

LE POT-AU-FEU

JOURNAL DE CUISINE PRATIQUE ET D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE

Paraissant le 1^{er} et le 3^e 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 : Macaroni au gratin.
Recettes : Saucisses au vin blanc — Lièvre à la berrichonne — Salade d'escarole.
Octobre gastronomique (Première quinzaine)
Menus.
Notes culinaires : Le cuiseur de langoustes.
Mode : Chiffons.
Courrier.

MACARONI AU GRATIN

Cours de M. A. Colombié

MESDAMES,

Dans le plupart des ménages, on a la mauvaise habitude de faire bouillir les pâtes. Outre qu'elles prennent alors le goût de farine, elles se ramollissent trop, et sont beaucoup moins agréables à manger qu'une pâte qui, tout en étant moelleuse, conserve une fermeté relative. L'ébullition a encore l'inconvénient de développer le goût de la poussière que le macaroni absorbe, s'il est un peu vieux.

D'autre part, on a souvent le tort d'acheter du macaroni de seconde qualité, ou de se fournir chez des épiciers qui, n'ayant pas un débit suffisant, livrent des pâtes fabriquées depuis plusieurs mois, et souvent altérées par les caresses du soleil. On

doit n'acheter que des pâtes renfermées en paquets ou boîtes scellées à la fabrique. Celles vendues à la livre, ayant servi à élever ces « bastions » qui attirent l'œil aux vitrines, doivent être rejetées.

Choix du macaroni

Le bon macaroni présente un grain fin régulier, exempt de marbrures noirâtres. Il doit avoir une jolie teinte jaunâtre, pas trop accentuée cependant; car certains industriels dorent du macaroni de qualité inférieure avec du safran. En vieillissant, le macaroni prend une nuance grisâtre, poussiéreuse; il se craquèle.

Le macaroni, comme toutes les pâtes, du reste, vient de trois endroits.

La qualité extra vient d'Italie où les pâtes sont fabriquées, soit avec les blés du pays, soit avec ceux de Roumanie et de Crimée, qui sont les premiers du monde. Certaines pâtes italiennes d'une finesse un peu fantaisiste, presque transparentes, se vendent jusqu'à 2 fr. 50 la livre.

Celles préparées avec le blé dur d'Algérie — appelé Taganrok — valent celles d'Italie.

L'Auvergne fournit une seconde série, assez bonne, préparée avec les blés du Midi.

Enfin, les pâtes dites « de Paris » sont fabriquées avec les blés du Nord, et vendues, parfois 30 et 40 centimes la livre, sont inférieures.

Les grandes maisons parisiennes font d'ailleurs venir leurs pâtes d'Italie toutes faites. La marque Groult est une des meilleures.

Il y a du macaroni percé de 3 grosseurs, et des aiguillettes ou *spaghetti* qui ne sont pas percées. A chacun de choisir le genre qui lui convient suivant ses préférences personnelles.

Proportions

Voici les proportions pour six personnes :

- 250 grammes de macaroni ;
- 125 — de beurre ;
- 125 — de parmesan râpé ;
- 125 — de gruyère râpé ;
- 20 — de farine, soit 2 cuillerées

à bouche rases ;

1/2 litre de lait ;

1 petit oignon ;

2 clous de girofle ;

40 grammes de sel ;

1 — de poivre moulu ;

1 pointe de muscade râpée.

Le pochage

Je fais bouillir un litre et demi à deux litres d'eau, avec le petit oignon, les clous de girofle, et 40 grammes de sel. Autant que possible, employons de l'eau filtrée, surtout si nous avons de l'eau calcaire.

Ajoutons, si nous voulons, un bouquet garni : persil, un brin de thym, un quart de feuille de laurier.

Ne diminuons pas cette quantité d'eau : le macaroni doit baigner à l'aise. Sinon quand on le jette dans l'eau bouillante, il se produit un refroidissement exagéré qui a pour effet de le rendre dur.

Quand l'eau est bien bouillante, j'y mets le macaroni préalablement cassé à la longueur de 4 à 5 centimètres. Si je veux garder les baguettes entières, comme les

Italiens, je les plonge peu à peu, de manière à pouvoir les disposer en cercle dans la casserole, à mesure qu'elles se courbent sous l'influence de la chaleur.

Je laisse reprendre l'ébullition à casserole découverte. Dès qu'elle est reprise j'ajoute environ 30 grammes de beurre, soit gros comme une noix, et 2 ou 3 cuillerées à bouche de lait qui achèveront de blanchir la pâte.

Je couvre la casserole, je la retire du feu, et je laisse le macaroni *pocher* pendant une demi-heure. Au bout de ce temps, je l'égoutte, et je le tiens au chaud dans la passoire au-dessus de l'eau chaude dans laquelle il a poché, pour que la vapeur l'empêche de durcir. Avec des pâtes de bonne qualité, il est préférable de tenir l'eau *presque* bouillante. Avec des pâtes inférieures, si on tient l'eau trop chaude, la pâte gonfle démesurément.

Il ne faut pas laisser le macaroni pocher trop longtemps, parce qu'alors il perd toute consistance.

Si on le poche d'avance et qu'il doive attendre plus d'une vingtaine de minutes pour être fini, on doit le rafraîchir et le laisser dans de l'eau froide salée qu'on pousse jusqu'à l'ébullition à feu vif au moment de terminer le macaroni.

La sauce

Dans une casserole contenant environ 1 litre, je fais fondre à petit feu la moitié du beurre avec le poivre et la muscade. Je ne mets pas de sel, parce que le macaroni et le fromage sont salés. La muscade est importante, elle fait merveille avec le macaroni.

Dès que le beurre est fondu, j'ajoute la farine en tournant avec la cuiller de bois, de manière à bien amalgamer et éviter les grumeaux : c'est l'affaire d'environ une minute. Tout cela sur feu doux.

J'ai dû préalablement faire bouillir le lait. Même, si je le crois trop « baptisé » au lieu d'en prendre un demi litre, j'en prends trois quarts que je fais réduire à un demi litre.

La farine étant amalgamée, je verse dans la casserole le lait chaud en battant avec le fouet pour bien lisser la sauce. J'introduis aussitôt les fromages râpés, ne gardant qu'une cuillerée à bouche de parmesan; j'ajoute le reste du beurre, sauf gros comme une noix que je garde pour la fin; et j'achève de lier avec un coup de fouet. J'obtiens ainsi une sauce qui file admirablement.

Quand la sauce sera cuite, le fromage fera corps avec la crème et le macaroni, devra être onctueux, mais ne pas filer. S'il file, c'est qu'il n'est pas assez cuit, ou que le fromage est de qualité inférieure. C'est donc une erreur de vouloir du macaroni au gratin qui file.

