



## Charlotte Gabrielle

**L**est bien rare que dans cette seconde quinzaine de janvier, on n'ait pas quelques fonds de sacs de marrons glacés à utiliser : cette charlotte est une excellente occasion d'en tirer parti. Et lors même qu'on ne disposerait pas de restes ou de débris de marrons glacés, il est facile de s'en procurer à bon compte chez le moindre pâtissier-confiseur. La charpente de la charlotte est faite de biscuits à la cuiller, et l'intérieur est rempli d'une purée de marrons glacés mélangés avec du beurre fin et de la crème fouettée. Si la qualité des marrons glacés n'est ici que d'une importance relative, il en est autrement de celle du beurre, qui doit être de toute première qualité : *l'extrême finesse de ce beurre est ici chose toute capitale*, car la délicatesse de la pâte en dépend absolument. Si donc on ne disposait que de beurre d'un goût douteux, mieux vaudrait abandonner l'idée de faire la charlotte.

L'exécution de cette recette n'offre rien de compliqué ; les détails exigent un peu de temps, mais la charlotte pouvant être préparée fort à l'avance, le matin même si l'on veut, on n'a plus à s'en préoccuper au moment d'autres apprêts. Toutefois, si les restes en sont encore fort bons le lendemain, nous ne conseillons pas de la faire la veille pour s'en débarrasser, car la crème fouettée qu'elle contient en assez forte propor-

tion a toujours tendance à se dénaturer quelque peu.

Cette charlotte, bien exécutée, a tout à fait le goût et l'aspect d'un entremets venant de chez un glacier.

### Proportions

Pour une charlotte de 8 à 10 personnes :

250 grammes de débris de marrons glacés ;

12 beaux marrons glacés ;

200 grammes de biscuits à la cuiller (ce qui fait 19 ou 20 au nombre) ;

250 grammes de beurre *extra fin* ;

2 décilitres 1/2 de sirop à 28° (soit 150 gr. de sucre et 1 décil. 1/2 d'eau) ;

2 décilitres d'excellente crème double ;

Une bonne cuillerée de sucre en poudre et deux cuillerées de sucre vanillé.

### RÉSUMÉ

Préparer le sirop. Tremper les marrons. Garnir le moule avec les biscuits. Fouetter la crème. Piler les marrons ; ajouter le beurre ; passer au tamis ; mélanger le reste du sirop, une partie de la crème fouettée, sucre vanillé. Faire prendre au froid. Pour servir, démouler ; décorer le fond de la charlotte avec le reste de la crème fouettée. Entourer le pied de la charlotte avec les marrons entiers.

### Préparatifs

*Le sirop d'abord.* — Mettez dans un petit poëlon de cuivre, ou simplement une bonne casserole émaillée (l'étain fait tourner le sucre), le sucre en morceaux, soit 150 gr. et l'eau, 1 décil. 1/2. Servez-vous d'eau chaude pour que le



sucré fonde plus vite; quand il est fondu, mettez à chauffer, et laissez donner simplement deux ou trois bouillons, soit quatre ou cinq *secondes* d'ébullition. Le sirop doit être alors juste au degré voulu, étant données les proportions de sucre et d'eau. Si on le laissait cuire plus longtemps, l'eau diminuerait et le sirop serait trop épais.

*Les marrons.* — Plus ils seront en débris, mieux cela vaudra, ils se ramolliront plus promptement. Et s'ils sont très secs, on les laissera tremper plus longtemps. Si les fragments en sont un peu gros, émiettez-les. Mettez-les dans un bol, et arrosez-les avec 1 *décilitre* 1/2 du sirop bouillant que vous venez de préparer. Gardez-les ainsi pendant 20 à 25 *minutes*, en les remuant de temps en temps avec une cuiller.

### Le moule et les biscuits

Il vous faut un moule de la contenance d'un litre et demi. C'est le moule dit à charlotte, ayant environ 15 centimètres de diamètre et 10 centimètres de hauteur. Autant que la chose se pourra, prenez-le à bords très droits, parce que le « fonçage », c'est-à-dire l'arrangement des biscuits s'y fait bien plus facilement que quand le moule est tant soit peu évasé du haut. Dans ce cas, les biscuits ne s'accrochent plus parfaitement, et on est obligé de glisser dans les espaces qui restent entre eux, des petits coins en biscuit pour les serrer et combler les vides, ce qui ne se produit pas quand les parois sont droites. Les moules à charlotte, ou à timbale, en cuivre étamé sont généralement de la forme droite qui convient, tandis que les anciens moules en fer battu, qui servaient surtout pour les gâteaux de riz, sont trop évasés du haut et trop bas de bord.

Taillez un rond de papier blanc qui couvre très exactement le fond du moule, mais qui puisse en sortir sans aucune difficulté. (On place le fond du moule sur une feuille de papier blanc, on passe tout autour la pointe d'un crayon, et avec des ciseaux on coupe ensuite.) Placez-le dans le fond du moule. Taillez une bande toute droite de papier ayant la hauteur des parois du moule, assez longue pour en faire le tour, et placez-la à l'intérieur; cette doublure de papier facilite le démoulage.

*Les biscuits.* — Prenez un bon couteau de cuisine de moyenne grandeur, — avec un couteau trop petit vous gâcheriez vos biscuits. Commencez par rogner le bout rond d'une des extrémités d'un biscuit qui va vous servir de mesure ensuite. Posez ce biscuit dans le moule, le côté coupé au fond; coupez ce qui dépasse juste bien au ras du moule. Et taillez tous les autres biscuits sur cette même longueur. Après quoi il faut *équarrir* les biscuits: c'est-à-dire qu'avec le couteau, il faut, sur chaque côté du biscuit, enlever un peu d'épaisseur pour qu'il soit possible de les serrer les uns contre les autres sans laisser entre eux aucun vide. Les biscuits à la cuiller sont toujours plus ou moins réguliers et amincis sur leurs bords; c'est le bord mince qu'il faut trancher d'un seul coup de couteau, pour rétablir les biscuits droits comme des petits bâtons d'égale grosseur. Alignez-les à côté les uns des autres sur la table, pour voir s'ils s'ajustent parfaitement sans vides entre eux. Après quoi placez-les debout dans le moule, le côté bombé en dehors, touchant le papier.

Mettez de côté les *débris* de biscuits, qui vous serviront un peu plus tard.



## La crème fouettée

### La pâte de marrons

Vous commencez par fouetter la crème. Versez-la dans un saladier et *montez-la* de suite, en la fouettant avec un petit fouet en fil de fer très souple, et cela jusqu'à ce qu'elle tienne dans les branches de l'ustensile, qu'elle soit très ferme en un mot, ce qui est rigoureusement nécessaire. La bonne crème double exactement de volume; de sorte que ces deux décilitres de crème au naturel vous en donnent quatre, quand elle est fouettée.

*La pâte de marrons.* — La crème étant prête, mettez dans le mortier vos débris de marrons ramollis par le sirop, et broyez-les vivement jusqu'à ce qu'ils soient en pâte fine et lisse. A ce moment, ajoutez le beurre et mélangez-le vivement avec la pâte de marrons, en faisant tourner le pilon dans le mortier. Quand beurre et pâte de marrons ne font plus qu'un tout homogène, passez cette pâte à travers le tamis fin, et en observant qu'il ne doit absolument rien rester sur la toile du tamis.

