



## LA QUICHE A LA LORRAINE

(FAÇON PAYSANNE)

**S**i on l'envisage sous sa forme initiale, la quiche n'est rien autre chose qu'un flan au lait (où le lait est remplacé par de la crème), qui se cuit à la flamme du four. En Bourgogne, on fait aussi la quiche, et sans que son apprêt subisse de modifications : elle s'appelle « la fouée ». Il n'est pas une ménagère bourguignonne qui, autrefois, quand on cuisait le pain dans chaque maison, se fût dispensée d'enfourner le large disque de pâte couvert de crème, que colorait l'ardent brasier de sarment.

Mais, comme toutes choses, la quiche est sujette à se transformer dans ses détails et peut devenir, de simple tarte à la crème, un excellent plat de déjeuner en y ajoutant, comme le paysan lorrain, du lard et du jambon. C'est de cette façon que nous allons la décrire.

### Proportions

Pour 8 ou 10 personnes :

POUR LA PÂTE

200 gr. de farine ;

100 — de beurre ;

8 centil. d'eau (les  $\frac{3}{4}$  d'un décilitre) ;

5 gr. de sel (une pincée).

POUR LA GARNITURE

125 gr. de lard de poitrine bien maigre ;

80 gr. de jambon maigre, *cuit* ;

50 — de beurre ;

6 décil. de crème ordinaire, *mais bien fraîche* ;

3 œufs entiers moyens ;

6 gr. de sel fin.

Temps nécessaire au total : 1 h.  $\frac{1}{4}$ .

### RÉSUMÉ

Faire la pâte pour qu'elle ait le temps de reposer. Blanchir le lard. Hacher le jambon. Foncer le moule avec la pâte. Battre les œufs, y mélanger la crème, le jambon haché. Garnir la pâte avec petites lames de beurre, tranches de lard blanchi et le mélange d'œufs, de crème et de jambon. Cuire au four de 30 à 35 minutes.

### La pâte

Tamisez la farine sur la table et, après l'avoir étalée en couronne, mettez au milieu l'eau, le sel et le beurre bien manié. Cette petite précaution est absolument nécessaire, surtout en hiver quand le beurre est très ferme, parce que le pétrissage de la pâte serait plus difficile. Etant ainsi ramolli, il s'amalgame bien mieux avec la farine et la pâte y gagne une plus grande homogénéité. Commencez par pétrir le beurre, du bout des doigts, puis amenez la farine progressivement dans le beurre, et serrez le tout de la main droite, jusqu'à ce que beurre et farine ne fassent plus qu'un. Ramassez alors la pâte en un seul morceau et fraisez-la deux fois : opération qui consiste à écraser la pâte sous la paume de la main en la poussant devant soi, et qui a pour but unique de bien la lisser et surtout d'unifier ses divers éléments. Voir le croquis : quand tout le tas de pâte, successivement détaché par petites parties, a été ainsi re-



foulé en avant sur la table, il aura été *fraisé* une fois. Pour le *fraisier* une seconde fois, on ramasse le tas de pâte qu'on rapporte sur le devant de la table, et on recommence exactement de même.



Il n'y a plus, après cela, qu'à ramasser la pâte en boule et la mettre à reposer au frais, soit enfermée entre deux assiettes, soit enveloppée dans un petit linge : ceci pour que le contact de l'air ne hâle pas la surface. On peut la laisser reposer une heure, elle ne se travaillera que mieux ; mais au bout d'une demi-heure on peut très bien, si on est pressé, l'employer, sans avoir à craindre qu'elle se retire sous le rouleau ; ce qui arriverait infailliblement si elle était « abaissée », c'est-à-dire roulée de suite. Pendant le pétrissage et le fraisage cette pâte prend une certaine élasticité, et si elle était employée sur l'instant, elle ferait caoutchouc, se retirerait sous le rouleau, ce qui n'arrive pas quand, ayant reposé, elle a perdu cette élasticité.

*Observation.* — Bien que strictement dosée, la quantité d'eau indiquée peut n'être pas tout à fait suffisante, si on emploie du pur gruau ; et même certaines farines très ordinaires en absorbent un peu plus que d'autres. La différence serait en tous cas bien minime, et l'addition d'une cuillerée suffi-

rait pour mettre la pâte au point voulu de fermeté et de malléabilité.

### Le lard et le jambon

Pendant que la pâte est à reposer, vous procédez à l'apprêt de ces petits détails qui se font tout en s'occupant d'autre chose. D'abord le lard : détachez la couenne sur un coin et retirez-la simplement en la tirant. Supprimez aussi le côté de dessus où se trouve le sel, et coupez le morceau en petits carrés de 3 cent. de côté, ou en rectangles de 5 cent. de long sur 3 de large ; et, dans un cas comme dans l'autre, de un demi-centimètre d'épaisseur. La forme des morceaux de lard importe peu, c'est la conformation même du morceau entier qui fait opter pour une forme ou pour l'autre. Ainsi détaillés, ces morceaux sont du poids de 13 à 16 gr., ce qui en donne 7 ou 8. Mettez-les dans une petite casserole avec de l'eau froide et faites-les bouillir pendant 2 ou 3 minutes : ceci pour enlever l'excès de sel (puisque'il s'agit de lard de poitrine salé) et aussi pour les nettoyer. Egouttez-les bien et déposez-les sur une assiette.

Ensuite le jambon : toute partie de gras en doit être supprimée, nos proportions ne comprennent que le *maigre*. Coupez-le d'abord en dés, puis hachez-le bien finement, et déposez-le sur l'assiette à côté du lard.

### Le moule

Le principe exige que la quiche soit faite dans une tourtière de ménage en tôle à-bord tuyauté ; c'est cependant un ustensile bien moins commode que les cercles à flans. La tourtière à l'avantage sur ceux-ci de pouvoir être plus facilement foncée avec la pâte ; mais cet avantage ne compense pas l'inconvénient



qui résulte parfois de la difficulté qu'il y a à sortir la quiche du moule ; surtout si, en bouillonnant, le mélange de crème a un peu débordé et collé la pâte après la tourtière. Dans ce cas, le démoulage est pour ainsi dire impossible, et c'est sans doute pour cela que, en Lorraine, on la sert dans la platine même. Sans doute que pour foncer correctement un cercle à flan, il faut un peu plus d'attention, mais avec cet ustensile, le démoulage est toujours possible, même en supposant que la crème ait causé le petit accident signalé plus haut. Il y a dans ce cas tout simplement à passer la pointe d'un couteau mince entre la croûte et le cercle, et celui-ci s'enlève facilement. Enfin, il nous semble que la correction du service est plus absolue, en servant la quiche ainsi démoulée, que dans la tourtière où elle a cuit. Ayant exposé les avantages et les désavantages des deux, nos lectrices choisiront, nous leur indiquons d'ailleurs la façon d'opérer avec l'une ou avec l'autre.

