



## MAQUEREAU GRILLÉ

A LA MAITRE D'HOTEL

**L**a vraie façon — on pourrait presque dire l'unique — tant elle semble aux amateurs la meilleure, de manger l'excellent maquereau de Dieppe dont le mois d'avril commence la saison ; et c'est certainement aussi le moment où ce poisson est le plus fin et le plus apprécié.

Pour déguster ce plat en apparence si simple, plusieurs points sont à observer. Le choix du poisson d'abord : c'est l'espèce dite de Dieppe qu'il faut prendre, parce qu'elle est infiniment plus délicate. Le maquereau de Dieppe se reconnaît à sa tête effilée, à sa mâchoire toute pointue, et il reste aussi d'une taille inférieure à celle des autres espèces. Le meilleur est celui dont la longueur ne dépasse guère celle de la main. Voilà donc pour l'espèce. Il faut à cette condition joindre *avant tout* celle d'une fraîcheur absolue ; et c'est même la fraîcheur qui doit passer en premier, avant bien entendu l'espèce du poisson. Comment se prouve la fraîcheur du maquereau ? A la couleur brillante de sa peau argentée, à la teinte franchement rouge de ses ouïes, à la fermeté parfaite de son corps qui doit être absolument rigide et non point mou, flasque, et surtout, surtout, à l'œil du poisson qui doit être si clair, si vif, qu'il semble encore celui d'un animal bien vivant. C'est l'œil qui est l'in-

dicateur du véritable état de fraîcheur d'un poisson ; tous les autres signes sont bons à observer, mais aucun n'a l'infailibilité de celui-là : l'œil d'un poisson frais semble positivement regarder son monde ; aucune autre définition, je crois, ne peut remplacer celle-là avec plus d'efficacité.

Le poisson étant choisi avec tous ces soins, il faut que le temps de sa cuisson soit approprié à sa dimension. Un feu de grillade avec des braises bien amorties. Un gril à barreaux ronds, minces, en fil de fer étamé, préalablement huilé et chauffé avant d'y poser le poisson.

Comme temps de cuisson, de 3 à 5 minutes de feu, de chaque côté, pour de petits maquereaux ; de 5 à 7 minutes, toujours pour chaque côté, s'il s'agit de plus gros poissons et selon leurs dimensions.

Les tout petits maquereaux, après avoir été vidés, lavés, essuyés, etc., s'apprentent ainsi : couper le bout de la queue et les nageoires ; avec un couteau, faire une fente sur le dos tout le long de l'arête, en pénétrant bien complètement dans les chairs : cette partie qui est la plus épaisse cuirait mal si, en l'ouvrant ainsi, on ne laissait passage à la chaleur venant de la grillade. Frotter les maquereaux d'huile des deux côtés, et faire griller selon le temps indiqué, en ayant soin que le feu de grillade déborde toujours l'espace occupé par le poisson, ce qui est encore plus nécessaire du côté du dos, là où l'épaisseur de la chair est la plus grande.



Dès que le maquereau dépasse la longueur de la main, il est préférable pour le faire cuire, de l'ouvrir entièrement, et on le fait cuire alors en l'étalant tout ouvert sur le gril, sur le côté chair et sur le côté peau, alternativement. On peut, pour ce faire, procéder de deux façons. Voici l'une : poser le poisson sur la table, la queue à votre droite ; fendre, avec un couteau, le poisson sur le dos, d'un bout à l'autre, et l'ouvrir en évitant de couper la peau du ventre qui doit relier les deux moitiés du poisson. Le bien imbiber d'huile, et faire griller comme ci-dessus, d'abord sur le côté ouvert, puis sur celui de la peau. Poser ensuite sur le plat *bien chauffé*, en doublant les deux côtés pour rendre au poisson sa forme primitive.

L'autre procédé est celui-ci, qui ne diffère en somme du premier que par un détail : fendre pareillement le poisson, depuis la queue en remontant jusqu'à *mi-chemin* vers la tête, la lame fine et affilée du couteau glissant bien à plat sur l'arête. Arrivé là, arrêter le trajet. Couper ici l'arête qui n'est pas dure, sans rien endommager des chairs ; et maintenant, passer la lame du couteau sous la seconde partie de l'arête toujours en remontant vers la tête. Ouvrir alors le poisson en deux, comme un livre — et de même que ci-dessus. — Mais ici, au lieu d'avoir l'arête intacte dans toute sa longueur appliquée sur un des côtés du poisson, vous l'avez répartie en deux moitiés, sur chacun des côtés du poisson. L'un a la moitié du côté de la queue, l'autre du côté de la tête, et cela suffit à soutenir les chairs ; sans quoi, le côté du poisson qui se trouve totalement dépourvu d'arête, comme dans le premier procédé cité plus haut, risque fort de s'effriter quand on le retourne sur le

gril ou qu'on le pose sur le plat.

De même, on double le poisson pour le servir, en lui redonnant sa forme. On pourrait, pour le cuire, supprimer la tête : mais le poisson a meilleure façon présenté tout entier, et la tête aide aussi au soutien de l'ensemble, sur le gril ; pour cette raison, il vaut mieux la laisser adhérent après l'avoir divisée également en long, par le milieu.

Dans ce cas comme dans l'autre, point n'est besoin de vider d'abord le poisson. C'est après ouverture complète qu'on enlève les intestins et qu'on essuie le ventre qui est noir à l'intérieur.

Pour retourner le poisson sur le gril, il suffit de donner un petit coup dans le milieu, en le soulevant avec une fourchette.

#### La maitre-d'hôtel

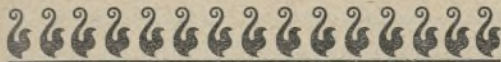
Se compose d'excellent beurre frais, que, avec une fourchette, sur le coin d'une assiette, on pétrit bien en pâte avec du persil haché, sel, poivre, jus de citron ; et que *jamais on ne fait chauffer*. Aussitôt le maquereau posé sur le plat *bien chaud*, et reformé, fourrez-lui dans l'intérieur du corps, tout du long, ce beurre tel quel, qui fond de *lui-même* à la chaleur du poisson, et servez immédiatement.

Pour les petits maquereaux entiers, on met une partie du beurre dans la fente du dos, on en étale un peu sous le poisson, et on en barbouille le dessus. Tout ceci rapidement toujours, et en envoyant aussi des assiettes brûlantes.

LA VIEILLE CATHERINE.

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





## POULET SAUTÉ

A LA FORESTIÈRE

**C**ETTE recette fut exécutée un jour à notre intention par la femme d'un garde-chasse, excellente cuisinière, et avec toute la simplicité qui sied à un plat de ménage. Nous l'avons exécutée nous-même par la suite, et nous n'avons pas hésité à la substituer à celle qui est pratiquée ordinairement par les cuisiniers. Aussi bien en grande cuisine, d'ailleurs, la dénomination « à la Forestière » implique dans toute préparation, l'emploi des morilles, ce délicieux champignon sauvage dont c'est en ce moment la pleine saison.

