



Mousse de Volaille

A L'IVOIRE

CETTE légère et excellente préparation a remplacé avec avantage le pain de volaille à la panade de l'ancienne cuisine; elle a le double avantage de ne pas coûter plus cher et de ne pas donner plus de travail, ce qui est à apprécier. Sa réussite s'équilibre dans ces deux points : la façon de triturer la farce en incorporant la crème à la chair de volaille; et le pochage, qui doit être surveillé avec attention. Pour l'appât de ce plat, il n'y a donc pas besoin d'un grand savoir, mais d'une attention soutenue pendant son exécution.

Proportions

Pour 6 ou 8 personnes :

250 gr. de chair de volaille (poids net);

30 gr. de beurre fin;

1 décil. $\frac{3}{4}$ de crème;

1 petit blanc d'œuf;

1 blanc $\frac{1}{2}$ en neige;

6 gr. de sel fin;

1 gr. de poivre blanc; soupçon de muscade.

POUR LA SAUCE

25 gr. de beurre;

10 gr. de farine;

2 décil. de lait;

1 — de crème épaisse;

1 petit bouquet de persil.

RÉSUMÉ

Piler les chairs crues de la volaille; les passer au tamis; reposer au frais de $\frac{1}{2}$ heure à 1 heure. Ajouter le beurre; le blanc d'œuf cru nature; la crème; en dernier lieu le blanc d'œuf en neige. Verser en moule à charlotte beurré. Cuire au bain-marie, au four.

LA SAUCE. Roux blanc avec le beurre et la farine; délayer avec le lait; assaisonner; cuire; passer. Réduire la sauce en plein feu et la remettre à consistance en ajoutant la crème. Pour servir, verser sur la mousse démolée.

La volaille

Pour obtenir la quantité de chair indiquée, laquelle doit comprendre exclusivement les filets et filets mignons, on doit prendre un poulet dit « Reine », bien en chair, pesant environ 1 kilo, quand il est vidé. En agissant ainsi, l'économie n'est pas méconnue, parce que les cuisses qui restent pourront être employées, soit grillées après avoir été aplaties, et servies avec une sauce diable ou tartare; soit apprêtées en fritot; soit braisées ou sautées, et la carcasse aura sa place dans le pot-au-feu. Si on veut opérer économiquement, on peut prendre un poulet plus petit et compléter le poids de chair nécessaire avec une petite escalope de veau bien blanc; mais ceci est une petite supercherie que nous indiquons sans la conseiller, bien que cette addition soit pour ainsi dire insignifiante, et n'influe que peu sur la finesse de la préparation. Pour commencer, détachez les ailes du poulet, en les sectionnant dans la jointure, tout comme s'il s'agissait d'un poulet sauté. Levez ensuite les filets mignons qui se

trouvent de chaque côté du bréchet; enlevez la peau des ailes et coupez la chair en gros dés ainsi que les filets mignons. Grattez bien les os pour en retirer toute la chair; quant à la carcasse, elle est absolument nue quand les filets (ailes) et filets mignons en ont été détachés.

La farce à son premier état

Mettez la chair de poulet dans un mortier, et pilez-la vivement, jusqu'à ce qu'elle soit bien en pâte. Retirez-la en vous servant pour cela d'une lame de pomme de terre, et en évitant de toucher la farce avec la main, et déposez-la sur un tamis renversé. Tamis en laiton fin ou en crin, peu importe, on utilise celui dont on dispose. Passez-la en la foulant avec le pilon à purée, et détachez-la d'après la toile du tamis, toujours avec la pomme de terre, pour la mettre dans une terrine à fond rond, ou un grand saladier bien froid. Si vous disposez de glace, posez dessus terrine ou saladier, en commençant à piler la chair de poulet; sinon passez simplement dedans de l'eau bien fraîche et essuyez-le bien. Couvrez d'un rond de papier blanc pour éviter le hâle, et laissez reposer pendant 1/2 heure ou 3/4 d'heure et même une heure, selon le temps dont vous disposez.

Le mélange du beurre, de la crème, du blanc d'œuf

Au bout du temps indiqué, retirez le papier et ajoutez le beurre qui doit être très fin; sinon, mieux vaut n'en pas mettre. Pour que celui-ci puisse se mélanger à la chair de volaille, il doit être bien ramolli, et de même consistance. Il se comprend du reste que s'il était dur, il ne s'y mélangerait pas, ou mal, et

qu'on le retrouverait en petits fragments, alors qu'il doit être perdu, c'est-à-dire invisible dans la chair de volaille. Pour ce mélange, et pour la mise en train, travaillez vigoureusement la pâte de chair avec une cuiller de bois, jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse d'abord, et que vous constatiez une certaine élasticité dans son état ensuite. Ajoutez alors l'assaisonnement indiqué, puis la moitié du blanc d'œuf cru et tel quel; continuez à travailler la farce pendant 3 ou 4 minutes; mettez ensuite le reste du blanc, et triturez encore énergiquement, car de ce pétrissage de la farce dépend un peu la légèreté de la mousse; ce travail n'est pas, en somme, plus fatigant que de piler au mortier.

Quant tout le blanc d'œuf nature est incorporé, ajoutez la crème, par parties de la valeur d'une cuillerée à bouche, pas plus; parce que, mise en plus grande quantité à la fois, elle romprait le corps de la farce, c'est-à-dire l'élasticité qui est une garantie de légèreté. Travaillez la farce pendant une minute entre chaque cuillerée de crème ajoutée, et ayez soin aussi de détacher avec le morceau de pomme de terre la farce qui s'attache aux bords de l'ustensile, pour la rejeter dans la masse, quelques fois pendant l'opération.

La crème. — Condition absolue : elle doit être fraîche, et épaisse sans exagération, sinon le résultat ne serait pas ce qu'il doit être au point de vue du moelleux. La quantité indiquée (1 décilitre 3/4) représente environ 6 cuillerées à bouche, et il est bien dit que cette crème doit être ajoutée nature à la farce de volaille.

Quand toute la crème est incorporée, ajoutez le blanc d'œuf fouetté en *neige très ferme*, et mélangez bien. Comme

la petite quantité indiquée (1 blanc 1/2) est assez difficile à bien monter en neige, on peut en prendre plus, soit 3 blancs, ce qui permet de les fouetter avec plus d'aise, et de les obtenir bien plus fermes; ce n'est pas une grande dépense, car les occasions d'employer les jaunes ne manquent pas. Prenez alors la moitié de ces 3 blancs fouettés, car il est bien entendu que la quantité indiquée ne sera pas augmentée dans la mousse. Détachez gros comme une noisette de la farce ainsi terminée et faites-la tomber dans une petite casserole d'eau bouillante. Retirez un peu la casserole pour arrêter l'ébullition et, quand au bout de 3 ou 4 minutes la farce est devenue un peu ferme, goûtez-la, pour constater s'il n'y aurait pas lieu de rectifier un peu l'assaisonnement en sel.