#### **Pour foncer le moule**

Si on emploie une tourtière de ménage à bords légèrement inclinés, elle doit avoir de 22 à 24 centimètres de diamètre pour les proportions établies. Commencez par la beurrer grassement, avec gros comme une belle noix de beurre que vous étalez du bout du doigt, au fond et sur les parois tuyautées. Ensuite, saupoudrez légèrement la table de farine, et avec le rouleau étendez votre pâte en circonférence de 25 à 26 centimètres de diamètre, qui se trouvera avoir 6 à 7 millimètres d'épaisseur, (donc un peu moins de 1 centimètre). Observez que cette épaisseur soit bien la même partout.

Soulevez cette abaisse ou disque de

pâte sur les deux mains, après l'avoir retournée pour que la marque de soudure du pâton (ou boule de pâte) se trouve à l'intérieur ; déposez-la dans la tourtière, et du bout des doigts appuyez la pâte au fond, et principalement dans les crans du tuyautage, pour qu'elle en prenne bien la forme. Renversez un peu l'excédent de pâte qui monte au-dessus des bords, en dehors de la tourtière, passez le rouleau dessus pour couper cet excédent, et la quiche est foncée.

Si vous employez un cercle à flan, il devra avoir 22 à 23 centimètres de diamètre. Commencez par bien en enduire l'intérieur avec une noisette de beurre, que vous étalez au doigt. Abaissez votre pâte en circonférence, comme il est expliqué plus haut, soulevez-la sur les deux mains, posez-la sur le cercle, faites-la tomber tout doucement dedans. Appuyez-la légèrement sur les parois, et, pour qu'elle en prenne bien la forme, soulevez légèrement le cercle, et faites-le tourner en appuyant la pâte. Passez le rouleau sur les bords pour supprimer le peu de pâte qu'il y a en excédent, puis formez la crête, en serrant la pâte des bords du bout des doigts, de façon à la faire monter de 5 à 6 millimètres au-dessus des bords du moule, et pincez cette crête de pâte comme pour un flan ordinaire.

Ceci fait, posez le flan sur une plaque de 25 centimètres de diamètre.

#### **Le mélange pour la crème**

Cassez les œufs dans un saladier et battez-les comme pour une omelette avec 7 à 8 grammes de sel fin. Ajoutez ensuite la crème, en trois ou quatre fois, puis le jambon haché et mélangez bien le tout.



*Observations.* — De la crème dépend naturellement la valeur de la quiche. Cette crème, autant que possible, devra être prise sur du lait de la veille ; mais si elle est achetée, elle devra être épaisse et d'absolue fraîcheur ; c'est une condition absolue pour obtenir une quiche savoureuse. — Le jambon cuit que l'on achète, étant inégalement salé, il est bon de le goûter pour, le cas échéant, mettre 2 grammes de sël en moins dans le mélange pour la crème, parce que ce jambon augmente la note salée. S'il est bien comme sel, les proportions ci-dessus (7 à 8 grammes) sont bien.

#### Pour garnir la quiche

Divisez le beurre (50 grammes) en petites lames minces, et répartissez-les dans le fond de la quiche. Sur le beurre, rangez ici et là vos 7 ou 8 petits carrés ou rectangles de lard blanchi, et appuyez-les très légèrement sur le beurre, pour qu'ils ne se dérangent pas quand le mélange de crème va être versé, et ajoutez celui-ci tout doucement, par cuillerée à pot, et en prenant garde d'en faire tomber sur la pâte des bords. Mettez aussitôt la quiche au four et avec précaution pour ne pas faire déborder le mélange de crème.

#### Le four. — Temps de cuisson

Le four doit être d'une bonne chaleur moyenne, *venant surtout de l'âtre*, ce qui est d'absolue nécessité, et qui s'explique ainsi : pour une cuisson régulière, l'action du calorique doit se produire de bas en haut, et l'intensité de ce calorique doit être assez puissante pour traverser successivement : 1° l'épaisseur de la platine ou de la tourtière ; 2° l'épaisseur de la pâte et assurer la cuisson de celle-ci ; 3° pénétrer dans la

crème, s'y accumuler, et en assurer la cuisson. *C'est donc la chaleur de fond, ou d'âtre, qui est surtout nécessaire, attendu que c'est elle qui assure la cuisson* ; tandis que la chaleur de voûte, n'ayant qu'à assurer la coloration de la surface, est toujours assez forte. Dans un four réunissant ces conditions de calorique, le temps normal de cuisson est de 30 à 35 minutes.

#### Pour servir

Certains amateurs de quiche ne l'admettent que dégustée brûlante, d'autres la préfèrent tiède seulement, et nous sommes de l'avis de ceux-là. Ceci est donc une question de goût et de préférence. Mais il nous semble infiniment préférable d'attendre qu'un certain tassement se soit produit dans l'ensemble aussi bien pour couper la quiche en morceaux (ce qui se fait bien plus facilement), que pour la déguster. Nous rappelons que si elle a été faite en platine tuyautée, elle se sert telle que. Si elle est faite en cercle à flan, on la démoule sur un couvercle de casserole renversé, et on la détaille en triangles qui sont ensuite rapportés sur un plat, l'un à côté de l'autre, de façon à reformer la quiche dans son entier.

PERRAUT JUNIOR.

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



LE MEILLEUR ALIMENT  
des Enfants et des Malades





## Les Côtelettes de Mouton

### GRILLÉES

**L** est très rare de manger chez soi de bonnes côtelettes, tout simplement parce qu'on ne sait ni les couper, ni les parer, et encore moins les griller à point. Ce qui fait la supériorité des restaurants à cet égard, c'est que la viande y est toujours débitée par le chef de cuisine ; que la braise est allumée d'avance, par conséquent amortie, et que la côtelette n'est grillée que juste au moment d'être servie. Ils ont aussi le soin d'avoir d'avance plusieurs « carrés » de mouton, dont la viande ainsi s'amortit juste à point ; et c'est une condition essentielle, que cet à point exact dans les viandes.