Le macaroni à l'italienne file parce que le fromage est ajouté au dernier moment et ne subit pour ainsi dire pas de cuisson.

En France, on fait souvent le macaroni au gratin sans béchamel. Dans ce cas, il est plus long à gratiner, et, tout en exigeant plus de fromage, il est toujours moins bon. On l'obtient filant en faisant peu cuire le fromage; mais alors le macaroni ne s'imprégnant pas de ce fromage, présente l'aspect sec et terne bien connu des napolitains... du bouillon Duval.

Le fromage

Si l'on veut obtenir un bon résultat, il faut employer du gruyère et du parmesan. Le bon gruyère, contrairement à la croyance populaire, n'est pas percé comme une écumoire; il a des trous assez grands et espacés. Il est gras au toucher, et le doigt y fait de légères cupules comme dans du savon frais. Les trous sont les « chambres »

qu'occupait le *petit lait* avant que le fromage fût sec. Plus il y a de petit lait dans la pâte, moins elle est grasse et plus le fromage est aigre. Le meilleur gruyère nous vient d'Ementhal (Suisse); dans les Vosges et dans la Haute-Saône on en fait de très bon. Celui des autres régions est moins gras et moins onctueux.

Le parmesan doit être sec sans exagération, d'un gris bleu doré.

Le gratin

Je prends un plat à gratin, en cuivre étamé ou en fer émaillé, dont je beurre très légèrement le fond. Si l'on met trop de beurre, il remonte à la surface, et tourne en huile.

Notre demi-livre de macaroni remplit un plat d'environ 30 centimètres de diamètre un peu creux.

Je saupoudre avec un peu du parmesan réservé, et j'étends une couche de sauce. Je place ensuite une couche de macaroni, puis une seconde couche de sauce, une seconde couche de macaroni; et, enfin, sur le tout, le reste de la sauce.

Je saupoudre la surface avec le reste du parmesan, et je pose le plat dans le haut du four, de manière que ce soit surtout la surface qui reçoive la chaleur. Si j'emploie un four à gaz, je n'allume que la rampe du dessus.

Dix minutes suffisent pour le gratinage qui ne doit pas être trop précipité. Avec un gratinage trop vif, le macaroni brunit et ne se dore pas; le goût n'est plus le même. Si on fait gratiner trop lentement, le macaroni se dessèche, et le fromage tourne à l'aigre ou à l'amertume.

Dans un four ordinaire on doit surélever le plat à l'aide d'une brique épaisse et froide, ou d'une casserole d'eau froide.

Je n'emploie jamais ni chapelure ni mie de pain pour les gratins au fromage; j'ob-

tiens ainsi un gratin plus fin et ne sentant pas le grillon ni le brûlé.

Au moment de servir, j'achève le glazage en étendant avec la fourchette sur la surface du macaroni, la petite quantité de beurre que j'ai réservée.

Hollande et macaroni

Le fromage de Hollande dit *tête de mort* est apprécié par beaucoup de gourmets dans le macaroni. J'emploie alors pour 250 grammes de macaroni les proportions de fromage suivantes; 80 grammes de Hollande; autant de gruyère, et 150 grammes de Parmesan.

COLLECTION 1893

Nombre d'abonnés nouveaux ont manifesté très vivement le désir d'obtenir la collection épuisée des numéros du *Pot-au-Feu*, publiés du 15 avril au 31 décembre 1893.

Nous serions disposés à procéder à la réimpression simultanée du *texte entier* des dix-sept numéros que comporte cette collection de la première année du journal, si le nombre des demandes nous garantissait le recouvrement d'une portion raisonnable des frais de cette reconstitution.

Nous fixons à CINQ FRANCS le prix des dix sept numéros réunis. Un bulletin de souscription est joint au présent numéro pour nos abonnés; nous n'accepterons que la forme d'engagement qu'il reproduit.

Nous rappelons, d'autre part, que nous livrons encore au prix ordinaire de *vingt-cinq centimes* par exemplaire, tous les numéros de l'année 1894 A NOS ABONNÉS, de telle sorte que facilité leur est offerte aujourd'hui de se procurer la collection entière du *Pot-au-Feu* depuis son origine, à des conditions qui, de façon évidente, excluent toute pensée de spéculation de notre part.

Il est essentiel que les souscriptions nous parviennent dans le plus bref délai possible.



Saucisses au Vin Blanc

Voici un bon plat de déjeuner, pas cher, facile à faire partout, en toute saison, et cependant assez raffiné malgré son air rustique.

Proportions

Pour 6 saucisses, comme nous les indiquons plus loin, il faut :

1 verre et demi de vin blanc, soit 3 décilitres ;

3/4 de verre de bouillon, soit un décilitre et demi ;

Gros comme un œuf de beurre, soit 40 grammes environ ;

1 jaune d'œuf ;

1 bonne cuillerée à bouchée de persil haché ;

1 cuillerée légèrement bombée de farine, soit 15 grammes ;

3 prises de poivre moulu.

On ajoute du sel en dernier lieu, suivant que saucisses et bouillon sont plus ou moins salés.

Choix des saucisses

Ce sont des saucisses longues qu'il faut prendre, en recommandant au charcutier de les tenir un peu épaisses ; soit environ 8 centimètres de tour, sur une longueur de 17 à 20 centimètres. Ce n'est pas trop long, car la cuisson dans le liquide, en les gonflant, provoque un raccourcissement dont il faut tenir compte. Chaque saucisse, pour les proportions indiquées dans la recette, pèse de 80 à 90 gr. à peu près.

La sauce

La sauce demandant plus de temps que la cuisson des saucisses, c'est par elle que nous commencerons.

Dans une petite casserole, mettez votre farine — soit une cuillerée un peu bombée

pour les quantités indiquées, — avec gros comme une belle noix de beurre ou 15 grammes. Mélangez-les sur feu doux ; laissez cuire et blondir très légèrement, en remuant avec la cuiller de bois pendant trois ou quatre minutes.

Ajoutez alors le bouillon froid, petit à petit, en délayant bien, et remettez sur un feu plus actif, mais modéré.

Laissez chauffer toujours en tournant, et bouillotter ensuite, sans cesser de tourner, le tout pendant un quart d'heure environ, pour donner à la sauce le temps d'épaissir suffisamment, car tout à l'heure le vin des saucisses la délaiera.

Notre sauce étant à point, retirons-la du feu et laissons-la dans la casserole au chaud pour passer aux saucisses.

Les saucisses

Dans une sauteuse, un plat creux, une poêle même, si vous voulez, posez vos saucisses. L'important est que le récipient ne soit pas trop vaste pour ne pas y disperser la quantité de vin blanc, et que les saucisses baignent le plus possible.

