



## Potage Mock-Turtle

A LA FRANÇAISE

**L**e potage Mock-Turtle ou Fausse Tortue se fait de plusieurs façons plus ou moins compliquées et coûteuses. Parmi toutes ces façons nous choisirons aujourd'hui pour l'exposer celle qui est la plus simple, la plus pratique... et qui vaut les autres.

### Proportions

Pour 10 personnes :

Une demi-tête de veau moyenne ;  
 Un rondin de gîte de bœuf de 750 gr. ;  
 Un rondin de gîte de veau de 300 gr. ;  
 2 tranches de jambon cru non fumé pesant ensemble 150 gr. ;  
 100 gr. de graisse ;  
 60 — de beurre ;  
 30 — de farine ;  
 3 belles tomates fraîches ou 1 cuillerée et demie de purée de conserve ;  
 2 carottes dont une pesant 150 gr. ;  
 2 oignons, dont un gros piqué d'un clou de girofle ;  
 2 poireaux attachés avec 1 branche de céleri ;  
 Un bouquet composé de 7 ou 8 queues de persil, d'une branchette de céleri, d'un fragment de thym et de laurier ;  
 25 gr. d'épluchures de champignons ;  
 1 décilitre de bon madère ;  
 Une pointe de Cayenne (1/2 gr. environ).

### POUR LES QUENELLES

Une escalope de veau de 80 gr. ;  
 30 gr. de beurre ;  
 40 — de panade ou de riz cuit ;  
 2 jaunes d'œufs frais ;  
 1 petit jaune d'œuf dur ;  
 3 gr. de sel ;  
 1/2 gr. de poivre ;  
 1 cuillerée à café de persil haché.  
 Soupçon de muscade.

### POUR L'INFUSION

1 gr. de romarin ; 2 gr. de basilic ;  
 2 gr. de marjolaine ; 1/2 gr. de thym.  
 Grand comme le tiers d'un pain à cacheter de laurier ; 4 pluches (ou feuilles) de persil.

### RÉSUMÉ

Désosser la tête de veau ; la faire cuire. Apprêter la farce pour les quenelles. Mettre en train le potage. Détailler en morceaux la tête de veau. Lier et dépouiller le potage. Dresser et pocher les quenelles. Faire l'infusion. Passer et mettre à point le potage.  
 Temps nécessaire : tout ceci fait sans désespérer demanderait 5 heures ; mais tout ce travail peut se faire sans négliger celui d'à côté ; il ne s'agit que de savoir le distribuer logiquement.

### Distribution du travail

Si ce potage est servi un jour de grand dîner, la cuisinière se débarrassera la veille de tous les petits détails qui l'encombreraient en s'ajoutant à ceux des autres plats que comporte le menu. Elle pourra opérer de cette façon :

*La veille*, elle apprêtera dans la soirée la farce pour les quenelles et la tiendra au frais, couverte d'un papier blanc ; et le lendemain, ce sera une affaire de 5 minutes pour se débarrasser de leur apprêt.



Elle désossera la tête de veau, si elle est achetée avec os, et la tiendra à l'eau fraîche.

*Le jour même :* Si le dîner est pour 7 h. 1/2, elle mettra la tête de veau en marche après déjeuner, à 2 heures. A 3 h., elle mettra les viandes du potage à suer; aussitôt que la tête sera cuite (3 h. 3/4), elle mouillera le potage et n'aura plus qu'à le surveiller. A 6 h. 3/4, elle fera le roux pour le lier, et laissera dépouiller jusqu'à 7 h. 1/4. Il n'y aura plus alors qu'à le passer et le tenir au chaud jusqu'au moment de servir. Le pochage des quenelles, l'apprêt de la tête de veau demandent à peine 12 minutes.

#### La tête de veau

On l'emploie dans ce potage parce que ; 1<sup>o</sup> son cuir (peau de la tête), a une grande analogie avec la chair de tortue ; 2<sup>o</sup> parce que, comme la chair de tortue, elle donne au potage un fond gélatineux. — Cette tête a donc pour double but : de fournir le mouillement de base du potage d'abord, et une partie de la garniture ensuite. On peut l'acheter désossée ou non ; mais mieux vaut la prendre simplement fendue. Une demi-tête moyenne avec os pèse dans les 7 livres, et quand elle est désossée, le poids net de chair est un peu supérieur à la moitié, et va dans les 4 livres, poids beaucoup trop élevé pour fournir une garniture de potage, mais il ne faut pas oublier que cette chair a pour but de donner la base gélatineuse du potage. Le surplus sera conservé et servi d'une façon ou de l'autre, de sorte que ce n'est pas une dépense inutile mais une avance de fonds.

Choisissez cette tête très blanche, c'est-à-dire bien dégorgée à l'eau froide et sans tache dessus. Désossez-la si elle

ne l'est ; ceci, en détachant la viande d'après la caboche en grattant et coupant avec la pointe d'un couteau ; puis mettez tête et os dans une marmite et couvrez amplement d'eau froide. Faites prendre l'ébullition, écumez et laissez marcher pendant 6 minutes. Cette ébullition préliminaire a pour but de compléter le blanchissage et de raffermir les chairs. Egouttez et rafraîchissez bien à grande eau froide, puis coupez la tête en morceaux, soit l'oreille, le muffle et la joue en trois. Ce sont *deux de ces morceaux de joue* qu'il vous faudra pour la garniture du potage, parce que c'est dans cette partie que la tête ressemble tout à fait à de la chair de tortue.

*La cuisson de la tête.* — Ordinairement, elle est cuite dans une eau blanchie à la farine, ce qu'il ne faut pas faire ici parce que la farine donnerait au potage un goût de colle, c'est pourquoi la graisse est indiquée. Cassez la caboche en morceaux et mettez-la au fond d'une casserole de grandeur proportionnée ou d'une petite marmite ; rangez dessus les morceaux de tête, couvrez d'eau, qu'il y en ait un bon centimètre au-dessus des morceaux, et salez à raison de 7 gr. au litre d'eau. Ajoutez la carotte de 150 gr. coupée en quatre, le gros oignon piqué, le bouquet de persil, céleri et thym indiqué, et faites partir en ébullition. A ce moment, retirez sur le côté, et mettez la graisse (friture blanche, dégraissée ou autre), qui en se répandant à la surface intercepte tout contact de l'air avec les morceaux de tête, et permet de les avoir bien blancs. Pas de vinaigre non plus, comme cela se fait d'habitude, parce que d'habitude la cuisson de tête n'a aucune utilisation ; et que, ici, elle en a une.

Temps de cuisson : 1 h. 3/4, mais si



le veau était de très bonne qualité, il faut moins. Vous aurez donc soin de constater l'état de cuisson des morceaux au bout de 1 h. 20 pour être fixé.

