

# 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

5 francs par an.

PARIS

257, rue Saint-Honoré, 257

UNION POSTALE

6 francs par an.

## SOMMAIRE

*Cours de M. Ch. Driessens* : Pigeons aux petits pois.

*Recettes* : Tarte aux fraises — Rognons sautés au vin blanc — Bateaux de bananes.

*Fuin gastronomique* (Première quinzaine).

*Menus*.

*Notes culinaires* : Dressage des cerises — Eclairs au café.

*Variétés* : Les fleurs — L'art de cirer les bottes.

*Mode* : Chiffons.

*Courrier*.

## PIGEONS AUX PETITS POIS

Conférence de M. Ch. Driessens

MESDAMES,

Autrefois, on *braisait* toujours le pigeon aux petits pois, c'est-à-dire qu'on le faisait cuire dans la casserole avec sa garniture. Aujourd'hui, on fait parfois *rôtir* le pigeon et on le sert avec une garniture cuite à part. C'est ainsi que l'on procède souvent dans les restaurants où l'on trouve cela plus commode. On a, en effet, une garni-

ture toute prête, et en un quart d'heure on fait rôtir le pigeon. On n'a pas à craindre ainsi que le pigeon, braisé d'avance, tombe en bouillie s'il attend trop longtemps.

Chaque méthode, du reste, a ses avantages propres.

### Pigeon et pigeonneau

Il importe, en effet, de distinguer entre le pigeon et le pigeonneau.

On considère comme pigeonneau le pigeon tué « à la gave », c'est-à-dire au moment où, prêt à s'envoler, il est encore gavé par sa famille. Il est alors excessivement gras et dodu ; c'est le signe auquel, avec un peu d'habitude, on le reconnaît. Le pigeon est très prolifique et l'on trouve des pigeonneaux un peu toute l'année. Ils sont particulièrement abondants au printemps.

Le pigeonneau a une chair très fine, très tendre. Mais sa viande n'étant pas « faite », renferme peu de sucs. En braisant un pigeonneau avec des petits pois, quelle que soit sa graisse, on enrichit donc fort peu la cuisson, car ce n'est point la graisse, mais le suc de la viande qui donne du goût et du jus. Si l'on opère sur un pigeonneau, mieux vaut donc le faire rôtir à part : les pois n'y perdent pas grand'chose et l'oiseau est beaucoup meilleur que s'il avait bouilli dans la casserole.



Une fois que le pigeonneau a pris son essor, obligé de se nourrir lui-même, il mange moins, par paresse, que quand il n'avait qu'à se laisser gaver par papa et maman. Il perd donc de sa grâisse. Mais sa viande se fait, prend du goût, et elle donne les sucs. Il est donc préférable de le faire braiser, d'autant plus que s'il est un peu vieux, il resterait dur en rôtissant.

En un mot, il en est un peu du pigeon aux petits pois comme de la perdrix aux choux. Ou l'on veut des pois succulents avec une viande relativement médiocre, et alors on doit braiser un pigeon d'un certain âge ; ou l'on préfère un pigeon délicat en considérant la garniture comme un accessoire. Dans ce cas, on fait rôtir un pigeonneau et l'on fait cuire les pois à part.

Nous préparerons aujourd'hui des pigeons classiques, c'est-à-dire en les faisant braiser.

### Faire revenir

Voici deux très beaux pigeons. Après les avoir vidés, je remets le foie à l'intérieur, je flambe rapidement à la flamme du gaz, qui, en dépit d'un préjugé constant, ne leur communique aucune odeur. Vous allez pouvoir vous en assurer. A défaut de gaz, on emploie de l'alcool ou du papier blanc.

Je trousse les deux bêtes et je prépare la garniture.

Pour deux pigeons, j'emploie :

1 litre de petits pois ;

12 petits oignons ;

100 à 125 grammes de lardons coupés en petits dés d'environ deux centimètres de côté.

Je choisis des pois moyens, surtout très frais ; il est inutile, en effet, de prendre des pois extra fins. Il faut du reste une certaine harmonie entre les pois et l'âge des pigeons, afin d'obtenir une cuisson égale

pour les uns et pour les autres. Il est vrai que si l'on emploie des pois très tendres par rapport aux pigeons, on pourra ne les mettre dans la casserole qu'un certain temps après les oiseaux. De même, si les pigeons sont plus tendres que les pois, on les retire avant ces derniers.

Je prends du lard de poitrine, maigre et rosé, dit lard mi-sel, et je le jette dans l'eau bouillante où je le laisse deux ou trois minutes pour le dessaler. J'ai eu soin d'enlever la couenne et la couche supérieure.

Je mets alors dans une casserole large et peu profonde 50 à 60 grammes de beurre. Dès qu'il commence à fondre, j'ajoute les oignons, les lardons et les pigeons. Et je fais revenir à feu assez vif, en tenant la casserole découverte.

Il faut surveiller de près, car les lardons blondissent très vite. Je les retourne pour qu'ils se colorent sur toutes leurs faces, et je les enlève au fur et à mesure qu'ils ont pris couleur. Les lardons doivent être rôtis mais rester moelleux ; si on les fait revenir trop longtemps, ils roussissent et se raccornissent. On doit les enlever avant qu'ils produisent de la fumée.

Les oignons blondissent un peu moins vite. Je les enlève de même au fur et à mesure.

Les pigeons restent seuls dans la casserole, je les retourne deux ou trois fois, et je les retire également quand ils ont pris une belle teinte dorée, et que leurs sucs sont tombés à glace, c'est-à-dire ont formé un jus coloré qui s'attache au fond de la casserole. Il faut pour cela de douze à quinze minutes.

Tout cela est très simple. L'essentiel est de faire revenir suffisamment oignons et lardons, tout en évitant de leur laisser prendre un goût de brûlé.



### Le braisé

Une fois les pigeons enlevés de la casserole, je passe toute la cuisson pour la débarrasser des débris de lard et oignons qu'elle peut contenir, et j'en reverse environ le tiers dans la casserole. J'ajoute 20 à 25 grammes de farine, soit deux cuillerées et demi *rases*, et je mêle bien, en tenant la casserole sur feu modéré.

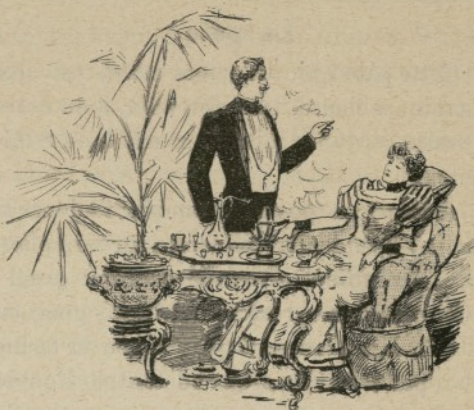
Au bout d'une ou deux minutes, quand l'amalgame est complet, je mouille avec quatre décilitres, soit deux verres de cuisine, de bouillon. A défaut, j'emploie de l'eau et du Liebig.

