



Potage Purée de Crosnes

EN MAIGRE

DÉLICIEUX potage de saison. Son exécution n'est pas difficile, mais elle est minutieuse; le soin qu'il faut apporter dans tous ses détails, le prix de revient également ne classent pas ce potage dans la cuisine courante de ménage. Cette purée de crosnes est si fine, si légère, qu'elle convient à merveille pour un dîner de cérémonie, au menu un peu chargé.

Rappelons que le crosne, très répandu en France maintenant, est un légume originaire du Japon, introduit chez nous par M. Paillex de Crosnes. Son goût tient à la fois de la noisette et du fond d'artichaut. Les perles du Japon sont une sorte de tapioca.

Proportions

Pour 6 personnes :
 400 grammes de crosnes (poids brut);
 2 petites pommes de terre Hollande (150 gr. environ poids net);
 1 litre $\frac{1}{4}$ de lait;
 2 décilitres $\frac{1}{2}$ de crème bien fraîche;
 2 jaunes d'œufs;
 100 gr. de beurre;
 3 cuillerées à bouche de petites perles du Japon;
 Une pincée de pluches de cerfeuil;
 15 gr. de sel et une prise de sucre en poudre.

Temps nécessaire : 45 minutes.

Apprêt des crosnes

Après en avoir retiré les petits filaments

et paré légèrement les bouts, mettez-les dans un torchon avec une petite poignée de sel gris, et sassez-les comme des pommes de terre nouvelles, pour enlever la petite pellicule qui les enveloppe. Ensuite, lavez-les bien à l'eau froide, plutôt deux fois qu'une.

Mettez-les dans une casserole avec de l'eau froide, assez pour qu'ils en soient couverts; faites partir en ébullition, et laissez bouillir pendant 5 minutes.

Egouttez-les bien dans une passoire, et passez-les au besoin dans un torchon, pour qu'il ne subsiste plus d'humidité.

Remettez-les dans la casserole avec 50 grammes de beurre; faites-les étuver tout doucement, à petit feu et, par conséquent, sans laisser prendre couleur aucunement, la caractéristique du potage étant d'être excessivement blanc.

Comptez pour cet étuvage un *petit quart d'heure*, et remuez fréquemment les crosnes pendant ce temps.

Le lait. Les pommes de terre

Pendant que les crosnes étuvant, faites bouillir le lait.

Pendant ce temps, également, épluchez les pommes de terre, coupez-les en tranches très fines.

Quand les crosnes ont étuvé, versez-y trois quarts de litre seulement (soit 7 décil. $\frac{1}{2}$ du lait bouillant. Ajoutez le sel, le sucre, les pommes de terre émincées.

Laissez finir de cuire tout doucement, casserole couverte, pendant 15 à 18 minutes. Les crosnes étant déjà étuvés et cuits à moitié seraient à point en 8 à 10 minutes, mais il faut au moins un

quart d'heure pour la pomme de terre.

Observation. — Cette addition de pommes de terre, dont les proportions sont calculées pour appuyer la purée de crosnes d'une partie d'élément féculent, n'atténue pas la saveur des crosnes, et elle permet d'employer un peu moins de ceux-ci.

Si l'on n'ajoutait pas l'appui de liaison que fournit la pomme de terre, il faudrait une demi-livre de crosnes en plus, mais cette addition est bien préférable attendu que la purée de crosnes est peu consistante.

Pour passer

Comme il est inutile de parler de passage à l'étamine dans ce que nous appelons une « petite cuisine », nous conseillerons tout simplement de passer le potage au tamis le plus fin possible (tamis de toile si c'est possible) ou de lait fin, mais seulement si on n'en a pas un autre. Pour ces genres de potages, la toile, ou bien encore le tamis de crin sont préférables. Passez en frottant avec le pilon à purée sur la toile du tamis, ce qui se fait en quelques secondes, crosnes et pommes de terre étant des plus faciles à écraser.

Pour mettre le potage à point

Recueillez la purée passée dans votre casserole que vous aurez préalablement nettoyée, et mettez-la à point avec ce qui reste de lait. Ayez toujours soin, avant de compléter le mouillement d'une purée pour potage, de la travailler avec le fouet pendant quelques secondes, pour bien l'unifier et rendre légère en même temps.

Tournez cette purée, qui est du reste fort claire et liquide, sur le feu jusqu'à ce que l'ébullition se prononce franchement.

La liaison

Retirez ensuite la casserole sur le côté du feu pour finir le potage avec la liaison tenue toute prête dans un bol. Soit 2 jaunes d'œufs délayés avec la crème et le reste du beurre, 50 gr., mis en petits morceaux. Ajoutez cette liaison dans la casserole hors du feu.

Versez dans la soupière et ajoutez les perles du Japon qui auront été cuites d'autre part comme nous l'indiquons plus bas. Ajoutez en même temps les « pluches » de cerfeuil.

Les pluches

Ce sont les feuilles, rien que les feuilles, *détachées une à une*, sans petite queue ni tige aucune; on les laisse entières sans les couper ni les hacher du tout; mais il est bien compris que chaque petite feuille est toute seule: on n'en laisse pas deux ou trois tenir ensemble.

Pochage des perles du Japon

Ici, le potage étant maigre, les perles seront pochées ainsi:

Exactement 25 minutes avant l'instant présumé où le potage sera servi, tenez en ébullition 4 décilitres d'eau dans laquelle vous aurez mis 4 grammes de sel (une moyenne pincée). Semez dedans les perles en pluie, et tenez ensuite l'eau en simple frémissement, ce qui suffit pour pocher les perles et les rendre bien transparentes. L'eau bouillirait à grandes vagues que l'opération n'en irait pas plus vite, et le pochage des perles serait infiniment moins régulier.

Pour faire le potage en gras

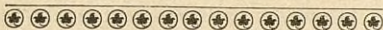
1^o Mêmes proportions de crosnes et de pommes de terre;

2° Au lieu de lait, de crème et de jaunes, un bon litre et demi de bouillon qui sera ainsi réparti : 3/4 de litre pour cuire les crosnes, 4 décilitres pour délayer la purée, et le reste pour pocher les perles. Ici, le bouillon où pochent les perles, est ajouté avec celles-ci dans la purée, et il contribue à la mettre à son point de consistance;

3° Dans l'apprêt au gras, le beurre peut être diminué de 25 grammes, le sucre est supprimé, et il n'y a pas de sel à mettre puisque le bouillon est salé.

Néanmoins, même avec la certitude que l'assaisonnement est à point, on doit toujours goûter le potage quand sa mise à point est terminée.

PERRAUT JUNIOR.



