

GALETTE DES ROIS

FAÇON CAMPAGNARDE

(D'après M. COLOMBIÉ et spécialement pour le POT-AU FEU)



CROQUIS I

Une des plus simples, bien que des meilleures manières d'exécuter la traditionnelle galette des Rois; c'est, en somme, ce qu'en pâtisserie on désigne sous le nom de « demi-feuilletage ». La pâte ainsi travaillée est à moitié feuilletée avec, au milieu, une couche de pâte plus grasse, plus épaisse, qui plaît tant aux vrais amateurs de galette.

Et pour que les personnes qui n'ont jamais essayé de pâtisserie puissent réussir du premier coup cette si bonne galette, nous donnons non seulement, comme toujours, des explications détaillées, mais aussi des croquis qui aideront encore mieux les débutantes à comprendre le travail, du reste très facile, de cette pâte.

C'est dans un simple four de fourneau de cuisine, fourneau à charbon de terre ordinaire, qu'on fait cuire cette galette, à moins qu'habitant la campagne on ne la mette au four du boullanger.

Proportions

Pour 7 ou 8 personnes :
250 gr. de farine;

200 gr. de bon beurre;
7 — de sel;
7 — de sucre en poudre;
1 décilitre 1/4 d'eau;
Temps nécessaire : 2 heures.

RÉSUMÉ

Faire la fontaine; y mettre le beurre, sel, sucre. Mélanger en ajoutant l'eau. Fraiser la pâte une fois. Reposer 1/4 heure. Donner 3 tours avec intervalle de 8 à 10 minutes. Former la galette; dorer; rayer. Cuire à four assez chaud 30 à 35 minutes.

Préparatifs

Commencez par préparer votre feu, avant de vous mettre à la pâte, afin que le four ait le temps de s'échauffer d'une façon égale, et qu'il soit *vraiment chaud* de tous côtés au moment où vous devrez enfourner.

Prenez, pour faire votre pâte, une table de cuisine en bois blanc, bien solide sur ses pieds, épaisse, qui ne bouge pas. La planche à pâtisserie, pour ce genre de travail, n'est pas assez stable. Cette table doit être scrupuleusement propre; évitez, pour la laver, l'emploi d'un savon qui laisserait une odeur *quelconque*, ainsi qu'à vos mains,

Le mieux est de se servir, pour ce nettoyage, d'un peu de farine délayée dans de l'eau.

Pesez la farine, le beurre, le sel, le sucre ; mesurez l'eau, ayez à portée la raclette, un couteau ; tout ceci de façon à n'avoir plus rien à chercher dès que vous aurez les mains dans la pâte. La raclette est un petit instrument bien indispensable pour la pâtisserie, qui remplace le couteau avec lequel on se racle la pâte attachée aux doigts, à la table, etc., et qui garantit mieux le bois — et les doigts ! — contre les coupures et les entailles, qu'une lame de couteau. Son prix est d'environ 75 cent. A défaut de raclette, prenez un ancien couteau de table, à bout arrondi et qui ne coupe plus.

Disposez la farine pesée en un tas sur la table, au milieu. A côté, et à votre main droite, ayez un tas de farine de réserve qui n'entre point, celui-là, dans la confection de la galette, mais qui vous sert pour vous sécher la main, ainsi que pour en saupoudrer la table durant le travail afin que la pâte n'y adhère pas. La quantité de farine ainsi absorbée est fort minime, mais il en faut, quand même, un bon tas pour pouvoir plus commodément la prendre avec les doigts. Cette farine de réserve n'est nullement perdue du reste ; elle est remise dans la boîte et s'emploie par la suite, tout comme une autre.

Creusez en forme de large couronne la farine pesée ; c'est faire « la fontaine ». Au centre, posez le beurre en tas ; de chaque côté du beurre, et dans la fontaine, le sel, le sucre. A votre gauche, vous avez l'eau, la raclette ; à votre droite, le tas de farine de réserve.

Votre installation, à ce moment, doit donc figurer la disposition du croquis I.

La détrempe

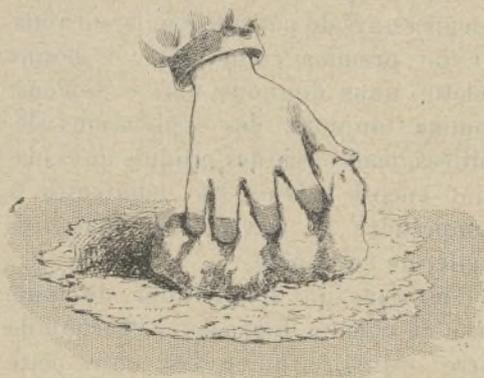
Avec la main droite dont vous repliez les doigts comme au croquis II, foutez et tassez le beurre pour l'étaler tout en le ramollissant, au milieu de la couronne et en lui faisant ainsi absorber le sucre et le sel.



CROQUIS II

(Quand la quantité de pâte, comme ici, est minime, la main gauche ne touche pas du tout à la pâte).

Le beurre étant, après ce foulage, assez ramolli, prenez-le à pleine main et mélangez le avec la farine (croquis III) que successivement vous attirez de la



CROQUIS III

couronne, tout autour. Beurre et farine s'échappent ainsi des doigts pressés avec force.

C'est le moment de mouiller la pâte,

alors qu'il vous reste encore, dans la couronne, la moitié environ de votre farine.

Avec la main gauche, versez l'eau en un petit filet, *sur le dos de la main* qui travaille la pâte; ceci empêche le liquide de s'étendre sur la table, et de la sorte l'eau se mélange vraiment là où elle est nécessaire, c'est-à-dire dans la masse déjà amalgamée du beurre et de la farine. La pâte doit être plutôt molle que ferme; ceci, parce que certaines farines absorbant plus que d'autres, il est impossible de préciser à une petite cuillerée près, la quantité exacte: mais c'est, dans ces proportions peu de chose; toutefois, c'est à ce moment qu'il importe de juger de la consistance de la pâte, car on ne doit jamais, quand toute la farine est absorbée, ajouter de l'eau si la pâte est trop ferme; tandis qu'on peut encore si la pâte est trop molle, ajouter un peu de farine.