### Proportions

Pour 5 personnes :

Un poulet dit « de grain », pesant environ 850 gr. quand il est vidé ;  
 100 gr. de beurre ;  
 150 gr. de lard de poitrine bien maigre ;  
 300 gr. de morilles (poids brut) ;  
 2 moyennes pommes de terre Hol-  
 lande ;  
 2 échalotes ;  
 Gros comme un petit pois d'ail (facultatif) ;  
 Un petit verre de vin blanc ;  
 Une bonne pincée de persil concassé.

### RÉSUMÉ

Blanchir le lard coupé en lardons ; faire revenir, égoutter. Faire revenir dans la même graisse le poulet découpé ; ajouter les morilles, les lardons ; achever la cuisson au four.

Sauter à part les pommes de terre coupées en dés.

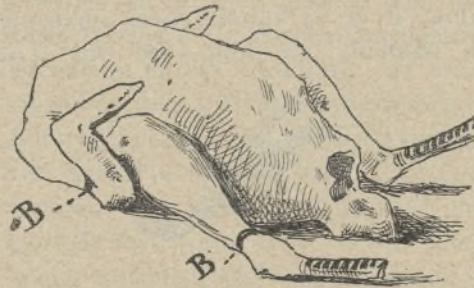
Egoutter et dresser sur plat de service : poulet, lardons, morilles. Déglacer la casserole avec vin blanc, réduire ; ajouter reste du beurre et verser sur le tout. Dresser les pommes de terre en deux tas ; papilloter cuisses et ailes.

Temps nécessaire : une petite heure en tout.

### Pour découper le poulet

Un poulet sauté qui a été mal découpé — à coups de couperet, comme un lapin de choux, ainsi qu'il arrive trop souvent, — ne peut être ni cuit, ni dressé convenablement ; et de plus le service de chaque convive s'en ressent, les morceaux étant informes. Nous résumons donc des explications sur la manière exacte dont on doit procéder, et qui est du reste bien simple.

Le poulet étant vidé, flambé, etc. Coupez d'abord les ailerons près de la jointure de l'aile, et les pattes un peu au-dessus de l'articulation (*point B*, *Croquis I*). Détachez les cuisses d'après



CROQUIS I

la carcasse en les renversant ensuite pour les tirer vers vous afin d'achever de les détacher, de façon qu'il n'y ait plus que le couteau à passer pour achever de les séparer de la carcasse (*Croquis II*). Enlevez les ailes de même façon, sans endommager les petits filets qui doivent rester adhérents le long du bréchet, sur l'estomac, de façon à figurer le *Cro-*



*quis III*, quand vous aurez séparé d'un coup de couteau l'estomac d'après le dos ou carcasse. Divisez cette carcasse en deux morceaux sur le travers, et finale-



CROQUIS II

ment parez, avec des ciseaux de cuisine, toutes les effilochures ou petits os qui dépassent.

Les cuisses sont généralement laissées entières, ce qui vaut mieux pour le dressage ; mais rien n'empêche de les couper de suite en deux, en faisant la section dans la jointure du pilon et dans la cuisse. Dans un cas comme dans l'autre, n'omettez pas de casser l'os du gras de cuisse assez près de la jointure du pilon, et de le retirer. Ceci s'exécute en donnant un coup sec sur l'os



CROQUIS III

avec le talon du couteau (*Croquis IV*), de façon à briser net l'os en deux : on retire ensuite le bout de l'os ainsi brisé. Cette petite opération donne une jolie forme à la cuisse qui gonfle à la cuisson, au lieu de rester rigide.

### Le lard

Avec la pointe d'un couteau, soulevez légèrement la couenne de lard sur un

coin du morceau, et arrachez la en la tirant brusquement. Détaillez ce lard en tout petits lardons de 7 à 8 millimètres de côté ; et faites-les blanchir pendant 2 ou 3 minutes, c'est-à-dire mettez-les dans une petite casserole avec de l'eau froide, assez pour qu'ils soient bien couverts, faites partir en plein feu, et laissez bouillir pendant le temps indiqué. Ce passage à l'eau bouillante est pour enlever l'excès de sel du lard, (le lard de poitrine employé pour la cuisine étant toujours mis au sel), et c'est aussi une mesure de propreté.

Egouttez-le dans une passoire, rafraîchissez-le en faisant couler de l'eau froide dessus, et égouttez-le bien complètement.



CROQUIS IV

Chauffez dans une sauteuse ou dans un sautoir en cuivre étamé la valeur de 40 gr. de beurre, jetez dedans les lardons blanchis et remuez-les, ou sautez-les sur un feu *pas trop vif*, jusqu'à ce qu'ils soient bien rissolés de tous les côtés. Soit avec une écumoire, soit avec une cuiller percée, retirez-les alors de la casserole, et tenez-les en réserve sur une assiette.

Nous disons que, pour cette opération, il faut se servir d'une sauteuse ou d'un sautoir, c'est-à-dire d'un ustensile bas de bords ; une casserole profonde ne convient pas pour cela, non pas que la chose serait impossible, mais elle se-



rait plus difficile. Si l'on n'avait pas de sauteuse, ustensile d'une commodité telle et d'un usage si fréquent que toute cuisine, si petite soit-elle, en devrait avoir au moins deux, il vaudrait mieux sauter le poulet dans un plat à rôtir de forme ronde.

### Pour sauter le poulet

Dans le beurre augmenté du peu de graisse qu'ont pu rendre les lardons, rangez les morceaux de poulet légèrement assaisonnés de sel et de poivre, et en les plaçant la peau dessous. Faites-les revenir à feu pas trop vif, pour que la coloration soit bien uniforme et dorée, sans couvrir la casserole. Au bout de 4 à 5 minutes, retournez les morceaux après avoir constaté toutefois qu'ils sont assez colorés, en vous servant pour cela d'une fourchette, mais *sans les piquer*, ce qu'il faut bien éviter de faire. Si, en effet, on pique la chair des morceaux pour les prendre, on ouvre un passage au jus de l'intérieur, et pour que la chair en soit bien moelleuse, ce jus y doit rester.

Au bout de 7 à 8 minutes, les ailes et le haut de poitrine (estomac) sont suffisamment raidis et colorés, et on peut les retirer sur une assiette. Par contre, les cuisses dont la chair est plus épaisse, doivent continuer à cuire encore pendant 8 minutes au moins, et au four si cela se peut. C'est à ce moment que l'on ajoute les morilles apprêtées comme il est dit ci-dessous, et l'échalote.