Potage aux Nouillettes Lucullus RIVOIRE & CARRET

Faites chauffer 30 gr. de beurre dans une petite casserole; mettez-y une demi-livre de tomates coupées en quatre, avec pincée de sucre, petite gousse d'ail, persil et demi-feuille de laurier, un verre d'eau. Couvrez, mijotez une demi-heure.

Dans une casserole contenant un litre d'eau bouillante, jetez 125 gr. de Nouillettes Lucullus Rivoire et Carret. L'ébullition reprise, couvrez hermétiquement et laissez pocher sans bouillir une demi-heure.

Passez les tomates à la passoire fine. Recueillez leur purée dans une casserole de la contenance de deux litres. Ajoutez-y un litre et demi d'eau bouillante, 15 gr. de sel. Mélangez et faites reprendre l'ébullition. Ajoutez-y alors les Nouillettes Lucullus égouttées. Tenez au chaud jusqu'au moment de servir et versez dans la soupière, en y mélangeant un petit morceau de beurre, une prise de poivre. Servez à part du fromage râpé.



DAUBE DE BŒUF A LA BOURGUIGNONNE

LA daube est l'un de ces plats de l'ancienne cuisine qui se mîtonnaient doucement et longtemps, et que la ménagère entourait de tous ses soins. Ce qui est à remarquer, c'est qu'on la trouve dans presque toutes les cuisines locales, et que son apprêt ne se modifie guère que dans les détails. Ainsi, en Provence, la marinade de la viande qui précède sa mise en marche, se fait au vinaigre, et sa cuisson est au vin rouge; la combinaison aromatique y comporte toujours un morceau d'écorce d'orange séchée. En d'autres pays, elle est faite exclusivement au vin blanc, et ailleurs le vin n'est employé que comme élément secondaire.

La daube qui fait le sujet de cette recette, participe à la fois du Bœuf à la Mode à l'ancienne et du Bœuf à la Bourguignonne. Nous l'expliquons telle que la faisaient autrefois les ménagères de la Basse-Bourgogne, et telle que nous l'avons maintes fois faite nous-mêmes. Il faut ajouter que c'est un plat à deux fins, c'est-à-dire que s'il est bon chaud, il est excellent froid; on peut être assuré que servi froid dans sa gelée et en bloc, puis découpé en tranches comportant un peu de tous les éléments qui le composent, il sera bien accueilli. Seulement son apprêt est très long, et il ne faut pas compter moins de 8 heures 1/2 du commencement à la fin; de sorte que, s'il est pour le dîner, il est nécessaire de le commencer dès le matin. En plus, nous devons faire observer

qu'il y a, et cela pour plusieurs raisons, avantage à ce que la daube soit assez forte : d'abord parce que la viande étant en plus grande quantité, résorbe davantage et mieux le mouillement, augmenté du jus de cette viande qui s'échappe pendant la première partie de la cuisson, et qui se pénètre du goût des aromates. Ensuite les éléments gélatineux étant également en plus grande quantité, il s'ensuit que le jus se charge davantage de gélatine, qu'il est plus lié, et qu'il devient un puissant agent de solidification quand on veut servir la daube froide. Il n'est donc pas contraire à l'économie de faire la daube plus forte, puisque, outre les avantages cités plus haut, elle constitue un plat froid tout prêt pour le lendemain.

En supposant que la daube soit pour 8 personnes, et doive être servie chaude et froide, on établira donc ainsi

Les Proportions

Bœuf : 1 kil. de tranche et 1 kil. de gîte à la noix ;

350 gr. de lard gras ;

2 pincées de sel épicé et une forte pincée de persil haché (ceci est pour le traitement préalable du bœuf) ;

Une barde de lard de 150 gr.

Pour la marinade

Un décilitre de cognac ;

Une petite bouteille de bon vin rouge ;

Une demi-carotte finement émincée ;

4 échalotes émincées également ;

6 queues de persil rompues en fragments ; un peu de thym et de laurier.

Pour garniture et assaisonnement

300 gr. de lard de poitrine bien maigre ;

200 gr. de couennes fraîches ;

2 petits pieds de veau ;

6 ou 7 carottes (850 à 900 gr.) ;

4 oignons (350 gr. environ) ;

4 gousses d'ail (25 à 28 gr.) ;

Une brindille de thym et une petite feuille de laurier mises en poudre ;

2 petits bouquets de persil ;

$\frac{3}{4}$ de litre de bouillon pas trop salé ;

20 gr. de sel légèrement épicé (soit

16 gr. de sel, 3 gr. de poivre et 1 gr. d'épices).

RÉSUMÉ

Détailler le bœuf en morceaux, les piquer de lard et les mettre en marinade. Apprêter lard de poitrine, couennes, pieds de veau, et les détails de la garniture. Eponger et faire revenir les morceaux de bœuf. Procéder au fongage de la daube, luter (voir explication de ce mot), et faire partir. Continuer la cuisson par l'un des moyens indiqués.

Le bœuf en marinade

Les parties indiquées sont la tranche et le gîte à la noix, mais on peut très bien remplacer le gîte par du paleron et même prendre en parties égales, tranche, gîte et paleron ; c'est une question de ressources.

Détailliez ces viandes en morceaux carrés du poids moyen de 80 à 85 grammes, ce qui vous en donnera 24, et en ayant soin de faire la coupe en travers du fil de la viande.

D'autre part, levez le dessus du lard gras et mettez-le de côté. C'est avec ce lard haché et ce qui vous restera des lardons que, un peu plus tard vous ferez revenir les morceaux de bœuf. Coupez le reste du lard dans la partie immédiatement sous la couenne, en gros lardons comme pour le bœuf à la mode ; divisez chaque lardon en plus petits lardons de 3 cent. $\frac{1}{2}$ de longueur. Assaisonnez-les avec le sel épicé indiqué pour cela (2 pincées) ; saupoudrez-les avec le persil haché, et piquez chaque morceau de

viande au milieu (c'est-à-dire en pleine épaisseur) avec un de ces lardons. Réunissez aussitôt les morceaux piqués dans une terrine avec : le cognac, le vin rouge, carottes et échalotes émincées, queues de persil, thym et laurier. Mettez la terrine au frais, et laissez mariner pendant 2 heures $1/2$, en ayant soin de faire sauter les morceaux de temps en temps (soit 5 ou 6 fois) pendant ce temps, pour que la viande s'imprègne bien également de la marinade.

Préparatifs

Pendant que le bœuf est à mariner, et tout en vous occupant d'autre chose, vous apprêterez les différents détails de la daube de façon à avoir tout sous la main au moment de la mettre en marche.