Sur les saucisses, versez les deux verres et demi de vin blanc. Ne salez pas encore, mais poivrez bien — si vous ne craignez pas cela.

Couvrez complètement plat ou poêle, et posez sur un bon feu. Vous laisserez vos saucisses cuire pendant dix petites minutes. Il faut que l'ébullition soit assez soutenue pour que toutes les saucisses soient enveloppées du liquide bouillant sur tous les points du récipient.

Prenez soin, à deux ou trois reprises, de tourner les saucisses pour qu'elles soient également atteintes.

Au bout du temps fixé, retirez les saucisses en les égouttant, et avec précaution pour ne pas crever la peau. Tenez-les au chaud sur un plat.

La liaison

Dans le vin blanc resté dans le plat où ont cuit les saucisses, vous versez tout doucement la sauce de la petite casserole tenue au chaud, et toujours en tournant pour bien amalgamer. Laissez le tout ensemble bouillir modérément pendant 3 ou 4 minutes, toujours sans cesser de tourner ; cette ébullition remet la sauce au degré de consistance voulu.

Votre jaune d'œuf étant tout prêt dans un bol, retirez le plat du feu ; et au bout d'une minute au moins, prenez deux ou trois cuillerées de sauce, et mêlez-les petit à petit au jaune d'œuf. Si ce mélange s'opérait avec le liquide bouillant, la sauce tournerait.

Reversez ensuite l'œuf ainsi délayé dans le reste de la sauce du plat, toujours hors du feu, et toujours tournant.

Remettez à chauffer sur feu doux, de façon à ne pas saisir la liaison, mais à l'amener *progressivement* jusqu'à un premier léger bouillon, sans cesser de tourner, soit trois ou quatre minutes encore.

Maintenant, ajoutez le persil haché, le reste du beurre divisé en petits morceaux pour qu'il fonde mieux ; ne laissez plus cuire, tournez et mêlez bien. Goûtez pour le sel, et versez sur les saucisses tenues au chaud, pour servir avec des assiettes bien chaudes.

Observations

La confection totale de ce plat demande de 35 à 40 minutes. Mais on peut très bien préparer chacun des différents ingrédients à de plus longs intervalles pour répondre aux exigences du service et du fourneau. Par exemple, la sauce de la petite casserole peut attendre, au chaud, assez à l'avance. De même les saucisses, et la sauce liée à l'œuf, qu'on remettra chauffer au moment de servir.

LA VIEILLE CATHERINE,



OCTOBRE GASTRONOMIQUE

POISSON

La pêche du saumon est interdite du 30 septembre au 10 janvier. Le saumon étranger, dont la vente reste autorisée, vaut de 14 à 16 francs le kilo. La truite de rivière, dont la pêche est licite jusqu'au 20 octobre, se tient toujours aux environs de 8 francs le kilo.

A part cela, la tendance générale est à la baisse.

La sole a encore diminué : 3 fr. 75 à 4 francs le kilo.

Baisse également sur le turbot qui est bon et assez abondant : 3 fr. 75 à 4 fr. 25 le kilo. — La barbue, 4 fr. 50.

Le mulot se fait toujours attendre. — Les gros bars arrivent plus nombreux : 4 fr. 50 le kilo ; on n'en voit pas de petits.

Beaucoup de maquereaux : de 35 à 50 centimes pièce.

Le merlan, moins rare, commence à baisser : 1 fr. 75 et 2 francs le kilo.

Malgré d'assez beaux arrivages, le hareng se maintient à 15 centimes ; 20 centimes le lait. Il est fort beau.

Beaucoup de rougets barbets auxquels la température permet de traverser plus aisément l'espace qui nous sépare de la Méditerranée. Ce succulent poisson, qui se vend 6 francs le kilo durant une grande partie de l'année, est assez facile à trouver actuellement à 4 et 4 fr. 25.

Grondins : 30 à 40 centimes pièce.

Bonnes dorades : 2 fr. 25 à 2 fr. 50 une belle pièce moyenne.

On trouve encore quelques sardines : 1 franc à 1 fr. 20 la douzaine.

Langoustes et homards sont toujours très bon

marché : 2 fr. 75 à 3 fr. 50 le kilo. Rappelons de nouveau qu'on peut en manger sans crainte.

Attendons encore pour manger des huîtres, et méfions-nous des écrevisses dont la convalescence n'est peut-être pas achevée. La crevette rose « belle moyenne » vaut de 6 à 7 francs le kilo. C'est pour rien, elle se vend souvent le double.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Le gibier est toujours abondant, et les cours fléchissent un peu.

Très beaux perdreaux, de 2 fr. 75 à 3 fr. 50.

La caille de vigne est finie. Elle est remplacée par la caille d'Égypte et d'Italie, très belle à 1 fr. 50.

Les faisans sont superbes et l'on en voit davantage : 6 à 8 francs les poules ; 7 à 9 francs les coqs.

Les bécassines sont plus chères et plus maigres : 2 francs à 2 fr. 50. Ce n'est pas encore le moment de les mettre en pâté.

Commencement des alouettes : 4 francs la douzaine. Ce prix va diminuer rapidement.

C'est la saison des grives : 60 à 75 centimes.

Le lièvre a un peu baissé : 7 à 9 francs. Lièvre de pays, bien entendu.

On chasse encore peu le chevreuil ; les cours ont cependant légèrement baissé : 15 à 20 francs un beau cuissot. Le filet : 10 à 15 francs.

Les lapins de garenne, qui valaient 3 francs il y a quinze jours, se trouvent à 2 fr. 25 et 2 fr. 50.

Les cours de la volaille sont toujours avantageux. Un beau poulet : 4 à 6 francs ; une poularde : 7 à 10 francs.

Très beaux canards, pas chers : 4 à 5 francs les nantais ; 6 à 8 francs les rouennais.

Les dindonneaux restent sensiblement au même prix, mais augmentent de poids : 8 à 12 francs. On a une très belle pièce pour 10 francs.

FROMAGES DE SAISON

Le fromage frais n'a plus rien de séduisant.

Pont-l'Évêque, Roquefort, Gruyère, Chester, Hollande sont toujours à peu près les seules variétés à recommander.

Attendons à l'année prochaine pour le Brie, le Camembert et le Coulommiers.

LÉGUMES

La verdure n'a pas encore subi d'augmentation très sensible.

On trouve des haricots verts à partir de 30 centimes la livre ; les très beaux atteignent 50 centimes.

Flageolets : 50 centimes le litre ; soissons : 40 et 50 centimes.

Les derniers petits pois, peu recommandables, se vendent 1 fr. 75 le litre.