### Les morilles

Inutile de dire qu'elles doivent être bien fraîches; les champignons, et surtout les morilles, ne se comprennent pas autrement. Certains amateurs de morilles n'admettent pas qu'elles soient lavées, en prétendant que l'eau altère la

fugacité de leur arôme, mais quelques préférences ne sauraient faire loi, et, à notre avis, *il faut au contraire laver les morilles*, les bien laver même, à deux ou trois eaux; et peut-être que, malgré les plus minutieuses précautions, il restera encore quelque grain de sable dans les alvéoles. Il y en a qui sont beaucoup plus sableuses que d'autres, et cela provient du sol où elles végètent. Il en existe aussi de plusieurs couleurs, mais les deux dominantes sont les blondes et les brunes, qui, à notre avis, se valent comme qualité.

Un quart d'heure avant de mettre le poulet en marche, coupez le bout terreux des morilles et mettez-les tremper pendant 6 à 7 minutes dans une terrine d'eau froide. Alors, prenez-les une à une, et écartez bien les alvéoles pour voir s'il n'y a pas du sable qui soit blotti dedans; trempez-les bien dans l'eau, ou ce qui vaut bien mieux encore, faites la couler dessus si vous avez un robinet d'eau courante. Jetez-les au fur et à mesure dans une autre terrine d'eau fraîche, et examinez-les encore en les égouttant, car on ne saurait prendre trop de précautions pour éviter cette désagréable surprise de trouver du sable sous la dent. Mettez-les dans un linge, et secouez-les bien pour qu'il ne reste plus d'eau; il est même bon, quand elles ont été secouées, de les passer encore dans un linge fin bien sec. Vous n'avez plus alors qu'à les couper, en deux ou quatre, selon leur grosseur, mais pas trop finement, et à les tenir prêtes sur une assiette, pour commencer à les cuire avec les cuisses de poulet, pendant que celles-ci finissent de cuire, ou à peu près.

En même temps que les morilles, ajoutez les deux échalotes, et le pois d'ail écrasé en pâte. Ce dernier condi-



ment est absolument facultatif, et rien n'empêche de le supprimer. Cependant, cette addition très minime complète agréablement la saveur du plat et il vaut mieux le mettre, si les convives n'en ont point l'horreur.

Au bout de ces 7 à 8 minutes de cuisson supplémentaire, les cuisses sont suffisamment atteintes, et on peut remettre dans la casserole les morceaux retirés (ailes et haut de poitrine), ainsi que les lardons « revenus ». Couvrez l'ustensile hermétiquement, et remettez au four pendant 8 à 10 minutes pour l'achèvement de la cuisson des morilles et du poulet.

### Les pommes de terre

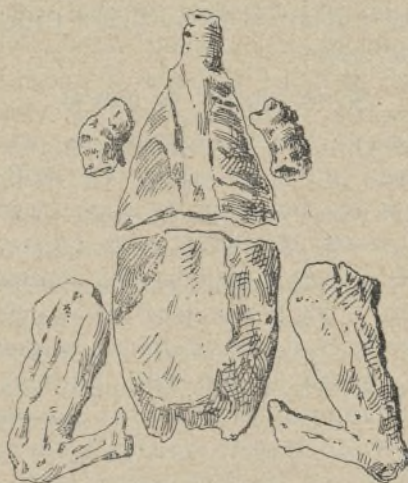
Après les avoir pelées, coupez-les en tranches épaisses d'un centimètre, et divisez ces tranches en bâtonnets de 1 cent. de large. Partagez maintenant ces tranches par le travers, et vous obtenez des cubes de 1 cent. de côté. Il n'est pas nécessaire d'ailleurs que ces cubes soient détaillés d'une façon absolument géométrique : l'essentiel est qu'ils soient de même grosseur pour qu'ils cuisent bien également.

Chauffez 40 gr. de beurre dans une petite poêle ; jetez dedans les pommes de terre légèrement assaisonnées de sel, et sautez-les de temps en temps, jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites et parfaitement rissolées ; ce qui peut d'ailleurs se faire pendant que poulet et morilles finissent de cuire.

### Pour dresser, déglacer et servir

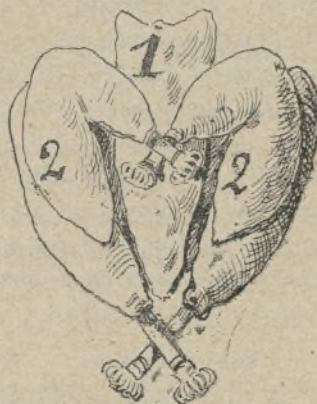
Quelques minutes avant de servir, sortez la casserole du four, et procédez de suite au dressage, parce qu'il y a à faire ensuite le « déglacage » et la réduction. Ce déglacage constitue la seule

sauce du poulet, et doit se trouver réduit à presque rien ; c'est du reste le caractère de la plupart des poulets sautés de n'être accompagnés que d'une quantité insignifiante de sauce.



CROQUIS V

Dans le fond du plat de service, rangez d'abord : les ailerons en les retournant, les deux morceaux de carcasse, et les pattes, si elles ont été mises, ce qui n'est pas très utile, ou le cou. (*Croquis V.*)



CROQUIS VI

Sur ces morceaux, posez l'estomac avec les cuisses de chaque côté, et en les croisant légèrement ; sur les cuisses disposez les ailes (*Croquis VI*) ; puis



prenez avec une cuiller, la garniture de lardons et de morilles, et dressez-la bien sur les morceaux de poulet. Ceci fait, mettez le plat à l'entrée du four pour que le poulet ne refroidisse pas, pendant le *déglacage*, qui se fait d'ailleurs en quelques instants.

Versez dans la casserole, le verre de vin blanc, et faites-le réduire vivement et en plein feu, jusqu'à ce qu'il n'y en ait plus que la valeur d'un décilitre. C'est pendant cette réduction que s'opère le *déglacage* de la casserole, c'est-à-dire la dissolution du jus de poulet tombé au fond pendant la cuisson, et qui s'y est légèrement caramélisé.

La réduction étant à point, retirez la casserole du feu, et ajoutez ce qui vous reste de beurre (20 gr.) divisé en petites parcelles. Remuez l'ustensile en le prenant par la queue pour activer la fonte, et assurer la liaison légère qui se fait par l'association de ce beurre à la réduction, mais n'oubliez pas que ceci doit se faire *hors du feu*.

Couvrez le poulet et sa garniture avec cette courte sauce; semez à la surface la pincée de persil concassé (haché grossièrement); mettez une petite papillote à chaque os d'aile et de cuisse et, finalement, dressez les pommes de terre en cubes, sautées, en deux jolis bouquets de chaque côté du poulet.

Tout ceci est assurément plus long à décrire qu'à exécuter, car ces diverses opérations de la fin se font en 2 ou 3 minutes au plus.