### Le mélange

Prenez dans une terrine la pâte de marrons et de beurre, et massez-la avec une cuiller de bois jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Ajoutez-y alors, cuillerée par cuillerée, ce qui vous reste du sirop préparé au début; cela, pour amener la pâte à consistance d'une sauce béchamel très épaisse, autrement le mélange de la crème serait impossible.

Observez que le sirop ne doit pas être trop chaud, mais qu'il ne faut pas le laisser non plus trop refroidir, car il ferait cailler le beurre; si cet inconvénient se produisait, on ferait tiédir légè-

rement la terrine pour ramener le beurre à l'état de pommade, en travaillant bien avec la cuiller de bois. Il faut en somme que le sirop ait la même température que la pâte au moment où on l'y incorpore, et avant de l'y verser il faut bien tâter les deux choses en y trempant le doigt. Retirez dans un bol trois ou quatre cuillerées de crème fouettée (cette réserve est pour le décor final), et mélangez le reste dans la pâte de marrons, en y joignant : la cuillerée de sucre en poudre et une cuillerée de sucre vanillé, cela avec précaution, sans trop travailler.

Prenez le mélange ainsi préparé, avec une grande cuiller, et déposez-le dans le moule foncé de biscuits. Remplissez le moule jusqu'à un centimètre des bords des biscuits; frappez-le légèrement sur un torchon plié en quatre pour tasser un peu la pâte et, finalement, comblez le petit vide laissé, avec les débris de biscuits réservés plus haut, et que vous aurez broyés, émiettés ou hachés.

### Pour faire prendre

Si vous disposez de glace, mettez le moule tout garni dans une terrine dont le fond sera couvert de glace pilée. étalée en couche bien égale pour que le moule ne penche pas d'un côté ou de l'autre. Entourez-le également de morceaux de glace, mais gardez-vous bien d'y mettre du sel qui activerait trop la force réfrigérante. Or, il ne s'agit pas de transformer le mélange qui est dans la charlotte en pierre ou en brique, mais simplement de lui donner la juste solidification nécessaire en le conservant moelleux.

Avec de la glace, le mélange est soli-



difié au bout d'une heure et quart, et la charlotte peut être servie.

Si vous n'avez pas de glace, mettez le moule dans un endroit très frais pendant *trois heures*.

### Démoulage et décor

Cinq minutes avant de servir, prenez la crème mise de côté avec une cuiller et mettez-la dans un bol : cela, parce que, pendant qu'elle a attendu, il s'est formé un petit dépôt de lait qui la ramollirait. Travaillez-la une seconde avec le fouet, puis ajoutez-y la cuillerée de sucre vanillé qui vous reste. Si vous jugez que ce sucre est insuffisant, vous pouvez l'augmenter d'une demi-cuillerée de sucre en poudre.

Placez cette crème dans une petite poche en toile fine, ou dans un grand cornet en papier, munis à leur extrémité d'une petite douille cannelée (celle dont on se sert pour décorer les mokas). Fermez bien poche ou cornet et tenez de côté.

Renversez la charlotte sur une petite serviette garnie d'une dentelle et posée sur un plat. Retirez le rond de papier blanc que vous avez mis au fond du moule, ainsi que la bande qui entourait les biscuits ; et rangez en couronne, au pied de la charlotte, les douze marrons glacés.

Prenez maintenant poche ou cornet où vous avez mis la crème et faites un joli décor sur la purée qui se trouve mise à nu : c'est ce décor qui remplace le fond de la charlotte qui se fait ordinairement en biscuit.

Ce décor peut se faire de bien des façons ; ici c'est le goût et l'adresse qui décident. Ce peut être une jolie rosace faite au milieu, entourée d'une li-

gne de gros points de crème guillochés ; ou bien une rose en crème, entourée d'une bordure tremblée ; ou bien des initiales cerclées d'une guirlande. Ceci, nous le répétons, est affaire de goût : mais si l'on n'est que peu familiarisé avec le maniement de la poche, on peut s'en tenir à un pointillé, sur toute la surface du fond de la charlotte : c'est-à-dire de gros points de crème posés à côté l'un de l'autre.

LA VIEILLE CATHERINE.



### Émincé de Rosbif, sauce Chasseur

Pour 6 personnes : Une livre de bœuf de desserte ; 10 gr. de farine et 10 gr. de beurre pour le roux ; 1/4 de litre d'eau ; demi-verre de vin blanc ; quelques champignons ; un peu de sauce tomate ; échalotes ; persi haché ; une demi-cuillerée à café d'extrait de Liebig ; une noix de beurre frais. Faire le roux ; le délayer avec l'eau chaude dans laquelle on aura fait d'abord dissoudre l'extrait de Liebig ; ajouter la tomate, pincée de poivre et de sel. Mijoter une dizaine de minutes.

Chauffer dans une petite poêle épaisse, deux cuillerées d'huile d'olive. Y sauter à feu vif et légèrement rissoler les champignons émincés très fins. Ajouter l'échalote hachée, au dernier moment. Egoutter l'huile de la poêle ; la remplacer par le vin blanc, réduire de moitié. Ajouter la sauce préparée d'abord. Laisser mijoter à feu très doux 7 ou 8 minutes, dégraisser. Retirer du feu ; ajouter la noix de beurre ; verser bouillant sur le rosbif.

Le couper en tranches extrêmement fines pour pouvoir se réchauffer plus facilement sans passer au feu ; dresser, sur un plat bien chauffé du fond, en les chevalant à peine. La sauce étant versée sur le rosbif, semer par-dessus le persil haché.





## Purée de Céleri

**C**ETTE purée de céleri est parfaite comme garniture du bœuf bouilli : notamment la partie dite plates côtes. De la sorte, le simple bœuf bouilli du familial pot-au-feu peut être présenté comme « relevé » de potage et précéder une entrée sérieuse, telle qu'une poularde braisée, un ris de veau, etc.

Pour cet apprêt, on compte généralement 2 pieds par personne. C'est une des causes pour lesquelles cette purée est peu usitée dans les villes, car elle y vient plutôt coûteuse. Mais il est quantité de nos abonnés habitant toute l'année la campagne, ou qui en reçoivent périodiquement à la ville des paniers de légumes, pour qui cette purée sera, au contraire, une utilisation des produits du potager.

### Proportions

Pour 6 pieds de céleri :

Un bon demi-litre de bouillon très gras ;

Une couenne de lard ou une petite barde ;

50 grammes de beurre ;

30 grammes de farine ;

Pincée de sucre ; râpura de muscade.

Temps nécessaire : 2 heures.

### Le Céleri

Enlevez toutes les branches qui sont vertes et même simplement verdâtres. Supprimez toutes celles qui sont creuses ; et elles peuvent être creuses tout en étant jaunes. *C'est une règle absolue de ne prendre du céleri que les branches*

*bien blanches et bien pleines, bien fermes.* Pour s'en assurer, casser la branche à la naissance des premières feuilles ; on se rend compte, en regardant l'épaisseur de la branche à la cassure, si elle est bien pleine.

Il n'est pas nécessaire de raccourcir les pieds comme pour les présenter en légumier, entiers. On se borne à tailler la racine de façon à en enlever toute la partie filandreuse et dure seulement, en conservant de cette racine le plus possible, car c'est elle qui donne l'élément principal pour la purée. Ici on laisse également les petites feuilles du cœur seulement. Il est bien compris que les feuilles qui terminent les grandes branches ne sont pas utilisées.

