

# 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* : Cèpes à la Bordelaise.  
*Recettes* : Carpé à l'Alsacienne — Perdreau à la broche — Compote de reines-Claude — Cornichons à la mère Marianne.

*Septembre gastronomique* (Première quinzaine).  
*Menus.*

*Notes culinaires* : Le prix du pain.

*Petits Conseils* : Entretien des diamants.

*Mode* : Chiffons.

*Courrier.*

## CÈPES A LA BORDELAISE

Cours de M. A. Colombié

MESDAMES,

Le cèpe est un aliment de premier ordre; à poids égal, il est plus nourrissant que la viande. Dans nos contrées des Landes, le paysan vit de cèpes et de pain. Il est dès lors facile de comprendre que, mangé à la fin du repas et pris souvent avec un excès que favorise son assaisonnement, il soit difficile à digérer.

Les personnes qui ont l'estomac « paresseux » devraient donc ne manger les cèpes qu'au déjeuner.

On trouve des cèpes un peu partout ; ils sont particulièrement abondants et délicats

dans le Midi et en Bretagne. Il en pousse quelques-uns au printemps, mais la vraie saison est le mois de septembre.

Le cèpe, comme tous les champignons, est d'autant meilleur qu'il est plus fraîchement sorti de terre. Cette fraîcheur se reconnaît à la teinte blanc gris de sa surface interne qui présente alors un grain serré et une certaine fermeté. En vieillissant, le cèpe se ramollit, et la feuillure prend une teinte verte très accentuée. D'autre part, le cèpe qui a poussé par des temps trop humides, est spongieux, aqueux, et de qualité fort inférieure.

### Préparation

Dans le Midi, on prépare surtout les cèpes de deux façons : « A la Bordelaise » et « A la Provençale ». Ces deux recettes diffèrent en ce que pour la première c'est l'échalote qui domine ; tandis que dans la seconde c'est l'ail, et un peu la sauce tomate.

Il est une troisième manière de les préparer : c'est de les sauter simplement au beurre ; mais pour les manger ainsi, il est indispensable de les avoir très frais cueillis et d'employer du beurre exquis.

Règle générale : saler et poivrer après la cuisson.

Les cèpes frais ne se blanchissent pas. On se contente de les essuyer pour les dé-

barrasser de leur terre, et d'enlever les parties détériorées. La peau brune du dessus ne s'enlève pas.

Je commence par couper les queues au ras du champignon. Si nous ne voulons pas faire d'économies, nous ne les utiliserons pas. Dans le cas contraire, nous les réserverons pour le hachis, et nous n'emploierons que la partie la plus tendre, c'est-à-dire la partie supérieure qu'il faut peler légèrement. Je hache ces queues en morceaux d'environ 2 millimètres ; il ne faut pas hacher plus fin, surtout si l'on fait frire dans l'huile qui, emmagasinant plus de chaleur que le beurre, les dessèche plus vite.

En attendant le moment de les cuire, je les mets dans un linge sec pour les empêcher de noircir. J'escalope ensuite les gros champignons, c'est-à-dire je les coupe en disques plats d'environ un centimètre et demi d'épaisseur.

Je n'enlève pas la partie du dessous : si elle est feuilletée et s'effritte, c'est un indice que le cèpe est avancé, et on ne doit pas le manger ; car la semence est alors élaborée sous forme de pollen imperceptible qui peut provoquer des troubles intestinaux, bien que le champignon soit de bonne qualité.

Les cèpes se font frire au beurre et à l'huile, mais les vrais amateurs les préfèrent à l'huile.

#### Assaisonnement

Pour une livre de cèpes, queues non comprises :

- 100 grammes d'huile d'olive ;
- 20 — d'échalote ;
- 1/2 gousse d'ail, soit 5 gr. ;
- 5 grammes de persil ;
- 2 — de poivre ;
- 20 — de sel ;

Quelques gouttes de citron.

#### Cuisson

Je mets l'huile dans la poêle, et quand elle fume, j'y place les cèpes un à un, en commençant par les plus gros, et en mettant le « ventre » du cèpe en bas. Je laisse cuire à peu près 5 minutes. Je reconnais que le temps est suffisant quand l'huile cesse de bouillir ; l'eau des champignons est absorbée et il est temps de les retourner.

Je retourne avec précaution et je laisse cuire de nouveau jusqu'à ce que l'huile ait de nouveau cessé de bouillir ; j'ajoute alors le hachis de queues et je laisse cuire au moins 10 minutes sur un feu modéré.

Les queues hachées rendent de l'eau, et ramollissent les cèpes qui achèvent leur cuisson. Comme cette eau fait sauter la friture, je couvre un instant la poêle ; mais en laissant un espace suffisant pour l'échappement de la vapeur qui, sans cette précaution retomberait en buée et retarderait l'opération. Je remue avec la fourchette pour uniformiser la cuisson ; mais je ne saute pas, parce que l'huile baverait sur les bords de la poêle, et la cuisine serait remplie par une fumée malsaine.

Quand les queues sont à peu près cuites, soit au bout de 10 à 15 minutes, je mets l'échalote hachée très fin, et je laisse mijoter 2 minutes.

J'ajoute alors une cuillerée à bouche de persil haché et l'ail écrasé en purée sur une assiette à l'aide des pointes d'une fourchette ; je retire du feu au bout d'une minute. Il importe de ne pas faire cuire l'ail plus longtemps, parce qu'il prend un goût âcre et amer qui est cause précisément de la mauvaise réputation dont il jouit.

Sa réduction en purée sur une assiette a l'avantage de conserver l'huile essentielle qui contient le parfum actif et qui se trouve absorbée par le bois sur lequel on le hache souvent.

Je sale et, après avoir dressé les cèpes en couronne dans un légumier bien chaud, je verse dessus le hachis et l'huile qui a servi à la cuisson ; je soupoudre de poivre et d'un peu de persil haché, et je sers avec des assiettes chaudes.

### Observations

Le sel ne doit être ajouté qu'après la cuisson, car il fait crépiter l'huile dont les éclaboussures peuvent brûler.

Le poivre doit être moulu sur les cèpes quand ils sont dressés, l'huile trop chaude le brûlant et lui enlevant son parfum.

Enfin, il est à noter qu'en général les cèpes se mangent mauvais, parce qu'on les cuit trop vite. Il faut, comme nous venons de le voir, de 25 à 30 minutes pour leur cuisson parfaite.