PERRAUT JUNIOR.

Aux demandes de changement d'adresse prière de joindre la dernière bande, si possible, et quarante centimes en timbres-poste.



## Menus

ŒUFS A LA COQUE  
MAQUEREAUX A LA MAITRE D'HOTEL  
CHOUX-FLEURS AU GRATIN  
PUDDING DE RIZ A L'ORANGE

POTAGE CRÈME DE SANTÉ  
FILETS DE SOLE GRILLÉS AUX FINES HERBES  
SARCELLE ROTIE  
MORILLES A LA NORMANDE  
OMELETTE SOUFFLÉE

ŒUFS SUR LE PLAT  
BLANQUETTE D'AGNEAU  
PATÉ DE VEAU ET JAMBON  
POIREAUX AU GRATIN  
SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

POTAGE CRÈME DE CHOUX-FLEURS  
SOLE A LA PORTUGAISE  
POINTE DE BŒUF A LA BABEL  
PINTADE ROTIE  
CAROTTES NOUVELLES AU JAMBON  
PUDDING PÊLERIN

FILETS DE MAQUEREAUX A LA DIEPPOISE  
COTELETTES DE PORC AUX OIGNONS  
POMMES DE TERRE NOUVELLES SAUTÉES  
GATEAU CHAPEAU DE CARDINAL

POTAGE BISQUE D'ÉCREVISSES  
BARBUE SAUCE MOUSSELINE  
FILET DE BŒUF BRAISÉ AU CHASSEUR  
DINDONNEAU ROTI  
PETITS POIS A LA PARISIENNE  
CRÈME DIPLOMATE

ŒUFS BROUILLÉS AUX POINTES D'ASPERGES  
POULET SAUTÉ A LA FORESTIÈRE  
BŒUF A LA MODE EN GELÉE  
SALADE DE LAITUES  
GOUGÈRE AU FROMAGE

CONSOMMÉ AUX ŒUFS POCHÉS  
RIS DE VEAU AUX POINTES D'ASPERGES  
CANETON ROTI  
ÉCREVISSES A LA BORDELAISE  
PUDDING AU MAÏZENA







## PETITS GATEAUX NAPOLITAINS

**C**EST une des recettes qui nous sont le plus fréquemment demandées. Mais nous devons avertir les personnes qui la veulent mettre en pratique, que cette pâte est d'une exécution fort délicate; celles qui ont la main chaude la réussiront difficilement et elles devront prendre cette précaution de la travailler avec la lame un peu longue et flexible d'un grand couteau. Ce sera un peu moins rapide, mais beaucoup plus sûr.

En revanche, ces gâteaux sont exquis, surtout si, les faisant cuire la veille, on les réserve pour le lendemain.

### Proportions

- 250 gr. de farine de gruau ;
- 225 — de beurre fin, bien ferme ;
- 120 — de sucre en poudre dit glace ;
- 100 — d'amandes blanchies, séchées et râpées ;
- 30 gr. de pistaches ;
- 5 jaunes d'œufs frais ;
- 2 ou 3 cuillerées de crème épaisse ;
- Vanille en poudre, ou un peu de zeste de citron ;
- Pincée de sel ;

Un demi-pot de marmelade d'abricot, d'orange ou de coing.

### La pâte

Le travail devant être effectué dans les conditions de plus grande fraîcheur possible, il importe de faire la pâte sur une plaque de marbre, comme l'emploient les pâtisseries.

Préparez la « fontaine » en étalant en large couronne la farine, préalablement passée au tamis; au centre, mettez le beurre, bien *raffermi* au frais à l'avance, une pincée de sel, les jaunes, la crème, la vanille, le sucre et les amandes. Avec le bout, la *pointe* des doigts, diluez ensemble tous ces éléments, et *très rapidement*, pour ne pas laisser au beurre le temps de se ramollir à la chaleur de la main, mais ne touchez pas encore à la farine. Ce n'est que lorsque beurre, œufs, crème, etc., sont amalgamés, qu'il faut aussitôt incorporer la farine, toujours du bout des doigts et très vite.

Ramassez légèrement la pâte sans la rouler, pour en faire un seul tas: si elle est trop molle pour être ramassée avec la main, rassemblez-la avec la lame du couteau, et tapez chaque nouvelle partie sur la masse pour l'y coller. Dès qu'elle est ainsi assemblée, posez-la sur une plaque saupoudrée de farine et portez-la au frais pour la laisser raffermir à son aise pendant une couple d'heures, plus si c'est possible.

### Pour mouler les gâteaux

Saupoudrez le marbre de farine. Divisez la pâte en deux parties bien égales. Avec la paume des mains, roulez chacune de ces deux parties en un boudin long de 45 cent., et ceci sans trop appuyer, pour éviter de ramollir la pâte.



Posez les deux boudins sur une plaque de tôle un peu épaisse, très légèrement beurrée et farinée.

Avec le bout des doigts ou la lame d'un couteau, il faut doucement aplatir quelque peu les boudins de pâte, juste pour en supprimer la partie très bombée. La pâte devant s'étendre en cuisant, il ne faut pas trop l'aplatir car ensuite les bandes de pâte seraient trop minces. Aussitôt après, mettez au four.

### La cuisson

Le four doit être de bonne chaleur, au-dessus du point qu'on appelle *chaleur modérée*, mais cependant pas aussi chaud que pour la brioche.

Au bout d'un quart d'heure, — à une minute près —, la pâte est cuite.

Faites glisser les bandes de la plaque sur le marbre. Essayez le dessous de la plaque (non point le dessus, à cause des rebords), et posez la plaque sur les deux bandes, pour les aplatir légèrement : le poids de la plaque est suffisant sans qu'on y ajoute autre chose. Laissez refroidir ainsi aux trois-quarts.

### Pour garnir les gâteaux

Pendant le refroidissement, délayez un demi-pot de marmelade d'abricot, d'orange ou de coing avec deux ou trois cuillerées d'eau chaude ; faites chauffer jusqu'à ce que la marmelade soit tout à fait liquide. Avec le pinceau plat, étendez de la marmelade sur une des bandes, du côté qui reposait sur la plaque pendant la cuisson. Recouvrez le tout avec l'autre bande que vous posez également du même côté. Badigeonnez en le dessus avec de la marmelade, mais un peu moins épaisse que la couche placée entre les deux bandes.

Hachez grossièrement les pistaches, préalablement mondées, et semez-les

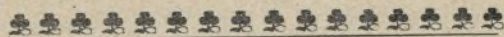
également à la surface de la partie badigeonnée.

Puis avec un couteau à lame très fine, coupez de petits gâteaux en tranches de l'épaisseur du doigt environ. Laissez-les reposer à l'air frais un moment pour les raffermir.