Le moule

Pour la quantité de farce apprêtée ci-dessus, prenez un moule à charlotte plutôt étroit et haut que large et bas de bords, et d'une contenance de 1 litre. Mais si l'on ne dispose pas de moule en ce genre, il vaut mieux le prendre plus petit, soit de 8 décilitres, et toujours plutôt étroit et haut de bords, parce que la mousse y prend plus d'apparence.

Si, en effet, elle est pochée dans un moule trop grand et trop large, elle représente simplement une galette; tandis que, si elle est mise dans un moule qui la contienne à peu près, et se trouve rempli quand la farce a gonflé en pochant, elle a beaucoup plus d'apparence. Résumé sur ce point : dans la mesure du possible, prendre un moule que la farce pourra remplir aux deux tiers. Beurrez-le bien, avec gros comme une noisette de beurre cru, étalé du bout du doigt, et partout, pour que la mousse

n'attache pas. Mettez dans le fond un rond de papier blanc beurré, ce qui est une garantie de plus pour le démoulage, parce que, en admettant que la farce vienne à attacher après le moule, ce ne serait et ne pourrait être que sur les parois, et il est facile d'y remédier, en passant autour la lame d'un couteau mince.

Versez la farce dans le moule, ou déposez-la en prenant par cuillerées, et finalement, pour éviter les jours ou crevasses qui pourraient se former dans l'intérieur, frappez le moule sur un torchon plié en quatre; ce qui en tassant la farce supprime les crevasses qui se remarqueraient quand la mousse serait démoulée.

La cuisson ou pochage

Le temps nécessaire pour pocher (cuire) la mousse est de 35 minutes. Comme, autant que possible, elle ne doit pas attendre plus de 5 à 6 minutes, il faut donc la mettre en marche 40 à 45 minutes avant l'instant présumé de son service, ce qui est facile à calculer. Exemple : en admettant que le dîner soit à 7 h. 1/2 précises, et que la mousse vienne après le potage et le poisson, c'est-à-dire en troisième plat, il est à peu près certain qu'elle sera servie à 7 h. 50. C'est donc à 7 h. 5 qu'il faudra la mettre en marche.

S'il est trop tôt, tenez-la dans un endroit bien frais, jusqu'au moment de la mettre au bain-marie. Elle peut très bien attendre 25 à 30 minutes sans aucun dommage.

Quant le moment est venu, placez la mousse dans une casserole pas trop grande; qu'il y ait seulement 3 centimètres d'espace entre le moule et les parois de la casserole. Versez de l'eau bouillante dedans, assez pour qu'elle

arrive à 2 centimètres des bords du moule ; couvrez avec un couvercle posé sur la casserole, et mettez au four, assez chaud pour que l'eau se maintienne à un degré très voisin de l'ébullition, mais ne bouille pas, et ceci pour ces raisons : d'abord, si l'ébullition s'accusait, il arriverait que la mousse se pointillerait de petits trous au lieu d'être parfaitement lisse ; ensuite, l'eau pourrait sauter dans le moule et occasionner une sorte de désagrégation de la farce, ce qui produirait un triste résultat. Et, finalement, l'eau bouillirait-elle à grandes vagues que le pochage n'avancerait pas d'une demi-seconde, mais se trouverait gravement compromis. Donc, simple question de surveillance pour cette opération dont dépend absolument la réussite de la mousse, car la farce peut avoir été faite avec tous les soins voulus et être parfaite, si le pochage n'est pas conduit avec toute l'attention qu'il comporte, le but ne sera pas atteint.

Il est également indispensable de couvrir l'ustensile, parce que le calorique du four frapperait directement la surface de la mousse, formerait croûte, et elle ne gonflerait pas aussi bien ; tandis que, étant couvert, la vapeur qui s'emmagasine dans la casserole, aide puissamment au pochage. C'est sur tous ces petits détails, insignifiants en apparence, que s'équilibre la réussite, et l'expérience démontre combien il est important de ne pas les négliger.

Dès que la mousse est prête, ce qui se constate par le gonflement qui s'est opéré, par le temps indiqué, et par la légère fermeté de la farce, sortez-la du four, et laissez-la quelques minutes en repos après l'avoir retirée de la casserole bain-marie. Renversez-la alors sur le plat, et retirez le moule qui doit s'en-

lever très facilement s'il a été bien beurré ; mais au cas où le démoulage s'annoncerait difficile, mieux vaudrait passer de suite la lame d'un couteau mince entre la mousse et les parois du moule, plutôt que de risquer de la briser. C'est là seulement qu'elle risque de s'attacher et non au fond, qui est garanti par le rond de papier.

Le moule étant enlevé, ne pas omettre de retirer ce rond de papier.

Pour servir

Si on veut donner plus d'œil et d'apparence à la mousse, on peut la dresser sur un tampon en riz ou en semoule rond, d'un diamètre un peu plus grand que celui du moule employé, et épais de 3 centimètres environ.

Couvrez-la immédiatement avec la sauce ivoire apprêtée pendant le pochage de la mousse, et servez de suite. A cette sauce ivoire, on peut très bien substituer un velouté à l'essence de champignons, ou bien une légère purée de champignons à la crème. Ce sont également d'excellents accompagnements.

La sauce

Pendant la cuisson de la mousse, on doit préparer la sauce, qui ici est une sauce Béchamel mise à point avec la crème.

Mélangez le beurre et la farine indiqués aux proportions, et cuisez-les doucement pendant quelques minutes en *roux blanc*, par conséquent sans laisser prendre aucune coloration. Délayez avec le lait (2 décil.) préalablement bouilli, en prenant garde de ne pas faire de grumeaux. Ajoutez une pincée de sel (3 gr. environ), soupçon de muscade râpée ; le bouquet de persil, tout petit ; laissez

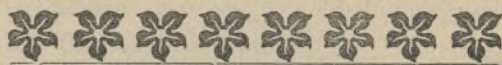
cuire *tout doucement* pendant 25 à 30 minutes.

Passez alors la sauce au chinois (passoire très fine), dans une petite sauteuse. Posez sur le plein feu, et avec une cuiller de bois ne cessez de remuer la sauce, — pour qu'elle n'attache pas — jusqu'à ce qu'elle soit devenue épaisse comme une forte bouillie; elle doit, dans ces conditions, avoir réduit de moitié environ. Ajoutez-y à ce moment deux cuillerées de crème; remuez encore un instant sur le feu; puis ajoutez le reste de la crème. Cette addition de crème, en éclaircissant la sauce, la remet au degré de consistance qu'elle doit avoir pour être servie. Si la Béchamel n'était pas réduite préalablement en proportion de la crème à y ajouter, la sauce serait beaucoup trop claire, cela se comprend.