Puis je remets les pigeons dans la casserole. Ils doivent baigner au tiers. J'ajoute au besoin un peu de bouillon.

Je fais alors partir à feu assez vif ; puis, à première ébullition, j'ajoute les lardons, les oignons et les petits pois, un bouquet garni, sel et poivre. Si je mettais les pois avant, la farine insuffisamment liée avec la cuisson, s'attacherait autour d'eux et formerait des grumeaux.

Je couvre la casserole, et je laisse mijoter. Il ne faut pas forcer l'ébullition, il ne faut cependant pas qu'elle soit trop lente. On compte, à partir de ce moment, de 30 à 35 minutes pour la cuisson. Certains vieux pigeons exigent trois quarts d'heure et plus. Il importe en tout cas de ne pas les faire cuire trop longtemps — car alors la viande ne se tient plus — et de maintenir entre la cuisson des pigeons et celle des pois, l'harmonie dont je parlais tout à l'heure.

La cuisson terminée, la sauce doit avoir réduit de moitié et être à l'état de demi-glace. J'enlève alors les pigeons que je pose au milieu d'un plat. Puis, penchant la casserole pour faire affluer la sauce dans un espace restreint, je la dégraisse avec beaucoup de soin, et je la verse avec les pois sur les pigeons et tout autour.



## Tarte aux fraises

PÂTE BRISÉE FAÇON BOURBONNEUX

**N**ous avons donné l'année dernière une recette de tarte aux cerises avec de la pâte feuilletée. Nous indiquerons aujourd'hui une formule de pâte brisée excellente, *pâte à foncer*, pouvant être employée à toutes sortes d'usage. Nous nous en servirons pour faire une tarte aux fraises identique à celles que l'on achète chez Bourbonneux.

### Formule

200 grammes de farine ;

150 — de beurre ;

40 — de sucre ;

1 verre à madère de cognac ou de vin blanc ;

1 pincée de sel.

Je n'oublie pas les œufs ; il n'en faut pas.

On peut diminuer la quantité de beurre et la réduire à 120 grammes : la pâte est encore assez bonne et elle est un peu plus facile à travailler. Il ne faut point toutefois s'exagérer les difficultés de la préparation.

Les quantités sur lesquelles nous opérons fournissent une tarte de 26 centimètres de diamètre



### La pâte

Cette pâte qui, une fois cuite, est croquante, sableuse, très agréable, a en outre l'avantage de se fabriquer en 7 ou 8 minutes.

Autant que possible, tamiser toujours la farine. Étendez-la en cercle sur une planche. Au milieu mettez le sucre et le sel ; puis versez progressivement le cognac ou le vin blanc, amenant peu à peu la farine qu'il peut absorber. Quand tout le liquide est épuisé, et que vous avez une masse de bouillie assez consistante, à peu près de la grosseur d'un bel œuf, commencez le mélange du beurre.

C'est la partie relativement délicate de l'opération. Tout le problème consiste à bien amalgamer le beurre avec la farine, tout en le maniant assez rapidement pour qu'il ne tourne pas en huile. C'est au fond assez simple. En hiver, il faudra ramollir légèrement le beurre ; en été, au contraire, on devra veiller à ce qu'il soit suffisamment consistant.

Vous divisez donc votre beurre en cinq ou six morceaux, que vous pressez successivement dans la main avec le commencement de pâte et la farine que vous amalgamez au fur et à mesure. Il est bon pour cela d'avoir la main aussi sèche que possible.

Il ne faut pas précisément pétrir comme on fait pour le pain ou la pâte feuilletée ; il faut simplement manier, briser, écraser, de manière à ne sentir aucun grumeau.

En 5 ou 6 minutes la pâte doit être bien amalgamée. Mettez en boule, et si vous avez pu la préparer d'avance, laissez la reposer une demi-heure, une heure ou même une demi-journée dans un endroit frais et à l'abri de l'air. Le mieux est de la mettre dans une soupière couverte.

Mais on peut s'en servir immédiatement sans inconvénient appréciable.

### La tarte

La pâte se cuit sans les fraises.

Le moule le plus commode consiste en un simple cercle de fer étamé haut de deux centimètre et demi que l'on pose sur une tôle.

Étendez la boule de pâte en quelques coups de rouleau, en ayant soin de lui donner la forme ronde, pour ne pas avoir besoin de la replier et de la travailler de nouveau, ce qui est mauvais. Donnez-lui une épaisseur uniforme en prenant garde de ne pas la déchirer. Pour remplir notre cercle de 26 centimètres avec les quantités indiquées, il faut l'amener à une épaisseur de 4 à 5 millimètres.

Beurrez légèrement une tôle que vous saupoudrez ensuite d'une cuillerée à café de sucre. Beurrez également l'intérieur du cercle, et posez-le sur la tôle.

Enroulez la pâte tout autour du rouleau, en saupoudrant de farine, et portez le rouleau, ainsi garni, sur le cercle où vous déroulez la pâte. Enfoncez-la bien à l'intérieur et tout autour contre les bords du cercle, puis coupez ce qui dépasse avec un couteau tranchant bien.

Si nous mettions cet appareil au four, la pâte du fond se soulèverait, et celle des bords s'affaisserait. Il faut donc la charger.

On emploie des haricots secs, des noyaux de cerises ou du riz cru. Le riz a l'inconvénient d'être un peu plus difficile à enlever par la suite, mais il garnit mieux la pâte qui conserve plus régulièrement sa forme ; il ne la creuse pas comme peuvent le faire des corps plus gros, et surtout il ne communique pas de goût, comme les haricots, si on le laisse un instant de trop.

Remplissez donc votre pâte *jusqu'au bord*, avec du riz. Il en faut pour nos dimensions presque un kilogramme.

Mettez au four.



Le riz ne sera pas perdu. Il pourra parfaitement se cuire et se manger quand on l'aura retiré.

### La cuisson

Cette pâte brûle assez facilement. Il faut à peu près la température du four de boullanger, et il est bon de la mettre dans le bas du four avec une tôle par dessus. Tournez toutes les trois ou quatre minutes.

Au bout de 15 à 20 minutes environ, quand le bord est légèrement doré et se tient bien, retirez du four et enlevez le riz. Le feu doit être réglé de façon que le riz ne prenne pas de couleur. Grattez avec une cuiller, puis une fourchette, les grains qui restent incrustés. Enlevez le cercle et remettez au four, en enlevant la plaque, pour achever la cuisson de la surface de la pâte qui se trouvait en contact avec le riz. C'est l'affaire de cinq minutes.