Mettez les pieds ainsi préparés dans une grande bassine d'eau froide, où ils baignent bien ; saupoudrez les céleris d'une poignée de gros sel qui a pour effet de déloger les vers qui sont dans le céleri. Laissez ainsi 20 à 30 minutes.

### La Cuisson

Mettez les céleris dans une assez grande casserole, couvrez-les d'eau froide. Faites bouillir 5 minutes. Egouttez sur un tamis de crin ou sur un linge ; le métal les brunirait.

Mettez-les dans un sautoir ou un plat à rôtir au four en cuivre étamé, au fond duquel vous aurez étalé une couche de couenne bien maigre, ou une petite barde de lard très mince. Allongez-y les céleris bien tassés, bien serrés tête bêche. Il est sans inconvénient, si on en a beaucoup, de les mettre les uns sur les autres. Versez dessus le bouillon *très gras* et non coloré ; si on a le pot-au-feu ce jour-là, le mieux est de prendre tout le dessus ou dégraissis de la mar-



mite, pour en mouiller les céleris. Il suffit que le liquide affleure juste les céleris dans leur casserole ou dans leur plat. Par-dessus, posez un rond en fort papier d'office beurré, touchant directement les céleris, et le couvercle, qui doit fermer hermétiquement.

Faites partir en ébullition sur le fourneau, puis mettez la casserole au four, chaleur moyenne, juste pour entretenir une ébullition *douce et régulière pendant une heure et demie au moins*. A défaut de four, il faut mettre des cendres rouges sur le couvercle de la casserole.

### Pour passer

Renversez les céleris dans une passoire pour les égoutter. Ecrasez-les sur le tamis de crin avec le champignon de bois. Réservez la purée de côté.

### La purée

Dans une sauteuse ou casserole du même genre, c'est-à-dire basse et évasée, faites fondre le beurre, mélangez-y la farine; un peu de muscade râpée, petite pincée de sucre, et la purée de céleri. Mélangez sur le feu avec la cuiller de bois. Vous devez obtenir une purée un peu plus claire qu'une purée de pommes de terre. Elle doit pouvoir se prendre très aisément sur les dents d'une fourchette. Travaillez sur le feu avec la cuiller de bois, pour bien mélanger, bien rendre léger, et il est sans inconvénient de laisser bouillir, bien au contraire.

Jusqu'au moment de servir, la purée doit être tenue au chaud sans ébullition — au bain marie — pour qu'elle ne brûle pas, ne dessèche pas, ne fasse pas croûte.

A. COLOMBIÉ.



## Menus

FILETS DE SOLES JEAN BART  
ROGNONS DE MOUTON AU GRATIN  
BLANQUETTE DE VEAU  
SALSIFIS FRITS  
GATEAU DE RIZ CHAUD AUX AMANDES

POTAGE PETITE MARMITE  
BŒUF BOUILLI PURÉE DE CÉLERI  
RIS DE VEAU FARCIS  
CANETON A LA BROCHE  
PETITS POIS AU BEURRE  
BANANES SOUFFLÉES

PETITS MERLANS AU BEURRE  
COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES  
POMMES DE TERRE SOUFFLÉES  
TERRINE DE FOIE DE VEAU  
GATEAU DE POMMES

CONSOMMÉ DE VOLAILLE A LA ROYALE  
BARBUE SAUCE HOLLANDAISE  
FILET DE MARCASSIN SAUCE ROMARIN  
MOUSSE DE VOLAILLE A L'IVOIRE  
FAISANS TRUFFÉS  
PARFAIT DE FOIE GRAS  
CÉLERI AU JUS  
CHARLOTTE GABRIELLE

SOUFFLÉ A LA VAUDOISE  
HADDOCK SAUCE AUX ŒUFS  
SALADE DE POMMES DE TERRE CHAUDE  
MARMELADE DE POMMES MERINGUÉE

POT-AU-FEU DU VENDREDI  
MATELOTE D'ANGUILLE  
PILEI ROTI  
PAIN DE CHOUX DE BRUXELLES  
CRÈME RENVERSÉE

ŒUFS ORSINI  
QUEUE DE BŒUF A LA BOURGEOISE  
POULE AU POT FARCIE FROIDE  
SALADE D'ENDIVES  
CONFITURE DE MARRONS

POTAGE AU CÉLERI AU TAPIOCA BOUILLON BOUDIER  
SOLE AU GRATIN  
POULET AU BLANC  
CONTRE-FILET ROTI  
CRESSON EN ÉPINARDS  
SOUFFLÉ AU CITRON





## Pot-au-feu du Vendredi

**N**os anciens abonnés n'ont certainement pas oublié le Potage du Couvent donné par le journal en 1893, c'est-à-dire sa première année. Le Pot-au-feu du Vendredi que nous donnons aujourd'hui, est une seconde édition, — mais une édition très perfectionnée de la première recette.

Le Potage du Couvent consistait en une eau de haricots secs qui avaient cuit avec quelques légumes : oignon, carotte, poireau, etc., dans laquelle on ajoutait ensuite un peu de tapioca et un morceau de beurre.

Le Pot au feu du Vendredi est d'une préparation un peu plus longue, en ce sens qu'il doit se faire la veille pour mieux mijoter et mieux reposer. Mais le résultat vaut la peine prise. C'est absolument l'apparence et le goût du bouillon de pot-au-feu de viande de boucherie; les légumes, carottes et poireaux qu'on sert en même temps sont exquis, et leur présence ajoute encore à l'illusion du palais et des yeux.

Surtout ne pas essayer de simplifier, en voulant supprimer les légumes qu'on fait colorer d'abord, ou le premier passage à l'eau des haricots, ou le temps et les conditions de cuisson. Tout cela est combiné, étudié, et a sa raison d'être.

Les haricots seront employés le lendemain, en les passant en purée avec tout ce qui reste de légumes dans la casserole.

Ajoutons ce détail : lors de l'expérience définitive du dit potage, la maîtresse de la maison avertit ses convives que le morceau de bœuf choisi ce jour-

là pour le pot-au-feu n'était pas très présentable; et comme certains amateurs de bouilli — il s'en trouve encore! — insistaient pour qu'on le servît quand même, c'est l'assiettée de haricots qu'on leur apporta, à leur grande stupéfaction.

### Proportions

Pour 6 personnes :

1/2 litre de haricots blancs secs;

3 litres d'eau;

150 gr. d'oignon épluché;

200 — de carotte;

175 — de navet;

125 — de blanc de poireau;

30 — de céleri;

20 — de queues de persil;

15 — de panais;

30 — de sel;

50 — de beurre;

Un brin de thym; une petite gousse d'ail; 2 clous de girofle.

Temps nécessaire : 7 heures; se prépare la veille.

### RÉSUMÉ

Couvrir les haricots d'eau froide; donner un bouillon; laisser gonfler. Colorer au beurre oignon et moitié de la carotte émincés. Mouiller. Ajouter haricots égouttés, sel, panais, céleri, persil, thym, ail, girofle. Bouilloter doucement 6 heures. A mi-cuisson, ajouter carottes fendues, poireaux. Le lendemain tenir au chaud sans ébullition. Passer; verser sur pain grillé; servir carottes et poireaux.