### La farce

Il faudrait ici de la volaille, mais si minime est la quantité que l'on ne peut réellement sacrifier une poule pour cela. Si cependant on veut faire grand et bon, on peut faire ceci : ayez une petite poule pesant de 8 à 900 gr. étant vidée, et prenez dessus un filet pour la farce. Vous mettrez le reste à colorer légèrement au four et vous l'adjointrez au potage, ce qui, cela se comprend, le bonifiera sensiblement. Et ce n'est pas non plus une dépense inutile, puisque cette poule vous fournira le lendemain de quoi faire quelques coquilles, des croquettes, rissoles, un mazagran, une mayonnaise, etc., (il y a trente façons de l'utiliser). Mais comme nous ne l'avons pas comprise dans nos proportions, ceci est simplement à titre d'indication.

Il vous faudra apprêter à l'avance la panade qui est la première condition de la farce. Ici, il en faut si peu qu'il est plus simple de la remplacer par du riz, soit deux cuillerées à bouche que vous cuirez à l'eau légèrement salée ; qu'il soit *bien cuit* surtout, archi-cuit même, puisqu'il doit être passé au tamis. Il faudra avoir soin de l'égoutter à fond, et de l'étaler sur une assiette, pour qu'il ne soit plus qu'à peine tiède au moment de l'employer. En cet état il se travaille mieux que froid.

Coupez l'escalope de veau (ou la volaille) en petits carrés et pilez-la avec l'assaisonnement. Quand elle est en pâte fine, ajoutez le riz pesé (40 gr.) et pilez bien ensemble jusqu'à ce que les grains

de riz ne s'aperçoivent plus, et que le tout ne forme plus qu'une masse lisse. Mettez alors le beurre (30 gr.) ; puis, un peu après, les 2 jaunes crus l'un après l'autre. Passez au tamis, recueillez dans un bol, travaillez un instant avec une petite cuillère de bois pour bien lisser, et couvrez d'un petit rond de papier blanc. Si cette farce n'est pas employée de suite, tenez-la au frais, mais il vaut mieux l'apprêter la veille ou le matin. Le jaune d'œuf dur et le persil sont réservés pour le pochage.

### Le potage

La tête de veau étant en marche, beurrez bien (20 gr.) le fond d'une casserole d'une contenance de 4 litres. Semez dans le fond la carotte et l'oignon coupés en rondelles ; rangez là-dessus le jambon, le veau et le bœuf (chaque rondin coupé en deux tranches rondes), et faites *suer* tout doucement, sur le fourneau, d'abord pendant 10 minutes, et au four ensuite pendant 25 à 30 minutes ; ceci pour arriver à faire « pincer » très légèrement les légumes du fond (caraméliser), et colorer un peu la viande.

Aussitôt la tête cuite, retirez les morceaux ; mettez l'oreille, le mufle et un morceau de joue dans une terrine pour les conserver, et tenez de côté les *deux autres morceaux de joue* dont nous allons nous occuper incessamment. Dégraissez bien, et à fond, la cuisson de la tête, et passez-en la valeur de 2 litres  $1/2$  dans la casserole où sont les viandes colorées. Mettez en ébullition, écumez, ajoutez le bouquet de poireau et céleri, les épluchures de champignons, ou 3 champignons crus émincés, et laissez cuire tout doucement pendant 3 heures ; (avec le reste de la cuisson, couvrez les morceaux de tête pour les mieux conserver).



Cette nécessité d'un bouillon de bœuf et de veau s'explique facilement ainsi : la cuisson de la tête de veau renferme bien les principes gélatineux qui sont la caractéristique du potage, mais elle n'a aucun principe nutritif qui puisse corser le potage. C'est pourquoi il faut ajouter des éléments nouveaux, destinés à lui assurer la saveur nécessaire. Bien entendu *il n'y a pas lieu de saler*, le mouillement, ou cuisson de la tête, étant déjà salé.

### La tête de veau pour garniture

Le potage étant en marche, occupez-vous de suite de la tête de veau. Commencez par enlever aux deux morceaux de joues réservés toutes leurs parties grasses et charnues; ne laissez, en un mot, que le cuir ou peau, et mettez ces morceaux dans un torchon plié. Posez dessus un couvercle de casserole avec un poids de 2 kil., et laissez presque refroidir. Vous pouvez alors, aussitôt que vous avez un instant, en finir avec ce détail. A cet effet, détaillez cette peau avec un emporte-pièce rond, ou une colonne de la grandeur d'une pièce de 1 fr., ce qui doit vous donner 25 ronds; mettez-les dans une petite casserole avec de l'eau tiède et un grain de sel, et tenez-les de côté; vous n'aurez plus qu'à les chauffer 7 minutes avant de servir. Ou bien tenez sous presse jusqu'au dernier moment, et apprêtez ces ronds en même temps que les quenelles du potage, mais il vaut mieux se débarrasser de tous ces petits travaux, la dernière heure qui précède le service étant toujours prise par une infinité de choses.

### Liaison et dépouillement du potage

Dans une casserole de 3 litres environ, réunissez le beurre qui vous reste

(40 gr.), avec la farine (30 gr.), et cuisez tout doucement jusqu'à couleur rousâtre. Passez au chinois très fin ou à la serviette le bouillon préparé avec la cuisson de tête de veau et les viandes, et délayez le roux avec ce bouillon, petit à petit pour ne pas faire de grumeaux. Ajoutez les tomates fraîches, bien pressées et hachées, si elles sont fraîches, ou la purée à défaut; remuez jusqu'à l'ébullition; tenez ensuite la casserole sur le côté du feu, de telle façon que l'ébullition soit à peine accusée. Cette dernière façon est le dépouillement ou écumage du potage, que l'on ne doit négliger dans aucun cas, parce que le potage non dépouillé aurait une teinte louche et triste mine. Ayez soin d'enlever fréquemment, et même très fréquemment, ce qui monte à la surface, c'est-à-dire les impuretés contenues dans la masse et que l'ébullition amène dessus. N'oubliez pas que cette opération est le parachèvement de l'œuvre, et que le potage lui devra sa pureté, et soignez-la en conséquence, ce qui n'est pas difficile.

### Les quenelles

Tandis que le potage est en train de dépouiller, faites les quenelles qui, par ce fait, se trouveront pochées juste au moment de servir, et sont meilleures ainsi que faites à l'avance et réchauffées. Pour cela, divisez la farce en 2 parties, chacune dans un bol. Dans l'une, mélangez le persil haché que vous aurez mis dans un coin de serviette à tremper pendant 2 secondes à l'eau bouillante et bien pressé; dans l'autre, ajoutez le jaune d'œuf dur haché. Mettez ces farces, chacune dans un cornet en fort papier, dont vous couperez le bout pointu, de façon à ménager une ouverture de 1/2 centimètre de diamètre; beurrez grasse-



ment le fond d'une plaque à rôtir, et couchez les quenelles, chacune du poids de 7 à 8 gr., soit en petits pains de la Mecque, soit en petites meringues, ce qui vous en donne environ 12 de chaque. Couvrez d'eau bouillante légèrement salée; et tenez sur le côté du feu jusqu'au moment de servir.

