



## Quartier de Sanglier

### SAUCE ROMARIN

**L**es professeurs d'art cynégétique et les veneurs désignent le sanglier sous les différents noms suivants : jusqu'à l'âge de six mois, c'est-à-dire tant qu'il porte ces rayures blanches ou plutôt grises qui s'appellent la livrée, il est marcassin ; de six mois à un an, on le nomme bête rousse ; jusqu'à deux ans il est bête de compagnie, puis il devient successivement ragot, tiers-an, quartenier, et vieux solitaire, si toutefois les vautraits le laissent atteindre cet âge respectable. Pour la cuisine, on n'admet guère que le marcassin et le sanglier adulte ; plus tard, indépendamment du goût fortement prononcé de sauvage que prend la chair, surtout à l'époque du rut, elle devient dure, et, pour l'attendrir, elle a besoin d'un traitement assez long à la marinade cuite et chaude. Encore le résultat n'est-il, bien souvent, qu'à demi satisfaisant, et c'est pourquoi nous appuyons sur ce point important, que le sanglier bon pour la cuisine est le marcassin de six mois ou la bête rousse d'un an, et, à l'extrême rigueur, la bête de compagnie qui a deux ans.

Ce gibier est celui que l'on désigne sous le nom de grosse venaison ; son traitement préalable à la marinade, comme nous allons l'indiquer plus loin, est indispensable. Sa cuisson se fait à la broche ou au four, et son accompane-

ment le plus ordinaire est une sauce aigre-douce, comme : la sauce venaison, sauce romarin ou sauce moscovite, qui est celle que nous indiquons parce qu'elle plaît généralement à tout le monde.

Les indications qui vont suivre sont donc générales au sanglier, et elles sont applicables aussi bien au marcassin qu'au sanglier adulte, sauf quelques légères différences qui seront signalées, tant dans la durée de la marinade que dans le temps de la cuisson. Dans l'un comme dans l'autre, les diverses parties susceptibles d'être considérées comme grosses pièces à mettre en marinade sont les quartiers (dont les équivalents sont les jambons chez le cochon domestique), et la selle. Les côtelettes doivent également être marinées, mais comme ici l'épaisseur de viande à pénétrer est infiniment moindre, quelques heures suffisent, de même qu'une marinade au citron, bien aromatisée, peut suffire.

### Composition de la marinade pour ce genre de venaison

La quantité est naturellement réglée selon la grosseur de la pièce que l'on a à apprêter, et sa quantité doit être telle que la pièce y puisse baigner à moitié. C'est donc une affaire d'appréciation, de coup d'œil, et lorsque cette quantité se trouverait être de quelques décilitres en plus ou en moins, cela n'aurait pas une grande importance. Comme le poids des quartiers est variable, nous prendrons comme base une pièce de 5 à



6 kilos, pour laquelle il faudrait un bon litre et demi de marinade, aromates compris.

### Proportions de cette marinade

#### ÉLÉMENT LIQUIDE :

6 décilitres de vin blanc,  
Autant de vinaigre;  
2 décilitres d'huile.

#### ÉLÉMENTS AROMATIQUES :

100 grammes de carotte;  
100 grammes d'oignon;  
4 échalotes;  
2 gousses d'ail;  
4 queues de persil fragmentées;  
Une feuille de laurier;  
Une branchette de thym;  
8 boules de gros poivre;  
2 petits clous de girofle;  
Une pincée de romarin (cet aromate n'est pas absolument indispensable);  
Et 12 grammes de sel.

*Préparation.* — Emincez finement carotte, oignon et échalotes. Chauffez dans une casserole les deux tiers de l'huile et jetez dedans ces légumes émincés, ainsi que tout ce qui est indiqué à la suite. Faites colorer légèrement, en remuant sur un feu assez vif, puis ajoutez le vin blanc, le vinaigre et le sel.

Dès que l'ébullition est prise, retirez la casserole sur le côté du feu et laissez cuire tout doucement pendant 20 à 25 minutes. Retirez ensuite complètement du feu et laissez refroidir, cette marinade devant être complètement froide pour être versée sur la pièce à mariner.

*Observation.* — Il reste entendu que nous n'envisageons ici que la marinade du quartier de marcassin qui est très tendre, ou celle d'un sanglier d'un an

dont la chair est un peu plus ferme, et qui doit mariner un peu plus longtemps que l'autre, comme il sera expliqué plus bas. Mais s'il s'agissait d'un quartier de vieux sanglier dont la chair est inévitablement coriace, la marinade devrait être modifiée ainsi : Au lieu de vin blanc et vinaigre, l'élément liquide se composerait uniquement de vinaigre, soit 12 décilitres. Quant aux aromates, ce sont les mêmes et en mêmes proportions. En plus, cette marinade devrait être versée bouillante sur la pièce, et il faudrait la faire bouillir au moins trois fois pendant le temps que le quartier serait à mariner.

### Traitement préalable de la pièce

Elle s'achète dépouillée ou non, mais dans tous les cas, vous devez enlever la peau, puis supprimer la surface grasseuse qui se trouve sur la viande, de façon à mettre celle-ci complètement à nu. Elle doit également être bien dénervee, c'est-à-dire débarrassée de la peau nerveuse qui se trouve directement sur la chair. *Ne piquez pas la pièce* en la mettant en marinade; cela ne se fait qu'au moment de la mettre en cuisson. Le piquage au lard n'a pour but que de servir d'aliment à la viande pendant sa cuisson, et il est absolument inutile que ce lard s'imprègne de la marinade.

Il est encore un autre fait qui fait une obligation de ne piquer la pièce qu'au dernier moment : c'est qu'il faut éviter le plus possible la manipulation de la viande avant de la mettre dans la marinade.

### Temps nécessaire pour la marinade

Ce temps est pour ainsi dire réglé par l'état de la température. S'il fait doux ou si le temps est humide, l'imprégna-



tion de la viande par la marinade est plus prompte; si, au contraire, le temps est très sec ou très froid, elle est plus lente: il y a donc lieu de tenir bien compte de ces deux causalités. Ainsi, s'il s'agit d'un quartier de marccassin (viande tendre), vous pourrez compter deux jours dans le premier cas, (temps doux ou pluvieux); trois jours et même quatre dans le second, (temps sec ou froid). S'il s'agit d'un quartier de bête rousse (sanglier adulte), ce temps sera de trois jours dans le premier cas et de cinq jours dans le second.

