



FILET DE BŒUF BRAISÉ

AU CHASSEUR

CETTE bonne vieille recette, inspirée du célèbre Carême, fournit un plat d'entrée vraiment savoureux et qu'on appréciera encore mieux dans la saison où le gibier fait défaut. Le lapin de garenne destiné ici à donner son fumet à la pièce de bœuf se chasse toute l'année en effet.

L'exécution de ce plat a été simplifiée et ne présente ni difficultés, ni complications, mais elle exige beaucoup de soins et une surveillance attentive pendant la cuisson. C'est de la façon dont cette cuisson est conduite que dépend la succulence de la viande et du jus, comme pour tous les braisés du reste. On peut adjoindre au filet une garniture quelconque, servie dans le plat même, ou dans un légumier; soit, selon la saison, des pointes d'asperges, des petits pois, une purée de chicorée, ou encore des pommes de terre Duchesse, et à l'autonne une purée de marrons.

Proportions

Pour 10 personnes :

2 kilos nets de filet tout paré ;

Un petit lapin de garenne dont les filets pèsent de 85 à 90 gr. ;

175 gr. de jambon de Bayonne cru ;

75 — d'oignon ;

75 — de carotte ;

75 — de lard gras en barde ;

20 — de couenne ;

30 gr. de beurre ;

10 — de farine ;

3 décilitres de jus de ménage ou d'excellent bouillon ;

3 décilitres de vin de madère, plus une demi-cuillerée ;

2 cuillerées de bonne graisse; un petit bouquet garni, soit 2 ou 3 tiges de persil, 1/2 feuille de laurier et brin de thym ; 1 clou de girofle; pincée de poivre.

Temps nécessaire : 2 h. 1/4 pour la cuisson.

RÉSUMÉ

Larder le filet de bœuf avec lardons de lapin et de jambon. Le faire colorer dans la graisse avec les débris du lapin, oignon, carotte. Enlever le tout. Blondir la farine dans la graisse ; mouiller avec jus et madère. Y remettre le filet, légumes, débris, couenne, bouquet, girofle ; cuire au four, ou feu dessus et dessous. Egoutter ; parer le filet. Passer, dégraisser le jus. Mettre le filet à glacer au four 3 ou 4 minutes en l'arrosant avec son jus. Dresser le filet sur son plat ; ajouter le beurre et 1/2 cuillerée de madère dans le jus, hors du feu, et l'envoyer à par en saucière.

Le filet. — Le lapin

Ayez soin de prendre votre morceau de filet dans le milieu ou « cœur » d'un filet de bœuf, d'abord parce que la viande y sera meilleure, et ensuite parce que la cuisson sera plus égale sur un morceau d'une même épaisseur. Bien entendu, si c'est le boucher qui pare lui-même votre morceau de filet, il est inutile qu'il le ficelle et l'emballe dans de la toilette, puisque vous aurez d'abord à le larder. Si, comme il est préférable, on pare soi-même les viandes dans la cuisine, il faut tenir compte du fort déchet, pour ob-

tenir, une fois les peaux, graisses, etc., enlevées, le poids que nous indiquons, et même plutôt un peu au-dessus.

Le lapin de garenne doit être choisi jeune, et frais tué; son fumet naturel est très suffisant, sans y ajouter une note de «faisandé» qui risque d'être déplaisante. Etant dépouillé, nettoyé, etc., enlevez les filets de cette façon : enfoncez la pointe d'un bon couteau de cuisine entre l'épine dorsale et le filet, tout du long du dos, depuis l'épaule jusqu'à la cuisse, en pénétrant dans toute l'épaisseur des chairs. Introduisez les doigts de la main gauche dans la fente que vous venez ainsi de faire, élargissez-la en glissant les doigts tout le long des os. De cette façon vous dégager le filet, et pour le détacher tout à fait de la carcasse, vous le coupez, vers la cuisse; tout en vous aidant du couteau pour dégager les chairs, ayez soin de toujours appuyer le coupant de la lame sur la carcasse et les os, afin de ne pas taillader les chairs. Détachez ensuite les cuisses qui, pour nos proportions, ne seront pas utilisées, et gardez-les pour un autre emploi.

Coupez maintenant les filets du lapin en long, pour en former de longs lardons d'une moyenne épaisseur, — un demi-centimètre carré tout au plus, — de façon à obtenir au moins une vingtaine de ces lardons de lapin. Saupoudrez la planche avec poivre, un peu de sel, poudre d'épices, et roulez-y les lardons.

Le jambon de Bayonne aura été choisi dans une partie dite bien *entrelardée*, de façon à n'avoir point rien que du maigre qui serait trop sec, ou trop de gras qui ferait un effet de lard; et on aura eu soin de le faire couper sur une épaisseur égale, de façon à pouvoir le recouper ensuite en lardons de même épaisseur, de même longueur autant que

possible, que les filets de lapin; mais il ne faut pas assaisonner le jambon déjà assaisonné par lui-même. Comptez, pour les lardons de jambon de Bayonne, un peu plus de 100 gr.; le surplus, couenne et débris, sert pour le jus de cuisson.

Pour larder le filet de bœuf, prenez une petite lardoire creuse, plus commode que l'aiguille qui laisse en chemin le lardon quand il lui faut traverser une grande épaisseur. Enfoncez les lardons *en biais* dans toute l'épaisseur du filet, de façon à le traverser complètement de part en part; cette disposition oblique des lardons dans l'épaisseur du filet permet de les retrouver, quand on découpe, placés dans chaque tranche presque comme dans un saucisson, puisqu'ils n'ont pas assez de longueur pour être enfilés tout le long du filet; et si on les enfonçait tout droit sur le travers du morceau, on les retrouverait au découpage tout entiers dans les tranches. La façon de larder le morceau a donc une importance. Il faut quatre rangées en tout, superposées; ayez soin de les contrarier. Ne vous inquiétez pas des bouts trop longs qui peuvent dépasser; c'est après la cuisson qu'on les supprime.

Entourez le filet, une fois lardé, de quelques tours de ficelle, pour tasser les chairs et rendre le morceau plus épais, au lieu de l'allonger, comme font les bouchers.

Pour colorer

Dans une casserole large et basse, dite sautoir, en cuivre étamé, faites fondre la graisse de porc ou de poulet. Mettez-y le filet, et autour du filet disposez les débris de lapin, soit : la carcasse, la tête fendue, les épaules; pas le foie, ni l'intérieur. Faites prendre belle couleur au filet sur ses six faces, la casserole restant découverte, et posée sur un feu assez

soutenu pour qu'au bout de 5 minutes chaque face ait pris une teinte dorée suffisante. Ce n'est point tant pour colorer que pour former un léger rissole s'opposant à l'écoulement trop complet des sucs de la viande ; ne piquez pas dans les chairs quand vous retournez le morceau, pour la même raison.

