



FILETS DE BARBUE.

SAUMONÉS A LA PARISIENNE

A cette époque de l'année où reprend la saison des « grands dîners, » il paraît opportun de donner la recette de ces filets qui furent mis en vogue l'an dernier et dont le succès est loin d'être épuisé.

Cette originale méthode d'accoupler la barbue et le saumon est tout aussi bien applicable à une barbue laissée entière qui pourrait être alors dénommée « en surprise » ; car il est étonnant de trouver associées, dans le même poisson, deux chairs de teintes et de saveurs diverses, qui s'allient du reste très bien. Mais cet apprêt entraîne à un travail relativement long et minutieux ; il vaut mieux le simplifier en saumonant tout simplement les filets de barbue : c'est la méthode que nous allons exposer. Elle a en plus cet immense avantage, non seulement d'accélérer le service en permettant aux convives de se servir rapidement, mais encore de permettre de « servir chaud », ce qui est le but à toujours chercher.

L'exposé de cette recette étant très long, nous écourterons certains petits détails dont l'exécution a été déjà expliquée. Mais cette longueur ne doit pas effrayer, car il est certain que l'exécution du plat lui-même est moins longue dans la pratique que dans l'explication.

Donnons d'abord un aperçu général de ce que représente ce plat. Après avoir

été détachés et parés, les filets de barbue et de saumon sont accolés les uns aux autres au moyen d'une légère couche de farce truffée, faite économiquement avec les parures recueillies. Ces filets sont pochés au moment du service, et leur garniture se compose de petits choux ronds ou ovales (pains de la Mecque), remplis d'huitres, petites quenelles, queues de crevettes et truffe, réunis dans une sauce Béchamel. Enfin la sauce d'accompagnement est une sauce-crème mousseuse, dont la sauce Béchamel est la base.

On prendra de bonnes idées dans cette recette pour certains détails : les choux ou pains à la Mecque, par exemple, remplis d'un ragoût d'huitres, crevettes, etc., et la sauce crème constitueront un accompagnement aussi bien approprié pour un beau poisson simplement court-bouillonné, en remplaçant les quenelles de farce par une plus forte proportion de crevettes.

Proportions

Pour 12 à 14 personnes :

- Une barbue pesant de 13 à 1.400 gr. ;
- Une queue de saumon (de préférence), d'environ 800 gr. ;
- 30 huitres portugaises ;
- 125 gr. crevettes grises (poids brut) ;
- 3 truffes (en tout 75 gr.) ;
- 375 gr. de beurre ;
- 210 — de farine ;
- 8 décil. de lait ;
- 2 — de vin blanc :

2 décil. de crème double, excessivement fraîche et bien épaisse;
 4 œufs entiers (du poids moyen de 55 gr. chaque);
 3 jaunes d'œufs;
 50 gr. d'ognon;
 50 — de carotte;
 12 queues de persil.

RÉSUMÉ

Préparer la panade et la pâte à choux. Mettre la béchamel en marche. Lever les filets de barbue et de saumon. Faire la farce; accoler les filets. Faire le bouillon de poisson. Préparer les huitres, crevettes, quenelles. Rassembler et saucer la garniture, tenir au chaud. Pocher les filets. Monter la sauce crème et garnir les choux. Dresser.

La panade pour la farce

Comme elle doit être froide au moment de son emploi, on peut très bien la faire plusieurs heures à l'avance, et cela ne demande d'ailleurs que quelques minutes. Réunissez dans une petite casserole, *un demi-décilitre d'eau, un grain de sel, une noisette de beurre*, et faites bouillir vivement. Retirez la casserole du feu pour ajouter *une cuillerée de farine (20 gr.)*; mélangez bien, remettez sur le feu, et desséchez cette pâte à feu vif, jusqu'à ce qu'elle ne colle plus après la cuiller. Débarrassez-la sur une assiette; étalez-la sur un centimètre d'épaisseur, et posez dessus un petit rond de papier blanc beurré pour qu'elle ne hâle pas.

Les choux ou pains à la Mecque

L'apprêt de la pâte à choux ayant été plusieurs fois donné ici avec détails, nous ne ferons que le résumer aujourd'hui.

Faire chauffer 3 décilitres d'eau; 5 gr. de sel; 75 gr. de beurre. Dès que le liquide entre en ébullition, y jeter

150 gr. de farine d'un seul coup, retirer du feu, et mélanger vivement, avec force. Remettre sur le feu et ne cesser de remuer jusqu'à ce que la pâte n'attache plus à la cuiller. Retirer du feu, et ajouter, un à un les 4 œufs entiers, en délayant et mélangeant parfaitement à mesure, aussitôt cette pâte faite.

Entonnez-la dans une poche en toile munie d'une douille unie de 8 millimètres de diamètre et couchez pains ou choux, selon le genre adopté. Les choux se couchent en forme de macaron, et les pains en forme de meringue, c'est-à-dire de forme oblongue. Pour les uns ou les autres, le poids approximatif de pâte doit être de 50 gr. chaque pour en faire 15; ce qui équivaut à la grosseur d'un bel œuf de pigeon. Dorez-les légèrement, et cuisez-les à four doux, ayant cependant assez de chaleur d'en bas, pour bien les cuire. Comme il est facile de le comprendre, ces choux ou pains, étant destinés à contenir une garniture saucée, doivent être cuits *bien secs*, et vous pouvez compter sur 30 minutes de four pour les avoir à ce point. Quand ils sont froids, cernez-le dessus avec la pointe d'un petit couteau, et enlevez un petit couvercle de façon à obtenir de petites caisses, qui sont rondes si l'on a fait des choux, ou ovales si l'on a fait des pains. Avec le manche du couteau, refoulez un peu dans le fond la pâte de l'intérieur pour que l'intérieur soit de forme régulière et tenez les au sec. Si vous disposez d'une étuve douce, vous pouvez les y conserver, l'essentiel est de les avoir aussi croquants quand ils seront emplis de la garniture, qu'au moment où ils sortent du four. Vous pouvez très bien faire ce travail le matin en faisant le déjeuner, ce qui allège la besogne du soir.

La Béchamel

Celle-ci est combinée pour servir à deux fins. D'abord, une partie servira à lier la garniture, et l'autre partie sera la base de la sauce-crème. Etant mise en train dès le commencement, elle cuira tout doucement pendant le temps des autres apprêts.

Prenez, dans une moyenne casserole, *40 gr. de beurre et 40 gr. de farine*; mélangez, cuisez pendant 2 minutes sans laisser colorer et diluez petit à petit avec le lait bouillant, *soit 8 décilitres*, faites partir en ébullition, en remuant, puis ajoutez le sel, 8 gr., muscade, 4 gr. et le bouquet de persil, et laissez mijoter tout doucement sur le côté du feu.