### Cèpes de conserve

Si l'on emploie des cèpes conservés, il est indispensable de les blanchir. Pour cela, après les avoir sortis de la boîte, on les passe à l'eau fraîche pour les débarrasser d'une partie de l'eau gluante qui les enveloppe, puis on les met dans une casserole d'eau froide contenant 20 grammes de sel par litre d'eau. On fait chauffer, on retire du feu au moment où l'ébullition va se déclarer ; et après les avoir égouttés et essuyés sur un linge, on les traite comme les cèpes frais.

Il faut avoir soin de ne pas mettre les cèpes dans l'eau bouillante et de ne pas trop saler l'eau, car alors leur tissu se resserre, et ils ne rendent pas leur gomme.

### RENOUVELLEMENTS

Le 10 septembre, nous opérerons par la voie de la poste le recouvrement des abonnements arrivés à expiration, dont le montant ne nous aurait pas été adressé. Cette perception donne lieu à une majoration de cinquante centimes pour frais.



## Carpe à l'Alsacienne

### Recette du « Pavillon Chinois »

**L**E mois de septembre est le meilleur de l'année pour prendre les carpes à la ligne.

Voici, pour accommoder ce timide poisson, une excellente recette pratiquée au restaurant du *Pavillon Chinois* du Bois de Boulogne.

Elle a l'avantage d'être assez simple, et de dissimuler le goût de vase qu'on rencontre souvent assez prononcé dans les carpes ne sortant pas du Rhin. Elle permet, en outre, de préparer le poisson quelque temps à l'avance, ce qui n'est pas à dédaigner au point de vue de sa conservation et de la commodité, la carpe devant être cuite très fraîche.

### Proportions

Pour une carpe pesant environ 2 livres et demie :

- |  |              |
|--|--------------|
| 3 cuillerées à bouche d'huile d'olive;     | } poids net. |
| 120 grammes d'oignon;                      |              |
| 20 grammes d'échalottes;                   |              |
| 4 verres de bouillon;                      |              |
| 15 grammes farine, ou une bonne cuillerée; |              |
| 1 petite gousse d'ail;                     |              |

- 2 feuilles de laurier ;
- 2 brins de thym ;
- 2 branches de persil ;
- 1 cuillerée de persil et cerfeuil hachés.

### Le court bouillon

Epluchez les oignons et coupez-les en rondelles. Epluchez les échalottes, coupez-les aussi assez fin, et mettez-les à part.

Prenez une casserole pouvant contenir près d'un litre. Versez-y l'huile et les oignons. Posez sur feu vif, et à découvert, de façon à colorer vivement l'oignon, jusqu'à ce qu'il soit comme pour une soupe à l'oignon, c'est-à-dire bien doré, mais pas brun. Ayez soin de remuer avec une cuiller de bois pour que le tout se colore également sans attacher.

Ajoutez, quand l'oignon a cette teinte dorée les échalottes et l'ail ; remuez le tout ensemble et saupoudrez avec la cuillerée de farine. Retirez sur feu doux et laissez cuire ainsi un bon quart d'heure en tournant, pour que la farine ne brûle pas.

Versez alors le bouillon, peu à peu au début et tiède, afin de ne pas surprendre la farine qui se mettrait en grumeaux. Ajoutez le thym, le laurier, le persil, du sel, selon que le bouillon est déjà plus ou moins salé ; et surtout du poivre, non pas moulu, mais en grains concassés. Vous pouvez forcer un peu la quantité de poivre, car, dans le poisson froid, on le sent très peu, et cette préparation a besoin d'être relevée.

Couvrez la casserole, laissez cuire ainsi pendant une demi-heure à petits bouillons tranquilles.

### La carpe

Vous passez maintenant à la carpe que vous videz et que vous écaillez avec le plus grand soin. Coupez la tête ; retirez les laitances, s'il y en a, sans les endommager. Divisez votre poisson sur le travers en

tronçons larges de deux doigts. Coupez les nageoires, le bout de la queue, etc. Vous pouvez aussi séparer en deux les morceaux du haut assez volumineux, et qui se logeraient mal dans la casserole tout à l'heure.

### La cuisson

Choisissez une casserole contenant exactement les morceaux de carpes, c'est-à-dire pas trop grande. Ceci, à cause de la sauce qui doit submerger le poisson. Rangez-y les tronçons de carpe.

Quand la demi-heure de cuisson de la sauce est écoulée, passez cette sauce toute chaude au-dessus de la carpe, à travers une très fine passoire. Posez la casserole sur un feu très vif, et faites bouillir le plus vite possible. Laissez cuire ainsi à découvert, et à ébullition très soutenue pendant vingt minutes.

Au bout de ce temps, enlevez la casserole du feu. Avec une écumoire, retirez les morceaux de carpe en les égouttant complètement, et placez les au fur et à mesure sur le plat destiné à être servi, et laissez-la refroidir.

### La gelée

Passez de nouveau la cuisson à la fine passoire, ou mieux à l'étamine, au-dessus d'une petite terrine, et laissez-la également refroidir. Vous pouvez, pendant ce temps, préparer le persil et le cerfeuil. Hachez-les grossièrement : c'est ce que, en terme de cuisine, on appelle « concasser ». Mêlez-les à la sauce.

Maintenant, occupez-vous de voir quand celle-ci commencera à « napper ». On dit qu'un jus « nappe » quand il prend consistance et masque les surfaces comme une légère gelée liquide. Ce degré étant obtenu, versez le jus tout doucement avec une cuillère, pour bien glacer les morceaux de poisson un à un. Deux ou trois heures suffisent, par un temps frais, pour amener ensuite le tout à l'état de consistance très

ferme. — Dans cette saison, il sera bon de mettre le plat à rafraîchir pour obtenir ce résultat promptement.

### Observations

Si la carpe contient des laitances, il faut les enlever et les ajouter aux morceaux de carpe, une ou deux minutes avant de retirer ceux-ci du court-bouillon.

Si la sauce ne voulait pas « napper » en refroidissant, il faudrait simplement lui donner un degré de réduction de plus, car cela proviendrait de ce qu'elle n'a pas bouilli assez fort pendant la cuisson de la carpe. Il n'y aurait donc qu'à la verser dans une petite casserole et à la faire bouillir à découvert et à feu vif pendant trois ou quatre minutes.