S'il s'agissait enfin d'une pièce provenant d'une bête plus vieille, dont la chair serait inmanquablement coriace, il faudrait compter au moins six jours dans le premier cas et huit ou neuf dans le second. Nous citerons un exemple à ce sujet. Nous avons eu à traiter autrefois un quartier de ragot (sanglier de plus de deux ans) dont le poids était de plus de 16 livres et dont la chair portait un goût de fauve des plus prononcés. Aux éléments de la marinade indiquée ci-dessus, et toute au vinaigre, nous ajoutâmes un peu plus de romarin, 8 baies de genièvre pulvérisées, et la marinade fut versée bouillante sur la pièce. Trois jours après, la marinade fut mise à bouillir après avoir été rafraîchie avec un verre de vinaigre et versée de même sur la pièce. Le huitième jour, nouvelle ébullition et addition de vinaigre, mais cette fois la marinade fut versée froide, et c'est seulement le douzième jour que le quartier de sanglier fut mis en cuisson, parfaitement pénétré et ayant perdu toute odeur. La température du moment était très froide, mais si elle eût été douce, il aurait fallu compter quand même neuf jours au minimum

### Mise en marinade

Placez le quartier dans une terrine, (longue autant que possible); couvrez-le avec la marinade préparée, et bien *froide*; ajoutez ce qui vous reste d'huile (environ 7 centilitres), et tenez dans un endroit frais, mais non humide, et à l'abri de toute poussière.

Jusqu'au moment de le cuire, retournez-le tous les jours dans la marinade et plutôt deux fois qu'une, en le prenant par l'os du manche et en évitant de toucher la chair.

### Piquage de la pièce

Quelques heures avant de la cuire, sortez-la de la marinade; débarrassez la bien des fragments d'aromates qui sont attachés après et épongez-la fortement dans un torchon. Apprêtez des lardons de la grosseur et dimensions de ceux employés pour le filet de bœuf, c'est-à-dire ayant 4 cent. 1/2 de long sur 3 millim. d'épaisseur, et ayez soin, pour piquer la pièce, de la poser sur un torchon plié, et de ne toucher la viande que le moins possible avec la main.

### Cuisson

L'emploi de la broche est tellement rare aujourd'hui qu'il est presque superflu d'en parler, et cependant nul mode de cuisson ne vaut celui-là pour une pièce de venaison. Néanmoins, comme elle existe encore en certains endroits où se conservent les bonnes traditions, nous devons en parler.

Le combustible à employer dans ce cas devra être du charbon de bois, lequel sera tenu bien allumé pour l'instant où le quartier embroché et arrosé de graisse sera placé devant le feu.

Le temps de cuisson sera compté à raison de 20 à 22 minutes par livre, la



viande de sanglier devant, tout comme celle de porc, être cuite à point.

La cuisson par le four étant de beaucoup plus usuelle, nous allons la traiter un peu plus longuement.

Tout d'abord, et *dans aucun cas*, la pièce ne doit être mise à même la plaque ou plat à rôtir, où elle se trouverait en contact avec la graisse et le jus qui y tombent pendant la cuisson. Trempant ainsi dans un élément liquide, elle bouillirait et ne rôtirait pas. Il est de nécessité absolue que cette pièce soit posée sur une grille placée dans l'ustensile et qui la surélève suffisamment pour que, à aucun moment de la cuisson, elle ne se trouve en contact avec le jus, d'abord; ensuite, pour que le calorique puisse l'envelopper entièrement. Arrosez la surface de graisse fondue, et mettez à *four chaud*. Nous disons « four chaud », c'est-à-dire de chaleur assez forte et soutenue, mais non pas très chaud, parce que le *saisissement* est ici non seulement inutile, mais nuisible. L'enveloppe rissolée qui résulte du saisissement, et qu'il est indispensable d'obtenir pour certaines viandes, s'opposerait plutôt à la cuisson par pénétration régulière du calorique, et cette pénétration doit être complète puisque la viande doit être cuite à point.

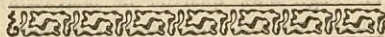
*Ne pas arroser du tout pendant le cours de la cuisson*, la vapeur qui se dégage de la pièce, vapeur provoquée par l'humidité laissée par la marinade, empêche la viande de sécher. Mais il faut retourner la pièce de temps en temps.

Le temps de cuisson par le four sera compté à raison de 18 à 20 minutes par livre.

#### Pour servir

Dressez la pièce sur un plat long et

ornez le manche d'une papillote bobèche, ou placez celle-ci dans un attelet à sujet de chasse et piquez-le près du manche. Entourez de quelques cuillérées de sauce et envoyez le reste à part.



## SAUCE ROMARIN

### Proportions

Pour 8 à 10 personnes :

50 grammes de carotte ;

50 grammes d'oignon ;

4 échalotes ; 3 queues de persil ; une demi-feuille de laurier ; une brindille de thym ;

6 boules de gros poivre ;

40 grammes de beurre ;

30 grammes de farine ;

4 décilitres de jus ;

5 décilitres 1/2 de marinade ;

3 cuillérées à bouche de vinaigre ;

Une pincée de romarin (6 grammes) ;

Une forte cuillerée à bouche de gelée de groseilles ;

Une pointe de Cayenne.

*Observation.* — L'apprêt de cette sauce est indiqué tel qu'il peut se faire dans un ménage, c'est-à-dire en se plaçant dans le cas où l'on ne dispose pas, pour la faire, de sauce brune de base. Quand on dispose de sauce, les temps de cuisson et de dépouillement se trouvent naturellement abrégés un peu.

### Mise en marche — La Mirepoix

(On appelle mirepoix une garniture d'oignon et de carotte, avec des aromates, coupés en tout petits dés et qu'on fait doucement colorer dans la graisse.)



Coupez en tout petits dés la carotte, l'oignon, les échalotes et les queues de persil. Chauffez le beurre dans une casserole; jetez dedans les légumes et faites blondir tout doucement. Vous pouvez très bien ne prendre que la moitié du beurre indiqué et remplacer l'autre moitié par deux cuillerées d'huile; cette addition vous permettra même de chauffer davantage et de faire revenir les légumes plus vite. Vous pouvez aussi employer de la bonne graisse purifiée: le corps gras employé pour le rissolage des légumes n'a que peu d'importance attendu que, plus tard, il est complètement éliminé de la sauce par le dépouillement.

Aux légumes coupés en dés, ajoutez le thym, laurier, gros poivre, et quelques déchets ou parures de gibier si vous en avez. Cette mirepoix est pour constituer le fond aromatique de la sauce, que vient appuyer la note du romarin, laquelle est la note dominante. Les légumes étant revenus, saupoudrez-les avec la farine, mélangez bien et faites roussir cette farine, soit sur le côté du feu, soit au four, mais ayez soin de remuer de temps en temps pour qu'elle roussisse bien également. Mouillez ensuite avec le jus, 4 décilitres de la marinade de la pièce, et le vinaigre. Cette marinade doit être passée au chinois, et vous en conservez *un décilitre et demi*, qui vous servira plus tard, pour le dépouillement, ou purification de la sauce.