Les filets de poissons

Pour la barbue : Après l'avoir vidée, lavée et époncée, placez-la devant vous et commencez par faire une incision juste sur le milieu, et en pénétrant jusqu'à l'arête. Glissez maintenant la lame d'un couteau ployant sous les filets, après les avoir légèrement détachés dans la longueur, et en rasant bien l'arête pour les avoir bien entiers. Répétez la même opération de l'autre côté, et, quand les quatre filets de la barbue sont levés, détachez-en la peau (la peau blanche et la noire), simplement, en faisant glisser la lame du couteau entre cette peau et la chair, et en prenant garde d'endommager celle-ci.

Pour le saumon : La partie de la queue est celle qu'il faut préférer, parce que c'est celle où il est le plus facile de faire des filets en longueur de dimensions à peu près égales à celles des filets de barbue. Si même cette queue a été prise sur un poisson du poids de 5 à 6 livres, cela n'en vaudra que mieux, parce

que : 1° moins la pièce sera grosse, et plus, pour le poids indiqué, le morceau se trouvera en longueur; 2° plus la queue sera longue, et plus il sera possible de faire des filets égaux à ceux de la barbue. Commencez par retirer la peau, en glissant dessous la lame du couteau, et en la détachant par lanières, sans aucunement toucher à la chair. Détachez ensuite les filets, en rasant bien l'arête, et partagez chaque filet en deux dans la longueur, ce qui vous en donne quatre. Aplatissez très doucement le côté épais avec la batte à boucherie trempée dans l'eau froide (doucement, vu la fragilité de la chair du saumon), et aplatissez également ceux de barbue. Vous n'avez plus alors qu'à les ajuster l'un sur l'autre, en les parant légèrement autour, de façon à ce qu'ils aient exactement les mêmes dimensions. Si le côté mince des filets de saumon ne couvrirait pas exactement ceux de barbue, vous auriez simplement à mettre à côté un petit morceau, pris sur la partie aplatie du filet, et qui est plus large : à mettre une pièce, en un mot. Cet ajustage fait et les filets correctement parés sur les bouts et autour, vous avez 4 doubles filets qui ont : 2, dans les 16 cent. de long sur 3 cent. 1/2 de large (les filets des reins); et 2 qui n'ont que 13 à 14 cent. (les filets de poche). Ceci fait, et plus vite fait comme exécution que comme description, vous procédez de suite à l'apprêt de farce, pour coller l'un sur l'autre les filets de barbue et de saumon.

La farce

Pour celle-ci, vous avez d'abord les parures faites en rectifiant la forme des filets, auxquelles vous ajoutez tout ce qu'il est possible de recueillir sur les arêtes de barbue et de saumon, en les

grattant bien avec la pointe d'un couteau. Grattez aussi les peaux, si quelque peu de chair y est restée adhérente, et le tout vous donne dans les 130 à 150 gr. de chair.

Pilez-les vivement avec le sel (6 gr.), poivre et muscade (1/2 gr.), puis retirez cette chair du mortier pour piler la panade apprêtée, et ce, jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Remettez, quand elle est à ce point, la chair de poisson, et pilez les deux ensemble jusqu'à unité absolue; ajoutez le beurre (35 gr.), les 3 jaunes d'œufs, un par un, et toujours en pilant. Passez au tamis, puis recueillez la farce dans une petite terrine, et massez-la pendant une minute avec une petite cuiller de bois pour bien la lisser. Prenez-en la valeur de 100 à 120 gr. dans un bol (le reste est pour les petites quenelles), et mélangez dedans la valeur d'une bonne cuillerée à café de truffe hachée (pour cela, pelez légèrement vos truffes, et hachez les pelures, qui conviennent très bien pour cet usage). Vu la petite quantité, l'apprêt de cette farce se fait en 7 ou 8 minutes.

L'accolage des filets

Alignez vos quatre filets de barbue devant vous, et tartinez bien la surface de chaque avec la farce apprêtée. Rapportez dessus les filets de saumon; appuyez-les légèrement pour bien les incruster dans la farce (les coller, en un mot), et rangez-les dans une petite plaque grassement beurrée. Couvrez-les d'un ovale de papier blanc, beurré également, et mettez-les au frais. Il n'y a plus à s'en occuper qu'au moment de servir.

Le bouillon ou « fumet » de poisson

Est, comme nous l'avons dit, pour pocher les filets. Une demi-heure avant,

cassez menu l'arête de la barbue et celle du saumon, et réunissez-les dans une casserole avec : la carotte et l'ognon finement émincés (50 gr. de chaque), le bouquet de persil, pincée de gros sel, vin blanc et eau (2 décil. de chaque), et faites partir en ébullition. Ecumez bien, et laissez bouillonner doucement ensuite jusqu'au moment de vous en servir.

La garniture pour remplir les choux ou pains

Vous la préparez sitôt le fumet en train. 1° Mettez ce qui reste de farce dans une petite poche munie d'une douille unie de 3 à 4 millim. de diamètre à l'ouverture, ou bien dans un cornet en papier fort dont vous couperez le bout pointu, de façon à ce que l'ouverture ait les dimensions indiquées ci-dessus. Beurrez le fond d'une petite plaque creuse, et couchez dedans les petites quenelles, soit en forme de bouton, soit en forme de haricot. Avec ce qu'il y a de farce, vous avez de quoi en faire 30 à 35. Couvrez-les d'eau bouillante légèrement salée, et tenez la plaque sur le côté du feu pendant 12 minutes environ, c'est-à-dire le temps qu'il vous faut pour procéder à l'apprêt des autres éléments.

2° Ouvrez les huîtres, en vous plaçant au-dessus d'une petite casserole pour recueillir l'eau, et jetez les huîtres dans cette eau au fur et à mesure que vous les détachez des coquilles. Faites leur donner un bouillon dans cette eau même, puis reprenez-les une à une pour les ébarber et les mettre dans la casserole, où vous allez réunir la garniture.

3° Epluchez les queues de crevettes (ce que vous pouvez faire même à l'avance, ou les acheter tout épluchées) et joignez-les aux huîtres.

4° Coupez 15 rondelles de truffe et mettez-les de côté sur une assiette, pour les chauffer un instant au moment du dressage, avec une cuillerée de leur cuisson ou de madère; détaillez le reste en gros dés et ajoutez-le dans la casserole.

5° Egouttez les quenelles et mettez-les dans la casserole.

6° Passez au chinois, sur cette garniture, 3 décil. 1/2 de la Béchamel apprêtée; ajoutez une cuillerée ou deux de l'eau des huîtres; faites mijoter doucement pendant quelques minutes, et saisissez à la surface 25 gr. de beurre divisé en petits morceaux. Tenez cette garniture au bain jusqu'au moment du dressage.

Pochage des filets saumonés

Exactement 20 minutes avant de servir, passez le fumet préparé au linge fin; versez-le sur les filets, en y ajoutant le reste de l'eau des huîtres, également passée au linge, et 25 gr. de beurre en petits morceaux. Faites partir en ébullition, puis recouvrez les filets avec le papier beurré, mettez la plaque à l'entrée du four, et veillez à ce que le liquide ne fasse que frémir, ce qui est suffisant, et nécessaire pour la régularité du pochage. Arrosez les filets de temps en temps.

