



APPLE PUDDING

(Pudding aux Pommes)

CE pudding fournit une bonne occasion d'utiliser les pommes qui commencent ou qui meccacent de se gâter, et de faire ainsi un triage dans le fruitier. Il n'est pas utile de prendre pour cela de très beaux fruits, attendu que ces pommes doivent être transformées en marmelade par la cuisson. Quand on entreprend ce pudding, mieux vaut le faire assez important pour qu'il serve deux fois. On peut, le lendemain ou le surlendemain, le réchauffer tout doucement à l'entrée du four, ou bien le servir froid au déjeuner et il est également très bon ainsi. Nous établissons donc les proportions pour 12 personnes ou 2 services de 6 personnes, ce qui revient au même.

Proportions

POUR LA PÂTE

375 grammes de farine ;
250 grammes de graisse de rognon de bœuf bien sèche ;
12 grammes de sel et autant de sucre ;
Un bon décilitre et demi d'eau froide.

POUR LA GARNITURE

Une douzaine de pommes moyennes, ou quinze si elles sont petites, ou leur équivalent si on emploie des pommes attaquées qu'il faut parer : soit dans les 14 à 1500 grammes, poids brut ;
150 gr. de sucre en poudre ;

Une cuillerée de zeste de citron ; une prise de cannelle en poudre ;
30 gr. de beurre.

POUR LE COULIS D'ACCOMPAGNEMENT

Une partie de pommes réservée pour cela ;

2 décilitres de sirop de fruits, ou une forte cuillerée de sucre en poudre et de l'eau ;

Un petit verre de kirsch (à volonté).

Temps nécessaire : 2 heures $\frac{3}{4}$; non compris le temps pour faire la pâte.

RÉSUMÉ

Eplucher la graisse de bœuf, la hacher ou la piler, et faire la pâte Peler, éplucher et émincer les pommes ; les mettre à macérer comme il est dit. Apprêter et emballer le pudding, le cuire. Faire le coulis de pommes d'accompagnement pendant la cuisson du pudding.

La pâte à la graisse

Ayez soin de la faire à l'avance pour qu'elle repose, soit une heure au moins ou deux à l'avance ; pendant ce temps elle perd son élasticité et elle est plus facile à travailler.

Commencez par casser la graisse en menus morceaux, et retirez avec soin les petites peaux et filaments qui l'enveloppent. Ensuite, hachez-la très finement, en la saupoudrant de temps en temps d'une forte pincée de farine, ce qui facilite le hachage, et ce hachage se fait d'autant plus facilement et mieux que la graisse est plus sèche. Cependant, si finement que vous parveniez à la hacher, il y subsistera quand même des petits morceaux de la grosseur de la tête

d'une épingle, mais cela n'a aucune importance et vous n'avez pas à vous en inquiéter.

Si vous préférez, vous pouvez piler la graisse quand elle est épluchée, et, pour la passer plus facilement au tamis, vous la ramassez dans une casserole et la tenez 25 à 30 minutes à la température de la cuisine, où elle se ramollit.

La graisse hachée, ou passée au tamis, étant prête, tamisez la farine sur la table et étalez-la en couronne. Mettez au milieu sel, sucre, eau et graisse, et faites la détrempe en amalgamant petit à petit la farine avec la graisse et en pétrissant fortement. Quand le tout est amalgamé et rassemblé en bloc, fraisez la pâte deux fois, ce qui a pour but d'unifier intimement les éléments qui la composent et de la rendre lisse en même temps. Cela consiste tout simplement à écraser la pâte sous la paume de la main droite en la poussant devant soi, car la quantité de pâte est trop petite pour y mettre les deux mains. Enfin, roulez la masse en boule, sur la table poudrée de farine, enveloppez-la dans un linge, pour prémunir la surface contre le hâle, et mettez-la à reposer au frais.

Nota : Nous indiquons 15 centilitres d'eau (soit 1 décil. 1/2), ce qui est la proportion ordinaire, mais certaines farines, le bon gruau par exemple, en prennent un peu plus, ce qui ferait une différence de quelques centilitres à mettre en plus. Dans tous les cas, tenez cette pâte plutôt un peu ferme.

Les pommes

Nous avons dit 12 ou 15 pommes, selon qu'elles sont moyennes ou petites. Or, il nous faut ici un poids net de 1.250 grammes auquel on arrive, à très peu de chose près, avec le nombre de

pommes indiqué. En effet, une pomme moyenne pèse dans les 120 grammes, et la perte occasionnée par les pelures, et cœurs à enlever est de 15 grammes en moyenne. Si donc on emploie des *curons*, c'est-à-dire des pommes attaquées qu'il faut parer, on se basera sur ce poids net total.

Emincez ces pommes assez finement et rassemblez-les dans une terrine avec le sucre en poudre, la cannelle et le zeste de citron haché. Cela doit être fait environ une demi-heure avant de procéder à l'apprêt du pudding, pour qu'elles aient le temps de macérer, c'est-à-dire de s'imprégner du sucre et du parfum.

Observation. — Rappelons en passant que le zeste est la seule partie colorée de l'écorce du citron ; celle qui, en somme, détient tout le parfum. Il est donc nécessaire de le détacher en rubans minces, avec la pointe d'un petit couteau et en prenant garde d'enlever de la chair blanche qui est insupportablement amère. S'il en subsistait après les rubans de zeste, il serait absolument nécessaire de l'enlever, et nous disons encore : *le zeste est seulement la partie jaune*. Ayez soin de hacher ce zeste bien finement.

Pour former le pudding

Cela peut se faire de deux façons : 1^o si vous disposez d'un très grand bol ou d'un saladier sans pied, pouvant contenir pâte et pommes, vous opérez de la façon suivante qui est celle usitée en Angleterre, pays des puddings par excellence : Beurrez grassement l'ustensile dont vous disposez ; avec le rouleau abaissez votre pâte en circonférence, (en large galette), et en lui donnant un bon demi-centimètre d'épais-

seur. Soulevez-la sur les deux mains, et déposez-la dans le saladier où vous l'appuyez légèrement; ne rognez pas la pâte qui déborde, parce qu'elle doit être ramenée sur les pommes pour les y enfermer.

Emplissez le saladier ainsi foncé, avec les pommes apprêtées, en ayant soin toutefois d'en réserver environ une demi-livre pour le coulis d'accompagnement), et ramenez les extrémités de la pâte sur les pommes de façon à bien les couvrir. Posez maintenant un torchon étendu sur le saladier, renversez le saladier sens dessus dessous, et nouez le torchon solidement à ras du fond de l'ustensile.

2^o Si vous n'avez pas d'ustensile convenable pour cela, ce qui est le cas le plus général : abaissez votre pâte, que vous aurez soin de mouler à nouveau en boule, en large circonférence, et en donnant à la pâte 7 millimètres d'épaisseur. Déposez les pommes au milieu de cette pâte (sans oublier d'en réserver une demi-livre pour le coulis); mouillez légèrement les bords du rond de pâte, puis rassemblez ses extrémités, de façon à enfermer les pommes dedans et à faire une sorte de grosse bourse. Cela fait, étalez le beurre (30 gr.) sur un torchon étendu, saupoudrez-le de quelques pincées de farine, puis soulevez le pudding sur vos deux mains et déposez-le juste au milieu du torchon. Fermez le torchon en ramenant les bouts, et attachez-le avec un quadruple tour de ficelle, en serrant bien au ras de la boule.