### L'infusion

Ceci fait, mettez à bouillir dans une petite casserole la valeur de 1 décilitre d'eau, ou de bouillon si vous en avez, ce qui vaudrait mieux. Jetez dedans les aromates indiqués, et bien pesés surtout; laissez infuser pendant  $1/4$  heure, casserole bien couverte. Vous pouvez tout aussi bien les mettre dans le potage quand il est parti en ébullition, ce qui simplifie un peu.

*Observation.* — Ces aromates, romarin, basilic et marjolaine, se trouvent dans les herboristeries, et s'achètent en aussi petite quantité que l'on veut. Leur dosage demande beaucoup d'attention, parce qu'il faut que leurs notes se fondent en une seule, qui ne doit se faire sentir que discrètement dans le potage. Si la dose était trop forte, ce ne serait plus un potage, mais une quelconque préparation pharmaceutique. Il importe donc, nous le répétons, de ne pas les doser à l'œil, mais balance en main.

### Mise à point final

*Dix minutes avant de servir*, ou même au moment, passez le potage à travers un chinois très fin, dans une autre casserole. Ajoutez l'infusion passée à travers une mousseline, si les aromates n'ont pas été mis directement dans le potage, et la pointe de Cayenne. Mélangez bien et goûtez. Comme sel, il doit être à point, ou à très peu de chose

près, parce que, par la réduction qui s'est opérée pendant la cuisson, et qui est d'un demi-litre environ, la note du sel s'est trouvée augmentée. Néanmoins, l'assaisonnement est chose trop importante, pour ne pas le vérifier strictement. Ayez soin aussi de le tenir un peu haut en Cayenne, et d'en ajouter une idée si c'était nécessaire. Tous les poivres que l'on emploie ne sont pas de même qualité, il peut arriver que celui dont on dispose est un peu éventé, et c'est pourquoi les proportions ne peuvent être justement fixées que par la personne qui règle l'assaisonnement, et encore celle-ci doit tenir rigoureusement compte des goûts des personnes auxquelles est destiné le potage.

Enfin, *deux minutes avant de servir*, ajoutez le madère, chauffez bien le potage sans le laisser bouillir; enlevez l'écume blanche que le vin fait monter à la surface, et versez dans la soupière. Adjoignez les quenelles bien égouttées, et cela juste au moment, ainsi que les rondelles de tête de veau chauffées à fond, et égouttées également. *Il va sans dire que ce potage doit être servi brûlant.*

PERRAUT JUNIOR.



ALIMENT DES ENFANTS







## Crème Diplomate

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

**C'**EST un entremets devenu classique, qu'on peut ranger dans la classe des bavarois, et qui est fort apprécié, parce que, tout en étant très froid, il n'est pas glacé; il est d'un très joli aspect, surtout si l'on dispose d'un moule façonné; son exécution est fort simple, et il faut, pour le faire, bien moins de peines, en réalité, que ne peuvent le penser beaucoup de convives émerveillés qu'on puisse réussir aisément chez soi un entremets ayant pourtant tout l'air de venir de chez le glacier.

Il ne faut pas confondre la crème avec le pouding Diplôme qui comporte des biscuits, tout en ayant la même composition.

### RÉSUMÉ

Préparer la crème anglaise avec sucre, jaunes travaillés; ajouter sel, farine, gélatine, lait bouillant, gousse de vanille. Faire prendre sur feu doux. Refroidir. Fouetter la crème double, l'ajouter dans la crème anglaise. Garnir le moule avec fruits confits, couche de crème et de raisins macérés au kirsch. Tenir au moins trois heures le moule dans la glace pilée.

### Proportions

Pour 10 à 12 personnes :

3 décilitres de lait;

4 — de crème double très fraîche;

150 gr. de sucre semoule;

125 — de raisins Smyrne et Corinthe;

5 — de farine;

5 — de gélatine en feuilles;

4 jaunes d'œufs, moyens;

1/2 décil. de bon kirsch;

3 chinois confits;

2 douzaines de cerises confites, dites mi-sucre;

1/2 gousse de vanille.

Un moule à bordure festonnée ou à savarin de 22 cent. de diamètre.

1 kilo de glace.

Temps nécessaire : doit être mis dans la glace au moins 3 heures à l'avance.

### Le moule

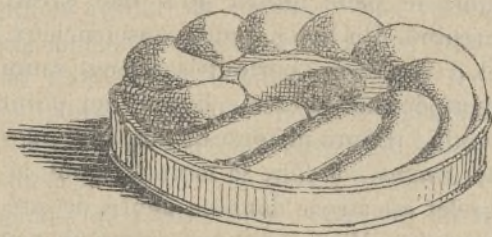
Ici, la forme du moule a une importance si fondamentale qu'il faut avant toute chose se préoccuper de s'assurer si l'on possède bien le moule à bordure festonnée ou à savarin que nous indiquons.

Il importe, en effet, que le moule soit troué au centre, afin que le rafraîchissement de la crème puisse ainsi s'effectuer convenablement; et il faut en même temps que ce moule ne soit pas trop élevé, car la consistance de la crème n'offre pas une fermeté assez grande pour qu'une fois entamée, un effondrement ne vienne à se produire. Donc pas de moules dits à cylindre, qui sont trop hauts, et qu'on doit réserver pour les préparations plus solides : celles, par exemple, où entrent des biscuits, une purée de marrons glacés, etc., tous éléments assurant la fermeté de l'édifice.



Point davantage de moule plein, à charlotte ou autre, dans lequel le refroidissement ne s'opère que fort mal vers le centre, et qui aurait cet inconvénient inacceptable de tenir la consistance, en même temps que la température de la crème à des degrés fort inégaux.

Le moule à bordure festonné que nous indiquons sur notre croquis est le



modèle type ; c'est avec celui-là qu'a été expérimentée la recette. Il sert pour une quantité d'autres usages, et en particulier pour les bavares, les gelées, la pâtisserie, etc. En fer blanc, son prix est de 3 fr. 50 à 4 fr., pour la dimension indiquée, que remplissent juste nos quantités. On peut également employer un moule dit à savarin, tout uni ; mais le moule façonné, à côtes, est infiniment plus décoratif, et le démoulage s'exécute également avec la plus grande facilité.

Le moule étant bien propre, graissez-en soigneusement l'intérieur, dans les moindres recoins, avec un peu d'huile d'amandes douces, de préférence, parce qu'elle ne communique point de goût. On fait cela avec un pinceau, de façon à pénétrer partout, sans laisser d'excédent d'huile. Puis le moule est tenu au frais.

### La crème anglaise

Comme préparation, avant de commencer à battre les jaunes d'œufs, il faut faire bouillir le lait, et en mettre un peu plus qu'il n'est nécessaire, parce qu'il

s'en évapore toujours quelque peu, afin d'avoir bien réellement les 3 décilitres indiqués, de lait bouilli et bouillant.