Le bouillon à employer ne doit pas être coloré, car la réduction lui donnerait une teinte trop foncée.

LA VIELLE CATHERINE.

---

### AGRAFE BALEINE & A RESSORT

Ce nouveau système d'agrafes est précieux, surtout pour les corsages qu'il maintient exactement fermés, résultat qu'on obtient difficilement avec les agrafes ordinaires. Il supprime toutes les combinaisons d'agrafes et de portes contrariées, si incommodes à ajuster sur soi, et des agrafes plates anglaises qui se faussent au moindre effort.

De plus, ces agrafes sont ainsi disposées qu'elles suppriment la baleine placée au bord des devants de corsages, en tendant l'étoffe et en l'empêchant de plisser, tout en laissant de la flexibilité.

On emploie très heureusement aussi la même agrafe pour la fermeture des jupes et des ceintures. Son ressort la maintient absolument fermée, alors même que la ceinture n'étant pas très serrée laisse du jeu aux agrafes.



### PERDREAU A LA BROCHE

**I**l est assez rare de manger un perdreau bien rôti. On vous sert cet exquis gibier, tantôt desséché, tantôt véritablement bouilli et lavé par le bouillon dont on a cru devoir l'arroser pour obtenir du jus.

Voici, à mon avis, comment on doit rôtir un perdreau.

Choisissez-le bien à point : le perdreau légèrement faisandé est atroce, mais le perdreau trop frais est sans goût.

Après l'avoir vidé, salez-le légèrement ; introduisez-lui dans le ventre gros comme un œuf de beurre fin ; fermez-le bien, et enveloppez-le d'une large barde de lard bien frais.

On pique parfois le perdreau : c'est un manque de respect pour sa délicatesse. Le fumet de ce gibier n'a nul besoin d'être amélioré par celui des lardons. Les lardons altèrent son goût, et ne produisent point le même effet que la barde dont le rôle est surtout d'empêcher la surface de la bête de se dessécher.

Je n'entends d'ailleurs imposer cette opinion à personne ; et, pour satisfaire tout son monde, une maîtresse de maison a la ressource de faire servir un perdreau bardé à côté d'un perdreau piqué.

Embrochez l'animal et exposez-le à un feu ardent et bien clair. Il faut le bien

saisir, pour empêcher les suc de la viande de sortir.

\* \*

Le perdreau ne doit pas rendre d'autre jus que le beurre fondu qui s'échappe aux points d'entrée et de sortie de la broche. Arrosez-le fréquemment avec ce jus, en ajoutant au besoin un peu de beurre sur le perdreau, si ce jus ne suffisait pas.

En 16 minutes, 18 au plus, le perdreau doit être cuit.

Un perdreau qui met plus de temps à cuire, n'est pas bon.

Débrochez, servez-le sur un plat garni de cresson, et envoyez la sauce à part, après l'avoir dégraissée.

Cette sauce se compose uniquement du beurre fondu tombé dans la lèche-frite, plus ou moins coloré par la petite quantité de suc du gibier qu'il a absorbés. Il ne doit guère y en avoir plus d'une cuillerée à bouche pour un perdreau.

Ajoutez-y un mince filet de citron. Mais gardez-vous de l'allonger avec du bouillon : c'est de la barbarie.

Renoncez aussi aux canapés, c'est-à-dire aux croûtons sur lesquels il est de mode de servir les perdreaux; car pour les humecter suffisamment, vous seriez obligés d'employer du bouillon.

Vous m'objecterez que dans les grandes cuisines, on sert les perdreaux avec des croûtons exquis et une sauce fort délicate, quoique relativement abondante. C'est vrai, mais cela tient à ce qu'on allonge la sauce avec du fumet de perdreau, c'est-à-dire une espèce de bouillon préparé à part avec un autre perdreau.

Si vous ne voulez vous offrir ce luxe, suivez mes conseils. Au lieu d'être cartonneux, votre perdreau sera humide et moelleux, et le peu de jus que vous aurez obtenu suffira pour le rendre exquis.

MAZARIN.

## Menus

MATELOTE MARINIÈRE  
COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES  
HARICOTS VERTS  
TERRINE DE LAPIN DE GARENNE  
SALADE

FROMAGE A LA CRÈME

POTAGE JULIENNE

ANGUILLE A LA TARTARE

POUPIETTES DE VEAU

LAPEREAU ROTI

ARTICHAUTS A LA BARIGOULE

PÊCHES AU RIZ MERINGUÉES

OMELETTE AUX ANCHOIS

ROGNONS SAUTÉS AU MADÈRE

BŒUF CHASSEUR

SALADE AMÉRICAINNE

POMMES DE TERRE FONDANTES

TOT-FAIT

POTAGE PURÉE DE HARICOTS BLANCS

CROQUETTES DE VOLAILLE

ALOYAU ROTI

CARPE A L'ALSACIENNE

HARICOTS PANACHÉS SAUTÉS

COMPOTE DE REINES CLAUDE

ARTICHAUTS A LA TRÉSORIÈRE

CIVET DE LIÈVRE

CARRÉ DE PORC FRAIS ROTI

TOMATES FARCIES

CROQUETTES DE RIZ

POTAGE GARBURE AUX TOMATES

COQUILLES DE POISSON

GIGOT DE MOUTON BRAISÉ JARDINIÈRE

PERDREAUX ROTIS

SALADE DE CHICORÉE

CHOUX-FLEURS AU GRATIN

PUDDING DE FRAMBOISES

MOULES A LA MARINIÈRE

RAGOUT DE MOUTON

MAYONNAISE DE POULET

HARICOTS VERTS A LA POULETTE

COMPOTE DE POIRES

POTAGE A LA REINE

PETITES TRUITES MEUNIÈRE

CHARTREUSE DE PERDRIX

TIMBALE DE QUEUES D'ÉCREVISSES

FILET DE BŒUF ROTI

CROUTE AUX CHAMPIGNONS

MACÉDOINE DE FRUITS AU CHAMPAGNE



## SEPTEMBRE GASTRONOMIQUE

### POISSON

La chaleur n'a guère influé sur le cours de la marée, parce qu'on en expédie fort peu. Jamais les halles n'ont été si dégarnies que depuis quelques jours. A condition de ne pas s'y prendre au dernier moment, on trouve encore pourtant à peu près ce que l'on veut.