Cuisson du pudding

Mettez cette boule ficelée, (qui représente le pudding), dans une grande casserole ou dans une marmite, contenant assez d'eau bouillante pour qu'il y plonge

entièrement et y soit à l'aise. *A partir de ce moment, comptez 2 heures un quart de cuisson, sans que l'ébullition de l'eau s'arrête un seul instant.*

Le coulis d'accompagnement

Apprêtez-le pendant la cuisson du pudding, de sorte que vous n'aurez qu'à le tenir au chaud. Mettez les pommes réservées dans une petite casserole avec un bon verre d'eau; faites-les cuire tout doucement et à couvert, puis passez-les au tamis fin, (celui que vous aurez. Recueillez la purée dans la casserole et éclaircissez-la avec le sirop que vous pouvez avoir à votre disposition, (un sirop de compote quelconque) de façon à en faire un coulis, c'est-à-dire une composition dont la consistance tient le milieu entre celle d'une purée et d'une sauce.

Si vous n'avez pas de sirop, diluez la purée avec de l'eau, mais ajoutez une forte cuillerée de sucre en poudre. Ce coulis se trouve déjà parfumé au citron, mais vous pouvez l'affiner encore avec du kirsch que vous y ajoutez au dernier moment, *et hors du feu*, pour qu'il garde mieux son parfum.

Pour servir

Quelques minutes avant de servir, sortez le pudding de l'eau, mais vous pouvez aussi bien l'en sortir un quart d'heure avant, si le temps de cuisson est écoulé. Déficélez le torchon, ouvrez-le, et coupez le bourrelet de pâte qui s'est formé quand vous avez rassemblé les extrémités du rond de pâte. Renversez alors le pudding sur un plat, et sens dessus dessous; arrosez la surface avec quelques cuillerées de coulis de pommes, et servez le reste à part, dans une petite timbale plutôt que dans une saucière.

SAVARIN.



COTELETTES D'AGNEAU

A LA PURÉE DE MARRONS

CETTE façon d'apprêter les côtelettes, tout en étant des plus simples et des plus faciles, offre le grand avantage d'augmenter leur apparence, de conserver leur tendreté, et de permettre de les servir en entrée pour le dîner. Et pour un déjeuner soigné, c'est plus fin qu'une grosse côtelette grillée.

On les sert généralement dressées autour d'une pyramide de légumes ou d'un dôme d'une purée quelconque. Elles y sont posées le manche en l'air, chevalées légèrement les unes sur les autres, et l'on garnit le manche d'une petite manchette en papier frisé.

Nous donnons à la suite une purée de marrons qui dans ce moment est d'actualité.

On peut aussi bien prendre pour cet apprêt de petites côtelettes de tout jeune pré-salé.

Ce sont, bien entendu, des côtelettes premières et non découvertes qu'on choisit; les côtes découvertes ne pouvant à la cuisson garder une forme convenable. Les petites côtelettes n'ayant presque pas de graisse n'ont besoin d'être parées que juste pour leur faire un bout de manche.

Pour raidir les côtelettes. — Un passage rapide au feu est nécessaire avant

de paner des côtelettes d'agneau, afin que les chairs, avec l'action de la chaleur, prennent leur forme définitive, et ne gonflent pas ensuite sous la panure qu'elles feraient éclater.

Dans un sautoir en cuivre étamé, ou dans une forte poêle en fonte ou en fer battu, mettez une ou deux cuillerées de graisse fine : oie ou saindoux très frais. A défaut, deux cuillerées d'huile et gros comme un œuf de beurre. Le beurre seul ne peut chauffer assez fort sans brûler et brunir la panure.

La graisse étant chaude, mais pas brûlante, posez les côtelettes en couronnes dans poêle ou sautoir, les manches en dedans. Une minute de chaleur suffit pour chaque côté, soit deux minutes en tout. Enlevez le sautoir du feu. Déposez vivement les côtelettes sur une assiette.

Pour paner. — Pour 6 ou 8 côtelettes, effritez en miettes dans un torchon une demi-livre de mie de pain, rassis d'au moins deux jours. Passez les miettes à la passoire fine ou au tamis. Battez comme en pommade un œuf entier dans une assiette, avec une petite cuillerée d'huile d'olive, pincée de sel. (Si vous avez un reste de sauce blanche quelconque : béchamel, hollandaise, etc., vous pouvez en ajouter une cuillerée dans votre œuf battu).

Trempez une côtelette dans l'œuf battu; roulez-la immédiatement dans la mie de pain étalée à même la table ou sur une planche. Veillez à ce que la côtelette soit *partout* enveloppée de mie de pain, aussi bien sur l'épaisseur, le tour, etc., sauf le manche toutefois. Appuyez légèrement le plat de la main sur la côtelette pour y bien fixer la mie; saupoudrez encore à la volée d'un

peu de mie de pain, dessus et dessous. Rangez sur une assiette à mesure. Tenez au frais en attendant. Ne les préparez pas trop à l'avance; pas plus d'une heure, car la panure sèche dessus et s'humidifie dessous. Il faudrait dans ce cas les retourner sur leur assiette au bout d'une heure.

Pour les sauter. — Une dizaine de minutes avant de servir, remettez le sautoir ou la poêle au feu avec sa même graisse. Faites chauffer cette fois *jusqu'à commencement de fumée et tenez sur feu modéré*. Remettez dans la graisse les côtelettes, dans la position déjà indiquée; la forte chaleur solidifie instantanément la couche de panure sans la détacher. Laissez cuire 3 minutes de ce côté, pas plus. Retournez les côtelettes en les prenant par le manche ou en glissant dessous une fourchette, sans les piquer. Laissez cuire de l'autre côté 3 minutes encore. (Si vous disposez du four, dès que vous les avez retournées, mettez le sautoir au four pour achever la cuisson, pendant 3, 4, 5 minutes selon l'épaisseur; elles s'y finissent mieux que sur le feu, parce que le côté déjà cuit ne se refroidit pas. Et, si on couvrait le sautoir, la mie ramollirait la panure qui se détacherait par plaques.)

Observation. — Si les côtelettes attendent dans le sautoir, elles se remplissent de graisse. Il faut, quand on ne sert pas tout de suite, les tenir au chaud toutes seules sur une assiette, *sans les couvrir*, à l'étuve ou dans un chauffe-assiettes.

Pour servir. — Les dresser autour de la purée de marrons ou autre, et ne pas oublier la petite manchette.

LA VIEILLE CATHERINE.



Purée de Marrons

EN MAIGRE

Convient également comme accompagnement de viandes noires, rôties ou braisées: chevreuil, renne, marcassin, etc. Noisettes de pré salé, selle ou gigot d'agneau ou de pré salé. Gibier d'eau, pintade, oie, etc.

Proportions

Pour 6 personnes ;
650 gr. de marrons bruts, soit 1 litre.
50 gr. de beurre frais et fin ;
2 décil. 1/2 de très bon lait bouillant.

Les marrons

Choisir toujours, quand on doit les acheter, des marrons de préférence aux châtaignes. Quoique le prix en soit plus élevé, on le retrouve largement, car il y a moins de perte, les châtaignes ayant l'écorce plus épaisse et renfermant quantité de cloisons qui en outre rendent l'épluchage difficile; on les cuit plus mal parce qu'elles s'imprègnent trop de liquide, elles se cassent, il s'en perd, et finalement on ne peut faire absorber à la purée la quantité de lait indiquée qui la raffine, la fécule étant déjà saturée d'eau de cuisson.