1° *Les pieds de veau.* — Fendez-les sur la longueur et désossez-les; puis mettez-les dans une casserole avec de l'eau froide; faites prendre l'ébullition et laissez bouillir pendant 7 à 8 minutes. Au bout de ce temps, égouttez les pieds; plongez-les à l'eau froide pour les rafraîchir et les nettoyer, et détaillez-les en petits carrés ou en grosse julienne, à votre choix. Recueillez-les sur une assiette et déposez à côté les os cassés en menus morceaux.

2° *Le lard.* — Après avoir arraché la couenne, coupez-la en carrés d'un centimètre de côté, et mettez ces carrés dans une casserole avec de l'eau froide. Faites partir, laissez bouillir pendant 6 ou 7 minutes, puis égouttez bien et déposez également ce lard sur une assiette. Ce blanchiment du lard a pour but d'enlever l'excès de sel (le lard de poitrine étant salé), en même temps que c'est une mesure de propreté.

3° *Les couennes.* — De toute néces-

sité elles doivent être fraîches, et il faut bien se garder de saisir cette occasion pour en écouler quelques vieilles qui pourraient donner un goût de rance. Coupez-les en petits morceaux de 3 centimètres de long sur 1 centimètre de large, et passez les de même à l'eau bouillante pendant 5 ou 6 minutes. Egouttez, rafraîchissez à l'eau froide, et tenez prêt sur une assiette.

4° *Les carottes.* — Coupez-les en rondelles d'un centimètre d'épaisseur, et mettez-les sur un plat, avec les deux bouquets de persil à côté.

5° *Le sel épicé.* — Réunissez dans un bol les quantités de sel, poivre et épices indiquées et mélangez bien.

6° *Le thym et le laurier.* — S'ils sont bien secs, pilez-les, ou bien hachez-les le plus finement que vous pourrez. Il est préférable d'en agir ainsi, parce qu'on est plus sûr que leur arôme se répartira bien dans l'ensemble. Mettez-les avec le sel épicé et ayez soin de les y mélanger.

Les oignons et l'ail. — Autant que possible ne les hachez que juste au moment de faire la daube, parce que le suc acide qu'ils contiennent, les ferait noircir au contact de l'air. Cela peut s'éviter en mettant les oignons dans un torchon, en faisant couler dessus de l'eau qui entraîne ce suc acide, et en les pressant fortement ensuite. Mais il vaut mieux ne hacher l'oignon qu'au moment et y mélanger les 4 gousses d'ail bien broyées d'abord et encore hachées ensuite. Cela, également, pour que l'ail soit bien réparti dans l'ensemble de la daube.

8° Apprêtez également le *repère* dont vous aurez besoin un peu plus tard pour fermer hermétiquement la terrine. Pour cela, mettez une poignée de farine

dans une petite terrine, et détrempez-la du bout des doigts avec un demi-verre d'eau, de façon à obtenir une pâte mollette et élastique.

Tous ces détails étant prêts, la daube peut être alors mise en train.

Rissolage du bœuf

Hachez bien finement la partie de lard gras que vous avez mise de côté et tous les débris qui vous restent.

Mettez ce lard dans une poêle ; faites-le fondre et chauffer ; vous pouvez même l'augmenter d'une cuillerée ou deux de bonne graisse épurée. D'autre part retirez les morceaux de bœuf de la marinade ; épongez-en vivement 5 ou 6, ou plus, cela dépend de la grandeur de la poêle ; mettez-les dans la graisse brûlante ; faites-les rissoler bien uniformément de tous les côtés. Aussitôt à ce point, retirez-les sur un plat et remplacez-les par d'autres morceaux : mais *veillez surtout à ce qu'ils soient bien éponges* parce que s'ils étaient encore humides extérieurement, le rissolage ne se ferait pas bien.

Bien qu'émanant de la pure cuisine campagnarde, ce procédé de faire revenir la viande au lieu de la traiter de suite par le mouillement, est bien conforme à la grande pratique, parce que ce rissolage fait mieux se développer l'arôme du jus de la viande.

La terrine

L'ustensile à employer pour la daube, et qui est de toute nécessité, est une terrine ou petite marmite en terre, par la raison principale que la terre est bien meilleure conductrice de la chaleur que le cuivre, et que la cuisson de la daube se fait en de meilleures conditions.

Nous en parlerons au paragraphe de la cuisson.

Ici, il nous faut une terrine (genre d'une terrine à tripes) de 4 à 5 litres de contenance. Bien entendu, on utilise celle dont on peut disposer, mais il ne faudrait pas cependant qu'il y eût un trop grand écart entre le contenu et le contenant, comme par exemple que la terrine ne se trouve que remplie à moitié : parce que, dans ce cas, il y aurait une trop grande déperdition de vapeur, et la concentration du jus qui est en somme la base du traitement de la daube, se ferait moins bien. Contenant et contenu, c'est-à-dire la contenance de la terrine et le total des ingrédients qui doivent y entrer se jugent à l'œil ; il faut, autant que possible que la terrine se trouve presque pleine, pour arriver à une parfaite régularité de cuisson.

Pour remplir la terrine

Dans le fond de la terrine, mettez d'abord les os de pieds de veau, cassés bien menus, comme il a déjà été dit. Sur ces os, rangez cinq ou six morceaux de bœuf ; assaisonnez d'une bonne pincée de sel épicé mélangé de thym et de laurier ; puis disposez dessus le tiers des rondelles de carottes (soit 8 ou 10) ; le tiers des couennes blanchies ; le tiers des lardons ; le tiers du pied de veau et le tiers de l'oignon et ail hachés.

Recommencez là-dessus un rang de 6 morceaux de bœuf et, sur ceux-ci, nouvelle addition de tous les éléments indiqués ci-dessus. Faites un troisième rang de morceaux de bœuf où, indépendamment de tous les éléments ci-dessus dont vous mettez le reste, se placent les deux bouquets de persil et, finalement, complétez avec les 6 derniers morceaux de bœuf. Ajoutez le bouillon, et si vous

le jugez un peu salé, n'hésitez pas à le couper de moitié d'eau, parce que vous devez tenir compte que la réduction qui va s'opérer pendant la très longue cuisson de la daube, augmentera nécessairement la note du sel; complétez avec le vin de la marinade, que vous aurez soin de passer à la passoire fine, et couvrez le tout avec la barde de lard que vous taillerez en conséquence.

Enfin posez sur la terrine un couvercle ou à défaut une tourtière, n'importe quoi pourvu que cela *la ferme juste*; et soudez-la après les bords de la terrine au moyen de la pâte molle (repère) que vous avez apprêtée. Cela pour empêcher tout échappement de vapeur et assurer la concentration du jus, point sur lequel, il faut le répéter, réside toute la réussite de la daube.