### Observation

On peut, avant de cuire la pâte, au lieu de la rouler en boudin, la découper en petits ronds ; faire cuire ces ronds, les enduire de marmelade et les accoler ensuite par deux, etc. C'est beaucoup plus long comme exécution.

A. COLOMBIÉ.



## Potage aux Morilles

AU

TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Lavez soigneusement les morilles à l'eau fraîche, où vous les laissez tremper pour les bien débarrasser de leur sable, et avant de les retirer de l'eau, assurez-vous qu'il ne reste plus de sable dans leurs alvéoles.

Passez à travers un linge fin l'eau où les morilles ont trempé, et qui garde de leur parfum. Faites-la bouillir ; jetez-y le Tapioca-Bouillon-Boudier et laissez pocher. D'autre part, faites mijoter les morilles entières ou coupées, selon grosseur, avec du beurre et une ou deux cuillerées de crème fraîche épaisse, et joignez-les au potage, une minute avant de servir ; on peut ajouter un peu de persil haché.

*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 abonnés du *Pot-au-Feu*.

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





## HOUSSES DE FANTAISIE

Les housses ne semblent pas être dans les familles une question de tradition. D'habitude, cela saute une génération : les enfants élevés au milieu de housses ayant une générale tendance à les proscrire plus tard de leurs propres maisons.

Et il n'y a guère de milieu entre ces deux extrêmes : ou, dans un intérieur d'ailleurs calme et rangé, aux sièges pourtant recouverts d'étoffes solides, la monotonie des housses constantes, des housses immuables, enlevées seulement en de rares jours d'apparat..., ou c'est alors l'absence complète de housses, une résolution bien arrêtée : pas de housses du tout, pas de housses jamais !... Les délicates soieries claires de meubles de style livrées en tout temps aux sévices inconscients — mais certains ! — des bébés, des nounous et des bonnes.....

Et le juste milieu ne vous semblerait-il pas celui-ci : limiter l'emploi des housses et surtout combiner ces housses de façon à les rendre plaisantes à voir ? Nous disons limiter, parce qu'il est en effet tels gros sièges dont l'étoffe résistante et foncée, drap, panne, etc., peut supporter les risques d'un usage quotidien. Mais les sièges à bois apparent recouverts d'étoffes fragiles devraient être tous pourvus d'une housse de réserve dont on puisse les couvrir, au moins à l'occasion. Ces occasions sont fréquentes dans les jeunes ménages : c'est l'arrivée d'un bébé qui, pendant quelques jours, transforme un petit salon en passage, parfois même en chambre à coucher ; c'est une maladie d'un enfant qui oblige à installer le petit lit dans la chambre de la

maman pour plusieurs semaines ; que sais-je encore ? Tout ceci n'est qu'occasionnel, car je ne parle pas de la coutume, jadis très répandue et très recommandable à mon avis, qui faisait installer la maison en une jolie tenue d'été quand on ne partait pas à la campagne dès le mois de mai.



Comment combiner les housses pour en rendre l'aspect agréable ? D'abord, en évitant de choisir une étoffe spéciale aux housses classiques, dont la disposition rappellerait toujours trop sa destination. Ensuite, en s'appliquant à laisser aux meubles, autant qu'il est possible, leur silhouette et en quelque sorte leur individualité propre ; et pour ce faire

Agrafes



CROQUIS I

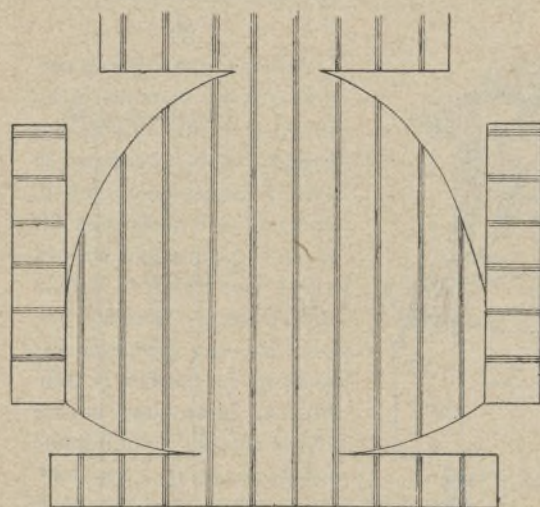
il faut les dégager de tout emballage superflu (Croquis I).

Le tissu à adopter sera choisi parmi ces crêtonnes d'ameublement dont on trouve un



choix si étendu maintenant, à des prix vraiment peu élevés : pour quinze sous le mètre, vous avez des reproductions de toiles de Jouy, des copies d'indiennes Louis XVI, absolument charmantes et tout à fait de style. De même dans les dessins art nouveau.

3 mètres 25 suffisent amplement pour un petit fauteuil Louis XV ou Louis XVI de dimensions courantes. Vous avouerez, Madame, qu'avec une machine à coudre, et un peu — très peu — d'adresse, ce n'est point une dépense d'équiper ainsi votre maison. Si toutefois, habitant je suppose un centre usinier, les poussières noires vous obligent à un



CROQUIS II

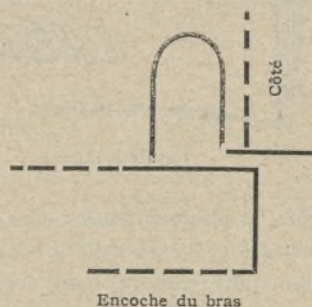
usage permanent et à de plus fréquents nettoyages des housses, il vaudra mieux choisir une cretonne un peu plus forte que la qualité courante, et se rapprochant ainsi de la sorte dite « toile à voile ».



Les professionnels spécialistes dont le métier consiste à ne faire que des housses, taillent immédiatement à même l'étoffe posée sur le siège. Non seulement ce n'est pas notre cas, mais encore sachons bien qu'un simple tapisier, surtout s'il dispose d'un métrage très strict, commence le plus souvent par établir un patron en papier qui lui permettra de mieux évaluer la répartition de son étoffe.

S'il s'agit d'un fauteuil du genre indiqué au Croquis I, rien de plus simple : on commence toujours par le dossier, et l'on a soin de laisser l'étoffe très lâche, avec beaucoup de jeu sur la longueur comme sur la largeur, en calculant toujours un surplus au bas du dossier, là où l'étoffe se trouve entraînée par l'enfoncement du siège quand on s'y asseoit ; il faut même, avec les deux poings fortement appliqués au milieu du siège, figurer cet enfoncement quand on établit définitivement ses mesures. L'étoffe, depuis le sommet du dossier jusqu'au bord extrême du siège, peut rester non entaillée au milieu, avec seulement une pince de chaque côté, juste à la naissance du siège ; ou encore un petit soufflet rapporté dans l'échancrure nécessitée par les montants du dossier ; l'une ou l'autre de ces deux façons est ce qu'il y a de plus simple, et à moins d'une forme particulière de fauteuil on peut s'en tenir à ce procédé, qui est celui du Croquis I.