Remuez sur le feu avec un petit fouet jusqu'à ce que l'ébullition se produise; puis ajoutez le romarin et retirez la casserole sur le côté du feu, de façon que la sauce ne fasse que mijoter, et cela pendant *une bonne heure trois quarts*. Pendant ce temps, vous pouvez déjà

commencer à enlever la graisse qui monte à la surface, ce qui sera autant de fait pour le dépouillement. La réduction qui s'opère pendant cette cuisson est d'environ moitié, ce qui, quand la sauce est passée fait tomber sa quantité à 4 décilitres.

### Pour dépouiller la sauce

Passez-la au chinois dans une autre casserole, en foulant les aromates avec une cuiller de bois pour en obtenir la quintessence. Ajoutez-y deux ou trois cuillerées de la marinade réservée, faites reprendre l'ébullition, et, à partir de ce moment, veillez à ce qu'elle ne se manifeste que d'un côté de la casserole et très douce. Ce n'est qu'en la tenant en tout petit bouillonnement que la sauce rejettera les impuretés qu'elle détient. Pour obtenir cette ébullition d'un seul côté, il n'y a qu'à glisser une petite tringle sous un côté de la casserole, de façon à ce que le fond ne chauffe pas par là. Ce dépouillement, ou purification de la sauce est une opération à surveiller avec attention. Au fur et à mesure que montent à la surface les impuretés en suspension dans la sauce, enlevez-les avec une cuiller à bouche, et ajoutez de temps en temps une cuillerée ou deux de marinade. Ces additions de marinade ont pour but principal de faciliter l'évacuation des matières qui n'ont aucune utilité dans la sauce; partant, de faciliter sa purification. Elle agit absolument dans la sauce comme l'eau froide, ajoutée dans le pot-au-feu au moment de l'écumage, provoque le rejet floconneux de l'albumine solidifiée. Ce travail de dépouillement de la sauce demande 35 à 40 minutes, et plus il est fait doucement, plus il est possible de le faire complètement.



### Mise à point

Quelques minutes avant de servir, passez la sauce à nouveau au chinois fin; ajoutez la pointe de Cayenne et la gelée de groseilles, et remuez doucement jusqu'à ce que cette gelée soit bien dissoute. Cette addition de la groseille se fait hors du feu, et si la sauce doit attendre à partir de ce moment, elle doit être tenue au bain-marie, mais elle ne doit pas bouillir.

La note du romarin est réglée selon les goûts; mais, en principe, elle ne doit se faire sentir que discrètement. Si elle semblait trop faible, il n'y aurait qu'à en faire une infusion avec une forte pincée de romarin et deux cuillerées d'eau; laquelle infusion, passée au travers d'un linge fin serait ajoutée par petites parties dans la sauce, jusqu'à ce que celle-ci ait le goût de romarin prononcé juste au point où on le désire.

PERRAULT JUNIOR.



### LES ÉTRENNES

La maison d'orfèvrerie Tallois, 97, avenue des Champs-Élysées, a aussi des magasins de vente d'une date beaucoup plus ancienne, 19, boulevard de Strasbourg. C'est le type de la vieille maison de confiance, et elle justifie bien son titre « *Au Centenaire* ».

Indépendamment de toute la sérieuse et solide argenterie, nos abonnés y trouveront quantité de gentils accessoires d'un usuel emploi, rendus séduisants par le travail ou la matière. Et d'un prix si peu élevé! Tels, par exemple, les anneaux pour clefs, en argent, fermés par une petite pierre cabochon; les timbres et les poires électriques ciselés en argent ou en vermeil, etc., etc. Nos abonnés de province peuvent demander le catalogue illustré qui facilitera leur choix.



### Menus

OMELETTE AUX FINES HERBES  
RAGOUT D'OIE AUX NAVETS  
BŒUF EN DAUBE FROID  
SALADE DE CHICORÉE  
COMPOTE DE PRUNEAUX



POTAGE CONDÉ  
COTELETTES DE VEAU A LA ZINGARA  
PIGEONS ROTIS  
PAIN DE LIÈVRE A LA GELÉE  
CROSNETS AU VELOUTÉ  
PUDDING A LA CRÈME DE PISTACHES

SOUFFLÉ AU FROMAGE A LA VAUDOISE  
HADDOK SAUCE AUX ŒUFS  
CHOU FARCI AU MAIGRE  
CROQUETTES DE RIZ



POTAGE AUX HERBES  
SANDWICHES AU GRUYÈRE  
PLUVIERS EN SARMIS  
LANGOUSTE A LA BROCHE  
ENDIVES GLACÉES  
PUDDING MACÉDOINE

ŒUFS FRITS A LA PASTOURELLE  
COTE DE VEAU FOYOT  
PURÉE MARIE-LOUISE  
GATEAU A LA MINUTE



POTAGE SOUBISE  
PERDREAUX AUX OLIVES  
CONTRE-FILET ROTI  
CÉLERIS-AVES FARCIS  
CRÈME RENVERSÉE

SOLE A L'ITALIENNE  
CIVET DE LIÈVRE  
PORC FRAIS A LA PURÉE DE LENTILLES  
CRÈME AU CARAMEL EN PETITS POTS



POTAGE CRÈME DE POTIRON  
FILETS DE SOLE JEAN-BART  
FRICANDEAU A LA CHICORÉE  
LIÈVRE ROTI  
CÉLERIS AU JUS  
BANANES SOUFFLÉES





## ŒUFS FRITS

A la Pastourelle

**C'**EST, il semble, la méthode la moins répandue en France que celle des œufs frits, tandis qu'en Angleterre l'œuf frit est pour ainsi dire indispensable au « breakfast ». Par œuf frit, nous entendons un œuf dont le jaune resté parfaitement liquide est entièrement enveloppé par le blanc, comme un œuf poché de couleur dorée. Et tout comme pour les œufs à pocher, un œuf pour frire doit être parfaitement frais.

La recette que nous donnons aujourd'hui représente des œufs frits, posés sur une tranche de lard frit, accompagnés d'un demi-rognon de mouton sauté et de champignons risolés : le plat est agréable et substantiel à la fois sans être coûteux, un œuf et un demi-rognon suffisant par convive. Dans les ménages où l'on cherche à simplifier pour économiser temps et peine, on utilisera aussi bien les indications relatives à la façon de frire les œufs, pour les servir simplement sur du lard également frit, ou de toute autre manière.

Ce genre d'œufs se fait de préférence avec des champignons de prés ou de bois, selon la saison où l'on se trouve.

