

# LE POT-AU-FEU

JOURNAL DE CUISINE PRATIQUE ET D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE

Paraissant le 1<sup>er</sup> et le 3<sup>e</sup> Samedi de chaque Mois

ABONNEMENTS	PARIS	UNION POSTALE
5 francs par an.	257, rue Saint-Honoré, 257	6 francs par an.

## SOMMAIRE

*Cours de M. A. Colombié* : Eclairs au café.  
*Recettes* : Epaule de mouton à la bonne femme  
 — Petits pois à la française — Potage printanier — Essence de café.  
*Mai gastronomique* (Deuxième quinzaine).  
*Menus*.  
*Petits conseils* : Cornet de papier.  
*Variétés* : Un dîner à Canton.  
*Mode* : Chiffons.  
*Courrier*.

## ÉCLAIRS AU CAFÉ

Cours de M. A. Colombié

MESDAMES,

Si vous habitez la ville et que vous désiriez manger quelques éclairs, je vous conseille de les acheter chez un bon pâtissier ; c'est la recette la plus simple et la plus sûre. Mais lorsque vous êtes à la campagne et que la pluie vous crée des loisirs, vous pouvez, comme vous allez le voir, préparer vous-même, sans trop de peine, cette pâtisserie de luxe.

C'est un très joli passe-temps pour les jeunes filles.

L'éclair se compose de trois éléments : la pâte, la crème et, le fondant qui sert à les glacer.

Je vais m'occuper de chacun d'eux séparément, en prenant les quantités nécessaires pour obtenir environ deux douzaines de gâteaux.

### La pâte

La pâte est une *pâte à choux*, comme celle employée pour les beignets soufflés. Je prends :

150 grammes de beurre ;  
 150 » de farine (en en mettant 165 ou 180 grammes la pâte sera un peu moins fine, mais plus facile à travailler) ;  
 Une demi-cuillerée à café de sel ;  
 Un verre et demi à madère de lait ;  
 Deux décilitres d'eau, soit la valeur d'un verre de cuisine.

Je mets l'eau, le lait, le sel et le beurre dans une casserole, puis je porte à l'ébullition.

Dès que ça monte comme du lait qui bout, je retire du feu et j'incorpore la farine. En deux minutes l'amalgame est complet.

J'ajoute alors six beaux œufs ou sept œufs moyens. Quand ils sont bien incorporés, je remets la casserole sur feu modéré, et je travaille la pâte avec la cuiller de bois pour la dessécher. C'est l'affaire d'environ cinq minutes. On reconnaît que la pâte est suffisamment sèche, quand elle



gratte le fond de la casserole : c'est un signe qui ne trompe pas. Mieux vaut d'ailleurs la dessécher plus que moins ; la chose est sans inconvénient. Tandis que si la pâte n'est pas assez desséchée, l'éclair reste lourd, et l'intérieur ne se vide pas à la cuisson.

Pour *coucher*, c'est-à-dire pour façonner les éclairs, on emploie une poche à douille, sorte de sac en forme de V, terminé par une douille de fer-blanc, dans lequel on presse la pâte. Comme je n'en ai pas, je me contenterai d'un cornet de papier : c'est tout aussi bon.

J'introduis ma pâte dans le cornet, et je le presse au-dessus d'une plaque de tôle préalablement beurrée ou huilée, de manière à former des bâtons d'environ huit centimètres de long sur deux centimètres d'épaisseur, qui doubleront de volume à la cuisson.

Il faut mettre au four assez chaud.

On reconnaît que les éclairs sont cuits quand, en les prenant dans la main, la pâte est bien sèche partout ; ils doivent présenter une teinte jaune uniforme ; si on les retire avant qu'ils soient complètement cuits, ils s'affaissent. On peut toujours, bien entendu, les couvrir avec une feuille de papier pour les garantir contre un excès de coloration.

### La crème

Pendant que la pâte cuit, je vais préparer la crème. Voici de bonnes proportions :

- 1/2 litre de lait ;
- 125 grammes de sucre semoule ;
- 4 jaunes d'œuf ;
- 1 œuf entier ;
- 20 grammes de farine.

La farine, qui enlève un peu de finesse à la crème, est nécessaire pour lui donner de la consistance et l'empêcher de couler hors de la pâte. La crème de riz, par la-

quelle j'ai essayé de la remplacer, rend la crème sableuse.

Je mêle le sucre et les œufs, j'ajoute la farine et j'incorpore peu à peu le lait bouillant en tournant toujours. Je mets au feu et j'enlève à première ébullition. La crème est faite.

Je n'ai plus qu'à y mettre environ une petite cuillerée d'essence de café Trablitz, à moins que j'aie le temps de préparer l'essence moi-même, ce qui est préférable. Si je veux obtenir une crème supérieure, j'ajoute 50 grammes de beurre fin, cassé en petits morceaux.

Avec un excellent couteau, je fends les éclairs en tabatière, et, soulevant le couvercle, je les remplis de crème. Puis avec un pinceau, je passe à la surface du couvercle une couche *très légère* de crème. Cela facilite le glaçage dont je vais maintenant m'occuper.

### Le fondant

Je mets dans un poêlon d'office 500 grammes de sucre, avec juste la quantité d'eau nécessaire pour le mouiller, soit à peu près un huitième de litre. J'emploie du sucre cassé à la main, le sucre scié pouvant être graissé par la scie, ce qui le rendrait gluant.

Je laisse fondre à petit feu, jusqu'à ce que le sucre soit au *gros filé*. Pour le reconnaître, je prends une goutte de sirop sur l'index — ça ne brûle pas trop — puis j'applique ce doigt contre le pouce, je l'écarte et je recommence ainsi trois ou quatre fois : il doit se former un filet de sucre entre mes deux doigts. On peut encore employer le pèse-sirop, le sucre est prêt à 32 degrés.

Je verse alors tout le sirop sur une plaque de marbre *non huilé*. Le marbre de votre commode, mesdames, est excellent pour cet usage ; cela ne l'abîme point. A défaut de marbre, on peut employer un



grand plat en porcelaine; mais on a des chances de le casser. Je réserve le poêlon sans le rincer, il me servira tout à l'heure.

Dès que le sucre ne colle plus au doigt — au bout de trois ou quatre minutes, — je le travaille avec une spatule de bois, ou à défaut avec la cuiller de bois. Tenant ma spatule avec les deux mains, je la promène dans le sucre, un peu comme si je rabotais, appuyant fortement et en allant très vite.

Voyez comme le sucre change d'aspect : il s'épaissit et devient d'un blanc opaque. Quand il est bien blanc, j'y mêle quelques gouttes de citron, je le réunis en boule et je le *fraise*, c'est-à-dire je l'écrase en faisant glisser dessus la paume de la main, ce qui lui donne du moelleux; après quoi je le remets en boule.

C'est ce *fondant*, qu'avec des parfums, des couleurs et des moules, on transforme en bonbons à 6 francs la livre.