Le saumon n'a pas varié depuis quinze jours : 5 fr. 50 à 6 fr. le kilo. Rappelons que sa pêche est interdite au mois d'octobre... ce qui n'empêchera point d'ailleurs d'en voir arriver de « l'étranger ». La petite truite de rivière semble condamnée au cours de 8 fr. le kilo.

La sole vaut toujours 5 fr.

Le bar et le mulet semblent en retard ; on en voit très peu, et les cours oscillent entre 4 et 5 fr. le kilo. Leur chair commence à être bonne.

Turbot et barbue valent toujours de 3 fr. à 3 fr. 50 le kilo.

Les langoustes et les homards ont une tendance à la hausse ; 4 fr. et 4 fr. 50 le kilo. On en envoie beaucoup moins.

Le merlan n'est pas encore abondant. Le maquereau a renchéri ces derniers jours ; on n'en trouvait guère de convenable à moins de 80 ou 90 centimes.

Le hareng arrive lentement : 20 centimes pièce ; il est assez difficile à trouver frais.

La température oblige à saler davantage les sardines ; ce qui nuit singulièrement à leur délicatesse.

Nous entrons dans les mois des huitres. Comme l'année dernière, nous engageons nos abonnés à attendre au 15 septembre avant de goûter à ces mollusques.

La moule est très sensible à l'orage : les dames de la halle en jettent des mannes entières. Avoir

bien soin de vérifier l'état de celles que l'on mange ; le défaut de fraîcheur étant souvent la seule cause d'empoisonnement.

Les crevettes roses restent au prix doux que nous signalions la dernière quinzaine : 12 fr. le kilo. Encore une bête qui, quoi qu'on pense, supporte mal le voyage.

Le poisson d'eau douce est toujours recommandable. Septembre est le mois de la pêche aux carpes, et aux écrevisses, et aux... grenouilles.

### VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

L'année semble bonne pour certain gibier. Le perdreau est abondant, et déjà fort développé ; on voit très peu de pouillards. Les perdreaux très frais valent de 2 fr. 75 à 4 fr. ; pour 3 fr. 25, on a un sujet très convenable. Au dessous de ces cours, on ne trouve que des bêtes avancées.

Les cailles sont rares. On a interdit au mois de mai l'importation des cailles égyptiennes, sous prétexte que celles qu'on ne prendrait pas au filet dans ce pays privilégié, viendraient s'abattre en France au mois d'août. Ce raisonnement officiel était, paraît-il, détestable. On a capturé tout autant de cailles autour des pyramides ; mais au lieu de les expédier en France, on les a envoyées en Angleterre. La caille de nos pays qui, les autres années, se payait 30 et 40 centimes, a dès lors monté à 1 fr. 50. Les braconniers, encouragés par ces prix rémunérateurs, ont tout râflé. Il en reste donc fort peu ; les cours varient de 1 fr. 25 à 1 fr. 75.

On voit aussi peu de lièvres ; les pluies persistantes en ont fait périr beaucoup : 10 à 12 fr. les lièvres du pays.

Les faisans sont très beaux : de 7 à 9 fr. Les faisandeaux, 5 fr.

Enfin, on a rarement vu autant de canepêtières que cette année : 3 fr. 50 à 4 fr. 50.

Lapins de garenne : 2 fr.

Le gibier étranger arrive pourri ; toutes les importations sont suspendues.

La volaille est superbe, et l'ouverture de la chasse provoque un fléchissement des cours. On a chez Piétrement un très beau poulet pour 6 fr. ; une poularde pour 7 ou 10 fr.

Cannetons rouennais, 6 à 8 fr. ; nantais, 4 à 6 fr.

Dindonneaux, 8 à 12 fr.

### FROMAGES DE SAISON

Pont-l'Évêque, Roquefort, Gruyère, Chester, Hollande — Fromage frais.

S'abstenir absolument du Brie, Camembert et Coulommiers.

### LÉGUMES

Fin des petits pois : 1 fr. 20 à 1 fr. 30 le litre, les fins ; 50 à 70 centimes les autres.

Toujours la même profusion de haricots verts, de 20 à 50 centimes la livre.

Haricots flageolets : 50 centimes le litre ; Soissons, 40 centimes.

Artichauts de Paris, de 20 à 40 centimes.

Beaux et bons choux-fleurs, de 30 à 60 centimes.

C'est la pleine saison du chou frisé de Milan — le chou à perdrix.

Les melons sont moins bons.

Les cornichons valent de 20 à 30 centimes la livre.

Les cèpes sont toujours au même prix : 80 à 90 centimes la livre.

Toujours beaucoup d'aubergines et de piments  
Commencement du potiron.

Les tomates arrivent en masse, de 25 à 40 centimes la livre.

### SALADES

Rien de nouveau à signaler. Grande abondance, toujours, de romaine, laitue, chicorée.

### FRUITS

On trouve en ce moment des fruits extra à des prix exceptionnels. Cela en raison de l'ensemble avec lequel ils mûrissent, et du peu de gourmands actuellement à Paris.

Tout ce qu'il y a de beau en pêche, ce que les commissionnaires vous comptent 1 f. 25 et 1 fr. 50 pièce, se vend le matin aux Halles, de 40 à 60 centimes

On trouve de superbes *Louise-Bonne*, pesant 200 grammes, à 15 et 20 centimes. Beaux *Beurrés William* à 15 centimes ; les extra, 25 et 30 centimes. Le *Beurré Doré*, le *Beurré d'Angleterre*, le *Beurré d'Amanlis*, sont également bon marché.

Belles pommes « de moisson » ou *Grand Alexandre*, à 20 et 25 centimes.

Quetsches, 25 centimes la livre — reines-claude, 40 et 50 centimes.

Mirabelles, 25 centimes.

Noix, de 40 à 70 centimes le quarteron.

On a de beau raisin à 50 centimes la livre à 60, il est magnifique.

Mûres, 80 centimes la livre.

Petites fraises des quatre saisons, 1 fr. 50.



## COMPOTE DE REINES-CLAUDE

**C**on prépare souvent la compote de reines-claude en mettant ces prunes entières dans un sirop à 30 ou 32 degrés où on leur laisse jeter quelques bouillons. D'autres fois, on les coupe d'abord en deux pour enlever le noyau. Dans ce dernier cas, il est rare que les prunes ne tombent pas en bouillie, formant une véritable marmelade.