Pour toute cette trituration ou « *détrempe* » (c'est le terme technique) de la pâte, il est préférable d'aller vivement, afin de ne pas échauffer la pâte, qui ensuite aurait besoin de reposer plus longtemps.

Avec la raclette enlevez la pâte qui s'est attachée à votre main que vous achevez de nettoyer en la frottant avec la farine de réserve. Raclez aussi la table. Ramassez ces bribes de pâte pour les joindre à la masse, et ramenez le tas de pâte vers vous. Il faut alors *fraisier* la pâte.

Fraisier, consiste à détacher la pâte par petites parties qu'au fur à mesure on pousse en avant avec la paume de la main, en appuyant et en faisant glisser devant soi (Voir croquis IV). C'est la paume prise à la naissance du pouce qui doit faire le travail: quand tout le

tas de pâte a successivement, par petites parties, été refoulé ainsi en avant par la main droite, la pâte aura été *fraisée* une fois. C'est suffisant pour notre galette. Il n'est pas nécessaire, pour ce genre de pâte, d'écraser la pâte avec force sur la table; il suffit de la bien



CROQUIS IV

déchirer en la poussant en avant, pour achever le mélange de ses divers ingrédients.

Saupoudrez la table légèrement de farine. Ramassez le tas de pâte *fraisée* en boule; mettez-la sur une assiette saupoudrée de farine et donnez-lui quelques coups de couteau (croquis V) qui lui font perdre son élasticité. Laissez reposer 1/4 d'heure en endroit frais.

Une pâte est élastique, ou a *du corps*, quand elle ne garde pas l'empreinte qu'on lui donne en y enfonçant le doigt, et revient sur elle-même. Dans cet état, il est impossible de l'étendre au rouleau et d'en rien faire; il n'y a qu'à attendre qu'elle ait perdu cette élasticité, conséquence d'un travail prolongé trop longtemps, souvent avec des mains chaudes.

Les tours

Donner un tour, c'est étendre la pâte au rouleau et la plier ensuite. Autant de fois la pâte est étendue au rouleau et pliée ensuite, autant de tours on aura

donnés. Ici nous devons donner trois tours, avec repos entre chaque tour, de 8 ou 10 minutes.

Ce repos a toujours pour but de faire perdre à la pâte son élasticité.

Saupoudrez la table de farine avant d'y poser la boule de pâte que vous saupoudrez également. Avec le rouleau tapotez un peu la boule pour l'aplatir et la rendre ovale. Puis placez votre rouleau au milieu de cette boule aplatie et commencez par pousser la moitié de la boule pour l'étendre en avant; puis allongez, en la ramenant vers vous l'autre moitié, de façon à obtenir ainsi une large bande de pâte, régulière, d'environ 60 centimètres de longueur sur 22 de large. De



CROQUIS V

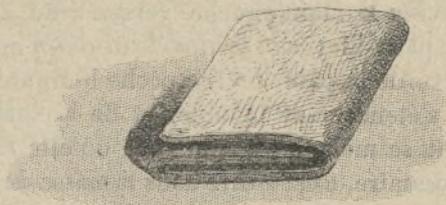
temps en temps, pendant que vous roulez la pâte, — « abaisser » est le terme exact — vous saupoudrez légèrement de farine pour rendre plus facile le travail du rouleau.

Alors pliez cette bande de pâte en trois, soit un tiers de chaque côté, l'un sur l'autre (croquis VI). (Donnez un très léger coup de rouleau sur le tout pour coller ce pliage.) Vous avez maintenant donné le premier tour. Laissez reposer 8 à 10 minutes au frais.

Saupoudrez la table. Posez le carré de pâte devant vous, non plus dans la position qu'il avait la première fois, mais de façon que, s'il était déplié, il fût en travers, devant vous, au lieu d'être en long, et ceci afin de contrarier le pliage.

On doit donc, par conséquent, chaque fois qu'on reprend la pâte pour lui

donner un nouveau tour, la placer devant soi comme un livre, soit la direction qu'on a donnée au croquis VI. Opé-



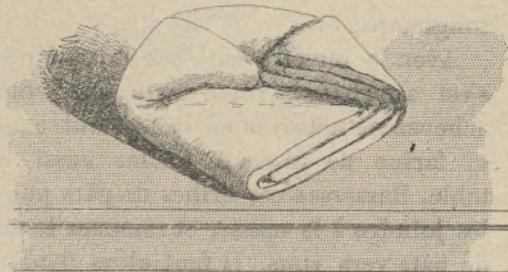
CROQUIS VI

rez exactement comme ci dessus; ce sera le deuxième tour. Encore un repos de 8 à 10 minutes; puis étendez et repliez de nouveau; et le troisième tour après cela aura été donné.

La galette

Repliez alors les quatre coins du carré de pâte sur le centre (croquis VII), ce qui vous donne une sorte de boule un peu informe.

Farinez la table; retournez le carré de pâte, les coins repliés touchant la table. Avec le rouleau, toujours partant du centre et rayonnant vers les bords, étendez cette pâte également pour former la galette bien ronde; on ne doit jamais,



CROQUIS VII

si l'on constate des imperfections, remettre la pâte en boule et recommencer tout, car le feuilletage ne s'opèrerait plus dans les mêmes conditions, ce travail représentant des « tours » non prévus. Il faut obtenir une épaisseur de 2 centimètres environ. Si des inégalités

se produisent dans la circonférence, et c'est très possible quand on n'a pas l'habitude d'étendre la pâte, vous rétablissez la rondeur de la galette en faisant rentrer légèrement, avec la pointe d'un couteau, les parties débordantes : cela s'appelle « chiqueter ».

Pliez légèrement votre rond de pâte en deux pour pouvoir plus facilement, sans la déformer, la transporter sur la tôle qu'on met au four, une simple plaque de tôle, avec un rebord imperceptible.

La pâte étant étendue sur la plaque, (avoir soin que cette plaque soit bien propre, on ne la graisse pas), introduisez délicatement la pointe d'un couteau dans l'épaisseur du bord de la pâte; et dans cette petite ouverture glissez la fève; puis rapprochez la fente qui se soude le plus facilement du monde.