Ainsi qu'il en doit être toujours, toutes les fois que l'emploi de la crème est indiqué, cette crème doit être d'une indiscutable fraîcheur; il faut aussi qu'elle soit assez épaisse. Sinon, il vaudrait mieux n'en pas employer du tout, car une mauvaise crème ne peut donner que des résultats désastreux.

PERRAUT JUNIOR.

Encore une heureuse innovation de la maison Henry, à la *Pensée*. Elle offre en ce moment à sa clientèle des poudres concentrées pour sachets, à odeurs extrêmement pénétrantes et durables qui donnent au linge et aux vêtements le réel parfum des fleurs: iris blanc, hélioïtrophe blanc, violette, œillet. (Le flacon de 75 gr., 3 fr.; de 150 gr., 5 fr.) En mélangeant ces quatre sortes, on obtient un parfum spécial, discret et distingué, dans lequel l'iris domine. — Demander le nouveau catalogue, 5, Faubourg-Saint-Honoré.



Menus

RISSOLES DE MÉNAGE
BLANQUETTE D'AGNEAU
CHOU-FLEUR EN SALADE
CROUTES AU MADÈRE

POTAGE CRÈME DE SANTÉ
RIS DE VEAU A LA VILLEROY
ALOYAU ROTI
FONDS D'ARTICHAUTS FARCIS
CHARLOTTE AUX POMMES

ŒUFS BROUILLÉS AU JAMBON D'YORK
LAPEREAU SAUTÉ A LA SOLOGNE
ROASTBEEF FROID
SALADE DE CHICORÉE
POMMES DE TERRE SAVOYARDES
COMPOTE DE PRUNEAUX

POTAGE CRÈME DE CHOU-FLEUR
SALMIS DE CANETON
CARRÉ DE VEAU A LA BROCHE
PETITS POIS AU BEURRE
GATEAU DE RIZ AU CARAMEL

CERVELLES DE MOUTON AUX POINTES D'ASPERGES
RUMSTEACK GRILLÉ
POMMES DE TERRE SOUFFLÉES
COMPOTE D'ORANGES

POTAGE SAINT-GERMAIN
MOUSSE DE VOLAILLE A L'IVOIRE
FILET DE BŒUF BRAISÉ AU CHASSEUR
AUX POINTES D'ASPERGES
CANETONS ROTIS
FONDS D'ARTICHAUTS AU JUS
GLACE PRALINÉE

ŒUFS POCHÉS AU GRATIN
MATELOTE DE MARINIERS
CHOU FARCI AU MAIGRE
PUDDING MOUSSELINE
POTAGE PURÉE BRETONNE
DARNE DE SAUMON SAUCE AUX MOULES
SALMIS DE SARCELLES
LANGOUSTE A LA BROCHE
PAIN D'ÉPINARDS
BAVAROIS AU MOKA

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



Potage Purée à la Bretonne

AU MAIGRE

Si l'on veut manger un potage à la purée vraiment fin, délicat, il faut se soumettre à une règle qui ne souffre aucune exception ; passer la purée deux fois : 1^o au tamis de fil de fer étamé ; 2^o à l'étamine de lin ou de laine, ou à un tamis de toile de Venise — qui n'est autre que du crin très fin.

En ne passant la purée qu'une fois, des parcelles du légume restent en suspens dans le liquide ; ces parcelles, indépendamment de l'inconvénient qu'elles ont de s'arrêter dans le gosier, enlèvent aussi au potage toute l'onctuosité, le velouté parfait qu'on apprécie tant dans une purée bien faite.

Une garniture de petits croûtons est le complément classique d'un potage de ce genre. Mais certains gourmets la suppriment, justement pour savourer mieux l'onctueuse finesse de la purée passée à l'état de crème. Nous indiquons néanmoins la façon de préparer les croûtons.

Proportions

Pour 5 ou 6 personnes :

250 gr. de haricots blancs secs

50 — de beurre ;
6 — de sel ;
5 — de sucre ;
1 litre d'eau filtrée ;
3/4 de litre, — soit 7 décil. 1/2 — de lait ;
1 jaune d'œuf frais ;
1 petit oignon de 25 gr., piqué de 1 clou de girofle ;
1 cuillerée 1/2 de petits croûtons sautés au beurre (facultatif).
Temps nécessaire : presque 4 heures en tout.

RÉSUMÉ

Faire donner un bouillon aux haricots, mis à l'eau froide. Égoutter. Cuire très doucement avec eau, oignon piqué, pendant 2 heures. Passer la purée deux fois. La mouiller avec le lait ; assaisonner ; donner une minute d'ébullition. Tenir au bain-marie ; lier avant de servir avec jaune d'œuf et beurre. Envoyer facultativement des petits croûtons frits au beurre.

Les haricots blancs

De toutes les variétés de haricots blancs secs, il faut préférer le flageolet d'Arpajon ou bien le haricot riz, dit Princesse. La pâte en est très douce et plus blanche que beaucoup d'autres qui sont plus renommés.

Lavez-les à grande eau, pour les nettoyer de toute poussière. Mettez-les dans une casserole, ou mieux encore dans une petite marmite en terre, avec un demi-litre d'eau froide. Couvrez, faites chauffer, et laissez juste donner « un bouillon ». C'est-à-dire que quand l'eau a commencé seulement à bouillir, vous retirez la casserole du feu. Mettez alors la casserole assez loin du feu pour qu'ils puissent gonfler dans l'eau chaude sans chauffer davantage ; peu à peu, ils doivent ainsi y refroidir, ou tout au moins n'être plus que tièdes. A ce moment, tous les haricots étant bien gonflés ont dû tomber au fond du récipient. Egout-

tez-les alors, et gardez-vous de jeter leur eau sur l'évier de la cuisine qu'elle empêtrerait pendant au moins 24 heures.

Remettez les haricots dans la casserole, avec le reste de l'eau indiquée, soit 1/2 litre, et l'oignon piqué de clou de girofle.

Si le potage est fait un jour gras, on peut ajouter un peu de couenne de lard. Mais pour un potage strictement maigre, on ne met naturellement rien de plus que l'oignon piqué. Ni sel ni sucre pour l'instant.

Faites reprendre l'ébullition ; couvrez la casserole soigneusement et laissez cuire *très, très doucement* pendant 2 heures.

Au bout de ce temps, les haricots bien gonflés ont absorbé presque tout le liquide de leur cuisson, et on peut dire qu'il n'en reste pas : tout au plus quelques cuillerées au fond de la marmite.

Pour passer

Posez le tamis métallique — en fil de fer étamé — bien à plat au-dessus d'une grande assiette creuse, qui puisse facilement entrer et sortir sous le tamis si l'on pose le tamis sur une terrine, chaque coup de champignon fait tout basculer, le travail est retardé ; c'est ce qu'il faut éviter, cette purée devant être passée rapidement, pour ne pas refroidir durant l'opération, car le passage au tamis fin ou à l'étamine deviendrait difficile avec la purée froide.