Quand le filet est à moitié revenu, c'est-à-dire quand trois de ses faces ont déjà pris couleur, soit au bout de 15 minutes de feu, ajoutez l'ognon et la carotte, coupés chacun en quatre, et achevez de tout faire colorer ensemble, en remuant souvent légumes et débris soit encore 15 minutes ; pour faire colorer les extrémités du filet, on pose le morceau debout dans la casserole, et on le soutient ou on le cale, pour qu'il ne glisse pas ; ceci est réservé pour la fin, quand la casserole est bien échauffée ; il faut aussi modérer le feu pendant cette dernière partie de la cuisson, pour que rien ne brûle : la graisse, au bout de ce temps n'a dû prendre qu'une teinte d'huile d'olive d'un jaune très prononcé, ce qui est signe qu'elle n'a point trop chauffé.

Retirez le filet sur un plat ; avec une écumoire enlevez tout le reste ; ne laissez que la graisse dans la casserole. Jetez-y la farine indiquée ; retirez la casserole sur feu doux. Mélangez avec la cuiller de bois et laissez doucement ce roux cuire et prendre couleur café au lait, peu à peu, au bout de 7 à 8 minutes ; la farine cuite ainsi tranquillement est bien plus légère ensuite. Versez alors, petit à petit et sans cesser de délayer avec la cuiller, tout le liquide indiqué, soit 3 décil. de jus et autant de madère. Ne cessez de remuer jusqu'à l'ébullition pour éviter les grumeaux, et pour dissoudre en même temps le léger gratin brun pro-

duit par la coloration des viandes au fond de la casserole.

Enveloppez le filet dans la barde de lard, et remettez-le dans la casserole ; tout autour disposez de nouveau les débris de lapin, l'ognon, carotte, bouquet garni, la couenne coupée en morceaux, les déchets et le surplus du jambon, le clou de girofle ; le liquide doit, en ces conditions, atteindre à peine à moitié de hauteur du filet. Ajoutez bien le jus laissé dans le plat par le filet.

La cuisson

Faites partir en ébullition sur un bon feu et arrosez le filet avec le liquide bouillant. Posez sur le filet même un rond de papier beurré entrant bien dans la casserole pour y rabattre la buée ; par dessus, mettez un couvercle s'adaptant exactement. Mettez la casserole au four de bonne chaleur, de façon à y entretenir un bon mijotement régulier pendant 1 heure $\frac{1}{4}$, — pour ces proportions de viande. — Vers la fin de la cuisson, augmentez la chaleur, et arrosez tous les $\frac{1}{4}$ d'heure à peu près. On pourrait, au lieu d'arroser ainsi, retourner le filet dans la casserole au milieu du temps de sa cuisson, mais toute l'installation intérieure se trouverait dérangée.

Pour glacer

Egouttez le filet ; déficelez-le ; avec un bon couteau rasez les bouts de lardons qui dépassent. Posez-le sur un plat quelconque allant au feu ; tenez au chaud.

L'assez tout le jus de cuisson dans une petite casserole à travers une fine passoire ; dégraissez-le. Vous devez en retrouver, 5 décilitres environ, si la cuisson a été conduite comme il convient.

Arrosez le dessus du filet avec une cuillerée de jus seulement ; et mettez le

plat au four vraiment chaud, en haut, sur la plaque, de façon que toute la chaleur vienne d'en haut. Si le four est très chaud *ainsi qu'il doit l'être*, 4 ou 5 minutes et plutôt moins doivent suffire. Répétez l'opération de l'arrosage, avec une nouvelle cuillerée au bout de 3 minutes; ceci pour donner une nouvelle teinte brillante au filet, produite par la consistance sirupeuse du jus qui s'y attache comme un vernis. Surtout évitez soigneusement de laisser séjourner plus longtemps le filet dans le four chaud; il s'y dessècherait intérieurement, ses extrémités noirciraient, et il perdrait tout le moelleux qui fait le caractère d'une viande braisée. Le passage au four ne doit avoir pour objet que de colorer et de siruper l'extérieur du filet; s'il n'est très rapide, l'intérieur du filet s'en ressent, et c'est ce qu'il faut absolument éviter, puisque la cuisson à ce moment est suffisante.

Le jus

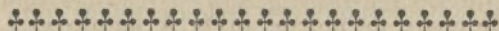
Reversez le jus dans la grande casserole, rincée et bien essuyée, afin de l'y faire plus vite et plus aisément réduire, en bouillant à découvert. La quantité nécessaire est de 3 bons décilitres, mais pas moins. Vous devez alors obtenir à ce point, tout étant normal, un jus à bonne consistance de sirop léger, de couleur brune, transparent, d'une saveur exquise. Goûtez pour le sel, le poivre, et ajoutez s'il est besoin. Ecumez encore si c'est nécessaire; *hors du feu* ajoutez la demi-cuillerée de Madère et le beurre qui ne doivent bouillir ni l'un ni l'autre maintenant. Versez quelques cuillerées de jus sur le filet entier ou découpé, pour achever de le glacer, et versez le reste dans une saucière. Plat, saucière, assiettes doivent être bien chauffés.

Observation

Si le jus doit attendre, remettez-le dans une petite casserole au chaud, bain-marie ou autrement, couverte, et posez sur la sauce le beurre qui en fondant fait huile et empêche la formation d'une pellicule. Donnez un bon coup de cuiller avant de servir, pour tout mélanger.

Si l'on opère avec un morceau de filet plus gros, on ajoutera les cuisses de lapin, qui, pour les proportions ci-dessus, communiqueraient un peu trop de fumet. Les cuisses désossées, et non cuites, sont utilisées d'excellente façon, soit en les faisant sauter au beurre ou à l'huile, avec un peu d'échalote, soit en les faisant griller doucement, et servies avec une maître d'hôtel, etc.

LA VIEILLE CATHERINE.



Bouilleurs de cru ! Ce qualificatif si souvent prononcé au cours des discussions budgétaires évoque dans l'esprit du consommateur deux idées bien différentes.

Les uns voient dans le bouilleur l'auteur de tous nos maux, le fraudeur, le métayer empoisonneur, qui solde ses ouvriers avec de l'alcool clandestinement récolté, ou tout au moins le cultivateur rendu alcoolique par l'absorption de ses produits mal rectifiés. Pour d'autres, au contraire, le bouilleur est un petit récoltant, gardant soigneusement ses marcs de pommes, ses lies de vin ou ses jus de fruits, les distillant pour lui, lentement, avec un soin gourmand et une véritable science qu'il tient de son père qui l'avait apprise jeune des anciens de son village.

C'est bien l'évocation fidèle du bouilleur de cru martiniquais, distillant le rhum-habitant, et nous n'en voulons pour preuve que le succès du Saint-Maurice, véritable rhum de bouilleur de cru.

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.