\* \*

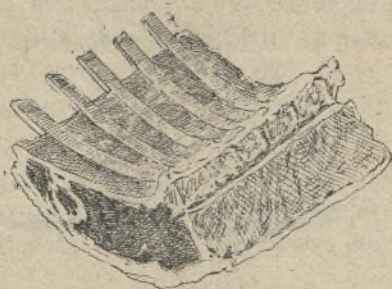
Les côtelettes sont prises dans le « carré ». Un carré normal de mouton comprend trois sortes de côtelettes : 1<sup>o</sup> les côtelettes de *noir*, dites côtelettes *premières* ; ce sont celles qui touchent à la selle, et, par conséquent, regardent le côté queue de l'animal ; selon la grosseur du mouton, son développement, on en peut faire environ trois par carré ; 2<sup>o</sup> les côtelettes dites *secondes*, qui sont également fines, mais un peu plus grasses, ou plutôt légèrement entrelardées de graisse ; on en fait

de trois à cinq par carré ; 3<sup>o</sup> les côtelettes *découvertes*, prises sous l'épaule, jusqu'au bas du collier ; ce sont les plus juteuses, bien que les moins décoratives, parce que le quartier de devant du mouton, ou même de l'agneau, a plus de goût que celui de derrière ; environ trois par carré.

Quand le mouton est fort, chaque os de côte fait une côtelette. Autrement, si le mouton est maigre, il faut jusqu'à trois os pour faire une côtelette passable.

\* \*

Voyons maintenant la façon de détailler le morceau de carré en côtelettes. Supposons, pour obtenir quatre côtelettes, un morceau seulement du carré, qui pèsera environ 700 gr., et représenté, tel que le boucher nous l'a coupé, par le *croquis 1*. Il y manque la pre-



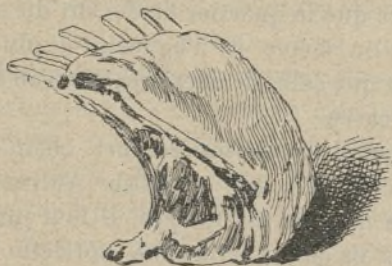
CROQUIS I

mière côte déjà vendue par le boucher, et les côtes découvertes qui ne nous étaient pas utiles. Voir la différence des deux extrémités du carré en ce qui concerne la proportion et la position de la graisse et de la chair, *croquis II*.

Le boucher, dans ce morceau de carré aurait taillé cinq côtelettes ; il les aurait taillées de biais pour donner plus « d'œil », c'est-à-dire plus de surface à la côtelette. Un des gros inconvénients



de cette façon est que, le fil de la viande n'étant pas observé, les chairs, à la cuisson, gondolent, se boursouflent, et le



CROQUIS II

jus s'en échappe sur le feu. Une côtelette doit être coupée dans le sens absolument parallèle à l'os du manche, et on se rendra compte de la différence d'aspect qu'offre la côtelette taillée de biais par le boucher, et celle qui est taillée selon le fil, par le *croquis III*.



CROQUIS III

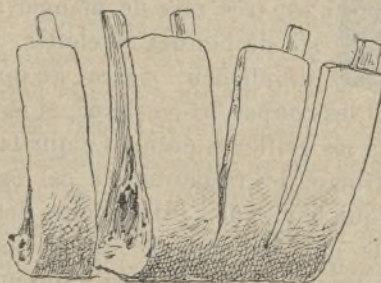
Pour obtenir de réellement belles et bonnes côtelettes, nous n'en ferons que quatre, là où le boucher en eût tiré cinq ; le prix de revient est évidemment plus élevé par côtelette, mais non point pour la totalité ; notre façon de parer chaque côtelette les laissera plus entières, et partant meilleures, et notre déchet sera moindre que celui du boucher.

### Opérations

A Paris et dans les grandes villes les bouchers enlèvent toujours la peau qui

recouvre le carré. Si ce n'est fait, c'est la première chose à faire. De même pour diminuer l'épaisseur de la couche grasseuse ; les bouchers, à Paris, en suppriment toujours eux-mêmes la proportion nécessaire.

Ces deux soins préliminaires étant pris, il faut diviser le carré en autant de côtelettes qu'il est nécessaire. Avec un grand couteau de cuisine, opérer ces divisions, en coupant jusqu'à ce que le couteau sente la résistance de l'os de chaîne.



CROQUIS IV

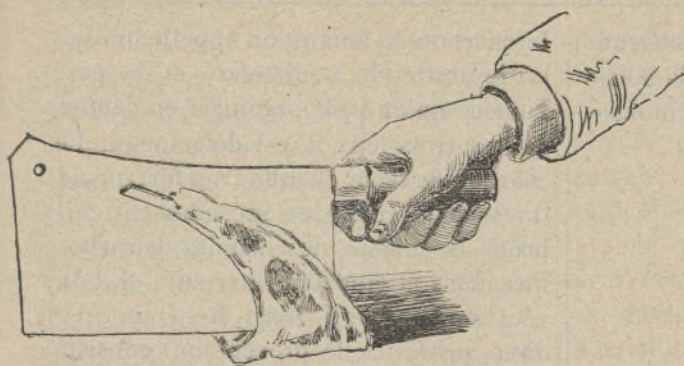
Observer que pour obtenir quatre belles côtelettes comme nous l'avons entendu, il faut savoir en sacrifier une ou deux sur la quantité, et qu'alors les divisions doivent être réparties en conséquence, *sans tenir compte de la place des os du manche dans le carré*. Voir *croquis IV*.

Donner un coup de couperet pour trancher l'os de chaîne, *croquis V*. Supprimer, naturellement, un des os de manche à celles des côtelettes qui en auraient deux, *croquis VI*.

Ensuite, avec un bon petit couteau de cuisine enlever complètement la peau qui recouvre le manche de la côtelette, tout du long, *croquis VII*.

Avec le plat du couperet, donner un coup sur la côtelette posée à plat sur la table, pour aplatir les chairs. Un ou





CROQUIS V

deux coups suffisent ; il ne faut pas la trop amincir.

Puis, avec le couteau, enlever le bout



CROQUIS VI

de chair nerveux qui adhère à l'os de la chaîne. Voir *croquis VIII*.

Finalement, toujours avec un bon couteau de cuisine, raser un peu la graisse en haut et en bas du manche, ceci afin de donner une forme un peu arrondie, plus agréable, *croquis IX*. C'est cette opération finale qui s'appelle « parer ».

Les bouchers, généralement, parent trop, et comme déjà leur côtelette est coupée en biais, la chair s'en trouve à nu sur le feu. Il est préférable de faire griller la côtelette avec sa graisse, et le convive l'enlève, s'il

le veut, sur son assiette ; l'avantage de cette graisse est de conserver à la viande son jus et de la garantir du feu.