Pour cette raison, ne prenez que très peu de haricots à la fois pour les poser sur le tamis, et laissez le reste pendant ce temps dans la marmite, où ils se gardent chauds. Frottez toujours avec le champignon de bois dans un mouvement de va et vient, et non pas en tournant

sur place : le va et vient du champignon fait passer bien plus vite.

Tout étant passé au tamis métallique, repassez la purée, de la même façon, cette fois au tamis de crin très fin, — à moins que comme dans les grandes cuisines, vous n'employiez l'étamine. — Mais le tamis de crin fin donne un résultat déjà très satisfaisant.

Le potage

La purée étant ainsi passée deux fois, mettez-la dans une casserole. Versez-y peu à peu, en délayant pendant ce temps avec la cuiller de bois, le lait indiqué, préalablement bouilli, froid ou chaud, il n'importe, dès que vous avez grand soin de délayer à mesure, pour éviter des caillots. C'est donc le lait qui, en somme, représente la partie liquide du potage, puisqu'il n'en reste pas de la cuisson des haricots.

Assaisonnez avec le sel et le sucre. Posez sur le feu. Avec la large cuiller de bois, « vannez », c'est-à-dire remuez tout doucement la purée d'avant en arrière, pendant qu'elle chauffe, afin d'empêcher la formation de gros caillots qui se produiraient dans le fond, si l'échauffement du tout était inégal. Remuez doucement ainsi jusqu'à ce que l'ébullition se manifeste. Dès que quelques cloques ont monté à la surface du liquide, c'est suffisant ; il n'y a plus qu'à retirer la casserole du feu et à la mettre jusqu'au moment de servir au bain-marie pour tenir le potage chaud. C'est-à-dire qu'il faut poser la casserole couverte contenant la purée dans un récipient rempli d'eau bouillante et tenir le tout sur le fourneau assez au chaud pour que l'eau se maintienne *frémissante*, sans bouillir positivement cependant.

Pour lier le potage et servir

Quelques instants avant de servir, vous liez le potage. Cassez le jaune d'œuf en enlevant avec grand soin les vestiges du germe blanchâtre qui souvent s'y attache. Dans la même tasse où vous avez cassé le jaune, ajoutez les deux tiers du beurre, mis en petits morceaux, et avec la cuiller de bois triturez le tout ensemble. Ajoutez y deux ou trois cuillerées de potage, et mélangez bien ensemble. Puis reversez le tout dans le potage — qui pendant ce temps est toujours au bain-marie — et remuez doucement pendant ce temps, avec la cuiller. Versez alors dans la soupière, préalablement ébouillante, bien essuyée. Et envoyez les petits croûtons frits dans le reste du beurre, à part sur une assiette.

Cette façon d'envoyer les croûtons à part est préférable, parce qu'ils restent plus croquants : soit qu'à mesure que le potage est versé dans les assiettes, le domestique y ajoute les croûtons nécessaires — ce qui assure en même temps leur répartition plus exacte ; — soit qu'ils soient offerts à part aux convives à mesure que le potage est servi.

Pour frire les croûtons

Prenez de préférence du pain de mie, dit à potage, ou pain carré comme celui usité pour les sandwiches ; à défaut, il faut du pain à mie très dense, très serrée ; le pain ordinaire a trop de trous pour être coupé en dés très petits et bien réguliers. Jamais on ne laisse de croûte à ces petits croûtons ; et toujours le pain en doit être légèrement rassis. Coupez d'abord des tranches d'un centimètre d'épaisseur, tout au plus. Puis divisez-les en petits cubes de même épaisseur.

Faites doucement chauffer le tiers du

beurre indiqué, — soit pour ces proportions environ 15 gr. de beurre — dans une toute petite poêle ou sauteuse quelconque. Enlevez l'écume qui se solidifie sur le beurre fondu ; mais surtout ne laissez pas trop chauffer, car le beurre ne doit *pas du tout colorer* ; s'il colorait, c'est qu'il brûlerait. On écume ainsi le beurre pour le « clarifier », c'est-à-dire pour le débarrasser de toutes les menues impuretés qui, cuisant, gratineraient, s'attacheraient aux croûtons, les noirciraient et donneraient le goût de graillon qu'on trouve aux croûtons mal faits. C'est donc plus qu'important, cet écumeage du beurre, c'est indispensable, aussi frais qu'il soit ; c'est même surtout quand le beurre est frais qu'il faut le clarifier ainsi, puisque quand on emploie du beurre fondu, il a déjà subi cette préparation qui assure sa conservation.

Le beurre étant donc ainsi clarifié, mettez-y les croûtons ; laissez sur feu très doux, et sautez les croûtons de temps en temps, jusqu'à ce qu'ayant progressivement absorbé tout le beurre, ils se séchent et prennent une teinte dorée. Mais ne laissez pas chauffer au point où ils coloreraient trop, c'est-à-dire où ils bruniraient. Et pour l'œil, et pour la saveur, la teinte brune des croûtons doit être évitée.

LE POT-AU-FEU.



ALIMENT DES ENFANTS



CHOU FARCI MAIGRE

EXCELLENTE façon qui procure toute l'illusion d'un chou farci gras, c'est-à-dire avec des viandes, et qui sera d'autant plus appréciée en cette saison de carême. On peut employer indifféremment de la graisse ou du beurre, et il est incontestable que la graisse, question même d'économie à part, est toujours préférable dans ce genre de préparation. Mais si l'on veut rester dans les limites du maigre le plus orthodoxe, il est bien entendu qu'on prendra du beurre.

Préparation et cuisson sont des plus simples; mais il ne faut pas brusquer les choses, et il faut bien y consacrer le temps indiqué.

Proportions

Pour 5 ou 6 personnes :

Un petit chou moyen pesant, tout nettoyé, environ 700 gr. ;

100 gr. de graisse fraîche de porc ou même quantité de beurre ;

20 gr. d'oignon ;

7 — de sel ;

2 — de poivre ;

2 œufs ;

1/2 cuillerée de persil haché ;

1 cuillerée de mie de pain rassis, finement émietté ;

60 gr. de beurre *frais* et une cuillerée de panure ou 2 décilitres de sauce tomate.

Temps nécessaire : 2 heures.

RÉSUMÉ

Détacher les cinq premières grandes feuilles du chou. Hacher le reste du chou. Le faire revenir bien

blond ; ajouter oignon et persil hachés vers la fin. Tiédir. Mélanger avec œufs, mie de pain ; assaisonner.

Garnir une terrine avec un linge ; y disposer les grandes feuilles de chou ; y verser le hachis. Fermer et ficeler le linge. Cuire le tout 1 heure à l'eau bouillante. Débarrasser. Couvrir le chou de beurre fondu ou de sauce tomate.