La sauce-crème

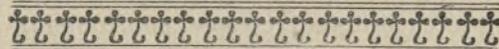
Au bout de dix minutes que les filets sont au four, prenez la valeur d'un bon décilitre et demi de leur cuisson dans une sauteuse, et faites-le réduire de moitié à grand feu. Dans cette réduction ajoutez le reste de la sauce Béchamel en la passant au chinois, et faites-la bouillir pendant 3 ou 4 minutes, en la remuant sans discontinuer: ceci pour l'épaissir, en prévision de l'addition finale de

crème. Retirez du feu et complétez: 1° avec le beurre (150 gr.), ajouté par parties de 25 à 30 gr. à la fois; 2° avec la crème fouettée bien ferme (laquelle aura été fouettée à l'avance et tenue au frais). Goûtez ensuite pour rectifier l'assaisonnement.

Dressage

Deux minutes avant de servir, sortez la garniture du bain marie, et roulez un instant la casserole sur le fourneau pour y bien mélanger le beurre fondu qui est à la surface; emplissez vivement les choux ou pains (une cuillerée de garniture sur chaque), et posez sur chacun une lame de truffe. Versez 2 ou 3 cuillerées de sauce-crème dans le fond du plat de service; égouttez les filets saumonés avec précaution en les soulevant sur une écumoire plate, et dressez-les en les plaçant l'un à côté de l'autre, et un peu en biais, les deux plus longs au milieu, les deux autres à chaque bout. Entourez vivement avec les petites caisses garnies, et envoyez à part la sauce-crème, en saucière échauffée à l'avance avec de l'eau bouillante.

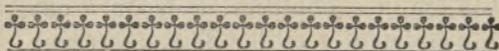
PERRAUT JUNIOR.



Racahout des Arabes
DELANGRENIER
19, rue des Saints-Pères, Paris



LE MEILLEUR ALIMENT
des Enfants et des Malades



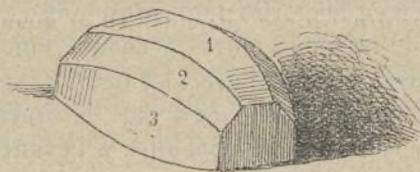


Pommes de Terre Poisson

(D'après M. COLOMBIÉ, et spécialement pour le Pot-au-Feu.)

CEST de cette façon qu'on désigne, en termes de cuisine, les pommes de terre bouillies qui doivent accompagner tout poisson cuit au court-bouillon et servi avec une sauce hollandaise, mousseline, genevoise, etc.

A première vue, il semble que rien ne soit plus simple que de faire bouillir des pommes de terre ; et cependant, le plus souvent, les pommes de terre sont ou insuffisamment cuites, ou s'effritent en morceaux. Il est assez rare qu'elles arrivent à table entières et à point, ainsi qu'on les voit dans les bons restaurants



CROQUIS I.

ou dans les maisons possédant une vraie cuisinière. C'est que, pour obtenir de véritables pommes de terre « poisson », tout importe : le choix de la pomme de terre, la façon de l'éplucher, la cuisson.

Le choix

Il est indispensable de prendre de la pomme de terre de Hollande, parce que cette espèce ne se défait pas à la cuisson.

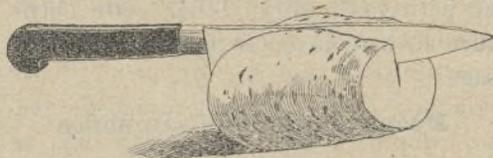
Et il faut choisir des pommes de terre du poids d'environ 120 à 140 gr., pas trop longues, bombées, de façon à pouvoir aisément y tailler deux morceaux,

figurant chacun la pomme de terre représentée au n° 1. On compte ainsi 2 morceaux, soit une pomme de terre entière, par personne.

Pour façonner les pommes de terre

Ayez un bon petit couteau de cuisine, mordant bien, bien affilé.

Coupez les bouts de la pomme de terre ; ils cuiraient plus vite que le reste et se mettraient en purée ; voilà pour quoi on les supprime. Ensuite, coupez la pomme de terre dans le sens indiqué par le croquis II.



CROQUIS II

Maintenant, il s'agit de peler la pomme de terre, et la manière de s'y prendre n'est pas indifférente, attendu que la caractéristique de la pomme de terre « poisson », c'est la marque bien nette, bien régulière des coups de couteau avec lesquels on a enlevé la pelure. Il faut 5 coups de couteau, ni plus, ni moins ; et pour les donner avec la régularité voulue, on doit opérer à coup sûr.

Le premier coup se donne juste au milieu de la moitié de pomme de terre, et de la façon représentée au croquis III. Avoir soin, ce faisant, d'enlever une assez forte épaisseur, de façon à ne laisser ni trou, ni irrégularité après le passage du couteau.

Ce premier coup donné, enlever deux bandes semblables, l'une au-dessous de l'autre, du côté droit : soit trois coups de couteau en tout. Faire faire demitour à la pomme de terre pour enlever sur le côté gauche deux autres bandes

semblables, soit un total de 5 lanières de peau et de 5 coups de couteau. Vous obtenez alors le morceau de pomme de terre représenté par le croquis I.

La cuisson

Lavez les pommes de terre. Mettez-les dans une casserole plutôt haute, où elles soient assez serrées les unes contre les autres, mais dans laquelle, toutefois, il y ait la place de les sauter.



CROQUIS III

Couvrez-les tout juste d'eau froide; salez à raison de 10 gr. par litre d'eau. Posez un petit linge sur les pommes de terre mêmes, qui maintiendra la buée.

Mettez sur feu vif pour faire partir en ébullition. Retirez, dès l'ébullition déclarée, sur le côté du feu pour maintenir l'ébullition lente pendant 15, 16 ou 18 minutes, suivant la grosseur des pommes de terre.

Il est évident qu'on ne peut pas toujours se procurer des pommes de terre de la grosseur type, et qu'en ce cas, il faut établir une différence. Pour des pommes de terre du poids indiqué plus haut, 18 minutes sont nécessaires. Ce que les cuisinières doivent bien comprendre, c'est que une minute de plus ou de moins a une grosse importance à ce moment de la cuisson; pas assez de cuisson laisse la pomme de terre désagréable, mal atteinte au milieu; trop de cuisson l'effrite et la met en purée, toute Hollande qu'elle soit.