La gélatine, soigneusement pesée, car la grandeur des feuilles varie suivant la fabrication, sera mise à tremper dans un peu d'eau fraîche, pour la ramollir. Dans une casserole bien propre, cassez les jaunes d'œufs ; la grosseur des œufs a son importance pour la consistance de la crème ; il faut des œufs moyens, c'est-à-dire pesant dans les 60 gr. ; s'ils sont plus petits, il faut ajouter un jaune de plus. Ajoutez tout le sucre dans la casserole, et travaillez le tout ensemble, *hors du feu* bien entendu, — avec une cuiller de bois très propre, pour qu'elle ne communique pas d'odeur — et cela pendant 5 minutes réelles, afin que le tout soit non seulement délayé, mais parfaitement lisse, coulant, crémeux, avec une teinte bien plus claire que ne l'avait le mélange au début. Alors ajoutez la farine et délayez ; une petite pincée de sel et la gélatine bien épongée sur un linge ; elle doit être absolument souple comme un chiffon à ce moment.

Aussitôt le mélange opéré, versez le lait très chaud, petit à petit, en délayant vivement avec la cuiller de bois, ou mieux encore avec le petit fouet à sauce. Ajoutez la vanille ; à ce moment transportez la casserole sur un feu doux, et ne cessez pas de doucement agiter la crème avec une large cuiller de bois que vous promenez surtout sur le fond de la casserole, jusqu'à ce que vous constatiez, en retirant la cuiller, que la crème la recouvre comme un vernis épais ; c'est, comme degré de cuisson, le moment tout proche de l'ébullition, celui où le liquide commence à « frémir ». Et c'est aussi celui où il faut avoir grand soin de râcler le



fond de la casserole où la crème étant le plus fortement chauffée risque de trop cuire.

Retirez alors du feu ; passez à travers une fine passoire, et en appuyant avec la cuiller, dans une petite terrine. Laissez refroidir presque complètement, en ayant soin de *très souvent* remuer la crème avec une cuiller qu'on laisse à cet effet. Faute de cette précaution il se forme de gros caillots dans la crème ; on pourrait bien les dissoudre en la fouettant, mais ce travail nuit ensuite à sa consistance véritable ; il est donc de toute nécessité d'en éviter la formation. Et voilà pourquoi il ne faut pas non plus hâter le refroidissement en mettant la crème par exemple dans l'eau froide ou trop au frais. Elle doit refroidir naturellement, et on doit la remuer très fréquemment. Quand elle n'est plus que tiède, vous fouettez la crème.

### La crème fouettée

Jamais il ne faut acheter la crème toute fouettée que propose le crémier ; d'abord nos proportions sont établies sur de la crème *non* fouettée, ensuite la composition de la crème fouettée des crémiers n'est pas la nôtre. Beaucoup de crémiers fournissent avec difficulté la crème convenable, essayant toujours de persuader aux cuisinières novices qu'il est impossible de fouetter de la crème quand on n'a pas de glace, ou tout au moins une grande habitude de la chose. Et généralement, pour vous en décourager, ils vous donnent en fait de crème du lait très épais, qu'ils nomment « crème douce », ce qu'on vend à peu près pour le thé, mais qui n'est pas du tout de la crème proprement dite. Ou alors c'est de la crème épaisse comme un fromage à la crème, presque : c'est ce qu'on désigne mainte-

nant sous le nom de « crème centrifuge ». Il faut une crème qui tienne le juste milieu entre les deux extrêmes : la première, malgré tout le travail qu'on lui ferait subir ne se solidifierait jamais en neige ferme ; on n'arriverait qu'à en extraire quelques cuillerées d'écume, tout au plus. La crème trop épaisse tourne au beurre après quelques coups de fouet. C'est donc le juste milieu qu'il faut savoir prendre. Un bon crémier consciencieux, et il s'en trouve partout également, saura vous donner la crème liquide au point voulu ; il faut surtout qu'elle soit *parfaitement fraîche* ; le moindre goût aigrelet est atroce dans ce genre de préparation. Mieux vaut une crème un peu trop épaisse que vous pouvez toujours diluer avec un peu de bon lait, si vous voyez qu'elle risque de grumeler en beurre.

Fouettez-la dans une terrine ou une bassine tenue au frais de préférence, avec le fouet en fil de fer ; pas trop vite pour commencer. Quand elle est montée en neige fine et consistante, comme des blancs d'œufs, mélangez-la à la crème anglaise qui doit à ce moment n'être plus que tiède ; point froide cependant, car elle prendrait alors, à cause de la gélatine.

Opérer le mélange avec les précautions que nous indiquons si souvent. Mettre un tiers de crème fouettée dans la crème anglaise ; avec une spatule ou une large carte, passer sous la crème anglaise pour en envelopper la crème fouettée ; couper le mélange au milieu, et faire tout ceci en 3 ou 4 coups de spatule seulement, afin de ne pas écraser la masse légère de crème fouettée, tout en la mélangeant. Ajouter de cette façon, et en deux fois, le reste de la crème fouettée, et tout de suite remplir le moule.



**Pour remplir le moule**

A même le moule, au fond, vous disposez des quartiers de chinois (vous aurez coupé ceux-ci en 4), et alternez avec des cerises, disposant le tout avec symétrie, car après démoulage, c'est ce qui fera le bel effet de l'entremets. On place donc toujours les fruits confits tout contre le bord extérieur du moule. Avec une grande cuiller de cuisine à bec, versez une couche de crème sur ces fruits. Frappez doucement le moule sur une serviette pliée en quatre, posée sur la table, afin de tasser la crème également sans y toucher du tout; là-dessus semez une couche de raisins *bien égouttés*; et si vous le voulez, faites une rangée de cerises tout contre la paroi extérieure du moule. Puis achevez de remplir de même en alternant toujours avec les raisins *bien égouttés*; sans cela ils causeraient des traînées de liquide dans la crème et se mélangeraient mal. Le moule étant rempli, mettez-le dans la glace.

**Pour refroidir**

La glace doit être pilée menu, et mise dans un récipient proportionné à la forme du moule autant que possible, pour que de toutes parts il en soit environné.

Couvrez la crème d'un papier huilé, et par dessus un couvercle plat quelconque, une tourtière fait l'affaire, sur laquelle vous posez un gros morceau de glace. Gardez ainsi 3 h. 1/2 à 4 heures selon qu'on aime plus ou moins glacé.

**Pour servir**

Trempez le moule dans de l'eau non pas chaude, mais un peu plus que tiède, juste le temps de l'y faire aller et venir. Essuyez-le; posez dessus le plat de service, et renversez le tout; il doit sortir sans aucune difficulté.

LE POT-AU-FEU.