Le chou

Choisissez un bon chou blanc, bien sain, bien pommé. Coupez le trognon au ras des feuilles ; supprimez les feuilles gâtées, déchirées ou un peu trop vertes encore. Le chou étant ainsi bien propre et nettoyé, enlevez-en les 5 premières feuilles que vous mettez de côté. Si ces feuilles ne sont pas très grandes, vous en pouvez ajouter une sixième, puisque c'est ce qui va nous servir à reconstituer le chou dans sa forme première. Il faut, bien entendu, enlever avec précaution ces feuilles en les détachant de la tige pour les garder bien intactes.

Il faut maintenant hacher le reste du chou, et le *hacher très menu*. Ce n'est pas un bon système, celui qui consiste à se servir du couteau dit hachoir, qu'on tient aux deux extrémités ; on opère très inégalement, et on ne va pas plus vite. Un bon couteau de cuisine, à lame assez large, est infiniment préférable.

Commencez par couper le chou en quatre. Puis coupez chaque quartier, sur le travers, en très fines lanières, sans les éparpiller à mesure sur la planche. Reprenez alors ces lanières en petits tas, et recoupez-les sur leur autre sens. Cette façon est plus régulière et plus prompte que toute autre.

Pour faire revenir

Prenez une casserole — toujours de préférence en cuivre étamé — en tous

cas assez épaisse pour ne pas brûler ni attacher, et si vous voulez ne pas compliquer le travail, vous pouvez aussi bien dès maintenant prendre celle qui vous servira pour y faire bouillir plus tard le chou. Ses dimensions, quand il sera emballé, seront à peu près les mêmes qu'il avait étant cru; vous pouvez donc apprécier la grandeur de la casserole.

Dans cette casserole, mettez la graisse indiquée, ou même quantité de beurre. La graisse de porc, ou saindoux bien frais est excellente; mais si l'on dispose de très bonne graisse autre, soit d'oie, de poulet, de veau, bien fraîche et surtout ni brûlée, ni jaunie, on peut également l'employer. Le beurre fondu est ici préférable au beurre frais.

Ajoutez le chou haché; posez sur un feu *très modéré*, plutôt un feu doux, et laissez doucement s'affaisser et fondre le chou, en le remuant très fréquemment avec une cuiller de bois que vous laissez à cet effet sur la casserole découverte. A mesure que le chou se tasse, diminuez plutôt la chaleur de la cuisson; comptez sur *une demi-heure*, environ, pour que peu à peu le chou arrive à prendre une teinte dorée, bien égale, bien générale, sans qu'il y ait des parcelles noirâtres dans l'ensemble, qui en chauffant trop auraient brûlé. Graisse ou beurre, au bout de ce temps, n'ont pas dû foncer; mais prendre seulement la teinte de belle huile d'olive dorée, qui prouve mieux que tout que la cuisson n'a pas dépassé le degré voulu. Mais il faut, vers la fin, surtout, surveiller beaucoup, remuer très souvent, et, je le répète, diminuer le feu; on remue en râclant bien le fond, puis on étale de nouveau le chou sur tout le fond de la casserole, en le tapotant pour l'égaliser.

Ce n'est que lorsque le chou est presque à son point complet de cette première cuisson, qu'on ajoute l'oignon et le persil haché; ceux-ci cuisant bien plus vite que le chou, brûleraient si on les mettait en même temps.

L'oignon doit être haché, toujours au couteau comme le chou, et le persil de même, bien fin et régulier. Ajoutez-les dans le chou, mélangez avec la cuiller de bois, et laissez encore mijoter le tout pendant 8 ou 10 minutes. Au bout de ce temps, oignon et persil sont complètement confondus dans le hachis de chou; et ce hachis de chou lui-même a pris une teinte tout à fait dorée, marron clair; il est comme confit, bien onctueux et considérablement diminué de volume. J'insiste beaucoup pour cette partie de la cuisson et sur le temps, sur la surveillance qu'il y faut accorder, car c'est de cela que dépend la finesse de la farce. Il faut que le chou ait le temps de perdre son humidité et d'absorber le corps gras; s'il est saisi dans la graisse trop rapidement, il rissolera, mais il ne cuira pas, et il restera sec.

Retirez du feu, et laissez un peu perdre sa plus forte chaleur.

La farce

Ayez du pain rassis, de la mie, que vous émiettez dans le coin d'un torchon fermé comme une bourse, et que vous passez ensuite à la passoire pour l'obtenir plus fine et plus régulière; mêlez-la au hachis de chou, et ajoutez les deux œufs, qu'auparavant vous avez légèrement battus dans une assiette, comme pour une omelette: assaisonnez du sel et poivre indiqués. Le tout forme alors une pâte un peu liquide que vous allez verser dans les feuilles de chou préparées ainsi.

Les feuilles de chou

Pendant que le hachis colorait, vous avez eu le temps de faire cet arrangement : prenez une terrine de moyenne grandeur ou un petit saladier pas trop évasé. Etendez-y une serviette en toile souple, de façon à en garnir le fond, et que les ourlets de la serviette retombent par dessus les bords de la terrine. Sur cette serviette, disposez les feuilles de chou réservées, en appuyant les côtes contre les parois de la terrine, le bout des feuilles au fond, et la tige vers le haut. Il faut que les feuilles soient posées les unes un peu sur les autres, de façon à mieux enfermer la farce.

Versez alors la farce dans l'espèce de puits formé par les feuilles de chou. Ramassez les coins et les bords de la serviette, et serrez le linge avec plusieurs tours de ficelle, tout près des côtes des feuilles de chou.

Enlevez le ballot de la terrine, et mettez-le dans une casserole remplie d'eau bouillante, et salée à raison de 10 gr. de sel par litre d'eau. Il faut que la quantité d'eau soit assez abondante pour que le chou baigne parfaitement. Couvrez, et comptez à partir du moment où reprend l'ébullition, *1 heure de cuisson très calme*. Au milieu de ce temps, il faudra retourner le chou, dont la partie supérieure a toujours peine à être couverte par le liquide; et s'il est nécessaire, ajouter de l'eau bouillante, pour compenser l'évaporation. L'eau doit bouillir doucement, avec grande régularité.

Pour servir

Défilcez le linge; le chou apparaît alors bien rond, bien formé, ayant gonflé un peu à cause de l'œuf qui a provoqué une légère montée, et étant

raffermi. Fort peu de graisse s'en est échappé dans l'eau de la casserole.

Posez le chou sur le plat de service chauffé, le gros côté des côtes en dessous. Faites fondre simplement, dans une assiette chauffée, le beurre frais cassé en petits morceaux, pour le fondre plus vite et ajoutez-y un peu de la mie de pain. Mais ne faites pas chauffer directement sur le feu, car il y tournerait trop en huile, et il doit rester plutôt crémeux. Jetez le beurre ainsi fondu sur le chou, et servez avec assiettes brûlantes.