### Le glaçage

Je mets maintenant un verre à madère d'eau dans le poêlon d'office, au fond duquel est restée une certaine quantité de sucre, et je chauffe. Quand cette eau est réduite à la valeur d'une demi-cuillerée de sirop, j'ajoute le fondant et je continue à chauffer *très doucement*, en tournant avec la spatule.

Il importe absolument de ne pas laisser bouillir : à première ébullition, le fondant se décompose. Aussi, quand on ne dispose pas du gaz, qui permet de régler le feu à volonté, on doit chauffer au bain-marie.

Quand le fondant est bien fondu — il doit avoir la consistance d'une crème — j'ajoute un peu de trablit, et je retire du feu.

Je trempe rapidement les éclairs dedans, et je les passe quelques secondes au four, pour que le fondant qui les recouvre prenne un aspect brillant.

Il faut aller assez vite, parce que le fondant durcit en refroidissant; et il épaissit quand on le chauffe trop longtemps. S'il devient trop dur avant qu'on ait glacé tous les éclairs, il suffit de le remettre un instant sur le feu, en ajoutant au besoin un peu d'eau, pour le ramener au degré voulu.

Comme vous voyez, mes éclairs sont terminés, et il me reste une certaine quantité de fondant. Je l'avais prévu. On doit toujours en faire un peu trop, car on glace mal quand on est obligé de frotter la pâte contre le fond du poêlon. Mais il ne sera pas perdu. Je vais le laisser dans le poêlon en mettant dessus un linge humide qui l'empêchera de former croûte au contact de l'air et je le conserverai ainsi presque indéfiniment, à la condition de le placer dans un endroit frais et d'entretenir l'humidité du linge. Il me servira pour glacer d'autres gâteaux.

La seule chose à éviter, c'est la croûte, qu'il est impossible de ramener à l'état de *fondant*, et qui forme au milieu de celui-ci des parcelles dures, nuisant à l'homogénéité du glaçage.

### ESSENCE DE CAFÉ

On peut préparer soi-même d'excellente essence de café pour parfumer les crèmes.

Grillez du café ou chauffez au four du café déjà grillé. Quand il est bien chaud, broyez-le grossièrement et mettez-en un quart dans un quart de litre d'eau bouillante. Couvrez hermétiquement, laissez infuser huit ou dix minutes et passez.

Cette essence n'est pas très forte, mais elle possède une grande finesse. Elle se conserve très bien dans un flacon bouché. Elle a peu de couleur; on peut lui en donner par une légère addition de chicorée.





## ÉPAULE DE MOUTON

A LA BONNE FEMME

**C**ECI est un dérivé, — une simplification plutôt — de l'épaule de mouton à la boulangère. C'est pour les déjeuners un bon plat de ménage, peu coûteux, n'exigeant guère que du soin et une viande de très bonne qualité.

### Le mouton

J'insiste sur la qualité de la viande qui doit être jeune, de bonne provenance, et surtout rassise. Ces conditions, déjà nécessaires lorsqu'il s'agit d'un gigot, deviennent indispensables pour l'épaule dont la chair est plus nerveuse et moins délicate.

Si l'on a de nombreux convives, mieux vaudrait opérer sur deux petites épaules de mouton, que sur une pièce provenant d'un gros mouton et qui risquerait d'être moins fine.

Une épaule de tout jeune mouton pèse, en moyenne, près de trois livres; quand elle est désossée, et parée, son poids ressort environ à un peu plus de deux livres et quart de chair entièrement mangeable.

C'est très suffisant pour quatre ou cinq convives.

### Proportions

Pour une petite épaule pesant, toute désossée et préparée, deux livres et demie, prenez :

1 kilo de pommes de terre, *nouvelles* autant que possible;

5 ou 6 oignons blancs de moyenne grosseur, pesant au plus, tout épluchés, 200 grammes;

Gros comme trois œufs de beurre, soit environ 125 grammes;

Deux bonnes cuillerées de graisse de porc, ou des débris de lard.

### Pour parer l'épaule

A Paris, comme dans tout centre un peu important, les bouchers livrent l'épaule ficelée et arrangée, prête à rotir.

Mais à la campagne, où l'on se procure la viande par quartier, il faut souvent la préparer soi-même.

Voici comment procéder : l'épaule étant séparée du reste, doit être entièrement désossée. Pour cela, on commence par en tirer le large os plat nommé *palette*. Puis on retire l'os reliant la palette au manche sans s'inquiéter de ce dernier qu'on rajustera tout à l'heure dans les chairs avec un peu de ficelle. Enfin on désosse les os de l'échine et on enlève soigneusement les peaux et les nerfs intérieurs.

L'épaule ainsi parée, assaisonnez-la intérieurement de sel et poivre en fortes proportions. Roulez-la ensuite sur sa longueur, en tournant dedans le côté le plus épais, et ficeliez sur le travers pour maintenir sa forme allongée. Vous pouvez encore, si vous voulez, la transpercer en deux ou trois endroits, et passer dans ces trous une ficelle que vous nouez, à la façon d'une volaille qu'on bride.

### La cuisson

Mettez l'épaule dans un petit plat de terre ou autre, pouvant aller au four, et que vous avez parsemé de débris de lard gras, ou de deux cuillerées de bonne graisse fraîche de porc. Salez, poivrez, et mettez au four, *four plus modéré que pour les rôtis ordinaires*. Frottez-la d'un bon morceau de beurre — gros comme un bel œuf — et arrosez-la très fréquemment en la retournant.

Il est nécessaire, si la graisse crépite et menace de brûler, d'ajouter de temps en temps une ou deux cuillerées d'eau dans le plat.

On doit ici ménager la graisse tout autrement que pour les rôtis ordinaires,



car nous aurons besoin tout à l'heure de cette graisse pour les pommes de terre accompagnant l'épaule. Il importe donc de lui conserver, le plus possible, toutes ses qualités; et de l'empêcher, en noircissant ou en brûlant, de contracter un mauvais goût.

Les pommes de terre doivent être ajoutées à l'épaule au milieu du temps total nécessaire à sa cuisson. Mettez vous donc en devoir de les éplucher dès que l'épaule est au four. Il faut compter une demi-heure de four modéré pour la première partie de la cuisson de l'épaule.

### Pommes de terre et oignons

Epluchez et coupez en rondelles les oignons.

Grattez les pommes de terre, si elles sont nouvelles; sinon, pelez-les. Coupez-les sur leur largeur, en tranches rondes, régulières, sur une égale épaisseur d'environ 3 millimètres: c'est à peu près l'équivalent de l'épaisseur de deux pièces de dix centimes.

Dans une casserole large et peu profonde, mettez un bon morceau de beurre! gros comme deux œufs.