Battez un peu, très peu de jaune d'œuf avec deux cuillerées d'eau; il faut que ce soit très liquide. Avec un pinceau ou une barbe de plume, barbouillez la galette dessus, mais pas sur l'épaisseur. Tracez dessus un dessin à votre choix, losanges ou autres, avec la pointe d'un petit couteau ou les dents d'une fourchette. Puis piquez-la de part en part, dans 5 ou 6 endroits : ceci pour empêcher des boursouflures.

Le four

Nous avons dit qu'il devait être bien atteint partout, d'une bonne chaleur soutenue, sans coup de feu. Une feuille de papier blanc qu'on y aurait laissée quelques minutes doit avoir séché, sans prendre d'autre coloration qu'une imperceptible teinte jaunie.

Posez de préférence la galette dans le bas du four, après avoir enlevé la plaque qui le sépare en deux; mais on ne peut donner à ce sujet d'indications précises,

car tous les fours ne chauffent pas de la même façon. Ce qui importe, c'est que la pâte n'y languisse pas, car elle ne monterait pas bien; 30 à 35 minutes doivent suffire. Plus de temps durcit la pâte et provoque la formation d'une croûte-trop épaisse. La chaleur doit être telle qu'au bout de 5 minutes la pâte a déjà changé d'aspect et commence de monter, mais sans colorer encore. Il est du reste facile de constater que la pâte monte bien plus vite du côté où elle chauffe le plus. Il faut donc ouvrir le four toutes les 5 minutes, au moins, pour surveiller et changer au besoin de côté, afin que la galette ne prenne pas de coup de feu. Sa coloration doit être progressive. Le dessous de la galette doit être bien doré; s'il restait pâle, quand la galette est cuite — ce qui ne doit pas se produire toutefois avec un four à point, il faudrait retourner la galette sens dessus-dessous et laisser quelques minutes prendre couleur. LE POT-AU-FEU.



TABLE du POT-AU-FEU

DIX ANNÉES DE RECETTES 1893-1902

Nous avons enregistré et nous continuerons d'inscrire les demandes de Table décennale du POT-AU-FEU qui ont fait l'objet de précédents avis.

Cette Table est actuellement en cours de composition à l'imprimerie, et nous pensons pouvoir l'adresser à nos abonnés qui en ont fait la demande ou la désireront, vers le 20 du présent mois de janvier.

Rappelons que cette Table, comprenant toutes les recettes, au nombre de près de MILLE, publiées depuis l'origine du journal jusqu'à fin 1902, présentera ces recettes une première fois dans un ordre rigoureusement alphabétique, une seconde fois par catégories.

Le prix en est de 2 fr. pour les abonnés qui nous adresseront directement cette somme, et de 2 fr. 50 pour ceux qui préféreront faire encaisser par la poste.



CROMESQUIS

A LA POLONAISE

LES cromesquis sont un genre de croquettes, et leur composition, quant à l'intérieur, est à peu près la même, qu'il s'agisse de cromesquis à la Française, à la Russe ou à la Polonaise. Ce qui caractérise les cromesquis à la Polonaise c'est la petite crêpe salée qui leur sert d'enveloppe ; de plus, il est de convention que dans la façon à la Polonaise, les champignons sont remplacés par des cèpes qui ajoutent au caractère de la préparation ; dans bien des cas, à la campagne, il est plus facile de se les procurer que des champignons frais.

Pour les truffes, si elles ne sont pas indispensables, il est bien évident qu'elles donnent aux cromesquis une allure plus recherchée, par la note parfumée qu'elles apportent. Mais la dépense fait souvent hésiter, et quand la question d'économie se pose on les supprime tout simplement. Il faut alors reporter le poids qu'elles auraient représenté dans l'ensemble, sur la langue et les cèpes, comme on le verra plus loin.

Dans l'ordre des services, ces sortes de mets étant considérés comme « petites entrées de friture », ne comportent pas de sauce d'accompagnement. Mais ceci est encore affaire de convention. On peut donc servir les cromesquis avec soit une Soubise légère, une sauce Périgueux claire, une sauce poivrée, selon la composition du menu. Ici nous donnons une sauce de circonstance, aux fines herbes et cèpes.

Ajoutons que l'exécution de ces cro-

mesquis à la Polonaise n'a rien de difficile. Elle offre même le très grand avantage de pouvoir, pour la partie qui aux débutantes semble la plus compliquée, être faite à l'avance ; on peut en effet, et sans le moindre inconvénient, faire les crêpes, y emballer les cromesquis, et garder ainsi le tout prêt, deux, trois, même quatre heures avant de les plonger dans la friture au moment de les servir.

Dans un menu ordinaire, on peut compter un cromesquis par personne. Doubler ce nombre, selon l'appétit des convives et la quantité des plats qui suivent.

Proportions

Pour 10 cromesquis :

- 350 gr. de volaille de desserte ;
- 60 — de langue à l'écarlate, ou de maigre de jambon ;
- 60 gr. de cèpes de conserve (ou frais) ;
- 60 — de truffes (facultatif) ;
- 35 — de beurre ;
- 35 — de farine ;
- 8 décilitres de bouillon, non coloré, peu salé ;

3 jaunes d'œufs ;

Un petit bouquet de persil ; une petite prise de poivre blanc ; une pincée de muscade râpée (1 gr. environ).

POUR LES CRÊPES ENVELOPPANT LES CROMESQUIS

- 100 gr. de farine ;
- 25 — de beurre fondu et clarifié ;
- 2 décilitres de lait ;
- Un petit œuf, plus un jaune ;
- Une pincée de sel ;
- Une petite poignée de persil dont on ne prend que les feuilles.

POUR LA SAUCE D'ACCOMPAGNEMENT

- 40 gr. de farine ;
- 15 — de beurre ;

40 — de cèpes ;
 4 décilitres de bouillon ordinaire ;
 Une cuillerée d'ognon très finement haché ;
 Une cuillerée d'échalote très finement hachée ;
 Une cuillerée de purée de tomates ;
 ou deux petites tomates fraîches ;
 Une cuillerée de persil haché.