On peut remplacer le beurre par de la sauce tomate, comme il est indiqué aux proportions.

LA VIEILLE CATHERINE.



Potage hygiénique au Pissenlit

AU

TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Voici le moment où le pissenlit peut fournir un potage non-seulement des plus sains, mais aussi fort agréable, et bien peu coûteux. Choisissez-le tendre, fraîchement cueilli; épluchez, lavez, et jetez dans l'eau bouillante où vous laissez bouillir selon que le pissenlit est plus ou moins tendre, 10 ou 15 minutes. Egouttez, hachez finement. Mettez-le dans une casserole à mijoter doucement avec du beurre, jusqu'à ce que les herbes soient bien confites. Mouillez avec l'eau chaude nécessaire au potage; ajoutez le Tapioca-Bouillon pour lier et corser. On peut mettre quelques cuillerées de bon lait au dernier moment.

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.



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



COMMENT *on coud les Boutons* AUX VÊTEMENTS D'HOMMES

« Voilà un bouton de mon pardessus qui vient de me rester dans la main », dit Monsieur en rentrant, « et il y en a un qui tient à peine; voulez-vous recommander à votre femme de chambre, ma chère amie, de les recoudre solidement ».

Mais le lendemain, Monsieur fulmine : « Je ne sais pas ce que cette fille a pu faire à mes boutons. Il n'y a plus moyen maintenant de les entrer dans les boutonnières... J'ai abîmé mes gants et mes ongles pour y arriver, c'est exaspérant !... Qu'on porte alors mon pardessus chez un tailleur, si personne n'est capable dans la maison de recoudre un malheureux bouton. Ça n'est pourtant pas bien malin, j'imagine, de recoudre un bouton... »

Ce n'est pas malin quand on le sait, Monsieur, mais tout le monde ne le sait pas ; et si la femme de chambre ne l'a pas appris d'un tailleur, malgré qu'elle sache fort bien coudre dans les robes, elle vous recoudra toujours vos boutons en « couturière », ce qui est tout autre chose. A telle enseigne que les jaquettes tailleur de femmes, qui n'ont pas été travaillées par des ouvriers, ou par des ouvrières très spéciales, n'auront pas leurs boutons cousus comme ils doivent l'être en réalité, c'est-à-dire comme ceux des vêtements vraiment « faits par tailleurs ». Cette différence a une grande importance, non seulement pour la commodité du boutonnage, mais encore pour la conservation des boutonnières, très vite fatiguées, éraillées, quand le bouton ne présente pas une tige suffisante, ayant assez de souplesse pour suivre une direction sans efforts ; et cette tige doit néanmoins conserver une certaine fermeté, afin que, le vêtement n'étant pas boutonné, les boutons gardent une rigidité parfaite et ne retombent pas sur eux-mêmes :

un bouton ainsi affaissé suffit pour donner un air minable à un vêtement à peine porté.

Disons encore que jamais on ne doit recoudre un bouton à demi-détaché, en le consolidant avec quelques points, sur place, ce procédé ne produisant qu'un fâcheux bousillage. *Toujours, toujours*, un bouton branlant, qu'on voudrait consolider, doit être complètement détaché du vêtement, et les moindres vestiges du fil enlevés de l'étoffe, avec le plus grand soin.

La nécessité de tous ces détails étant bien prise en considération, voyons donc ce qu'il faut faire.



On se sert exclusivement pour coudre les boutons d'homme, de fil, dit « fil-fil » ou fil d'Alsace, en pelotes, et dont le numéro est choisi du 50 au 80, selon la grosseur du tissu sur lequel le bouton sera appliqué ; en tous cas, ne jamais prendre un fil plus gros que le numéro 50 : il suffit aux étoffes les plus épaisses.

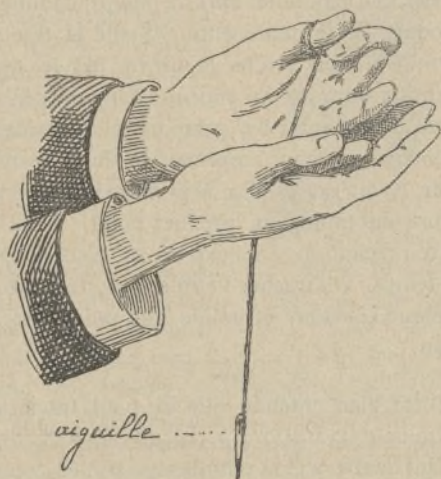
Ce fil doit toujours être mis en double, et la façon qu'ont les tailleurs, de le tortiller en torsade pour le convertir en quelque sorte en un fil simple, représente un des procédés capitaux du métier. Ce tortillage, en effet, assure au fil une plus grande résistance ; il évite les boucles, les inégalités, les bousillages, et il donne à l'extérieur même du bouton une netteté toute caractéristique de l'ouvrage fait par un tailleur.

On compte pour une aiguillée *un mètre de fil*, mesurée à vue de nez, c'est le cas de le dire, par les ouvriers, qui prennent l'espace compris entre le bout de leur nez et leur bras gauche étendu, comme moyen de contrôle.

L'aiguille étant enfilée, rassembler les deux bouts du fil, y faire un nœud, et tortiller le fil en torsade, soit en mettant le nœud dans sa bouche, de façon à laisser tomber librement le fil sur la poitrine, l'aiguille au bout ainsi qu'un fil-à-plomb, et en tournant alors l'aiguille entre les doigts, jusqu'à ce que le fil soit ainsi enroulé très serré sur lui-même. On le frotte ensuite sur de la cire.

Soit, et c'est la manière que nous indiquons

ici comme préférable, en le frottant entre les deux mains, à la façon d'une mèche de fouet — les cochers s'y prennent ainsi —; et en humectant fréquemment la paume de la main droite, ce qui évite de cirer le fil, on l'aide à rouler plus aisément encore. Tenir le nœud entre le pouce et l'index de la main gauche; enrouler le fil sur le pouce à mesure qu'il est tortillé par ce frottement de la paume droite: voir Croquis I. La paume droite doit toujours rouler



CROQUIS I

le fil dans un seul sens, d'avant en arrière — c'est-à-dire en l'amenant vers soi. Quand on a ainsi roulé jusqu'au bout, on obtient une torsade très serrée, au bout de laquelle l'aiguille *reste absolument fixe*, remarquez-le bien.

Il arrive que, pris au dépourvu, on peut manquer de la grosseur de fil voulue pour recoudre un bouton; par exemple pour un gros veston d'hiver, qu'on n'ait à sa disposition que du fil d'Alsace n° 120. On y remédie en enfilant *deux aiguillées à la fois* dans l'aiguille, ce qui rétablit la proportion de résistance: faire le nœud et torsader comme ci-dessus. On aura donc, de la sorte, une aiguillée de quatre fils au lieu de deux fils torsadés.