Pour être bon, le marron doit être bien rond, à peau fine et bien tendue; un marron ridé est sec et plus long à cuire.

Avec un petit couteau écorcez la première peau. Mettez les marrons dans une casserole quelconque — pas en fer ni en fonte qui les noircit. — Couvrez-les largement d'eau froide. Faites

bouillir sur bon feu, la casserole couverte ; il suffit d'une minute d'ébullition. Retirez du feu. Prenez-en une autre, un peu plus petite, versez-y environ 2 décil. 1/2 d'eau chaude et 3 gr. de gros sel.

Prenez les marrons un à un, avec une cuiller pour ne pas vous brûler. Enlevez leur deuxième peau avec la pointe d'un couteau. A mesure, jetez-les dans la casserole à l'eau salée. Quand tous les marrons sont épluchés et rassemblés dans cette casserole, couvrez-la ; faites partir en ébullition sur bon feu, et dès que cette ébullition est déclarée, retirez la casserole sur feu modéré pour laisser cuire doucement une vingtaine de minutes. Ce temps doit être suffisant, même quand le marron est déjà un peu sec.

Egouttez l'eau en renversant la casserole tenue sous son couvercle pour y retenir les marrons, tandis que l'eau en découle. Remettez la casserole couverte sur le coin du fourneau, pendant 5 minutes, pour que les marrons s'y sèchent et rendent leur buée.

Pour passer au tamis

Etalez un torchon bien propre, plié en quatre sur la table. Posez-y le tamis en fil de fer étamé, n° 20, c'est-à-dire de moyenne grosseur ; le côté le plus profond doit être tourné vers le bas. Sans cela les mouvements sont gênés par le retard, et la purée a plus de place dessous.

Mettez-y les marrons par 3 au plus à la fois. Avec le champignon de bois, écrasez-les un par un, et n'attaquez le second que quand le premier est tout à fait passé. Sans cela, on encombre et on barbouille tout le tamis et la purée passe mal, car il est de toute importance que le

marron soit écrasé et passé aussi chaud que possible, pour que la purée soit fine et ne brunisse pas.

Ne frottez pas en rond, ne tapotez pas le champignon. Frottez régulièrement, en attirant le champignon vers vous.

Les derniers marrons étant passés, avec une cuiller raclez le dessous du tamis. Sous le tamis a dû s'amonceler un tas de semoule ou petits vermicelles fins et serrés, et bien secs. C'est ce qui fera la purée. Soulevez le torchon par les quatre coins, deux coins dans chaque main, et faites glisser les vermicelles dans la première casserole, — parce que c'est la plus grande, — où ont cuit les marrons.

La purée

Ajoutez dans les marrons une pincée de sucre en poudre (5 ou 6 gr.) et une toute petite pincée de sel. Puis les 50 gr. de beurre, cassé en trois ou quatre morceaux. Avec une cuiller de bois triturez sur feu très doux, jusqu'à ce que le beurre ait fondu. Ce mélange bien opéré, ajoutez 2 cuillerées de lait bien chaud. On peut le tenir bouillant dans une petite casserole à côté de soi.

Travaillez avec la cuiller de bois doucement, pour mélanger. Et continuez d'ajouter le lait *par deux cuillerées*. Pour être au point voulu, la purée doit avoir la consistance d'une purée de pommes de terre, et pouvoir se dresser en pyramide dans la casserole. Quand vous la voyez à ce point, n'ajoutez plus de lait. Mais si la cuisson première s'est bien effectuée, la purée doit pouvoir absorber la quantité de lait indiquée.

Dans tous les cas, réservez toujours deux cuillerées de lait pour tenir la purée au chaud jusqu'au moment de servir.

Pour tenir la purée au chaud

Avec une cuiller de métal ou un couteau, râclez toute la purée qui s'est attachée aux parois de la casserole, pour la mélanger avec le reste. Tapotez-la pour la mettre bien à plat dans la casserole.

Versez *dessus* les deux cuillerées du lait réservé, qui s'y étalent sans pénétrer, et protègent la surface, en empêchant la formation d'une croûte ou du hâle, pour si peu de temps que ce soit.

Mettez la casserole, *couverte*, dans une autre casserole plus large et plus basse, avec de l'eau chaude. Sous la casserole à purée, il est toujours bon d'interposer quoi que ce soit : une petite grille, deux ou trois bouts de bois, empêchant la fond de casserole à purée de prendre trop de chaleur, qui rendrait la purée sableuse. Une petite poêle remplie d'eau, un petit plat à rôtir, font office de bain-marie; pourvu qu'il y ait un centimètre d'eau chaude autour de la casserole, cela suffit. L'essentiel est de tenir la purée au chaud sans que le fond chauffe directement.

Pour servir

Si la purée vous semblait plutôt un peu molle quand vous l'avez terminée, il faut en faire égoutter le lait versé dessus, en inclinant la casserole, avant de servir. Et on donne un coup de cuiller pour la remettre à point.

Si au contraire elle était plutôt un peu ferme, on y laisse le lait, et alors on le mélange en quelques coups de cuiller.

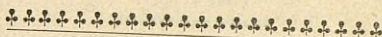
Si c'est pour servir avec des côtelettes, versez la purée dans le plat *modérément* chauffé, et dressez-la en pyramide, en la lissant avec la lame d'un

couteau que vous remontez vers le sommet.

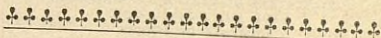
On pose alors les côtelettes mollement appuyées tout autour de la pyramide.

Si c'est un légumier, on y dresse également la purée en dôme. On peut y tracer des dessins et des rosaces avec les dents d'une fourchette au lieu de la relever au couteau.

LA VIEILLE CATHERINE.

**GIBIER**

C'est un tort de suspendre aux fenêtres du gibier, par les grands froids. Il ne doit pas rester exposé ainsi à la gelée, parce que, quand la viande dégèle, elle est flasque et molle. Du reste il en est du gibier comme de la viande de boucherie que les bouchers mettent toujours à l'abri de la gelée pour cette même raison.



De quel parfum faire choix pour que vos amies, en cœur, disent autour de vous : « Quelle suave odeur ! Nous ne connaissons point ce délicieux parfum ? » Et vous répondrez, mesdames : « C'est le CAMIA, la nouvelle création de la Parfumerie V. Rigaud. » De fait, ce produit est vraiment exquis ; et toutes nos lectrices, bien avisées, s'empres-
sont de faire pour elles-mêmes l'emplette de ce parfum si fin et d'extrême bon ton qui a nom le CAMIA.

Ne manquons pas de redire que la Parfumerie V. Rigaud est sans rivale pour son choix d'étrennes en charnans coffrets de parfumerie, vaporisateurs de tous styles, articles d'écaillé, tous objets enfin que caractérise une recherche heureuse d'élégance sûre et exempte de banalité. 1, Faubourg Saint Honoré (rue Royale).