### Les haricots

Doivent être choisis toujours de la meilleure qualité dans l'espèce dite de Soissons, mais pas trop gros. Les autres espèces de haricots blancs ont l'inconvénient de s'écraser quand on prolonge leur cuisson, comme c'est ici le cas, et le bouillon manquerait de limpidité.

*Inutile de les faire tremper d'avance,* la petite opération que nous leur ferons subir remplace le trempage, et de plus



le bouillon en est meilleur ensuite. Mettez donc les haricots dans une casserole émaillée forte, ou de cuivre étamé. Couvrez-les très largement d'eau froide. Mettez sur feu modéré, et quand l'eau entre en ébullition, ne laissez bouillir qu'une ou deux minutes; retirez du feu et laissez ainsi les haricots dans la casserole, jusqu'à ce que *tous soient retombés au fond*. Cela se produit peu à peu, quand le haricot s'est gonflé d'eau et devient lourd.

Pendant que les haricots trempent ainsi, préparez les légumes.

### L'oignon. La carotte

*L'oignon et la carotte d'abord*, parce qu'ils doivent « revenir », c'est-à-dire colorer au beurre, avant d'ajouter autre chose. L'oignon est épluché et coupé en rouelles pas trop minces. *De la carotte, il faut prendre la moitié seulement* pour faire revenir : le reste sera ajouté plus tard. La carotte qui est destinée à revenir est coupée en rouelles ou en lames minces; il est préférable de la tailler en lames, ce qui permet de ne prendre que la partie rouge; l'intérieur, quand il est jaune, ne vaut rien.

Prenez une bonne casserole haute et épaisse, en fer émaillé ou en cuivre étamé, d'une contenance d'au moins 4 litres, mais pas en fonte qui noircit, ni en fer battu trop mince. Faites-y chauffer le beurre indiqué (50 gr.), et jetez dedans oignon et carotte (soit 100 gr. de carotte), coupés en tranches. Sur feu *modéré*, et sans couvrir la casserole, faites jaunir en remuant très souvent avec la cuiller de bois. Peu à peu, les légumes, en prenant couleur, déposent un léger caramel au fond de la casserole; surtout ne laissez pas trop foncer vos légumes, car le bouillon

prendrait un goût d'acreté. Leur coloration doit se faire doucement, et à mesure, rien de noirci, ni même de brun foncé. *Un bon quart d'heure*, et beaucoup de surveillance et de coups de cuiller.

### Pour mouiller. La cuisson

Alors versez la quantité d'eau indiquée, froide ou chaude, sur vos légumes. Elle prend tout de suite la teinte de bouillon.

Voyez si vos haricots sont tous bien retombés, comme nous l'avons dit plus haut. Egouttez-les à fond, et mettez-les dans le bouillon. Ajoutez le sel. Quand l'ébullition a commencé, mettez le céleri, le panais, un petit fagot fait avec les *queues* de persil, — c'est toujours la tige qui parfume le plus — le thym, dans lequel vous enfermez la gousse d'ail et les clous de girofle; puis le navet.

Le reste des légumes, soit le poireau et les carottes fendues, se mettra plus tard.

Maintenant, l'ébullition ayant repris après l'introduction de ces différents éléments, couvrez la casserole et retirez-la sur un feu très doux, mais bien établi, de façon que le liquide ne donne qu'un *seul petit bouillonnement*, sans interruption, et surtout sans coups de feu. Pendant tout le temps de la cuisson l'ébullition doit être d'une régularité parfaite; mieux vaut plus longtemps avec plus de feu. Si le bouillon vient à bouillir trop fort, le liquide sera trouble. Dans le cas où le feu aurait été mal surveillé et l'ébullition arrêtée, il faut se garder de mettre la casserole en plein feu pour lui faire reprendre le bouillonnement, car la brusque chaleur provo-



querait toute une poussée très nuisible à la qualité et à la limpidité du bouillon. C'est peu à peu qu'on doit regagner la chaleur perdue.

### Poireaux et carottes

Laissez cuire ainsi *pendant 3 heures*. Alors ajoutez le reste des carottes, fendues en deux ou en quatre suivant grosseur, comme pour un pot-au-feu ordinaire. En même temps les poireaux laissés entiers, mais dont vous ne devez jamais *prendre que le blanc*, et pas du vert ni même du verdâtre, qui donne un goût fort et ne vaut rien. Laissez encore régulièrement bouillotter pendant *3 bonnes heures*, sans interruption.

Après ces 6 heures de petite ébullition très douce et régulière, retirez la casserole sur le bout du fourneau, simplement au chaud si c'est un fourneau à charbon de terre. Si c'est comme dans quelques campagnes ou provinces, le feu de bois ou de charbon de bois, on entoure la casserole de cendres chaudes, dans le coin de la cheminée, pour passer la nuit.

Le lendemain, le bouillon reste au chaud sur le fourneau quand il est allumé, mais assez loin pour éviter toute reprise d'ébullition qui troublerait plutôt le bouillon.

### Pour servir

Avec l'écumoire ou une fourchette, enlevez sur une assiette les carottes coupées en quartiers et les poireaux.

Posez une fine passoire sur une casserole; avec la cuiller à pot prenez le bouillon doucement pour ne pas remuer le fond de haricots, et passez-le. Vous pouvez verser ensuite directement de la casserole, à condition de ne pas trop remuer les haricots ni le fond du bouil-

lon, qui nécessairement est un peu moins clair. *Ne dégraissez pas* : le beurre qui a servi à faire colorer les légumes est très bon (puisqu'il n'a pas dû chauffer trop fort ni brunir ce faisant), et il donne au bouillon une apparence « d'œils » légers, comme dans un bouillon gras.

Faites chauffer jusqu'à ébullition ce bouillon passé, et versez-le dans la soupière sur des tranches de pain grillées. Envoyez en même temps les carottes et les poireaux dans une assiette.

Nous indiquons le pain grillé, qui est plus caractéristique et spécial au vrai pot-au-feu. Mais on peut aussi bien remplacer par du tapioca, faire un velouté avec un peu de crème de riz et des jaunes d'œufs, en un mot adopter toutes les façons usitées pour le bouillon de bœuf.

LA VIEILLE CATHERINE.



Les liqueurs hollandaises de l'antique maison *Erven Lucas Bols* d'Amsterdam doivent à leur exquise finesse et à leur arôme délicat, d'être vivement appréciées des palais féminins. Sont à citer, entre autres, parmi ces produits hautement recommandables, les *Anisettes blanche, rose et verte* et le *Cherry Brandy* : les plus gourmandes entre les convives ne manquent pas de réclamer cet adjuvant nécessaire à la digestion, après un repas bien ordonné.



ALIMENT DES ENFANTS





## Pour saler, fumer et cuire un Jambon de Pays



CHOISIR de préférence, cela va de soi, une bête jeune pesant, vivante, dans les 75 à 90 kilos ; bien nourrie surtout, avec du maïs, des châtaignes, des pommes de terre, du lait, des issues de céréales de temps à autre.

Il est entendu que le jambon c'est la *cuisse* du porc et non l'épaule. Elle doit être coupée à la naissance de la colonne vertébrale d'une part, et au ras du dessus du genou, de l'autre.