On compte qu'une aiguillée ordinaire de 1 mètre — soit 50 centimètres quand on a fait le nœud et tordu le fil — suffit à coudre 3 boutons.

On coud les boutons selon la façon dont le vêtement est doublé: dans les vêtements dont la doublure de soie s'étend comme des revers sous l'espace occupé par les boutons, le fil qui attache ces derniers ne doit nécessairement pas s'apercevoir. Mais en dehors de ce cas, il est beaucoup plus solide de traverser étoffe et doublure: une fois en commençant et une fois pour finir de coudre le bouton; cette manière étant la plus courante, nous l'expliquons d'abord.

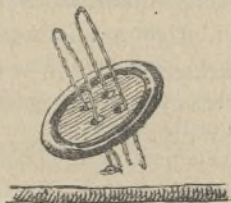
Pour coudre le bouton, piquez l'aiguille dans le vêtement — *et à l'endroit* — de part en part, juste au centre de l'emplacement qu'occupera le bouton. Et pour mieux déterminer ce centre, supposez un cinquième trou au milieu de ce bouton. C'est donc le nœud du fil qui doit marquer sur l'étoffe la place de ce cinquième trou imaginaire.



CROQUIS II

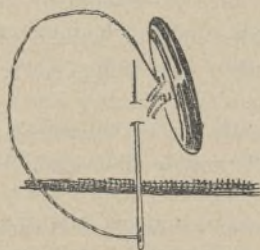
Repiquer l'aiguille pour la faire sortir à l'endroit, en prévoyant la place occupée par un des quatre trous du bouton; et toujours observer de rester en dedans de cette place, c'est-à-dire de rapprocher le fil du centre figuré par le nœud, plus que les trous du bouton ne sont rapprochés les uns des autres: voir Croquis II: ceci en prévision de la tige.

Pour les vêtements extérieurs, on évite de coudre le fil en croisillon, et l'on adopte la disposition que représente le Croquis III. Il faut



CROQUIS III

2 points pour chaque trou quand il y a quatre trous au bouton, et 3 points quand le bouton a deux trous. Pas davantage, et ceci afin d'éviter une trop grande rigidité pour la tige du bouton. Ces points, cette fois, sont faits sans traverser l'étoffe de part en part; on pique l'aiguille de façon à la faire ressortir à l'endroit: voir Croquis IV; mais on s'arrange toujours à



CROQUIS IV

prendre la toile de la doublure, pour plus de solidité. Laisser le fil assez lâche, pour ménager un quart de centimètre d'intervalle environ, entre le bouton et l'étoffe. Tenir alors le pied du bouton entre les doigts de la main gauche, en l'isolant de l'étoffe pour le maintenir et l'élever: revoir Croquis II: Tourner autour du pied le fil, 3 ou 4 tours seulement, ce qui forme la tige: voir Croquis V.



CROQUIS V

Pour arrêter le fil: de nouveau piquer l'aiguille de part en part, pour la faire sortir à l'envers. Faire, toujours à l'envers, un point à plat, en passant au centre du fil premièrement passé; répéter ce point une seconde fois, en sens opposé, et en ayant soin de prendre la toile intérieure en même temps. Couper le fil bien au ras; et c'est fini.

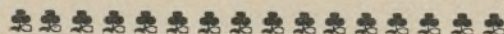
Il n'y a donc d'apparent ici, à l'envers du vêtement, que trois points tout petits et ramassés les uns dans l'autre.

Pour un vêtement dont la doublure ou les revers s'opposent, comme nous l'avons dit plus haut, à être traversés, on procède avec quelques modifications, à peu près de même. C'est-à-dire

qu'on suit exactement les indications précédentes, quant à la façon de bien déterminer l'emplacement des trous du bouton, le nœud du fil figurant toujours le centre. Mais au lieu d'enfoncer l'aiguille de part en part pour la faire ressortir à l'envers, on se borne à l'enfoncer assez loin pour seulement prendre la toile entre l'étoffe et la doublure, sans percer cette dernière, et on fait ressortir l'aiguille pour enfiler le premier trou. Le bouton est en somme cousu en enfonçant l'aiguille *tout le temps* comme le Croquis IV le représente. Quand la tige est terminée, pour arrêter le fil, on fait les deux points contrariés à l'endroit, toujours en les passant au centre des premiers fils précédemment passés, pour empêcher le fil de s'effilo-cher. Avoir grand soin de prendre la toile intérieure au moins au premier point: faute de cette précaution, on s'expose au bout de peu de temps, à arracher l'étoffe avec le bouton, quelque résistant et solide que puisse être le tissu.

Il est bien entendu que ce petit travail est infiniment moins long à exécuter qu'à décrire: il faut quatre à cinq minutes pour bien coudre un bouton.

M^{me} BELIN.



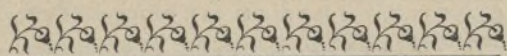
UNE TABLE GÉNÉRALE du POT-AU-FEU 1893-1902

Cette Table comprend l'énoncé de toutes les Recettes, au nombre de près de mille, publiées depuis le 15 avril 1893, date de la création du journal, jusqu'au 31 décembre 1902.

Elle est divisée en une première liste alphabétique des recettes, et une seconde liste de ces mêmes recettes, mais par catégories (bœuf, boissons, confitures, etc.). Les recherches sont rendues des plus faciles dans les dix volumes qui forment, à ce jour, la collection du journal LE POT-AU-FEU.

Prix de la Table décennale: 2 francs (2 fr. 50, recouvrement par la poste).

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



LE CHEZ SOI

Que d'exquises toilettes en vue de l'Hippique, ce rendez-vous du monde élégant; je n'essaierai pas de vous faire la nomenclature de toutes les nouveautés prévues : seulement j'ai fait croquer pour vous, Mesdames, deux élégantes toilettes d'un genre tout différent, la première sortant de l'une de nos meilleures Maisons de couture : Forcillon, 165, rue Saint-Honoré, faisant les adorables modèles légers, froufrouants, soyeux, veloutés, ruchés, brodés, garnis de dentelle; la seconde, genre tailleur, d'une élégance impeccable, sobre, facile à porter, d'un cachet tout spécial.



Forcillon
165, rue Saint-Honoré.
Toilette doublée de soie
150 francs.



Isidore
tailleur pour dames.
27, rue Bleue.

prises à Lyon par fortes quantités. Avec ces moyens d'action, il fait des merveilles.

Cette dernière, signée Isidore, est en effet l'une des dernières créations de ce tailleur dont la réputation va grandissant de jour en jour. Rarement on avait vu succès si rapide. Il n'en faut chercher l'explication que dans le soin qu'il met à bien faire, à contenter ses clientes même les plus difficiles, à fournir de bons tissus.