Croquettes de Morue

A L'AMÉRICAINE

CES croquettes fournissent un bon plat de déjeuner qui a le grand mérite d'être d'une exécution facile et rapide ; pendant le carême, on pourra les faire alterner avec la morue à la maître d'hôtel, aux épinards, etc. ; la brandade est généralement réservée pour le Vendredi-Saint.

Proportions

Pour 6 personnes :

375 gr. de morue, poids brut. (En général, le déchet, peaux, ailerons, parures, est de $\frac{1}{5}$; c'est de ce déchet que nous tenons compte pour obtenir 300 gr. de chair de morue prête à employer.)

4 pommes de terre de Hollande de moyenne grosseur ;

25 gr. de beurre ;

2 jaunes d'œufs ; pincée de sel ; petite prise de poivre blanc ; râpures de muscade.

La béchamel. — 1 décil. $\frac{1}{2}$ de sauce béchamel, pour laquelle il faut : 20 gr. de beurre ; 12 gr. de farine ; 1 décil. $\frac{1}{2}$ de lait ; sel, poivre blanc, muscade en proportion avec la quantité de sauce.

Pour paner les croquettes. — 150 gr. de mie de pain bien rassis ; 2 œufs battus avec une pincée de sel et de poivre et une cuillerée à café d'huile.

La sauce tomate. — 1 décil. $\frac{1}{2}$ de purée de tomates ; 25 gr. de beurre ; 3 gr. de sel ; une bonne pincée de sucre ; un pois d'ail (facultatif).

Une poignée de persil pour le dressage.

Temps nécessaire : 40 minutes.

RÉSUMÉ

Faire la béchamel : refroidir. Cuire les pommes de terre au four. Cuire la morue. Piler la morue, puis les pommes de terre ; ajouter le beurre, les jeunes d'œufs, assaisonner. Former les croquettes ; paner ; frire. Servir à part la sauce tomate.

La pâte des croquettes

Les trois éléments qui constituent cette pâte, sont mis en marche en même temps. Ces trois éléments sont : la morue, la purée de pommes de terre qui sert de liaison, et la béchamel qui complète la liaison et donne du moelleux.

Il n'en est pas ici comme de certains mets, où tout doit être réglé mathématiquement pour arriver à la réussite certaine ; et on peut très bien opérer à vue d'œil. L'essentiel est de bien régler l'assaisonnement final.

La béchamel

Comme elle doit être froide ou à peu près au moment de l'emploi, il faut commencer par elle. Mais si vous en avez en réserve, ou du velouté, ou de toute autre sauce blanche, vous pouvez employer celle dont vous disposez et vous dispenser d'en faire exprès. La quantité indiquée représente la valeur de six bonnes cuillerées à bouche.

Mélangez dans une petite casserole, beurre et farine ; cuisez-les un instant à feu doux sans prendre couleur du tout et délayez sans faire de grumeaux avec le lait bouilli et bouillant. Assaisonnez d'une pincée de sel, soupçon de poivre blanc et muscade et laissez cuire tout doucement pendant 12 minutes. Renversez alors la sauce sur une assiette pour la faire refroidir plus vite.

NOTA. — Ne pas s'étonner de la quantité de farine qui est supérieure à celle employée ordinairement. Cette sauce doit être très épaisse.

Les pommes de terre

Lavez-les bien à l'eau froide et mettez-les cuire à sec à l'entrée du four, de sorte qu'elles seront prêtes juste au même moment que la morue.

La morue

Rappelons simplement pour mémoire qu'elle doit être bien blanche et épaisse; que les feuilletés s'y doivent apercevoir nettement, et être bien dessalée. Il suffit de la faire tremper à grande eau fraîche, renouvelée matin et soir, pendant 36 à 48 heures. Coupez le morceau en trois parties, mettez-les dans une sauteuse avec assez d'eau froide pour qu'ils en soient bien couverts; faites partir en ébullition et tenez ensuite la casserole sur le côté, de façon que l'eau ne fasse que *frémir*, et ce, pendant 16 à 18 minutes, ce qui est suffisant, vu que la morue doit être conservée un peu *vert-cuite*, c'est-à-dire peu cuite.

Renversez-la sur un tamis, retirez bien les peaux, nageoires, etc., et cassez-la en petites parcelles, pour bien enlever les arêtes, dont il ne doit pas rester une seule.

Apprêt de la pâte

Mettez immédiatement cette morue dans le mortier, et broyez-la avec le pilon. Il ne s'agit pas ici de la mettre en pâte fine, mais simplement d'écraser les morceaux pour que cette pâte de morue soit à peu près unie, lisse; et quand elle est travaillée ainsi, toute chaude, c'est l'affaire de quelques tours de pilon. Retirez-la du mortier, et tenez-la en réserve sur une assiette.

Ceci fait, sortez les pommes de terre du four, fendez-les et, avec le manche d'une fourchette, videz-les bien en faisant tomber la pulpe dans le mortier.

Assaisonnez, puis rendez cette purée lisse et unie en y faisant tourner le pilon, ce qui se fait d'autant plus facilement et vite que la pulpe est brûlante. Ajoutez ensuite les deux jaunes d'œufs, l'un après l'autre; puis le beurre, la béchamel froide ou tiède et, finalement la morue broyée. Mélangez bien avec le pilon ou avec une cuiller de bois; et, alors, goûtez pour rectifier s'il y a lieu. Ceci est absolument nécessaire, parce que la morue peut être trop dessalée, et les croquettes se trouveraient d'une faueur désagréable.

La façon des croquettes. La panure

Le poids total de la pâte est de 800 à 830 gr. environ. Divisez-le en 12 parties du poids indiqué, et roulez-les en forme de boules sur la table poudrée de farine. Appuyez sur ces boules avec la paume de la main, et vous obtenez des palets, forme ordinaire de ces sortes de croquettes.

Battez vos deux œufs dans une assiette creuse avec le sel, le poivre et l'huile, et étalez la mie de pain sur un papier. (Celle-ci doit être fine et fraîche et passée au tamis ou à la passoire. Pour l'obtenir, il n'y a qu'à émietter de la mie de pain bien rassis, et la frotter dans un torchon fermé, pour en obtenir la désagrégation absolue).

Trempez les palets dans l'œuf battu, roulez-les bien dans la mie de pain, et appuyez dessus avec la lame d'un couteau, dessus et autour, non seulement pour bien combiner ensemble l'œuf et la mie, mais pour donner aux palets une forme bien régulière. Rangez-les au fur et à mesure sur un couvercle de casserole ou une tourtière saupoudrée de mie de pain.

La friture. — Le dressage

Ces croquettes peuvent se traiter indifféremment par la friture ou par le beurre clarifié. Ou bien encore au beurre ordinaire additionné de trois cuillerées d'huile par 100 gr., ce qui permet de le chauffer beaucoup plus fort sans qu'il brûle. Cependant, quand on a une assez grande quantité de croquettes à frire, il vaut mieux adopter la friture ordinaire, mais une bonne friture, n'ayant pas trop *travaillé*.