Donc, à ce moment précis, faites écouler avec précaution l'eau de cuisson

en inclinant la casserole couverte, et en ne laissant au couvercle que juste l'ouverture nécessaire pour l'écoulement complet du liquide. Si vous renversiez les pommes de terre dans une passoire, vous effriteriez les angles qui donnent à la pomme de terre tout son caractère. Toute l'eau de la casserole étant égouttée, remettez les pommes de terre dans cette casserole, à sec. Couvrez la casserole et mettez-la chauffer, pour que les pommes de terre se séchent bien et deviennent ainsi légèrement farineuses. Sautez-les dans leur casserole une ou deux fois avec la plus grande précaution. Elles sont alors prêtes à servir. Si les pommes de terre doivent attendre, ce qui est le cas dans tout repas où l'on doit prévoir l'inexactitude des convives, il faut retirer la casserole sur un coin du fourneau, où elles se tiendront toujours au même point de chaleur, bien couvertes, sans dessécher. Elles peuvent, *tenues ainsi à sec*, attendre 10 et même 15 minutes. Mais ce n'est jamais qu'à sec, et non point dans leur eau, qu'on doit les garder. Une cuisinière avisée procède toujours ainsi : en préparant son dîner, et dans *l'après-midi*, elle installe ses pommes de terre tout épluchées dans la casserole avec l'eau, le linge, etc. En supposant le dîner pour 7 h. 1/2, c'est à 7 h. 10 exactement qu'elle met ses pommes de terre au feu. On compte environ 10 minutes pour le service, à partir du moment où le potage quitte la cuisine. Cet intervalle donne donc aux pommes de terre le temps suffisant pour cuire, être égouttées, séchées et dressées.

Pour servir

Il est tout à fait facultatif de les dresser autour du poisson — ce qui est plus

commode pour le service quand un seul domestique doit, avec son plat sur la main gauche, présenter la saucière de la main droite.

Sinon, on dresse les pommes de terre dans un légumier.

En tous cas, ce qu'il faut bien éviter, c'est de dresser à l'avance les pommes de terre autour du poisson et de tenir ainsi à l'étuve chaude, car la chaleur sèche brûlerait et sécherait la surface des pommes de terre. Elles doivent rester sous couvercle jusqu'au dernier moment.

LE POT-AU-FEU.

POTAGE CŒUR DE CHOU

AU

TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Hachez bien menu le cœur d'un petit chou frisé, bien blanc. Faites-le doucement étuver à feu doux et à couvert dans de bonne graisse de porc. Mouillez avec la quantité d'eau nécessaire au potage. Laissez bouilloter une heure. Ajoutez le Tapioca-Bouillon. Et juste au moment de servir, et hors du feu pour qu'il ne bouille pas, mettez du jambon de Bayonne cuit, coupé en fine julienne.

Le Tapioca Bouillon-Boudier se trouve au Dépôt Central : 54, rue de la Verrierie, Paris, et aux dépôts de Paris. Pour la Province, s'adresser au Dépôt central.

En petites cartouches de 1 potage : Le paquet de 10 cartouches.....Fr. 1 90
En boîte de fer blanc de 25 potages 4 »
En 1/2 boîte de fer blanc de 12 potages ... 2 »
Remise de 10 o/o sur tout achat de 16 fr. aux abonnés du Pot-au-Feu.

Le prochain numéro du POT-AU-FEU paraîtra le samedi 7 Février prochain (premier Samedi du mois).



Menus

ŒUFS ORSINI
BOULETTES HOLLANDAISES
COTELETTES DE VEAU GRILLÉES
POMMES DE TERRE SOUFFLÉES
PUDDING DE MAIZENA

POTAGE OXTAIL
POULET AU BLANC
FOIE DE VEAU ROTI EN MARINADE
MOUSSE DE CHOU-FLEUR
CHARLOTTE DE POMMES

BEURRECKS A LA TURQUE
PETITE LANGOUSTE BONNE FEMME
TOURNEDOS A LA ROSSINI
CROSNES AU VELOUTÉ
GATEAU DE MARRONS

POTAGE CRÈME DE CHICORÉE
TRUITE SAUMONÉE SAUCE MOUSSELINE
FILET DE BŒUF AUX CÈPES
POULARDE TRUFFÉE
MOUSSE DE JAMBON
SALADE A LA DUSE
POINTES D'ASPERGES EN PETITS POIS
RIZ A L'IMPÉRATRICE

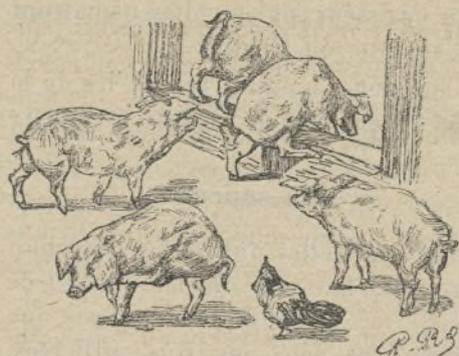
PETITS MERLANS AUX CORNICHONS
POITRINE DE MOUTON AUX POIS
NOIX DE VEAU EN GELÉE
SALADE D'ENDIVES
POMMES A LA BRUXELLOISE

POTAGE CONSOMMÉ
FILETS DE BARBUE SAUMONÉS A LA PARISIENNE
SELLE DE CHEVREUIL SAUCE GRAND-VEUNEUR
RIS DE VEAU FARCIS
FAISAN ET CAILLES ROTIS
ASPIC DE FOIE GRAS
CARDONS AU JUS
BOMBE PRINCESSE

OMELETTE AUX CROUTONS
COTELETTES DE PORC FRAIS A LA CHARCUTIÈRE
POMMES DE TERRE A LA MAITRE D'HOTEL
COMPOTE DE PRUNEAUX

POTAGE PURÉE DE CAROTTES
PETITS GRONDINS AU BLANC
COTE DE BŒUF BRAISÉE LANGUEDOCIENNE
PINTADE A LA BROCHE
ENDIVES A LA POMPADOUR
ASPIC DE POMMES

L'EXTRAIT
DE VIANDE **LIEBIG** est INDISPENSABLE
dans
TOUTE BONNE CUISINE



Côtelettes de Porc frais

A LA CHARCUTIÈRE

Un plat de ménage des plus appétissants quand il est bien fait ; avantageux parce qu'on peut manger beaucoup de pain avec la sauce ; très simple d'exécution puisqu'on peut même employer une simple poêle au lieu d'une casserole à sauter, et qu'il n'exige ni beaucoup de temps, ni soins particuliers. Bien savoir conduire la cuisson, tout est là.

Cette façon, dite à la charcutière, est en effet celle des côtelettes qu'à Paris la plupart des charcutiers vendent toutes cuites et chaudes, avec leur sauce, et telle qu'on la pratique, par extension, dans les bons restaurants. Ce n'est pas la sauce Robert, qui comporte une assez forte proportion d'oignon qu'on retrouve dans la sauce. Ce n'est pas non plus la sauce piquante ; qui est faite avec du vinaigre et non point du vin blanc. Nous indiquons ici une façon simplifiée, qui consiste à se servir de la même casserole ou poêle pour la cuisson des côtelettes et leur sauce, au lieu de préparer cette dernière à part.