La cuisson

C'est ici que la préparation prend de l'importance, car la daube aura pu être apprêtée avec tous les soins et l'attention voulus: si la cuisson n'est pas réglée du commencement à la fin, le résultat sera douteux.

Commencez d'abord par poser la terrine sur la plaque du fourneau, jusqu'à ce que l'ébullition soit bien en marche. A partir de ce moment, il n'y a plus qu'à la tenir en tout petit bouillonnement, maintenu toujours au même point et jamais ininterrompu par un moyen quelconque. Quel peut-être ce moyen? Autrement, on se bornait tout simplement à placer la terrine devant la cheminée et à l'encastrier dans un rempart de cendres avivées de braisillons. C'était une excellente méthode, mais dans combien de cuisines, aujourd'hui, trouve-t-on une cheminée?

Actuellement, le moyen qui est incon-

testablement le meilleur, est de mettre la daube dans un four de boulanger, quand cela se peut. On est absolument certain que la cuisson se fait dans de bonnes conditions, parce que l'ambiance calorique reste, à peu de chose près, la même. Et lors même qu'il y aurait un abaissement de quelques degrés, la cuisson ne s'en ressent pas, par ce fait que la terre de l'ustensile ayant emmagasiné la chaleur, maintient l'ébullition de la daube au même point. Si on peut disposer de ce mode de calorique, le meilleur assurément, il faut compter de *5 heures et quart à 5 heures et demie* de cuisson.

A défaut du four de boulanger, il faut bien utiliser celui du fourneau, et toute l'attention doit se porter à ce que son degré de chaleur reste sensiblement le même. Pour cela, il est nécessaire de régler le foyer et de l'entretenir toujours au même point: mais il faut éviter par-dessus tout les brusques sautes de température qui se produiraient, si on le laissait tomber à un moment, et si on le bourrait de combustible à un autre moment. Alors, il arriverait que l'ébullition de la daube languirait ou marcherait à un train d'enfer, ce qui serait préjudiciable au résultat final. Au résumé, le principe de cuisson d'une daube se résume en ceci: *Ebullition qui n'est qu'un frissonnement, mais qui doit être maintenue constamment au même point.*

Pour servir

Cinq minutes avant de servir, brisez le cordon de repère qui est autour de la terrine, enlevez la tourtière et retirez les débris de la barde de lard. Penchez légèrement l'ustensile, enlevez bien la graisse qui est montée à la surface, et n'oubliez pas de retirer les bouquets de

persil. Passez un linge mouillé autour de la terrine, essuyez-la vivement ; dressez-la sur un plat couvert d'une serviette pliée en losange, et envoyez-la sur table telle que. Servez sur des assiettes brûlantes.

Beuf en daube froid

Le service de la daube étant terminé, renversez ce qui reste dans un saladier, et ne manquez pas de retirer les os de pieds de veau ; chose facile, puisqu'ils se trouvent sur le reste de la daube versée dans le saladier. Laissez refroidir, ou à peu près, et rangez ensuite dans un endroit frais. Etant donnée la quantité d'éléments gélatineux employés dans la préparation de la daube, le lendemain ce qui vous reste sera pris en pain que vous pourrez servir de deux façons :

1^o Ou vous le renverserez sur un plat, et l'entourerez d'une bordure de gelée hachée si vous en avez. Ainsi dressé, il sera découpé sur table en tranches minces qui comporteront un peu de tous les éléments de la daube ; mais il faut se servir pour cela d'un couteau à lame mince et bien tranchant, pour pouvoir faire ces tranches minces et régulières ;

2^o Ou, après l'avoir renversé sur un couvercle de casserole, vous le détaillerez de suite en tranches que vous dresserez en turban sur un plat, avec de la gelée hachée au milieu, et des lames de cornichons autour. Autant que possible, ne détaillez la daube qu'au moment de servir, ou si vous devez le faire un peu à l'avance, couvrez le plat pour éviter le hâle de l'air, et tenez-le au frais jusqu'au moment de servir.

LE VOYAGEUR.



Menus

ŒUFS ORSINI
HARENGS FRAIS AU COURT-BOUILLON
SAUCE MOUTARDE
CHOU FARCI AU MAIGRE
GATEAU DE LORIENT



POTAGE JULIENNE MAIGRE
MALAKOFFS
TIMBALES DE FILETS DE SOLE CÉCILIA
SARCELLES ROTIES
EPINARDS AU BEURRE
MONT-BLANC

ŒUFS A L'AUBRE
POULET SAUTÉ A LA BOURGEOISE
BŒUF FROID EN DAUBE
SALADE DE CHICORÉE
POIRES AU RIZ MÉRINGUÉES



POTAGE AUX CHOUX AU TAPIOC-BOUILLON-BOUDIER
CIVET DE LIÈVRE A LA LANGUEDOCIENNE
CARRÉ DE VEAU A LA BROCHE
PURÉE DE CHICORÉE
POMMES A LA LISON

ROTIES DE ROGNONS DE VEAU
LAPEREAU AUX MARRONS
HARICOTS VERTS A LA POULETTE
GATEAU A LA MINUTE



POTAGE PURÉE DE CROSNE
BARBUE SAUMONÉE A LA PARISIENNE
FILET DE BŒUF BRAISÉ AU CHASSEUR
MOUSSE DE VOLAILLE A L'IVOIRE
FAISAN TRUFFÉ
CÉLERI AU JUS
GLACE PRALINÉE

ŒUFS A LA VÉNITIENNE
PIGEONS AU SAUTERNE
ESCALOPES DE VEAU TZIGANE
POMMES DE TERRE SOUFFLÉES
POIRES AU GRATIN



POTAGE AUX HERBES
BŒUF EN DAUBE A LA BOURGUIGNONNE
POULET ROTI
ENDIVES GLACÉES
PUDDING A LA CREME DE PISTACHE



PUDDING FROID

A LA CRÈME DE PISTACHE



ENTREMETS froid, d'une exécution très facile, peu dispendieux et par cela même tout désigné pour jouir de la faveur des familles nombreuses. Cela consiste en biscuits imbibés de kirsch et recouverts d'une crème prise à la pistache, le tout dans un moule à charlotte, pour être démoulé et servi très froid. La couleur verte qui caractérise toutes les préparations à la pistache, ne peut jamais être obtenue par l'introduction de la seule pistache dans l'ensemble ; qu'on le sache bien. Il y faut, de toute nécessité, un colorant ; soit du vert Breton, qu'on vend en petits flacons, — absolument inoffensif — ; soit du vert d'épinards qu'on prépare soi-même avec 100 à 150 gr. de feuilles d'épinards pilées crues au mortier d'abord, puis fortement pressées dans un linge pour en recueillir le jus qu'on fait bouillir juste une seconde. Reposer un instant pour recueillir au fond la partie colorante.