Si l'on veut des côtelettes rigoureusement de choix, pour des invités, et non point pour le simple courant du déjeuner de famille, il faut ne prendre que les côtelettes de choix, dites *premières*. On peut,

en ce cas, parer une plus grande quantité de graisse, mais il faut toujours en laisser.

### Les côtelettes découvertes

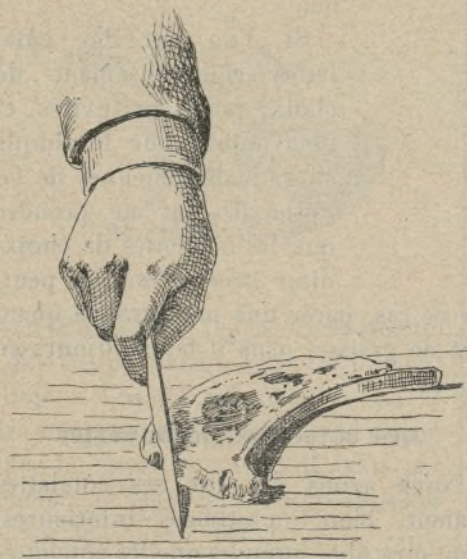
Nous avons dit que ces côtelettes étaient, bien qu'estimées inférieures, peut-être plus juteuses que les côtelettes premières et secondes. Pour les déjeuners de famille, pour les enfants, on peut donc sans scrupules, leur prix de revient étant moins élevé, les choisir pour le déjeuner courant. On peut du reste se faire couper le carré plus ou moins bas, et avoir ainsi sur un même plat, des qualités de côtelettes différentes, ap-



CROQUIS VII



propriétés au goût ou à l'état de chacun. La côte découverte se détaille de la même façon, mais avant d'y planter le couteau,



CROQUIS VIII

il faut enlever la bande de chair cartilagineuse qui joint l'épaule et recouvre le haut de côtelette; c'est la suppression de ce morceau qui fait justement



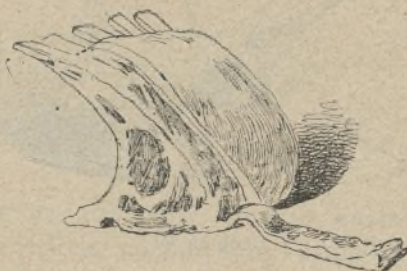
CROQUIS IX

appeler ces côtelettes *côtes découvertes*. croquis X.

#### Pour griller les côtelettes

Il y a trois façons de griller les côtelettes : c'est-à-dire trois feux différents.

Le charbon de bois qu'on appelle braise; la braisette de boulanger; et le gaz. Tout ce qu'on peut organiser en dehors de ces trois feux-là est défectueux. Le charbon de terre chauffe trop fort quand il est bien rouge et incandescent : il brûle la surface des viandes, la carbonise, sans atteindre l'intérieur; si l'on veut modérer son tirage, il s'éteint. Or donc, proscrire le procédé qui consiste à installer le grill sur le foyer du fourneau, en enlevant les rondelles; au bout de quelques minutes, le feu n'est plus suffisant pour cuire les côtelettes, et tout le reste du service se ressent aussi de ces arrêts dans la chaleur du fourneau.



CROQUIS X

Certaines personnes ont l'habitude de faire rôtir les côtelettes posées à même sur la plaque du fourneau : c'est détestable pour le goût, horrible comme cuisson, l'extérieur est noir, l'intérieur violet, et l'odeur qui se répand est insupportable.

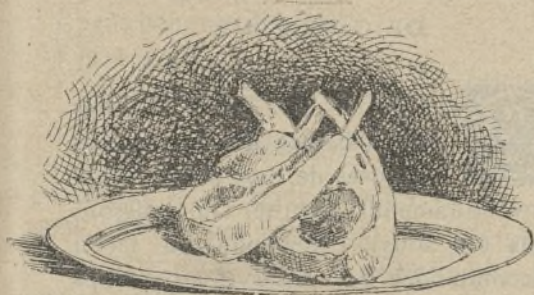
Généralement, il y a, sur tous les fourneaux, une sorte de cheminée à trappe, spécialement agencée pour la grillade, mais qui a le gros défaut, quand son tirage n'est pas indépendant, d'entraver celui du fourneau.

La grosse braise a l'inconvénient de donner trop de chaleur lorsqu'elle est bien allumée; la cuisson se fait brutale, pénètre difficilement au milieu. Il faut



donc l'allumer d'avance pour qu'elle s'amortisse en s'usant. La braisette a le même inconvénient avec le désagrément, en plus, de s'user très vite, et par conséquent il est presque impossible de faire cuire avec la braisette une pièce un peu forte. Un autre inconvénient de la braisette, et grave celui-là, c'est que si le tirage de l'appareil n'est pas direct, ou si l'on opère sur un foyer découvert, la maison s'emplit d'acide carbonique.

Comme gril, choisir un gril à barreaux ronds de fer doux ; jamais de gril



CROQUIS XI

à barreaux plats, jamais de gril en fil de fer étamé et mince. Les pieds du gril assez hauts surtout. Toujours organiser le feu de braise appelé « paillasse » de façon qu'il débordé les pièces à griller.

#### La cuisson

Les côtelettes doivent toujours, dès qu'elles sont parées, être mises à mariner avec un peu d'huile ; et ceci le plus longtemps possible avant de les griller, afin de les attendrir ; l'huile les empêche aussi de coller au gril. Il suffit d'humecter chaque face de la côtelette avec de l'huile d'olive, sans que la côtelette baigne, et de la retourner dans l'assiette une ou deux fois.

Le feu étant préparé ainsi qu'il est ex-

pliqué et la côtelette pesant environ de 125 à 150 gr. prête, on la pose sur le gril *bien chaud déjà, et très propre* ; on l'y laisse sans la retourner 6, 7 ou 8 minutes, suivant l'épaisseur ; la cuisson est d'autant plus rapide que la surface est plus grande, pour deux côtelettes de poids égal, mais non point de même épaisseur sa durée varie. On retourne alors la côtelette, et on laisse le même temps moins une minute environ, pour ce second côté.

Enlever sur une assiette ; *saler à ce moment seulement* sur les deux faces, et dresser sur un plat chaud (*croquis XI*). Mettre une manchette et ajouter la garniture, si on en sert une, sur le même plat, en la disposant, on le conçoit, suivant sa nature.

LE POT-AU-FEU.