Arrivée au bord du siège, l'étoffe doit subir la modification qu'indique le Croquis II : soit en pratiquant une pince sur la largeur de l'étoffe, soit en rapportant une bande ; de toutes façons, cette bande doit, tout autour, être posée dans le sens indiqué, c'est-à-dire droit fil : c'est le dessus du siège qui subit les courbes, et non la bande. Et surtout, là encore, bien calculer le jeu nécessaire, bien suivre l'arête du bord.



Encoche du bras

*Avoir soin de couper l'encoche des bras en commençant par le devant du siège d'abord, et non par le côté, car en commençant par le côté on s'expose toujours à trop entailler la partie d'étoffe qui fait retour sur le côté extérieur du bras.*



Le dos du dossier se cintre légèrement sur les côtés : observer qu'il doit être un peu plus étroit que le devant, puisque c'est la partie du devant qui fait un petit retour sur le bois du dossier. La fermeture est

dans le cas où l'on adopte les coutures rabattues.

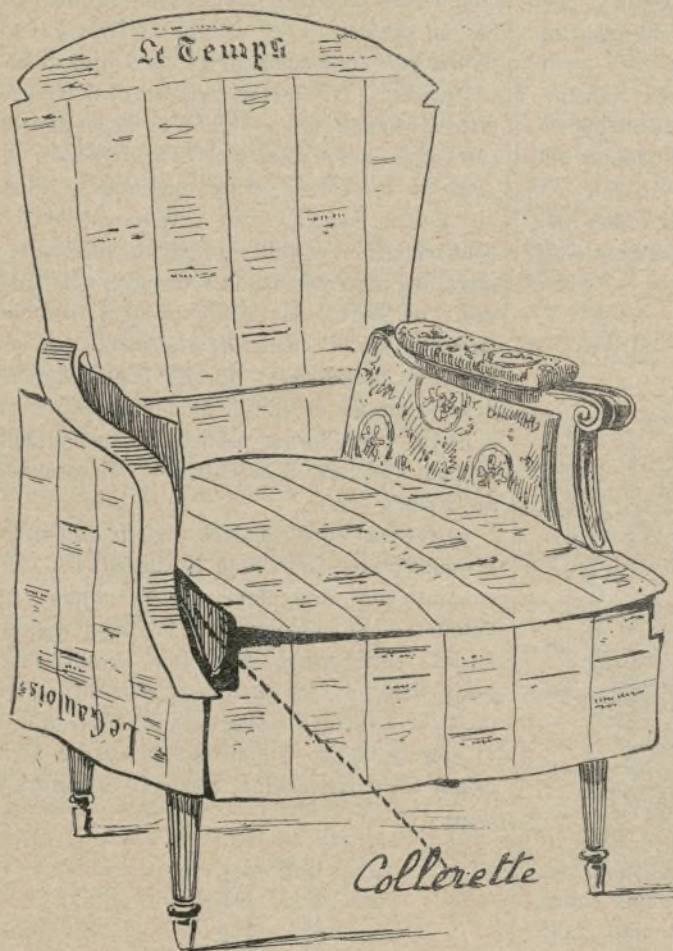
Pour recouvrir la manchette ou partie du bras qui est recouverte d'étoffe, tailler suivant sa forme et son relief, une petite calotte d'un seul morceau, qu'on façonne avec quelques fronces ou des plis, et qu'on borde simplement. Pour la fixer sur le bras, on y enfonce de grosses épingles; comme dans une pelote, ou bien on met des attaches en ruban de couleur, dont le nœud donne une gentille élégance de plus.



Mais on n'a pas dans un mobilier que des fauteuils; il s'y trouve, et de plus en plus, des bergères, et des bergères de style, à coussin. Ce coussin représente-t-il une grosse difficulté? Assurément non, et mieux vaut établir la housse correctement comme elle doit l'être que d'essayer par exemple de tourner la difficulté en faisant une housse pour le coussin, ce qui donne autant de peine. Ici, tout notre effort d'amélioration n'arrivera qu'à laisser les pieds du siège fort apparents, car nous ne pouvons dégager les bras, reliés directement au siège par des parties pleines. Toutefois je vous assure que dans sa cretonne printa-

nière, et avec le frou-frou de son petit volant, notre bergère prendra quand même sous sa housse écourtée un petit air guilleret et pimpant.

Avec des journaux de grand format, vous en établirez le patron de la façon représentée au Croquis III. Et ce patron, après rectification, devra vous donner les pièces différentes que détaille le Croquis IV. Il est bien entendu que s'il s'agit d'une bergère à oreilles, le patron comportera un supplément de mor-