## ❖ M e n u s ❖

HADDOCK SAUCE AUX ŒUFS  
MACARONI AU GRATIN  
SALADE DE HARICOTS VERTS  
GATEAU DE RIZ CHAUD AUX AMANDES



POTAGE PARMENTIER  
LANGOUSTE BONNE FEMME  
VOL-AU-VENT DE LÉGUMES  
ENDIVES GLACÉES  
CHARLOTTE AUX POMMES

HARICOTS ROUGES A LA CRÉOLE  
ESCALOPES DE VEAU EN PAPILOTTES  
ENDIVES A LA POMPADOUR  
GALETTE DE MÉNAGE



POTAGE AU CÉLERI AU TAPIOCA BOUILLON-BOUDIER  
CANARD AUX OLIVES  
LONGUE DE VEAU A LA BROCHE  
PURÉE DE CHICORÉE  
OMELETTE DE LINA

BEIGNETS SOUFFLÉS AU JAMBON  
GIGOT BOUILLI A L'ANGLAISE  
PURÉE DE NAVETS  
POMMES DE TERRE GRAND-MÈRE  
CRÈME AU CHOCOLAT



POTAGE MOCK-TURTLE  
BOUCHÉES AUX CREVETTES  
FILET DE BŒUF A LA NIVERNAISE  
PINTADE ROTIE  
TRUITE SAUMONÉE EN GELÉE  
SALADE GIGOLETTE  
CROUTES AU MADÈRE

ŒUFS A LA RUSSE  
BŒUF AU GRATIN EN BORDURE  
GALANTINE DE HURE  
CHOU-FLEUR EN SALADE  
POMMES CONCIERGE



POTAGE QUEUE DE BŒUF  
PETITS SOUFFLÉS A LA VAUDOISE  
BARBUE SAUCE HOLLANDAISE  
SELLE DE PRÉ-SALÉ AUX POINTES D'ASPERGES  
POULARDE TRUFFÉE  
PARFAIT DE FOIE GRAS  
CÉLERI AU JUS  
CRÈME DIPLOMATE

////////////////////

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





## Bœuf au Gratin

### EN BORDURE OU EN COQUILLES

(UTILISATION DES RESTES)

**U**NE bien bonne manière de présenter le bœuf bouilli de dessert, et qui a l'avantage de pouvoir s'appliquer également à des morceaux irréguliers, à des débris de viande effrités, qu'au lieu de détailler en tranches, on coupe alors en tous petits morceaux.

On compte toujours de 100 à 110 gr. de bœuf par personne. Ici, on peut choisir entre deux méthodes qui consistent : l'une à dresser en gratin la totalité du bœuf au milieu d'une bordure de rondelles de pommes de terre ; l'autre à le dresser dans de moyennes coquilles Saint-Jacques, à raison de une coquille par personne.

Pour l'une ou l'autre, l'apprêt primitif est le même, c'est-à-dire que le bœuf est d'abord mélangé dans une sauce fortement condimentée, ce qui est nécessaire pour en corriger la fadeur. Néanmoins on peut diminuer considérablement la proportion d'oignon et d'échalottes, et supprimer l'ail, dans le cas où ces condiments sont mal supportés. On n'en met alors que juste ce qu'il faut pour aromatiser quelque peu la sauce :

soit environ 15 à 20 gr. d'oignon et une petite gousse d'échalotte.

### Proportions

Pour 6 personnes :

- 600 à 650 gr. de bœuf bouilli ;
- 30 gr. de beurre ;
- 15 — de farine ;
- 2 décilitres de bouillon ;
- 1 — de vin blanc ;
- 1 cuillerée à bouche de purée de tomates ou 2 tomates fraîches dans la saison ;
- 1 oignon moyen (80 gr.) ;
- 2 échalottes ;
- 40 gr. de champignons ou l'équivalent en épluchures si on en a à utiliser ;

Un fragment de thym et laurier ; gros comme un pois d'ail ; pincée de poivre.

Hachez finement l'oignon et l'échalotte. Chauffez le beurre dans une moyenne casserole, jetez-les dedans et faites revenir *tout doucement*. Pendant ce temps, hachez les champignons (ou épluchures), pressez-les fortement dans un coin de torchon pour en faire sortir l'eau, et ajoutez-les dans la casserole. Remuez sur le feu (assez vif), jusqu'à ce que ces champignons aient réduit leur humidité, c'est-à-dire l'eau qui, malgré le pressage précédent est resté dedans et qui doit s'en aller en vapeur. Ceci est nécessaire, parce que, s'il reste de l'humidité, la farine qui va y être ajoutée formera pâte, et ne roussira pas. Quand oignon, échalote et champignons sont revenus, poudrez-les avec la farine ; mélangez et faites légèrement roussir celle-ci, soit sur le côté du feu, soit à l'entrée du four.

Mouillez avec le vin blanc et le bouillon ; remuez jusqu'à ce que l'ébullition se produise, et ajoutez alors la purée



de tomates, ou les tomates fraîches bien hachées, après avoir été échaudées pour enlever la peau, et pressées pour les purger à fond de leurs semences et de l'eau de végétation ; le laurier (grand comme un centime) et un fragment de thym réduits en poudre ; le pois d'ail écrasé et la pincée de poivre. Laissez mijoter cette sauce pendant 8 à 10 minutes, en ayant soin d'enlever à deux ou trois reprises ce qui monte à la surface, ce que les cuisiniers appellent « dépouiller ».

Vous pouvez encore opérer de cette façon, qui ne demande pas beaucoup plus de temps, et qui n'a que l'inconvénient de faire décrocher une casserole de plus :

Faites le roux avec 15 gr. de beurre et la farine et cuisez-le à feu doux jusqu'à ce qu'il ait pris une teinte blond foncé. Mouillez-le avec vin blanc, bouillon, et quand la sauce est en ébullition, joignez-y comme précédemment, tomate, thym, laurier etc. D'autre part, et en même temps, faites revenir dans la seconde partie de beurre, oignon, échalote et champignons hachés fortement pressés, et ajoutez-les dans la sauce. Laissez cuire comme il est dit plus haut.

Pendant la cuisson de la sauce, détaillez votre bœuf en petites tranches aussi régulières que possible, mettez-les dans la sauce et laissez mijoter encore pendant 5 minutes.

### Dressage du gratin

1° *En bordure.* — Vous aurez fait cuire à l'eau et à l'avance 4 pommes de terre Hollande moyennes et d'égale grosseur. Après les avoir pelées, coupez les bouts et tournez-les de façon à en former des bouchons, ce qui a pour but d'obtenir des rondelles de dimensions exactement les mêmes de 4 centimètres de

diamètre, et de 6 à 7 millimètres d'épaisseur, soit un peu plus d'un demi-centimètre. Beurrez grassement un plat à gratin un peu creux et, avec ces rondelles de pommes placées presque debout et appuyées l'une sur l'autre, formez une bordure serrée. Versez le bœuf et la sauce au milieu, et avec précaution pour ne pas détruire l'harmonie de la bordure, ou bien mettez ce bœuf saucé par cuillerées, ce qui est plus sûr. Semez à la surface deux petites cuillerées à bouche de chapelure fine, arrosez de quelques filets de beurre fondu ou de bonne graisse ; ou bien disposez sur la surface chapelurée 7 à 8 parcelles de beurre de la grosseur d'un petit pois.