Dès qu'il est seulement fondu, jetez-y les oignons, et faites-les revenir ainsi à feu doux, sans couvrir la casserole. Remuez-les, de temps en temps, pour qu'ils n'attachent pas. Si la casserole chauffe trop, l'oignon brûle dans ses parties minces, et ce n'est pas bon. Il doit se colorer peu à peu, c'est l'affaire de sept ou huit minutes. Dès que vous voyez l'oignon blondir — mais non pas absolument roussir — ajoutez les pommes de terre, assaisonnez de sel et poivre, et sautez ensemble, sur un feu un peu plus actif, pommes de terre et oignons, en prenant soin de ramener ces derniers plutôt en dessus, toujours afin qu'ils n'attachent pas au fond. Sauter le tout ainsi pendant encore sept ou huit minutes.

### Le mélange

A ce moment, l'épaule devant être un peu *plus qu'à moitié cuite*, sortez-la du four. Mettez-la dans un plat long en terre brune ordinaire supportant le four. Entourez-la avec les pommes de terre, et remettez au four.

Versez la cuisson de l'épaule dans un bol, de façon à laisser reposer au fond le jus. Et avec la graisse surnageant, — qui doit être abondante, — arrosez au fur et à mesure l'épaule et les pommes de terre. Surtout, n'y mêlez pas de jus, cela amollirait trop les pommes de terre.

C'est pourquoi, aussi, l'épaule ne doit plus être remuée, afin que les pommes de terre ne glissent pas sous la viande où elles cuiraient dans l'humidité.

Cette deuxième partie de la cuisson demande de 25 à 30 minutes, pour les pommes de terre. Quant à l'épaule, il faut que l'épaule soit, sinon saignante, du moins très rosée.

### Le dressage

Enlevez l'épaule du plat, déficelez ou débridez avec assez de précaution pour laisser les chairs dans la forme où elles ont cuit.

Reposez ensuite l'épaule dans le même plat, au milieu des pommes de terre, et versez sur la viande seulement le jus de la première cuisson, resté au fond du bol, et tenu au chaud. Goûtez une pomme de terre, et saupoudrez de sel, si besoin est.

Tenez le plat à l'entrée du four jusqu'au moment de le servir, car il doit être mangé bien chaud.

Entourez le manche d'une jolie papillote de papier découpé; et pour servir le tout, posez le plat de terre même sur un plat plus grand du service de table en intercalant entre les deux une serviette pliée en quatre. Cette rusticité intentionnelle est de très bonne maison.

LA VIEILLE CATHERINE.

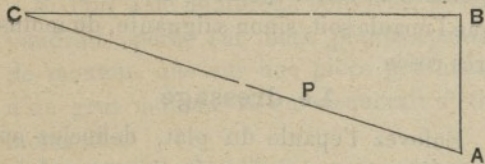


## CORNET DE PAPIER

Le cornet de papier est d'un usage assez fréquent en pâtisserie, pour diviser une pâte en petits tas d'une forme quelconque. C'est un excellent instrument, s'il est fait « selon les règles de l'art » : on remplit le cornet et, en le pressant vers le haut, on fait sortir la pâte par la pointe préalablement coupée.

On est parfois embarrassé dans les ménages pour empêcher le cornet de se dérouler. Rien, pourtant n'est plus simple : il suffit de faire le cornet d'une façon tout autre que celle en usage dans la vie courante.

— Prenez une feuille de papier rectangulaire, c'est-à-dire plus longue que large, et coupez-la diagonalement : vous obtenez ainsi deux triangles égaux, avec chacun desquels vous pouvez faire un cornet.

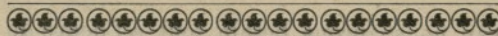


Soit un de ces triangles A. B. C. La main gauche le tenant à plat, dans la position qu'indique la figure, prenez le coin A avec le pouce et l'index de la main droite, et recourbez-le, de manière à former la pointe du cornet à peu près en P.

Serrez légèrement, avec le pouce et le doigt de la main gauche, cette pointe *qui ne doit pas se déplacer*.

Avec la main droite, continuez d'enrouler le cornet en le faisant glisser vers la pointe C qui se trouve finalement contre son bord, le dépassant d'une certaine hauteur. Repliez à l'intérieur cette partie qui dépasse, etc.

C'est fini. Vous pouvez maintenant couper en P comme vous voulez, le cornet ne se déroulera pas.



## MAI GASTRONOMIQUE

## POISSON

« Faute de soleil, on pêche peu de salmonides », disions-nous, dans le dernier numéro. Le soleil ne brille pas depuis assez longtemps pour avoir fait affluer ces intéressants poissons dans les filets des pêcheurs. Le gros saumon vaut toujours environ 6 fr. 50 le kilo ; le petit a un peu baissé : on le paye en moyenne 7 fr. 50.

La truite saumonée a été plus rare ces derniers jours, et s'est vendue : 7 à 8 fr. le kilo, les petites ; 10 à 12 fr. les grosses.

En revanche, le soleil a été suffisant pour attirer les gourmets dans les restaurants des Champs-Élysées, et maintenir la truite de rivière à 9 fr. le kilo.

Toujours beaucoup de turbots : 3 fr. 50 le kilo, en moyenne ; on le trouve *parfois* à 2.75 et 3 fr.

Le merlan est rare ; le maquereau, excellent, est abondant : 60 à 75 centimes, un sujet très convenable.

On voit très peu d'aloses : 5 à 6 fr. le kilo.

C'est le moment de manger des langoustes « à la mayonnaise », et des homards « à l'américaine » ; le cours de ces crustacés a subi la dernière semaine des variations insolites : il a oscillé entre 3.50 et 5 fr. le kilo.

*Statu quo* sur les crevettes (2 fr. 50 le kilo, la grise), d'ordinaire meilleur marché en cette saison.

La pêche en eau douce est toujours fermée.

Bonnes écrevisses.

Un abonné dont l'esprit de précision semble dénoter un polytechnicien, m'a reproché de ranger les éperlans parmi les poissons d'eau douce. Ce ne sont cependant pas des « poissons de mer ». Et l'on m'excusera, j'espère, de ne pas ouvrir une rubrique spéciale pour les poissons « d'embouchure ».

## VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Les poulets nouveaux deviennent excellents ; mais ils sont toujours chers.

Dindonneaux superbes, de 7 à 10 fr.

Les pigeons sont magnifiques, on en trouve à 2 fr. 50 pièce, plus gros que les poulets actuels.

## LÉGUMES

Pour peu que la chaleur se maintienne, les légumes seront dans quelques jours à des prix excessivement bas.

Les haricots verts, déjà très abondants, sont



tombés de 1 fr. 75 à 80 centimes le demi-kilo, en qualité extra. On en trouve de très convenables à 50 et 60 centimes.

Les petits pois sont tendres : 2 fr. le litre, les très fins — 1 fr. 50 à 1 fr. 75 les fins ; 1 fr. 25, les ordinaires.

Carottes nouvelles de 60 centimes à 1 fr. la botte.

Le cours des fèves ne varie pas : 40 à 50 centimes la livre, non écosées.