RÉSUMÉ

Doucement cuire les côtelettes avec graisse, dans poêle ou sauteuse. Retirer au chaud. Y blondir l'oignon ; y roussir la farine. Mouiller avec vin et bouillon. Bouilloter 10 minutes à couvert ; y faire mijoter les côtelettes sans bouillir. Dégraisser. Ajouter hors du feu un peu de moutarde. Passer la sauce sur côtelettes et cornichons.

gnon ; y roussir la farine. Mouiller avec vin et bouillon. Bouilloter 10 minutes à couvert ; y faire mijoter les côtelettes sans bouillir. Dégraisser. Ajouter hors du feu un peu de moutarde. Passer la sauce sur côtelettes et cornichons.

Proportions

Pour 4 côtelettes pesant environ de 125 à 150 gr. chaque.

15 gr. de graisse de porc ;

30 — d'oignon coupé en rouelles ;

15 — de farine ;

3 décilitres de bouillon ;

1 — de vin blanc ;

40 gr. de cornichons ;

1 cuillerée à café de moutarde ;

Sel, poivre.

Temps nécessaire : 35 à 40 minutes.

Les côtelettes

Les côtelettes prises dans le filet sont un peu sèches ; il vaut mieux les prendre dans le carré, et c'est du reste ainsi que le charcutier vous les propose de préférence. Le poids de la côtelette varie suivant l'épaisseur qu'on veut bien lui donner ; les belles côtelettes pèsent de 180 à 200 gr. : mais une côtelette de ce poids doit être réservée aux forts appétits, si l'on compte une côtelette par personne ; sinon, il faudra, à table, la diviser. Mais il est toujours plus commode et d'un meilleur effet d'avoir une côtelette par convive, et c'est pourquoi nous indiquons un poids moyen de 125 à 150 grammes, toute parée ; c'est-à-dire avec l'os de côte convenablement raccourci et l'os de chaîne supprimé. Recommandez au boucher de les tailler bien droites sur le carré et non pas un peu de biais comme ils le font toujours, parce que les chairs gondolent à la cuisson, surtout quand la côtelette n'est pas très épaisse.

Prenez une poêle ordinaire, non pas

poêle à frire, mais la poêle dite à omelettes. Faites y fondre sur feu très modéré, la graisse, de bon saindoux. Saupoudrez légèrement de sel et poivre un côté des côtelettes, et dès la graisse fondue, posez les dans la poêle sur le côté assaisonné, et les unes à côté des autres; vous pouvez les serrer, cela ne fait rien, pourvu que toutes touchent bien le fond de la poêle. Quand elles sont ainsi installées, saupoudrez de sel et poivre l'autre côté, celui qui est dessus. Ne couvrez pas, et laissez ainsi, sans retourner les côtelettes, pendant 7 à 8 minutes. Bornez-vous à les soulever doucement en passant dessous une fourchette pour voir si la graisse circule bien partout. Le feu doit rester modéré pour que rien ne brûle, mais il doit chauffer assez pour que le jus qui s'échappe des viandes ne s'amasse pas en grumeaux blancs. Au bout de 7 à 8 minutes — pour des côtelettes de cette épaisseur — elles doivent être légèrement colorées du côté qui touche la poêle. Retournez-les alors, et laissez, exactement de la même façon, prendre doucement couleur peu à peu de l'autre côté.

Ce temps s'applique à des côtelettes du poids indiqué, c'est-à-dire plutôt minces. Il serait insuffisant pour des côtelettes plus épaisses, et pour lesquelles il ne s'agit point d'augmenter le feu, car elles auraient beau chauffer plus fort, l'intérieur ne serait pas atteint. Le porc doit être mené à feu plutôt doux, mais longtemps, afin d'être vraiment cuit à fond comme il convient.

Les côtelettes, au bout de ce temps de cuisson doivent être cuites complètement car on ne fait plus que les laisser mijoter un peu dans la sauce, quelques instants avant de servir; il faut donc bien proportionner ce temps de cuisson

à leur épaisseur, puisqu'elles ne cuiront plus ensuite, ou à peine.

Etant donc à point, retirez-les de la poêle, et tenez-les au chaud entre deux plats.

La sauce

Si les côtelettes ont rendu beaucoup de graisse, faites-en un peu écouler de la poêle, de façon qu'il n'en reste que la valeur de deux ou trois cuillerées, au plus. Sans cette précaution, la quantité trop grande de graisse ferait l'effet de friture, l'ognon y serait saisi et la farine aussi.

Coupez l'ognon en rondelles épaisses et mettez-les dans la poêle; le feu doit être doux, poêle et graisse ayant, à ce moment, emmagasiné déjà beaucoup de chaleur. Laissez doucement cuire et blondir à peine pendant 3 ou 4 minutes. Après quoi vous faites le roux.

Jetez toute la farine dans la poêle; avec une cuiller de bois vous mélangez bien et ne cessez de remuer, pendant encore 3 ou 4 minutes, jusqu'à ce que le tout ait pris une teinte marron clair; c'est donc un roux brun. Ajoutez, sans cesser de délayer vivement avec la cuiller de bois, le vin, puis le bouillon bien dégraissé, froid ou chaud, il n'importe, mais par petites quantités à la fois, de façon à ne verser de nouveau liquide que quand la précédente quantité est parfaitement délayée, d'abord en pâte unie, et de plus en plus coulante. Ceci pour éviter des grumeaux. Tournez toujours jusqu'à ce que l'ébullition se manifeste bien franchement; toujours à cause des grumeaux. Alors couvrez la poêle, et laissez bouillotter tout doucement, régulièrement, pendant une dizaine de minutes. Au bout de ce temps, le liquide a dû, en réduisant un peu

déjà, prendre une consistance plus liée. Remettez-y les côtelettes, couvrez de nouveau, et laissez chauffer avec un imperceptible mijotement, pas même bouillir, pendant 5 ou 6 minutes, en ayant soin ou de retourner une fois les côtelettes ou de les bien arroser une fois aussi, pendant ce temps.

Si la sauce bout franchement, les côtelettes courent le risque de durcir, surtout si elles sont minces. On peut les garder ainsi plus longtemps si c'est nécessaire, dès que le liquide ne bout pas et ne fait que rester bien chaud. Il est même préférable, si le plat doit attendre, que les côtelettes attendent dans la sauce.

Pour servir

Egouttez les côtelettes, dressez-les sur un plat bien chauffé, et semez le cornichon coupé en tranches minces sur les côtelettes. Tenez au chaud, juste le temps de mettre la sauce à point.

Inclinez la poêle pour dégraisser la sauce avec une cuiller de métal. *Hors du feu* ajoutez et délayez la moutarde qui jamais ne doit bouillir. Goûtez pour l'assaisonnement. Si la sauce a un peu trop réduit, il n'y a qu'à la remettre à consistance convenable en ajoutant deux ou trois cuillerées de bouillon chaud qu'on doit toujours avoir en réserve.

Il faut presque 2 décil 1/2 de sauce.