Observation

Dans les mets de desserte, il n'est pas utile de régler les proportions à un gramme près ; mais ce que l'on doit observer dans l'apprêt de tout salpicon ou mélange pour les cromesquis, c'est que l'*élément principal*, qui est ici de la volaille, *domine de moitié*. Par exemple dans les proportions citées plus haut, le poids de volaille est de 350 gr., tandis que celui des autres ingrédients réunis : langue, cèpes, truffes, ne représente que 180 gr., de sorte que la note dominante reste à la volaille. Si l'on ne met pas de truffe, compter 90 gr. de cèpes et 90 gr. de langue, pour arriver au même total.

RÉSUMÉ

Préparer la pâte 2 heures à l'avance. Mettre en train la sauce de liaison. Couper en petits dés volaille, cèpes, etc. ; ajouter dans la sauce après l'avoir fait réduire. Refroidir le tout. Préparer la petite sauce d'accompagnement. Faire les crêpes. Former les cromesquis. Faire frire les cromesquis 7 à 8 minutes avant de servir ; envoyer la sauce à part.

Temps nécessaire : la pâte à crêpes exceptée, 1 heure pour le tout.

La pâte à crêpes

Tamisez la farine dans un petit saladier, ajoutez la pincée de sel et l'œuf, puis mélangez avec une cuiller de bois, et massez cette pâte pendant 2 ou 3 minutes. Au bout de ce temps, mettez le jaune ; remuez encore un instant, et diluez avec le lait bouilli à l'avance et

versé *petit à petit*. Couvrez le saladier et mettez-le de côté.

La sauce pour lier le salpicon

Faites fondre le beurre indiqué (35 gr.) dans une casserole dite russe, c'est-à-dire haute, d'environ 1 lit. 1/2 de contenance, mélangez-y la farine, et cuisez ce roux pendant quelques minutes et sans le laisser prendre couleur. Ceci est simplement pour cuire un peu la farine, attendu que, si elle ne l'était pas, on ferait une bouillie claire et non une sauce. Délayez ce roux petit à petit avec le bouillon chaud ou froid, et avec plus de précaution s'il est chaud, parce qu'il se forme plus facilement des grumeaux qui sont à éviter par dessus tout, ces grumeaux dénaturant la sauce qui se trouve ne plus avoir la liaison convenable.

En opérant le mélange avec un petit fouet, ustensile beaucoup plus commode qu'une cuiller de bois pour travailler les sauces, ces grumeaux sont faciles à éviter, si on remue fortement chaque fois qu'est versée une partie du bouillon.

Nous avons bien précisé « du bouillon blanc », vu que cette sauce doit rester blanche ; mais cependant, lorsque ce bouillon serait un peu teinté d'ambre et donnerait à la sauce une légère couleur blonde, il n'y a pas à s'en préoccuper outre mesure. Cela n'aura aucune conséquence sur le résultat final.

Tournez la sauce sur le feu jusqu'à l'ébullition, puis ajoutez le poivre, la muscade et le bouquet de persil. Il n'y a plus alors qu'à placer la casserole sur le côté du feu, de telle façon que la sauce ne fasse plus que bouillotter doucement pendant l'apprêt du salpicon. Remarquez qu'il n'y a pas de sel à mettre

dans cette sauce, à cause de la réduction qu'elle doit subir par la suite.

Le salpicon

Ce terme de cuisine désigne une réunion d'éléments quelconques coupés en petits dés. Ici, ces éléments sont ; la volaille, la langue ou jambon, les cèpes et les truffes. Pour aller plus vite, on détaille d'abord les morceaux de volaille dont on dispose, en filets de 3 à 4 millimètres de côté ; lesquels rassemblés par 7 ou 8 à la fois sont tranchés sur le travers, ce qui donne des petits cubes de 3 à 4 millimètres carrés. La parfaite rectitude de ces cubes n'est pas d'ailleurs d'une importance absolue ; il s'agit simplement de les obtenir à peu près égaux. Il se comprend que ces débris de volaille détachés d'après les carcasses et les os, se trouvent être de toutes tailles et de toutes formes, et il n'y a qu'à les couper au mieux en observant aussi bien que possible les proportions de 3 à 4 millimètres de côté.

Coupez de même la langue écarlate ou le jambon, si celle-ci vous fait défaut, et les cèpes de même. Pour les cèpes, il est aussi facile, nous l'avons dit, et même plus facile de se les procurer que les champignons frais ; puis d'ailleurs, dans le mode adopté pour ces cromesquis, ils sont pour ainsi dire de rigueur. A cette époque, c'est naturellement de la conserve qu'on emploie ; en ce cas, pour opérer plus facilement, il est bon de passer ces cèpes dans un torchon pour les débarrasser de leur eau visqueuse qui les fait glisser sous les doigts.

La liaison. — Pour réduire

Avant de réduire la sauce, il faut la lier d'abord, A cet effet, commencez

par retirer le bouquet de persil ; passez ensuite la sauce à travers le chinois, — c'est une passoire pointue, très fine — dans un sautoir, ou casserole basse à fond large, de 20 centimètres de diamètre environ ; délayez les 3 jaunes dans un bol, en y ajoutant peu à peu 2 ou 3 cuillerées de sauce : ce qui a pour but de les échauffer progressivement, et, partant de leur éviter le *saisissement* qui les cuirait s'ils étaient versés tels quels dans la sauce chaude. Posez le sautoir sur un feu ardent, et, sans la quitter un seul instant remuez la sauce jusqu'à ce que, devenue très épaisse, elle ne représente plus qu'une quantité approximative de 3 *décilit.* 1/2. Versez dedans le salpicon hors du feu, mélangez-le bien à la sauce réduite, au moyen d'une cuiller de bois, puis renversez et étalez cette sorte de bouillie sur un plat. Qu'elle n'ait pas plus de 2 à 3 centimètres d'épaisseur, attendu que, moins la couche sera épaisse, et plus le refroidissement se fera vite. Par mesure de précaution, passez à la surface un petit morceau de beurre (gros comme une noix) piqué à la pointe d'un petit couteau, pour éviter le hâle qui durcit.

La petite sauce d'accompagnement

Pendant le refroidissement du mélange de salpicon, procédez à la mise en train de cette sauce que vous n'aurez plus qu'à mettre à point à la dernière minute, en y ajoutant le beurre.