Exactement 8 minutes avant de servir, plongez-les dans la friture, en ayant soin qu'elle soit bien chaude, pour que le saisissement de l'enveloppe d'œuf et de mie de pain soit bien assuré, malgré qu'il n'y ait pas ici à redouter ce qui se produit parfois avec les croquettes saucées, c'est-à-dire l'échappement de la sauce liquéfiée par la chaleur. Egouttez sur un torchon étendu, salez légèrement et dressez sur une serviette et en couronne, avec le persil frit au milieu. La sauce s'envoie à part.

La tomate

On trouve aujourd'hui et à très bon compte de l'excellente purée de tomate napolitaine qu'il n'y a pas besoin de lier, du moins pour cet usage. En commençant à façonner les croquettes, mettez-la chauffer dans une petite casserole en ayant soin de l'éclaircir avec la valeur de 1 décilitre d'eau tiède. Ajoutez l'assaisonnement (sel et sucre), le pois d'ail écrasé (chose absolument facultative et qui peut être supprimée), et laissez mijoter doucement. Au moment de servir, complétez la sauce en y additionnant le beurre, hors du feu, et servez en saucière.

PERRAUT JUNIOR.



Ménus

CERVELLES DE MOUTON AUX POINTES D'ASPERGES
RUMSTECK GRILLÉ
PURÉE MARIE-LOUISE
COMPOTE DE PRUNEAUX



POTAGE ST-GERMAIN
FILETS MIGNONS DE MOUTON SAUCE POIVRADE
POULET ROTI
ENDIVES GLACÉES
CROQUETTES DE RIZ

CROQUETTES DE MORUE A L'AMÉRICAINE
TIMBALE DE GNOCCHI
CRESSON EN ÉPINARDS
GATEAU DENT DE LOUP
CONFITURES



POTAGE CONLÉ
FILETS DE SOLES GRILLÉS AUX FINES HERBES
MACARONI EN TURBAN
PETITS POIS A LA PARISIENNE
FLAN D'ORANGES

PIEDS DE PORC FRAIS TRUFFÉS
QUEUE DE BŒUF A LA BOURGEOISE
POMMES DE TERRE MAÎTRE D'HOTEL
OMELETTE SOUFFLÉE



POTAGE FAUBONNE
FILETS DE BARBUE SAUMONÉS A LA PARISIENNE
FILET DE BŒUF AU CHASSEUR
POULARDE TRUFFÉE
PARFAIT DE FOIE GRAS
PETITS POIS AU BEURRE
RIZ A L'IMPÉRATRICE

FROMAGE D'ŒUFS A LA MAYONNAISE
LAPIN DE CHOUX EN GIBLOTTE
ÉPAULE DE MOUTON AU FOUR
POIREAUX AU GRATIN
GATEAU BRETON



POTAGE CRÈME D'ORGE
SOLE A L'ITALIENNE
FRICASSÉE DE POULETS
PORC ROTI SAUCE RUSSE
PAIN D'ÉPINARDS
POMMES A LA BRUXELLOISE





ZWIEBACKS

DANS les pays allemands, on ne comprend guère le petit déjeuner du matin sans zwiebacks qui sont là ce que sont les muffins en Angleterre, et les croissants chez nous. J'entends comme usage, car cet accompagnement du café ou du chocolat matinal, n'est qu'un genre de biscotte, tiré d'une pâte levée très commune, mais qui a cet avantage de pouvoir se conserver assez longtemps, s'il est enfermé dans une boîte et tenu bien au sec.

Proportions

Proportions de la pâte pour une trentaine de zwiebacks :

- 500 gr. de farine de gruau ;
- 125 — de beurre ;
- 25 — de levûre bien fraîche ;
- 2 décilitres de lait tiède ;
- 3 œufs ;
- 12 gr. de sel ;
- 50 — de sucre.

Manipulation de la pâte

Elle est exactement la même que celle d'une pâte à brioche, c'est-à-dire que un quart de la farine est distrait pour

le levain et que le reste se travaille avec les éléments indiqués.

Pour le levain

Faites un trou au milieu du quart de farine prélevé, et mettez dedans la levûre et le lait *tiède*. Ne pas confondre tiède avec chaud, car cette différence de température aurait une sensible influence sur le résultat final.

Du bout des doigts, délayez la levûre avec le lait d'abord, soit un décilitre, puis amenez la farine progressivement, ce qui vous donne une pâte mollette, qui, rassemblée en boule, est déposée dans un bol et mise à fermenter dans un endroit assez chaud. Couvrez le bol avec une assiette, et laissez au chaud jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Le choix de la levûre a son importance, attendu que c'est d'elle que résulte la fermentation ; et qu'elle soit employée sèche comme celle que l'on trouve dans le commerce, ou liquide comme on peut se la procurer quand on est à proximité d'une brasserie, elle doit être bien fraîche : c'est une condition indispensable. Si on emploie la levûre liquide, elle peut se doser à raison d'une bonne cuillerée à bouche pour la quantité de farine indiquée ici (500 gr.).

Étalez en couronne le reste de la farine (375 gr.), et mettez au milieu : le sel et le sucre avec quelques cuillerées de lait pour les dissoudre ; deux œufs et le tiers du beurre (bien manié si c'est en hiver). Détrempez et pétrissez bien ; puis quand le tout forme une masse homogène, battez et fouettez fortement la pâte, jusqu'à ce que, devenue très élastique, elle s'enlève d'un seul bloc. Cette élasticité est son meilleur gage de légèreté, et elle est obtenue d'autant plus vite que la farine est de meilleure qua-

lité. Quand la pâte est à ce point, ajoutez le troisième œuf, puis le reste du lait en deux fois et toujours en la travaillant, et finalement le beurre qui reste, bien ramolli pour qu'il puisse s'identifier avec la pâte. Finalement, étalez le levain sur celle-ci, et mélangez-le, en rompant la pâte par parties et étalant successivement ces parties l'une sur l'autre; ici, nous disons « mélanger » simplement, et non plus travailler. Déposez le tout dans une terrine, et tenez celle-ci couverte, dans un endroit tempéré et pendant 4 heures environ, c'est-à-dire le temps nécessaire pour une bonne fermentation de la pâte.

Première façon et cuisson

Renversez la pâte sur la table sobrement poudrée de farine, sans omettre de détacher ce qui aurait pu rester attaché après les parois de la terrine. Battez-la du plat de la main pour arrêter la fermentation et roulez-la en boule.

Le poids total de cette pâte étant, à quelques grammes près de 1 k. 050 gr., partagez-la en deux parties du poids de 525 gr. chacun, ce qui rend le travail plus facile. Allongez ces deux morceaux de pâte en les roulant en forme de boudins bien ronds dont la longueur sera de 22 centimètres, et, pour faire ce travail, n'abusez pas de la farine; n'en mettez au contraire que le moins possible.