Proportions

Pour 10 ou 12 personnes.
 3/4 de litre de lait ;
 15 gr. de farine ;
 175 gr. de sucre en poudre dit semoule ;
 30 gr. de beurre fin ;
 80 gr. de pistaches ;
 6 jaunes d'œufs et un œuf entier ;
 4 feuilles de gélatine ;
 Une douzaine de biscuits ;
 Un petit verre à liqueur de kirsch pour la crème ; de plus, 4 cuillerées de

kirsch pour imbiber les biscuits avec 1 décilitre d'eau et 3 cuillerées de sucre en poudre.

Un moule à charlotte de la contenance de 1 litre 1/2.

Temps nécessaire : Se prépare au moins 4 à 6 heures à l'avance. Ou bien 2 heures entouré de glace.

Les biscuits

Il est mieux de s'occuper des biscuits avant tout, pour qu'ils aient bien le temps de s'imbiber.

Dans un bol ou une assiette creuse mettez 1 décilitre d'eau très chaude, 3 cuillerées de sucre en poudre, 4 cuillerées de kirsch. Trempez-y vivement les biscuits un à un, et placez-les à mesure les uns à côté des autres, sur un grand plat, le côté le plus dur en dessous, pour qu'il s'imbibe mieux.

Comme biscuits, on prend ce qu'on a. Le biscuit à la cuiller s'imbibe mieux et plus vite. Le biscuit ferme peut être employé également ; mais il faut forcer un peu sur le liquide et veiller à ce que le biscuit soit réellement bien imbibé, car la crème ne le pénétrera pas du tout, attendu qu'elle est fort épaisse, qu'on ne la mélange avec les biscuits que lorsqu'elle est froide ou presque, sans rien tasser. Si le biscuit dur est épais, le diviser dans son épaisseur.

Les pistaches

Jetez les pistaches dans une tasse remplie d'eau bouillante ; couvrez ; laissez deux ou trois minutes ; après quoi vous en enlevez la petite peau, tout comme pour les amandes, en la faisant glisser entre les doigts.

Maintenant il s'agit de les piler en pâte, et c'est donc dans un mortier que cette opération peut se faire bien. Sans mortier, on ne peut que les écraser

assez irrégulièrement. D'une façon réglementaire, la pistache devrait former une purée aussi fine que possible; toutefois il n'est pas déplaisant du tout, — au contraire — d'en retrouver dans la crème de menues parcelles comme une semoule. Ceci rassurera donc, dans les simples ménages où l'on n'aurait pas de mortier.

Pour piler les pistaches dans le mortier on ajoute en même temps le petit verre de kirsch qui les empêche de faire huileux. Gardez cette purée de côté, pour l'ajouter plus tard dans la crème.

La crème

Faites chauffer le lait. Mettez la gélatine à tremper pour ramollir dans une assiette creuse remplie d'eau froide.

Dans une terrine, battez les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre; ajoutez la farine, et battez encore jusqu'à ce que le tout soit bien léger, et que les jaunes aient pris une teinte plus claire. Versez alors, en petit filet, le lait bouillant, tandis que de l'autre main vous délayez vigoureusement avec le petit fouet, ou à défaut avec la cuiller de bois.

Ajoutez la gélatine ramollie, puis épongée sur un linge. Versez le tout dans une casserole peu profonde, plus commode pour faire prendre vite la crème, parce qu'elle peut chauffer ainsi en plus grande quantité sur un feu doux.

Sur un feu doux, ne cessez de tranquillement promener la cuiller de bois en l'appuyant au fond de la casserole où la crème chauffant le plus fort aurait chance d'attacher. Elle doit chauffer jusqu'au point de donner une ou deux cloques, c'est à dire le commencement de l'ébullition; c'est sans crainte de la

voir cailler, la présence de la farine empêchant les jaunes de grumeler. Toutefois, il est bon, à ce moment, de la retirer aussitôt du feu et de la fouetter encore hors du feu vigoureusement, car elle épaissit beaucoup et elle a tendance à granuler.

Hors du feu également, ajoutez tout de suite le beurre, la purée de pistaches, en ayant soin de la délayer d'abord avec quelques cuillerées de crème, sans quoi elle se met en tampons comme du persil haché.

A ce moment également s'ajoute le colorant vert.

Remuer doucement, de temps à autre, la crème dans laquelle on laisse une cuiller, jusqu'à refroidissement presque complet pour éviter que la crème ne fige de côté ou d'autre, ainsi qu'il arrive avec la gélatine qu'elle contient.

Le moule

Tandis que la crème est encore un peu tiède, versez-en dans le fond du moule sur une épaisseur d'un bon centimètre. Laissez bien raffermir. On peut même poser le moule dans un peu d'eau froide.

Ensuite disposez une couche de biscuits sur cette couche de crème, de façon à laisser partout un centimètre d'intervalle entre les biscuits et le bord du moule; dans cet intervalle vous coulerez la crème qui doit tout masquer. Les biscuits sont plus ou moins rognés du bout, selon leur longueur, et selon la dimension, le plus ou moins d'évasement du moule. L'important est qu'ils ne touchent pas les parois du moule.

Sur cette couche de biscuits, versez une autre couche de crème, en vous servant d'une cuiller à bec; cette crème doit donc remplir le vide tout autour,

entre les biscuits et le moule, et recouvrir aussi les biscuits d'un bon centimètre d'épaisseur. Tapotez le moule sur la table recouverte d'un linge double pour tasser un peu.

Laissez raffermir une ou deux minutes. Puis installez une nouvelle rangée de biscuits ; puis une couche de crème ; et ainsi de suite, en terminant par une couche de crème.

Pour faire prendre

Si vous disposez de glace, entourez en le moule pendant 2 heures. On pose un papier beurré directement sur la crème, puis un couvercle quelconque, sur lequel on met de la glace également.

Sans glace, laissez découvert, dans un endroit aussi froid que possible, et au moins 5 ou 6 heures à l'avance.

Sans aucun inconvénient on peut le faire la veille pour le lendemain.

Pour servir

Trempez lestement le moule à l'eau chaude. Posez un plat garni d'une serviette sur le moule et renversez le tout. L'entremets se tient très bien et jusqu'au moment où il est très fortement entamé.

LA VIEILLE CATHERINE.

« Carte d'or », telle est la marque de trois liqueurs, dignes des palais les plus délicats, que nous offre la maison *Erven Lucas Bols*. De la plus grande finesse de goût et à base de vieilles eaux-de-vie françaises authentiques, comme tous les produits de la célèbre maison d'Amsterdam, ces liqueurs sont de trois sortes : *Grand Curaçao*, — *Anisette verte*, — *Cherry Brandy*. Notons qu'elles sont luxueusement logées en carafes de cristal taillé qui, par la gracieuse élégance de leur forme, paraient encore une table déjà somptueuse. On trouve ces exquises liqueurs au Dépôt de la maison, 32, boulevard des Italiens.