Les pommes de terre nouvelles se maintiennent à 35 et 40 centimes la livre. Le prix est le même pour celles du Midi et celles de Paris, mais ces dernières, encore pleines d'eau, sont fort inférieures comme qualité.

Les artichauts deviennent de plus en plus beaux et tendres : 30 centimes un d'assez belle taille.

Les choux-fleurs sont toujours rares et chers ; les asperges seront finies dans quelques jours. Les cours ont une tendance à la hausse.

Les tomates valent de 1 fr. 75 à 2 fr. la livre.

C'est le moment de préparer le « vinaigre des campagnes », dont nous avons donné la recette l'année dernière.

#### SALADES

Laitue, romaine, chicorée.

#### FROMAGES DE SAISON

Il va falloir renoncer au brie, au camembert et au coulommiers.

Roquefort, gruyère, chester, hollandaise, souffrent moins de la chaleur. Me voici condamné à répéter pendant quatre mois, que c'est la saison des fromages frais.

#### FRUITS

Abondance stupéfiante de fruits. En quarante-huit heures, les fraises ont baissé de moitié. Les petites se vendaient hier, très fraîches, 1 fr. 50 à 1 fr. 75 la livre ; les grosses de 70 centimes à 1 fr. Et l'on peut s'attendre à d'importants soubresauts.

Il y a quinze jours, nous annoncions les premières cerises à 3 fr. la livre ; le surlendemain elles valaient 1 fr. 50. Hier, elles se vendaient de 50 à 80 centimes. Et nous n'avons encore que la cerise du Midi ! Les dames de la Halle prévoient avec tristesse que quand la cerise de Paris donnera, les cours tomberont à 15 ou 20 centimes. Inutile donc de se presser pour faire des confitures.

Les amandes vertes ont paru : 80 centimes le quarteron. Attendons pour en manger.

## Menus

ŒUFS MOLLETS AUX FINES HERBES  
ÉPAULE DE MOUTON A LA BONNE FEMME  
GALANTINE DE POULET  
SALADE DE HARICOTS VERTS  
FROMAGE A LA CRÈME

POTAGE PRINTANIER  
BOUCHÉES A LA REINE  
FRICANDEAU A L'OSEILLE  
PIGEONS ROTIS  
BUISSON D'ÉCREVISSES  
ÉCLAIRS AU CAFÉ

OMELETTE PARMENTIER  
ANDOUILLETTE GRILLÉE  
ÉMINCÉ DE MOUTON A LA SAUCE PIQUANTE  
HARICOTS VERTS ÉTUVÉS  
TOT-FAIT — CONFITURES

POTAGE AUX HERBES  
FILETS DE SOLE MORNAY  
POULET AUX CAROTTES NOUVELLES  
ALOYAU ROTI  
FÈVES FRAICHES A LA CRÈME  
TARTE AUX FRAISES

ŒUFS A LA TRIPE  
VEAU A LA MARENGO  
GALANTINE DE HURE  
SALADE DE LÉGUMES  
BRIOCHE A LA VIENNOISE

POTAGE CRÈME DE RIZ  
TRUITE SAUMONÉE SAUCE MOUSSELINE  
FILET DE BŒUF BRAISÉ A LA PRINTANIÈRE  
CHAUD-FROID DE POULET  
SALADE  
LAITUES FARCIES  
BAVAROIS

HACHIS DE BŒUF EN RISSOLES  
ALOSE SUR PURÉE D'OSEILLE  
COTE DE VEAU FOYOT  
POMMES DE TERRE SAUTÉES  
FLAN D'ORANGES

POTAGE CONSOMMÉ  
BŒUF BOUILLI GARNI DE SAUCISSES FUMÉES  
CANETON ROTI FARCI  
SAUMON FROID A LA GELEE  
SALADE DE LÉGUMES  
COMPOTE DE BANANES AUX FRAISES





## Petits Pois à la Française

**L**y a, si l'on veut, différentes recettes de petits pois « à la Parisienne » ou « à la Française ». Au fond, ces recettes diffèrent par d'assez minimes détails. Les personnes qui n'aiment pas la laitue, la suppriment ; celles qui détestent les oignons, au contraire, ne mettent que de la laitue. Cette dernière est tantôt hachée, tantôt « en bloc ». Parfois, enfin, on ajoute du persil, ce que je considère comme une hérésie, le goût du persil dominant le goût beaucoup plus fin des petits pois.

Mais, en somme, l'important est d'avoir de bons petits pois, de ne pas ménager le beurre et de le choisir d'excellente qualité.

### Choix des petits pois

Il est toujours préférable d'acheter les petits pois non écosés : on les a ainsi plus frais. Mais il importe de ne pas les acheter à cinq ou six marchandes différentes, comme le font parfois les cuisinières... pour que tout le monde vive. On est ainsi plus sûr qu'ils cuiront également.

On compte en moyenne six livres de pois non écosés pour fournir un litre.

Si les petits pois sont achetés tout écosés, veillez à ce qu'ils aient encore la petite tige qui les attache à la cosse (c'est une indication qu'ils seront tendres). Les pois farineux et durs se séparent de cette tige ; leur

coloration d'un vert un peu accentué est un autre indice de dureté. Le petit pois tendre est vert-tendre, comme transparent et humide.

D'autre part, le pois frais est brillant ; s'il est échauffé, il est terne et jaunâtre.

Avoir soin de trier les pois. Des petits pois de toutes grosseurs donnent un mauvais résultat, car pour que les plus gros soient suffisamment cuits, les autres doivent l'être trop. Mieux vaut prendre une livre ou un litre de pois non-écosés de plus et réserver les gros pois pour un potage. Rien n'est perdu et, en fait, cela ne revient pas plus cher.

On divise les petits pois en trois catégories : fins, moyens et gros. Les petits pois fins, seuls, devraient être employés quand il s'agit d'une préparation délicate comme l'est celle-ci.

Cependant, si on se procure des petits pois moyens très frais et de bonne qualité, le résultat peut être satisfaisant ; il faudra, seulement, les laisser plus longtemps sur le feu.

### Proportions

Pour 1 litre de petits pois, prenez :

1 tête de laitue ;

2 petits oignons nouveaux ;

125 grammes de beurre, soit un quart ;

1/2 verre d'eau ;

Une cuillerée de farine, au ras du bord, soit 10 grammes ;

20 grammes de sucre, soit à peu près la valeur de deux morceaux cassés à la mécanique ;

Une pincée de sel.

Et, si vous pouvez vous la procurer, une branche de sarriette.

La sarriette est une herbe parfumée, bien préférable au persil pour certaines préparations, et notamment pour les petits pois.



### La laitue

Prenez une tête de laitue moyenne que vous effeuillez. Après avoir enlevé les feuilles vertes, les grosses côtes, en un mot toutes les parties dures, lavez-la soigneusement, égouttez et reficelez en un botillon que vous pressez un peu pour achever de l'égoutter.