Retirez, et faites glisser sur un plat avec précaution, car cette pâte est très cassante.

Remplissez avec une demi-livre de petites fraises crues.

### Le sirop

Il n'y a plus qu'à verser du sirop sur les fraises. Il en faut énormément.

Mettez dans le poêlon d'office (casserole en cuivre non étamé) la valeur d'une demi-bouteille de bon vin rouge léger, avec 70 grammes de sucre, soit sept morceaux ordinaires. Faites fondre le sucre à feu modéré, puis laissez bouillir à feu vif.

Au bout de deux ou trois minutes, ajoutez quatre grandes cuillerées de gelée de groseille ou de framboise. Mêlez bien, et faites réduire jusqu'à ce que le liquide ait diminué d'un peu plus de moitié. Il doit alors marquer à peu près 32 degrés au pèse-sirop.

Lorsqu'on a des framboises fraîches, il est bon d'en ajouter deux cuillerées, deux

minutes avant de retirer le sirop du feu, et de les y laisser baigner cinq minutes après avoir couvert le poêlon.

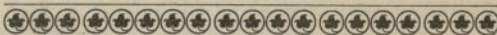
Couvrez les fraises de sirop en versant celui-ci avec une cuiller, de manière à bien napper. Il faut verser le sirop chaud ; il épaissit en refroidissant.

On peut encore ne pas employer de confitures et se contenter de mettre des framboises fraîches comme je viens de l'indiquer. Il en faut alors une plus grande quantité.

Enfin, à défaut de vin, on emploie de l'eau.

A chacun, du reste, de faire le sirop plus ou moins sucré, suivant son goût. Personnellement, j'estime que le sirop doit peser de 30 à 32 degrés au maximum.

MAZARIN.



## AVIS

*Nos collections de l'année 1893 sont totalement épuisées ; nous ne possédons plus que quelques exemplaires d'une brochure (32 pages ; prix : 1 fr. 75) renfermant les recettes publiées dans les six premiers numéros du journal.*

*Les nos 1, 2 et 3 de 1894, qui étaient épuisés, sont réimprimés. Nous prions les personnes à qui nous les devons et qui ne les auraient pas reçus d'ici cinq ou six jours de vouloir bien nous les réclamer par carte postale et d'excuser notre erreur... ou celle de la poste.*

*Nous rappelons à nos Abonnés anciens et nouveaux que le POT-AU-FEU portant la date du 1<sup>er</sup> et du 15 est publié les 1<sup>er</sup> et 3<sup>e</sup> samedi du mois très régulièrement.*

*Les demandes de changement d'adresse doivent être accompagnées de quarante centimes en timbres-poste.*





## JUIN GASTRONOMIQUE

### POISSON

Le saumon, excellent en cette saison, se maintient dans les cours de 6 fr. 50 à 8 fr. le kilo.

La truite saumonée se vend moins cher que précédemment : 7 fr. le kilo, les petites ; 8 à 9 fr. les grosses. La petite truite de rivière, assez abondante, vaut toujours de 8 à 9 fr.

Le turbot est bon et abondant : 3 à 4 fr. le kilo les petits ; 2 fr. 50 à 3 fr. 50 les gros.

La sole a été relativement rare ces jours derniers : 3 fr. 50 à 4 fr. 50 le kilo.

On voit beaucoup de maquereaux à 0 fr. 40 et 0 fr. 50. Le merlan est rare : 2 fr. à 2 fr. 50 le kilo.

Très peu d'alos, dont c'est pourtant la pleine saison : 5 à 6 fr. une jolie pièce.

Langoustes et homards arrivent en assez grande quantité : 4 à 5 fr. le kilo.

Peu de crabes. Les moules de Boulogne sont petites, mais bonnes.

Excellentes écrevisses.

La pêche en eau douce s'ouvre à la mi-juin.

### VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

La crise annuelle de la volaille dure encore, et ces temps froids ne sont guère favorables au développement des jeunes volailles. Le moindre poulet à sauter vaut environ 4 fr. 50. Les volailles sérieuses se vendent jusqu'à 10 et 12 fr.

Nous pouvons, en attendant, nous dédommager avec les canetons qui ont admirablement réussi et sont superbes. On trouve de très jolis « Nantais » à 4 et 5 fr. ; les Rouennais, qui valaient il y a peu de temps encore, 8 et 10 fr., sont tombés aux environs de 6 fr. 50.

Les dindonneaux du Midi, mieux en chair, se

vendent 8 à 12 fr. ; ceux du Mans, très supérieurs, atteignent facilement 15 et 18 fr.

Beaucoup de pigeons.

### LÉGUMES

La seule baisse importante se manifeste sur les petits pois : 1 fr. 25 à 1 fr. 40 le litre, les fins ; 75 à 90 centimes les ordinaires.

Haricots verts de Bordeaux : de 0 fr. 50 à 1 fr.

Les carottes restent relativement cher et sont peu sucrées : 40 à 60 centimes la botte.

Les pommes de terre nouvelles oscillent toujours autour du cours de 30 centimes.

Beaucoup d'artichauts : 25 à 40 centimes.

Les choux-fleurs « de Paris » arrivent à des prix abordables : 50 à 80 centimes.

Les tomates ont beaucoup baissé : 1 fr. la livre en assez beau choix.

On aperçoit quelques melons.

### SALADES

Beaucoup de salades, à des prix doux : laitue, romaine, chicorée.

On commence à voir un peu d'escarolle.

### FROMAGES DE SAISON

Pont-l'Évêque, très bon en ce moment.

Roquefort, Gruyère, Chester, Hollande.

Fromage frais.

Il ne faut plus manger de Camembert. On trouve du Brie et du Coulommiers acceptables.

### FRUITS

Le temps est mauvais pour les fruits.

La pluie fait éclater les cerises et retarde leur maturité. Les cours sont à peu près les mêmes qu'il y a quinze jours : de 50 centimes à 1 fr. la livre. A partir de 60 centimes seulement, on trouve des fruits ayant quelque goût.

Par suite des pluies, les fraises sont en général aqueuses, peu mûres et sales. On trouve pourtant d'assez bonne *Héricard* à 1 fr., 1 fr. 25 et même 1 fr. 50 le demi-kilo, suivant les jours. Les autres grosses fraises à partir de 0 fr. 60 sont mauvaises.

La petite fraise du Midi vaut encore de 1 fr. 25 à 1 fr. 75 la livre.

Les framboises n'ont pas encore paru.

Les peu savoureuses pêches du Midi se vendent de 75 centimes à 1 fr. 50.

Chaque jour les « forceurs » de Rueil envoient à la Halle une vingtaine de caisses de pêches de serre que se disputent Potel et Chabot et deux ou trois autres maisons : 30 fr. la caisse de six.

Les amandes vertes sont détestables.