Menus

Menus de Réveillon

CONSOMMÉ A LA ROYALE
HUITRES DE MARENNES
POULARDE TRUFFÉE
PARFAIT DE FOIE GRAS
SALADE HÉLÈNE
BAVAROIS A L'ORANGE

POTAGE GARBURE PAYSANNE
ÉCREVISSES A LA MARINIÈRE
TERRINES DE FOIE DE VEAU
APPLE PUDDING

ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONNE
VOL-AU-VENT
CHATEAUBRIAND SAUCE BÉARNAISE
POMMES DE TERRE SOUFFLÉES
PUDDING A LA CRÈME DE PISTACHES

POTAGE PURÉE DE CROSNES
HOMARD A LA NEWBURG
QUARTIER DE SANGLER SAUCE ROMARIN
POULARDE A L'IVOIRE
PUNCH A LA ROMAINE
FAISANS TRUFFÉS ROTIS
TRUITE FROIDE A LA RICHELIEU
TRUFFES A LA SERVIETTE
PETITS POIS A LA FRANÇAISE
PUDDING NESSELRODE
CLODOCHES

ŒUFS GRATINÉS AU FROMAGE
COTELETTES DE VEAU A LA GENDARME
PÂVÉ AUX CHAMPIGNONS
COMPOTE DE POIRES

POTAGE MIMOSA AU TAPIOCA BOUILLON-BOUDIER
SOUFFLÉ A LA VAUDOISE
COTELETTES D'AGNEAU SUR PURÉE DE MARRONS
POULET ROTI
CÉLERIS AU JUS
SALADE D'ORANGES

Un reproche qu'on fait au « cadeau utile », c'est souvent de ne point revêtir une forme séduisante. Mais ce reproche on ne l'adressera pas à la maison *Lucas Bols*. Elle met en vente, pour ce moment des étrennes, ses liqueurs « Carte d'or » : *Grand Curaçao*, *Anisette Verte*, *Cherry Brandy*, logées dans de riches et gracieuses carafes en cristal taillé, d'une élégance raffinée. Ces liqueurs, comme toutes celles que fabrique cette antique et si réputée maison de Hollande, sont à base de vieilles eaux-de-vie françaises et d'une finesse de goût incomparable. Mesdames, une visite au Dépôt de la maison Bols, 32, boulevard des Italiens, s'impose en ces jours de réceptions et de cadeaux.



Truffes au Madère

ET A LA SERVIETTE

(PROCÉDÉ MODERNE)



EST en décembre que la truffe est en possession de toutes ses qualités et de son arôme si caractéristique, et un plat de ces cryptogames est la plus agréable surprise qu'un amphytrion opulent et généreux puisse faire à ses invités. Par conséquent, on ne doit pas hésiter à choisir dans la production truffière les sujets les plus gros et les plus parfumés quand ils sont destinés à être servis selon l'un des modes spéciaux réservés aux truffes entières. Ce n'est que dans les cas d'impossibilité absolue d'avoir de grosses truffes, que l'on doit se résoudre à en prendre de moyennes, mais il se conçoit que l'effet produit n'est plus le même. Le poids normal raisonnable, et presque nécessaire d'une truffe destinée à être servie au champagne, au madère ou sous la cendre, est de 80 à 90 gr., et il est largement suffisant d'une truffe par personne.

Le choix et le nettoyage des truffes

Choisissez-les bien rondes, très égales, à chair ferme sous le doigt, ayant la pelure légèrement chagrinée, et déga-

geant un parfum pénétrant. La question de prix doit naturellement être envisagée, mais ce n'est pas quand il s'agit d'offrir un semblable mets que l'économie doit intervenir trop âprement. En l'occurrence, le mieux et le plus sage est de s'en rapporter à un marchand consciencieux, tant pour le choix que pour le prix..

Le brossage des truffes demande beaucoup d'attention, et il a une importance qui se comprend, en ce qu'il serait très désagréable de trouver sous la dent quelques parcelles de terre restées blotties dans une cavité de la truffe. Mettez-les un quart d'heure à l'avance dans une grande terrine d'eau, non pas froide, mais *douce*; par ce trempage préalable, la terre qui enveloppe les truffes se ramollit et commence à se désagréger. Parfois, on en trouve qui sont enveloppées d'une sorte de terre rouge sableuse qui s'enlève facilement, tandis que d'autres fois elles sont entourées d'une terre grasse fortement adhérente qu'il est plus difficile de faire partir, ce qui dépend des fonds où elles sont récoltées.

Pour brosser les truffes, servez-vous d'une petite brosse de crin dur, de préférence à une brosse de chienfant, et avant de commencer cette opération changez-les d'eau deux fois, en les frottant légèrement à la main, ce qui avance beaucoup le désagrégement de la terre. Prenez-les ensuite une à une et frottez-les avec la brosse, partout où les parties sont terreuses, et en les trempant fréquemment dans l'eau. Veillez surtout à bien sortir la terre qui se trouve dans les petites cavités, en vous servant pour cela d'un petit bout de bois pointu et, au fur et à mesure qu'elles sont nettoyées, jetez-les dans une autre terrine d'eau. Quand toutes sont brossées, repre-

nez-les encore une à une pour examiner une dernière fois s'il n'y reste pas de terre; puis, finalement, égouttez-les et épongez-les bien dans un torchon.

Les truffes doivent-elles être pelées ?

Ceci est une question de goûts et d'idées, mais, à notre avis, elles ne doivent pas l'être. Pour les servir de l'une de ces façons riches, comme au champagne, au madère, à la cendre, ou en caisse, il est préférable de les laisser dans leur état naturel. Si cependant on préfère les peler, il faut le faire doucement et en se servant de la pointe d'un petit couteau pour enlever la pelure en petits copeaux aussi minces que possible.

Proportions des éléments pour la cuisson des truffes

Pour 10 truffes représentant un poids net de 700 grammes :

30 grammes de carotte, 30 grammes d'oignon, 25 grammes d'échalotes, une prise de laurier et de thym pulvérisés, 3 queues de persil, 80 grammes de beurre.

3 décilitres de bon Madère, 1 décilitre d'excellent jus de veau bien clair, une pincée de sel fin, et une prise de poivre ordinaire ou de paprika.

Observation. — Le poids net des truffes, c'est-à-dire quand elles sont brossées, est de 700 grammes, mais pour l'achat il faut tenir compte du déchet produit par la terre et qui est généralement d'un cinquième, quelquefois même d'un peu plus, ce qui fait que le poids brut des truffes serait de 900 gr. environ.

La mirepoix

Coupez en dés excessivement fins, plus fins encore que pour une brunoise,

la carotte, l'oignon, les échalotes et les queues de persil. Il est même bon de hacher encore ces différents éléments pour les avoir aussi fins que possible, afin d'obtenir une plus grande diffusion aromatique. Chauffez légèrement 40 gr. de beurre dans une casserole assez grande pour y pouvoir mettre les truffes un peu plus tard, et plutôt haute de bords que trop large. Ajoutez la mirepoix (légumes hachés), plus le thym et laurier dans le beurre, et faites *fondre* à tout petit feu pendant 20 minutes.

Cuisson des truffes

Assaisonnez-les avec le sel et le poivre ordinaire, ou du paprika (poivre rouge de Hongrie très employé aujourd'hui) qui convient très bien pour cela. Mettez-les dans la mirepoix préparée, sautez-les quelques instants, pour que toutes s'enrobent de ce fond aromatique, et ajoutez ce qui vous reste de beurre (40 grammes). Couvrez d'abord les truffes avec une petite mousseline pliée en quatre, et fermez la casserole aussi hermétiquement que possible, de façon à bien concentrer toute la vapeur à l'intérieur. Placez la casserole à l'entrée du four, et laissez cuire tout doucement pendant *vingt minutes*. Il suffit que le four soit de chaleur moyenne; si elle était trop forte, la cuisson se ferait moins régulièrement, et elle doit se faire par pénétration progressive de la chaleur. A défaut du four, la cuisson des truffes peut se faire sur le côté du feu, mais *toujours très doucement*.