### La cuisson

Les petits pois étant écosés, lavez-les, si bon vous semble, mais ce n'est pas nécessaire si la personne qui les a écosés a pris soin — comme il convient du reste — de se laver auparavant les mains.

Mettez-les dans une casserole pouvant contenir deux litres. Une casserole de cuire étamé est préférable aux poêlons de terre dans lesquels les pois s'attachent trop facilement.

Divisez la moitié de votre beurre en tout petits morceaux, comme des noisettes, que vous répartissez dans les pois.

Nichez au milieu la laitue ficelée et enfoncez les deux oignons de chaque côté. Ajoutez la sarriette, si vous en mettez.

Couvrez la casserole et posez-la sur un feu modéré, de façon qu'elle s'échauffe graduellement. Le beurre commence à fondre et les pois à « suer », selon l'expression consacrée. Laissez ainsi une dizaine de minutes, en prenant soin de faire sauter la casserole deux ou trois fois.

Les pois doivent avoir à ce moment une superbe teinte verte. Salez, ajoutez un demi-verre d'eau tiède, puis le sucre. Pour tous ces mélanges, sautez la casserole, et ne remuez jamais les pois avec une cuiller, vous les réduiriez en bouillie.

Couvrez alors la casserole hermétiquement, afin que toute la buée retombe à l'intérieur et regardez souvent si les pois n'attachent pas. Toutes les fois que vous voyez l'eau près de tarir, ajoutez-en un peu de

tiède : l'eau froide durcirait les pois et dérangerait la cuisson.

Le temps de cuisson dépend de la force du feu et surtout de la qualité des légumes. Les pois d'ailleurs ne doivent pas mijoter ; il est préférable de les cuire assez vite, sans exagérer toutefois. On peut compter une demi-heure environ pour les pois très fins, et trois quarts d'heure pour de bons petits pois de famille. Il importe en tout cas de ne pas les laisser trop cuire, car ils racornissent, perdent toute leur finesse et le sucre se caramélise.

Une fois cuits, ils peuvent attendre sur un coin du fourneau.

### La liaison

Au moment de servir, maniez le reste du beurre avec la farine dans une assiette chauffée. Amalgamez bien, de façon à ne plus discerner un atome de farine dans l'assiette.

Après avoir retiré les oignons (à moins que vous ne préfériez les laisser) et la sarriette, mettez cette liaison dans la casserole *hors du feu*, et remuez la casserole pour mêler le tout. La liaison doit être très légère ; il ne faut pas que les pois collent ensemble comme du caviar. Ils doivent seulement être enveloppés, si je peux m'exprimer ainsi, d'une « humidité liée ».

Si la liaison est trop épaisse, ajoutez une ou deux cuillerées d'eau tiède (éviter l'eau chaude, qui coagule davantage la farine ; et l'eau froide qui refroidit les pois). Mais prenez garde de tomber dans l'excès contraire, c'est-à-dire d'avoir des pois qui nagent.

Goûtez, pour ajouter sel ou sucre au besoin, et servez dans un légumier chauffé préalablement dans de l'eau. Faites émerger au milieu des pois la laitue déficelée.

Enfin, passez en même temps que le légumier un sucrier de sucre en poudre.



### Observation

Dans beaucoup de maisons où l'on dispose du gaz, on cesse d'allumer le fourneau à la saison des petits pois.

Un moyen très simple d'avoir à sa disposition les quelques cuillerées d'eau chaude nécessaires pour alimenter leur cuisson consiste à remplacer le couvercle de la casserole par une assiette creuse dans laquelle on met un peu d'eau.

MAZARIN.



### POTAGE PRINTANIER

Pour un litre de bouillon :

125 gr. de carottes nouvelles ;	} tout éplu- chés et taillés.
125 gr. de navets nouveaux ;	
60 gr. de haricots verts ;	

Un verre et quart plein de petits pois moyens ;

Une dizaine de petites asperges.

125 gr. de carottes ou de navets ainsi coupés remplissent un verre de cuisine, en faisant la bonne mesure.

#### Carottes et navets

Epluchez carottes et navets, et taillez-les en petits cubes d'environ 1/2 centimètre.

Mettez-les dans une petite casserole avec une bonne pincée de sucre en poudre ; ajoutez du bouillon, juste ce qu'il en faut pour les couvrir.

Posez la casserole sur feu très modéré,

et laissez réduire le bouillon, sans cependant que les légumes s'attachent. Lorsqu'il est absolument tari, ajoutez deux ou trois cuillerées à bouche de bouillon, et laissez « tomber à glace », selon le terme de cuisine consacré. C'est un résultat qui s'obtient à la longue, en retirant la casserole sur feu doux lorsque les sucres des légumes se condensent et s'agglomèrent avec le peu d'humidité subsistant encore après réduction du liquide.

La « glace » ne se formera sans doute pas après la première adjonction de bouillon ; il sera nécessaire de mettre encore une ou deux fois un peu de bouillon, mais très peu à la fois, une cuillerée seulement.

La cuisson des carottes et des navets étant celle qui doit être menée le plus doucement, est la plus longue. Il faut compter près de deux heures. Mieux vaut s'y prendre à l'avance et laisser mijoter la casserole au chaud quand les légumes sont à point.

#### Les légumes verts

Pendant que les carottes et les navets cuisent tranquillement et ne réclament qu'une très passagère surveillance, écossez, épluchez et préparez le reste des légumes.

Les asperges seront grattées, lavées ; et toute la partie tendre sera coupée en petits morceaux d'un centimètre de long.

Les haricots, débarrassés de leur tige et de leurs filaments, seront coupés en forme de losanges dans les mêmes dimensions.

Enfin restent les petits pois à écosser.

Ayez une grande casserole d'eau bouillante et salée. Jetez-y les haricots verts et les petits pois, et mettez à découvert sur feu vif. Ainsi cuits, ils conserveront mieux leur verdeur. La durée de cuisson est à peu près la même pour des haricots verts fins et des petits pois moyens. Si l'un ou l'autre de ces légumes offrait quelque



chance de résistance à la cuisson normale, il faudrait lui donner de l'avance en le laissant cuire seul avant d'ajouter le reste.

Quant aux asperges, bien plus tendres, il convient de ne les ajouter qu'un peu avant la cuisson complète des haricots et des pois, soit une dizaine de minutes auparavant.

### Le potage

Faites chauffer le bouillon bien dégraissé, destiné au potage.

Egouttez haricots, pois et asperges.

Mettez-les dans la soupière ; ajoutez-y les carottes et les navets mijotés, et versez sur le tout le bouillon bien chaud.

Goûtez pour le sel et servez en même temps qu'une assiette de petits croûtons grillés de la dimension de demi-dominos.

Le système d'envoyer les croûtons à part me paraît toujours préférable. De cette façon on mange des croûtons réellement croquants, tandis qu'il est impossible de les obtenir à point lorsqu'ils ont attendu dans la soupière une minute de plus que le temps nécessaire.