CARAFE A VIN LOUIS XVI

**QUEILLÉ, Orfèvre**

11, rue des Petits-Carreaux, 11

PARIS







## Menus

ŒUFS A LA MIRABEAU  
COTELETTES ANTOGAST  
SALADE ALSACIENNE  
POMMES CONCIERGE



POTAGE MIMOSA AU TAPIOCA BOUILLON-BOUDIER  
BEURRECKS A LA TURQUE  
GRENADINS DE VEAU AUX POINTES D'ASPERGES  
PINTADE FARCIE  
SALADE A LA DUSE  
BAVAROIS AU CAFÉ

PIEDS DE MOUTON POULETTE  
VEAU DU CHEVAL BLANC  
SALADE DE CHOU-FLEUR  
GATEAU DE LORIENT



POTAGE CRÈME DE CHICORÉE  
MOUSSE DE LAFEREAU  
FILET DE BŒUF NIVERNAISE  
POULARDE ROTIE  
POINTES D'ASPERGES EN PETITS POIS  
RIZ A L'IMPÉRATRICE

QUICHE A LA LORRAINE  
COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES  
HARICOTS VERTS SAUTÉS  
COMPOTE DE POIRES

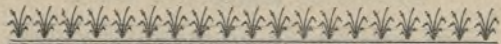


POTAGE OXTAIL  
PAIN A LA REINE  
SALMIS DE CANETONS  
QUARTIER D'AGNEAU A LA BROCHE  
PETITS POIS A LA FRANÇAISE  
CROUTES AU MADÈRE

CROUTE AUX ŒUFS  
MORUE A LA MAÎTRE-D'HOTEL  
CRESSON EN ÉPINARDS  
RIZ AU LAIT



POTAGE CONDÉ  
TIMBALE DE HOMARD  
FILET ROTI  
HARICOTS VERTS A LA POULETTE  
GATEAU REINE DE SABA



### Timbale de Homard DE CONSERVE

**C**eux de nos nombreux abonnés qui habitent des campagnes éloignées de tout centre d'approvisionnement régulier de poisson, nous ont souvent demandé une façon d'accommoder les conserves auxquelles ils sont bien obligés d'avoir recours, faute de mieux.

Du homard conservé ne pourra jamais valoir du homard frais : de cela, il faut bien se persuader d'avance. Mais enfin, préparé comme nous l'indiquons, on le trouve agréable ; ce qui importe surtout, c'est de lui enlever — autant qu'il est possible — ce goût de boîte que lui laisse le fer blanc, et c'est là-dessus que nous avons porté surtout notre attention.

Si l'on veut préparer une croûte de pâte, croûte de timbale, ou croûte de vol-au-vent, la chose n'en sera que meilleure. Mais comme souvent ces sortes de plats sont surtout préparés à l'improvisiste, parce qu'on est surpris par une arrivée inattendue, ou que le poisson sur lequel on comptait a manqué, on



sert le homard dans une simple timbale de porcelaine, ou même un légumier.

### Proportions

Pour 4 ou 5 personnes :  
 300 gr. de homard, soit une boîte ;  
 125 gr. de champignons ;  
 50 — de beurre ;  
 30 — de farine ;  
 1/2 litre de lait ;  
 1/2 décilitre de vin blanc de Bordeaux ;  
 2 fortes cuillerées de purée de tomates ;  
 1 jaune d'œuf ;  
 2 petits oignons ;  
 1 gros bouquet de persil ;  
 1 pincée de sel ;  
 1 prise de poivre de Cayenne.

### Le homard

Dès que la boîte de homard est ouverte, videz-la sur une passoire, et plongez la passoire dans de l'eau bouillante, mais hors du feu, de manière à y bien laver les morceaux qui doivent y baigner largement pendant 3 ou 4 minutes. Non seulement ce lavage contribue à leur enlever le goût du fer blanc, mais aussi il les débarrasse des principes toxiques qui, quelquefois, se rencontrent dans ce genre de conserve. En tous cas, jamais ne laisser séjourner le homard dans sa boîte dès l'ouverture de celle-ci, car c'est alors que se peuvent former ces ferments mauvais.

Egouttez soigneusement le homard sur un linge. Coupez-le en moyens morceaux. Mettez-le dans un plat et arrosez-le avec le vin blanc indiqué ; nous disons vin de Bordeaux, le Bourgogne aurait ici trop d'acidité et il risquerait de donner à la sauce une teinte grisâtre. A défaut de vin de Bordeaux, prenez du madère ou du cognac. Couvrez le plat, et préparez

la sauce ; une ou deux fois vous aurez soin de retourner les morceaux de homard avec une cuillère de bois, mais pas de cuillère de cuisine en fer qui lui donnerait encore mauvais goût.

### La sauce

Prenez une casserole en cuivre étamé, assez grande pour, en plus du lait, contenir plus tard le homard ; mettez-y 30 gr. de beurre et la farine (30 gr.). Faites chauffer sur feu doux en mélangeant avec la cuillère de bois, et ne laissez prendre *aucune couleur* ; mais laissez cependant doucement cuire pendant deux ou trois minutes au moins ; par conséquent, c'est donc plus de chaleur qu'il n'en faudrait pour simplement fondre le beurre ; il est essentiel que la farine cuise, bien que sans colorer du tout, pour que la sauce ensuite ne soit pas comme une colle, et l'on peut très bien cuire réellement cette farine sans que le roux prenne couleur : aussi dénomme-t-on ce genre de roux, *roux blanc*.

Versez alors le lait, préalablement bouilli, et encore chaud, petit à petit, en délayant fortement à mesure, soit avec le petit fouet, soit avec la cuillère de bois, pour éviter des grumeaux. On n'ajoute jamais une nouvelle quantité de lait que lorsque la précédente est réduite en pâte plus ou moins coulante. Et si quelques grumeaux se forment, malgré cela, il faut, avant d'ajouter du liquide, donner quelques vigoureux coups de cuillère qui les délaient dans l'ensemble.

Tout le lait étant versé, ajoutez la purée de tomate ; dans la saison on remplace par de la tomate fraîche sans pepins ni eau. Mettez en même temps les deux petits oignons laissés entiers, le



bouquet de persil; pincée de sel; les champignons. Si vous employez des champignons de conserve, vous ne les ajouterez qu'au dernier moment. Les champignons frais n'ont pas besoin d'être épluchés: on se borne à en couper la partie terreuse, et suivant leur grosseur, ils sont laissés entiers ou fendus en deux ou en quatre, puis très rapidement lavés à l'eau froide, pour les débarrasser du sable qu'ils pourraient encore garder.

Remuez la sauce jusqu'à ébullition, — ceci à cause des caillots — puis couvrez-là, avec une petite ouverture pour la vapeur, et laissez cuire tout doucement, en bouillonnant avec régularité pendant *une bonne heure*. Durant ce temps, enlevez de temps en temps l'écume grasse qui monte sur la surface du liquide, sur la partie où il ne bout pas.