Le mouillement et la réduction

Prenez les truffes une à une, et en retirant autant que vous le pourrez les parcelles d'aromates qui sont attachées après; mettez-les au fur et à mesure

dans une sauteuse, puis versez le madère dessus: cela pour achever de détacher les parcelles de mirepoix qui restent, finir de les rendre nettes et les laver en un mot. Vous pouvez alors les dresser dans l'ustensile dont vous disposez pour les servir, soit timbale ou légumier en argent ou en métal.

Ceci fait, versez le madère et les parcelles de mirepoix dans la casserole où ont cuit les truffes, et faites réduire le tout jusqu'à ce qu'il n'en reste plus que la valeur d'un décilitre. Ajoutez le jus de veau, et faites bouillir pendant deux minutes. Ce jus de veau, il est essentiel de le répéter, doit être corsé, c'est-à-dire très fort, et bien décanté, pour l'avoir très clair et pur. Du jus de fricandeau convient très bien pour cela, et il est même préférable à tout autre.

Observation. — Le jus de veau est ce que l'on a le plus ordinairement à sa disposition dans les ménages, mais à son défaut, vous pourriez encore procéder de cette façon: Au lieu de réduire le madère des deux tiers, faites-le réduire seulement d'un tiers, c'est-à-dire qu'il en reste deux petits décilitres au lieu d'un, et faites dissoudre dedans 25 gr. de glace de viande blonde comme élément corsé, en place du jus de veau.

L'accompagnement des truffes

Que vous ayez procédé avec du jus de veau ou de la glace de viande, versez la sauce dans un petit linge fin, et passez la sur les truffes, en tordant assez fortement les deux bouts du linge, de façon à bien exprimer l'essence aromatique de la mirepoix. Couvrez alors l'ustensile où sont les truffes et tenez-le sur le côté du feu pendant 8 ou 10 minutes: cela pour bien réchauffer les truffes. Mais, dans aucun cas, ne laissez bouillir

la sauce; à peine y doit-on remarquer un frissonnement.

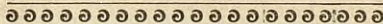
Pour servir. Différentes façons

1° Emboîtez la timbale où sont les truffes dans une serviette pliée en artihaut et posée sur un plat, ce qui est un procédé très élégant. Ou bien glissez-la dans une serviette pliée en losange.

2° Ou : au lieu de servir les truffes en timbale, dressez-les dans de petites cassolettes en argent ou même en caisses en porcelaine plissée, avec une cuillerée de sauce dans le fond de chacune.

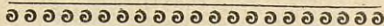
3° Ou : Quand les truffes ont été lavées au Madère, tenez les au chaud, bien couvertes, et finissez l'accompagnement comme il est expliqué. Au moment de servir, glissez les en tas dans une serviette pliée en losange et *bien chauffée*, et servez à part, dans une saucière, la sauce passée au linge, comme il est dit.

PERRAULT JUNIOR.



ORFÈVRERIE

Nos abonnés peuvent en toute confiance s'adresser à la maison Tallois, 19, boulevard de Strasbourg, et 97, avenue des Champs-Élysées. Nous avons visité ces magasins et nous avons apprécié la parfaite exécution de tous les modèles, depuis les pièces importantes d'orfèvrerie, jusqu'aux bibelots de menue valeur. Et ceux-ci sont fort attrayants pour leur originalité et la conscience apportée dans leurs détails. Signalons un choix fort bien compris d'objets à offrir en cadeaux aux maris... ou aux gendres ! — *Demander le catalogue illustré.*



Le prochain numéro du POT-AU-FEU paraîtra le samedi 7 Janvier 1905 (premier Samedi du mois).



Roties pour Bécasses

Couper des tartines d'un pain à mie serrée et peu rassis, épaisses d'un bon centimètre, et sans croûte : grandeur de la main environ ; il en faut une par oiseau. Beurrer légèrement.

Façon chasseur. — La bécasse *non vidée* étant embrochée, mettre la tartine dans la lèchefrite pour recueillir ce qui découle de l'animal. Quand la bécasse est cuite, étaler sur le pain tout ce qui y est tombé. Saupoudrer de poivre et sel, muscade. Arroser d'un verre à madère de rhum, et immédiatement flamber pour ne pas laisser le temps au liquide de détremper le pain. Poser, après le flambage, la bécasse sur la rôtie et servir.

Façon ménage. — Avant de trousser la bécasse, la vider. Jeter la noisette ou gésier. Conserver les entrailles ; les sauter dans une petite poêle à crêpes avec un peu de beurre, sel, poivre, muscade, juste le temps de les bien chauffer. Beurrer une tranche de pain comme il est indiqué ci-dessus. La tartiner avec ces intestins sautés. Mettre la rôtie dans la lèchefrite sous l'oiseau, ou rôtir la rôtie au four. Poser la bécasse dessus pour servir.

Une bécasse doit rôtir devant un feu vif, — *jamais au four*, — de 10, 12, 13 à 14 minutes selon sa grosseur. On la barde de lard frais coupé très mince que l'on fixe sur l'oiseau en lui passant son bec à travers le corps. On peut remplacer cette barde par une feuille de papier beurré. Ne pas arroser du tout la bécasse ; la barde y suffit.

A. COLOMBIÉ,

POUR CONSERVER LES FOIES D'OIES ET DE CANARDS

La conserve en terrine est toujours incertaine : il suffit de la moindre fêlure, d'un interstice dans le vernis pour que le foie en contact de ce côté avec l'humidité, se « pique » de moisissure, tout comme un fruit. Pour obvier à cet inconvénient le mieux est de toujours conserver les foies en boîtes de fer blanc soudées.

Tapisser une casserole de bardes de lard, y poser les foies bien tassés les uns contre les autres ; on peut faire deux couches de foies sur la hauteur. Couvrir avec du saindoux bien blanc. Poser la casserole sur feu doux ; à partir du moment où la graisse ayant fondu s'est échauffée et bout comme de l'eau, compter 5 minutes d'ébullition.

Retirer la casserole du feu. Laisser refroidir la casserole couverte, jusqu'à ce que le contenant ne soit plus que tiède.

Verser la graisse dans une terrine à travers un tamis fin, en ayant soin de ne pas endommager les foies. La laisser figer. Avec précaution, enlever les foies de la casserole, un par un, et les poser sur des tamis pour que le jus s'en égoutte.

Mettre ensuite les foies dans des boîtes de fer-blanc, bien tassés.

Prendre le dessus de la graisse que vous avez mise à figer dans une terrine, sans aucune impureté. La faire fondre dans une casserole. La verser sur les foies en boîtes, de façon à les en recouvrir complètement.

Faire souder les boîtes.

Les ranger dans une grande marmite.

Les charger d'un poids quelconque pour qu'elles ne surnagent pas. Couvrir largement d'eau froide. Ajouter 10 gr. de sel par litre d'eau, — ceci pour le calorique. — Mettre un couvercle hermétique. Donner une ou deux heures d'ébullition suivant la grandeur des boîtes.