Mon procédé soulèvera peut-être *a priori* des protestations. J'engage à l'essayer.

### Le blanchiment

Avec une aiguille à tricoter, ou autre ustensile, piquez les prunes au point d'insertion de la queue, en enfonçant jusqu'au noyau. Jetez-les toutes ensemble dans l'eau bouillante ; couvrez la casserole et retirez-la du feu.

Laissez les prunes pocher environ deux minutes : un peu plus, un peu moins suivant leur degré de maturité. Le pochage est suffisant quand le fruit est ramolli, et n'a plus le goût de crudité : ce dont il est facile de s'assurer. L'essentiel est de ne pas faire trop cuire les prunes qui tombent alors en bouillie.

Dès que le degré voulu est atteint, élevez rapidement les prunes avec l'écumoire ; trempez-les dans l'eau froide, et posez-les sur un tamis où vous les laissez égoutter pendant deux minutes.

Au bout de ce temps, prenez les prunes une à une et débarrassez-les de leur peau qui, toute craquelée sous l'influence de l'eau bouillante, s'enlève facilement. Rangez-les à mesure dans le compotier où vous devez les servir. J'insiste sur la nécessité d'égoutter suffisamment.

### Les Mirabelles

Si vous avez des mirabelles à votre disposition, elles ajouteront un charme de plus à la compote. Traitez-les comme les reines-claude, avec cette différence que vous les laissez pocher un peu plus longtemps que les prunes, la chair de la mirabelle étant plus ferme.

### Le sirop

Le sirop doit être léger.

Pour une livre de reines-claude (on compte en moyenne de 15 à 18 fruits par livre), agrémentées d'une demi-livre de mirabelles, mettez dans un poëlon d'office ou, à défaut, dans une casserole émaillée :

Deux décilitres, soit un verre de cuisine de l'eau dans laquelle ont poché les prunes ;  
150 grammes de sucre en morceaux ;  
Un quart de gousse de vanille.

Mettez sur le feu et amenez le sirop à 30 degrés. Ce degré est très vite obtenu.

Versez alors ce sirop dans le compotier où vous avez rangé prunes et mirabelles. Au bout d'une heure et demie environ, il est froid, et la compote est prête à servir.

Si vous avez bien opéré, les fruits sont restés entiers et ne sont pas abîmés.

Vous pouvez, avant de servir, ajouter dans la compote quelques grains de raisin cru, et une bonne cuillerée de kirsch.

### Observations

N'exagérez pas la dose de vanille, sous peine de donner un goût âcre au sirop.

Préparez vivement le sirop, car, sous son influence, les prunes se raffermissent.

Ce sirop est toujours allongé par l'eau que continuent à rendre les prunes. Si celles-ci en rendaient trop, et que le sirop parût insuffisamment sucré, après que les fruits auraient baigné dedans un certain temps, il suffirait de refaire un peu de sirop plus concentré, et de l'ajouter.

MAZARIN.



## CORNICHONS

### A LA MÈRE MARIANNE

Voici la pleine saison des cornichons. Nombre d'abonnés nous ayant consultés sur la façon de les préparer, j'ai eu l'idée d'aller interviewer l'homme le plus compétent de France en la matière, M. Bornibus. Ainsi l'appréciait, du moins, le baron Brisse qui fit un jour cette profession de foi : « Je n'ai jamais mangé de meilleurs cornichons que ceux préparés par M. Bornibus à la façon de la mère Marianne. »

L'aimable spécialiste a bien voulu faire mon éducation, par égard pour les abonnés du *Pot-au-Feu* : très galamment il s'expose à la concurrence que pourront lui faire nos lectrices.

Que de choses il m'a apprises !

J'ai constaté qu'à quelques raffinements près, le cornichon industriel se traite comme le cornichon de famille.

Je puis vous dire encore, qu'en raison du prix élevé du cornichon de jardin, et de son peu d'abondance, le commerce emploie presque exclusivement les cornichons des champs. Les meilleurs sont ceux de Bourgogne : petits, trapus et à chair très ferme. Le cornichon de Meaux, presque aussi estimé, est plus allongé et, souvent, recourbé, ce qui le rend peu commode

pour la mise en bocaux. On reproche au cornichon de Toulouse d'être trop mou. Ces diverses variétés se vendent aux champs, 30 à 35 francs les 100 kilos en moyenne ; l'année dernière, les cours sont tombés à 15 francs en fin de saison ; ils atteignent parfois 60 francs. Ces cornichons sont achetés « tout venant » et beaucoup sont très gros. Un tiers seulement peut être utilisé comme cornichons de ménage.

Dans les familles, on emploie le cornichon de jardin, plus mince et plus... gracieux de forme ; mais, au point de vue de la finesse de goût et de la fermeté, le « bourguignon » des champs reste supérieur.

\* \* \*

Jadis, dans l'industrie, on se contentait, de jeter les cornichons dans de l'eau salée. Plus tard, on remplaça l'eau salée par de l'eau vinaigrée, additionnée de quelques aromates. Puis, pour obtenir la verdure, on ajouta le sulfate de cuivre.

Nos grand'mères, plus prodigues, remplaçaient l'eau salée par du vinaigre aromatisé. Leurs filles ont modifié le système ; et, dans beaucoup de familles, il est aujourd'hui de tradition de brosser les cornichons et de les laisser d'abord un ou deux jours dans le sel « pour leur faire rendre leur eau ».

Puis on chauffe le vinaigre, on recourt à la bassine de cuivre ; et on se livre à une chimie culinaire fort compliquée, avec l'espoir d'obtenir sûrement des cornichons bien verts. Car c'est là le rêve ! Un cornichon sans verdure, n'est-ce pas, en effet, quelque chose comme un nègre qui aurait la jaunisse ?

M. Bornibus trouve ces prétendus perfectionnements déplorables.

Le cornichon condamné au sel perd tout

son jus ; il s'imprègne ensuite d'un excès de vinaigre qui le brûle.

La préparation à chaud, et dans des bassines de cuivre, ne donne aucun résultat suivi. Parfois le cornichon verdit, la plupart du temps il ne verdit point.

Enfin, le brossage abîme le cornichon, lui enlève sa fleur, et nuit à son aspect. En outre, si ce brossage est vigoureux, il ouvre les pores du cornichon, et le vinaigre est absorbé avec excès.