Et surtout ne pas enlever la peau ou couenne. On peut enlever l'os qui relie la cuisse à la colonne vertébrale ; c'est même plus prudent quand on veut conserver le jambon longtemps, car il se gâte par là, les mouches aimant à aller y déposer leurs œufs.

\* \*

*Première préparation.* — Bien mélanger sur la table les éléments suivants :

250 gr. de sel marin, — c'est-à-dire écrasé fin sous une bouteille, ou un rouleau, ou pilé au mortier. — Il est important qu'il soit sec, car, humide, il se mélange mal avec le reste ;

125 gr. de cassonade blonde ;

50 gr. de salpêtre.

Le tout étant bien mélangé, étalé sur la table, poser le jambon à côté, la partie de la peau reposant sur la table, le manche vers soi. Tenir ferme avec la main gauche. Avec la droite prendre un petit tas du mélange ; le poser sur le

jambon, et avec la main bien à plat, frotter avec un mouvement continu de va et vient pour bien faire pénétrer les sels dans les chairs, sur la partie à vif d'abord, et ensuite sur la couenne qui doit être pénétrée également. Les trois quarts du mélange de sel ayant été ainsi employés, retourner le jambon sur son autre face et appliquer le reste de la même façon.

De la manière dont cette première opération est effectuée, dépend la jolie couleur rose du jambon par la suite. Il ne faut donc y ménager ni son temps, ni sa peine.

\* \*

Tout de suite après, coucher le jambon dans toute sa longueur dans un baquet, ou une caisse en bois, de préférence à tout autre ustensile, le côté de la couenne touchant le fond. Pour n'avoir pas à employer une trop forte proportion de sel, ce récipient ne doit pas être trop grand.

Couvrez le jambon avec 500 gr. de sel marin égrugé ou non, sans y rien ajouter d'autre. Tenez au frais.

Deux jours après, retournez le jambon dans cette espèce de saumure ; un peu de liquide s'y est formé. Ajoutez, pour le couvrir de nouveau, 500 gr. de nouveau sel. Laissez deux jours encore.

Retirez le jambon sur un plat. Versez tout ce qui reste dans le baquet, liquide et sel, dans une casserole. Ajoutez :

2 litres d'eau froide ;

2 feuilles de laurier ;

Un petit fagot de thym ;

Une branche de romarin ;

3 ou 4 feuilles de sauge dite médicinales ;

25 boules de poivre entières.

25 boules de coriandre.



6 clous de girofle ;  
 Une douzaine de graines de genièvre ;  
 Un bouquet de persil *avec ses racines* ;

5 ou 6 grammes de cannelle en écorce ;  
 Faire bouillir deux ou trois minutes seulement. Retirer du feu. Couvrir. Laisser *complètement* refroidir.

Remettre le jambon dans son baquet ou sa caisse ; il est bien entendu que ce récipient ne doit pas « fuir » afin que déjà la salaison ne s'en soit pas échappée. Versez la saumure, *bien refroidie*, sur le jambon, en la passant dans un tamis ou une passoire fine. Cette quantité doit suffire pour que le jambon baigne. Sinon, il faudra y retourner le jambon plus souvent, c'est-à-dire tous les jours, au lieu de *tous les deux jours*. *Surtout éviter de toucher avec les doigts, car le contact des mains fait moisir la saumure*. On prend une grande et forte fourchette, façon de trident.

Compter de 15 à 20 jours pour cette période de saumure, afin que le jambon soit vraiment atteint à l'intérieur.

Si l'on voulait manger le jambon chaud, on pourrait le cuire au bout de 8 à 10 jours. S'il reste plus longtemps dans la saumure, il faudrait, avant de le cuire, le faire tremper à l'eau fraîche une bonne journée.

\*\*\*

*Pour le fumer.* — Ce jambon peut se conserver fumé ou non. Mais *non* fumé il faut le sécher quand même dans la cheminée, ou à tout le moins dans un endroit sec et aéré.

Pour le fumer réellement, on le suspend dans la cheminée, et on brûle au-dessous, plus ou moins longtemps, des plantes ou des branches vertes d'essences aromatiques et résineuses : sapin,

genièvre, genêts, etc. Mais cette opération ne suffirait pas pour le conserver longtemps ; elle parfume et sèche. Quand c'est en vue d'une conservation prolongée, on laisse le jambon suspendu un peu plus haut et quelques jours de plus dans la cheminée. Puis on le met dans une caisse bien sèche, complètement recouvert de cendres *de bois*, tamisées.

Si l'on ne veut pas le jambon fumé, on le tient suspendu dans la cheminée, mais sur le côté, un peu haut, de façon qu'il sèche sans recevoir la fumée de l'âtre directement. Il est bien entendu que la cheminée en question ici est la grande cheminée de cuisine qu'on trouve dans les campagnes et la province, et dans laquelle il ne se brûle que du bois. Le fumage ou boucanage au feu de houille n'aurait d'inconvénients que si on le prolongeait au-delà d'un jour.

\*\*\*

Ce jambon peut être mangé cru, et en ce cas coupé en tranches minces, comme hors d'œuvre, etc. C'est également ce jambon cru et non fumé que nous indiquons dans quantité de préparations où il doit cuire avec les mets : petits pois, braisés, galantines, pâtés, sauces, etc., etc.

Pour le manger cuit, chaud ou froid façon York, on le fait tremper deux jours à l'eau froide. On le met cuire à l'eau froide abondante où il doit baigner complètement et, au premier signe d'ébullition, on compte 15 minutes par livre ; un simple frémissement de l'eau suffit. Y laisser refroidir le jambon après cuisson, — si on le sert froid.

\*\*\*

Choisir pour la préparation du jambon un temps froid et sec de préférence.

A. COLOMBIÉ.





## Les Fruits dans la Décoration de la Table

Quand le règne végétal a disposé sur nos tables ses plus belles fleurs, ses frondaisons les plus fines et les plus délicates et les charmes vaporeux de ses plébéiennes graminées; quand il a posé côte à côte l'or et la pourpre des superbes roses, mêlé aux reflets blancs des nappes satinées, le bleu si pur de ses dauphinelles, les étoiles nacrées aux disques d'or de ses marguerites, les mauves délicieux et chatoyants et les tonalités frêles de ses précieuses orchidées, il est loin d'avoir dit son dernier mot. Les ressources décoratives ne sont pas épuisées et sont riches d'éléments pour qui sait les chercher, les voir et les utiliser. Tout le monde ne peut se permettre le luxe des fleurs rares et choisies, renouvelées sans cesse, pour embellir le couvert; et si d'autres moins coûteuses les remplacent, le plaisir de varier l'aspect d'une table bien servie vaut encore la peine de quelques frais d'imagination. Les convives charmés par le changement exprimeront à la maîtresse de maison le plaisir de leurs yeux, d'autant plus sincère qu'il s'avive d'une savoureuse espérance. Nous voulons parler, vous l'avez deviné, Madame, de l'utilisation des fruits à la parure de la table que résume le vieil adage : *Utile dulci*

Nous n'avions surtout examiné, jusqu'à présent, la décoration de la table à l'aide de fleurs et de feuillages, dont nous aurons encore beaucoup à dire, alors que les fruits apportent eux aussi un appoint d'une certaine valeur décorative. Il est évident qu'on ne peut imaginer avec eux des conceptions d'une grande légèreté et d'une finesse incomparable, ce qui n'empêche pas de créer

des arrangements qui ne manquent pas d'originalité.