Beaucoup de tomates à 15 et 20 centimes la livre. Malgré leur jolie couleur, leur qualité devient inférieure.

Beaux et bons choux-fleurs de 30 à 50 centimes.

Commencement des choux de Bruxelles : 20 et 25 centimes le litre.

Commencement du céleri rave : 15 et 20 centimes le pied. Sa succulence laisse encore à désirer.

Le céleri ordinaire est meilleur.

Les artichauts de Paris deviennent durs : 30 à 40 centimes.

Le potiron est bon et abondant.

Il faut renoncer absolument aux concombres et aux aubergines.

On voit toujours des piments.

Les cèpes manquent en général de parfum : 75 centimes à 1 franc la livre.

Les premières betteraves rouges ont fait leur apparition. Malgré la saison pluvieuse, les pommes de terre *paraissent* bonnes jusqu'ici : 10 à 12 francs les 100 kilos.

SALADES

Laitue, chicorée, escarole restent à peu près aux mêmes cours.

La romaine augmente : 20 et 25 centimes le pied.

Commencement de la mâche : 25 et 30 centimes la livre.

FRUITS

Période de transition pour les fruits.

Les fruits à noyau sont finis. On ne trouve plus que des prunes quetsches à 30 centimes la livre.

Comme poires, la *Duchesse* : 20 à 25 centimes un beau fruit. — Quelques pommes de reinettes

Belles noix, de 40 centimes à 1 franc le quarteron, suivant grosseur.

Beau raisin à partir de 40 centimes la livre. A 60 centimes, il est magnifique.

Figues violettes de Marseille à 10 centimes pièce.

On voit quelques chataignes à 40 centimes la livre.

Les coings commencent et passeront très vite cette année, car une fois cueillis, ils ne se conservent pas.

* Menus *

MOULES A LA MARINIÈRE
SAUCISSES AU VIN BLANC
COTELETTES DE MOUTON SUR PURÉE SOUBISE
MAYONNAISE DE POISSON
BRIOCHE AU MADÈRE

POTAGE CONSOMMÉ
BARBUE A LA CRÈME
POULET SAUTÉ CHASSEUR
FILET DE BŒUF BRAISÉ
LIÈVRE ROTI
ÉCREVISSES BORDELAISES
CROUTE AUX CHAMPIGNONS
PUDDING DE CABINET

MERLANS FRITS
ESCALOPES DE VEAU A LA VIENNOISE
BŒUF CHASSEUR
CHOUX DE BRUXELLES SAUTÉS AU BEURRE
TOT-FAIT

POTAGE PARMENTIER
SOLE NORMANDE
CHARTREUSE DE PERDRIX
ALOYAU ROTI
PETITS POIS A LA PARISIENNE
ASPIC DE POMMES

OMELETTE FOURRÉE AUX TOMATES
LIÈVRE A LA BERRICHONNE
NOIX DE VEAU FROID A LA GELÉE
SALADE D'ESCAROLE
COMPÔTE DE POIRES AU RIZ

POTAGE AU POTIRON
FILETS DE MAQUEREUX A LA VÉNITIENNE
GIGOT DE MOUTON A L'ANGLAISE
POULET ROTI AU CRESSON
MACARONI AU GRATIN
CRÈME A LA VANILLE

ŒUFS A LA REINE
TRIPES A LA MODE DE CAEN
BIFTECKS GRILLÉS AU BEURRE D'ANCHOIS
SALADE DE HARICOTS VERTS
GATEAU DE RIZ

POTAGE PAYSANNE
TURBOT A LA BÉCHAMEL
TOURNEDOS SAUCE POIVRADE
PERDREAUX ROTIS
PETITS POIS AU SUCRE
SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

LIÈVRE A LA BERRICHONNE

CETTE très bonne recette de ménage, nullement compliquée, que nous avons expérimentée plusieurs fois, est applicable aux lièvres de tout âge et de toutes dimensions. Elle est parfaite pour les gros lièvres qui ne seraient pas assez tendres pour être rôtis.

Toutefois, un lièvre moyen appelé par les chasseurs du Berri « un conseiller », est toujours préférable.

Le « conseiller » n'est autre, en somme, que le « trois-quarts » pesant généralement 5 livres.

La même formule peut servir pour un simple râble de lièvre, voire pour un lapin.

Proportions

Pour un lièvre moyen :

1 verre et demi de bouillon ;

1 verre et demi de vinaigre ;

1/4 de saindoux ou graisse blanche de porc ;

250 grammes de lard de poitrine ;

250 — oignons tout épluchés, on la valeur d'une assiette creuse ;

1 bouquet de persil et de serpolet — ou, à défaut de ce dernier qu'on ne trouve pas partout, un petit bouquet de thym.

Pour un lièvre plus petit ou plus gros, c'est surtout sur le liquide que la proportion doit varier. Pour un petit lièvre, on compte un verre de bouillon avec un verre de vinaigre. Pour un gros lièvre, deux verres de bouillon, deux verres de vinaigre. *On observera que les quantités de bouillon et de vinaigre doivent être toujours égales entre elles.*

Si l'on n'emploie que le râble d'un gros lièvre, un verre de chacun de ces liquides suffit,

Quant aux autres ingrédients, oignons, graisse et lard, on forcera ou l'on diminuera d'après les quantités indiquées pour le lièvre moyen. Je recommande la proportion de thym ; cette plante a un parfum beaucoup plus prononcé que celui du serpolet et qui risquerait d'être trop prépondérant si elle était ajoutée sans discernement.

Préparatifs

Après avoir dépecé et vidé le lièvre en ne lui laissant que son foie, donnez-lui une forme ronde, permettant son introduction dans une casserole de cuivre étamé. Pour cela roulez-le avec sa tête entre ses quatre pattes, les cuisses en-dessus, et ficellez-le assez solidement pour pouvoir tout à l'heure le remuer dans la casserole sans piquer les chairs.

Si le lièvre est gros, supprimez-en la tête. On peut également enlever les épaules, comme nous l'avons dit, et ne laisser que le râble et le derrière, mais la forme ronde et le ficelage sont de rigueur.

Les oignons

Epluchez les oignons et coupez-les en petits carrés de la grosseur d'un dé à jouer.

Le lard

C'est du lard de poitrine — gras et maigre — qu'il convient de prendre. S'il est salé, il est bon de le passer à l'eau fraîche, et l'on tiendra compte de cette salaison en assaisonnant la sauce. Coupez-le ensuite en cinq ou six tranches longues, et pas trop épaisses. Ce lard n'est pas destiné à être servi.

Préalablement, enlevez la couenne, pour couper plus facilement, et réservez-la pour l'ajouter.