\* \* \*

Le cornichon est très délicat : moins on le touche, mieux cela vaut. Mais il est essentiel de le débarrasser des impuretés et des germes de fermentation qui peuvent être attachés à sa surface.

Au lieu de brosser ses cornichons, M. Bornibus les plonge, dès qu'ils sont cueillis, dans un vinaigre léger, et les abandonne à eux-mêmes en laissant le vase découvert.

Au bout de quelques jours, une fermentation se produit, et la surface du liquide se couvre d'écume que l'on enlève à mesure. Cette fermentation dure cinq ou six semaines. Quand elle a pris fin, on jette le jus qui a servi à ce nettoyage automatique, on le remplace par du vinaigre aromatisé et on bouche les tonneaux.

Au fur et à mesure des besoins de la vente, on ouvre un tonneau, et l'on répartit tout son contenu dans des pots spéciaux. Au lieu de manipuler les cornichons un à un pour les ranger « avec art » dans des flacons de verre, on le verse pêle-mêle, avec encore un nouveau jus, dans de petits pots de grès où ils sont mieux à l'abri de la chaleur et de la lumière.

Il y a donc deux jus sacrifiés. Grâce à ce système, la maison Bornibus, qui était jadis obligée de sacrifier une grande quantité de cornichons, n'en perd plus une

livre. Et ses cornichons ont une verdeur très-suffisante.

\* \*

Il est très simple d'appliquer les procédés de M. Bornibus aux cornichons de famille.

Choisissez des cornichons bien verts, aussi frais que possible. Rejetez impitoyablement ceux qui sont jaunâtres et poilus, fruits mal venus par suite de la sécheresse ou de l'épuisement de la plante.

Après les avoir simplement débarrassés de leur queue, mettez-les dans du vinaigre salé à raison de 100 grammes par litre, et abandonnez-les pendant trois semaines. (Avec de petites quantités, il est rare qu'une fermentation se produise.)

Au bout de ce temps jetez tout le vinaigre, et remplacez-le par du vinaigre neuf salé encore à raison de 100 grammes par litre. Employez, bien entendu, d'excellent vinaigre de vin. Ajoutez les aromates à votre convenance.

Voici à cet égard une bonne combinaison :

- Pour 4 à 5 litres de vinaigre :
- 10 grammes de menthe sauvage ou « baume » ;
  - 60 — de ciboule ;
  - 30 — de pimprenelle ;
  - 2 ou 3 têtes d'ail ;
  - 3 ou 4 échalottes ;

Une vingtaine de piments longs rouges — ou à défaut une cinquantaine de boules de poivre (ne pas craindre la force du piment qui contient une essence très aromatique employée en parfumerie) ;

Autant d'estragon que le vase peut en contenir, en laissant les cornichons baigner à l'aise.

Il ne faut point hacher les aromates, mais les mettre entiers.

Les oignons et le chou-fleur infectent le vinaigre, et les cornichons s'en ressentent.

Si vous en voulez, mettez-les dans des pots à part, à moins d'en mettre très peu. D'ailleurs, c'est surtout l'oignon rouge qui est à craindre, l'oignon blanc ne donne pas de mauvais goût.

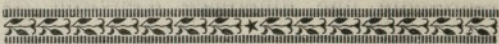
Le pot étant rempli, bouchez-le bien, mettez-le dans un endroit frais, et quand il est entamé, veillez à ce que les cornichons baignent toujours dans leur jus.

\* \*

Bien des personnes objecteront sans doute que, sans changer le vinaigre, elles obtiennent d'excellents cornichons. C'est possible, mais la réussite est toujours aléatoire.

L'eau rendue par les cornichons affaiblit le vinaigre et l'abaisse à un degré où la putréfaction peut se produire. C'est pour parer à cet inconvénient que l'on a imaginé de faire dégorger les cornichons dans le sel : ayant rendu presque toute leur eau, ils n'affaiblissent plus le vinaigre. C'est un procédé économique. Nous avons vu plus haut pour quelles raisons il est condamné par M. Bornibus.

MAZARIN.



#### ENTRETIEN DES DIAMANTS

Sait-on que la poudre de buis est excellente pour nettoyer les bijoux et pour donner aux diamants un éclat tout particulier ? C'est en vertu de cette propriété, à moi révélée par une de mes amies, que j'ai pris l'habitude, en retirant le soir mes bagues, de les placer dans une coupe pleine de poudre de buis. Le matin, je les secoue légèrement, au besoin, même, leur donne un coup de brosse fine ; et, grâce à ce si simple moyen, mes bagues sont aussi brillantes que si elles sortaient de chez le joaillier. Et j'ai le plaisir de m'entendre dire que je fais des folies : « Toujours de nouvelles bagues ! »

LADY PRATICK.



## Le Prix du Pain

**N**ous croyons devoir signaler à nos abonnés l'exagération fantastique du prix du pain par rapport aux cours actuels de la farine.

La récolte de blé est exceptionnelle. L'abondance est telle qu'aux Etats-Unis le prix du froment est inférieur à celui du maïs. Le blé qui valait chez nous 23 francs les 100 kilos au mois d'août 1892, était coté ces jours derniers 18,50. Le quintal de farine, qui se vendait à la même époque 35 francs, en vaut aujourd'hui 28. Ce qui représente une différence d'environ 25 pour cent.

Les boulangers se sont bien gardés de baisser le prix du pain dans les mêmes proportions.

A la fin d'août 1892, le pain de 2 kilog. (nous ne parlons pas du pain de fantaisie) se vendait à Paris :

0,85 centimes dans	67 boulangeries
0,80 » »	1668 »
0,75 » »	792 »
0,70 » »	326 »

La taxe officielle — calculée en ajoutant au prix moyen du quintal de farine le montant des frais de panification qui s'élève environ à 12 francs — était alors de 0,73 centimes. L'écart entre la taxe officielle et le prix de vente était donc :

0,12 centimes dans	67 boulangeries
0,07 » »	1668 »
0,02 » »	792 »
-0,03 » »	326 »

Or, durant la semaine du 13 au 20 août 1894, le même pain de 2 kilog. s'est vendu :

0,80 centimes dans	122 boulangeries
0,75 » »	895 »
0,70 » »	1140 »
0,65 » »	469 »
0,60 » »	375 »

La taxe officielle étant pour cette même semaine de 0,63 centimes l'écart ressort à :

0,17 centimes dans	122 boulangeries
0,12 » »	895 »
0,07 » »	1140 »
0,02 » »	469 »
-0,03 » »	375 »

De la comparaison de ces divers chiffres ressort ce fait frappant :

En 1892, à part 67 maisons qui vendaient le pain 0,12 centimes de plus que la taxe officielle, celles qui le vendaient le plus cher se contentaient d'une majoration de 0,07 centimes par pain de 2 kilos.