CHOCOLAT AU LAIT

Pour une tasse à déjeuner du matin, il faut compter une tablette entière de chocolat (chocolat dont 12 tablettes font une livre) et 2 décilitres de lait.

Et voici comment on doit procéder pour le préparer.

Le chocolat ne doit pas cuire. Ceci est un principe qu'il faut reconnaître comme absolu, et toute la préparation doit être basée là-dessus.

Pourquoi le chocolat ne doit-il pas cuire ? Parce que l'amande de cacao ayant été torréfiée déjà — c'est-à-dire grillée, — pour en développer le parfum, une seconde cuisson emporterait cet arôme. Il en est du chocolat comme du café, on le voit ici : le café, tout le monde le sait, ne doit jamais bouillir.

On peut procéder de deux façons pour fondre le chocolat qui *jamais ne doit être pilé ni râpé* :

1° Soit en posant les tablettes, cassées en deux, sur une feuille de papier à l'entrée seulement du four dont on laisse la porte ouverte. *Deux minutes* de cette chaleur au plus sont nécessaires pour ramollir le chocolat à point.

2° Ou bien, lorsqu'on n'a pas de four chaud, en mettant la tablette divisée en deux, dans une petite casserole. Couvrir d'eau ou de lait chaud, à peine ce qu'il faut pour affleurer la tablette. Laisser sur un coin éloigné du fourneau, et couvert, pendant deux minutes. Cela suffit à ramollir.

Dans l'un comme dans l'autre cas, on le fait dissoudre ensuite de la même façon. Le chocolat ramiolli au four se met

dans une petite casserole, avec la même quantité de liquide, soit deux ou trois cuillerées de liquide.

Prendre alors un petit fouet en fil de fer étamé. Travailler le chocolat hors du feu, de façon qu'ils soit complètement transformé en pâte bien unie, bien lisse.

Versez alors la quantité de liquide nécessaire — soit du lait — *bouillant*, en commençant par quelques cuillerées pour mieux délayer la pâte. Ajouter le reste, toujours bouillant. Avec le fouet dont on fait rouler le manche entre les mains tenues à plat, faire mousser, toujours en tenant la casserole au chaud mais non point sur le feu.

Verser dans la chocolatière préalablement ébouillante.

Si l'on met de la vanille, il est suffisant de mettre la gousse dans le lait bouillant une minute seulement pendant qu'on dilue le chocolat.

Pour résumer, le chocolat, à l'encontre de vieux enseignements, doit être fait très rapidement, au moment seulement de le servir. Il ne doit jamais mitonner en bouillonnant sur un coin de fourneau. Et s'il doit attendre, c'est loin du plein feu qu'il faut laisser casserole ou chocolatière ou au bain-marie.

Jamais on n'y doit trouver de peaux formées par la crème du lait, car le lait n'a pas dû attendre après avoir été bouilli. Si on a dû faire bouillir ce lait à l'avance, il faut le passer soigneusement avant de l'employer.

Le chocolat pour l'après-midi et pour le soir, peut être établi sur les mêmes proportions, soit 5 tablettes par litre de lait.

Le sucre qu'on ajoute ou non dans le chocolat au lait dépend des goûts, et aussi de la qualité.

On peut rendre le chocolat plus nourrissant, bien plus velouté aussi, en y ajoutant du jaune d'œuf. Pour le déjeuner du matin, on met un jaune battu avec une cuillerée de sucre en poudre au fond de la tasse dans laquelle il faut alors verser sans retard le chocolat brûlant, en remuant comme pour une liaison.

Si l'on veut ajouter des jaunes au chocolat de 5 heures, — ceci pour le velouter et l'affiner encore — 3 jaunes d'œufs sont suffisants pour le litre de lait. Et dans ce cas, la liaison faite, on verse dans la chocolatière.

A. COLOMBIÉ.

Pourquoi l'*Elixir dentifrice au Menthol Van Denn* est-il préconisé par les sommités médicales, et pour quelles raisons a-t-il été si rapidement adopté par les mondaines assez sages pour se préoccuper de la question d'hygiène tout en voulant maintenir l'éclatante blancheur de leurs dents ? C'est que aux substances agréables au goût entrant dans sa composition, l'Elixir au Menthol joint les substances nécessaires à une *antiseptie rigoureuse de la bouche* ; c'est le plus énergique destructeur des micro-organismes pénétrant par cette voie dans notre économie. Demandez l'Elixir dentifrice au Menthol, à la Société des Produits hygiéniques Van Denn, 21, rue Saint-Marc, Paris.



ALIMENT DES ENFANTS



HYGIÈNE DOMESTIQUE

La Fenêtre ouverte

Au moment des fortes chaleurs de cet été, un journal du matin eut l'idée d'aller chez une dizaine de nos plus éminents médecins à Paris, et de leur demander leur avis sur la question suivante : Est-il bon de dormir la fenêtre ouverte ? La réponse de tous fut positive. « Oui, dirent-ils, il est très salubre de dormir ainsi. La fenêtre ouverte vaut mieux que la fenêtre fermée ».

A vrai dire, je n'aime pas beaucoup ces réponses catégoriques. Il est vrai que pour répondre à une interview, point n'est besoin de s'embarrasser de grands discours. Le plus rapidement fait est le mieux fait, d'ailleurs le journal en question n'accordait que quelques lignes à la réponse de chacune des personnes consultées.

Je n'aime pas beaucoup ces réponses parce qu'elles sont à la fois trop brèves et trop précises. En médecine, la moindre des doctrines souffre des tempéraments, la moins aventureuse des théories a besoin de commentaires et de restrictions. Or, le public qui adore s'instruire sur tout ce qui regarde sa précieuse santé, le public, lui, sur ce point plus peut-être que sur tout autre, est simpliste. Plus une conception lui semble facile à comprendre, plus une théorie lui paraît absolue, plus un conseil est catégorique, plus il a de tendance à l'adopter. C'est pour cela que tant de choses excellentes tournent au désagrément de ceux qui l'emploient. En médecine, autant d'individus, autant de cas particuliers. Mettez-les tous au même régime, neuf sur dix ne s'en trouveront pas bien. C'est pourquoi les meilleures idées font souvent fausse route. Adoptées avec enthousiasme, mais sans ménagement, elles tournent au rebours de ce qu'on

a espéré d'elles et à la confusion de celui qui les a préconisées.