Le roussissage

Dans une casserole de cuivre étamé assez profonde et large pour contenir

juste votre lièvre, mettez à fondre la graisse de porc. Quand elle est chaude, ajoutez-y vos tranches de lard et faites leur prendre couleur, sur un bon feu, naturellement. C'est à peu près l'affaire d'un quart d'heure.

Retirez votre lard sur une assiette, activez votre feu; et, votre graisse étant bien chaude, mettez votre lièvre dans la casserole avec cette même graisse pour le faire revenir, c'est-à-dire prendre belle couleur. Il faut que cette partie de la cuisson soit bien menée, et que le feu soit suffisamment ardent pour, en saisissant extérieurement les chairs de l'animal, concentrer tout le jus de l'intérieur. Quand le lièvre a bien pris couleur d'un côté, retournez-le de l'autre; mettez le aussi sur la partie du dos en le soutenant, si besoin est, avec une fourchette passée sous les ficelles, pour ne pas endommager les chairs. Quand le lièvre est de belle couleur, comme un rôti — il faut environ un quart d'heure — retirez-le sur un plat près du feu.

La sauce

Jetez, toujours dans la même casserole avec la même graisse, les oignons coupés en morceaux. Laissez-les se colorer, en les remuant fréquemment pour qu'ils ne brûlent pas. Lorsqu'ils sont bien dorés roux, vous versez bouillon et vinaigre.

Vous laissez reprendre l'ébullition, puis vous remettez le lièvre dans la casserole avec le lard, la couenne réservée, le bouquet garni, et vous saupoudrez d'une bonne prise de poivre; point de sel pour le moment, le lard et le bouillon le fourniront.

La cuisson

Maintenant, retirez votre casserole sur un feu modéré, posez dessus un couvercle en laissant une ouverture large de deux doigts au moins. Il va falloir conduire la cuisson d'une façon continue, à petit bouil-

lottement, pendant deux petites heures *sans rien plus ajouter* comme liquide ou autrement jusqu'à la fin. Si nous ne mettions pas de couvercle, le liquide réduirait trop et nous n'en aurions plus assez pour mouiller notre lièvre. Si nous fermons au contraire trop hermétiquement, nous aurons trop de vapeur condensée, un lièvre lavé, et un jus trop clair.

Il faut, toutes les demi-heures, tourner le lièvre pour le changer de côté, et l'arroser tous les quarts d'heure avec le fonds de cuisson, en prenant soin, lorsque vous enlevez le couvercle, de n'en pas égoutter toute la buée au-dessus de la casserole.

Vous pouvez, aussi, vers la fin de la cuisson, donner de l'aise au ficelage afin que l'intérieur du lièvre soit bien atteint par le liquide. C'est cet intérieur qui donne grande succulence à la sauce.

Le dressage

Au moment de servir, retirez le lièvre de la casserole, en l'égouttant bien préalablement, et en le débarrassant des petits morceaux d'oignon qui s'y sont attachés.

Défilez-le, et posez-le sur un plat rond très chaud, en lui laissant sa forme ronde si c'est un lièvre entier, mais en l'allongeant sur un plat long si c'est un râble avec seulement les cuisses. Tenez votre plat très au chaud, pendant que vous allez passer et dégraisser la sauce.

Passez la sauce de la casserole à travers une fine passoire ou une étamine métallique. Laissez-la déposer une minute pour la dégraisser plus à l'aise. Enlevez alors toute cette graisse qui surnage.

Cette dernière opération exigeant toujours un peu de temps, la sauce n'aura peut-être plus le degré de chaleur voulu, et il sera bon, en ce cas, de la faire réchauffer.

Pour que cette sauce soit à point, comme

consistance et corsé, elle doit avoir réduit *de moitié*. Si donc vous avez mis deux verres de liquide au début, vous n'en devez plus avoir qu'un.

Toutefois, j'estime qu'il vaut mieux conserver le plus longtemps possible, le lièvre dans une abondante cuisson, l'enveloppant bien, étant donné surtout, que si cette cuisson tarit trop, nous n'y pouvons rien ajouter, ainsi que je l'ai dit.

Donc, comme il est probable d'après ces considérations, que votre sauce est trop longue — et en ce cas trop claire, avec une saveur vinaigrée un peu trop accentuée, remettez-la, une fois dégraissée, dans la casserole préalablement rincée.

Posez, à découvert, sur feu vif, et laissez bouillir pendant une ou deux minutes, selon le plus ou moins de liquide à faire réduire. Mais veillez bien, car cela va plus vite qu'on ne pense, et vous n'auriez plus assez de sauce. Versez sur le lièvre que ce jus doit glacer et entourer d'une jolie sauce brillante comme un sirop léger.

Servez très chaud, avec assiettes brûlantes.

Observations

Pour un gros lièvre entier, comptez le temps de cuisson proportionnellement, soit pas tout à fait deux heures et demie.

Une heure et demie suffit pour un petit lièvre tendre, sans quoi il se déferait trop en morceaux.

On peut utiliser les restes d'un rôti de lièvre en faisant une sauce semblable à celle-ci, dans laquelle on met le lièvre émincé.

On peut également opérer en toutes saisons sur un bon lapin de choux, bien nourri. En ce cas, le dépecer et le vider la veille, le bourrer de serpolet et l'entourer aussi de cette plante jusqu'au lendemain.

LA VIEILLE CATHERINE.



SALADE D'ESCAROLE

Qui fait la salade ? Voilà une question qui souvent se pose autour de la table de famille, dans la stricte intimité. Si le vieux cousin célibataire, généralement prénommé Achille, est présent, il se charge de ce soin ; car il a la prétention d'incarner à lui tout seul ce quatuor indispensable pour faire une salade, dont le poète-académicien, M. François Coppée, parlait il y a quelque temps dans une bien jolie lettre au *Pot-au-Feu* : un prodigue pour l'huile, un avare pour le vinaigre, un sage pour le sel, — et un fou pour le poivre.

Mais on n'a pas toujours comme convive le vieux cousin. Et s'il s'agit d'un repas de quelque cérémonie, la maîtresse de la maison, se reconnût-elle toute la compétence voulue, ne saurait s'absorber dans cette préparation à table même. Et il serait imprudent de compter sur la cuisinière qui inévitablement nous « bâclera » notre salade.

Cependant, en suivant les indications que je vais donner, on peut faire préparer d'avance à la cuisine une bonne salade, et je prends comme exemple, puisque c'est la saison, une salade d'escarole destinée à accompagner une viande froide, une ter-

rine ou un pâté quelconque. Il y faut un assaisonnement judicieux et approprié. En dehors des proportions qui sont à observer, il y a encore des façons de procéder à bien suivre.

L'ail est, bien entendu, tout facultatif; mais, employé comme je vais le dire, il n'est pas « encombrant ».