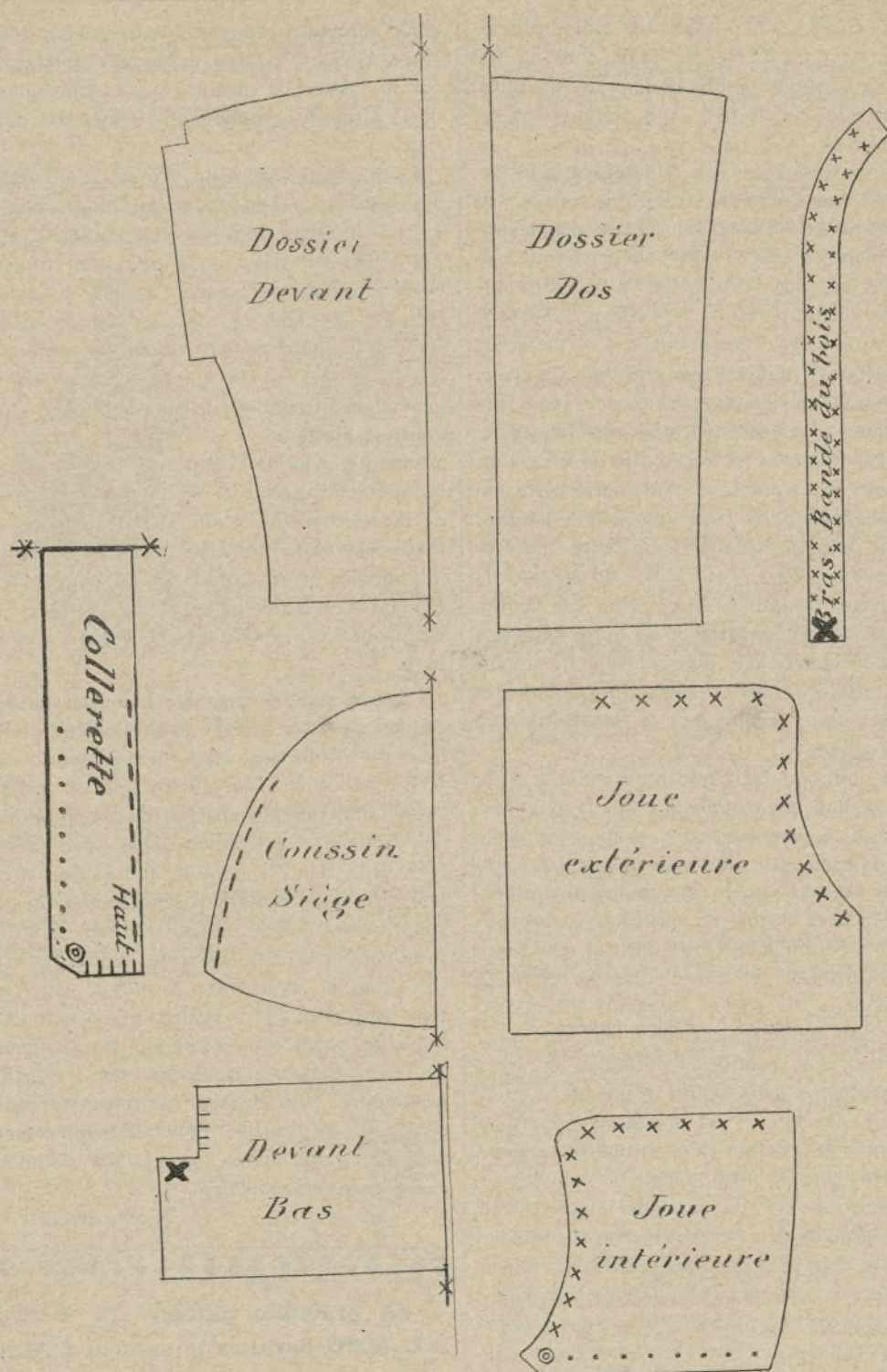


CROQUIS III

faite par des agrafes, et cette fermeture dépend, on le conçoit, de la forme exacte du dossier; on la prolonge donc plus ou moins haut, selon le cas.

Toutes les parties longeant les ouvertures sont intérieurement bordées d'une petite bande en biais. Les coutures intérieures sont faites à l'anglaise, ou rabattues. Si l'on taille directement l'étoffe sur le siège, on peut la présenter à l'envers, ce qui constitue une avance,





CROQUIS IV



ceaux, mais ces morceaux sont toujours basés sur la structure du meuble, et par conséquent il n'y a qu'à suivre la direction, ou des coutures, ou du bois, de ce qu'il s'agit de couvrir. C'est bien simple.

Sur notre Croquis, on remarquera la bande, qu'en terme de métier on désigne sous le nom de *collerette*. Dans les housses de meubles entièrement en étoffe, sans bois apparent, capitonnés ou tendus, cette bande ou *collerette* joue un rôle fort important : c'est elle qui, reliant le dossier au siège, s'enfonce dans la partie cachée qu'occupe le rembourrage élastique du siège, et on la fait descendre jusqu'au fond, jusqu'aux sangles ; cette bande doit donc prendre exactement la forme de toute la partie du siège ainsi cachée ; je dis du *siège*, car le dossier, lui, est prolongé jusqu'au fond, jusqu'aux sangles, même dans sa partie non apparente. Par conséquent la *collerette* fait partie du siège et le complète. Ce qui est établi pour un siège à ressort s'applique également à notre bergère à coussin, et avec une nécessité et une importance égales. Tous les points du raccord sont indiqués pour comprendre ici la direction de cette collerette.

Ce qu'il faut bien remarquer aussi, c'est le sens de la bande d'étoffe qui relie la joue intérieure à la joue extérieure, et couvre ainsi le bras ou bande du bois d'un bout à l'autre. Cette bande ne doit jamais être taillée en droit fil, mais bien en forme, en suivant la courbe du bras ; car si on la taille en droit fil, elle tirera et fera grimacer et tordre la housse d'un côté quelconque. Là encore les points de raccord sont bien indiqués, car on a tendance, sans expérience de la chose, à embrouiller les pièces différentes, à leurs points respectifs d'intersection. Du reste, il est une façon bien facile de se rendre compte, de la structure générale de cette housse, avant même de commencer le patron ; c'est de décalquer notre patron en le grandissant à la taille d'un fauteuil de poupée, soit en papier léger, soit en mousseline, et d'en épingle les différents morceaux ; on comprendra, de la sorte, la relation existant entre ces morceaux, et ceci notamment pour la collerette et la bande du bras.

La fermeture, toujours selon la forme du siège, est plus ou moins prolongée du haut en bas du dossier, de chaque côté, à moins qu'on ne la dispose au milieu du dossier par derrière.

Ce que nous venons de dire de la collerette au sujet du coussin, s'applique donc, on le voit, à un canapé dont le bois du dossier n'est pas séparé du siège, ainsi qu'il s'en trouve beaucoup dans les meubles anciens de style, réparés ; car jadis ces canapés comportaient souvent un coussin, tout comme les bergères, les marquises, etc. Et après réparation, on a généralement remplacé le coussin par un rembourrage élastique.

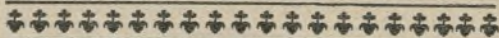
Compter pour le volant une fois et demie la superficie à garnir ; il est toujours préférable de laisser dessous l'étoffe que de le poser à faux ; cela soutient mieux. Le tailler en droit fil toujours, et pris sur la largeur de l'étoffe, en combinant le dessin, si l'étoffe est rayée, de façon que les rayons fassent bordure régulière.

Pour les chaises dont le siège seul est recouvert d'étoffe, c'est, naturellement, une housse seule du siège qu'on devra établir.

Si, pour une raison quelconque, on faisait choix d'une étoffe plus épaisse, mieux appropriée par exemple à de grands sièges Louis XIV, Louis XIII, Henri II, dont il fallût préserver la tapisserie ou le brocart, il serait préférable de supprimer le volant, un peu trop semillant du reste pour l'allure de ces styles plutôt graves. On aurait le choix entre la toile à voile, le reps, le granité, tissus également en coton et imprimés, mais plus forts que la cretonne.

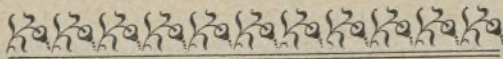
Tenir toujours la housse très courte, néanmoins, pour dégager les pieds le plus complètement possible. Et border simplement d'un petit galon dentelé, spécial aux bordures des étoffes d'ameublement.

Mme BELIN.



**Le prochain numéro du POT-AU-FEU paraîtra le samedi 2 Mai**  
(premier Samedi du mois).





## LE CHEZ SOI

Je regrette que l'emplacement restreint dont je dispose ici, m'empêche, Mesdames, de vous parler des folies qui viennent d'être faites pour les mariages dont les cloches de Pâques ont annoncé la prochaine célébration.