Nous sommes précisément gratifiés d'abondantes récoltes de fruits délicats et exquis, dont pour les diners champêtres et de chasses, et même pour les diners d'apparat, on peut tirer des effets d'un certain caractère, en tous cas extrêmement originaux. Les grappes ambrées et vermeilles des raisins, les poires savoureuses, les pêches veloutées, les pommes aux faces rubicondes, à l'épiderme translucide, peuvent être groupées seules ou avec des fleurs en des compositions d'un certain cachet pour la parure de la table, le plaisir des yeux et le charme du palais.

L'idée de disposer les fruits pour les faire concourir à la décoration des tables, des buffets, etc., ne date pas d'hier; les gravures du XVIII<sup>e</sup> siècle montrent des pyramides de fruits, dressées avec une certaine habileté, placées sur des tables, et les auteurs de ce temps en font également mention.

Mais la façon de les présenter avec art, d'allier la grâce des fleurs à leur forme plus matérielle est relativement récente. Enfin, plus nouvelle encore est l'adaptation de la lumière électrique parmi les fruits, comme nous avons eu personnellement l'occasion de la faire combiner avec des fleurs, aussi bien pour la décoration des tables, que pour d'autres arrangements floraux. Mais ceci rentre dans ce qui a trait à la « décoration moderne des tables » qui fera le sujet d'autres articles.

Nous avons remarqué, il y a quelques années, à plusieurs reprises, quelques rares et modestes tentatives d'associations des fruits aux fleurs dans certaines compositions. En été, en automne et en hiver, cette ornementation a un certain cachet de naturel et il serait dommage qu'elle ne se répande pas davantage, car associer avec art ce qui plaît à la vue et à l'odorat à ce que le palais convoite est certainement une jolie



chose. Il est assez difficile de trouver la raison pour laquelle de tels essais n'ont pas toujours eu le succès qu'ils méritaient : cela tient un peu à ce que l'on ne s'adresse pas assez aux fleuristes pour ces arrangements et que l'on va plutôt chez un marchand de fruits. Evidemment, la plupart de ces derniers se soucient généralement peu de l'effet ornemental, et lorsqu'ils ont fait de beaux compotiers, cela leur suffit. A défaut de feuillage qui entoure les fruits, ils emploient du papier de couleur; peu leur importe le côté décoratif à tirer, dans tel arrangement, de l'adjonction des fleurs.

Or les arrangements modernes de tables ne comportent pas toujours l'utilisation décorative des fruits : c'est que les fleuristes ne les ont pas toujours assez montrés; mais ce mouvement se dessine cependant en ce sens et quelques maîtresses de maison excellent tout particulièrement dans ce genre d'arrangement.

Il est nécessaire que les dispositions de ce genre n'aient pas un aspect grossier et lourd, mais que l'ensemble soit gracieux, plaisant à l'œil, et l'aspect plus dégagé et plus léger des fleurs donne à la composition la grâce qu'elle n'aurait pas avec les

fruits seuls. Les corbeilles à utiliser, dans ce cas, peuvent être variables comme forme. Si elles ont une anse, celle-ci doit être large et haute, de façon qu'en y attachant des branches avec des fruits, cela ne paraisse pas trop chargé; ou encore il est bien aussi que l'anse soit basse comme celle d'un panier (*fig. 1*) mais, alors il ne faut,

pas la garnir. Les paniers sans anses sont aussi bien jolis. Autant que possible, quelle que soit la forme que l'on a choisie, l'ensemble gagne à ce que les bords du panier soient très évases, comme ceux des paniers glaneuses des paniers bergères, etc.

Aux anciennes corbeilles à fruits en porcelaine, basses ou hautes sur pied, (*fig. 2*) blanches ivoire, ou dorées, ovales, octogonales, ou rondes et évases,

qui redeviennent à la mode, à celles Louis XVI en faïence ajourée, genre vanerie, on peut encore adjoindre des modèles plus modernes, charmants de formes et d'aspect qui simulent le tressé rustique ou fin de l'osier et du jonc et qui sont de teintes naturelles.

La façon la plus élémentaire de faire concourir les fruits à la décoration des ta-



FIG. 1. — Arrangement décoratif des fruits dans une corbeille à anse



tables est de les disposer avec un certain goût, dans des compotiers, dans des coupes et dans des cristaux de diverses formes. On les étage généralement en pyramides, c'est le procédé le plus courant. Certaines belles pyramides sont exclusivement dressées à l'aide de fruits d'apparat comme la poire Belle Angevine.

On les dispose aussi dans des coupes ou dans des assiettes à fruits recouverts d'une petite serviette garnie de dentelle ou de broderie, lorsque l'on ne peut pas se procurer de feuilles naturelles, en hiver principalement. Mais quand on a des feuilles de vignes, de ronce, de mauve frisée, etc., à sa disposition celles-ci complètent admirablement l'ordonnance de ces pyramides. Lorsque l'automne patine ces feuilles des tons les plus riches et les plus variés, il y a des effets peu communs à obtenir par cette association que l'on ne doit pas négliger. Ces feuilles pourprées, cuivrées, mordorées forment d'heureuses oppositions avec les fruits d'une teinte vert pâle, ou vert légèrement carminé et même avec la teinte ambrée des chasselas ou avec le noir pruné et bleuté des gros raisins.

Si l'on possède quelque plateau de cristal ancien à belle taille, ou quelque coupe d'étain ou d'argent, on groupe au milieu quelques fruits peu nombreux mais très beaux et variant d'aspect avec la saison : l'automne, quelques belles pêches, grappes de raisin et au-dessus une ou plusieurs poires rebondies Doyenne du Comice ; l'hiver, un ananas se hausse légèrement au-dessus de belles pommes Calville, Reinettes, trois ou quatre belles poires ; puis de-ci, de-là, l'or des mandarines et l'ambre des grappes de raisin. Des assiettes de vermeil peuvent aussi être disposées, un peu irrégulièrement, pour supporter des fruits plus petits, toujours arrangés avec art et sans mousse, ni naturelle, ni artificielle.

Certains maîtres d'hôtel excellent à arranger des pyramides de cerises, en plaçant toutes les queues à l'intérieur ; c'est un genre de présentation trop massif que

nous n'apprécions guère. L'agencement des fruits est évidemment une question de mode, variable comme toutes les modes. Jadis, il était d'usage de dresser ces pyramides symétriques et impeccables de fraises et de cerises savamment arrangées dans des compotiers, épluchées, lavées, pédoncules des fraises enlevés, ceux des cerises coupés à hauteur égale, groseilles



FIG. 2. — Corbeille en porcelaine Louis XV garnie de fruits

égrainées : de véritables natures mortes !

Maintenant on laisse aux grosses fraises leur gentille verdure, on sert les cerises « au naturel », telles quelles, avec un peu de feuillage, dans de jolies coupes de cristal ou sur les petites branches qui les portent, dans des corbeilles de fine vannerie, ou encore réunies par bouquets inégaux de six à huit cerises.