Mettez à chauffer dans une petite casserole 20 gr. de beurre, et jetez dedans l'ognon et l'échalote hachés, mais très, très finement. Faites-les prendre couleur tout doucement (une couleur dorée) puis saupoudrez-les avec la farine (15 gr.) et remuez ce roux jusqu'à ce qu'il ait pris une teinte rousse. Mouil-

lez petit à petit avec le bouillon (4 décilitres), et toujours en opérant le mélange avec un petit fouet qui permet d'opérer plus régulièrement; ajoutez la purée de tomates, et remuez jusqu'à l'ébullition. Si vous employez des tomates fraîches, elles devront être purgées à fond de leurs eaux et semences, dépouillées et hachées finement. *Cinq minutes* après que la sauce est en marche, mettez dedans les cèpes hachés finement, et laissez-la mijoter, jusqu'au dernier moment. N'omettez pas, cependant, de la dépouiller de temps en temps, c'est-à-dire d'enlever ce qui monte à la surface, tout en procédant à vos autres travaux.

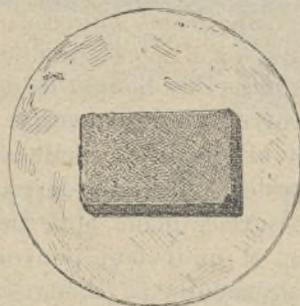
Les crêpes

Faites fondre le beurre prévu pour les crêpes, et tirez-le à clair. Chauffez une petite poêle dont le fond aura 15 à 16 centimètres de diamètre, enduisez en le fond de beurre fondu au moyen d'un petit pinceau en plumes, et versez dedans la valeur de deux cuillerées à bouche de pâte à crêpes, que vous aurez remuée au préalable. Penchez la poêle pour faire couler la pâte, de façon qu'elle recouvre tout le fond, et observez que la poêle ne doit pas être trop chauffée, parce que la pâte se trouverait saisie à l'endroit où elle est versée, et cela ferait des inégalités d'épaisseur dans les crêpes. Au bout de quelques instants, quand les bords de la crêpe apparaissent cuits, sautez-la d'un mouvement de l'avant-bras pour la retourner, ou bien... prenez-la bonnement par les bords, du bout des doigts, pour faire cette opération, très facile, mais qui demande une certaine habitude. Laissez-la cuire de l'autre côté; recommencez l'opération, et ainsi de suite,

jusqu'à dix. Il doit vous rester, au fond du saladier quelques cuillerées de pâte qui vous serviront, en y remettant une petite cuillerée de farine, à faire la soudure des cromesquis.

Pour former les cromesquis

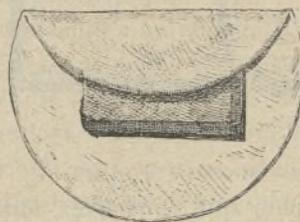
Étalez vos 10 crêpes sur un torchon, et posez au milieu de chacune une forte



CROQUIS I

cuillerée à bouche du salpicon préparé; ou bien divisez-le d'abord en parties de 75 à 80 gr. chaque. A 5 ou 10 gr. près, l'écart est insignifiant d'ailleurs; elles peuvent même aller jusqu'à 85 gr., le poids total du mélange étant de 850 à 860 gr. environ.

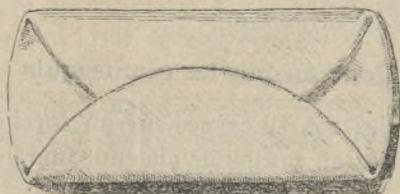
Étalez-y le salpicon en forme de rectangle, c'est-à-dire comme un grand domino ayant 7 cent. 1/2 de long, sur 5 de large (Voir croquis I). Ramenez les



CROQUIS II

extrémités de chaque crêpe sur le milieu du salpicon, en ayant soin de les faire déborder l'une sur l'autre (croquis II et III). Repliez ensuite les deux bouts,

en coupant avec des ciseaux ce qu'il y aurait de trop, de façon à obtenir des petits paquets bien également rectangu-



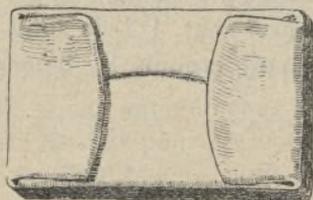
CROQUIS III

lares (croquis IV). Rangez les au fur à mesure sur un grand couvercle de casserole retourné ; c'est la meilleure façon de les garder, puisqu'ils doivent poser sur une surface plane pour ne pas se déformer, et qu'il faut pouvoir les y prendre aisément.

La friture. Pour finir la sauce

Vous tiendrez le persil épluché, lavé et bien secoué, avant de plonger les cromesquis dans la friture.

Huit minutes avant de servir, ayez une poêle de friture *bien chaude* et même légèrement fumante. Prenez les cromesquis un à un, trempez légèrement *le côté où les extrémités des crêpes se trouvent*



CROQUIS IV

réunies seulement (croquis IV), dans le reste de pâte que vous avez additionné de farine et plongez-les dans la friture. Ne les touchez pas pendant cinq minutes, bornez-vous à remuer simplement et doucement la poêle, en la prenant par l'une des poignées, pour les faire voyager dans la friture. Retournez-

les alors avec une fourchette d'un coup sec, pour que la partie de crêpe laissée intacte plonge à son tour dans la graisse, et se colore légèrement, puis égouttez-les sur un torchon étendu. Immédiatement, plongez le persil dans la friture, et retirez-le au bout de *deux secondes*. Cette immersion suffit pour le raidir en le conservant bien vert, et il n'y a pas autre chose à chercher. Egouttez-le à côté des cromesquis.

Salez-les légèrement, dressez-les vivement en turban sur serviette pliée posée sur un plat, et mettez au milieu la poignée de persil frit.

Ajoutez aussitôt ce qui vous reste de beurre dans la sauce, faites-le fondre rapidement, en remuant avec le fouet, ajoutez la cuillerée de persil haché, et envoyez cette sauce à part dans une saucière.

Observation

On pourrait simplement dresser les cromesquis en turban à même le plat, supprimer le persil fin, et mettre la sauce au milieu, mais d'abord cette méthode a l'inconvénient de ramollir l'enveloppe des cromesquis; ensuite, ce genre de mets étant, comme nous l'avons dit, hors-d'œuvre chaud, certains convives préfèrent les cromesquis sans sauce.

PERRAUT JUNIOR.