### Observations

Il n'est pas nécessaire de se procurer d'asperges vertes ; du reste, elles commencent à devenir plus rares.

Quant à la cuisson des légumes verts, s'en tenir, pour le point exact, à celui qu'on observerait s'il s'agissait de les manger à l'anglaise : on a toujours une fâcheuse tendance, pour les potages garnis de légumes verts, à ne pas cuire assez ces derniers, sous prétexte de leur laisser une fermeté et une verdeur décoratives. C'est un tort, l'estomac en souffre autant que le palais.

LA VIEILLE CATHERINE.

Mettez un musulman et un chrétien dans une grande marmite, faites-les bouillir ensemble pendant quarante-huit heures, vous obtiendrez toujours deux bouillons différents.

(Proverbe arabe).



## Un Dîner à Canton



Le récit qu'on va lire a été écrit par un jeune voyageur dont le retour en France était récemment annoncé dans les gazettes.

Nous avons été heureux d'obtenir pour nos lecteurs ces souvenirs d'un repas original, tracés d'une plume alerte et exercée. Ce récit aura le même succès que la lettre sur la *Cuisine au Siam*, publiée par nous il y a quelques mois.

Il y a, par-ci, par-là, des choses mangeables dans la cuisine chinoise. Le potage aux nids d'hirondelles n'est pas trop inférieur à notre tapioca. Quoique peu engageants d'aspect, quelques vers palmistes frits à points sont un régal dont bien des Français, en Cochinchine, apprécient autant que les Chinois de Cholon le fin goût de crème aux noisettes. Je ne garde pas un mauvais souvenir des petits morceaux de canard grillés et des champignons en sauce que m'a fait, l'an dernier, déguster à sa table, dans une entrevue à la frontière du Tonkin, le général Sou-Cong-Pao, commandant en chef des troupes du Quang-Tong et du Quang-Si. Le riz, le poisson, le porc, la volaille, qui forment en Chine la base de l'alimentation populaire, peuvent toujours, lorsque leur préparation reste sommaire, apaiser, sinon réjouir, un appétit européen. Mais si vous allez en Chine, que le ciel vous garde des dîners luxueux où défilent, pour faire honneur aux convives, les produits les plus raffinés de l'art culinaire de l'Extrême-Orient ! J'en ai fait récemment l'expérience. Mon récit donnera aux lectrices du *Pot-au-Feu* quelque idée de ce qu'est un bon dîner dans un des premiers restaurants de Canton.

L'aimable invitation à dîner reçue par mes compagnons et moi, émanait d'un secrétaire du vice-roi, ancien attaché à la légation de Chine à Paris et parlant le



français comme un Parisien ou comme le général Tcheng-Ki-Tong. Notre consul à Canton, le très distingué sinologue M. Imbault-Huart, était au nombre des convives et s'était chargé de nous conduire au restaurant où nous attendait notre amphitryon. Un guide de cette expérience n'est pas de trop, à Canton, pour circuler à travers l'énorme et fourmillante cité, surtout à six heures du soir.

Le restaurant est un beau restaurant chinois : c'est-à-dire qu'il a un escalier garni de cuivre, des vitres de couleur, des sentences en beaux caractères d'or ou de nacre affichées au-dessus des portes sur de longs panneaux de bois noir, et des fauteuils à siège de marbre rouge.

Le couvert est mis sur une table ronde recouverte d'une nappe. Par égards pour notre maladresse, des fourchettes et des couteaux européens accompagnent les baguettes et la cuiller de porcelaine préparées pour chaque convive.

Prenons d'abord, autour d'un guéridon de marbre, une tasse de thé en guise d'apéritif. Ensuite, mettons-nous à table, bien assis sur d'excellentes chaises.

C'est par le dessert qu'on commence ! Un surtout de fleurs se dresse au centre de la table et, tout autour, sont groupées une vingtaine de petites coupes contenant des sucreries et des friandises : gâteaux secs, gâteaux frais, petits fours insipides confectionnés avec de la farine de graine de nénuphar, raisins secs, confitures diverses, pépins de melons, graines de lotus imbibées de sirop et rappelant assez agréablement nos marrons glacés, jujubes acidulés, tranches de pommes, morceaux d'oranges, petites baies rouges ou vertes roulées dans le sucre ou baignant dans le vinaigre, etc., etc. Saisissant ses deux baguettes entre le pouce et les premiers doigts de la main droite et les maniant — plus ou moins bien — comme une sorte de pince, chacun explore à son gré les coupes du dessert et y puise les morceaux de son choix. Le service doit rester en

place pendant tout le repas, on y picore à volonté entre chaque plat.

Quant aux plats, notre menu en comporte seize, avec entr'acte au milieu du diner.

Voici d'abord le potage aux nids d'hirondelle, fait avec le nid gélatineux de la salangane, réduit en filaments minces et à demi-dissous dans du bouillon de pigeon. On dirait, somme toute, un médiocre tapioca. Pas de beau repas chinois sans ce plat de luxe, aussi apprécié que coûteux. Viennent ensuite les ailerons de requin coupés en morceaux, avec quelques lambeaux d'un jambon rance et fumeux, dans un bouillon qui mérite une mention spéciale, car on le retrouve dans la plupart des autres plats. C'est un bouillon combiné de poulet, de canard et de porc, très peu colcré, qui serait supportable peut-être s'il était salé, mais dont la fadeur et surtout l'emploi trop persistant, amènent bien vite le dégoût. Quant aux ailerons de requin, ces cartilages blanchâtres, ils sont assez chers, paraît-il, mais parfaitement insipides. Aux ailerons de requin succèdent des estomacs de poissons ; représentez-vous, hélas ! la même matière gélatineuse et blanchâtre nageant dans le même bouillon. Puis, toujours dans le même bouillon, apparaissent des queues de grosses crevettes déchiquetées en petits tortillons mollasses. Des œufs de pigeon pochés à la graisse survenant à la suite, sont assez honorablement appréciés, quoique vœufs de tout condiment. Mais les biches de mer, visqueuses et répugnantes « holothuries », n'ont aucun succès.

Après le canard fumé et laqué, mangé froid, en minces lanières, avec une sauce brune à l'huile de poisson, l'entr'acte est le bienvenu. Un chiffon imbibé d'eau tiède est offert à chaque convive pour se le passer sur la figure, ce qui donne une sensation de rafraîchissement vraiment agréable. On quitte les chaises pour s'étendre nonchalamment sur des canapés. La pipe à eau et l'attirail compliqué du fumeur



d'opium sont là pour les amateurs. Une demi-heure se passe à causer en fumant et en buvant quelques tasses de thé.

Second service. Nous revoilà à table et le défilé des petites gamelles d'étain reprend sur nouveaux frais. C'est le moment des petites boulettes d'os et de cartilages hachés menu, des mousses et des algues, gluants et glauques filaments auxquels je ne découvre aucun goût, de bien d'autres produits encore ; et ce sont toujours, dans le même bouillon fade, d'écœurantes gélatines qui succèdent à des cartilages écœurants.