Placez ces deux boudins sur une plaque à pâtisserie, en laissant entre eux un espace de 12 centimètres, pour que, en gonflant, ils ne se rejoignent pas, et tenez la plaque dans un endroit tiède, jusqu'à ce que les boudins de pâte aient doublé de volume. Passez alors sur la surface un pinceau doux trempé dans du lait tiède et mettez au four de suite.

La chaleur du four doit être d'une bonne moyenne et soutenue, se prononçant surtout de l'âtre. Ici, la chaleur dite « de chapelle » (venant de la voûte) est pour ainsi dire inutile, attendu que la coloration qui en résulte est plutôt à éviter. Temps de cuisson nécessaire; 35 à 40 minutes.

Détail et séchage des Zwiebacks

Cinq minutes après que les boudins de pâte sont sortis du four, enlevez-les de la plaque avec précaution, après avoir passé dessous la lame d'un couteau très flexible, et déposez-les sur un clayon en osier ou une grille, pour les laisser refroidir jusqu'au lendemain. Cette attente les rassit en plus légèrement, et ils se détaillent bien plus facilement que si on le faisait aussitôt froids, c'est-à-dire au bout de quelques heures.

En vous servant d'un couteau à lame mince et bien tranchante, détaillez les en lames de 8 millimètres d'épaisseur, que vous rangez sur une plaque l'une à côté de l'autre. Mettez la plaque au four un peu chaud, et, dès lors n'en quittez pas la porte, sous peine de surprise. Ouvrez-la au contraire toutes les 4 ou 5 secondes pour constater le degré de coloration des tranches, et les retourner dès qu'elles sont colorées d'un côté, pour les colorer également de l'autre, et les sécher en même temps.

Pour les conserver, on les range (quand ils sont bien froids), dans des boîtes foncées de papier blanc, et en ayant soin de placer une feuille de papier entre chaque couche.

PERRAUT JUNIOR.



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



CONFITURE D'ORANGES

CETTE recette diffère de celle que nous avons donnée en 1897, et qui s'applique à la marmelade, tandis qu'ici on retrouve entiers les quartiers d'oranges ; mais elle n'est pas plus compliquée ; elle est même fort simple. On y emploie du sucre en poudre dit semoule, dont la fonte est plus facile dans la circonstance. Toutefois si l'on préférerait pour des raisons économiques ou autres, disposer de sucre cristallisé, il faudrait humecter légèrement ce sucre avec un peu d'eau, au moment où l'on en saupoudre les quartiers d'oranges pour les faire macérer ; cela pour activer la fonte du sucre.

Proportions

750 gr. de sucre en poudre par livre d'oranges, pesées entières et non épluchées (sucre semoule). Une livre d'oranges fournit près de trois pots, petits pots de faïence de la marmelade anglaise Dundee.

Temps nécessaire : 24 heures de macération à froid, avant la cuisson.

RÉSUMÉ

Essuyer les oranges. Fendre les peaux en quatre. Les mettre à tremper à l'eau salée 24 heures. Macérer les quartiers d'oranges avec le sucre en poudre pendant le même temps. Cuire les peaux à grande eau. Les couper en lanières. Cuire dans la bassine avec les quartiers, à feu doux : 34 à 35° au pèse-sirop.

Les oranges

Choisissez des oranges à *grosse peau bien colorées*, saines, fermes, lourdes, juste à leur point de maturité. Il est

indispensable de ne prendre que celles dont la peau est vraiment épaisse : ce ne sont généralement pas celles-là qu'on choisit quand il s'agit de manger le fruit cru, parce que l'épaisseur de la peau diminue d'autant la quantité mangeable ; mais, ici, la peau même fera partie de la confiture, et pour pouvoir être cuite et bonne à manger, il la faut tendre ; or, les peaux épaisses, seules, sont tendres, parce qu'elles sont poreuses, et facilement pénétrées par la cuisson, par le sucre. Les peaux minces, au contraire, se durcissent comme du cuir et ne seraient pas mangeables. Tout l'arôme particulier du fruit résidant dans son écorce, on conçoit l'importance du choix à faire. Donc procurez-vous des oranges à peau épaisse ; et si vous n'en trouvez pas au moment voulu, n'essayez pas d'en prendre d'autres, vous obtiendriez un mauvais résultat.

Avec un petit couteau, fendez la peau en quatre, sans entamer la pulpe de l'orange. Enlevez, sans les briser, ces écorces, et jetez-les dans une grande terrine remplie d'eau fraîche et salée à raison de 20 gr. par litre d'eau. Vous les y laissez 24 heures.

Avec un petit couteau épluchez les oranges, pour les débarrasser du reste de la peau blanche qui les recouvre, mais en ayant soin de ne pas entamer l'épiderme ; séparez ensuite les quartiers un à un. De nouveau épluchez les quartiers pour en enlever les filaments et les membranes extérieures : faites sortir les pepins, s'il s'en trouve, aussi délicatement que possible, pour ne point crever l'épiderme ni abîmer le quartier.

Disposez les quartiers ainsi épluchés dans une grande terrine, en les saupoudrant à mesure avec le sucre en poudre où ils doivent disparaître entiè-

rement. Laissez macérer ainsi le même temps, soit 24 heures. La fonte du sucre n'est pas complète, parce que beaucoup de quartiers d'orange n'ayant point de pepins sont restés intacts et sans fournir de jus.

Les écorces

Egouttez les écorces. Jetez-les dans une bassine remplie d'assez d'eau bouillante — non salée — pour qu'elles y baignent largement. Couvrez et laissez cuire jusqu'à ce que les écorces deviennent comme *transparentes* ; le côté blanc n'est plus aussi blanc, et le côté jaune a perdu sa coloration vive ; en prenant une écorce on doit la sentir tout amollie, tendre sous la dent. Le temps varie suivant le feu, l'espèce des peaux ; comptez sur 2 heures d'ébullition régulière, générale dans toute la bassine, mais sans violence.

Egouttez-les ; avec un bon couteau, coupez les écorces en très fines lanières. C'est très facile, les peaux étant tendres et souples : on pose l'écorce à plat sur la planche et, avec le couteau, on coupe chaque quartier sur sa largeur, comme une très fine julienne.

La cuisson

Dans la bassine mettez d'abord une couche d'oranges sucrées dans le fond, puis une d'écorces, et ainsi de suite.

Posez la bassine sur un feu doux, bien repartie sous tout le fond de la bassine qui doit chauffer également. Laissez, sans remuer, fondre doucement le sucre à la chaleur progressive ; bornez-vous à agiter de temps en temps la bassine pour lui imprimer un léger mouvement de rotation qui en fait circuler le contenu sans rien déranger ; c'est suffisant pour que le fond n'attache pas. Peu à peu le

sucré en chauffant se liquéfie et forme sirop, et ce sirop envahit peu à peu la surface de la bassine, tandis que tout le reste s'affaisse et se tasse. Il est difficile d'apprécier le temps qui varie selon la quantité de confiture, une masse épaisse de fruits et de sucre prenant plus de temps pour être traversée par le calorique, cela se conçoit.

