, ces dentelles vous reviendront au prix coûtant. Des merveilles pour trousseaux et lingerie fine sont là, 23 bis, boulevard Carnot, d'admirables guipures d'art pour linge de table, rideaux, etc., de ravissants entre-deux assortis à des dentelles de Cluny dont les dessins tout nouveaux sont des plus artistiques.

*Mme de S., château d'If.* — En effet, peu de remèdes agissent en ce cas ; un seul a prouvé jusqu'ici son efficacité certaine : le Baume Saint-Vincent qui produit un soulagement immédiat et guérit radicalement et infailliblement ces crevasses et engelures en trois jours. L'adresse est à noter précieusement : M. Patriarche, 12, place Saint-Sébastien, Nevers.



## BÉNÉDICTINE

la Meilleure des Liqueurs

### COURRIER

Les demandes de recettes sont soigneusement notées pour faire paraître ces recettes au fur à mesure, selon leur opportunité et le plus grand nombre de demandes.

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.

Une Normande. — On ne peut employer de

pâte sablée pour tartes aux fruits que lorsqu'on cuit la pâte à part pour la garnir après, comme les tartes aux fraises par exemple, dont les fruits restent crus et sont ajoutés après. Du reste, il est toujours possible de cuire séparément fruits et pâte. En versant les fruits cuits encore chauds dans la croûte cuite à part, celle-ci s'imbibe légèrement, tout en résistant à l'humidité des fruits. Noté.

*Rue Saint-Louis, Versailles.* — Il est impossible d'énumérer les réponses à tout ce que vous nous demandez. Les indications nécessaires sont données pour chaque recette, et lorsqu'il s'agit de faire blanchir un mets, le temps, les conditions de ce blanchiment sont toujours très soigneusement expliqués. Il n'y a donc qu'à s'y reporter.

*Mme M...* — Ce genre de gaufres n'est pas exécutable dans les ménages ; il comporte une fabrication industrielle.

*Mariette.* — Le genre de gâteaux dont vous parlez n'est, en effet, pas aisé à obtenir ; en disant « gâteau », c'est plutôt « pain », d'après vos explications, qu'il faut comprendre, car un gâteau comporte plus ou moins de sucre et des œufs. Et vous n'en voudriez point. Nous allons voir à essayer quelque chose de ce genre, qui pourrait rendre des services également aux personnes dans votre cas. — Très bonne note est prise pour l'autre demande.

*M. H. D., rue Cavalotti.* — La batterie de cuisine est la même dans une grande comme dans une petite maison. C'est la taille des ustensiles qui diffère. Toutefois, nous pensons à satisfaire votre désir.

*St-Seine.* — Votre explication au sujet du gâteau demandé est incompréhensible pour nous, car ce qu'on appelle « pralin » est de l'amande enrobée de sucre, hachée ou en poudre ; on ne pourrait donc en faire des « feuilles » pour alterner avec des « couches de crème ? » Ce que vous désirez doit être une crème au chocolat, au beurre et pralin. Nous verrons à vous donner satisfaction par la suite, ainsi que pour l'autre demande.

*Vaux-le-Pénit.* — Ce gâteau ne nous est pas connu ; ce doit être un nom de fantaisie. Quel en est le genre ?

*Penity.* — La purée de pommes de terre faite au lait ou à la crème peut non-seulement, mais doit se servir quand on désire une garniture pour côtelettes, saucisses, etc. La purée de pommes de terre se fait surtout avec lait ou crème ; le bouillon donne une purée grise. Et du reste, en grande cuisine, la crème s'emploie constamment dans les garnitures de viandes noires. — Noté pour le pain.