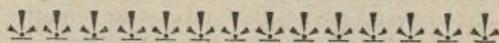
Versez à travers la passoire très fine, au-dessus des côtelettes, et envoyez avec assiettes brûlantes.

Observation

Si, au contraire, la sauce était restée trop claire — ce qui n'est guère le cas avec l'emploi de la poêle qui chauffe plus fort qu'une casserole sauteuse — il faudrait, avant de servir, après en avoir retiré les côtelettes et l'avoir dégraissée,

la faire bouillir à découvert, fortement, une ou deux minutes pour la réduire, et n'ajouter la moutarde après s'être assuré qu'il n'y a plus à remettre la sauce au feu.

LA VIEILLE CATHERINE.

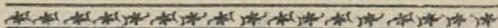


Truffes à la Serviette

Compter une livre de truffes pour 10 personnes; soit une belle truffe, pesant environ 50 grammes, pour chaque personne. Choisir les truffes d'égale grosseur et bien rondes. Les peler.

Faire réduire au quart une demi-bouteille de bon vin de Champagne sec, et sur feu doux, car le vin monte aussi facilement que le lait. Ajouter 50 gr. de glace de viande, ou 4 cuillerées de très bon jus de veau; plus un verre à madère de bon cognac. Faire donner un bouillon en surveillant toujours pour que le liquide ne déborde pas; y mettre les truffes. Couvrir la casserole le plus hermétiquement possible. Cuire ainsi 5 minutes, et surveiller de près l'ébullition, le liquide ayant toujours tendance à s'échapper.

A l'avance, on aura préparé des petites timbales en papier plissé. Mettre une truffe dans chaque timbale et dresser en pyramide. Cette façon de les servir est préférable à l'emploi de la serviette; le linge, sous l'influence de la buée chaude dégagée par les truffes, communique facilement à ces dernières une odeur de lessive très perceptible aux palais délicats.



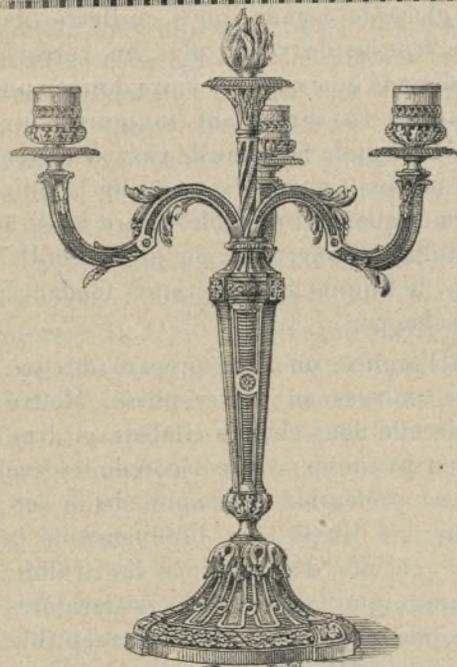
CARMÉINE ÉLIXIR ET PÂTE
DENTIFRICES HYGIÉNIQUES
110, Rue de Rivoli, Paris, ET PARTOUT.



La catastrophe survenue en mai dernier à la Martinique, catastrophe qui a si lamentablement éprouvé notre colonie, n'a cependant pas eu sur le commerce si important des rhums l'effet désastreux que l'on pouvait craindre.

Plus de 25 rhumeries industrielles produisant 70.000 fûts sont détruites et la main-d'œuvre est devenue trop rare pour remettre en valeur les plantations sinistrées. Mais les indigènes du sud de l'île n'en continuent pas moins la distillation des jus de cannes à sucre avec l'antique appareil du Père Labat et font toujours un produit excellent. Nous n'en voulons pour preuve que le Rhum Habitation Saint-Maurice qui soutient si heureusement la comparaison avec les différents produits des diverses plantations, ou des rhumeries industrielles.

Le Saint-Maurice se trouve chez :
 COUSANDIER, 48, rue du Cherche-Midi ;
 GAUDIN, 7, avenue des Gobelins ;
 ENOS, 14, rue Royale ;
 MICHELET, 32, avenue Laumière ;
 FORTIER, 35, boulevard Voltaire ;
 SIDOUX, 2, avenue Trudaine.



CANDÉLABRE LOUIS XVI
QUEILLÉ, Orfèvre
 11, rue des Petits-Carreaux, 11
 PARIS



Les Raffinements de la Table

On doit toujours recommander aux domestiques de ne présenter que de très petits morceaux de pain au moment où se passe le fromage. Mais un raffinement fort apprécié par les amateurs est celui : de minces tranches de pain bis, pain de seigle ou de son, légèrement rassis, empilées sur une assiette ou dans une mignonne corbeille, et présentées en même temps que le fromage. Ce dernier, quand il s'agit de Camembert et de Roquefort, accompagné de coquilles de beurre frais. Et surtout, surtout, ne point oublier de faire offrir, en même temps que le fromage, un peu du bon vin rouge qu'on aura donné au cours du repas.

Fromage et vin se font mutuellement valoir : le fait est connu dans les pays vignobles, où, pour goûter au tonneau même un crû renommé, les dégustateurs se font donner en même temps un peu de bon fromage, dont le goût, paraît-il, développe le bouquet du vin. C'est le même principe qui fait servir la fondue au fromage dans les « parties de cave » dont les grands propriétaires en Suisse sont coutumiers. Du reste, pour un solide mangeur doublé d'un

gourmet, il ne saurait être de bon repas sans fromage.

Les jeunes maîtresses de maison ne prêtent pas toujours une suffisante attention à ce service du fromage qui leur paraît un détail fort négligeable : le fromage, c'est laid et ça sent mauvais... et d'ailleurs elles n'en mangent généralement pas. Rappelez-vous, Mes dames, le vieux dicton : « Un bon repas sans fromage, c'est une belle fille à laquelle il manque un œil ».

* * *

Maintenant, autre gâterie, mais celle-ci plus spécialement adressée aux gourmandes qu'aux gourmets : c'est le vin sucré, Chypre, muscat de Tunisie, ou Lacryma Christi, servi en tout dernier lieu, au moment où se passent les derniers petits fours crémeux, les fruits glacés, etc. Sans préjudice bien entendu du vin de Champagne qui, soit en carafes frappées, soit en bouteilles, a fait son apparition dès le début ou à la fin du dîner. Ce vin sucré, doux et chaud à la fois, qu'on sert ainsi au dernier moment pour « la bonne bouche », est présenté ou dans un grand flacon serti d'argent ou de vermeil ciselé, dans une carafe en verre de Venise très compliqué, ou dans quelque étrange flacon en verre de Bohême, ou encore dans un de ces magnifiques cruchons en vieux cristal taillé. En somme dans ce qu'une maîtresse de maison peut trouver de plus original ou de plus luxueux ; et si elle peut réunir ces deux adjectifs dans le choix du récipient en question, nul doute que l'intention — encore plus que le vin — ne soit mieux appréciée : ne pas oublier, cette fois, que c'est surtout aux femmes, si éprises de bibelots, de joli, que ce raffinement s'adresse.