Au printemps, les morilles s'indiquent, ou bien le mousseron blanc de prairie ; dans l'été on a la girolle ou chanterelle ; à l'automne on peut choisir entre les cèpes, clavaires, mousserons. Et dans le cas où l'on ne peut se procurer l'un ou l'autre de ces champignons du plein air, on prend tout simplement des champignons de couche bien frais.

### Proportions

Pour 6 personnes :

6 beaux œufs ;

150 grammes de lard de poitrine *excessivement maigre* ;

3 beaux rognons de mouton ou 6 rognons d'agneau ;

1 décilitre 1/2 d'huile ;

50 grammes de beurre ;

125 grammes de champignons ;

2 échalotes ; une forte pincée de persil haché ;

3 cuillerées de jus de veau.

Temps nécessaire : 20 minutes.

### Différents détails à préparer d'avance

1° Arrachez la couenne d'après le lard ; coupez-le en rectangles (carrés longs), d'environ 7 centimètres de long sur 4 centim. 1/2 de large et 8 millimètres d'épaisseur. Mettez-le dans une casserole avec assez d'eau froide pour qu'il en soit couvert ; faites bouillir pendant 5 ou 6 minutes, égouttez sur une assiette. Ce blanchissage du lard qui a passé dans le sel, ne doit jamais être négligé.

2° Supprimez le bout terreux des champignons ; lavez-les à deux eaux ; égouttez dans une passoire, séchez-les bien ensuite dans un torchon et émincez-les (têtes et pieds).

3° Que vous employiez rognons de



mouton ou petits rognons d'agneau, coupez-les en deux sur l'épaisseur. — Hachez les échalotes et le persil, et mettez le jus de veau à chauffer.

### Mise en marche

Tous ces petits détails préparatoires étant achevés, il n'y a plus maintenant qu'à faire marcher en même temps la cuisson des champignons, du lard, des rognons, des œufs pour être juste à l'heure au moment de servir.

En disant en même temps, nous voulons dire que tout doit être prêt à la fois; on est obligé naturellement de mettre au feu les différents accessoires les uns après les autres, et on les surveille, de façon à ce qu'ils ne brûlent pas, mais soient bien chauds au moment de dresser le plat. *Ce sont les œufs qu'on met au feu en dernier, attendu que pour les frire il ne faut pas plus d'une demi-minute par œuf.*

Et d'abord, décrochez les casseroles nécessaires, casseroles représentées par : *deux petites poêles et une petite sauteuse en cuivre étamé, soit trois ustensiles :*

*L'une des petites poêles* sera pour frire les œufs;

*L'autre petite poêle* pour rissoler les champignons;

*La sauteuse* pour le lard et les rognons.

Pour avancer les choses, vous pouvez distribuer tout de suite dans chacune le beurre et l'huile nécessaires.

Les dites poêles doivent être absolument propres, c'est-à-dire bien lavées et récurées, comme toujours on doit le faire.

### Les champignons

Chauffez dans leur poêle 30 grammes de beurre, et même, afin de pouvoir le

chauffer très fortement, ajoutez-y une bonne cuillerée d'huile. Cette graisse étant ainsi beaucoup plus chaude, les champignons jetés dedans seront mieux saisis, ce qui est essentiel.

Si, au contraire, on les mettait dans la graisse insuffisamment chaude pour les saisir, les champignons qui, comme on le sait, sont très aqueux, rendraient leur eau de végétation, et ils cuiraient en bouillant dans cette eau au lieu de rissoler dans la graisse. Jetez donc vos champignons émincés dans la poêle contenant beurre et huile *fumants*; sautez-les à feu très vif et pendant deux minutes pour les rissoler légèrement; assaisonnez de sel et d'une prise de poivre, et tenez la poêle toujours à feu assez vif. Pendant que vous ferez frire les œufs, vous les sauterez de temps en temps, et y ajouterez les échalotes hachées quelques minutes avant qu'ils soient complètement prêts.

### Le lard et les rognons

Mettez ce qui vous reste de beurre dans la sauteuse; chauffez-le; rangez dedans les morceaux de lard blanchi; faites-les bien rissoler des deux côtés, puis retirez-les sur une assiette et tenez-les au chaud. Dans le même beurre, rangez vos 6 ou 12 demi-rognons, assaisonnés de sel et poivre, et ayez soin qu'ils soient bien saisis des deux côtés. Vous n'aurez qu'à les surveiller en apprêtant les œufs, et les trois choses : champignons, rognons et œufs frits se trouveront à marcher ensemble.

### Les œufs frits

Cassez un œuf dans un petit bol ou une assiette; assaisonnez le *jaune* seulement de sel et poivre, et versez l'œuf dans la poêle. Au moyen d'une petite



cuiller de bois, ramenez *immédiatement* le blanc qui se trouve instantanément frit par l'huile, sur le jaune, de façon à enfermer celui-ci et à donner en somme à l'œuf la forme d'un œuf poché. Cette cuisson des œufs par l'huile se fait très vite; *il ne faut pas plus d'une demi-minute pour frire un œuf.*

Versez l'huile dans la seconde petite poêle, chauffez-la jusqu'à ce qu'elle fume légèrement; puis, inclinez-la d'un côté de façon que l'huile se trouve toute de ce côté, ce qui permet à l'œuf d'y plonger; tandis que, si elle était répartie dans toute la poêle, la cuisson de l'œuf se ferait plus difficilement, vu la petite quantité d'huile employée.

Observez : 1° Que vous ne devez mettre qu'un œuf à la fois dans l'huile; si vous en mettiez plusieurs, les blancs se colleraient, et il faudrait les briser pour les détacher;

2° Que si vous voulez éviter l'attachement du blanc d'œuf après la cuiller de bois, il faut la tremper dans l'huile avant de toucher le blanc;

3° Que, aussitôt frits, les œufs doivent être sortis de l'huile avec une cuiller percée (ou avec la cuiller de bois, mais en prenant garde de prendre de l'huile avec) et déposés sur un linge étendu. Enfin le jaune doit, pour ainsi dire, rester intact et être simplement chauffé.

#### Pour dresser

Rangez en couronne, sur un plat rond chaud, les 6 tranches de lard [rissolés, et posez un œuf frit sur chaque. Sur chaque œuf frit placez un demi gros rognon ou deux demi petits, selon que l'on a employé les uns ou les autres. Versez les champignons sautés, dans le vide de la couronne formée par les œufs, et semez dessus le persil haché. Entourez

les œufs avec le jus de veau, tenez bien chaud et servez brûlant.

LA VIEILLE CATHERINE.

### Potage à l'Eau de Céleri

AU

#### TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

*Le Tapioca Bouillon-Boudier se trouve au Dépôt Central : 54, rue de la Verrerie, Paris, et aux dépôts de Paris. Pour la Province, s'adresser au Dépôt central.*

En petites cartouches de 1 potage : Le paquet de 10 cartouches.....Fr. 1 90  
En boîte de fer blanc de 25 potages..... 4 »  
En 1/2 boîte de fer blanc de 12 potages.... 2 »

Remise de 10 o/o sur tout achat de 16 fr. aux abonnés du *Pot-au-Feu*.