Méprisons les horribles petits abricots du Midi



## Menus

TRUITES MEUNIÈRE  
COTELETTES DE VEAU PIQUÉES AU JUS  
GARNIES DE NOUILLES  
ARTICHAUTS A LA TRÉSORIÈRE  
TOT-FAIT

POTAGE AUX HERBES  
CROQUETTES DE VEAU  
CANARD ROTI  
LANGOUSTE EN SALADE  
FÈVES A LA CRÈME  
CROUTE AUX FRUITS

HARENGS GRILLÉS SAUCE MOUTARDE  
ROGNONS SAUTÉS AU MADÈRE  
ROSBIF FROID  
SALADE DE HARICOTS VERTS  
SOUFFLÉ AU FROMAGE

POTAGE PRINTANIER  
SOLE MORNAY  
CANETON A LA PAYSANNE  
COTE DE BŒUF ROTIE  
CAROTTES A LA VICHY  
TARTE AUX FRAISES

OMELETTE AUX OIGNONS NOUVEAUX  
PIEDS DE MOUTON FRITS  
BIFTECKS A LA MAÎTRE D'HOTEL  
POMMES DE TERRE SAUTÉES  
TARTE AUX CERISES

POTAGE AUX FÈVES  
TURBOT GRILLÉ SAUCE MAYONNAISE  
PIGEONS AUX PETITS POIS  
SELLE DE VEAU PIQUÉE ROTIE  
CHOUX-FLEURS AU GRATIN  
BÂTEAUX DE BANANES

OMELETTE AUX FONDS D'ARTICHAUTS  
RAGOUT DE MOUTON  
GALANTINE DE HURE  
SALADE DE LAITIUES  
FROMAGE A LA CRÈME

POTAGE CONSOMMÉ  
BŒUF BOUILLI GARNI DE SAUCISSON FUMÉ  
POULET A L'ESTRAGON  
GIGOT D'AGNEAU ROTI  
NAVETS AU JUS  
CRÈME A LA VANILLE



### Rognons sautés au vin blanc

**L**es maîtresses de maison se plaignent généralement de la difficulté d'obtenir des rognons tendres. On leur sert, disent-elles, de véritables morceaux de cuir, ratatinés et sans goût.

La recette que nous donnons aujourd'hui expliquera comment on peut éviter cet inconvénient.

#### Proportions

Pour 200 grammes de rognon de veau :  
1/4 beurre;

1 cuillerée oignon haché;

1 — persil haché;

2 cuillerées vin blanc;

3 — bouillon ou jus de viande;

2 — madère;

1 gousse d'ail, 1 feuille de laurier,  
sel, poivre.

#### Les rognons

Rognons de veau ou de mouton, il n'importe. Cette façon de les accommoder convient aux uns et aux autres.

Un petit rognon de veau, pesant (débarassé des peaux, graisse et parties nerveuses) 200 grammes, suffit pour 3 ou 4 personnes.

Essayez-le. Hachez finement une cuillerée à bouche d'oignon, autant de persil.

Mettez dans une poêle un morceau de beurre, gros comme un bel œuf, soit 45 grammes. Posez sur un feu modéré et dès qu'il est fondu, jetez-y l'oignon. Faites « revenir » ce dernier qui doit prendre légèrement couleur blonde; mais comme il est finement haché, prenez garde qu'il brûle. Après quoi activez le feu, ajoutez les rognons émincés, salez, poivrez : le



tout prestement. Il s'agit de ne pas laisser « languir » les rognons, car c'est le moment décisif de la cuisson ; il est essentiel que les rognons, saisis rapidement, n'aient pas le temps de bouillir dans le jus qu'ils rendent. C'est donc l'affaire de quelques minutes tout au plus, pendant lesquelles il faut naturellement mener le feu bon train.

Sautez les rognons pour qu'ils soient tous atteints également, et dès que vous les voyez tous uniformément grisâtres, retirez la poêle du feu et enlevez avec une écumoire les rognons, qui ont dû rendre un jus faisant sauce. Une cuisson plus prolongée ou plus lente les raccornit et les durcit. Ils doivent encore rendre du jus rosé dans le plat chaud où vous les déposez en attendant ; ceci est donc une utile indication de cuisson. Ils doivent comme coloration être grisâtres, mais pas du tout roses ou même dorés, car ce résultat ne peut s'obtenir que par une cuisson prolongée et le rognon ne serait plus qu'un petit morceau racorni.

#### La sauce

Les rognons étant mis de côté (au chaud, entre deux plats), versez dans la poêle deux bonnes cuillerées à bouche de vin blanc, trois généreuses cuillerées à bouche également de bon bouillon ou de jus, ajoutez une gousse d'ail fendue en deux et une feuille de laurier.

Remettez la poêle sur feu très modéré et couvrez-la d'un couvercle. Laissez bouilloter ainsi six ou sept minutes.

Pendant ce temps, mélangez sur une assiette chauffée pour les mieux amalgamer gros comme un œuf de pigeon de beurre — soit 20 grammes — et une *très légère* cuillerée de farine — soit 10 grammes ; — faites-en une pâte bien unie.

Maintenant, versez dans la poêle le jus qu'ont rendu dans le plat les rognons gardés au chaud ; ajoutez-y deux cuillerées à bouche de madère, le beurre manié de farine,

et tournez bien pour lier le tout, sur un feu *très modéré*, car la liaison épaississant rapidement le tout, la sauce attache très vite au fond de la poêle. Laissez cuire deux minutes, sans couvrir ; puis retirez la gousse d'ail, la feuille de laurier, et versez dans la poêle les rognons pour les réchauffer et les bien mélanger à la sauce ; saupoudrez-les du persil haché. Laissez sur feu *très doux*, une minute ou deux, ce qu'il faut de chaleur pour remettre le tout au même degré, mais surtout que *rien ne bouille*.

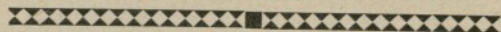
Versez le tout sur un plat chauffé, entourez si vous voulez de croûtons un peu larges frits au beurre, et servez tout de suite, bien chaud.

#### Observations

Si la sauce épaississait trop, certaines farines liant plus que d'autres, on la détend avec une cuillerée de bouillon ajoutée dans la poêle en tournant. Le madère n'est pas indispensable, mais il donne une saveur particulièrement fine à la sauce ; une bouteille de madère, même dans les cuisines modestes, constitue une dépense bien minime, quand on ne s'en sert — ainsi que je l'indique — qu'en proportions restreintes pour améliorer une sauce. Si l'on ne se sert pas du tout du madère, le remplacer par semblable quantité de vin blanc, mais alors mettre tout le vin blanc en même temps pour qu'il cuise davantage.

Prendre de bon vin blanc. Les qualités inférieures aigrissent et donnent un goût trop prononcé à la sauce, la cuisson sommaire ne pouvant faire disparaître cette acidité naturelle.