LADY PRATICK.



AHIHONS

Voici venu le temps où, aux électriques clartés adoucies par les abat-jour toujours plus grands, toujours plus Louis XVI, on voit évoluer les belles robes, les délicieux chapeaux, les jolis manteaux et les fourrures invraisemblables entrevus hâtivement entre deux essayages dans le coup de feu des ateliers.

La somptuosité des belles Madames est surtout faite de teintes très claires, cette année. C'est que, aussi, on doit ranger le vêtement en deux catégories : noir, ou presque ; clair, dans la valeur de tons réservés aux robes du soir. Les teintes intermédiaires, les teintes moyennes disparaissent de plus en plus du costume dit « habillé » ; on les évite pour cette raison qu'elles seront surtout portées aux lumières, — car on n'arrive guère dans un salon qu'au moment où il s'allume, — et les teintes moyennes, ces bonnes teintes, raisonnables au vrai jour, s'assombrissent, se dénaturent à la lumière, aussi bien électrique, et prennent un air terne, pauvre, dont on ne s'est point avisé en les choisissant à 2 heures de l'après-midi... Seuls, certains marrons, et en velours, résistent ; ceci beaucoup à cause du reflet très chatoyant, très lumineux de l'étoffe plus encore que de la teinte même. Du reste on voit beaucoup de velours, du côté des visiteuses, comme de celui des visitées : velours de soie d'une souplesse extrême, ou velours Liberty dans lequel se trouve une si grande, si délicate variété de nuances.

Des jupes coupées avec une infinité de petits lés tout étroits du haut, évasant la jupe en corolle renversée : des empiècements de hanches, d'où souvent partent des plis cousus qui, à mi-hauteur s'ouvrent en soufflet pour donner l'ampleur nécessaire ; des plis couchés derrière, sous la fermeture de la jupe, assemblés et maintenus par l'empiècement. Les corsages ne changent guère : les manches ont toutes un bouffant très prononcé sous le coude, des emmanchures tombantes. Et des cols qui sont des pèlerines à force d'être immenses, en guipure, en dentelle, en broderie, en nansouk, ou — ce qui est le plus chic — en tout cela combiné, découpé, réincrusté, que sais-je ! Plus il y en a de toutes les paroisses, plus c'est travaillé, difficile et laborieux comme composition, plus c'est précieux. Il faut pouvoir dire, quand on admire votre col, qu'il y est entré un fichu, un bonnet et une collerette de vos deux arrière grand-mères, et qu'en passant cet automne à Venise, vous avez trouvé, pour l'achever, une barbe en vieux point qui n'aurait point suffi, si votre mère ne vous avait rapporté de Bruges un morceau de dentelle, auquel on a joint un bout d'ancienne Va'enciennes, etc., etc.

Le petit gris ? Mais on en porte partout ; non point avec un égal succès, pourtant. Pour qu'il soit vraiment plaisant, il faut beaucoup de jeunesse, de sveltesse, cela va sans dire, et surtout : un teint de camélia rose, et encore plus, des cheveux d'un blond spécial, et d'un blond naturel... pas blond doré, clair, mais le blond doré foncé un peu brillant, à ondes régulières, à reflets lustrés. Et rien, en ce cas, que le petit gris, sans adjonction d'hermine ou de toute autre fourrure qui brouille, alourdit l'ensemble.

Un des plus jolis vêtements que j'aie vus ainsi était un blouson tout simple, avec un grand col semblable, rabattu sur les épaules, emboitant assez haut l'encolure, qu'il semblait pourtant laisser dégagée, comme il convient cette année. Une grande toque en petit gris avec une aigrette blanche attachée par un bijou ancien en or ; et une longue souple jupe, très ample, avec beaucoup de plis s'enroulant

derrière, en velours mordoré, pas foncé. Rien que ces deux tonalités : la teinte du petit gris, et celle des cheveux et de la robe plus foncée. Comme manchon ? Quelque chose de long, d'aplatis, où il entrait peu de petit gris et énormément de dentelle blanche et de mousseline de soie.

Autre vision : Une robe de drap pastel bleu-gris presque blanc, gainée, ajustée étroitement et très bas en forme princesse, également souple et traînante ; corsage tout passementé entrevu sous des zibelines très authentiques, de vraies belles zibelines de « la corbeille ». Sur des cheveux d'or clair, une énorme toque d'hermine — ou de lapin blanc — tout enguirlandée de verdure et de houx blanc, comme dans les légendes on représente le petit Noël en tournée de cheminées.

A. DE BOURGEOISIE.



TABLE du POT-AU-FEU

DIX ANNÉES DE RECETTES

1893-1902

Dans notre dernier numéro, nous avons annoncé que nous pourrions expédier à date prochaine la Table décennale du POT-AU-FEU aux abonnés qui en ont fait déjà la demande.

Nous renouvelons cet avis, et nous estimons que le 25 du présent mois, au plus tard, nous aurons effectué l'envoi de cette table, de telle manière qu'à cette date toutes les demandes déjà inscrites seront remplies. Nous continuerons d'accueillir les nouvelles demandes qui se produiront.

Rappelons que cette Table, comprenant toutes les recettes, au nombre de près de MILLE, publiées depuis l'origine du journal jusqu'à fin 1902, présente 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 adressent directement cette somme, et de 2 fr. 50 pour ceux qui préfèrent faire encaisser par la poste.



LE CHEZ SOI

Vous avez su, Mesdames, tout le succès qu'eut, le 9 janvier, la soirée d'ouverture de la 11^e Exposition des Femmes Artistes, à la Galerie Georges Petit. On vous a parlé des œuvres charmantes qu'elle réunit ; mais, ici, des considérations sur l'art proprement dit vous intéresseront moins que des aperçus sur l'art pratique appliqué à la toilette. Et il y en avait de bien jolies !

Mais quel dommage que ces royales traînes n'eussent pas plus d'espace pour se mouvoir ! Car on était venu en robes du soir rutilantes de paillettes sur de la dentelle blanche ou noire aux transparents soyeux de toutes teintes.

Cette mode qui s'est généralisée et fait loi, vaut qu'on en cite l'ingénieux promoteur : M. L. Robert, le grand industriel de Lyon (5, rue Mulet), qui, par des miracles de fabrication, est arrivé à vendre 30 francs la délicieuse robe de bal blanche ou noire, en tulle Chantilly brodé, qui avait valu jusqu'alors plus de 100 francs. Les modèles marqués, chez lui, 100 et 200 francs sont des merveilles qui, dans les magasins de détail, se vendent des 500 francs !

Pour nous permettre un choix facile, excluant toute déception, il a fait photographier ses plus récents modèles dont il vous enverra sur demande la planche complète avec les prix.