Les fraises peuvent aussi être groupées dans de mignons petits paniers suspendus parmi les fleurs ; quant aux prunes, pêches, abricots, poires et pommes, on les dresse en pyramides agrémentées de feuilles et de petites branches, parfois même de fleurs, mais très discrètement, soit par caté-



gorie de fruits, soit en mélangeant plusieurs sortes de fruits dans une même

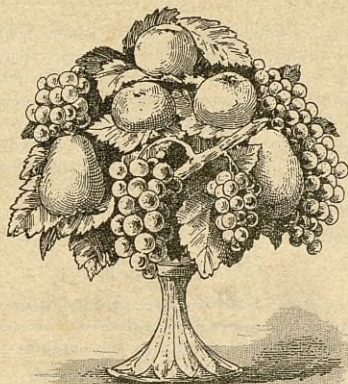


Fig. 3. — Disposition dégagée des grappes de raisin parmi les autres fruits

coupe, (fig. 3) ce qui est d'un certain attrait, surtout si l'on étale quelques grappes de raisin parmi eux.

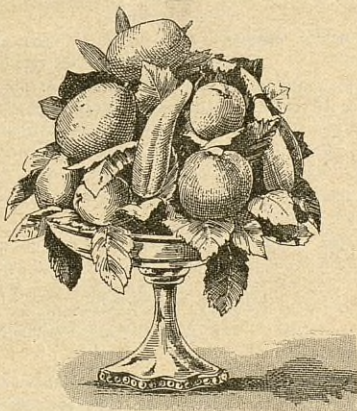


Fig. 4. — Arrangement de fruits variés dans une coupe

L'addition des fruits exotiques : kakis, mandarines, grenades, bananes (fig. 4), letchies, nèsses du Japon, etc., pendant la

période hivernale principalement, permet d'apporter un peu de variété dans l'ensemble. Ces fruits sont toujours disposés dans le même ordre d'idées.

Dans ce cas, la disposition de ces coupes et paniers de fruits n'entraîne pas celle de la corbeille de fleurs centrale, mais il est de nombreux cas où la corbeille de fruits est substituée à la corbeille de fleurs, sujet que nous examinerons bientôt.

ALBERT MAUMENÉ.

A la suite de la note que nous avons consacrée dans un de nos récents numéros, à l'*Elixir dentifrice van Denn*, plusieurs de nos lectrices de province nous ont écrit, nous demandant comment elles pourraient se procurer cet excellent produit. A titre d'essai, contre mandat-poste de 10 fr., la Société des Produits hygiéniques Van Denn, 21, rue Saint-Marc, Paris, enverra franco de port et d'emballage, un lot ainsi composé : 1/4 litre Elixir dentifrice menthol 4 fr.; 1 savon dentaire, 3 fr.; 1 boîte Poudre menthol, 2 fr.; 1 brosse à dents, 1 fr.

### Communications utiles

#### Le club des sans-nez

Peu enviable devait être l'admission à ce club d'Outre-Manche, où tous les membres étaient déshérités... de leur nez. Plutôt que de n'en point avoir, avouons qu'il vaut mieux l'accepter... quelconque, imparfait, et fût-il couvert... d'innombrables points noirs. Combien enlaidissantes pourtant, ces tannes qui s'incrassent et se multiplient sur le front, le nez et le menton.

**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>e</sup> de Strasbourg, Paris.

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

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



Ce sont les riens qui détruisent le charme, entraînent la parfaite beauté; sans tarder, coquettes qui déplorent cette misère, procurez-vous donc le fameux Anti-Bolbos. Les résultats qu'il obtient sont des cures. Sans jamais irriter ou rougir l'épiderme, il lui redonne une pureté, une blancheur extrêmes, efface totalement avec une rapidité qui tient de la magie, cette imperfection si tenace (5 fr., franco 5 fr. 50, Parfumerie Exotique, 35, rue du 4-Septembre).

#### A propos du « Savon Vallet »

Dans notre précédent numéro, page 6, nous recommandions à nos lectrices le délicieux savon dentifrice de la Pharmacie Normale. On nous prie d'ajouter que le Savon Vallet se trouve également dans les bonnes pharmacies, au Bon Marché, etc.

#### La Rosée Brahma

Madame, voici le renseignement demandé : LA ROSÉE BRAHMA est composée d'après la recette sacrée des Brahmines, du suc des plantes et du parfum des fleurs indiennes.

Aussitôt appliquée et avec persistance, cette LOTION DIVINE dilate les chairs, resserre et blanchit l'épiderme, efface rides et points noirs, rend la peau souple, élastique, douce et saine, donne au visage beauté et jeunesse.

Renseignements et application, 34, rue de Douai, Paris.

#### CORRESPONDANCE

*Pour ma grande fille.* — Ne craignez rien : cette poudre exquise convient aux teints les plus délicats, car le Duvet de Ninon (3 fr. 75, franco 4 fr. 25), est d'une composition strictement saine et pure; son grain invisible, d'une homogénéité parfaite, s'assimile merveilleusement à l'épiderme sans jamais l'irriter. (Parfumerie Ninon, 31, rue du 4-Septembre)

*Comtesse de R..., Tours.* — Seule Mme Privat pourra vous fournir ces dentelles à des prix aussi modiques. Ecrivez-lui, 23 bis, boulevard Carnot, Le Puy (Haute-Loire); elle vous enverra des échantillons de ses merveilleuses guipures d'art pour linge de table, stores; dentelles de Cluny pour trousseaux, lingerie fine, etc., véritables merveilles que vous aurez chez elle à prix coûtant.

Le gérant : J. ROLAND.

#### APRÈS LES REPAS

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

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

#### COURRIER

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

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.

**M<sup>re</sup> M., château d'A.** — Cuire le sucre au petit cassé; parfumer avec essence de café ou une goutte de caramel. Tirer le sucre ainsi que les bâtons de guimauve travaillés par les forains devant le public. Passer au cylindre cannelé pour obtenir des bandes uniformes. Mais tout ceci n'est pas à conseiller dans les ménages où l'embarras et le prix de revient sont excessifs.

**Une abonnée de Lunéville.** — Le jus de cerises se fait avec des fruits frais. Ce n'est donc pas le moment de le préparer; demande notée pour la saison. Pour l'instant il n'y a que le sirop de cerise que vous pouvez allonger avec de l'eau frappée.

**Valmont.** — Voyez la recette de Mousse de lapereau en 1902 page 70. Le nom seul diffère ici.

**Seurre.** — Mais vous avez eu justement le bœuf à la daube bourguignonne en novembre dernier ! — Demandes notées.

(Suite du Courrier au prochain numéro.)

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



-Que faire pour redresser la poitrine sans la faire trop grossir; et effacer les petites verrues qui commencent à apparaître, je n'ai cependant jamais eu d'enfant; croyez-vous que l'électricité me ferait du bien, quelle est l'aimable Glaneuse qui voudrait me répondre.

Voici deux recettes, qui, j'espère, vous feront plaisir, les piqûres d'insectes, moustiques etc. sont instantanément guéries au moyen d'un polreau, il suffit de frotter la partie blessée et l'enflure disparaît.

Les cors aux pieds sont guéris en mettant tous les soirs de la tomate dessus; au bout d'une huitaine, prendre un bain de pied et le cor s'en va.