LA VIEILLE CATHERINE.



Le prochain numéro du POT-AU-FEU paraîtra le Samedi 16 Juin 1894.





## BATEAUX DE BANANES

J'ai reçu la lettre suivante :

CHÈRE MADAME,

Je vous envoie une recette exquise ; nous l'avons d'ailleurs expérimentée et nous nous sommes léché les doigts. Jugez un peu !

Papa déclare que c'est tout aussi bon de manger séparément les bananes et les fraises et de boire après un verre de rhum ; moi, je ne suis pas de son avis.

Votre petite amie,

MARGUERITE.

C'est, en effet, exquis et fort simple à faire ; et c'est de saison. Je recommande ces bateaux aux Parisiens qui trouvent, du 1<sup>er</sup> janvier au 31 décembre chez tous les épiciers, d'excellentes bananes à vingt ou vingt-cinq centimes pièce. Quant à nos abonnés de province, désireux de s'offrir cette fantaisie de luxe, il leur sera facile de faire ajouter une demi-douzaine de bananes au premier colis qu'ils se feraient expédier de la capitale.

Et maintenant, je laisse la parole à ma gentille amie.

### RECETTE POUR HUIT PERSONNES

« Prenez quatre bananes pas trop mûres, qu'elles soient bien jaunes mais pas molles. Fendez leur peau dans le sens de la lon-

gueur tout autour du fruit et détachez-la de manière à ce qu'elle forme deux petits bateaux.

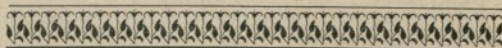
Coupez chaque banane en rondelles d'environ deux ou trois millimètres d'épaisseur, et faites mariner dans un bol de rhum additionné de 80 à 90 grammes de sucre en poudre. Laissez ainsi de 18 à 24 heures par les temps frais et de 10 à 12 heures par la chaleur.

Prenez ensuite une demi-livre de grosses fraises — fraises Héricard de préférence — pas trop mûres. Coupez-les en rondelles semblables à celles des bananes : même épaisseur et même nombre. Faites également macérer dans un bol de rhum additionné de 90 grammes de sucre en poudre, pendant moitié moins de temps que pour les bananes. Ce temps écoulé, sortez bananes et fraises de leur bain et faites égoutter sur une passoire en émail, afin qu'elles ne contractent aucun goût étranger. Rangez les rondelles côte à côte et en alternant dans les bateaux de peau de banane.

Faites un sirop de sucre et versez-y, en remuant toujours, le jus provenant d'un quart de framboises et d'un quart de fraises des bois. Retirez du feu après deux minutes de cuisson ; laissez refroidir et versez sur les bateaux. Dressez sur un compotier.

Mangez, admirez, dégustez, et dites-m'en des nouvelles. »

M<sup>me</sup> BELIN.



## AIDE-MÉMOIRE

Nous serions vraiment reconnaissants à nos abonnés de ne pas oublier que toute demande de changement d'adresse doit être accompagnée de 40 centimes en timbres-poste, quand les deux adresses ne nous ont pas été données au moment de l'abonnement.





## DRESSAGE DES CERISES

**L** est tout à fait démodé de dresser les cerises en pyramide sur les compotiers.

Pour ma part du reste, je n'ai jamais compris qu'on défigurât à ce point l'aspect d'un fruit joli et décoratif par lui-même. Et puis la régularité de l'édifice avait quelque chose d'inquiétant quand on songeait au « tripotage » préliminaire indispensable...

Sans compter qu'au point de vue pratique, il était fort incommode de se servir sans occasionner des dégringolades déconcertantes pour les gens timides. — Au fond, les cerises ainsi présentées donnent l'impression d'un accessoire meublant, mais qui ne se mange pas ; « ça n'a pas l'air de cerises vivantes », comme disait un petit Bob de mes amis.

— Alors, comment sert-on les cerises maintenant ? demandent troublées dans leurs plus ancestrales traditions, de craintives maîtresses de maison.

— Tout bonnement pêle-mêle, ainsi qu'au hasard de la cueillette.

— Dans un compotier ?

— Dans un compotier si l'on veut, mais, ainsi éparpillées, les cerises sont mieux dans un récipient plus profond que ne l'est un compotier ordinaire.

Aussi les sert-on surtout dans des jattes de cristal ou de porcelaine. Les jolies corbeilles de fine vannerie, enrubannées aux poignées, sont aussi fort à la mode pour les fruits.

Je vais maintenant vous signaler un perfectionnement dont, à un récent dîner, j'ai apprécié l'effet joli et pratique. Les cerises assemblées en bouquets de huit ou dix environ, noués d'un brin de fil, étaient

disposées dans la corbeille avec les tiges vers le fond, les fruits seuls émergeant.

— Eh bien, nous revenons à la pyramide, alors ?

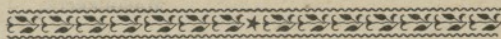
— Cela n'y ressemble aucunement : les bouquets sont noués à l'extrémité inférieure des queues, et les cerises s'épandent en grappes inégales, car dans le même bouquet il y a des queues de longueurs différentes.

— Nous comprenons. Mais en quoi consiste l'esthétique de cette mode ?

— A donner aux fruits un air un peu plus en toilette, surtout quand il s'agit de cerises primeurs dont les longues tiges un peu desséchées par le voyage s'accommodent mal du laisser aller artistement nature.

Comme considération pratique, les cerises ainsi présentées sont vite et facilement passées aux convives dont elles n'encombrent pas l'assiette, si, en même temps, on a pris des fraises ou tout autre fruit accompagné de sucre en poudre.

LADY PRATICK.



## ÉCLAIRS AU CAFÉ

Une transposition de texte à relever dans un certain nombre d'exemplaires de notre dernier numéro à l'article « Eclairs au Café ».

La phrase : « J'ajoute alors six beaux œufs ou sept œufs moyens » qui commence le dernier alinéa de la première page doit venir immédiatement avant « Pour coucher », premier alinéa de la première colonne de la page 146.

C'est-à-dire qu'il faut dessécher la pâte avant d'ajouter les œufs.

Nous ne doutons pas du reste que tous nos abonnés aient aperçu l'erreur de nos typographes.





## LES FLEURS

**L**ES horticulteurs, chassés cette année du pavillon de la ville de Paris, ont dû exposer leurs produits sur la terrasse des Tuileries. L'espace est plus grand : les envois ont été moindres ; et l'infériorité relative de l'exhibition m'a paru beaucoup plus accentuée que celle que je signalais l'année dernière.

Les collections sont moins nombreuses, et les nouveautés réellement intéressantes font défaut. C'est un peu, il est vrai, la conséquence de l'importance des progrès réalisés en ces dernières années.