Pour une dizaine de livres — fruits et sucre compris — comptez sur une petite demi-heure. Dès que, le sucre étant tout fondu en sirop, vous voyez le liquide commencer à bouillir, surveillez de très près, car la cuisson doit être presque à point ; c'est dans un véritable sirop qu'on doit garder cette confiture. Si vous la laissez cuire un peu plus qu'il n'est nécessaire, le sirop réduit, la confiture durcit.

Il faut 34° à 35° au pèse-sirop. A ce degré, le sirop versé sur une assiette ne fige pas du tout, le jus d'orange n'ayant pas, par lui-même, les éléments nécessaires pour former gelée, comme la groseille, la pomme, etc. C'est pourquoi, si on n'a pas l'habitude des confitures, il vaut mieux employer le pèse-sirop. C'est un petit tube à la façon d'un thermomètre, que tous les pharmaciens peuvent procurer, et dont le prix est d'environ 2 fr. On remplit de sirop bouillant une flûte à champagne, ou un tube quelconque, d'à peu près cette dimension ; on y plonge le pèse-sirop, et l'on constate à quel degré il émerge juste à la surface du liquide ; c'est à ce niveau qu'on est fixé. Tout ceci doit être fait rapidement, en enlevant la bassine du feu pendant ce temps, car deux ou trois minutes de plus ou de moins dans la cuisson du sucre à ce moment, modifient sensiblement la densité, c'est-à-dire la consistance du sirop.

Pour être à point — à vue d'œil — les quartiers, encore gonflés, presque intacts, doivent nager dans un sirop abondant, couleur ambre clair, avec les lanières d'écorces transparentes, *absolument tendres*.

Mais surtout, évitez un feu vif qui ferait attacher le fond, cuirait la couche inférieure avant que la surface soit seulement chaude, et, dès que le sucre s'est doucement transformé en sirop, n'y laissez plus bouillir davantage les oranges, sous peine d'obtenir des écorces durcies, des peaux de quartiers vides, et tout un ensemble séché, dur, et trop sucré. La forte proportion de sucre — dépassant ici celle du fruit — est justement combinée pour fournir, sans presque cuire le fruit, une garantie de conservation suffisante.

Pour remplir les pots

La confiture n'a pas besoin d'être écumée dans ces conditions; elle n'a dû produire aucune écume; et on aura eu soin, pendant la cuisson de ne pas agiter le sucre sur les parois de la bassine où il se formerait en caramel.

Avec une louche en argent, ou argentée, prenez, tandis qu'elle est bouillante, la confiture pour en remplir les pots. Prenez seulement les parties solides, quartiers ou écorces, et remplissez-en, successivement, tous les pots, aux trois-quarts. Puis vous achevez, de la même manière, de remplir les pots avec le sirop resté dans la bassine; cette façon permet une meilleure répartition du sirop et des fruits, dans chaque pot, que si tout y était mis ensemble à la fois. Dès que le tout est un peu refroidi, vous pouvez couvrir les pots d'un simple papier ficelé ou collé.

LA VIEILLE CATHERINE.

POTAGE AU PIGEON

AU

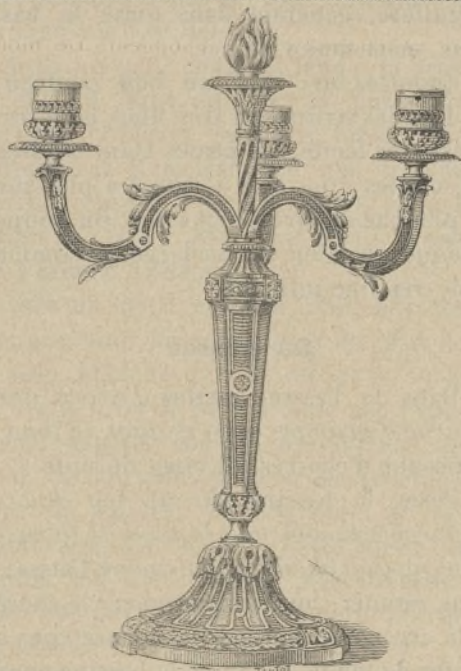
TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Faites vivement colorer un petit pigeon à la casserole; mouillez avec l'eau chaude nécessaire à la quantité de potage. Ajoutez un bouquet garni. Laissez mijoter un quart d'heure. Retirez le pigeon; dégraissez; mettez le Tapioca-Bouillon et laissez-le doucement cuire. Dépecez le pigeon, et juste au moment de servir, ajoutez-en les chairs coupées en morceaux dans le potage. Assaisonnez d'une pincée de cayenne.

Le Tapioca Bouillon-Boudier se trouve au Dépôt Central : 54, rue de la Verrerie, 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 abonnées du *Pot-au-Feu*.



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



Comment on brosse les vêtements d'hommes

Il est bien vrai que les domestiques femmes brossent fort mal les vêtements d'homme..... et qu'une garde-robe masculine, pour conserver jusqu'au bout une bonne apparence, a besoin de soins particuliers qu'on se plaît à n'attendre que d'un domestique ayant passé par le régiment. Mais aussi est-ce à dire que, faute d'un valet de chambre, il faille s'habituer à voir partir de chez soi son seigneur et maître avec un pardessus qui n'est point d'une irréprochable netteté? Et que lui-même s'accoutume à trouver cette médiocrité de tenue toute naturelle? Vous me répondrez, jeune Madame, que le pardessus ne lui fera ni plus ni moins d'usage; mais je vous dirai qu'il lui fera — et qu'il vous fera, *à vous* — infiniment plus d'honneur. De mon temps, une jeune femme se faisait gloire de n'exhiber un mari qu'en excellent ordre; mais aussi c'est qu'il était admis, en ce temps-là, que quand un garçon prenait femme, il cherchait tout autant à s'assurer la solidité de ses boutons et le raccommodage de ses chaussettes que la compagnie d'une intellectualité supérieure; on ne croyait vraiment pas s'abaisser en s'occupant de ces choses.

Pénétrez dans l'endroit où le matin votre femme de chambre se livre au brossage des habits de Monsieur, et voyez la façon dont elle s'acquitte de cette besogne, besogne, par parenthèse, dont généralement personne ne lui a enseigné ni la théorie, ni la pratique. Avec une brosse, le plus souvent de très inférieure qualité et trop petite, elle frottaille de ci de là le vêtement tenu à bout de bras, ou posé sur son genou. Quelquefois la scène se passe devant une fenêtre, mais elle a lieu aussi bien dans un endroit mal éclairé. Et voilà pourquoi il arrive cette abomination : Monsieur sortant de chez lui, à 9 heures du matin, avec des mouchetures de boue !...