En 1894, on voit 122 maisons majorer de 0,17 centimes, et 895 autres majorer de 0,12 centimes.

Et ce n'est pas seulement à Paris que nous sommes ainsi exploités. Il y a huit jours, je flânais dans un petit village de l'Aisne qui compte 500 âmes. Qu'on juge de ma stupéfaction en apprenant que le pain s'y vend 0,20 centimes la livre, c'est-à-dire le même prix que dans les 122 boulangeries les plus chères de Paris. « Les boulangers se sont entendus pour maintenir les cours, m'a-t-on déclaré avec résignation ».

Conclusion : Nous ne devrions pas payer plus de 0,70 centimes le pain de 2 kilos.

Tous nos chiffres sont incontestables.

M.



## CHIFFONS

**V**OICI septembre, les dîners de chasse et les soirées fraîches.

C'est le moment de penser aux vêtements légers, pèlerines et capuchons, qu'on jette sur les épaules pour flâner après dîner sur une terrasse ou pour faire un tour de pelouse au clair de lune. Les grands magasins de nouveautés éditent chaque saison, à cette intention, des tricots et des lainages certainement très estimables, mais de conception un peu trop utilitaire et, en tous cas, d'une banalité désespérante. C'est parfait peut-être pour la plage, mais la laine toute seule s'assortit mal avec les dentelles et les rubans clairs que comporte une toilette de dîner, même à la campagne. Rappelons-nous aussi que le petit vêtement en question, tout de prévoyance, et qu'on garde auprès de soi, est destiné à traîner autant sur un fauteuil qu'à couvrir les épaules de sa propriétaire; sans vouloir transformer un manteau en bibelot d'ameublement, on peut bien cependant faire à son salon ou à celui de ses amis, la concession de ne pas le déparer par des châles de voyage.

Un joli petit mantelet bien compris ne constitue pas une dépense déraisonnable. Ce n'est pas un vêtement de rue, et l'on peut apporter à son exécution une accommodante fantaisie, autant pour les matériaux que pour la façon forcément simple et qu'on peut entreprendre très bien à la maison. De plus, cette façon n'étant pas très affirmée ne se démode pas vite, et avec quelques changements de rubans frais on porte le même manteau deux ou trois ans de suite.

\*  
\*\*

Voyons d'abord les différentes formes. Les façons se rapprochant du genre « bonne femme » sont toujours les plus

commodes. C'est-à-dire l'étoffe droit fil, froncée autour d'un empiècement que recouvre soit un grand col pèlerine, rond, carré, ou pointu en fichu, soit un capuchon plus ou moins vaste, tout cela selon le tissu employé. Mais que le vêtement soit à pans par-devant ou de rondeur égale, il doit autant que possible cacher la taille et pouvoir aussi envelopper et protéger l'avant bras, généralement découvert avec les robes actuelles.

On fait aussi le camail à la religieuse, en forme de pèlerine plate ajustée aux épaules par des pinces, avec deux pans faisant étoile devant. L'écharpe toute droite, et assez large pour bien monter autour du cou, est encore assez commode.

Un autre façon d'écharpe rappelant un peu celle du capulet, peut être utilisée aussi.

Parmi toutes ces formes, du reste, il n'en saurait être aucune d'absolument précise, car on cherche surtout à façonner le vêtement à des habitudes variant selon les personnes, et surtout à le rendre le moins encombrant et le plus souple possible. C'est pour cette raison qu'on évite les garnitures lourdes, les passenteries épaisses, les doublures de mousseline raide.

D'une façon générale, les encolures doivent être très aisées. Il faut aussi proscrire les crochets qui se prennent très désagréablement dans les dentelles de corsage, et limiter la fermeture du vêtement à une seule grosse agrafe; on peut transformer à cet effet un bijou original ou ancien, plaques de ceinture ouvragées, filigrane de Gênes, etc. Les attaches ou brides en large ruban sont encore très commodes.

\*  
\*\*

Quant aux tissus à employer, les lainages ne sont pas à dédaigner, pourvu qu'ils soient de belle qualité, très souples, et unis de préférence.

La vigogne, le petit drap fin, le crépon

hindou, et même le beau molleton dans les notes claires, sont très pratiques et suffisamment élégants si l'on choisit pour les doubler une jolie soie claire.

La doublure de ces petits vêtements joue, en effet, un rôle aussi important que le dessus, et il faut compter pour son achat presque la plus grosse part de la dépense. Si le vêtement est uni, la doublure à dessins est préférable comme contraste, et « garnit » davantage.

Si, au contraire, on prend une soierie façonnée pour le vêtement, la doublure, tout au contraire, devra être unie, soit en surah ou en satin, avec entre les deux étoffes, une matière confortable. Ce qui est très douillet, c'est la doublure de soie claire unie, piquée à tous petits carreaux, comme les pelisses du vieux temps. Mais piquées à la main surtout, car le piquage à la machine donnerait trop de raideur à l'étoffe pour ce genre de vêtement.

Toujours en ce qui concerne le vêtement de soie, on obtiendra de bien plus jolis effets avec une étoffe à dessins de plusieurs tons qu'avec un tissu de teinte uniforme.

Les taffetas à bouquets imprimés sur chaîne, les brochés à fleurettes, les petits pékinés changeants, donnent des effets rococos charmants et conviennent autant aux jeunes femmes qu'aux grand'mères. On les garnit de plissés en tissu pareil tout autour, avec, à l'encolure une grosse ruche de mousseline de soie, ou ce qui est plus résistant, de dentelle légère très rousse.

Pour les vêtements de lainage, choisir de préférence la forme à large capuchon paysanne étalé sur les épaules, parce que la doublure en soie claire apporte justement la note élégante nécessaire près du visage.