Avec l'eau qui a servi à faire bouillir des pieds de céleri, on peut faire un potage très agréable. Dans cette même eau, passée au tamis ou à la fine passoire, remise sur le feu et en ébullition, versez le Tapioca-Bouillon-Boudier en pluie. Laissez reprendre l'ébullition et retirez aussitôt du plein feu en couvrant la casserole, pour laisser juste l'eau frémissante pendant une vingtaine de minutes. Ajoutez, pour servir, des tout petits dés de pomme de terre sautés au beurre, et un morceau de beurre frais, que vous mélangez dans la soupière.

« Qu'importe le flacon.. ! » Voilà bien une de ces imprudentes assertions de poète qui passerait en proverbe si de convaincants exemples ne montraient la vérité tout autre. C'est dans des carafes de cristal taillé, de forme très gracieuse, et pouvant trouver place sur les tables même les plus élégantes, que la maison *Lucas Bols* d'Amsterdam, de réputation plus de trois fois séculaire, loge ses liqueurs « Carte d'Or » : *Grand Curaçao*, *Anisette Verte*, *Cherry Brandy*. Ces liqueurs, d'une très grande finesse de goût, sont à base de vieilles eaux-de-vie françaises authentiques. Vous les trouverez, mesdames, au Dépôt de la maison : 32, boulevard des Italiens.





## Ragoût d'Oie

(CUISINE DE MÉNAGE)

**C**eci est un plat bien simple, peu coûteux, auquel on ne songe pas assez pour varier les déjeuners, dans les grandes villes surtout, où l'oie est débitée couramment par morceaux et à la livre. Et lorsqu'il est bien fait selon les règles, longuement cuit sans hâte, dressé avec soin sur le plat de service, présenté avec des assiettes brûlantes, un ragoût d'oie est fort apprécié par la maisonnée.

Mais là encore il faut prévoir un temps de cuisson indispensable, et si le déjeuner est pour midi, c'est avant dix heures que le ragoût doit être au feu. Par conséquent il est préférable de se procurer l'oie la veille, de mettre le ragoût en train de bonne heure et de le laisser ensuite mijoter tout doucement sur le coin du fourneau, pendant que la cuisinière va faire rapidement son marché.

### Proportions

Pour 4 ou 5 personnes :

1 kilog. d'oie;

25 gr. de farine;

10 — de graisse;

10 — de sel;

300 — de navets pesés épluchés;

Une douzaine de petits oignons;

1 litre d'eau chaude;

Un bouquet garni.

Temps nécessaire : 2 h. 1/2.

### RÉSUMÉ

Sauter les morceaux d'oie dans la graisse. Egoutter plusieurs fois la graisse. Saupoudrer de farine.

Ajouter l'eau, sel, bouquet garni. Colorer à la poêle oignons et navets dans dégraissis de l'oie; saupoudrer pincée sucre. Egoutter, réunir à l'oie. Cuire doucement ensemble. Bien dégraisser avant de servir.

### Pour sauter l'oie

Prenez une casserole en cuivre étamé, épaisse, large de fond, à bord bas, appelée sauteuse ou sautoir.

Faites-y chauffer, sur bon feu, la graisse indiquée : n'importe laquelle pourvu qu'elle soit fraîche; dégraissis de rôti ou autre, mais pas de mouton. Quand elle est bien chaude, mettez-y les morceaux d'oie *les uns à côté des autres*, jamais empilés, car cela les empêcherait de colorer et les ferait bouillir dans leur buée. Mais vous pouvez les serrer un peu contre les autres. Le fond de la casserole doit bien chauffer de partout, également, sur le fourneau, et à feu assez vif.

Ne touchez plus les morceaux d'oie, ne les changez pas de place à tout instant dans la crainte de les voir brûler, jusqu'à ce que le côté qui touche le fond de la casserole ait pris une teinte dorée plutôt foncée. Vous vous en assurez en soulevant légèrement un des morceaux. En attendant qu'ils soient à point de ce côté, il sera sans doute nécessaire d'égoutter une certaine quantité de la graisse que l'oie a rendue. Car s'il y a trop de graisse, les viandes sont comme en friture, et elles rissent très mal. Au bout de cinq ou six minutes de cuisson, opérez donc ainsi : Posez un couvercle quelconque sur la casserole que vous y maintenez avec la main gauche, tandis que de la main droite, tenant la casserole, vous l'inclinez au-dessus d'un bol pour y faire couler la graisse, sans avoir à sortir l'oie de la casserole. C'est le moyen le plus rapide,



le plus simple, et si vous avez un couvercle qui entre dans la casserole c'est encore plus facile, parce qu'il empêche ainsi le déplacement même des morceaux.

*Comptes que vous aurez à égoutter ainsi la graisse environ 5 fois pendant la demi-heure nécessaire pour sauter les morceaux d'oie.*

Quand les morceaux sont bien colorés d'un côté, faites-les changer de côté en sautant la casserole par la queue. Si cet exercice ne vous est pas familier, retournez-les en passant dessous une cuiller de bois. Evitez surtout de les piquer avec une fourchette qui en ferait sortir du jus, tandis que l'opération du sauté est justement en vue de rissoler l'extérieur des chairs pour empêcher ce jus de s'échapper dès le début.

*Observation.* — On n'emploie pas de beurre pour sauter, d'abord parce qu'il ne peut pas être chauffé assez fort sans brûler, et qu'il nous faut ici une chaleur vive, et qu'ensuite ce serait bien inutile puisque toute la graisse est égouttée à mesure.

Les morceaux d'oie doivent être à la fin bien rissolés, bien dorés, et dorés foncés; *on aura, au milieu de l'opération, diminué l'ardeur du feu*, en tenant compte que la casserole est maintenant très chaude, et que les viandes ont elles-mêmes emmagasiné pas mal de chaleur.

Il faut bien colorer, mais ne pas faire brûler cependant. Toute la graisse de la casserole étant égouttée, le fond de la casserole doit présenter une surface gratinée brune, mais d'un beau brun franc, pas brun noir surtout. Ce gratiné résulte du jus de l'oie, caramélisé par la chaleur, tout comme ce qui se forme dans la lèche-frite des rôtis, et il

sert à donner couleur et fumet à notre sauce.

### La farine. Pour mouiller

Toute la graisse étant une dernière fois égouttée, saupoudrez les morceaux avec la farine. Avec la cuiller de bois remuez pour bien la mélanger, qu'on ne voie plus de trace blanche au moment d'y verser le liquide. Soit une minute tout au plus, la casserole étant toujours sur le feu.