ALIMENT DES ENFANTS



Menus

HADDOCK GRILLÉ SAUCE AUX ŒUFS
GNOCCHI AU GRATIN
ÉPINARDS A LA CRÈME
PUDDING DE RIZ A L'ORANGE

SOUPE AU POTIRON A LA BRESSANE
BEURRECKS A LA TURQUE
PETITE LANGOUSTE BONNE FEMME
CHOU-FLEUR AU GRATIN
CROQUETTES DE POMMES

ŒUFS A LA RUSSE
PALETS DE BŒUF A L'HORTILLONNE
SALLIFIS A LA SAUCE BLANCHE
GATEAU DE MARRONS

POTAGE A LA SAVOISIENNE
TIMBALE DE FILETS DE SOLES
CAILLES AUX LAITUES
GIGUE DE CHEVREUIL
SAUCE MOSCOVITE SUR PURÉE DE MARRONS
FAISANS ROTIS
MOUSSE DE FOIE GRAS
ASPERGES EN PETITS POIS
GLACE A L'ORANGE

FOIE DE VEAU AUX CROUTONS
POULET EN MAYONNAISE
ENDIVES A LA POMPADOUR
COMPOTE DE MARRONS

POTAGE A LA TOMATE
AU TAPIOCA BOUILLON-BOUDIER
PAIN A LA REINE
ALOYAU ROTI
CÉLERI A LA FRANÇAISE
PUDDING DE FIGES

FILETS DE SOLES GRILLÉS AUX FINES HERBES
CERVELLE DE VEAU AU VIN BLANC
BIFTECKS GRILLÉS
POMMES DE TERRE SOUFFLÉES
OMELETTE DE LINA

POTAGE CRÈME DE CHICORÉE
BARBUE SAUCE HOLLANDAISE
MOUSSE DE LAPERAU
PARFAIT DE FOIE GRAS
CARDONS AU JUS
GALETTE DES ROIS
BAVAROIS AU CAFÉ



L'OMELETTE DE LINA

Un entremets chaud d'origine vraisemblablement allemande, tout ce qu'il y a de plus simple à préparer, de plus vite fait et de moins dispendieux ; la confiture dont on garnit l'omelette peut varier ; la gelée de groseilles, qui est de toutes la moins coûteuse est fort bonne ; la marmelade d'abricots, plus fine, est excellente. On peut, surtout avec l'abricot, remplacer le citron par un peu de vanille en poudre.

Proportions

Pour 4 ou 5 personnes :

3 œufs ;

50 gr. de sucre en poudre (3 grandes cuillerées à bouche de sucre en poudre) ;

15 gr. de farine (1 cuillerée rase) ;

20 gr. de beurre frais (une grosse noix) ;

Le quart d'une écorce de citron râpée.

Temps nécessaire : 25 minutes.

La pâte

Dans un petit saladier ou une terrine, cassez les jaunes d'œufs ; mettez les blancs à part pour les fouetter.

Queillé ORFÈVRE
Convertis, Coutellerie
11, r. des Petits-Carreaux, PARIS

Ajoutez le sucre dans les jaunes. Battez ensemble sucre et jaunes, et ajoutez peu à peu la farine, en battant toujours avec une cuiller de bois, jusqu'à ce que le tout ait pris la couleur et la consistance d'une sauce mayonnaise; le sucre s'est ainsi fondu, et la farine bien amalgamée; c'est l'affaire de 3 ou 4 minutes pour ces quantités. Ajoutez le citron râpé. Dans une autre terrine ou saladier, battez les blancs d'œufs en neige ferme; nous avons déjà dit que pour réussir bien et vite, il fallait éviter le contact du fer ou d'un ustensile fraîchement étamé; dans un bassin ou un poëlon en cuivre *non étamé*, les blancs montent en un rien de temps, légers, mousseux comme de belle neige.

Mélangez les blancs en 3 fois. C'est à dire prenez le tiers seulement de la neige, et mélangez-la à la pâte, en vous servant d'une large spatule de bois, et à défaut, d'une simple carte de visite, un peu grande et assez ferme; ne tatouillez pas, mais passez la carte sous la pâte pour la ramener sur les blancs; fendez le tout au milieu, et ramenez toujours dessus ce qui se trouve dessous; 4 ou 5 coups de spatule ou de carte doivent suffire pour mélanger le tout.

Ajoutez le second tiers des blancs; mélangez de la même manière; puis le reste des blancs, et avec encore plus de précaution peut-être.

On ne laisse jamais attendre plus d'une ou deux minutes (au plus) une préparation où il entre des blancs fouettés, sans cela ils retombent.

La cuisson

Tout de suite, mettez le beurre dans la poêle, une petite poêle dont le fond, pour ces proportions mesure environ 20 à 22 centimètres de diamètre. Posez

sur le feu, et dès que le beurre est fondu, juste chaud, versez y la pâte, *hors du feu*, en l'y faisant glisser d'un seul bloc; elle s'y tasse et s'y égalise d'elle même. Immédiatement mettez la poêle dans le four *pas trop chaud*, où vous laissez cuire de 10 à 15 minutes environ, selon son degré de chaleur.

Mieux vaut un peu moins chaud qu'un peu trop chaud. Si le four est trop chaud, la pâte brunit et ne monte plus; tandis qu'avec la bonne chaleur modérée, la pâte gonfle en jaunissant peu à peu, et atteint ainsi presque le double de sa hauteur primitive. L'omelette est à point quand en appuyant doucement dessus avec le doigt, on la sent consistante.

Alors faites-la glisser, *sans la retourner*, sur un plat chauffé. Etalez la confiture dessus, largement, puis repliez en deux et saupoudrez de sucre; c'est tout; servez immédiatement.

Observation

Il est essentiel, quand on glisse l'omelette sur le plat, de ne pas la retourner, parce que, quand on la plie en deux, le côté qui touchait le fond de la poêle est moins cuit et plus souple que l'autre et a moins de chances de craquer; tandis que sur cet autre côté, (celui qui a été directement exposé à la chaleur du four) une très légère épaisseur de pâte s'est solidifiée plus que le reste, et elle craquerait juste à l'endroit de la pliure, si on voulait disposer l'omelette autrement qu'il est indiqué.