Proportions

Pour deux têtes d'escarole, pesant tout épluchées une demi-livre, soit 250 gr. :

- 2 jaunes d'œufs mollets;
- 4 cuillerées à bouche d'huile d'olive, bien remplies, à déborder;
- 1 cuillerée à bouche de vinaigre bien remplie comme ci-dessus;
- 2 cuillerées à café de sel, ou 5 grammes;
- 1 gramme de poivre;
- 1 gousse d'ail.

L'escarole

Une salade d'escarole n'est vraiment agréable et bonne qu'autant qu'elle est bien tendre et d'un joli jaune doré. Supprimez donc toutes les feuilles vertes, et ne réservez que l'intérieur, c'est-à-dire le cœur. Effeuillez-le, feuille à feuille.

Il est certainement indispensable de laver la salade qu'on achète et qui a dû passer par des mains douteuses; mais c'est dommage, car la salade, ainsi humectée, prend plus difficilement l'assaisonnement et perd en outre de sa qualité.

Donc, à moins que la salade n'arrive directement du potager dans la cuisine, lavez-la promptement à l'eau fraîche, égouttez-la bien vite dans le panier à salade; enfin, étalez-la sur un linge de toile souple pour éponger toute l'humidité, en rabattant les coins du torchon sur les feuilles pour les sécher presque une à une. Ces soins n'ont rien d'exagéré, et les vrais cordons-bleus ne les dédaignent pas.

Coupez ensuite les feuilles en travers, sur une hauteur de deux centimètres.

Rien n'est insupportable comme une salade coupée trop grand, et l'on s'en plaint toujours.

L'assaisonnement

Tandis que votre salade finit de sécher, vous prenez un saladier commun ou une terrine quelconque pouvant très aisément contenir toute cette salade, afin, tout à l'heure, de pouvoir la retourner à loisir.

Vous frottez, en appuyant, le fond de cette terrine avec la gousse d'ail coupée en deux.

Il faut écraser la gousse, mais prendre soin de ne pas laisser de parcelles d'ail attachées aux parois de la terrine.

Ensuite, mettez dans la terrine les jaunes d'œufs, — non pas durs, mais mollets.

Ajoutez la moutarde, puis une cuillerée d'huile, et tournez avec une cuiller de bois pour bien délayer et amalgamer le tout. Vous achevez de verser toute la quantité d'huile indiquée, toujours en tournant pour délayer.

Ceci fait, vous mettez la salade dans la terrine, avec la sauce.

Vous la retournez, avec le couvert à salade, une ou deux fois. Puis, vous ajoutez le sel et le poivre en saupoudrant légèrement, et vous retournez encore la salade. C'est seulement quand vous constatez que chaque brin de salade est bien imprégné d'assaisonnement, — ce qui se produit du reste, naturellement, et tout de suite — que vous ajoutez le vinaigre. Retournez une dernière fois pour le bien répartir, et versez la salade dans le saladier destiné à paraître à table.

Observations

Il va de soi que toutes ces opérations préliminaires doivent être faites dans une

terriner, et non pas dans le saladier du service, parce qu'elles provoquent tout autour des bords des salissures qu'on ne peut convenablement faire disparaître.

Le choix de la moutarde dépend des goûts ; il ne faut toutefois pas de moutarde trop douce. La moutarde de Bornibus est bien appropriée, ainsi que certaines moutardes de Dijon. La moutarde anglaise est également bonne, si on la préfère.

Les œufs doivent être *mollets*, c'est-à-dire que l'œuf est cuit de façon à n'avoir que le blanc solidifié. Le jaune est ainsi très consistant mais non pas dur.

S'il avait durci un peu plus qu'il n'est nécessaire, il n'y aurait qu'à y ajouter quelques gouttes d'eau avant de verser l'huile, pour bien le réduire en pâte unie.

La sauce, au moment où l'on ajoute la salade doit être épaisse et unie comme une mayonnaise bien prise.

Toutes les feuilles vertes qu'on doit éliminer de la salade, sont excellentes cuites, et accommodées à la façon de la chicorée frisée.

MAZARIN.

CHANGEMENTS D'ADRESSE

Toute demande de changement d'adresse, pour produire effet, doit être accompagnée de quarante centimes en timbres-poste, sauf quand la nouvelle adresse se trouve déjà imprimée.

Le dépôt des bandes, à la poste, s'effectuant quelques jours avant la publication du numéro, nos abonnés sont priés de ne pas attendre au dernier jour pour faire connaître leur changement de résidence.

Nous rappelons que lundi prochain, 8 octobre, nous mettrons en recouvrement par la poste, le montant des abonnements venus à expiration.



Le Cuiseur de Langoustes

Les journaux ont raconté dernièrement que deux familles parisiennes s'étaient trouvées empoisonnées après avoir mangé une langouste achetée aux Halles *toute cuite*. L'enquête a démontré que cet accident, dont les suites n'ont eu d'ailleurs aucune gravité, n'étaient pas du au mauvais état de la chaudière dans laquelle avait été opérée la cuisson. En attendant que notre collaboratrice, la doctoresse Eva, traite cette importante question des « crustacés empoisonneurs », il nous paraît intéressant de dire un mot du « cuiseur de langoustes ». Voici en quels termes un rédacteur du *XIX^e Siècle* nous conte son excursion dans l'officine de cet industriel peu connu :

« Un coin de Paris bien pittoresque, cette rue Pirouette qui, avec ses voisines, la rue de la Petite-Truanderie et la rue Mondétour, va bientôt disparaître. On n'y voit que de petites maisons de deux étages, vieilles de deux siècles, dont les portes sont tantôt en contre-bas, tantôt au-dessus de la chaussée. Entre deux fourneaux en plein vent, celui d'une marchande de pommes de terre frites et celui d'une marchande d'arlequins, s'ouvre le hangar du cuiseur de langoustes.

» M. Dupont, en personne, nous fait les honneurs de son établissement. Oh ! très simple l'établissement : un hangar pavé de dalles qui disparaissent sous les langoustes, les unes cuites, les autres attendant mélancoliquement leur tour ; une grande table de bois blanc et, tout au fond, un immense fourneau dans lequel sont enfoncées quatre grandes bassines de différentes dimensions. « Le cuiseur de langoustes » est un vieillard de soixante-dix ans qui n'opère pas lui-même et qui se contente de surveiller le travail de ses fils.