Saluons pour finir la purée d'orange *au gras* et les œufs durs conservés par un procédé qui noircit le blanc et donne au jaune l'apparence d'une boule de vert-de-gris. De cette apparence sans doute vient la légende qui veut que les Chinois se régalaient d'œufs pourris.

En guise de boisson, pendant tout ce temps, on sert diverses eaux-de-vie de riz plus ou moins aromatisées, dans d'imperceptibles tasses que la politesse oblige à vider d'un seul coup à toute réquisition de ses voisins.

Le festin terminé — enfin ! — nous prenons congé de notre hôte après une longue et cordiale causerie, dans laquelle il nous a montré que l'esprit, la politesse et le savoir des Chinois valent mieux que leur cuisine. Et comme nous le remercions de sa gracieuseté, il nous interrompt en souriant, clignant des yeux derrière ses grosses lunettes rondes :

— J'ai été ravi, messieurs, nous dit-il, de vous faire l'expérience de notre cuisine nationale. Mais j'ai peur que vous n'en pensiez la même chose qu'un journaliste parisien qui assista, lorsque j'étais à Paris, à un grand dîner de notre Légation. Je lui avais remis, sur sa demande, la liste complète des différents services. En cherchant le lendemain son compte rendu dans son journal, je n'y trouvais que cette indication : « Il y avait des nids d'hirondelle et un tas d'autres saletés.... » A. B.



## CHIFFONS

**N**ous nous occuperons aujourd'hui de la toilette des enfants dont nous n'avons pas encore parlé cette saison. Jusqu'à présent, la température assez incertaine ne nous y conviait guère, mais cette fois le moment est venu de préparer les robes légères.

Voyons d'abord l'aspect général des robes de petites filles. On peut l'esquisser ainsi : jupe ample de longueur moyenne — c'est-à-dire arrivant à moitié des petits mollets ; taille plutôt courte ; en ce sens qu'on la laisse à sa vraie place, qui peut être définie par la ligne où sont posés les boutons du corset servant à fixer le pantalon et le petit jupon de dessous.

Tout cela n'a rien que de très raisonnable ; les exagérations de jupes longues et de tailles empire sont devenues de plus en plus rares, heureusement. Le costume des enfants doit garder toujours à peu près ses mêmes formes, parce qu'il ne saurait y en avoir beaucoup d'également rationnelles.

Cette année, presque toutes les robes de fillettes sont à empiècement, de dimension variable, selon qu'il sert lui-même d'ornement, ou qu'il n'est qu'un « dessous » sur lequel on dispose des garnitures. Or, comme on garnit surtout en collerette, le petit empiècement permet d'ajuster mieux l'encolure sous les volants de nansouek, et il simplifie la façon du corsage.



On fait toujours la blouse dite américaine, c'est-à-dire tout d'une venue, resserrée ou non à la taille par une ceinture apparente ou par une large coulisse. Cette façon très gentille et commode n'a que l'inconvénient d'offrir peu de ressources pour allonger les robes quand la fillette grandit. Aussi, dans les bonnes maisons spéciales pour enfants, où le moindre vêtement est d'un prix relativement élevé, on fait beaucoup les robes à corsage distinct, avec un large rempli intérieur en haut de la jupe.

\* \*

La façon du corsage ne varie guère : ou le complaisant empiècement ou, si l'encolure est un peu décolletée, des fronces montées autour d'un petit poignet ; fronces à la taille, tout autour, mais naturellement, plus abondantes devant et derrière. La jupe, toute droite, montée en fronces au corsage sous un simple liseré apparent. Pour les robes de linon ou autres garnies de broderie, on figure aussi une ceinture ronde à taille avec un entre-deux brodé. Dans ce cas, on fait plutôt le corsage à plis ronds alternés d'entre-deux, avec, toujours, un ou deux et même trois volants superposés en collerette ronde.

Sur les robes de lainage on met de grandes collerettes indépendantes de batiste ou de nansouck, dont le bord, guipure ou broderie, couvre le haut des emmanchures. C'est très joli, très pratique, et cela donne un air soigné à la robe la plus simple ; aussi est-ce devenu presque un uniforme. On fait ces collerettes un peu dans tous les prix ; mais elles sont toujours assez coûteuses pourtant, car elles nécessitent une certaine finesse de matériaux et une main-d'œuvre particulière pour la lingerie.

Les manches, — cette autre importante question, — sont toutes figurées par d'amples ballons retombant sur de hauts poignets d'étoffe ou de broderie. Pour les robes légères, les bouffants laissent le petit bras nu à partir de la saignée, même avec

une encolure montante ; c'est d'un joli effet, et les fillettes sont ravies d'être ainsi dégagées.

Pour les tout petits, toujours la blouse à cinq plis ronds, devant et derrière, montés sur empiècement sous la collerette. Pour les petits garçons, on y ajoute si l'on veut, la ceinture de cuir jaune. On fait encore des douillettes sur cette forme, avec la collerette en pèlerine.

Les étoffes choisies sont toujours à peu près les mêmes : en lainage, les crépons ; en toile, les crépons de coton, les batistes et les linons unis ou à fleurettes, les mousselines suisses à pois et surtout les piqués côtelés de couleur, tout unis, bleu, rose, jaune ou fond blanc à petites dispositions de couleur. Ces piqués sont, pour les enfants, la nouveauté de cette saison ; en jaune nankin, garni de fins plissés de batiste blanche, ce piqué est absolument charmant.

Je ne parle pas ici des soieries employées pour les robes d'enfants. Ceci rentre dans la catégorie des robes de cérémonie. Le taffetas quadrillé est, cette année, tout indiqué pour cela.

\* \*

Comme teintes, on met un peu de tout aux fillettes, et telle nuance qui eût semblé jadis trop « vieille » pour une petite fille est absolument admise, corrigée et atténuée par la grande collerette entourant le visage de l'enfant. Toujours à cause de cela, on a repris les garnitures de ruban noir, en choux ou en ceintures.

Beaucoup de petits plis dits de « lingerie » au bas des jupes, même de lainage, auxquelles ils donnent du soutien.

Les tabliers décolletés se font beaucoup sur l'ancienne forme blouse à encolure carrée bien connue des grand'mamans : froncés sur un poignet bas, avec une bande d'épaule réunissant le devant au derrière. Les jolis tabliers de nansouck se font plutôt froncés en rond sur un petit poignet en biais, avec un volant de fine broderie faisant berthe, et même volant aux emman-



chures. Le même modèle est reproduit en jaconas rayé ou de teinte clair uni ; pour les chaudes journées, ils tiennent lieu de robe. Tout cela est flottant et ample, sans ceinture ni attaches.

La place me manque aujourd'hui pour parler des garçons, bien que la mode ne changeant guère pour eux, il n'y ait pas grand'chose à signaler.