Une femme de chambre ou une petite ouvrière peuvent facilement terminer ces toilettes mi-confectionnées.

*

En curieuse pratique, je me suis attardée un bon moment au vestiaire, à la sortie de cette Exposition, amusée par la vue des multiples vêtements de fourrure.

Quelle diversité ! quel luxe douillet : Jaquettes, boléros, petits vêtements courts et vagues, belles étoles, riches écharpes, chaudes pelisses d'hommes et de femmes... C'était une joie des yeux que cette profusion de superbes pelleteries de tout genre.

J'ai poussé l'indiscrétion — toujours dans le but de vous renseigner — jusqu'à regarder la marque des pelleteries qui me semblaient les mieux travaillées, celles dont la coupe élégante se faisait remarquer, et je dois dire, à la louange du fourreur Isidore, dont nous avons souvent donné l'adresse ici pendant la saison (27, rue Bleue), que son nom revenait sans cesse sous mes yeux.

Puisque nous parlons de lui, j'ajouterai que c'est le moment d'aller lui faire une visite, car ne voulant pas conserver de fourrures d'une année à l'autre, il solde la fin de son stock à des prix dérisoires.

*

Comme mot de la fin je vous dirai, Mesdames, que le gant du soir est sérieusement en péril ; on lui préfère la mitaine de dentelle qui laisse admirer les gemmes précieuses, et ce qui vaut encore mieux : une menotte douce et blanche aux doigts effilés, aux ongles roses.

Aujourd'hui, la main aristocratique n'est plus seulement le privilège des gens bien nés ; c'est une séduction qui s'acquiert facilement avec certains soins et en usant de cette fameuse Pâte des Prélats (1), inventée par l'érudite moine don Del Giorno, afin d'embellir les mains du Pape Léon X.

L'exemple nous vient de haut, ne craignons donc pas de sacrifier à cette coquetterie, sanctifiée en quelque sorte par son application première.

FÉTICHETTE.

CORRESPONDANCE

Mlle Colette de la J. — C'est une sérieuse économie à réaliser, puisqu'il s'agit de toutes les dentelles de votre trousseau : linge, lingerie, linge de table et de maison. Ecrivez donc directement à Mme Privat, 42, boulevard Carnot, Le Puy (Haute-Loire). Elle vous expédiera des échantillons de véritables dentelles de fil, faites à la main : guipures, Cluny, dentelle d'art, entre-deux assortis, entre-deux pour stores et même guipures de soie noire pour costumes. Vous paierez très bon marché en vous approvisionnant ainsi sur place, où elles se fabriquent.

Un bon conseil. — Ne quittez jamais une pièce chaude pour vous exposer à l'air froid extérieur, sans vous être mis un peu de bonne poudre de riz préservatrice sur le visage : Le Duvet de Ninon, parfait adoucissant, veloute, blanchit le teint : (3 fr. 75, franco 4 fr. 25). Parfumerie Ninon, 31, rue du 4-Septembre.

(1) *Pâte des Prélats* : 5 fr., franco 5 fr. 50, *Savon* : 2 fr. 50, franco 3 fr. Parfumerie Exotique, 35, rue du 4-Septembre.

A NOS LECTRICES dont la peau fine et délicate se gerce ou se crevasse, nous conseillons l'emploi de la **Glycérine savonneuse de L. T. Piver**. Cette préparation rend à la peau sa douceur et sa souplesse primitives. Parfumerie L. T. PIVER, 10, Boul^g de Strasbourg, Paris.

POUDRE DENTIFRICE DE BOTOT 17, rue de la Paix
En Vente Partout.

COURRIER

M^{me} J. — Comtesse de F. — M^{me} H. L., Vosges.
— M^{me} R L. — Comtesse de V. — Friande. —
M^{me} F., à Douai. — M^{me} D, Pantin. — Note est prise.

Birkadem, M^{me} L. N. — Liqueur de mandarines. Faire infuser le zeste de 24 mandarines dans 1 litre d'alcool à 90 degrés, avec un quart de gousse de vanille, et ce pendant 30 jours et à l'ombre. Préparer alors un sirop composé de 1 ki'og de sucre et 1 litre d'eau distillée. Melanger à froid en colorant, si l'on veut, avec une cuillerée de caramel. Finalement, filtrer en saupoudrant le papier de talc pour faciliter la clarification. Laisser reposer au moins deux mois.

M^{me} D., Reims. — Frire à la graisse ; c'est l'huile de la friture qui cause cet incon vénient pour ce genre de préparation où il entre de la farine.

L. S. — Sera bientôt donné.

Maubenge. — Sauces Béarnaise et Hollandaise, en 1899. — Une bonne formule de riz à l'Impératrice a paru en 1895. Mais nous ne pouvons détacher les numéros des collections de ces années.

M^{me} S., Rouen. — Laval. — P. G. — Madrid. — Note est prise.

M^{me} W. de S., Lausanne. — Nous y penserons en temps ; mais c'est une pâte compliquée et difficile à réussir à la maison.

M^{me} G., Lyon. — De bonnes recettes de Gnocchis ont été données en 1896 et 1900. — Note est prise pour le poulet.

G M. L. — Gelée de fruit, bouillante, 33° au pèse-sirop.

M D. — L'explication est trop longue pour vous la résumer ici utilement ; mais vous pourriez trouver des indications dans la recette du gâteau Vert-Vert, donnée en 1900, en attendant que nous fassions figurer cette crème dans une recette. Merci pour l'offre gracieuse que nous acceptons volontiers.

A. V. — La pomme de terre Caillou, dite Vosgienne ; cuire à la vapeur.

Rue de la Terrasse — La crème Diplomate nécessite des œufs comme toutes les crèmes et une certaine proportion de gélatine. Note en est prise.

Abonnée depuis la fondation. — Défaut dans la cuisson. Ceci n'est pas une raison pour que les pommes soient à point parce qu'elles se défont ; le feu n'est sans doute pas assez soutenu pour faire évaporer leur humidité rapidement, avant qu'elles commencent à se défaire.

Rennes. — Il a été donné dans le journal, et à plusieurs reprises, des indications au sujet de la crème fouettée. Il faut de 36 à 48 heures pour recueillir de bonne crème, et cela aussi bien en Normandie qu'ailleurs. Si la crème tourne en beurre c'est qu'elle est trop fouettée. — Pour toutes les autres demandes, voyez les années précédentes où de bonnes formules de ces recettes ont été données : coquilles de poisson, croquettes de volaille, pommes Concierge, etc.

M^{me} G. B., Verdun. — Une bonne recette de terrine de foie gras de Strasbourg a été donnée en 1895.

A. G. — De la potasse perlasse.

(Suite des réponses au prochain numéro)



Le tirait : A. DESBOIS

PLAQUES
PAPIERS
Photo
En Vente partout

JOUGLA

58. Boulevard de la Villette
PARIS

Bornibus
Sa
MOUTARDE
Ses CORNICHONS Mère Marianne

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