L'idée de la fenêtre ouverte est de celles-là. Prenez dix personnes, faites-les dormir la fenêtre ouverte sans mesure et sans précautions, il y en aura neuf pour le moins qui au bout de la semaine auront été forcées d'y renoncer. L'une aura eu des névralgies dans la tête, une autre un rhume, la troisième souffrira du ventre, etc. Chacune de ces personnes, pour l'avoir mal expérimentée, dira du mal de la mesure, en détournera les autres et la meilleure, la plus simple des idées risquera ainsi de subir un sort malheureux.

Ce serait dommage. Dans cette conception moderne de vouloir replacer le plus possible l'être humain dans les conditions les plus rapprochées de la vie simple et naturelle, il y a une grande, une saine idée. Il ne faut pas la détruire, à sa genèse, par une application mal raisonnée. L'idée de tenir le plus possible, la nuit même, le corps en contact avec l'air atmosphérique est une partie de cette conception. Appliquons-la bien, appliquons-la surtout avec prudence : nous nous en tirerons avec le minimum de risques et nous en obtiendrons le maximum de bien-être.

On ne saurait nier, en effet, que dans les appartements, dans ceux des villes principalement, l'air se vicie avec une grande rapidité. Le cubage des pièces est de plus en plus restreint, les tentures les encombrement, les moyens de chauffage en se perfectionnant pour donner leur maximum d'effet, accumulent dans les intérieurs beaucoup plus qu'auparavant de produits de la carburation. La ventilation des appartements, des chambres à coucher surtout, se fait par contre d'une façon dérisoire. Le matin seul est réservé à leur aération. Pour peu que le temps soit froid, cette aération est réduite à quelques minutes. D'une façon générale, l'odeur si fréquente de renfermé en témoigne, cette aération est tout à fait insuffisante. De plus, on a presque partout une horreur du courant d'air qui est très exagérée.

Si l'on ne peut aérer que rapidement, l'intervention de celui-ci est cependant indispensable. Un bon courant d'air renouvelle l'atmosphère.

phèred'une façon rapide et en moins d'un quart d'heure réalise une ventilation complète. N'est-ce pas là un moyen simple à réaliser? Que l'on ne s'expose pas personnellement et que l'on n'expose pas pendant ce temps ses domestiques à l'action du courant d'air, cela se comprend, mais que n'emploie-t-on ce moyen si simple tous les matins pour les chambres à coucher dès le réveil! Ce serait, en hiver surtout, une excellente mesure d'hygiène.

Il faut bien le savoir, la chambre à coucher est la pièce où l'air doit être le plus pur. Nous y passons de longues heures et pendant notre sommeil, nous devrions toujours respirer un air renouvelé. C'est cette nécessité qui a poussé bon nombre de médecins à préconiser l'habitude de la fenêtre ouverte. En théorie, ce conseil est parfait. Dans les sanatoriums, son application a donné d'excellents résultats et chacun sait, que dans la montagne, même en hiver, les malades de la poitrine doivent s'y soumettre tout au moins tant que la température extérieure ne descend pas au-dessous de 4°. Si ce moyen réussit à des tuberculeux, à des touseurs, vous pensez bien qu'il doit *a priori* être sans danger pour des gens sains.

Toutefois, ce procédé hygiénique ne doit pas être appliqué sans précaution sous peine, comme je le disais tout à l'heure, de provoquer des incidents qui le font méconnaître.

La première précaution est de ne point dormir dans un courant d'air. Cela peut sembler puéril à dire et inutile, mais combien de gens n'ai-je pas vus placer leur lit entre une fenêtre et une porte mal jointes, ou une cheminée mal close, et ne pas se douter qu'ils passaient toute leur nuit dans un courant d'air perpétuel, pour peu que l'air du dehors fût un peu vif.

La deuxième précaution à prendre, c'est de ne point s'exposer directement à l'air du dehors. En langage courant, il ne faut pas que l'air donne directement sur le lit. Si la pièce a deux fenêtres, il faut ouvrir celle qui est la plus éloignée; si cela est possible il vaut mieux encore ouvrir la fenêtre du cabinet de toilette ou d'une pièce à côté de la chambre. Il faut de

plus régler le débit de l'air qui entre. Si, cet été, par les nuits tropicales que nous avons endurées, la ventilation la plus large était non-seulement permise mais de rigueur, à mesure que la saison s'avance la bécane de la fenêtre doit diminuer. Les nuits froides venues, la baie sera close partiellement par les persiennes d'abord, par les rideaux ensuite. Quand il fera froid, la fenêtre ne sera plus ouverte que légèrement, les persiennes seront fermées et par dessus les fenêtres les rideaux seront croisés. On devra même, si la pièce est au nord, interposer un paravent entre la fenêtre et le dormeur. Ce qui importe en effet ce n'est pas de faire un tour de force d'endurance, c'est simplement de dormir dans un air constamment renouvelé. Ce renouvellement de l'air sera ainsi suffisant et le malade ne sera exposé qu'indirectement à une aération devenue un peu rude.

Enfin, dernières et non moins importantes précautions, la vêtue du dormeur fera l'objet de dispositions toutes particulières. La toile ne sera de mise qu'en été et par les chaleurs. Sitôt que les temps deviendront plus froids, les draps de coton, oui de coton, seront de rigueur. Certains médecins même, et ils n'ont pas tort, prescrivent de dormir sans draps, à même les couvertures de laine. La chemise sera de flanelle, épaisse et bien fermée. Le lit sera bien bordé, confortablement couvert de laine ou de duvet. Point n'est besoin d'exagérer le nombre des couvertures, mais le dormeur ne doit jamais sentir le froid. Naturellement la consigne est de ne pas se découvrir — c'est pour cela que la fenêtre ouverte n'est guère pratiquée dans la chambre des tout jeunes enfants — les bras ne doivent pas sortir des couvertures. Enfin la tête sera couverte, et de laine. Un bonnet descendra jusqu'aux oreilles, qui seront couvertes. Ainsi « emmarmotté », le dormeur patiemment, et sans s'en douter, pourra souffrir les intempéries les plus rudes et supprimer la crémone de sa fenêtre. Il acquerra une endurance parfaite aux changements atmosphériques, fortifiera ses bronches, élargira sa poitrine, activera ses combustions organiques, et se mettra, somme

toute, dans les meilleures conditions de la vie simple et naturelle.