Je signale comme très pratique pour les petites filles, la jaquette bleu-marine ou beige, en drap léger molleton, à dos droit, serrée à la taille par une patte dite martingale. On double seulement les manches d'un surah léger. C'est très faisable chez soi, et les enfants ont les mouvements plus libres et sont mieux protégés dans le vêtement ajusté, bien que suffisamment ample, qu'avec les pèlerines et les collets

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

**EAU D'HOUBIGANT** la plus appréciée p<sup>r</sup> la TOILETTE  
HOUBIGANT, 19, Fg. St-Honoré

## VINS DE BORDEAUX

Nos abonnés de Paris et des grands centres ont pour leurs approvisionnements de vins bien des facilités que ne rencontrent pas nos abonnés de province, qui se plaignent souvent auprès de nous de ne pouvoir, en dépit de l'abondance des récoltes, obtenir les vins qu'ils souhaiteraient : vins naturels, de bonne qualité et à des prix raisonnables.

Nous sommes en mesure d'indiquer à ces abonnés une maison de Bordeaux à laquelle ils pourront s'adresser en toute sécurité.

La maison **Ad. Jaeggi** (ancienne maison *Th. de Rutté*), médaille d'or, Paris 1889, — établie depuis 1860, jouit d'une réputation de probité qui nous permet de la recommander tout particulièrement. Nous avons visité ses caves à Bordeaux, inspecté, pour ainsi dire, ses grands approvisionnements en vins et eaux-de-vie, et nous avons acquis la conviction que cette maison présente toutes les garanties désirables.

S'adressant directement au consommateur, sans intermédiaire agent ou voyageur, cette maison réalise une économie de frais dont profite sa clientèle.

Ceci est-il une annonce ? — Nous répondons franchement : « Oui ».

Le journal **Le Pot-au-Feu** a accordé sa publicité à la maison **Ad. Jaeggi** ; mais, pour que nous parlions en ces termes de cette maison, il faut que nous soyons bien sûrs de ne pas engager inconsidérément notre responsabilité.

Dans notre prochain numéro, nous publierons quelques prix de la maison **Ad. Jaeggi**, qui acceptera de nos abonnés, à titre d'essai, des commandes de demi-barriques ou feuilletes. On pourra aussi demander des caisses de vins mi-fins et fins assortis, pour dîners, lunches, réunions, etc.

Ecrire à **Ad. Jaeggi**, 22, *Allées de Boutaut*, Bordeaux.

## BIBLIOGRAPHIE

Va paraître dans quelques jours chez l'éditeur **Félix Alcan**, l'*Hygiène de l'alimentation*, par le docteur **Laumonier**. Cet ouvrage recommandable, dont les « bonnes feuilles » nous ont été communiquées, doit intéresser un grand nombre de nos lecteurs et lectrices qui y rencontreront quantité d'indications pratiques tirées d'une étude scientifique et raisonnée, et cependant nullement aride, du sujet abordé par l'auteur.

## COURRIER

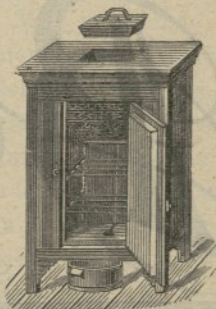
**G.** — Pour que les raisins restent disséminés dans le plum-cake, il suffit de mettre au four dès qu'on a versé la pâte dans le moule. Si l'on attend, les raisins, plus lourds que la pâte, tombent au fond.

**M. L. au Havre.** — La crème de riz est une espèce de fécule que l'on trouve chez tous les bons épiciers. — Chez **Derogy**, 31, quai de l'Horloge. — Nous vous écrirons pour l'autre question.

**A. M., au Havre.** — Nous vous répondrons dans quelques jours.

**Un notaire gourmet.** — Nous interviewerons, mais plus tard. En cette saison, les *jardinières* doivent remplacer les *financières* et les sauces aux truffes.

TIMBRES  
ET  
BUFFETS-GLACIÈRES



De Ménage

FABRICATION FRANÇAISE

**WILLIAMS & C<sup>o</sup>**

1, Rue Caumartin. — PARIS



**RHUMES** négligés, BRONCHITES, ASTHME guéris  
Pilules du Dr LANCELOT, 1'50 et 2'50  
Ph<sup>ie</sup> Française, 1, pl. de la République, Paris.

L'Argus de la Presse fournit aux artistes, littérateurs, savants, hommes politiques, tout ce qui paraît sur leur compte dans les journaux et revues du monde entier (155, rue Montmartre, Paris).

Pour apprendre à pêcher, lire Journal  
Sur demande on reçoit gratis un n° J<sup>al</sup>  
A bon'G l'par Am. St-Sabin, 12, Paris

**LE PECHEUR**

## L'UNION

C<sup>ie</sup> D'ASSURANCES SUR LA VIE

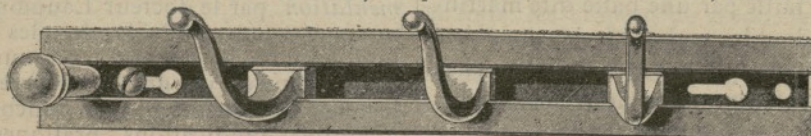
FONDÉE EN 1829

**Rentes Viagères**

Garanties: CENT DIX-HUIT Millions

15, RUE DE LA BANQUE, PARIS

NOUVELLE TRINGLE DE CUISINE, Marque G. B. Breveté S. G. D. G., France et Étranger



**G. BAY,** 16, Cour des Petites-Ecuries (Fg St-Denis) PARIS

## COMPAGNIE LIEBIG

VERITABLE EXTRAIT DE VIANDE LIEBIG

SE MEFIER DES IMITATIONS, EXIGER LA SIGNATURE LIEBIG.

L'EXTRAIT  
DE VIANDE  
LIEBIG est  
fabriqué à  
Fray-Bentos,  
dans la Répu-  
blique de l'U-  
ruguay (Amé-  
rique du Sud),

avec les meilleurs morceaux du bœuf.

C'est un pur jus de viande de bœuf, très concentré, épais, dont on a éliminé la graisse et la gélatine qui nuiraient à sa conservation. Aucune matière étrangère n'entre dans sa fabrication.

Il sert à préparer et à améliorer les potages, les sauces, les coulis; à bonifier les ragoûts, les légumes, et toutes sortes de mets.

Il se conserve indéfiniment et remplace parfaitement les jus de viande que l'on n'a pas toujours sous la main.

L'EMPLOI DE L'EXTRAIT DE VIANDE LIEBIG est on ne peut plus facile et d'une économie réelle. Il est indispensable dans toute bonne cuisine et rend aussi des services en pâtisserie.

58, boulevard de la Villette

PARIS

**Bornibus**

SA

**MOUTARDE**

Ses CORNICHONS Façon MÈRE MARIANNE

Le Gérant A. DESBOIS.

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