Au bout de ce temps, soit une heure, la sauce a dû réduire et il faut pour que sa consistance soit convenable, n'en retrouver que *3 décilitres*. S'il y en avait davantage, il faudrait laisser bouillir un peu plus fort, sans couvercle, pendant quelques instants, pour la réduire au point voulu.

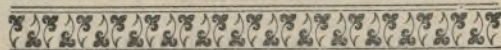
#### La liaison pour finir

Enlevez oignons et bouquet. Cassez le jaune d'œuf, bien débarrassé de son germe, dans un bol; délayez-le dans le bol avec deux ou trois cuillerées de la sauce chaude; puis reversez le tout en un mince filet dans la sauce, en tournant vivement avec la cuillère. Laissez chauffer sans cesser de tourner, jusqu'à ce que l'ébullition recommence; il n'y a pas à craindre que l'œuf ne vienne à cailler mélangé de cette façon, et la sauce peut ainsi bouillir sans inconvénients.

Ajoutez-y alors les morceaux de homard, laissez juste commencer à bouillir pour les réchauffer; puis retirez du feu, et si le tout doit attendre, tenez au bain-marie en *posant* le reste du beurre (20 gr.) sur la sauce, où en fondant en huile, il empêche une peau de se former. Et pour servir, on donne un bon coup de cuillère qui le mélange à la sauce. Autrement, mélangez-le sur l'instant. Ajoutez le Cayenne et en forte proportion. Goûtez si le sel est suffisant.

Faites chauffer la timbale de porcelaine qui doit être *brûlante*, soit en y versant de l'eau bouillante, et en l'esuyant à fond; soit en la chauffant à l'étuve. Versez-y homard et sauce et servez brûlant avec assiettes très chaudes.

LA VIEILLE CATHERINE.



## Comment faire du jus

EN PETITE QUANTITÉ

(D'APRÈS M. COLOMBIÉ)

Prendre une casserole de cuivre étamé de 20 cent. de diamètre. Etaler au fond de la couenne — fraîche de préférence — ou des débris de lard gras, de manière à tapisser complètement le fond de la casserole, le côté gras de la couenne touchant la casserole. Par dessus, étaler quelques rondelles d'oignon, 1/2 cent. d'épaisseur, en tout 50 gr. environ d'oignon; puis quelques rondelles de carottes, soit 100 gr. environ. Nous indiquons peu d'oignon, parce que c'est l'oignon qui est cause que les jus surissent plus facilement. Par dessus les légumes, placez un kilo de gîte de bœuf, non ficelé; un abattis de poule qui comprend: cou et tête, gésier, ailerons et pattes;



un demi-pied de veau ou un morceau d'os de veau cassé en morceau ; inutile de faire blanchir le pied de veau. Si, en plus, on dispose de quelques débris de poulet ou gibier rôtis, de bœuf ou veau braisés ou rôtis, avec os, du canard, dinde, oie, etc., rôtis ou braisés, tout enfin *excepté du mouton*, pourvu que ce soit d'une absolue fraîcheur, tous ces débris, os, carcasses, seront excellents pour corser le jus et y ajouter du fumet.

Couvrir la casserole complètement avec un couvercle ordinaire ; ou ce qui vaut mieux que tous les couvercles particuliers, avec une tôle ronde qui sert pour la pâtisserie, tartes, etc., et qui a cet avantage de clore hermétiquement la casserole, sans coûter les soins d'entretien qu'exige le couvercle de cuivre.

Poser sur *feu doux* ; laisser sans y toucher de 10 à 15 minutes. A ce moment, s'assurer que le fond a commencé à légèrement rissoler ; ce qu'on constate, non pas en remuant les viandes qu'il ne faut pas déranger, mais en flairant la buée qui s'échappe de la casserole ; cette buée ne doit pas sentir la vapeur, mais bien le « roussi », sans, entendons-nous, que ce soit le brûlé ; c'est en somme l'odeur d'un rôti bien mené. Et en même temps, on doit entendre un petit chantonnement ou grésillement du fond de la casserole. A ce moment, jetez sur le tout un demi verre de vin blanc. Recouvrez la casserole et laissez réduire le liquide, jusqu'à ce que vous entendiez le même bruit de chantonnement de grésil, mais un peu plus prononcé ; c'est à peu près dans le même intervalle de 10 à 15 minutes que cette réduction du liquide s'opère.

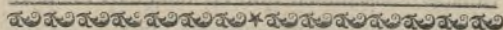
Versez alors dans la casserole de l'eau froide jusqu'à un travers de doigt du

bord ; faites chauffer plus fort — toujours couvert — et dès l'ébullition prononcée, reculez la casserole sur le côté du feu, et laissez cuire *très doucement*, comme un pot-au-feu, avec régularité parfaite, pendant 6 heures.

Il suffit alors de passer le liquide au tamis fin et de le laisser refroidir entièrement pour le dégraisser avec beaucoup plus de facilité.

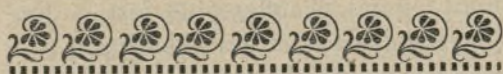
Ce jus n'ayant aucun assaisonnement peut être employé à des usages différents ; on peut même le réduire à l'état de glace de viande que l'on réserve pour les occasions. Avec la quantité seulement de viande indiquée, sans proportion appréciable de restes d'autres viandes rôties, on doit obtenir environ 1 litre 1/2 de très bon jus de ménage, destiné spécialement aux sauces. Si l'on n'en a pas tout l'emploi dans les deux ou trois jours qui suivent sa confection, on le conserve en le faisant réduire à l'état de « glace de viande » c'est-à-dire à consistance de véritable confiture ou de gelée coulante ; mais en tous cas, pas aussi ferme que la glace de viande vendue chez les crémiers et qui contient surtout des principes gélatineux. En cet état, la glace de viande peut se conserver beaucoup plus longtemps ; mais il faut aussi ne pas s'attendre à récolter une proportion notable de glace de viande après cette réduction. Pour nos quantités ci dessus, et en admettant qu'aucun prélèvement de jus n'ait été fait, on n'obtiendra guère qu'une demi tasse à café de « glace de viande » ou jus concentré.

LE POT-AU-FEU



**Le prochain numéro du POT-AU-FEU paraîtra le samedi 21 Mars**  
(troisième Samedi du mois).





## CHIGNONS

Chaque année les modes vont devançant un peu plus la saison, et l'on voit maintenant les chapeaux de paille chez les modistes dès la seconde quinzaine de février, bien avant qu'il soit seulement question de regarder si les marronniers bourgeonnent.