— Il est impossible, nous dit-il, avec une profonde conviction, qu'un particulier puisse bien cuire une langouste. Il faut un fort volume d'eau, il faut une température égale ; il faut le court-bouillon... Quand je pense, Monsieur, qu'il y a des gens qui mettent des carottes et des oignons dans le court-bouillon ! Ici, nous ne mettons dans l'eau bouillante que du sel, du thym et du laurier. Voici d'ailleurs comment nous procédons :

» Le matin, à six heures, nos fourneaux depuis longtemps allumés, notre eau déjà bouillante, nous attendons nos premières clientes. Les unes nous sont apportées par paquets de dix, vingt, cent, par les dames de la Halle qui les ont ornées de petites ficelles compliquées de nœuds qui les feront reconnaître après cuisson. D'autres nous sont apportées par les particuliers. A celles-ci nous attachons, comme aux vestiaires des théâtres, une petite planchette portant un numéro. Un autre planchette portant le même numéro est délivrée au propriétaire de l'animal.

» Puis, les langoustes étalées sur cette grande table que vous voyez là, nous leur ficelons les pattes et la queue et, quand nous en avons un certain nombre de préparées, nous les précipitons dans la marmite, les grosses d'abord, puis les petites, car la durée de la cuisson doit être proportionnée à la grosseur de la langouste. Quand le propriétaire revient, une heure

après, nous lui remettons l'animal dont nous garantissons la cuisson parfaite.

» — Et cela coûte ?

» — Vingt centimes par langouste, excepté pour les dames de la Halle avec lesquelles nous traitons à forfait.

» — Pourriez-vous maintenant nous expliquer, demandons-nous alors au cuiseur, pourquoi la langouste *n'aime pas* à être cuite chez un particulier ?

» — La raison en est simple. Les particuliers ignorent ou négligent les précautions que je viens de vous indiquer. Leur court-bouillon est agrémenté d'ingrédients inutiles, nuisibles même. Le volume de leurs marmites est trop petit, et surtout leur eau est souvent insuffisamment chaude. Dans ce dernier cas, la langouste, qui n'est pas tuée sur le coup, se vide entièrement et l'on ne retire du récipient qu'une carcasse inhabitée ».

« Un dernier détail qui prouvera bien que Paris est la ville du monde où l'on mange le plus de poisson : A lui seul, le cuiseur de langoustes occit par jour environ trois cents de ces crustacés, du commencement de juin à la fin d'août. Ce chiffre s'élève à 5 ou 600 le samedi, à 8 ou 900 le dimanche.

« Et maintenant, profitant des connaissances culinaires que nous venons d'acquérir, nous adresserons ce conseil à celles de nos lectrices qui se piquent de bien faire la cuisine :

« Si vous voulez faire manger à vos invités une bonne langouste, achetez-la *vivante* aux Halles et conformez-vous aux prescriptions ci-dessus édictées, à moins que vous ne préfériez aller chez le « cuiseur de langoustes », ce qui ne vous coûtera que quatre sous et vous vaudra une intéressante promenade dans l'un des coins pittoresques du vieux Paris. »

Le prochain numéro du
POT-AU-FEU paraîtra le
samedi 20 octobre 1894.



CHIFFONS

EN fait de toilette, une des premières préoccupations du retour, cette année, est de se pourvoir d'un chapeau d'automne. On a porté tout l'été des chapeaux si clairs ou si fleuris qu'ils ne peuvent rendre des services prolongés ; les pailles blanches ont l'air minable par les temps brumeux, et il faut quelque chose de plus résistant que des garnitures en mousseline de soie, de plus confortable aussi à l'œil.

Pour les chapeaux ronds, beaucoup de feutre noir en ce moment : ou garnis tout noirs, — en ce cas surtout avec des plumes frisées noires, — ou bien égayés d'une teinte destinée à aller un peu avec tout, avant qu'on ait décidé quel costume il conviendra de faire faire bientôt.

Les formes diffèrent peu de celles déjà connues : l'amazone à petits bords retroussés et à calotté basse ; la toque classique ; le marin avec bords diminuant sur le chignon. Tout ceci comme chapeaux pratiques, faciles à porter avec une voilette nouée au hasard, pour les sorties matinales, les jours de vent, les séjours prolongés à la campagne, etc. C'est sur ce genre de chapeaux que la petite voilette de dentelle blanche roussie fait très bien, drapée tout autour, et posant presque sur les cheveux.

Cela n'empêche pas de mettre une véritable voilette noire en tulle chenillé, recouvrant ainsi complètement la dentelle blanche du bord, dont la clarté est ainsi légèrement atténuée. C'est juste ce qu'il faut pour donner une jolie note de discrète élégance à un costume tailleur tout simple.

Quant aux garnitures proprement dites, beaucoup de touffes de chrysanthèmes, de pompons de violettes, pour les fleurs ;

du côté des plumes, des fantaisies de couleurs chatoyantes faisant pied à des aigrettes très enlevées en plumes lisses recourbées, et enfin toujours les belles plumes d'autruche noires.

Encore du ruban, et beaucoup, beaucoup de velours miroir, souple, léger et se prêtant à toutes les combinaisons de nœuds et de chiffonnés.

Les grands chapeaux, plus habillés, n'ont pas de forme bien définie. Ce sont des fonds très plats, assez larges, avec d'immenses bords en auréole, légèrement gondolés pour masquer, par derrière, le point d'appui d'une plume tombant sur le chignon. D'autres, au contraire, sont relevés par derrière, avec toute la garniture en avant.

Ces grands chapeaux, visant surtout au style, sont cabossés ou relevés au gré de chaque modiste selon la clientèle qui est à coiffer. On n'en saurait donc donner utilement de description exacte. Cependant j'ai noté, dans cet ordre d'idées, des chapeaux avec le fond drapé qui sont très jolis et artistiques, soit une immense passe auréole en velours noir, avec le fond drapé en velours rouge, à la façon d'une marmotte, épinglée par de gros cabochons de jais ; longues plumes d'autruche noires formant panache aplati en avant, et autre longue plume descendant en arrière sur les cheveux.

On fait beaucoup ce même genre un peu en toutes teintes, et aussi bien en une seule nuance, en changeant d'étoffe : par exemple les rebords en velours mordoré ou loutre avec la marmotte assortie, en moire ou en grosse bengaline, de même en vert mousse.



Il est évident qu'une aussi grande superficie de coiffure a besoin d'avoir l'aspect atténué par un mélange sinon de couleurs, du moins de matériaux. Sans cela, cet énorme chapeau, surtout en velours ou en feutre est lourd et fait paquet.

Je signale encore des treillages de ve-

lours ou de chenille, dans toutes les teintes possibles, dont on fait aussi des passes et des bords pour ces grands chapeaux ronds.