Toutte

N° 28

duvet avec l'épilation électrique qui ne s'adresse qu'à un gros poil très formé, moi aussi je suis à la recherche de quelque chose détruisant le duvet des bras et des jambes, et une légère moustache trop fine pour être enlevée, m'a dit le docteur, par l'épilation électrique, mais néanmoins très disgracieux.

Rolande.

A Brunette. — Pour faire disparaître la transpiration des mains faites plusieurs fois par jour des frictions avec :

Eau de Cologne de bonne qualité.

90 gr.

Teinture de belladone.

15 gr.

Prière de donner les résultats.

Excelsior.

On me donne la recette suivante dont on me dit grand bien.

Faire dissoudre de la nacre dans du jus de citron et appliquer sur le visage la sorte de pâte qui se forme. Laver ensuite à eau tiède.

Prière d'indiquer le résultat.

Excelsior.



Produits de beauté du  
Dr Clarkson.

Nous ne saurions trop recommander à nos charmantes lectrices, soucieuses de conserver leurs charmes, leurs grâces et leur beauté, les produits du Dr Clarkson, dont la renommée grandit de jour en jour : sa Pâte Antiride, la Crème pour visage et cou, le lait de Pistache, la Pâte Épilatoire, l'eau Merveilleuse pour les yeux et paupières, la Pâte Cilière pour faire pousser les cils, ainsi que les autres produits Clarkson, sont très actifs tout en étant d'une innocuité absolue.

du 20-Juillet

N° 28

## PRENEZ GARDE, Madame

*vous commencez à grossir, et grossir, c'est vieillir. Prenez donc tous les jours deux dragées de THYROIDINE BOUTY, et votre taille restera ou redeviendra svelte. — Le flacon de 50 dragées est expédié franco par le LABORATOIRE 1, Rue de Châteaudun, Paris, contre mandat-poste de 10<sup>fr</sup>. TRAITEMENT INOFFENSIF ET ABSOLUMENT CERTAIN.*

Avoir soin de bien spécifier : *Thyroidine Bouty.*

### LA CRÈME DENTIFRICE

à la GLYCÉRINE SAVONNEUSE  
est la plus suave, la plus saine et la  
plus effective des  
**L.T. PIVER**  
PARIS Pâtes Dentifrices

**DEUT** L'INSTITUT DE BEAUTÉ possède une  
Méthode scientifique, raisonnée, infaillible,  
supérieure à son traitement



Loulou pourrait-elle redonner la recette de liqueur d'oranges dont elle parle.

Bluet champêtre.

*Pour Echappée du harem.* — Merci de la recette pour dentelles et linon, elle est excellente. Donnez donc vos recettes de beauté, elles intéresseront vivement. Je ne vous conseille guère de supprimer vos dessous. Chemise de linon, pantalon id., jupon satin liberty, ne vous grossiront pas sous les robes collantes, mais, sous ce rapport, ne pas tomber dans l'exagération, peu convenable dès qu'on n'est pas excessivement mince. Cependant si vous tenez au maillot, celui-ci se porte sous le corset avec des bas; en soie, en laine, en fil, il y en a de toutes formes et de tous prix, on en trouve un peu partout, les maisons anglaises en ont de très bien, boutonnant dans le dos. Quant à vos robes, trouvez vous-même ce qui vous sied le mieux, c'est encore la meilleure manière d'être à la mode, en tenant compte toutefois du goût du moment.

Bluet champêtre.

A Nielle des blés, Carmen, Mugette, Lucyette, Marissou, Toujours coquette, et toutes les autres Glaneuses qui très gentiment ont écrit à Rose-Rose pour lui demander la recette proposée à *Chi-lo-sa* pour effacer les rides sous les yeux, Rose-Rose leur exprime son vif regret de ne pouvoir leur répondre à chacune individuellement, ayant reçu un trop grand nombre de lettres. Son moyen qu'elle déclare infaillible, l'ayant expérimenté, est un massage très bien fait, comme on le pratique dans l'Amérique du Nord.

Rose-Rose serait très reconnaissante à toutes les gentilles Glaneuses, si obligeantes, qui voudront bien lui donner des conseils, et indications sérieuses pour la réussite de jeunes filles du monde, qui, après un changement de situations, veulent utiliser des dons très réels et fonder une maison de couture. Comment doivent-elles s'y prendre pour faire

#### Fondants au chocolat.

Faire fondre dans un poëlon en cuivre non étamé 250 grammes de sucre en morceaux avec une cuillerée à bouche de sirop de glucose mouillé avec un demi-verre d'eau. Dès que le sucre est cuit au soufflé, ce qui se reconnaît lorsqu'en soufflant au travers d'une écumoire, dans laquelle on l'a trempé, le sirop s'en échappe sous forme de petites bulles. A ce moment, verser sur le marbre ce sirop et au bout d'un instant le travailler avec la spatule jusqu'à ce qu'il blanchisse et devienne dur; le piler un peu au mortier pour le ramollir. Le sortir alors du mortier et le mettre dans une casserole placée

N° 28

au bain-marie, et dans laquelle on a fait dissoudre 25 grammes de cacao en poudre, mélanger le fondant, puis faire fondre le tout sans trop faire chauffer mais en y ajoutant quelques gouttes d'eau, jusqu'à ce que l'on obtienne une crème lisse et un peu consistante, s'en servir alors pour glacer le dessus des éclairs.



### \* Ile flottante au pralin.

Fouetter en neige 3 blancs d'œufs, puis leur incorporer 250 grammes de sucre et 125 grammes d'amandes en poudre. Beurrer un moule à douille, le saupoudrer de sucre et le remplir aux trois quarts de cet appareil. Faire cuire au four doux et au bain-marie, sans ébullition, puis démouler sur un plat dans le fond duquel on a versé une crème liquide et bien refroidie. Napper le dessus de l'entremets démoulé avec de la gelée de groseille délayée avec du kirsch et sur laquelle on saupoudre, avant de servir, une bonne poignée d'amandes hachées et grillées.

### Eclairs au chocolat.

Mettre dans une casserole placée sur le feu un décilitre et demi d'eau, une petite pincée de sel, une cuillerée à bouche de sucre et 60 grammes de beurre. Lorsque le liquide monte, y incorporer 60 grammes de farine; travailler cette pâte avec la cuiller, jusqu'à ce qu'elle se détache du fond de la casserole; la verser alors dans une terrine, où on la travaille vigoureusement en lui incorporant 2 à 3 œufs, l'un après l'autre. Il faut que la pâte soit bien moelleuse, ni trop molle, ni trop ferme. La mettre dans une poche munie d'une douille avec laquelle on la couche sur une plaque en lui donnant la forme de bâtonnets de 7 à 8 centimètres de long. Une fois cuits, les fendre par le travers dans le sens de la longueur, puis en garnir l'intérieur avec une crème chocolat ou de la Chantilly; en glacer le dessus avec du fondant au chocolat.

Nº 28

## LA GLANE

La Glane est ouverte par la Nouvelle Mode à toutes ses abonnées, qui peuvent ainsi s'entr'aider, se consulter les unes les autres sur mille sujets différents. Recevant de bonnes recettes, de bons conseils, elles tiendront en retour à renseigner les autres Glaneuses sur ce que celles-ci désirent sa-

Demander  
le Catalogue  
franco  
...  
ENVOI  
D'ESSAYAGES  
EN  
PROVINCE  
...  
  
ÉTOFFES ET DOUBLURES GARANTIES