Alors versez-y l'eau *chaude* peu à peu; remuez pour délayer et mélanger à mesure. Salez quand l'ébullition a repris; ajoutez le bouquet garni, couvrez à moitié la casserole, et retirez sur un feu très modéré où un petit bouillonnement doit continuer bien régulier.

### Les oignons. Les navets

Vous vous en occupez aussitôt pour n'avoir plus ensuite rien à faire de ce côté.

Epluchez les oignons en leur laissant toute leur tête, et, pas mal de leur queue afin qu'ils ne se déforment pas à la cuisson en s'effeuillant.

Coupez les navets en morceaux, selon leur grosseur, et pelez-les sans y laisser de traces du couteau, en ayant soin de les tenir à peu près tous de même grosseur pour que leur cuisson soit égale, autant que pour le coup d'œil.

Dans une bonne petite poêle épaisse, faites bien chauffer deux cuillerées du dégraissis de l'oie; et sur feu vif, le plein feu du fourneau, jetez-y oignons et navets. Faites les sauter à chaque instant pour les colorer sans qu'ils brûlent. Il faut bien compter 1/4 d'heure pour cela. Saupoudrez-les d'une cuillerée à café de sucre en poudre, sautez-les encore, et mettez — si c'est possible — la poêle au four pendant un bon



quart d'heure, pour finir de colorer le tout.

Après ce temps, *égouttez-en toute la graisse*, et ajoutez oignons et navets dans la casserole où mijote l'oie.

Il n'y a plus rien à faire que de laisser s'achever la cuisson tout doucement, mais avec une régularité aussi parfaite que possible, la casserole à moitié couverte. De temps en temps, roulez la casserole pour y déplacer le contenu, sans rien toucher afin de ne pas abîmer navets ou oignons.

#### Pour servir

Inclinez la casserole du côté de la queue, pour amener tout le liquide par là. Ce liquide a dû réduire presque de moitié pendant le long mijotement. La graisse alors surnage, et vous l'enlevez très aisément avec une cuiller de métal. *Il n'en faut pas laisser du tout.*

Ensuite, sur le plat de service *chauffé* dressez les morceaux d'oie que vous prenez avec la fourchette. Entourez-les avec les oignons et les navets qui doivent être bien intacts, comme confits. Et versez la sauce sur le tout. Il n'est pas indispensable de la passer.

N'oubliez pas les assiettes brûlantes, et goûtez toujours pour le sel et poivre.

A. COLOMBIÉ



ALIMENT DES ENFANTS

## Nos Pâtés de Gibier en Croûte

A L'ALSACIENNE

Des circonstances qu'il nous était impossible de prévoir, peuvent réduire, cette année, notre fabrication de pâtés de grives des Cévennes à un point qui ne nous permet pas de prendre un engagement général pour leur livraison. Nous n'abandonnons nullement le dessein de reprendre plus pleinement, l'année prochaine, cette spécialité du journal, mais nous avons songé, pour parer dès maintenant à une production réduite, à innover un second pâté.

Nous annonçons donc nos nouveaux pâtés de gibier à l'alsacienne, à base de lièvre, que, jusqu'à la date de fermeture de la chasse, nous offrons à nos abonnés exclusivement, aux prix et conditions ci-après :

N° 1 (pour 9 couverts) ..	Fr. 13
N° 2 — 12 —	16
N° 3 — 16 —	22
N° 4 — 20 —	28

Ces pâtés en croûte, assez relevés de goût, comportent une certaine part de foie gras truffé, comme tous les pâtés d'Alsace, avec lièvre, langue, etc. Leur fabrication ne saurait être que très soignée, sous l'égide du *Pot-au-Feu*, et leur succès sera, nous le croyons, aussi grand que celui de nos parfaits au foie gras qui font l'objet de demandes de plus en plus nombreuses.

*Nota.* — Comme les parfaits, ces pâtés doivent nous être demandés *deux jours d'avance*.





## CHIFFONS

« Je voudrais bien savoir », disait devant moi un mari, « la différence qu'il y a entre une blouse et une chemisette ? La semaine dernière, il était question d'une note de chemisettes. Et aujourd'hui — ceci soit dit sans reproches, ma chère amie, — j'entends parler d'une autre note de blouses ? Mais blouse et chemisette, ce n'est donc pas la même chose ? Et faut-il tant des unes et des autres ?... »

Le fait est qu'il en faut beaucoup... Pour quoi ? Parce que, d'abord, blouses et chemisettes, généralement exécutées en soieries ou en tissus très légers, sont loin de présenter la même solidité qu'un corsage du lainage dont est faite une jupe d'hiver. Ensuite, la facilité de pouvoir porter des blouses et des chemisettes différentes avec un même costume, le transformant et l'adaptant à des circonstances diverses, cette facilité n'a pas été, vous le pensez bien, sans donner prétexte à quelque prodigalité, et un prétexte d'économie encore !

Quant à la différence entre la blouse et la chemisette, il semble qu'on peut l'établir ainsi : la chemisette est toute simple, toute droite, généralement point doublée. Elle comporte des plis pour garniture et sa forme reste classique.

La blouse, au contraire, affecte toutes les formes, toutes les façons les plus fantaisistes, les plus compliquées ; c'est, au résumé, un corsage comprenant presque toujours une doublure très ajustée, et par conséquent elle suit la mode dans ses exagérations : emmanchures tombantes ou manches à gigot, l'espace d'une saison suffit à la démoder. Exceptons de cette classification la « blouse chemisier », qui n'est à tout bien réfléchir que la chemisette, c'est-à-dire un modèle à peu près immuable que continuent d'exécuter les maisons spéciales sans subir l'influence des fluctua-

tions de la mode. Et il est même à remarquer que plus le chemisier est chic, et plus le modèle garde ses lignes et son aspect connus, en dépit de ce qui se voit ailleurs. C'est ainsi que les manches, par exemple, des blouses chemisier, ont conservé leur coupe et leur façon uniformes.

Ces blouses chemisier sont ce qu'on a trouvé de plus pratique pour porter avec le costume tailleur, celui-ci n'ayant point de corsage personnel. Et un assortiment judicieux de ces blouses permet, comme nous le disions plus haut, d'utiliser un même costume dans des occasions fort différentes. Pour le matin, nous aurons une blouse de flanelle, de jolie flanelle souple, choisie dans des teintes claires, des dispositions régulières, facile à nettoyer.

Plus recherchée déjà est la blouse en drap uni très clair, presque du blanc teinté de bleu, de beige, ou bien d'une couleur franche, rouge ou autre.