En ce moment il a des prix défiant toute concurrence, il donne à 150 fr. et 200 francs des costumes tailleur brodés étonnants de coupe et de qualité. Ses draps viennent de Londres, ils ont un chic énorme; ses soies indéchirables pour doublures sont

De tous côtés les nouveautés nous sollicitent et il en est encore à des prix moindres pour celles qui sont adroites, savent exécuter elles mêmes ou avec l'aide d'une femme de chambre, d'une petite couturière, les robes qu'elles envient.

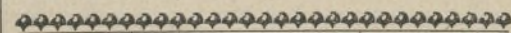
M. L. Robert, le grand fabricant de tulle et de dentelle de Lyon, leur facilite la tâche; il envoie les toilettes mi-confectionnées et c'est un jeu de les finir. La jupe est toute préparée, il n'y a qu'à assembler les deux côtés dans une couture verticale de haut en bas, faire l'ourlet du bas de la jupe, mettre à la grosseur de taille en posant la ceinture... et la jupe est terminée, une belle jupe de tulle brodé, pailleté, qui coûte 30 francs, avec le corsage! ... et peut vous servir en diverses circonstances : bal, soirées, dîners, mariages, etc., suivant que vous la faite montante ou décolletée.

Demandez à M. L. Robert, 5, rue Mulet, à Lyon, de vous envoyer son catalogue d'été : vous y verrez de bien jolies choses, en tulle blanc ou noir, brodé de paillettes d'or ou de nacre.

Dans l'élégance féminine la coiffure joue un rôle non moins important que la toilette; ayez une robe délicieuse et soyez mal coiffée, votre charme sera très compromis...

Vous allez peut-être objecter que les façons actuelles de se coiffer abiment la chevelure en la soumettant à la torture des fers chauds.

C'est absolument vrai, mais il y a deux moyens de tourner la difficulté: soit en vous ondulant avec les ingénieux ondulateurs Desfossé, soit en adoptant l'un des gentils toupets indéfrisables dont ce même coiffeur s'est fait une spécialité. Il en a pour tous les visages; allez les essayer, 21, rue Lavoisier, ou choisissez sur le catalogue celui qui vous séra le mieux. Avec ces petits toupets-là vous serez séduisante au possible, et vos cheveux, sous ces légers postiches, se reposeront et allongeront sans être brûlés ou cassés par le fer chaud.



Le prochain numéro du POT-AU-FEU paraîtra le samedi 4 Avril (premier Samedi du mois).

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.**

PATE DENTIFRICE DE BOTOT Supériorité reconnue. 17, Rue de la Paix.



Bouffant Parisien indéfrisable pour jeune femme
ou jeune fille.

Desfossé, 21, rue Lavoisier.

Puisque nous nous occupons des soins de beauté, je ne saurais trop recommander à celles de vous, chères lectrices, qui sont affligées de ces affreux points noirs appelés « tannes » de les faire disparaître au plus vite. Ces points noirs enlaidissent terriblement : non seulement ils donnent au visage un aspect terreux, mais ils épaississent les traits et parfois amènent une inflammation des pores qu'ils obstruent faisant rougir et boutonner l'épiderme.

L'*Anti-Bolbos* de la Parfumerie Exotique (35, rue du 4 Septembre, 5 fr.; franco 5 fr. 50), les détruit rapidement sans occasionner d'irritation ; pour activer le résultat et empêcher le retour de ces parasites après expulsion, il est bon de faire usage du savon *Anti-Bolbos* (3 fr. 50 ; franco, 4 fr.), ennemi acharné de ces vilaines sécrétions sébacées, que les naïfs prennent pour des petits vers à tête noire.

FÉTICHETTE.

CORRESPONDANCE

Doigts de fée. — Mme Privat a changé d'adresse, elle habite toujours le Puy (Haute-Loire), à la source même de fabrication de dentelles de fil à la main qu'elle vous procure à si bon marché, mais c'est 23 bis, boulevard Carnot, au lieu de 42. Demandez-lui des échantillons de guipure, Cluny, dentelle d'art, entredeux assortis, de dentelles pour trousses, linge de maison, draps, taies d'oreiller, nappes, napperons, stores, etc. Il y en a de blanches, ocrées, ondulées et même en soie noire. Faites des merveilles dans votre maison.

Prudente. — Rien à redouter de la poudre de riz quand elle est bonne ; au contraire, elle adoucit l'épiderme et le préserve du contact trop vif de l'air. Le *Duvet de Ninon*, par exemple, est exquis,

essayez (3 fr. 75 ; franco 4 fr. 25) ; Parfumerie Ninon, 31, rue du 4-Septembre.

Jeunesse à tout prix ! — Rassurez-vous, Mme Lénat, la charmante jeune femme qui possède le secret infaillible de rajeunir, de faire disparaître rides, joues, traces d'accidents, de variole, etc., en opérant *seulement avec ses doigts* fuselés un savant massage, traite aux prix les plus modérés ; allez la voir de 2 à 5 heures, 19, boulevard Saint-Michel (la consultation est gratuite).

COURRIER

M^{me} C, Bucarest. — Note est prise pour donner ces recettes, mais en leur saison.

Une Bretonne. — Recette justement notée pour paraître très prochainement.

M. B., Bourg-en-Bresse. — Demande notée.

Cheriset — Cerises glacées au fondant, en 1902. — Note est prise.

M^{me} S. D. B. — Note est prise.

D. L. Z. — Cette recette, déjà notée, doit paraître ; un peu de patience.

Tamaris, Compiègne. — M^{me} Henri B. — D. B., Luxembourg. — M^{me} S., boul. Haussmann. — M^{me} N., rue Roy. — B^e de G. — C. G. — M^{me} C., Bucarest. — Note est prise.

E. D. A. — Une formule en a paru en 1895. Nous verrons à en donner une autre.

Jacqueline. — Un praliné à la crème, entremets froid, a paru en 1876. Est-ce là ce que vous demandez ? Nous ne voyons pas ce que vous entendez par poulet à la Béchamel ; car ce n'est point une façon qu'on applique au poulet. Ne serait-ce pas « à l'ivoire » ? la composition de cet apprêt se rapprochant de celui de la Béchamel grasse : une formule en a paru en 1899.

F. L. — M. D. — La saison des foies gras est trop avancée pour donner cette recette maintenant.

Une abonnée de trois ans. — Vous avez une façon de cuire les écrevisses dans la recette du poulet Marengo, donnée en 1902 ; et une formule de pâte à choux, dans les filets de barbe saumonés de cette année ; également les bouchées de foie gras, en 1901. Ceci devrait convaincre nos abonnés de l'opportunité qu'il y a à lire toutes les recettes d'un numéro, même quand on n'a pas l'intention de les exécuter, puisque bien souvent elles contiennent incidemment, ou sous une autre appellation, ce dont justement on a besoin.

(Suite des réponses au prochain numéro.)