LA VIEILLE CATHERINE.

Le prochain numéro du POT-AU-FEU paraîtra le samedi 17 Janvier prochain (troisième Samedi du mois).



LE JOUR DE MADAME

— Ma tante, me dit en entrant Geneviève, une petite mariée de cet automne qui s'installe à Paris, ma tante, je viens chercher quelques conseils pratiques pour « mon jour » ; vous savez, à partir de janvier, je prends le jeudi. Mais je ne sais pas trop à qui demander comment organiser mon thé : chez mes belles-sœurs c'est d'un luxe et d'un chic au-dessus de mes moyens actuels ; et vous savez que ma belle-mère n'a jamais rien voulu de ce genre chez elle : c'est un principe... Je ne peux pourtant me dispenser, n'est-ce pas, d'offrir au moins une tasse de thé ? J'en trouve partout où je fais des visites ; et du chocolat, et du vin d'Espagne, et du punch, et de la camomille ! Oui, ma tante, de la camomille !

— Pour les gens qui ont mal à l'estomac, Geneviève, mais c'est déjà de l'hiver dernier, cette fantaisie hygiénique. Vous dites donc : votre jour et votre thé ; qu'est-ce qui vous embarrasse ?

— Mais tout, ma tante ! J'ai peur de faire trop pour notre petit budget, ou de ne pas faire assez pour les personnes qui viendront me voir...

— Ma petite Geneviève, il faut avant tout ne pas outrepasser les limites de votre budget ; j'entends ne point rogner sur une dépense nécessaire au bien-être du ménage pour rétablir l'équilibre ; vous êtes entourés de parents et

d'amis de beaucoup plus fortunés que vous pour l'instant, et pourtant au point de vue social, vous marchez de pair avec eux. Vous pensez bien que si vous voulez essayer de vivre, même un jour par semaine, comme ces personnes-là, vous n'y arriverez jamais ; et tout ce que vous tenterez pour en donner l'illusion ne sera que pénible ou ridicule. C'est donc avec vos ressources normales seulement que vous devez combiner votre jour et votre thé. Mais rien ne vous empêche de vous ingénier pour tirer le meilleur parti de ces ressources très limitées ; c'est du savoir faire, tout simplement.

— Alors, comme je n'ai que Mélanie pour tout faire, vous ne me conseillez pas de prendre ce jour-là l'ouvrière pour le service de la porte et du salon ?

— Non, certes ! Votre ouvrière sans cesse dérangée ne fera rien qui vaille : Mélanie peut suffire. Prévoyons seulement les choses à l'avance : la veille de votre jour, le salon aura été fait à fond ; la veille également, vous avez pour le dîner un plat de viande assez fort qui vous permette de réserver les éléments du déjeuner du lendemain. En encadrant cette viande froide entre des œufs et des légumes chauds, votre mari ne peut se plaindre ; et vous donnez ainsi à Mélanie un peu plus de temps pour préparer au besoin un gâteau. Nous en parlerons tout à l'heure. Dès que son déjeuner est servi, qu'elle-même a déjeuné, Mélanie lave le peu de vaisselle du déjeuner pendant que vous-même prêtez la main à l'ouvrage en mettant la salle à manger en ordre ; elle monte passer sa robe, de façon à être prête bien à l'avance pour ouvrir la porte, avant même que vous ayez fini de vous pomponner. Vous pouvez vous excuser de faire attendre quelques instants une visiteuse arrivée trop tôt, mais la maison doit toujours être prête et irréprochable, Mélanie y comprise. En janvier, certaines personnes commençant leur tournée bien avant trois heures, il est prudent d'être de bonne heure sous les armes.

Le tablier à bavettes et épaulettes ? C'est gentil sur une fille svelte et jeune ; mais je ne vois pas Mélanie avec sa robuste taille

dans l'envolée de ces broderies... Donnez-lui un simple tablier en percale fine bien blanc, tout frais déplié, avec des petits plis, si vous voulez, mais pas de feston, pas de guipure surtout; si c'est possible, qu'elle ait un corsage noir assorti à sa jupe, et quelque chose de blanc et de bien net à l'encolure; pas de broches extraordinaires, pas de cravate de couleur. Qu'elle emploie l'après-midi à son propre raccommodage, car ce jour-là elle ne pourrait faire grand'chose en cuisine, ayant à répondre aux coups de sonnette sans prendre le temps de se laver les mains ou de changer de tablier. Proscrivez tout ce qui répand une odeur prononcée de cuisine — le pot-au-feu entre autres — et combinez un dîner qu'on puisse mettre en train sur le tard, un rôti par exemple, il vous restera toujours quelques gâteaux, qui, avec de la confiture représenteront le plat sucré. Le poulet rôti à l'heure du dîner sent très bon, vous savez.

Mélanie saura qu'avant la nuit tombée elle vient allumer les lampes; et vous la sonnerez pour changer les tasses ou apporter l'eau chaude pour le thé.

— Et ce thé, ma tante, comment l'installer?

— A proximité du salon, dans l'embrasement de la porte ouvrant sur la salle à manger, si vous voulez, de façon à pouvoir évoluer aisément si vous n'avez personne pour vous aider; et de cette façon Mélanie va et vient pour changer les tasses sans passer par le salon. Le jour où vous attendez plus particulièrement de la jeunesse, quand par exemple la bande de vos cousines se donnera rendez-vous à votre jeudi, il sera plus commode d'organiser le thé sur la table même de la salle à manger, autour de laquelle elle s'installeront volontiers.

Que donner en fait de gâteaux qui ne soit ou ruineux, ou misérable? Des choses très simples, mais bien fraîches, et en larges quantités. Vous avez dans le *Pot-au-Feu* des recettes de gâteaux peu coûteux et faciles: un plumcake, qu'on peut faire l'avant-veille, un kugelhops, le gâteau de five o'clock très bon également de la veille; le gâteau à la minute très vite fait le matin même; des petites ga-

lettes salées, des tuiles, des petits sablés qui se conservent plusieurs jours.