Tenez dans un endroit sec et frais.

A. COLOMBIÉ.

Macaroni Lucullus RIVOIRE & CARRET AU GRATIN

Dans deux litres d'eau bouillante, salée avec 12 grammes de sel, jetez les baguettes cassées en quatre. L'ébullition reprise, couvrez, tenez très chaudement sans bouillir.

Mélangez sur le feu, sans colorer, 30 gr. de beurre et 15 gr. de farine ; poivre, muscade. Délayez avec 2 décilitres et demi de lait. Dès consistance de cette sauce obtenue, ajoutez un quart de fromage râpé (parmesan et gruyère mélangés), dont vous réservez une cuillerée, plus une grosse noix de beurre. Mélangez.

Egouttez, en sautant dans une passoire à gros trous, le Macaroni Lucullus Rivoire et Carret. Versez-le dans un plat à gratin, préalablement garni dans le fond d'une couche de sauce et recouvrez-le avec le reste de sauce. Saupoudrez du fromage réservé. Faites gratiner à four très vif dix à douze minutes.



ALIMENT DES ENFANTS



HYGIÈNE DOMESTIQUE

LES ENGELURES

Ya-t-il rien de plus ennuyeux, de plus douloureux, de plus inévitable aussi que ces lésions banales apportées par le froid et connues sous le nom d'engelures? Très minimes dans la plupart des cas et gênantes seulement, je les ai vues dans d'autres devenir un mal véritable, nécessiter de grands soins et occasionner des souffrances analogues à celles que provoquerait une blessure vingt fois plus grave. Bien peu d'enfants, surtout parmi ceux qui fréquentent les écoles, ont le privilège d'y échapper, aussi vais-je essayer d'établir les causes de ce mal insupportable et d'en déduire quelques considérations faciles à mettre en pratique.

A dire vrai on ne connaît pas bien la cause des engelures et le mécanisme qui les provoque. On sait bien qu'elles sont occasionnées par le froid vif : ce sont donc des gelures locales et on les a assimilées par antagonisme aux lésions provoquées par des corps chauds, aux brûlures. Mais il est facile de voir que cette assimilation est factice. Si l'on suppose en effet un nombre déterminé de personnes approchant, dans des conditions identiques, d'une source de chaleur, il est bien certain que toutes ces personnes présenteront des brûlures au même degré et des lésions semblables. Or, il n'en est plus de même quant au froid. A côté de personnes n'en ayant ressenti aucune gêne, d'autres seront atteintes d'en-

gelures dès que la température extérieure aura baissé d'un certain nombre de degrés ; à conditions égales d'exposition au froid, les engelures viendront à certains et ne viendront pas à d'autres. Bien plus, il y a des personnes qui en seront constamment atteintes et d'autres qui en seront toujours exemptes. S'il y a donc égalité des individus en présence d'une source de chaleur ; il n'y a plus égalité en présence d'une source de froid.

Il faut faire intervenir dans l'évaluation des données du problème un facteur variable suivant chaque individu, facteur qui est la prédisposition naturelle ou la résistance individuelle.

Il est bien établi, par l'examen le plus superficiel des cas, que cette prédisposition naturelle peut s'évaluer, chez les enfants surtout, par les qualités extérieures du tempérament ou de la constitution. Deux conditions contribuent dans le jeune âge à la fréquence du mal, c'est d'abord la délicatesse et la finesse du revêtement cutané offrant une résistance moindre à l'action du froid et par suite une impressionnabilité plus grande à cette cause ; c'est ensuite la prédominance des tissus mous et du système lymphatique.

Le sexe joue à son tour un rôle considérable. La peau fine et délicate de la jeune fille, la prédominance chez elle du tissu cellulaire sous-cutané, l'anémie enfin à laquelle elle est si sujette, sont autant de raisons pour lesquelles les engelures semblent avoir pour elles une prédilection désagréable.

Ces considérations ne sont point inutiles pour comprendre l'orientation que devront prendre les précautions que l'on voudra employer contre l'affection qui nous occupe.

Deux conditions se trouvent en effet réunies chez les enfants lymphatiques et anémiques : une circulation sanguine peu active, une déperdition rapide du calorique intérieur. Le rôle des parents et du médecin devra donc être de remédier à ces deux défauts. Ils ne le feront pas seulement lorsque l'enfant sera affecté ou sur le point de l'être ; ils le tenteront en tout temps. C'est ainsi qu'en première ligne du traitement préventif des en-

gelures se trouveront les grandes modifications du terrain anémique et lymphatique : la gymnastique, la vie au grand air et l'hydrothérapie.

Sur ce dernier point ; il est peut-être nécessaire de nous expliquer. L'hydrothérapie froide en effet ne convient pas toujours aux enfants anémiques et lymphatiques. Ils manquent trop de ce pouvoir réactionnel qui compense en quelques secondes le froid reçu de l'eau extérieure par une chaleur bienfaisante puisée dans l'intérieur du corps à une circulation rendue plus active. Il est souvent nécessaire de provoquer cette réaction par des frictions et de l'exercice actif. Si ce moyen ne réussit pas, si l'enfant reste gelé, transi après son tub ou sa douche, l'hydrothérapie ainsi faite doit être abandonnée et doit céder la place à une autre, beaucoup plus profitable d'ailleurs, celle que l'on pratique après un exercice violent ou prolongé ayant déterminé déjà une excitation de la circulation périphérique. Mais il sera nécessaire que sur cette matière j'expose un jour mes idées avec plus de détails.

Ce qui précède concerne donc la manière de vivre du sujet. C'est la condition la plus générale du traitement. Après elle, viennent celles qui trouvent leur application dans la manière de se nourrir. A ces jeunes gens, à ces jeunes filles blonds, pâles, un peu bouffis, il est nécessaire de donner une nourriture soignée, mais ce serait une grosse erreur de croire qu'il soit nécessaire de les bourrer de viande. Ce serait une faute d'autant plus grande que l'abus de la nourriture carnée est une cause beaucoup plus fréquente qu'on ne le pense de l'anémie des jeunes gens. Non, ce qu'il faut c'est, en hiver surtout, le régime gras, féculent et sucré. Voilà les bons aliments de réserve, voilà les bons combustibles qui entretiennent aisément la chaleur intérieure. C'est à ce point de vue que la vieille huile de foie de morue, dans le traitement prophylactique des engelures, arrivera à son heure et qu'on la donnera largement à la dose de 2 à 3 cuillères par jour, en suivant d'ailleurs, avec attention la tolérance de l'estomac qui la consomme.

L'huile de foie de morue n'agit pas seulement par sa graisse, elle renferme des principes actifs toniques, formateurs de globules rouges, represseurs de glandes ; c'est pourquoi si l'huile ne peut être consommée en assez grande quantité on recourra avec fruit aux sirops de raifort iodé, iodotannique, aux vins Girard et autres qui s'inspirent des mêmes indications.

Enfin, dernière condition du traitement prophylactique, l'enfant sujet aux engelures sera couvert de laine. Les pieds surtout seront chaussés de laine tricotée à la main, de vraie laine non mélangée de coton. La laine en effet est le seul tissu qui oppose à la chaleur rayonnante émanée de notre corps une digue suffisante. Elle ne lutte point tant contre le froid extérieur qu'elle ne s'oppose à la déperdition de la chaleur intérieure ; c'est un point auquel on ne fait point assez attention.