La première condition pour brosser les vêtements comme il convient, c'est d'abord d'y voir clair; ensuite de disposer ces vêtements d'une façon raisonnable; puis d'avoir une brosse d'une grandeur suffisante, avec des soies hautes, serrées, fermes et souples à la fois; une bonne brosse enfin, à laquelle on doit mettre le prix nécessaire. Quant à la façon de disposer les vêtements pour les brosser, rien ne vaut une table sur laquelle on les allonge dans toute leur longueur; ne cherchez donc pas de meilleure combinaison, et voyez plutôt, si vous n'avez pas à portée de table assez longue pour cet emploi, la façon de l'installer: une simple rallonge, une planche à repasser, peut être utilisée. Mais il serait encore préférable de se procurer une table en bois blanc pliante, à larges volets rabattants, qui ne tient pas de place et qu'on peut coller contre un mur, dans un corridor, sans gêner le passage. Ces tables, au surplus, rendent toujours service dans une maison.

Avant toute chose on s'assure qu'il n'est rien resté dans les poches du vêtement; c'est une précaution qu'on néglige; et non seulement on risque d'endommager ainsi certains objets, lorgnon ou autres, par exemple, mais encore toute saillie, même produite par un corps mou, comme des gants ou un mouchoir, gêne l'action de la brosse et déforme le vêtement; et enfin on ne doit pas oublier de retourner de temps en temps les poches; les poches de vêtements d'homme en peu de temps sont un réceptacle de déchets laineux provenant de l'usure du tissu du vêtement, et s'il s'agit d'un fumeur, des parcelles de tabac s'y mélangent; les sous, la monnaie mise à même, tout cela cause des poussières qu'on ne rencontre pas dans les vêtements de femmes. Et cette façon de retourner les poches permet de constater, en temps voulu, les réparations à y faire.

Cette visite des poches étant faite, — et de toutes les poches, — on allonge le vêtement sur la table, en travers devant soi, le col tourné vers la gauche; et l'on brosse régulièrement en descendant vers le bord du vêtement, par conséquent selon le sens de l'étoffe; il faut avoir soin, avec la main gauche appuyée

sur le vêtement, de fixer ainsi l'étoffe bien à plat sur la table, et en même temps de la maintenir à sa place sur la doublure ; ceci surtout quand on arrive vers le bas afin d'éviter un bourrelet qui, à la longue, produirait des déformations.

L'avantage de ce système du brossage à plat, c'est que non seulement rien n'échappe à la brosse, mais surtout que l'étoffe peut être brossée dans son véritable sens, quelle que soit la coupe du vêtement. Et voilà pourquoi les jupes de drap façon tailleur ou autre ne devraient jamais être brossées autrement ; sur un porte-manteau, sur un mannequin même, vous n'avez pas, pour observer le fil de l'étoffe, la même facilité. *Brosser l'étoffe selon la direction du fil* : tel doit être le principe qui guide le moindre coup de brosse. Bien entendu, il n'est pas question ici du montant et du descendant de l'étoffe, et tout ceci n'est point pour vous expliquer qu'on ne doit pas brosser à rebrousse poil. Mais dans un vêtement il se présente toujours des parties où l'étoffe, si peu que ce soit, est en biais ; et si l'action de la brosse s'exerce d'une façon uniforme sur ce vêtement, le tissu est brossé en biais au lieu de l'être en droit fil, on le conçoit. D'où s'ensuit, surtout pour un tissu comme une cheviotte ou un molleton, une fausse direction des poils qui fatigue le tissu, cause des faux reflets, et à la longue, le vêtement tirailé dans le mauvais sens, se déforme. Tout ceci, Madame, est applicable, je le répète, au brossage de vos jupes tailleur, dont la coupe ample et l'arrondi du bas sont fournis par le biaisage du tissu.

Une fois par semaine, les vêtements d'un usage quotidien, jaquette ou veston, pardessus, pantalons, etc., doivent être battus. On emploie à cet effet, non une tapette comme pour les meubles, mais une petite baguette ou rotin très souple, très flexible, dont on peut mieux diriger les coups ou, ce qui est encore préférable, un bon martinet. Ce travail se fait infiniment mieux à deux personnes. Chacune tient une extrémité du vêtement, tandis que l'une des deux tape sur le vêtement étendu comme sur un tambour, et la poussière s'envole librement

de tous côtés. Avoir soin, quand on bat près de boutons en os ou en corrozo, de ne point les frapper directement, car on les casserait. Non seulement ce battage des vêtements les débarrasse de la poussière d'une façon qu'on ne peut obtenir avec le brossage quotidien, mais aussi il fait ressortir les moindres taches dont la nature apparaît alors beaucoup plus distinctement, et qui deviennent ainsi bien plus faciles à enlever.

Après avoir été bien battu, le vêtement est brossé à plat comme nous l'avons expliqué, détaché s'il est besoin, vérifié aux boutons, aux boutonnières, aux poches.

Que si, la cuisinière étant occupée à son fourneau, votre femme de chambre n'a personne pour l'aider ce jour-là, croyez-moi, Madame, enveloppez vos jolis cheveux d'un foulard en marmotte, et bravement, tenez l'autre bout du pardessus de votre époux ; vous vous assurerez ainsi de la façon dont le travail est fait, si la femme de chambre surtout n'en a pas l'habitude, vous verrez à ce que les coups de baguette ou de martinet soient donnés posément plutôt, régulièrement, et non point à tour de bras. La note du tailleur comporte toujours une forte somme dans un budget modeste.... Et voilà comment on fait les bonnes maisons !

Mme BELIN.



ALIMENT DES ENFANTS

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

LE CHEZ SOI

Le Carnaval agite joyeusement ses grelots, on s'amuse, on rit, on danse, on se déguise ou on *se fait une tête* : ne riez pas, c'est sans malicieux sous-entendu.

Dans toute cette folie mettons un peu de sagesse, il ne faut pas que le budget soit surchargé par ces dépenses supplémentaires ; il ne faut pas non plus que ces plaisirs du dehors soient payés au détriment du confort.

Choisissez donc pour vos travestissements un costume qui puisse être utilisé dans la suite. Les adorables robes de tulle Chantilly, de la fabrique L. Robert, 5, rue Mulet, à Lyon, se prêtent à toutes ces fantaisies.

En noir avec des scintillements de paillettes, elles pourront faire la base d'un costume de « Nuit » ; pour l'accentuer on ajoute un croissant d'argent dans les cheveux et quelques étoiles appliquées de loin en loin sur la jupe et sur le corsage.

En blanc irradié de paillettes d'or mat et de nacre, ce sera une « Aube » naissante, au lever d'un beau jour.