Avec un de ces grands gâteaux coupé en tranches, une assiette de ces petits gâteaux secs, vous pouvez aussi avoir des tartines de pain de seigle ou de son, beurrées, que naturellement vous faites vous-même. Beaucoup de personnes les aiment; ce n'est pas coûteux, et vous pouvez les préparer en assez grande abondance; s'il vous en reste, ce sera pour le déjeuner du lendemain, soit le matin avec votre chocolat, soit à midi: avec un peu de jambon fumé c'est exquis. Votre thé n'a pas besoin d'être du thé à 6 fr. la livre, si vous le faites avec soin, et surtout si vous vous préoccupez de le donner très chaud jusqu'à... mettons 7 heures du soir. Et pour qu'il soit très chaud, il est indispensable d'avoir *toujours* de l'eau vraiment bouillante à portée, et de vous en assurer vous-même. Je crois qu'à moins d'être Chinois, le domestique le plus stylé n'y entend rien; on ne boit de thé réellement chaud que dans les maisons où une maîtresse de maison elle-même le surveille.

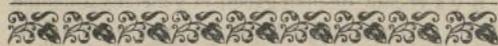
Si votre théière n'est pas celle qui vous sert quotidiennement, voyez bien à ce que le vieux thé n'y séjourne pas, à ce que nulle odeur de moisi ou d'humidité ne s'y retrouve; la majorité des belles théières qui ornent les tables à thé fort luxueuses ont malheureusement ce goût-là... Et leurs bouilloires ne bouillent ni ne chantent guère, parce qu'on n'y a pas versé de l'eau vraiment bouillante. Maintenant, vous savez que vous pouvez, sur votre table à thé, ajouter toutes sortes de friandises imprévues, si l'occasion s'en trouve: des confitures de chez vous, des mandarines, des dattes, des figues qu'un ami en voyage vous envoie de Nice ou d'Alger: on aime maintenant à grignoter un tas de choses qui empêchent de dîner; vous pouvez toujours tout offrir, à côté des gâteaux plus solides. Tout cela est prétexte à petites serviettes, à petites assiettes, à tout ce bibelotage futile et charmant qui fait la joie des jeunes femmes... et des vieilles aussi. N'oubliez pas de vous confectionner un joli « Cosy » vous savez, ce bonnet tout ouaté dont on couvre la théière pour tenir le thé au

des sentiments. La beauté du regard, la vivacité de la prunelle, la grandeur des yeux tiennent à une cause que vous ignorez peut-être... à la longueur, l'épaisseur, la coloration des cils et des sourcils !.. Voyez comme les yeux dénués de cils et de sourcils ou garnis de cette parure d'un blond trop clair, à peine visible, semblent mornes, froids, inintelligents, petits!... Au contraire, quel charme enveloppant quand une frange veloutée ombrage la prunelle et qu'une fine et longue arcade sourcilière en dessine bien la courbe, agrandissant l'œil!... Si la nature ne vous a pas dotées de cette parure naturelle, Mesdames, employez la Sève sourcilière de la Parfumerie Ninon, 31, rue du 4-Septembre (5 fr., franco 5 fr. 50), qui fait croître, allonger, brunir les cils et les sourcils; bientôt vous verrez l'heureuse métamorphose, et l'éloquence de votre regard vous prouvera le succès obtenu.

FÉTICHETTE.

CORRESPONDANCE

M^{lle} Aline G., Blois. — Ces points noirs disparaissent facilement, après vous être débarbouillée avec le savon Anti-Bolbos (3 fr. 50, franco 4 fr.) de la Parfumerie Exotique, 35, rue du 4-Septembre; mettez de l'Anti-Bolbos pur (5 fr., franco 5 fr. 50), même adresse, et bientôt ces affreuses tannes auront disparu.



COURRIER

C., Évreux. — Voir les explications données pour la gelée et sa clarification, dans le n° du 1^{er} août de l'année 1902, et procéder exactement

comme il est indiqué; le résultat ne peut, en ces conditions, manquer d'être satisfaisant. C'est évidemment la clarification qui est mal exécutée chez vous, et non point la proportion du pied de veau. Une gelée qui n'est pas assez claire peut être passée deux et trois fois de suite à la serviette.

La Constandie. — 1^o Note est prise. — 2^o Voir années 1894 et 1897. — 3^o Note est prise.

L. L. — Nous ne connaissons pas d'ouvrage de ce genre à vous indiquer utilement. Dans les articles parus en 1890-1900-1901: « Comment on forme une femme de chambre » et « Le service de table », vous trouverez des indications s'appliquant aussi bien aux domestiques des deux sexes.

B. D. — Recette parue en 1895.

M. D. — Recettes parues en 1900.

M^{me} Sch., Toulon. — Tous nos remerciements pour l'obligeante communication.

Bucarest. — Une recette de biscuit roulé a paru en 1898. — Voyez les Allumettes salées pour thé en 1899. — Une recette du Mont Blanc a paru en 1895.

G. H. — Recette parue en 1897. — 5, Cité d'Antin.

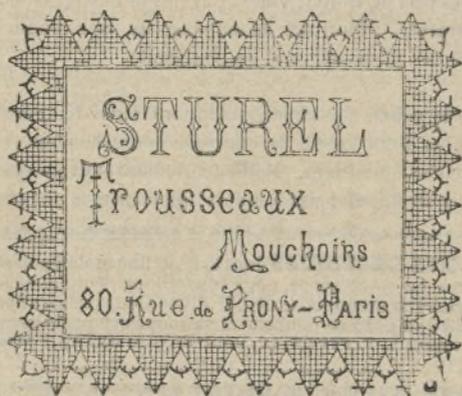
Royan. — Une bonne recette de Croquettes de volaille a paru en 1899. — Note est prise des autres demandes.

M^{me} G., Amiens. — Une recette a paru en 1897.

M^{me} D., rue Saint-Georges. — Numéro du 15 avril 1902.

Nous rappelons qu'il n'est pas répondu aux lettres non signées qui ne sont pas accompagnées de la bande d'abonnement.

(Suite des réponses au prochain numéro)



Le Céra: : A. DESBOIS

Aux demandes de changement d'adresse prière de joindre la dernière bande, si possible, et quarante centimes en timbres-poste.

PLAQUES
PAPIERS
Photo
En Vente partout

JOUGLA

SEUGNOT
28, rue du Bac, 28
DRAGÉES ET BOITES
POUR BAPTÊME
BONBONS ET DESSERTS

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