Certains plats sont ainsi faits que les pommes de terre n'y tiennent pas facilement et glissent en s'étalant au fond. Si donc, après un ou deux essais on ne peut réussir à les maintenir debout ou presque, comme il est indiqué, il faut commencer par disposer le bœuf et sa sauce dans le plat, et ensuite installer la bordure de pommes de terre qui tiendront alors très aisément, puisqu'on les enfoncera légèrement dans le ragoût pour les caler tout en les tenant droites.

Mettez le plat dans un four très chaud, et le plus près possible du foyer. Plus la chaleur sera vive et frappera directement la surface à gratiner, plus sera vite et mieux fait le gratin. Si on dispose d'une rampe de gaz, on doit l'utiliser de préférence au four, car c'est là le calorique idéal pour les gratins.

2° *Dressage en coquilles.* — Des moyennes coquilles conviennent bien mieux que des grandes, attendu que pour une personne, elles peuvent être garnies entièrement, tandis que les grandes contiendraient trop de bœuf pour un seul. Beurrez-les largement,



emplissez les uniformément, et semez à la surface de chacune la valeur d'une petite cuiller à café de chapelure fine. Arrosez de beurre ou mettez-en 3 ou 4 parcelles sur la chapelure, rangez-les sur une plaque, ou une tourtière, et mettez le tout à feu vif en ayant soin de tourner la plaque ou tourtière de temps en temps pour que la surface de chacune soit également touchée par la chaleur, et qu'elles soient uniformément gratinées.

*Expérimenté par LA VIEILLE CATHERINE.*



### **Pour utiliser le Jambon cuit**

Il arrive qu'après un dîner où un jambon entier a été servi chaud, il en reste une assez grande quantité qu'on voudrait utiliser autrement que pour le servir froid : ceci, notamment, lorsqu'au bout de quelques jours l'occasion d'un autre dîner se présente de nouveau. La mousse de jambon froide que nous avons donnée cette année, au mois d'août, fournit un des moyens les plus décoratifs d'employer du jambon. Pour servir le jambon chaud, une bonne façon est encore celle-ci : tailler le jambon en tranches très fines, très régulières, se rapprochant le plus possible de la coupe des tranches détaillées à la machine, dans les maisons spéciales. Empiler ces tranches serrées, en reconstituant ainsi tout le morceau ; les mettre dans une casserole haute. Couvrir le tout de simple bouillon léger, *bouillant*. Tenir la casserole au chaud pour maintenir le liquide bien chaud *sans qu'il vienne à bouillir* ; c'est ce qu'on appelle « pocher ». Laisser pocher ainsi 10 minutes, pas davantage. Egoutter

parfaitement le jambon en posant le tas rassemblé sur un linge. Dresser les tranches de jambon en les chevalant sur une garniture de légumes quelconque et arroser ces tranches d'un peu de sauce madère.

On peut, bien entendu, sans avoir de jambon chez soi à utiliser, acheter de bon jambon cuit qu'on a soin de faire alors couper à la machine, comme nous l'indiquons, le réchauffer et le servir de la même façon ; soit sur des épinards, soit sur de la chicorée, des petits pois, une macédoine, etc.

LA VIEILLE CATHERINE.



### **COURRIER**

**Réponse à plusieurs abonnés.** — Les écorces d'oranges confites, les tranches d'oranges, de même que tous les fruits confits, prunes, figues, etc., sont d'une exécution tellement longue et compliquée, qu'il est à peu près impossible de les bien réussir chez soi. Il faut en outre opérer sur de grandes quantités, et ensuite disposer d'endroits à température égale, aérée, sèche, pour y conserver les fruits au sirop, sans quoi ils fermentent, et tout est perdu.

**M<sup>me</sup> G., Amiens.** — Pour les champignons blancs, cuire avec très peu d'eau, citron et beurre : juste un bouillon, et refroidir à couvert. — Mettre au moment de servir dans le ragoût, sans quoi ils brunissent. — De 140° à 100°. Et 20 minutes par livre. — Pas de chapelure : passer les escalopes à l'œuf battu et mie de pain fraîche.

**M<sup>me</sup> de la R., Le Mans.** — Il n'y a qu'à faire rôtir, griller ou sauter les viandes destinées à l'alimentation des personnes en question. Le poulet bouilli est quelquefois indiqué.

**M<sup>me</sup> de C., Nièvre.** — Exécution trop compliquée pour une maison particulière.

**Compiègne.** — Le vermicelle doit être simplement poché quelques instants, et brisé auparavant. Bien essoré sur un linge. Le blanc d'œuf doit être non battu, mais seulement délayé en le tordant au travers d'une mousseline.

(Voir la suite à la page 47.)





## Une Causerie Médicale

La médecine et l'art culinaire ne sont point ennemis jurés, comme on est assez porté à le penser. En général on mange bien chez les docteurs, ceux-ci étant loin de mépriser le charme d'une bonne table.

Mieux encore, le médecin doit recommander la bonne chère comme le meilleur moyen de vivre longtemps et en parfaite santé. Je sais que, ce disant, je vais à l'encontre des idées reçues et que beaucoup vont crier au paradoxe; aussi n'est-il pas inutile de donner quelques exemples démonstratifs.

Quand le docteur prescrit de manger lentement et de bien exercer la fonction masticatrice, n'est-il pas d'accord avec la règle suprême du gourmet qui agit de même pour bien apprécier les bons morceaux? Le Français a su faire, en sa langue si claire et si analytique, cette distinction capitale du glouton qui ne fait que tordre et avaler, et du gourmet qui exerce avec lenteur le sens si délicat du goût.

Il y a plus : on ne digère bien que si on mange avec appétit, avec plaisir. C'est ce que vient de démontrer surabondamment le professeur Pawlow, de Saint-Petersbourg, dans des expériences physiologiques qu'ont successivement relatées toutes nos feuilles médicales et qu'il est nécessaire de vulgariser le plus possible. Cet éminent physiologiste, émule de notre Claude Bernard, ainsi l'appellent ses collègues, a établi ce principe, que : *la sécré-*

*tion du suc gastrique, indispensable à l'accomplissement de la digestion, est étroitement liée au plaisir psychique* provoqué par la vue et surtout par le goût d'aliments agréables.

Si vous vous résignez à manger des aliments qui « ne vous disent pas », l'estomac « ne veut rien savoir » et ne sécrète pas de suc gastrique; vous aurez fatalement une indigestion pénible. L'aliment vous plaît-il, aussitôt que vous l'avez goûté le suc gastrique vient à l'estomac en aussi grande abondance que « l'eau vient à la bouche ».