Ce qu'on nous offre ce printemps ? A première vue ce que nous avons eu l'an passé. Mais si, ayant gardé tout frais dans son carton un chapeau du printemps dernier, vous comptez le remettre tel quel et sans plus sur votre tête, préparez-vous à une déception : il aura l'air démodé. Et pour si peu de chose ! Un détail de forme, de garniture, qui l'an dernier indiquait seulement une tendance naissante, s'est depuis affirmé en s'amplifiant ; ou bien c'est, au contraire, le succès qui l'a banalisé et rendu insupportable. Ou c'est encore la coiffure, les cheveux même, qui insensiblement ont subi quelque transformation : le chignon un peu plus bas, que sais-je ?

Aussi pimpant, aussi « peu porté » que soit votre chapeau, il est indispensable de le faire passer par une mise au point que vous-même, Madame, pouvez sans doute lui donner, car jamais on ne vit tant de femmes faisant elles-mêmes leurs chapeaux ; et jamais, par conséquent, tant de chapeaux sans coiffe.... Il est bien établi, n'est-ce pas, — et depuis de successives générations — qu'un chapeau d'amateur n'a pas de coiffe. Seulement autrefois on dissimulait son talent, et la grosse affaire était de n'avoir pas à quitter son chapeau, en donnant à croire qu'il sortait de chez X... Tandis que maintenant, pour un peu, on l'enlèverait en pleine visite pour bien convaincre l'assistance que ce délicieux chapeau semblant tout droit venir de chez Z... a été tout bonnement fait par soi. Si un mari ou un père un peu grincheux se trouve par là, il vous dira bien que ce beau talent d'amateur ne lui vaut à lui, au total, aucune économie.... qu'au

lieu de l'unique chapeau jadis commandé à la modiste, on s'en fait trois ou quatre.... pour le moins ; et qu'à en acheter les matériaux à des intervalles irréguliers, on n'a plus la même notion de l'argent qu'on y consacre.... Mais ceci nous entraînerait dans un tout autre ordre de considérations budgétaires, plutôt moroses ; et à propos surtout des chapeaux de printemps, ce serait grand dommage, car, dans la mode rien n'a plus de séduction et de charmante allégresse que ce renouveau-là. Et les grand-mères mêmes, à blancs cheveux et à capotes, réservent un regard plus attendri pour les jolis chapeaux de pailles fleuris, évocateurs des printemps blonds ou bruns d'autrefois.

Nous disions donc que les chapeaux de cette année n'ont, semble-t-il, rien de nouveau : les formes, ou plutôt la silhouette des formes paraît à peu près la même, avec quelque chose d'étalé, de plat que n'avaient pas les anciennes. Les pailles chiffonnées se sont faites plates ; on voit toujours de grosses pailles de fan aisie, mais la nouveauté, c'est la forme en crin tressé fin et serré, comme une paille d'Italie, et non point le galon de paille façonné sur une forme au gré de la modiste. Ces capelines de crin brillant noires ou blanches sont vraiment élégantes : pas trop grandes, appuyant derrière sur le chignon, avec le bord légèrement soulevé d'un côté, leur garniture est faite d'un simple enroulement de gaze brodée, de dentelle, et surtout, surtout de guirlandes de roses régulièrement posées à côté les unes des autres, largement ouvertes et si plates que leurs pétales ne semblent pas faire — et en réalité ne font pas de relief. Ces guirlandes de roses roses tout aplaties et symétriques sont une des garnitures les plus caractéristiques de la quinzaine ; on les retrouve aussi sur les chapeaux de tulle noir. Beaucoup de tulle en draperie plissée, doublant les bords des capelines de paille : par exemple une capeline en crin noir, enroulée de gaze noire brodée et d'une belle plume amazone a ses bords doublés de tulle bleu pâle.

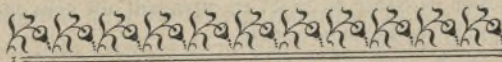
Pour les chapeaux courants, de grandes toques plates, en paille rustique ; à signaler, dans ce genre, une sorte de tressage grenu aux



tons mousse et bois, rappelant assez l'aspect du sol dans la forêt, là où la mousse se confond avec les feuilles sèches; là-dessus, point de garniture, une simple plume couteau suffit.

Au résumé : du crin tout noir, du crin tout blanc, de grosses pailles beiges, ou marron clair, mais pas, pour l'instant, de couleurs vives. Une jolie fantaisie, c'est le chapeau en biais de taffetas tressés à jour, ainsi que du roseau, dans les tons vert pâle argenté, avec guirlande ou large touffe aplatie de roses roses.

A. DE BOURGEOISIE.



## LE CHEZ SOI

Nous voilà donc sortis des jours froids et moroses; déjà le soleil fait de coquettes apparitions et nous invite à quitter le coin du feu pour les joyeuses promenades des premiers beaux jours. Ils n'ont qu'un tort, ces rayons printaniers, c'est qu'ils sont capicieux... comme une jolie femme, dit-on... et qu'ils se font un jeu malin de se montrer pour disparaître tout à coup, faisant place à une averse diluvienne.

Oh! les vilaines giboulées de mars, que de fraîches toilettes n'ont-elles pas irrémédiablement perdues. Il n'y a que le costume tailleur de pratique en cette saison; bien fait, solidement piqué, toilé dans ses doublures, exécuté en bon tissu, il ne bouge pas, ne se déforme nullement et se maintient d'une impeccable élégance. Isidore, l'excellent tailleur pour dames que vous connaissez toutes, sûrement, mesdames, vient d'exposer dans ses salons, 27, rue Bleue (angle de la rue Lafayette), ses nouvelles créations, et j'avoue que je serais fort embarrassée si je devais faire mon choix entre ces ravissants modèles. Allez-les voir vous-mêmes : les prix vous surprendront agréablement, et quand vous ne mettrez plus vos fourrures, confiez-les à ce tailleur-fourreur jusqu'à l'automne prochain, il vous les conservera en parfait état et saura bien les défendre des rongeurs.

Si le costume tailleur est indispensable dans la garde-robe d'une femme élégante et pratique, il ne peut suppléer à la véritable toilette de visite, à la

robe coquette et froufroulante que l'on met chez soi pour recevoir et pour aller chez des amis.