Beaucoup de plateaux en feutre souple dont on fera des toques ou des capotes. Ces dernières ne sont pas encore bien affirmées, on ne songera guère à les reprendre qu'après la Toussaint, avec les premières visites de rentrée ; aussi ne se presse-t-on pas de chercher de nouveaux modèles pour l'instant. C'est toujours la garniture très élargie sur le devant, les pompons écartés de chaque côté, le tout très seyant peut-être sur des cheveux artistement préparés, mais incompréhensible à la main, au point de pouvoir poser le chapeau dans n'importe quel sens sur la tête, sans méprise appréciable au premier aspect.

On prépare un jais, dit « jais satin », dont un des principaux mérites est de n'être pas très coûteux. C'est une espèce de compromis entre le jais brillant et le jais mat, et donnant en effet l'illusion d'agréments recouverts de satin noir dont il imite le grain et le luisant. Malgré tout, l'aspect en est très « deuil », et j'estime que cette fantaisie ne devant pas être très durable, mieux vaut s'en tenir au beau jais brillant, plus cher sans doute, mais si élégant, toujours à la mode, et qui sert indéfiniment à de nouvelles combinaisons après plusieurs années de services.

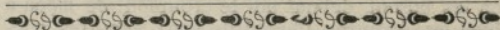
Pour terminer ces informations un peu générales, il convient d'ajouter que le violet rougeâtre, nuance dahlia assez foncé, est la teinte de la saison : on garnit beaucoup les chapeaux de feutre en velours miroir de cette nuance. Elle a l'inconvénient d'être très « dame d'un certain âge » et de ne pas s'harmoniser facilement avec autre chose.

Du côté des soieries, beaucoup de façonnés à grands bouquets fleuris de larges rayures semées de fleurettes, de palmes, etc. Ces dispositions indiqueraient assez

qu'on verra encore nombre de jupes unies, car elles seraient mauvais effet employées en retroussés. On biaise les lés des jupes de façon que les rayures se rejoignent symétriquement.

Beaucoup d'encolures carrées pour les robes du soir. Ces encolures sont souvent encadrées par des galons de jais ou de perles, bien que le reste de la toilette ne comporte pas de rappel du même ornement. Ce sont, bien entendu, des sortes d'empiècements tout préparés, et dont le devant offre toujours quelque prolongement, soit par une frange ou un motif quelconque. Ces empiècements sont aussi mélangés de grosse guipure unie ou rebrodée. Certains sont terminés en pointes descendant jusqu'à la ceinture. On les applique, le plus souvent sur une étoffe très légère, notamment la mousseline de soie, plissée.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.



COURRIER

Un abonné.— La mollesse de votre pâte à frire tient probablement à ce que la friture n'est pas assez chaude.

M. B. — Merci du renseignement. Nous avons souvent entendu vanter les charmes de l'écureuil, mais nous ayovous honteusement n'en avoir jamais mangé. Nous en goûterons par devoir, et avec plaisir, sommes-nous sûrs, après avoir lu votre lettre. Nous donnerons une recette de lièvre en terrine.

A. M. — La recette pour glacer les chemises d'homme sera publiée prochainement d'une façon très complète.

Abonnée du Havre. — On ne peut guère multiplier les manières d'accommoder le riz. Le riz à la *Turque*, le *risotto à la Milanaise*, le riz à la *Créole* sont les principales façons. Nous en parlerons. D'une façon générale, nous croyons que le riz est souvent peu séduisant, parce qu'on le fait trop cuire.

L. B. — Nous avons donné dans le numéro du 1^{er} novembre 1893 la recette des escargots à la vigneronne.

La recette de la galantine de volaille peut servir pour une galantine de dinde en modifiant les proportions de la farce d'après le poids de la bête. Bonne note est prise pour la recette des tripes à la mode de Caen.

L., à Courbevoie. — Nous préférons manger le fromage avant les fruits. C'est d'ailleurs une question controversée qui fera l'objet d'un prochain article.

Une abonnée. — Bonne note est prise pour les petits soufflés à la volaille et au poisson.

F. à Marcheval. — Bonne note est prise pour les recettes demandées.

Baillet, M. B. et autres abonnés. — L'automoutardier Malézieux est de différents types ; cet ustensile des plus pratiques, coûte : en métal anglais, 7 fr. 50 ; en plaqué, suivant le titre et l'ornementation, 14, 15, 18 ou 20 francs.

M^{me} des Ecrins. — La poudre de buis dont il a été parlé dans la recette pour la conservation des diamants n'est en effet ni un produit de pharmacie, ni de droguerie, ni d'épicerie ; pour s'en procurer il faut s'adresser à un tourneur sur bois fabriquant des objets en buis ou à un marchand de fournitures pour la joaillerie. C'est de la sciure ou poudre de ce bois qu'il convient d'utiliser. On en trouve chez Portal, 67, rue des Archives.

G., à Montmorillon. — Travaillez votre pâte encore plus rapidement, et diminuez de 25 grammes la quantité de beurre. Prenez en outre garde aux coups de feu. — Bonne note est prise pour les œufs à la Meyerbeer.

Chauvigny. — Faites rôtir vos canards 30 minutes après les avoir salés à cru. Laissez-les refroidir en les posant debout sur le croupion, de façon à bien les égoutter. Quand ils sont égouttés, couchez-les dans un vase de grès vernissé, le ventre en l'air, afin que le jus pouvant rester dedans soit absorbé par les os. Couvrez de saindoux à peine fondu en remplissant jusqu'au bord. Laissez refroidir vingt-quatre heures, couvrez d'un papier d'étain, puis d'un couvercle de parchemin, et mettez dans un endroit sec. Vos canards se conserveront ainsi très bien. L'essentiel est d'éviter le contact de l'air.

M^{me} P. Clermont-Ferrand. — La recette communiquée sera expérimentée en saison. Merci.

Voir la suite aux pages III et VII de la couverture.

EAU D'HOUBIGANT la plus appréciée p^r la TOILETTE
HOUBIGANT, 19, Fg. St-Honoré

APRÈS-MIDI ANGLAISES

CONVERSATIONS PRATIQUES EN ANGLAIS

Travaux à l'Aiguille, Tricot, etc.

Conformément au programme officiel des écoles anglaises

POUR FILLETES & JEUNES FILLES

Chez Miss LARKIN

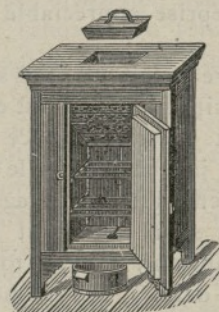
Le Jeudi, de 3 à 5 heures

35, Rue de Berri (Champs-Élysées).

Références auprès de la direction du Journal.

TIMBRES
ET

BUFFETS-GLACIÈRES



De Ménage

FABRICATION FRANÇAISE

WILLIAMS & C^o
1, Rue Caumartin. — PARIS

58, 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