Cette découverte est capitale, car elle renverse les idées qu'on avait auparavant sur la digestion; on pensait que seul le contact de l'aliment avec l'estomac déterminait la sécrétion du suc gastrique par excitation mécanique. Or on peut toucher, frotter, exciter la muqueuse gastrique avec les objets les plus variés, elle reste parfaitement sèche; mais il suffit d'introduire dans la bouche un aliment qui plaît pour voir cette même muqueuse sécréter abondamment, avant même que l'aliment ait traversé l'œsophage et soit parvenu dans l'estomac.

Il en résulte les conséquences les plus importantes au point de vue clinique, et on peut dire que, du coup, le médecin doit modifier toutes ses méthodes thérapeutiques.

En effet, pour rendre la santé aux dyspeptiques, et c'est le professeur Pawlow qui parle ainsi, la première indication, la seule importante, est de ranimer son appétit. Voilà à quoi doivent tendre tous les efforts, et vous avouerez que l'art culinaire sera alors d'un précieux secours. C'est que, nous l'avons dit, pour que le malade puisse digérer, il faut qu'il mange avec appétit; et pour y réussir, le meilleur médecin est encore un bon cuisinier.

Ce n'est pas tout : la science physiologique vient encore confirmer la justesse des habitudes empiriques que nous avons prises pour l'ordonnance de nos repas. C'est avec raison qu'on excite d'abord son appétit au moyen de hors-d'œuvre, de condiments, de bouillon. On provoque ainsi une abondante sécrétion de suc gastrique, et l'estomac préparé digérera aisément les aliments plus importants, viande,



poisson, œufs, légumes, etc., qu'on lui confiera ensuite.

De même on a raison de terminer le repas par des sucreries, car le sucre a besoin de fort peu de suc digestif pour s'assimiler ; on finit ainsi sur une sensation agréable, sans imposer un nouveau travail aux glandes digestives.

Si un sujet bien portant obéit à ces règles, un dyspeptique devra s'y soumettre plus impérieusement encore. Il commencera son repas par un excitant puissant, comme du bouillon concentré, du jus de viande, de l'extrait de viande. Un amer, tel qu'une macération de copeaux de quassia amara, exerce également une action très favorable.

Le médecin s'appliquera à connaître ses goûts et à s'y conformer autant que possible. Très généralement, le dyspeptique manifestera une préférence marquée pour les acides : le vinaigre, les cornichons, les vins acides, les fruits et les légumes acides. Le médecin se gardera bien de les lui interdire : ils remplacent avantageusement les solutions acides et, en particulier, la limonade chlorhydrique que certain praticiens ordonnent avec succès. Car les acides aident l'action des ferments digestifs et excitent la sécrétion de la glande pancréatique : les paysans russes, qui se nourrissent surtout de pain grossier et lourd, arrivent à le digérer en l'arrosant avec le kwas acide qui est leur boisson nationale.

En général encore, le dyspeptique a horreur de la graisse. Celle-ci, quand elle est seule, est facilement digérée ; mélangée avec la viande, elle empêche la digestion en venant s'appliquer en une mince couche sur la muqueuse de l'estomac, et elle arrête ainsi la sécrétion du suc gastrique. Aussi quand le médecin veut ordonner un aliment gras, comme l'huile de foie de morue, a-t-il soin de le faire prendre bien avant le repas pour qu'il n'empêche pas la digestion.

L'art culinaire n'a donc pas une moindre importance chez le malade que chez le bien portant. Les médecins de l'antiquité en tenaient grand compte, et Hippocrate consacra tout un livre à la thérapeutique par l'alimentation qu'il appelle la diététique. Il ne faut donc pas

s'étonner que la physiologie en démontre aujourd'hui à nouveau l'importance et, cette fois, d'une façon définitive.

Une objection, j'en suis persuadé, vous est venue à l'esprit. Si l'art culinaire tient une si grande place dans la cure des maladies, d'où vient que les médecins l'accusent de la plupart de nos maux ? Il est bien ancien, et pour eux toujours vrai, le proverbe latin qui dit : « *Gula plus occidit quam gladius* » ; ce qu'il convient de traduire en français par : « Les excès de table tuent plus d'hommes que les guerres ». Mais ce que les médecins ont toujours dénoncé, c'est l'abus et non l'usage. Il est mauvais de manger et de boire sans appétit ni soif, d'accumuler pendant des heures dans son estomac des quantités innombrables d'aliments et de vins ; c'est là acte de glouton et non pas de gourmet. Celui-ci est délicat, il choisit et savoure. Il conservera durant sa longue vie un bon estomac et jouira jusqu'à l'extrême vieillesse des plaisirs gustatifs ; car on sait qu'à l'inverse des autres sens, la sénilité n'émousse jamais le goût. Au vorace, au contraire, est dévolue la dyspepsie et la fin précoce, conformément à l'adage latin.

Pour résumer, notre instinct est le meilleur guide : il nous renseigne, non seulement sur la quantité, mais sur la qualité des aliments que nous devons prendre. C'est pourquoi le médecin ne doit pas en général contrecarrer les goûts de son malade.

Il faut avouer que jusqu'à présent beaucoup suivaient une méthode inverse. Aimiez-vous les acides, les cornichons et les fruits verts ? « Gardez-vous en bien, disaient-ils, vous allez vous détruire l'estomac ! » Estimiez-vous qu'un bon repas ne peut commencer sans hors-d'œuvre ? Tout de suite, ils vous les supprimaient. Ils rappelaient ce docteur, illustré par le génie de Cervantès, qui, debout, immobile et silencieux à la droite de l'infortuné don Quichotte, étendait sa baguette pour lui interdire les plats les plus savoureux. Semblables au héros espagnol, nos malades voyaient passer devant eux leurs mets de prédilection sans pouvoir y toucher.

Grâce aux travaux des physiologistes et en



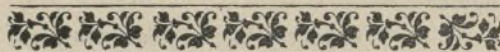
particulier du professeur Pawlow, il n'en sera plus de même à l'avenir. Le médecin consultera le goût de ses clients, et il en tiendra compte dans une large mesure.

Je dis dans une large mesure et non d'une façon absolue ; car il est pourtant certains cas où ce goût ne doit pas être suivi. Si en général notre instinct est un guide fidèle, il n'est pourtant pas infallible. Supposez une personne albuminurique : il est nécessaire de la soumettre au régime lacté exclusif. Il peut se faire qu'elle déteste le lait : « Docteur, dira-t-elle, non seulement ce breuvage me répugne, mais je ne puis le digérer. Voulez-vous donc me faire mourir de faim ? »

Le devoir du médecin sera d'insister. Car le lait est le vrai remède et, qui plus est, le seul. S'il cède aux supplications du malade, et qu'il lui permette de manger, bientôt des convulsions surviendront, symptôme de l'empoisonnement urémique, et ne s'arrêteront que pour faire place au coma final.