On a beaucoup vanté comme clou de cette exposition, la collection d'orchidées qui a remporté le prix d'honneur. A part deux ou trois variétés, précieuses pour les amateurs qui aiment mieux payer dix mille francs une rareté laide que donner trois louis pour une beauté courante, l'ensemble était pourtant assez ordinaire ; et l'entassement de ces richesses m'a semblé beaucoup moins esthétique qu'on s'est plu à le raconter.

\*\*\*

La maison Lachaume nous montre toujours la même table surchargée de fleurs de cattleya et d'odontoglossum. Il serait

temps de rajeunir cette formule presque aussi vieille que dispendieuse, et dont l'élégance, en somme, reste discutable. Mais c'est un souci dont pas un exposant n'a cure. On vise trop à l'effet brutal. Et les paniers récompensés sont en général moins réussis que ceux que nous admirons chaque jour aux vitrines du boulevard. J'en ai remarqué un seul d'aspect gracieux et de confection facile : des bruyères de trois nuances, blanc, rose, jaune, estompées — si je puis m'exprimer ainsi — par des touffes de la petite fougère *adanthum*.

Heureusement, les corbeilles de plantes vivaces de Vilmorin sont toujours là pour nous consoler de cette absence de simplicité. Elles renferment deux bien jolies séries déjà indiquées l'année dernière par quelques spécimens.

C'est d'abord la race des capucines *Gunter* hybrides. On y retrouve toutes les variétés de nuances qui ont rendu célèbre la capucine hybride de Lobb, avec cet avantage qu'un seul paquet de graines fournit généralement presque toute la gamme des couleurs, et que les fleurs d'un même pied présentent souvent des mouchetures différentes.

Les ancolies *hybrides de cœrulea*, dont la fleur aux teintes pâles bleu et jaune ne ressemble en rien à l'*ancolie des jardins* en forme de clochette sont aussi une excellente acquisition pour les massifs légers et les gerbes coupées.

\*\*\*

Parmi les plantes plus ou moins anciennes, mais peu cultivées, je citerai le *lin à grande fleur rouge* ; le *leptosiphon hybride*, plante gazonnante dont les fleurs en forme d'étoiles ont parfois une teinte orangée éclatante ; le *collomia écarlate*, rappelant assez le *crassula* ; la *capucine naine bronze*, rivalisant d'originalité avec la *capucine double rouge orange* présentée par Forgeot.

Toujours beaucoup d'admirables clématites à fleur gigantesque : *Ville de*



Paris, blanc lavé de rose lie de vin très pâle; M<sup>me</sup> Barra, d'un rose un peu différent; Duchesse de Cambacérès et Marcel Moser dans les plus jolies teintes mauves; enfin, une nouveauté blanche, énorme, obtenue par l'horticulteur Christen, et qui n'a pas encore de nom.

La fleur de la variété M<sup>me</sup> Edouard André cause bien des déceptions. On a fait un tapage énorme autour de cette clématite que son obtenteur a dédiée à la femme du distingué rédacteur en chef de la *Revue horticole*. La nuance, d'un violet relativement rouge, a le mérite de trancher avec les nuances existantes; mais elle est terne, et la fleur est très petite. Je trouve cette nouveauté fort peu recommandable.

Dans la section des roses, comme du côté pot-au-feu, je ne vois rien à signaler.

ROSA LAROSE.



### *L'Art de cirer les Bottes*

**J**E viens de faire une séance chez le bottier de la famille Rothschild. J'ai eu l'insigne honneur de voir cirer unedess bottines du baron... et de cirer l'autre moi-même. Les lectrices du *Pot-au-Feu* m'excuseront de n'avoir pas étudié sur la chaussure de la baronne: c'eût été de mauvais goût. D'ailleurs je n'en aurais pas appris davantage, l'art de cirer les bottes étant soumis aux mêmes règles pour les deux sexes.

Depuis longtemps je me demandais comment s'y prennent les disciples de Saint-Crépin pour donner à la simple bottine de veau ce brillant de haut goût qui persiste une journée entière. Et je n'avais jamais osé demander à mon « antique », le président Carnot, comment il maintient pendant plusieurs mois à la même paire de chaussures cette correction rigide qui fait l'admiration du corps diplomatique.

En vain je faisais tendre mes bottes sur

l'embauchoir, elles conservaient leurs plis; en vain je les entretenais avec du cirage des premières marques anglaises, elles continuaient à présenter l'aspect terne d'un roux manqué.

« Il n'y a que l'os », déclarait mon bottier, ajoutant du reste: « Seuls, les grooms anglais savent s'en servir. » Mais je ne croyais pas à l'os, et je ne possède pas de groom anglais.

Aujourd'hui, je crois à l'os; et, après dix minutes d'apprentissage, je le manie aussi bien que le valet de chambre du prince de Galles.

\*  
\*  
\*

Il importe avant tout d'employer de bon cirage. Deux écoles sont en présence: l'école du cirage en pâte, et celle du cirage liquide.

Ce dernier est certainement plus commode; ses adversaires eux-mêmes reconnaissent qu'il fournit un brillant plus rapide et souvent plus intense. Mais s'ils le trouvent avantageux pour la santé des domestiques à qui il épargne une grande dépense de salive, ils le jugent déplorable pour l'hygiène de la chaussure. La rapidité avec laquelle il sèche est due, affirmement-ils, à un excès d'acide qui brûle le cuir, tandis que le corps gras contenu dans le cirage en pâte en entretient la souplesse.

Cet argument, assez frappant au premier abord, n'a aucune valeur.

Tous les cirages, en effet, sont acides; les cirages en boîte les plus renommés rougissent le papier de tournesol. D'autre part, la nécessité de lubrifier le cuir est parfaitement prévue dans la composition des cirages liquides. Sans doute, les fabricants abusent parfois de l'acide; mais, en choisissant une bonne marque, il n'y a pas à craindre de vitrioler ses bottes.

\*  
\*  
\*

Ce n'est pas tout d'avoir de bon cirage, il faut encore savoir s'en servir.

D'abord, une paire d'embauchoirs est nécessaire. On nomme ainsi un pied artificiel, formé de trois morceaux de bois,



que l'on introduit dans la bottine pour la tenir tendue. Ce meuble, fait sur mesure, coûte vingt francs, mais il dure toute une existence d'homme. On le néglige beaucoup trop en France.

Non seulement l'embauchoir est précieux pour empêcher les chaussures mouillées de se rétrécir en séchant, et il évite les déformations produites par la main des domestiques, il est encore *indispensable* pour obtenir une chaussure bien cirée. Car sans lui on ne peut employer l'os.

Cet os est une lame d'os poli, aux arrêtes arrondies. Avec on frotte la claqué de la bottine, sans crainte d'appuyer, et les plis disparaissent comme par enchantement.