Pour l'après-midi, un taffetas broché à tous petits dessins ; ou une soierie du genre appelé armure, prise dans les teintes moyennes : vert glacé de bleu, mordoré, ou franchement rouge géranium. Et si nous voulons plus d'élégance, c'est de la soie blanche qu'il nous faut avoir pour notre blouse numéro trois : satin souple, bengaline, armure, moire épaisse, velours mousseline, etc. ; en hiver, je ne parle ni du taffetas, ni du crêpe de Chine, un peu trop « frisquets » pour se combiner avec une façon simple. La moire est une des plus séduisantes étoffes qu'on puisse trouver pour la blouse chemisier : j'entends une moire à grosses côtes, épaisse et souple à la fois, marquée à peine par quelques ondes très larges, d'un ton ivoire très doux : mais elle coûte plus de 12 francs le mètre, dans la largeur habituelle de la soie. Notons qu'elle supporte parfaitement le nettoyage d'un bon teinturier.

La coupe et la façon exactes de la blouse chemisier, de la vraie blouse chemisier ? Un dos d'une seule pièce, avec de simples plis de l'encolure à la taille. Des devants, également tout droits, avec des plis de l'encolure à la taille ; ces devants fermant avec une patte



boutonnée, comme une camisole. Et, caractère distinctif de la blouse chemisier, c'est que les devants comportent deux parties distinctes : la première, composée uniquement de la série de plis, figurant un grand plastron aussi large du bas que du haut, rattachée, sous un pli, à la seconde partie qui fait l'emmanchure et rejoint le dos. Cette seconde partie représente donc ce qui s'appelle une pièce de côté : son rôle consiste à supprimer l'excès d'ampleur de la blouse vers la taille, quand cette blouse était taillée d'un seul morceau, comme une camisole. Et elle permet surtout de donner au plastron de plis une direction parfaitement perpendiculaire, en repoussant ledit plastron vers l'épaule, tant qu'il est nécessaire, sans se préoccuper du fil de l'étoffe à l'emmanchure. Quant au sens même dans lequel cette pièce de côté doit être taillée, permettez-moi de vous dire qu'il n'a aucune, mais aucune importance pour le bien-aller de la blouse, et qu'on le fera dépendre d'abord de la disposition du tissu, si c'est un tissu rayé, et ensuite de la conformation de chacune.

Par conséquent la couture du dessous de bras peut, pour cette pièce de côté, aussi bien présenter un plein biais qu'un droit fil absolu. La grande affaire c'est que le plastron tombe parfaitement droit, sans s'écarter au milieu de la poitrine, et que tout l'ensemble reste souple est aisé. Les chemisiers préfèrent ne pas doubler leurs blouses, même celles en tissu de soie ; en hiver, on les porte sur un petit jersey de soie ou de laine fine, ou encore sur un corsage de dessous bien ajusté, comme une sorte de doublure détachée, en bon taffetas ou même en flanelle légère. Et ce système a l'avantage de maintenir le corps, tout en laissant à la blouse le jeu indispensable pour qu'elle garde la souplesse qui est un de ses agréments. Un ruban de taille la fixe dans le dos seulement, et sur ce ruban sont rapprochés les plis pour la mieux ajuster à cet endroit. On peut même, pour éviter tout déplacement de l'étoffe qui fait remonter la blouse, fixer le ruban de taille comme une ceinture tout autour sur la blouse, — toujours

en laissant du jeu aux mouvements, — et couper ce qui dépasse. Ceci est un procédé d'amateurs appliqué à la blouse chemisier, il a sa raison d'être surtout avec une blouse en étoffe un peu forte, à plis profonds, dont l'épaisseur marquerait sous la jupe. Les chemisiers, pour cette même cause, suppriment souvent tout excès de longueur dépassant la ceinture, et remplacent l'étoffe coupée par une petite basque rapportée, taillée en forme, absolument plate.

Les manches sont invariablement taillées d'un seul morceau, comme des manches de tabliers d'enfant, boutonnant sous un poignet de moyenne hauteur ; en ce moment on les monte simplement à l'emmanchure avec un double rang de fronces, et leur largeur est fort modérée, de manière à les loger sans les froisser dans les manches des jaquettes, dont beaucoup restent sans grande ampleur du haut, surtout la jaquette et la redingote de tailleur classiques.

Comme boutons, le bouton en passementerie dit bouton « grappé » ; et la garniture de boutons en joaillerie dont on voit maintenant de si séduisants modèles, un peu pour toutes les bourses, heureusement.

Pour l'encolure ? Toujours le haut col en toile empesée, dont chacune choisit la forme à sa plus grande commodité, car il faut convenir qu'il en est de terriblement torturantes ! Ou encore ceci : une cravate toute plissée sur un haut poignet agrafant derrière, avec les pans enroulés très minces en un petit nœud par devant, et un col étroit de batiste rabattant à moitié de la hauteur du poignet. Le tout absolument mobile, bien entendu, et permettant de varier et d'assortir des cravates avec telle ou telle blouse. J'ai vu une blouse en grosse soie molle mordorée à pois blancs, à laquelle était destinée une de ces petites encolores en faille rouge géranium, et l'ensemble était charmant.

Avec les blouses blanches en soie, on met tout ce qu'on veut : cravates d'homme, rubans de fantaisie noués en régates, rabats de guipure, gros nœuds de mousseline et de dentelles etc ; c'est selon le moment et l'heure.



Mais ce qu'on peut assurer, c'est que le blanc est de plus en plus employé dans l'habillement courant; il a cessé d'être considéré par les unes comme trop jeune, par les autres comme trop « habillé ».

\*  
\*  
\*

Voulez-vous une idée de jupon pratique ? Un fond de jupon en satin noir, en bon satin de soie, d'une épaisseur et d'une qualité suffisantes pour être solide et durer plus qu'une saison; il faut le payer un prix convenable, et ce sera encore une économie. Jadis on faisait ce genre de jupon avec une ancienne robe de satin noir défraîchie. Taillez-le simplement de la façon classique, avec des lés biaisés. Au bas, un petit faux-ourlet en alpaga qui se brosse bien; sur ce fond, installez un haut volant plissé en solide tulle noir au bas duquel seront cousus une série de petits rubans de satin noir qui le tiennent déplié et froutant. La tête du volant est faite de tulle froncé, ou d'une petite ruche de ruban. Sous cette tête qui ne doit pas être dans toute sa hauteur cousue au jupon, on pose une série de boutons assez rapprochés les uns des autres, et qui servent à fixer un volant en soie de couleur. Ce volant est taillé en droit fil, découpe du bas, froncé sur une bande où sont pratiquées des boutonnières. De la sorte, on varie la couleur de ce volant, selon la teinte du costume, selon le degré d'élégance de la toilette; on peut avoir un petit assortiment de ces volants mobiles : bleu-ciel; rose; paille; mauve; vert amande, etc. Sans oublier un volant de taffetas noir pour constituer au besoin un jupon tout noir.