Ces cas sont heureusement rares. Il me reste à vous souhaiter, amis lecteurs et charmantes lectrices, de ne jamais les connaître ; et, si par fâcheuse aventure vous étiez dyspeptiques, aventure, hélas ! trop fréquente, guérissez-vous bien vite en dégustant vos mets de prédilection ; ceux-ci, mieux que moi, le *Pot-au-Feu* vous les dira.

D<sup>r</sup> FÉLIX REGNAULT.



## LE CHEZ SOI

La vie mondaine est à son apogée : courses matinales chez le couturier, matinées, diners, soirées, théâtre, bals, etc., ne laissent plus qu'une bien petite place au « Chez Soi ». On y pose à peine pendant de trop courtes heures d'un sommeil rendu fiévreux... Et les yeux se bistront, le teint se plombe, les rides apparaissent ou s'accroissent !... C'est payer bien cher des plaisirs souvent très relatifs.

Mais comme il n'y a pas à discuter avec les obligations mondaines, cherchons le remède à cet état de choses au lieu de sermonner.

Voulez-vous effacer sur votre visage les traces de

fatigue, empêcher les cruels sillons de plisser votre épiderme ? ... Suivez l'exemple d'une beauté restée traditionnelle, celui de Ninon de Lenclos, qui sut demeurer éternellement jeune, fraîche et séduisante.

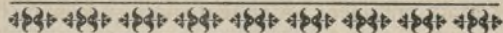
Elle fit ce miracle en usant d'une recette fameuse conservée par la Parfumerie Ninon, 31, rue du 4-Septembre, qui prépare aujourd'hui avec tant de succès la *Véritable Eau de Ninon* (1), secret de jeunesse, d'éclat, de beauté.

Cette lotion magique fait un teint « de lys et de roses », comme on disait autrefois dans les romans ; elle satine et blanchit la peau, empêchant toute irritation de l'épiderme. C'est l'arme qui nous aidera à combattre ce terrible ennemi qui se nomme : « le Temps ».

FÉTICHETTE.

## CORRESPONDANCE

Mlle Madeleine de C. — Au lieu de vous désoler d'une façon stérile, agissez : frictionnez-vous la tête avec l'*Extrait Capillaire* des Bénédictins du Mont-Majella : (6 fr., franco 6 fr. 85, chez M. E. Senet, administrateur, 35, rue du 4-Septembre), qui arrête immédiatement la chute, tonifie le bulbe et active si bien la sève, que la pousse reprend avec force et que la décoloration en est retardée.



## COURRIER

D<sup>r</sup> H. — Il faudrait, pour vous renseigner utilement, avoir vu la qualité du foie et la terrine. — Une graisse à friture brune est fatiguée par l'usage ; il n'y a qu'à la renouveler. — Les œufs à la neige sont trop cuits. — La raie dure et coriace est trop fraîche ; rien à faire quand elle est cuite. — Pour les saucisses, prendre dans le jambon du porc. — Le véritable Emmenthal : gris, gras et sans trous.

M<sup>me</sup> S. — Nous donnerons cette recette.

L. E. — Recettes parues en 1898 et en 1901. Nous donnerons sans doute une autre formule de la première, ce gâteau comportant des variétés.

(1) *Véritable Eau de Ninon*, 6 fr. le flacon, 0 fr. 50 pour le port.

**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<sup>d</sup> de Strasbourg, Paris.

**EAU DE BOTOT** Se méfier des imitations et des dentifrices inférieures. Exigez la signature BOTOT.



**Montrbrison.** — Rien que du suif, absolument employé comme le beurre, et dans les mêmes proportions.

**Nouvelle abonnée de la Marne.** — Conformez-vous de tous points aux indications de la recette ; il n'y faut pas d'eau pour le caramel. — Gâteau de riz : voyez en 1896 et en 1899.

**Plusieurs abonnées.** — Les articles sur le passage et autres, n'ont pas paru en brochure.

**M<sup>me</sup> P., rue d'Alger.** — Verser la crème liquide, mais cuite, dans une jatte : prendre avec des pinettes rougies au feu des morceaux de sucre et les laisser égoutter au-dessus de la crème.

**M<sup>me</sup> Emma de S., Russie.** — La farine de gruau, c'est la fine fleur de farine, ou farine de choix.

**Angers.** — **Limoges.** — **Angoulême.** — Note est prise.

**Alençonnette.** — La groseille est trop brune et la prune est absorbée par le gâteau. On emploie l'abricot parce qu'il reste fixe. — Oui, on peut ajouter des amandes dans la Génoise, jusqu'à 125 gr. par livre ; le gâteau alors change de nom, c'est un Châteaubriant. — Beurre, sel et poivre ; le 1/4 de son poids de beurre ; filet de citron. — Oui, en effet, pour faire paraître le pâté plus gros ; inutile dans un mén.gé. — Oui, caramel croquant. — Sans les coques.

**Une Marguerite.** — Simplement de la gelée d'aspic faite au Champagne.

**M<sup>me</sup> M., Reims.** — Note est prise de la première demande. — Les fruits sont mis dans une timbale ou jatte en argent, sucrés, arrosés de champagne ou kirsch, ou rhum, ou vin de dessert quelconque, entourés de glace. On peut également les servir recou-

verts d'une glace au citron, mais sans rafraichissement préalable.

**H. G. L.** — Beurre travaillé presque à froid avec un peu de crème double, échalotte, citron, sel et poivre.

**M<sup>me</sup> P., Lille.** — Votre insuccès doit tenir à une mauvaise qualité de farine, car cette recette a donné pleine satisfaction d'une façon générale, et même exécutée par des personnes ignorantes des choses de la cuisine.

**M<sup>me</sup> P., rue de Lille.** — Vos escalopes de foie gras pour les tournedos Rossini auront été cuites à feu trop vif ; il peut néanmoins se faire que le foie employé fût de nature huileuse, ce qui arrive fréquemment.

**M<sup>lle</sup> Bl. S., Neuilly.** — La crème est sans doute trop épaisse et ne fournit pas assez de liquide ; d'où vient la séparation dans la sauce. Diluer la crème avec du lait avant de l'employer.

**Château de Launay.** — Ce que vous demandez est du domaine de la confiserie ; nous verrons à donner des indications pouvant être utilement appliquées chez soi.

**Comtesse de l'E.** — Les foies gras de conserve sont très difficiles à réussir chez soi. Il faut disposer d'un bon outillage complet tout spécial. On peut conserver en terrine, sous la graisse, mais cela ne résiste pas aux premières chaleurs. — Les carcasses tout simplement au four après les avoir roulées dans la panure. — A gaz. — Non, pour le placement des domestiques. — Nous ne voyons rien de particulier à vous recommander pour ce que vous demandez.

(Suite des réponses au prochain numéro)

PLAQUES  
PAPIERS  
Photo  
En Vente partout

**JOUGLA**

53, Boulevard de la Villette  
PARIS

**Bornibus**  
Sa  
**MOUTARDE**  
Ses CORNICHONS Mère Marianne

Le Gérant : A. DESBOIS



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