Malgré toutes les précautions énumérées plus haut, si les engelures n'ont pu être évitées, si elles sont venues, cuisantes, douloureuses, que faire ?

Il faut distinguer tout d'abord. Les engelures peuvent être crevées et ulcérées ou intactes et constituées seulement par un gonflement douloureux et superficiel. Dans le premier cas, la seule chose qui soit à faire est de montrer le mal à un médecin. Les engelures ulcérées, aux extrémités inférieures surtout, peuvent en effet se compliquer, et, mal soignées, peuvent aboutir à des blessures véritablement graves. Le mieux que l'on ait à faire à cette occasion est donc de ne pas essayer de traiter cela soi-même et de réclamer les secours de l'art.

Pour les engelures non ulcérées, il en est tout autrement. C'est le plus souvent un bobo insignifiant, gênant seulement et douloureux, et il est quelques médications simples qu'il est facile d'appliquer, de sa propre autorité. Les plus connues de ces médications sont les bains astringents locaux. On les prépare le plus souvent avec de la décoction de feuilles de noyer ou de céleri (200 pour 1.000) ou d'écorce de chêne (500 pour 1.000). On peut y ajouter, suivant une vieille formule, 50 gram-

mes d'alun. La durée de ces bains ne doit pas excéder vingt à trente minutes. Ils doivent être suivis d'un essuyage très soigné et le plus souvent aussi d'une friction alcoolique. A la place des bains astringents, on a préconisé récemment les bains oxygénés; ils sont constitués par de l'eau chaude que l'on coupe d'un quart d'eau oxygénée à 12 volumes pour les petits enfants, de moitié pour les plus grands et pour les adultes. Trois de ces bains d'une demi-heure suffiraient en général pour guérir des engelures point trop avancées.

La friction qui suit généralement le bain se fait avec de l'eau de Cologne, de la teinture de benjoin, de l'alcool camphré, de l'alcool à 90°. Nos pères préconisaient beaucoup un mélange à parties égales d'extraît de Saturne et d'eau-de-vie camphrée. En réalité, ce mélange est doué d'une réelle efficacité; il faut en frictionner la partie malade tous les matins et, le soir, la recouvrir avec une compresse qui en est imbibée légèrement. Quelquefois on ajoute à la préparation un poids égal d'huile d'olive: on obtient ainsi un mélange qu'il faut agiter avant d'en oindre les parties malades; on recouvre alors d'un papier de soie et d'un linge.

A ces remèdes un peu démodés on préfère aujourd'hui la teinture d'iode que l'on applique tous les jours par couche légère. Il faut avoir soin de l'employer fraîche et non concentrée par l'évaporation, car dans ce cas elle aggraverait la tendance du mal à l'ulcération.

Une fois la friction faite, une bonne précaution est, pour éviter la moiteur des extrémités inférieures, d'y appliquer des poudres absorbantes astringentes. La meilleure et la plus simple est constituée par la poudre de talc; on peut y ajouter du tannin pulvérisé dans la proportion de 1 pour 10.

Pour calmer les démangeaisons on emploiera des pommades dans lesquelles on mélangera un peu de cocaïne, du laudanum ou du gaïacol, mais ces préparations sont un peu difficiles et relèvent uniquement du savoir du médecin et de celui du pharmacien.

Enfin comme il n'est aucun détail qui n'ait son importance, on évitera, quand on est

sujet aux engelures, de porter en hiver des chaussures étroites gênant la circulation du sang et par-dessus tout, lorsqu'on rentrera les pieds glacés, on s'abstiendra avec prudence de mettre les pieds sur les chenets. Ce serait la meilleure manière de provoquer ce qu'on tient avant tout à éviter; cette manière de faire serait même paraît-il capable de donner des engelures à ceux qui y sont le moins enclins ou qui en sont depuis longtemps indemnes.

L'AMI DOCTEUR.



LE CHEZ SOI

Avouons que l'hommage de la rue est souvent le plus flatteur. La duchesse de Devonshire elle-même ne fut-elle pas très sensible à l'enthousiasme du plus commun des mortels: un balayeur de rue qui s'était écrié sur son passage: « Je voudrais allumer ma pipe à la flamme de vos yeux! » — Il ne tient qu'à vous, coquettes Mesdames, de conserver ou d'acquiescer ce charme, dont Ninon de Lenclos vous divulgue le secret à travers les siècles: l'usage de la Sève sourcilère. Essentiellement actif et vivifiant, c'est ce produit qui forme l'encadrement seyant donnant aux yeux tant de brillant et d'éclat. Sur les paupières les plus dénudées, il agit avec une efficacité sûre et rapide, redonnant au bulbe une vitalité étonnante, faisant allonger et brunir comme par magie, sourcils et cils. Tout en accentuant leur développement, il leur conserve malgré cela la plus extrême finesse, la plus grande souplesse, et redouble le charme des doux yeux qui l'iront, pour ne plus l'oublier, l'adresse de la Parfumerie Ninon, rue du 4-Septembre, 31 (5 fr., franco 5 fr. 50).

A NOS LECTRICES dont la peau fine et délicate se gercé 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 F. Millot EST VRAIMENT BONNE!

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



Très élégante toilette doublée de soie à 150 francs de la Maison FORCILLON sœurs, 165, rue Saint-Honoré (pl. du Théâtre-Français).

FÉTICHETTE.

CORRESPONDANCE

Mon premier bal ! — Oui, vous pouvez, en toute confiance, faire ce premier essai de coquetterie, car la Fleur de Pêche préparée aux essences de fleurs exotiques est une poudre de riz dont la pureté et l'hygiène sont absolument garanties. Très adhérente, d'une homogénéité et d'une invisibilité absolues, elle veloute et rafraîchit délicieusement l'épiderme (3 fr. 50, franco 4 fr., Parfumerie Exotique, 35, rue du 4-Septembre).

AUX PERSONNES NERVEUSES

Les personnes nerveuses sont sujettes à de fréquents maux, étourdissements, maux de cœur troubles digestifs. Pour combattre ces indispositions prenez quelques gouttes de RICQLÈS sur du sucre ou dans un verre d'eau sucrée; on active la réaction en appliquant sur le front et sur les tempes une compresse d'eau mélangée de RICQLÈS. Exiger du Ricqlès. (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.

Avenue des Capucins. — Ajouter du sucre pour corriger cette acidité, ou un peu de bon sirop, et dans la proportion qui vous agréera; on ne peut rien préciser.

Vaux-le-Pénil. — C'est la pâte d'un pain de Gênes très ordinaire, où il entre très peu d'œuf et assez de féculé.

Lagny. — Vous trouverez chez les confiseurs, glaciers, distillateurs, liquoristes, ce suc de framboises pour joindre au sirop et faire les glaces.

Alençonnette — Beurre de Montpellier ou beurre d'écrevisses: pour le premier des fines herbes, pour le second des écrevisses, pilées, malaxées avec beurre frais; passer au tamis. — Ce genre de bonbons n'est pas à entreprendre chez soi. Nous verrons à donner quelque chose de plus pratique. — Oui, pour les abricots; nous donnerons des indications. — Pour le caramel, exactement comme pour les berlingots; voyez réponse à « La Cortésine ». — La Valence, Séville, Malte.