Mais il faut le savoir, si on veut faire de la fenêtre ouverte de la cure d'air savamment, complètement et sans inconvénients, aucune des précautions que j'ai énumérées, n'est à négliger. Je ne me dissimule pas que pour les lectrices du *Pot-au-Feu*, la perspective du serre-tête en laine coulé jusqu'aux oreilles, ne doit pas être très séduisante, mais ces considérations d'esthétique féminine ne sont point mon affaire. Je me borne à dire ceci : on parle beaucoup de cures d'air, de fenêtres ouvertes, de vie au grand air, la nuit comme le jour. Je suis certes avec ceux qui préconisent beaucoup ces nouvelles manières, je les considère comme salutaires, comme très utiles aussi bien pour les gens sains que pour certains malades, mais je ne saurais entendre parler de ces pratiques à la légère. Elles sont très utiles, mais il faut savoir les employer. Faute de le faire et d'agir prudemment, on se ressentira plus des mauvais effets que des bons, et on discréditera une méthode excellente et qui doit réussir.

L'AMI-DOCTEUR.

LE CHEZ SOI

Une négresse blanche ! Etrange contraste que nous fournit cependant une indigène de la Côte d'Ivoire. N'ayant de ses compatriotes que les traits épatés, sa peau est d'une blancheur... qu'envieraient nombreuses coquettes de notre race. Mais non pas celles qui, fidèles au Duvet de Ninon (3 fr. 75, franco 4 fr. 25), conservent à leur teint un velouté, une fraîcheur, une carnation idéale. Inappréciable pour les peaux les plus fragiles, le grain invisible, léger, impalpable de cette poudre rêvée, s'assimile à toutes les natures d'épidermes sans jamais assécher ou irriter. Le Duvet de Ninon, préparé selon toutes les règles de l'hygiène, est d'une pureté, d'une adhérence et d'une finesse incomparables. Rose, bis ou blanc, il enjolive délicieusement le visage dans le nuage odorant dont il grise. Parfumerie Ninon, 31, rue du 4-Septembre, où est conservée, avec beaucoup d'autres, cette recette de Ninon de Lenclos.

Voici décidément l'hiver venu avec ses frimas, ses brumes, son humidité ; mais c'est aussi la saison mondaine à outrance : Diners, soirées, bals, succèdent aux après-midi trop courts pour les visites, les Matinées, les Expositions, le Patinage au Palais de glace, les Concerts et tout ce qui fait partie de la journée d'une femme « dans le mouvement ».



Bandeaux Sapho
DESFOSSÉ, 21 rue Lavoisier
(bd Malesherbes)
A quel moment donc pourrions-nous recoiffer, onduler nos malheureux cheveux lamentablement défrisés par l'humidité ou le vent, si nous ne possédions ces inappréciables et seyants bouffants indéfrisables que M. et Mme Desfossé ont le talent d'harmoniser à tous les visages avec un si réel talent, rendant leurs clientes adorablement jolies.



150 francs, *Élegante toilette doublée de soie* :
Mmes 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, Boul^d de Strasbourg, Paris.

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

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

CORRESPONDANCE

Mme de L... — La Fleur de Neige crème n'est pas un fard : son but est de conserver la beauté jusqu'à l'âge le plus avancé. Elle prévient et efface les rides, tonifie, raffermi l'épiderme, affine merveilleusement la peau. On la met le soir, afin que les traits ne se contractent pas pendant le sommeil. Elle est souveraine pour les mains. Mme Lacombe, 23, avenue d'Antin ; salon d'application où vous aurez preuves à l'appui.

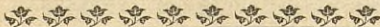
Maudissant l'hiver. — Qu'importe ! votre main restera jolie malgré tout, si vous usez des deux produits si parfaits créés spécialement dans ce but : le Savon (2 fr. 50 le pain, franco 3 fr.), et la Pâte des Prélats (5 fr., franco 5 fr. 50). Nettoyé sans irritation par le Savon onctueux et pur, l'épiderme acquiert une merveilleuse souplesse avec la Pâte émolliente, adoucissante et tonique (Parfumerie Exotique, 35, rue du 4-Septembre), préservant des engelures et gerçures.

Pour son « home ». — Afin d'avoir tout cela au prix que vous m'indiquez, achetez vos vraies dentelles en Auvergne, à la source même, chez Mme Privat, 23 bis, boulevard Carnot, Le Puy (Haute-Loire). Très volontiers, elle vous adressera des échantillons de ces merveilleuses dentelles : guipure, Cluny, dentelles d'art, vous les fournissant dans des conditions spéciales pour trousseaux, linge de table, de maison, etc.

APRÈS LES REPAS

Les personnes sujettes aux digestions pénibles dissiperont rapidement les malaises que cette mauvaise disposition détermine, en prenant après les repas quelques gouttes de *Ricqlès* sur du sucre ou dans un verre d'eau sucrée.

Dans le cas d'indigestion si fréquent chez les enfants gourmands, un grog sucré très chaud au *Ricqlès* rétablit rapidement les fonctions de l'estomac. (Hors concours, Paris 1900.)



COURRIER

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

Le gérant : J. ROLAND.

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 Champenoise. — Du riz Caroline convient parfaitement. La question est de ne pas trop le cuire, comme il est indiqué dans la recette.

Vermonton (Yonne). — Deux bonnes recettes de tous ces plats ont déjà paru dans les années antérieures. Nous en publierons de nouvelles au fur à mesure.

Draveil. — Nous avons donné une bonne recette de confitures de tomates en 1902. — Gelée de coings, en 1896. — Noté vos demandes.

Une abonnée en peine. — On sert en dernier les petits fours. La crème étant considérée comme un entremets se sert immédiatement après les légumes. Après la crème vient le fromage. Après le fromage les fruits. Après les fruits, les petits fours, petits gâteaux, bonbons, etc. — Oui, gélatine et colle sont la même chose. — Crème douce, pour le thé, est recueillie sur le lait au bout de deux à quatre heures. Crème double, bien plus épaisse, est recueillie après 36 à 48 heures, selon saison. — Le plus simple est de faire le caramel dans le moule même. — Poule au riz : Une bonne recette en a été donnée en 1901. — Salmis de caneton, 1809, etc. — Champignons de Paris. — Noté les demandes de recettes.

Mme V., rue Greuze. — Cette recette n'a pas paru.

B... à C... — Cette conserve rentre dans les procédés de fabrication industrielle, et nous ne saurions vous donner utilement de recette de ce genre.

Mme J. J..., rue Boulainvilliers. — Les « Pêches à la Bourdaloue » ont paru dans l'année 1902.

Sabine. — En ce qui concerne les olives, la chose ne peut intéresser la grande généralité de nos abonnés, et il est impossible, à notre regret, de vous résumer ici la façon de les faire reverdir, car cette teinte s'acquiert dès le principe. — Quant aux recettes dont vous nous parlez, nous allons les examiner très réellement et avec la méthode nécessaire ; vous aurez bientôt une réponse à ce sujet.

PARIS. — IMP. CHARLES SCHLACKER, 257, RUE SAINT-HONORÉ