Quelques longues dents de soieries multicolores prises dans des jupes délaissées, peut-être un peu défraîchies, — défaut qui ne se verra pas le soir, car la lumière redonne de la vie aux couleurs, — feront de votre robe de dentelle un seyant, travesti de « Folie ». Un petit bonnet pointu et recourbé garni de grelots comme les dents de la jupe, achèvera la fidèle copie.

Quand il vous faudra redevenir sérieuse, après la Mi-Carême, vous retrouverez dans votre garde-robe une jolle toilette de bal qui, débarrassée de tous ces colifichets, fera encore la meilleure utilisation pour les bals et même pour les journées de Casino, cet été, en y ajoutant une guimpe. Et cette précieuse toilette à tant de fins, vous aura coûté 30 francs, si vous n'avez pas jugé à propos de mettre davantage. Il y a un choix énorme de gravures que M. Robert vous enverra si vous lui en faites la demande.

Le seul écueil de ces nombreuses veilles, de ces bals à jet continu — puisque nous venons de supprimer les entraves financières — sera donc seulement la fatigue qui pourra en résulter et qui défraîchira votre teint.

Vous y remédieriez facilement en nuageant votre

visage pâli avec la jolie et seyante « Fleur de Pêche », cette fine poudre de riz qui est comme un soufflé de printemps, et qui met aux joues cette délicate tonalité rosée des pastels.

C'est un des plus beaux fleurons de la couronne de gloire de la grande Parfumerie Exotique, 35, rue du 4 Septembre (3 fr. 50 la boîte, franco : 4 fr.). Non seulement elle nimbe délicieusement la physiologie, mais elle a une action bienfaisante sur l'épiderme qu'elle adoucit et rafraîchit.

Voilà qui réhabilitera l'expression plutôt malveillante : « Jeter de la poudre aux yeux ».

FÉTICHETTE.

CORRESPONDANCE

Comtesse Colette, Blois. — Faites du chic très moderne en garnissant de vraies dentelles de fil et d'entre-deux assortis votre beau linge de table, de maison, devenu trop classique. Nappes, napperons, serviettes, draps, taies d'oreiller et même votre trousseau devront s'égayer de beaux Cluny, de dentelles d'art, de guipures que vous aurez à des prix incroyables de bon marché, en vous adressant au pays même où toutes ces beautés se fabriquent : dans la Haute-Loire, au Puy ; Mme Privat qui habite 42, boulevard Carnot, se chargera volontiers de vous adresser des échantillons de toutes sortes, et même des empiècements de chemises, des dentelles ocrées et ondulées pour costumes.

Redoutant de vieillir. — Oh ! comme cette crainte est naturelle ; mais je sais un moyen certain d'y échapper : allez trouver Mme Lénat, la charmante jeune femme autrichienne qui est à Paris, 19, boulevard Saint-Michel, pour tout l'hiver : elle possède des moyens immanquables pour conserver la jeunesse et la beauté ; par un simple massage avec les doigts, elle efface les rides, enlève l'empatement des traits, régularise le visage. C'est merveilleux !

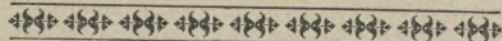
Consultations gratuites pour toutes nos lectrices, de 2 à 5 heures chaque jour ; allez la voir, ne serait-ce qu'à titre de curiosité.

Regrets. — Non, vous n'êtes pas moins jolie que Mme D... ; j'ai attentivement étudié vos deux photographies ; il n'y a qu'une imperfection dans votre visage : les yeux... Les vôtres semblent petits, inex-

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^d de Strasbourg, Paris.**

DENTIFRICES DE BOTOT EXIGEZ LA SIGNATURE BOTOT, En Vente Partout.

pressifs, parce que vos cils et vos sourcils sont trop rares et trop clairs; mettez de la « Sève Sourcilière » (Parfumerie Ninon, 31, rue du 4-Septembre, 5 fr., franco : 5 fr. 50); ils allongeront, bruniront, encadreront votre regard d'une frange veloutée, vous aurez un charme irrésistible.



COURRIER

Abonnée fidèle. — Le pain de mie en question n'est autre que la pâte du pain de gruau ordinaire tenue très ferme et cuite en boîtes carrées.

I.-R. Doria. — Trop de cuisson, tout simplement. — Une recette pour faire le pot-au-feu a paru en 1900.

C^{ie} de J., Tours. — Suivre la recette des caramels mous et laisser cuire au petit cassé.

M^{me} C., Le Havre. — Voyez la recette parue en 1898.

M. D. — Marrons glacés : 1900. — Tuiles aux amandes : 1896; au citron : 1901.

Noailles. — Justement, c'est la cuisson à la vapeur.

Une amie du « Pot-au-Feu ». — Soles Marguery : 1895. — Note est prise pour les côtelettes et les autres indications.

La Meynardie. — Une formule de Gênoise a paru en 1895, ainsi que le glaçage au rhum. — Nous ne détachons rien des collections.

M^{me} Bourdin. — Le lard mi-sel, c'est-à-dire salé depuis peu de temps; à Paris où la consommation est constante, les charcutiers le vendent ainsi très peu pénétré par le sel.

M. C. L. — Les Chester-cakes ou gâteaux au Chester ne se servent pas avec les glaces d'entremets, mais après. Voyez à ce sujet une recette parue en 1895 : « Pailles au fromage ».

F. D. A. — En 1895.

Toucy. — Rien que le filtre ordinaire en terre brune ou en nickel; il faut alors se faire apporter l'eau tenue bouillante sur un réchaud pendant l'opération faite à table.

C. P. — Il y a un moulin qui décortique les légumes sans les briser, mais ceci est très spécial et ne rentre guère dans le domaine des choses du ménage.

(Suite des réponses au prochain numéro)

58. Boulevard de la Villette
PARIS

Bornibus
Sa
MOUTARDE
Ses CORNICHONS Mère Marianne

SAVON DENTIFRICE VIGIER Le Meilleur
Antiseptique
Pharmacie VIGIER, 12, Boul^e Bonne-Nouvelle, PARIS.



Si VOS **CHEVEUX** sont GRIS ou BLANCS
quelle qu'en soit la nuance; en 2 ou 3 jours, ils reprendront leur couleur primitive et naturelle avec l'**EXTRAIT DE HENNEE L. ROYER**
produit absolument inoffensif, ne poissant pas, fait tant la frisure. Envoi 1^{re}: grand m^{re} 5'85; petit m^{re} 3'25. Joindre échantillon cheveux ou indiquer nuances. — SALON POUR APPLICATION.
L. ROYER, 9, Rue St-Lazare, PARIS.

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

STUREL
Frousseaux
Mouchoirs
80, Rue de Troncy-PARIS

THÉS DE LA **COMPAGNIE ANGLAISE** Téléphone 555-26
6, avenue d'Antin
Fondée en 1823, Place Vendôme Paris
FIVE O'CLOCK TEA
Thés, Vins, Spiritueux
etc.

Le Gérant : A. DESBOIS,

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