Geneviève. — Les melons doivent être un peu plus qu'à moitié venus: au moment de la formation de la graine; le melon doit être vidé, blanchi, rafraîchi. — Mettre la truffe crue dans le flacon avec de très bon Madère. Ficeler. Bouillir un temps qui dépend de la grosseur du flacon, 2 heures d'ébullition pour une boîte d'un litre.

Comtesse de B., Saint-Symphorien. — Voyez, dans votre collection de 1894, les « Crêpes du Mardi-Gras », qui sont absolument la façon, et la vieille façon bretonne, pour obtenir des crêpes fines comme une dentelle. Depuis, il y a les crêpes Suzette en 1896, les crêpes ordinaires en 1902.

(Suite du Courrier au prochain numéro.)

58. Boulevard de la Villette
PARIS

Bornibus
Sa
MOUTARDE
Ses CORNICHONS Mère Marianne

PARIS. — IMP. CHARLES SCHLACKER, 207, RUE SAINT-HONORÉ

TABLE DES MATIÈRES

ANNÉE 1904

Potages

	PAGES
Le Pot-au-feu de ménage	244
Consommé de volaille à la Royale	1
Potage crème Nivernaise	209
Potage garbure paysanne	282
Potage aux herbes	307
Potage purée de crosnes, en maigre	337
Soupe à la Flamande	68

Œufs

Œufs à l'Aurore	184
Œufs frits à la Pastourelle	359
Œufs gratinés au fromage	5
Œufs neige à la Colombine	291
Omelette à la Forestière	113

Poisson

Brandade de morue	52
Filets de soles à la Saint-Germain	212
Homard à la Newburg, dit aussi à la Van der Bilt	298
Merlans à l'Hôtelière	81
Terrine d'anguille à la Pêcheuse	241
Turbotin ou barbue à la Saint-Malo	33
Comment on apprête les tanches	237
Pour fariner le poisson	234
A propos de langoustes	266
Moyens de reconnaître la fraîcheur du poisson	237

Pour empêcher la peau d'un poisson cuit au court-bouillon d'éclater pendant la cuisson	259
--	-----

Viande de Boucherie

Bitoques à la Russe (biftecks hachés)	147
Confit de porc	89
Côtes de veau à la gendarme	49
Côtelettes d'agneau à la purée de marrons	372
Côtelettes de mouton à la Champvallon	259
Le contre-filet rôti	23
Daube de bœuf à la Bourguignonne	339
Emincé de gigot, sauce Chasseur	21
L'emploi du rosbif de desserte : Hachis à l'Américaine (plat chaud)	251
Le rosbif froid	263
Escalopes de veau à l'estragon	181
Fraise de veau, sauce Ravigote	225
Gratin de viandes ayant servi à faire du jus	236
Gras double à la Ménagère	97
Langue de bœuf à la purée de pois frais	193
Rognons de veau à la Robert	280
Rognons de mouton au gratin	309
Terrine de foie de veau	115
Tournedos Petit-Duc	84

Volaille et Gibier

Cailles en pilaf à la Parisienne	305
Civet de chevreuil aux marrons	321

Galantine de poularde	118
Comment on désosse une volaille pour la galantine	107
Grives à la Liégeoise	289
Perdreux à la Senart	257
Pigeons en compote	131
Poulet au blanc	325
Petits poulets à la Viennoise	161
Quartier de sanglier, sauce Romarin	353
Ragoût d'oie aux navets	362
Rôties pour bécasses	379

Légumes

Artichauts à la Grecque	170
Les asperges : à la Flamande, à la Polonaise	129
Aubergines soufflées	199
Carottes nouvelles à la crème	168
Pavé aux champignons	104
La purée de pommes de terre	101
La purée de pois frais	196

Sauces

La sauce Béarnaise	215
Sauce Chasseur	22
Sauce Mousquetaire	263
Sauce Ravigote : froide, chaude	226
Sauce Romarin	356
Sauce Saint-Malo	36
Sauce Suédoise	7
Comment faire une sauce au vin blanc, sans qu'elle noircisse	167

Salades

Salade Hélène	38
Salade Mugnette	232
Salade Saint-Jean	201
Les salades de céleri, mache, barbe de capucin : leur assaisonnement	334

Divers

Beurre d'échalotes	234
Cornets de jambon	251
Croûtes au jambon	151
Escargots à la Bourguignonne	17

Moutarde aux fines herbes	203
Noix confites au vinaigre, en pickles	268
Pâte à frire	221
Purée de marrons en maigre	373
Savouries : Clodoches	10
— Condés à la Diable	235
— Croûtes dorées	268
Subrics de foie gras	71
Truffes à la serviette	376

Vol au vent :

Comment on fait une croute de vol-au-vent	273
Farce à quenelles ou godiveau pour vol-au-vent	295

Entremets, Gâteaux, Desserts

Ananas Master Joë	229
Apple pudding (pudding aux pommes)	369
Bananes soufflées	40
Bavarois à l'orange	65
Biscuit glacé aux fraises	267
Biscuit Valençay	135
Brioques Viennoises	28
Compote de kakis à la Créole	11
Compote de poires	314
Confiture de marrons	329
Confiture de rhubarbe	164
Emploi des prunes rouges, des azeroles	269
Fraises Magda	145
Gaufres du Nord	100
Gelée de groseille à froid	220
Gelée de mûres sauvages	203
Gelée d'orange pour confiture de ménage	57
Grenade aux cerises	177
Mousse aux fraises	180
Pêches à la Félicia	248
Pudding froid à la crème de pistache	345
Pudding de crème aux framboises	217
Sacristains	331
Soufflé aux pêches	265

Boissons

Orangeade	73
Chocolat au lait	317

Menus

7, 20, 38, 56, 70, 88, 103, 117, 134, 149, 168, 184, 200, 216, 232, 247, 262, 281, 294, 313, 328, 344, 358	376
--	-----

Notes culinaires

Procédés

Pour utiliser les marrons glacée	28
Comment on se sert du pèse-sirop.	59
Pour conserver frais le fromage de gruyère.	62
Pourquoi un jus semble tourner en graisse	74
Pour conserver du lait.	88
Ce qu'on peut faire avec des bananes . .	90
Pour saler le beurre.	91
Pour accommoder les légumes de con- serve	91
A propos de biftecks cuits à la poêle . .	105
Pourquoi la graisse de friture mousse et s'échappe de la poêle.	103
Pour conserver les œufs.	127
La poche à gelées	140
A propos de la mayonnaise.	152
La graisse de friture.	155
Pour conserver au vinaigre les choux- fleurs et les haricots	169
Pour remplir les beignets soufflés ou les choux avec crème à confiture.	216
Conserves de tomates en flacons	285

Conserves de pêches à l'eau-de-vie	285
A propos de conserves.	334
Pour conserver les foies d'oie et canard.	380
Gibier	375

Hygiène domestique

Alimentation des enfants	76
Le lait de beurre dans l'alimentation des enfants	156
La chambre du malade	125
La boisson dans la diète absolue. . . .	187
L'abus du sel	239
La fenêtre ouverte.	349
Les piqûres	269
Les engelures.	381

Variétés

La banane.	60
Bouclons nos malles.	205
La décoration florale de la table, 92, 140, 171	317
Le service de table	13
Le paon revêtu	286
Sauciers et maîtres-queux	222
Comment on gouverne un fourneau de cuisine	44
Ouvrages de dames	253

Chiffons

29, 75, 110, 174, 301	365
---------------------------------	-----