C'est là où excelle la grande couturière qui sait mettre un chic comme il faut dans les menus détails, c'est là où excellent surtout Mmes Forcillon, si justement renommées pour leur cachet de bon ton; leur coupe irréprochable, ce je ne sais quoi d'impeccable que ne peut attraper la petite couturière. En passant place du Théâtre-Français, vous avez peut-être remarqué, sans vous rendre compte du pourquoi, le nombre d'équipages qui stationnent toujours devant le 165, rue Saint-Honoré; c'est qu'en cette ancienne maison de confiance la clientèle augmente chaque jour, les jeunes filles et les jeunes femmes s'ajoutant aux mères. Il y a pour cela toutes les raisons : malgré leur réputation si méritée et sans cesse croissante, des prix plus que raisonnables ont été maintenus par Mmes Forcillon; pour 150 francs elles font confectionner toute une adorable toilette de visite doublée de soie, très soignée et joliment garnie; de plus, pour la province, sur le simple envoi d'un corsage et d'une jupe, elles exécutent des chefs-d'œuvre.

On a beau faire, il n'y a encore que Paris pour s'assurer certaines ressources. Combien de femmes en province laissent blanchir leurs cheveux parce qu'elles ne veulent pas faire usage d'une teinture, soit qu'elles obéissent à un préjugé; soit qu'elles ne puissent se mouiller la tête, redoutant les névralgies si douloureuses occasionnées par l'humidité du cuir chevelu.

A ces deux écueils les Parisiennes connaissent une

**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** Le seul Dentifrice approuvé par l'Académie de Médecine de Paris.



ALIMENT DES ENFANTS



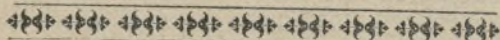
solution, c'est l'emploi de la Poudre Capillus, qui, tout en fortifiant la racine, *recoloré* les cheveux à sec, sans les mouiller. Mais chaque nuance demande un traitement spécial, c'est pourquoi il ne faut pas omettre de joindre au mandat de 5 francs, prix de la boîte, (0 fr. 50 pour le port), que vous adresserez à la parfumerie Ninon, 31, rue du 4 Septembre, Paris, qui détient la recette précieuse, une mèche de vos cheveux désignant la teinte exacte.

Notez bien ce renseignement, mesdames, et ne vous laissez pas vieillir, il sera toujours trop tôt.

FÉTICHETTE.

### CORRESPONDANCE

*En auto.* — Une couche de Brise Exotique sur votre visage avant de sortir conservera à votre teint son exquise fraîcheur; les rides, les boutons, le hâle, disparaissent rapidement sous ces bienfaisantes ablutions. Le flacon est de 6 francs pris à la Parfumerie Exotique, 35, rue du 4 Septembre; si vous le voulez franco de port, joignez 0 fr. 85, on vous l'expédiera.



### COURRIER

Roubaix. — Un excellent plum-cake a paru en 1900; Kugelhopf, en 1898; gâteau à la minute, en

1902; à l'orange, en 1901; etc., etc. Gâteaux divers pour le thé, en 1900, 1901, 1902; galette de plomb, en 1897; etc. Tout ceci, au surplus, se trouve dans la table décennale.

M<sup>me</sup> F., Havre. — M<sup>me</sup> L., Beauvais. — Nous donnerons prochainement des explications à ce sujet.

Nüraberg. — Nous donnerons des explications très détaillées à ce sujet prochainement; en attendant, voyez les recettes comportant une garniture de champignons, récemment données: tourte d'anguille à la Parisienne, poulet Marengo, etc. C'est la façon de les cuire, et non point celle de les éplucher qui importe pour leur blancheur.

M<sup>me</sup> P. P., Roubaix. — Voyez toujours le macaron de Nancy en 1898, en attendant que nous en publions une autre variété.

C. G. — La crème Sévigné, pour garniture de potage, se compose de crème à la Royale avec filets de poularde bouillie ou rôtie en purée.

Avenue Kléber. — Rue du 'hem-Vert. — Châlon-sur-Saône. — Rue Matignon. — M. D. — M<sup>me</sup> Albert N. — M<sup>me</sup> L. B. — Saujon. — Bayonne. — Thaon-les-Vosges. — E. D. — Champenoise. — Demandes notées suivant saisons et possibilités.

R S — Note est prise.

(Suite des réponses au prochain numéro).

### CAUSERIE DU FOYER

#### Faible cœur

Les maladies de cœur ont augmenté de fréquence, parce que les causes qui contribuent à les faire naître sont devenues elles-mêmes plus nombreuses. M. S. hott, de Manheim, qui, chez sept cent cinquante cardiaques, a recherché la cause de leur affection, est arrivé à ce résultat que, dans grand nombre de maladies de l'appareil circulatoire, ce sont les émotions, le surmenage intellectuel accompagné de fatigues physiques, qui jouent le principal rôle. La chlorose et l'anémie produisent encore très fréquemment des maladies de cœur.

L'alcool, le tabac, le thé, le café, une nourriture trop substantielle, provoquent souvent des affections cardiaques. La maladie de cœur, quelle qu'en soit la cause, reste parfois de longues années inaperçue.

Que faut-il éviter dans les maladies de cœur? Le surmenage et la dépression. En cas de fatigue, fuir tout effort, rester couché sur le dos, la tête à peine élevée par un oreiller, etc., etc.

Mais la dépression est plus à craindre encore, parce qu'elle est plus fréquemment fatale. Cette dépression s'annonce par du ralentissement, des in-

termittences, de la faiblesse des battements cardiaques; elle peut amener la syncope et la mort subite. Il faut se garder en ce cas, de l'usage des médicaments dépressifs: sulfate de quinine, antipyrine, salicylate de soude, et s'adresser aux stimulants, à la tête desquels il importe de placer le *Vin Desiles*.

Le *Vin Desiles* est nettement entré aujourd'hui dans la pratique thérapeutique, c'est le reconstituant universel. On doit cependant insister sur le rôle qu'il joue dans les maladies de cœur. En effet, par la kola et la théobromine qu'il contient, il exerce une action toute spéciale sur le système nerveux du cœur et sur la respiration; il supprime l'essoufflement, rend les battements réguliers, et fait cesser immédiatement les intermittences.

Enfin, le *Vin Desiles* tend à faire disparaître d'une façon durable la dépression chez les cardiaques, en modifiant l'état général, en relevant l'organisme tout entier. Il augmente l'appétit par la coca, il prévient les écarts de température par le quinquina, il régularise les fonctions du rein par le tannin, il fournit des éléments de reconstitution cellulaire à tous les tissus et particulièrement à ce tissu nerveux qui tient sous sa dépendance directe le fonctionnement de tout le système circulatoire, par le moyen du phosphate de chaux.

Le Gérant: A. DESBOIS.

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