On applique ensuite le cirage. D'ordinaire on l'étend avec une brosse dure et l'on fait « reluire » avec une brosse soyeuse : c'est un tort. Le rôle des brosses doit être interverti : une brosse soyeuse pour étendre le cirage, une brosse demi dure pour donner le brillant.

Il faut très peu de cirage. Le meilleur moyen consiste, après avoir bien remué la bouteille, à en mettre quelques gouttes sur un marbre, un carreau de faïence, à la rigueur une assiette. Frottez la brosse dessus en tournant pour l'en imprégner dans toutes ses parties, puis passez sur la chaussure de manière à la noircir régulièrement et à sécher en même temps que vous étendez : c'est l'affaire de quelques secondes.

Frottez *aussitôt* avec la brosse dure. Ça brille instantanément. Repassez de nouveau la première brosse, puis la seconde ; et recommencez deux ou trois fois, pour obtenir un brillant parfait. L'essentiel est de mettre fort peu de cirage et de polir avec la seconde brosse *immédiatement*, au lieu de suivre la tradition et d'attendre, pour faire reluire la première bottine, qu'on ait badigeonné la seconde.

Achevez enfin de polir avec l'os.

La tige de la bottine ne doit pas être cirée, pour deux raisons : le veau mégis dont elle est faite, plus susceptible que l'autre, s'écaille sous l'action du cirage ;

en outre la teinte mate de la tige est plus esthétique. Quand la chaussure est cirée, il faut donc avec un linge mouillé enlever le cirage qui aurait pu atteindre la tige.

Celle-ci ne demande qu'à être noircie de temps en temps avec la crème spéciale utilisée pour l'entretien du chevreau.

Et pour cirer une paire de bottines avec tous ces raffinements et leur donner un noir brillant capable de faire rougir un nègre de jalousie, il ne faut pas cinq minutes.

UN POLYTECHNICIEN.

## CHIFFONS



A place m'ayant fait défaut, dans le dernier numéro, pour m'occuper de la toilette des petits garçons, je comblerai aujourd'hui cette lacune.

Le costume marin reste toujours l'habillement généralement adopté parce qu'il laisse beaucoup de liberté aux mouvements, et qu'il se prête à d'avantageuses combinaisons de cols mobiles variant son aspect.

Ce grand col, si seyant en blanc ou en bleu-clair, élargit la carrure relativement étroite des enfants, souvent même peu proportionnée au développement de la tête. Il donne à tout l'ensemble un air dégagé, étoffé, qu'on n'obtient pas avec les vestes ajustées, aussi bien coupées qu'elles soient.

J'ajoute que la véritable façon marin supprime boutons et boutonnières à la veste. Le vêtement s'enfile par l'ouverture de l'encolure, ouverture prolongée, du reste, plus bas que le col, et qu'on rapproche au moyen du nœud de cravate ou d'un double bouton faisant patte.

Les pantalons se font indifféremment courts, serrés au genou par un élastique, ou longs comme des pantalons d'homme. L'adoption de l'une ou de l'autre façon



dépend surtout de considérations particulières à chacun, de la taille de l'enfant, etc. La culotte longue exige une coupe plus sûre que la culotte courte bouffante; pour jouer et courir, cette dernière est incontestablement préférable.

Quant aux étoffes, pour le lainage, la serge bleu-marine est toujours l'étoffe de fond classique. En cette saison, on la remplace encore par le « homespun » lainage anglais léger, beige clair, solide et d'un nettoyage facile.

Pour la classe, le jeu, la maison, etc., on fait plutôt la veste boutonnant jusqu'au menton avec le petit col rond de même étoffe. Une grande spécialité anglaise fait ce même genre de vestes en lainages mélangés beige, gris, marron, à carreaux brouillés, etc., pour être portées avec des culottes bleu-marine quelconques. Ces sortes de vestes sont très faciles à faire à la maison.

Si l'on n'est pas à la hauteur de la confection d'une culotte, on peut l'acheter toute faite, et en utilisant pour la veste un coupon de lainage, l'enfant est équipé à peu de frais pour sa petite tenue.

Je reviens aux étoffes : des coutils rayés bleu et blanc, rouge et blanc. Tout cela ne varie guère; j'ajoute même qu'à s'écarter du classique dans cet ordre d'idées, on risque de commettre des fautes de goût. Les spécialités pour enfants s'en tiennent toujours aux mêmes dessins depuis des années : fond blanc finement rayé de bleu et de rouge, à intervalles plus ou moins rapprochés.

Ce qui est très admis, comme je l'ai dit plus haut, ce sont les combinaisons de cols mobiles; pour l'été, on les fait surtout en batiste : c'est plus léger d'abord au porter, et plus facile à nettoyer.

Batiste blanche, simplement ourlée à jour, ou bordée d'un ourlet de batiste bleue ou rouge unie; ou bien encore le même ourlet en batiste à fleurettes ou à pois. On fait encore des cols en piqué satiné blanc avec rangs de soutache blanche

simulant l'ourlet; en même piqué bleu pâle, également ourlés de soutache; mais ce piqué, s'il est solide, a l'inconvénient d'être très lourd et très chaud pour un costume d'été, appliqué qu'il est déjà sur le col fixe de la veste.

On fait aussi la blouse de matelot anglais en coutil blanc uni, avec le col bleu, et qui se porte sur une culotte de serge bleue. Du reste, toutes ces vestes de coutil, uni ou rayé, sont également portables avec des culottes de laine bleue.

Pour les très chaudes journées de soleil, le coutil est un peu lourd et épais, surtout avec le grand col marin sur les épaules. Je recommande aux mamans la toile de Vichy dont on peut faire, je suppose, deux costumes réservés pour les très grandes chaleurs. C'est une étoffe peu coûteuse et suffisamment résistante, même pour des culottes, et on y rencontre des dispositions à petites rayures bien appropriées.

\*  
\*\*

Quant aux petits garçons de deux à quatre ou cinq ans environ, je comprends l'impatience qu'éprouvent certaines jeunes mamans à voir leur fils en culottes, mais je ne partage pas leur admiration pour le malheureux gamin ainsi empêtré. Ce peu être amusant et drôle, mais le plus souvent c'est grotesque, car ces petits corps tout dodus, sans lignes précises, s'accommodent mal de la forme exacte d'un vêtement masculin. Le bébé, à ces âges là, jouant surtout baissé ou à terre, on est obligé de donner au fond de culotte une profondeur anormale très disgracieuse.