On peut aussi, sur une pèlerine de taffetas, mettre le capuchon tout en dentelle, avec longs pans de dentelle tombant en cravate par-devant. Je recommande cette combinaison du capuchon tenant ainsi au

vêtement, parce qu'il me semble un ornement pratique tout indiqué et qu'il est moins banal et plus commode qu'une écharpe ou une mantille de blonde ou de tulle, toujours égarée et confondue.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

---

## ANNUAIRE GÉNÉRAL DE LA MODE

Va paraître prochainement un annuaire d'un genre tout nouveau qui aura certainement beaucoup de succès. C'est l'*Annuaire général de la Mode* et des industries s'y rattachant.

Cette publication quoique revêtant un caractère professionnel, sera utile à toutes les personnes qui, sans exercer de métier, ne fabriquant pas ou ne tenant pas de commerce, ont besoin pourtant d'être renseignées sur toutes les choses constituant ce qu'on appelle la mode.

L'annuaire fournira une liste complète des fabricants par pays, tant de France que de l'étranger, et par spécialités.

On peut souscrire sans frais dans tous les bureaux de poste au prix de 6 francs broché, 8 francs relié.

Pour recevoir un spécimen gratis et franco, il suffit d'en faire la demande : 11, rue du Mont-Dore, Paris.

---

## COURRIER

**E. de P.** — Vous pouvez essayer du beurre de la laiterie de Cormeux (Haute-Saône), dont vous avez trouvé le prospectus dans notre dernier numéro. — Inutile de battre les œufs en neige pour clarifier la gelée.

**J. D.** — Veuillez nous donner votre adresse.

**Brûlot.** — La personne qui nous a écrit pour le brûlot de perdrix est priée de vouloir bien nous donner son nom. Nous lui répondrons par lettre.

**Marquise de B.** — Pour le riz à la Créole, le faire cuire à très Grande eau bouillante, et à très gros bouillons, à découvert, eau salée. — Quand c'est cuit, l'égoutter, l'éparpiller sur un plat et le passer un moment au four pour le sécher un peu et détacher ainsi les grains.

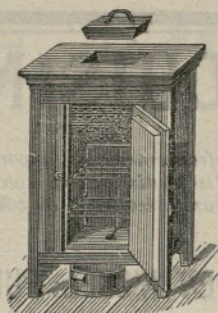
**A. B.** — Consultez *Traité pratique du séchage des fruits et des légumes*, par Nassot et Tritschler, 1 vol. 3 fr. 50.

**Duchesse de T.** — Vous pouvez, pour les vins fins et les vins ordinaires, vous adresser en toute confiance à la maison Jaeggi, à Bordeaux.

---

**EAU D'HOUBIGANT** la plus appréciée par la TOILETTE  
HOUBIGANT, 19, Fg. St-Honoré

TIMBRES  
ET  
BUFFETS-GLACIÈRES



De Ménage  
FABRICATION FRANÇAISE

WILLIAMS & C<sup>o</sup>  
1, Rue Caumartin. — PARIS

## L'UNION

C<sup>ie</sup> D'ASSURANCES SUR LA VIE  
FONDÉE EN 1829

**Rentes Viagères**

Garanties: **CENT DIX-HUIT Millions**  
15, RUE DE LABANQUE, PARIS

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

Maison fondée en 1848

NOUVELLE INVENTION

TÉLÉPHONE



**PELLE A HUITRES** Brev. s. g. d. g.  
détachant l'huître de sa coquille et recueillant l'eau de mer  
Dépôt Succursale, 30, Rue d'Hauteville - Paris

En vente chez tous les Orfèvres, Bijoutiers, etc.

## SAC A RAISINS

NOUVEAU SYSTÈME DE FERMETURE  
Le seul pratique



Ce système permet de fermer et d'ouvrir facilement et instantanément les sacs

RIEN DE MIEUX

Que ce mode de fermeture

EN VENTE CHEZ TOUS LES QUINCAILLIERS

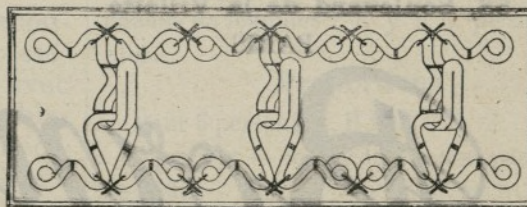
PROSPECTUS ET RENSEIGNEMENTS

E. COURTY, 114, Rue du Temple, Paris.

# AGRAFE BALEINE & A RESSORT



La seule fermant hermétiquement  
les Corsages en tenant lieu de Baleine sur toute  
leur longueur.



La seule agrafe permettant de régler soi-même le jeu du ressort.

Il est indispensable de coudre  
l'AGRAFE BALEINE ET A RESSORT à fil continu, c'est-à-dire sans  
arrêter et casser le fil à chaque agrafe, et de serrer le point.

En vente dans les principaux Magasins de nouveautés et mercerie

# FOURNEAUX DE CUISINE

*Tous nos Fourneaux sont absolument garantis; les perfectionnements apportés dans leur construction les mettent aujourd'hui au premier rang. Ils se distinguent spécialement par leur fabrication soignée, leur durée, et surtout par la grande économie de combustible qu'ils permettent de réaliser.*

BATTERIE DE CUISINE EN CUIVRE ET EN NICKEL PUR  
Moules à Pâtisserie et Ustensiles pour Cuisines  
Fer battu Étamé et Émaillé

Maison BRIFFAULT  
**G. DROUET, SUCCES<sup>R</sup>**

CONSTRUCTEUR BREVETÉ S. G. D. G.

Ateliers, Bureaux et Magasin d'Exposition  
**PARIS — 74, AVENUE PARMENTIER, 74 — PARIS**

DIPLOME D'HONNEUR, EXPOSITION CULINAIRE, PARIS 1894

CATALOGUES ILLUSTRÉS FRANCO SUR DEMANDE

## LES MAUX D'ESTOMAC

Prix : 2 fr. 60, mandat-poste. Pharmacie MOISAN, 65, rue d'Angoulême, Paris, et toutes pharmacies.

que le qu'en soit l'origine : GASTRALGIE, DYSPESIE (pesanteur au creux de l'estomac, vomissements), DIGESTION LABORIEUSE (pesanteur de tête, besoin de sommeil, bouffées de chaleur), sont guéris instantanément par la **POUDRE DES ANTILLES**.

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