Et si vous voulez un juponnage d'hiver chaud et léger à la fois, doublez votre jupon du haut en bas avec une mousseline de laine, un petit crépon, ou tout autre lainage léger. Cela ne grossit pas du tout, surtout si vous avez le soin d'échancrer le tour de taille du jupon, devant, assez bas pour le faire passer sous l'agrafe du corset. Notez, comme autre avantage, que cette doublure éternise la durée du jupon.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

## INDICATION UTILE

Nos lectrices me sauront gré de les guider dans le choix de leurs cadeaux d'étrennes en les priant de s'adresser à Henry « A la Pensée » 5, faubourg Saint-Honoré. Elles recevront franco sur leur demande un album des plus intéressants, contenant plus de 2.000 modèles dont les dessins et la couverture, dus à l'habileté de véritables artistes parisiens, font un album de salon.

Les chapitres lingerie, fantaisie, articles de théâtre, travaux de dames, dernières créations parisiennes laisseront seulement à nos fidèles lectrices l'embarras du choix. Pas un objet banal ayant déjà été vu; tout y est nouveau, gracieux, artistique même, joignant l'utile à l'agréable, car les mille riens dont s'entoure la femme élégante coudoient les choses sérieuses d'utilité pratique destinées à embellir l'intérieur.

M. Massin, l'aimable directeur de « la Pensée » se fera honneur et plaisir d'envoyer ce précieux guide à quiconque le priera de le faire. Mais hâtez-vous, car le nombre du tirage de ce magnifique album est très limité.

## LE CHEZ SOI

A mesure que les arbres se dépouillent, nous nous vêtions plus chaudement, plus frileusement. « L'éducation est au mérite, ce que la parure est aux belles personnes », a dit La Rochefoucauld. Donnons donc à cette parure tout le raffinement et le soin que l'expérience de Mmes Forcillon nous aidera à développer. On sait combien leur goût si sûr est

\*\*\*\*\*

**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 **H. Millot** EST VRAIMENT BONNE!

**EAU DE BOTOT** Dentifrice antiseptique supérieur. Exigez la signature **BOTOT**, 17, rue de la Paix.



apprécié non-seulement du Paris élégant, mais encore de toute l'aristocratie de province. Comme mesures, guidées par un corsage et les longueurs d'une jupe, elles réalisent des chefs-d'œuvre d'exactitude, d'élégance inédite et sobre. Ayant la spécialité des corbeilles de mariage, elles expédient sans cesse en quelque partie de la France et même à l'étranger, des toilettes adorables : robes de ville, de dîner ou de bal, dont la coupe impeccable, le cachet unique révèlent sans hésiter la grande maison. Et combien raisonnables les prix établis en ce cénacle de la mode (165, rue Saint-Honoré, pl. du Théâtre-Français), où de ravissants costumes tailleurs doublés de soie sont fournis à 150 fr. !

Voilà pour les maris aimables de jolies étrennes à offrir !

Mais, hélas, la coquetterie ne revêt pas toujours des formes séduisantes, et je sais nombre de Parisiennes qui ne partageraient pas le goût des femmes du Haut-Zambèze, dont un raffinement de toilette consiste à s'enduire les cheveux d'ocre et de terre glaise. Têtes brunes ou blondes préféreront assurément le contact plus hygiénique d'une lotion bien connue : l'Extrait Capillaire des Bénédictins du Mont-Majella. Ses propriétés vivifiantes, toniques, donnent au bulbe une vitalité presque immédiate, le nourrissent, le régénèrent. C'est le plus efficace antipelluculaire qui existe. Ses principes actifs lui permettent d'arrêter infailliblement la chute capillaire, de prévenir la décoloration, et de conserver à la chevelure non-seulement une abondance que les années ne diminueront pas, mais une souplesse et un brillant admirables (6 francs, franco 6 fr. 85, M. E. Senet, administrateur, 35, rue du 4-Septembre).

Quel crime serait-ce donc pour votre charme, Mesdames, d'étioiler, d'user ces cheveux soyeux et fins, par la perpétuelle frisure au fer ! Rien de plus néfaste, vous le savez. Nullement pratiques, ces trop



Bandeau Yvette  
DESFOSSÉ,  
21, rue Lavoisier  
(boul. Malesherbes)

fragiles ondulations dont la durée n'a même pas « l'espace d'un matin » ; elles seront avantageusement remplacées par les seyants postiches Desfosse ! Je vous l'accorde, chères lectrices, le factice n'admet pas de médiocrité. C'est pourquoi nous devons exiger dans ces bouffants, torsades et frisures, de plus en plus en vogue, une finesse,

une légèreté, une perfection d'exécution, que seule peut nous garantir l'adresse de M. et Mme Desfosse, 21, rue Lavoisier (bd Malesherbes). Absolument *indéfinissables*, s'adaptant délicieusement selon les âges, leurs artistiques créations sont inappréciables pour la grâce correcte qu'elles conservent à la coiffure.

FÉTICHETTE.

## CORRESPONDANCE

*Bien heureuse !* — Vous n'êtes pas la seule, car ce produit fait toujours merveille. Je vous l'avais dit : c'est un soulagement immédiat que cause le Baume Saint-Vincent, et en *trois jours* il guérit radicalement crevasses et engelures. Je vous rappelle l'adresse : M. Patriarche, 13, place St-Sébastien Nevers (1 fr. 50, franco 1 fr. 60).

*Mon premier bal.* — Ce n'est rien ; si rapidement avec la véritable Eau de Ninon (6 fr., franco 6 fr. 50), vous pouvez faire disparaître ces rougeurs et ce hâle. Songez que cette eau rafraîchissante chasse même les rides ! Ses propriétés sont extraordinairement adoucissantes (Parfumerie Ninon, 31, rue du 4-Septembre).

*Est-ce possible ?* — Oui, en vous adressant à la source même, chez Mme Privat, vous aurez ces dentelles au prix coûtant. Elle vous enverra volontiers des échantillons de guipures d'art, Cluny, merveilleuses dentelles pour lingerie fine, trousseaux, linge de table, etc., dont elle possède un immense choix, 23 bis, boulevard Carnot, Le Puy (Haute-Loire).

*Fidèle au baise-mains.* — Je ne connais rien de plus parfait que le Lait-lotion, Fleur de Neige. Employée pure ou dans l'eau, cette préparation bien-faisante communique à l'épiderme un blancheur, une finesse et une transparence incomparables. Mme Lacombe, 28, avenue d'Antin. Il est aussi nécessaire et efficace pour les mains que pour le visage.

## 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.