Ce qui est infiniment plus rationnel et bien plus « chic » c'est la blouse droite et peu ample avec la ceinture de cuir jaune, la colerette de guipure ou de batiste, ou encore le grand col à revers garni de plissés de nansouck. On laisse le pantalon de percale blanche aux bébés jusqu'à trois ou quatre ans, environ; à cette période, on le remplace par une petite culotte bouffante à élastique, de même étoffe que la blouse dont on écourte la jupe de façon à



laisser seulement apercevoir la culotte. Les velours de coton léger à petites côtes font des costumes charmants dans cet ordre d'idées. Les tout petits carreaux damiers en lainage, marron et blanc, sont encore très gentils et pratiques. En tissus lavables, on a les piqués de fantaisie, les toiles de Vichy et autres, les zéphyrs, etc.

\* \*

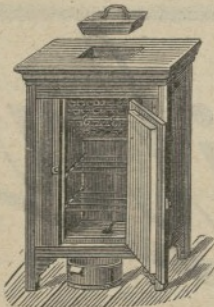
La coiffure, avec le costume marin, est toujours le bérêt matelot de laine bleue ou le chapeau marin en paillason blanc léger. Ce dernier se fait à bords larges, mais non pas exagérés; quand l'enfant devient trop grand pour porter sous le menton l'élastique indispensable au maintien du grand chapeau marin, on remplace ce dernier par le canotier en même paillason à bords tout plats, entouré d'un large ruban foncé comme un chapeau d'homme.

Le pardessus d'été est la vareuse ample et aisée en cheviotte, en serge ou en molleton gros bleu, avec boutons dorés à ancras. On fait aussi le petit pardessus sac très court en drap mélangé beige, mais c'est une spécialité de tailleur assez coûteuse, car ce vêtement clair attirant l'attention doit être irréprochable comme coupe et comme exécution.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

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

TIMBRES  
ET  
BUFFETS-GLACIÈRES



De Ménage  
FABRICATION FRANÇAISE

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

1, Rue Caumartin. — PARIS

(Voir le COURBIER à la page suivante.)

MAISON RECOMMANDÉE PAR LE « POT-AU-FEU »

**A. JAECCI**

SUCESSEUR de Th. de RUTTE

**A BORDEAUX**

Médaille d'Or. — Paris, 1889

**VINS ORDINAIRES**

**BLANCS**

	La Barrique.
Vin d'Office . . . . .	95 fr.
Sadirac, 1892. . . . .	120
Côtes Rions, 1892. . . . .	140

**ROUGES**

	La Barrique.
Vin d'Office . . . . .	90 fr.
Côtes supérieures, 1892. . . . .	120
Montferrand . . . . .	140

La 1/2 barrique ou feuillette est comptée  
moitié des prix ci-dessus, avec 5 fr. pour  
futaie.

**VINS FINS**

**BLANCS**

	La Barrique.
Beaurech, 1891 . . . . .	160 fr.
Sainte Croix-du-Mont, 1890 . . . . .	175
Haut-Barsac, 1890 . . . . .	225
Haut-Preignac, 1889 . . . . .	250
Haut-Sauterne, 1889 . . . . .	275
Château-la-Tour-Blanche, 1887 . . . . .	500
Château-Filhot, 1884 . . . . .	600

**ROUGES**

Côtes Quinsac, 1892 . . . . .	160
Listrac, 1890. . . . .	180
Moulis, 1890 . . . . .	200
Saint-Estèphe, 1889 . . . . .	250
Château-Duplessis, 1889. . . . .	300
Saint-Julien, 1887 . . . . .	400
Château-Lestage, 1887 . . . . .	500

**VINS EN BOUTEILLES**

Blancs et Rouges depuis 1 fr. la bouteille, jusqu'à 15 fr. pour les crus classés, avec étampes authentiques prouvant la mise en bouteille dans les châteaux respectifs.

**EAUX-DE-VIE**

Rhums authentiques de la Martinique, Jamaïque, etc., depuis 1 fr. le litre, en fûts. Armagnacs et Cognacs, ordinaires et fins, depuis 1 fr. 25 le litre.

Demander Prix-Courants spéciaux

BORDEAUX, — 22, ALLÉES DE BOUTAUT



## COURRIER

**Femme de ménage**, connaissant très bien la cuisine, désire situation dans le quartier des Invalides ou des Champs-Élysées. — S'adresser au bureau du journal.

**T. de C.** — Prenez la cuillère à sauce dégraisseuse de Cailar. Rien de plus pratique. On la met dans la saucière comme une cuiller ordinaire, et par l'effet d'une disposition aussi simple qu'ingénieuse, la personne qui se sert ne verse dans son assiette que le jus de la sauce débarrassé de la graisse que la plupart des cuisinières laissent toujours surnager en excès à sa surface.

**Château du H.** — 1° Compagnie coloniale ; 2° l'argent, chez tous les orfèvres ; 3 en couvrant avec de la cendre ; 4° chez Williams, 1, rue Caumartin ; 5° non ; 6° non.

**Une Novice.** — Si vos pommes de terre se « désoufflent » c'est tout simplement parce que vous les retirez un peu trop tôt de la dernière friture. Il faut laisser à la croûte le temps de se durcir suffisamment, sans excès, bien entendu.

**Dives-sur-Mer.** — La sauce blanche fera l'objet d'un article très complet. Nous penserons aux cerises.

Couverts, Orfèvrerie **N. CAILAR, BAYARD & C<sup>ie</sup>**

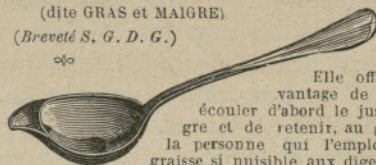
Maison fondée en 1843

**CUILLÈRE A SAUCE DÉGRAISSEUSE**

(dite GRAS et MAIGRE)

(Breveté S. G. D. G.)

TÉLÉPHONE



Elle offre l'avantage de laisser écouler d'abord le jus maigre et de retenir, au gré de la personne qui l'emploie, la graisse si nuisible aux digestions.

Dépôt Succursale, 30, Rue d'Hauteville - Paris

En vente chez tous les Orfèvres, Bijoutiers, etc.

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

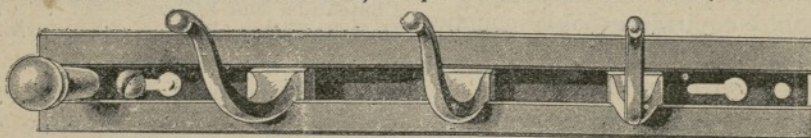
FONDÉE EN 1829

**Rentes Viagères**Garanties: **CENT DIX-HUIT Millions**

15, RUE DE LA BANQUE, PARIS

**DÉPOT CÉRAMIQUE** ★ ★ ★ ★ ★

36, Rue Etienne-Marcel - 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) PARIS58, boulevard de la Villette  
PARIS

**Bornibus**  
SA  
**MOUTARDE**  
Ses **CORNICHONS** Façon MÈRE MARIANNE

Le Gérant **A. DESBOIS.**

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

Ayuntamiento de Madrid