Création  
de la Maison FORCILLON  
165, rue Saint-Honoré.

Le récit seul des cadeaux, de la description des quelques corbeilles ressemblerait à un conte des *Mille et une Nuits*.  
Soyons plus pratiques et ne parlons que de ce que nous pouvons imiter. A votre intention, j'ai fait croquer dans la grande Maison Forcillon sœurs, place du Théâtre-Français (165, rue Saint-Honoré), une ravissante toilette destinée à faire partie des robes d'une corbeille de mariage, cette gentille toilette de ville était en voile Champagne garnie de broderies.

Pour une autre jeune fiancée qui s'envole prochainement, après la célébration de son mariage à la Madeleine, vers les climats ensoleillés d'Orient, nous avons vu chez Isidore, 27, rue Bleue, un très élégant costume de voyage; il est en drap anglais, d'une teinte neutre et solide qui résistera aussi bien à la brise de mer pendant la traversée, qu'aux chauds rayons du soleil du Caire.

Ainsi que vous en pouvez juger, la coupe en est impeccable, le cachet du meilleur ton. Ce cachet de bon goût lui a déjà valu bien des suffrages,

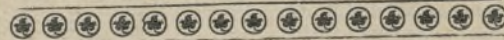


ISIDORE  
tailleur pour dames  
27, rue Bleue.

et plus d'une jolie voyageuse voudra le faire reproduire pour ses villégiatures estivales.

Isidore vient de créer de bien jolis modèles d'été; il est vrai qu'ils sont enlevés à mesure, par des clientes pressées qui ne veulent pas attendre; mais je vous conseille quand même d'aller chez lui vous documenter sur ce qui va se porter. Celles de vous, Mesdames, qui habitent la province ou l'étranger, pourront lui envoyer un corsage et leurs longueurs de jupe; ces indications lui suffiront pour exécuter sur mesure un costume tailleur allant à la perfection. Depuis 150 francs vous pouvez l'avoir doublé de belle et bonne soie.

Avec les beaux jours nous n'aurons plus à redouter l'humidité du dehors, et nous pourrions adopter ces vaporeuses coiffures ondulées et frisées, qui sont le plus délicieux encadrement du visage féminin. Allez donc trouver M. et M<sup>me</sup> Desfossé, 21, rue Lavoisier, qui vous apprendront à vous coiffer à l'air de votre visage. Ils vous enseigneront la pratique de leur ingénieux ondulateur bigoudis qui fait la belle vague large, soyeuse, naturelle; si vous préférez laisser



Le moment est venu de quitter fourrures et lainages; mais, pour les retrouver intacts, certaines précautions sont à prendre. Il faut tout d'abord battre et brosser les objets et les saupoudrer largement avec la lavande ambrée de Bourbon.

Ce produit, qui a fait ses preuves dans les Indes où il est employé pour la préservation des laines servant à la fabrication des châles et des tapis, ce produit, disons-nous, donne toute garantie. En plus, son parfum agréable et sain le rend infiniment plus agréable à employer que les naphthalines-camphrées dont l'efficacité est tout au moins douteuse et l'odeur absolument intolérable.

La **Lavande ambrée de Bourbon** est vendue chez HENRY, à la *Pensée*, 5, rue du Faubourg-Saint-Honoré, Paris.

Elle est envoyée franco aux lectrices du *Pot-au-Feu* en boîtes de 500 gr. 3 fr. 50; 250 gr. 2 fr.; 125 gr. 1 fr. 25; et en sachets de 0 fr. 75. (8 fr. la douzaine). Très appréciée pour parfumer les armoires à linge.

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

**EAU DE BOTOT**

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



reposer vos cheveux, ils vous fourniront un adorable petit toupet, léger comme un soufle, qui se fixe par une ou deux épingles et vous rendra jolie à croquer.



Bandeau « Marcel » pour jeune fille ou jeune femme. (Demander le Catalogue).

En vous regardant de très près dans votre miroir, tout en faisant cette petite opération, si vous constatez sur votre visage quelque tare qui en compromet la fraîcheur, vite hâtez-vous d'y porter remède. Le printemps est un indiscret : avec sa blanche clarté aveuglante, il fait découvrir la moindre ride, les plus petites rougeurs... Heureusement que nous le défions à notre tour, en employant l'« Eau Brise Exotique » qui adoucit, blanchit, saine l'épiderme.

Son usage s'impose en ce moment, non seulement pour guérir les petites misères de l'épiderme, mais pour les prévenir.

La Parfumerie Exotique vous enverra cette Eau bienfaisante et parfumée et, si vous ne pouvez aller vous-même la chercher, 35, rue du 4-Septembre ; les personnes qui n'habitent pas Paris et qui désirent la recevoir franco, n'ont qu'à joindre 85 centimes pour le port au prix du flacon qui est de 6 francs. Avoir la beauté et la jeunesse à ce prix n'est pas la payer cher !

FÉTICHETTE.

### CORRESPONDANCE

*Petite Châtelaine.* — La grande mode est aux dentelles vraies dont on garnit les services de table, les draps, le trousseau. Pour avoir tout cela très bon marché, adressez-vous en Auvergne où se fabriquent les guipures de fil, le Cluny, la dentelle d'art. M<sup>me</sup> Privat, 23 bis, boulevard Carnot, Le Puy (Haute-Loire), vous enverra sur demande des échantillons de toutes sortes, fil blanc, ocré, couleur, guipures de soie noire, unies ou ondulées, empiècement de chemise, très beaux napperons, etc., etc.

Donnez-moi votre secret. — Vraiment !... vous

voulez savoir la lotion que j'emploie moi-même pour mes cheveux... Curieuse ! Eh bien ! c'est « Mélusine » un excellent produit qui ne se trouve qu'à Lyon, 33, quai Saint-Vincent, à la Parfumerie qui porte elle-même ce nom. Le flacon est de 4 francs. La chute des cheveux est enrayée dès la première application, les pellicules détruites à tout jamais.

*Douloureuse.* — Ne mouillez pas votre tête si vous avez de si cruelles névralgies et ne recolorez vos cheveux blancs qu'avec la « Poudre Capillus » qui agit à sec, 5 francs la boîte prise à la Parfumerie Ninon, 31, rue du 4-Septembre, 0 fr. 50 pour le port. N'oubliez pas de joindre une mèche de vos cheveux pour désigner la teinte.

*Désolée de vieillir.* — Hélas ! c'est la loi commune, mais qu'importe l'âge quand on reste jeune ?... Or, en allant trouver M<sup>me</sup> Lénat, la charmante masseuse autrichienne, qui est encore à Paris pour deux mois environ, 19, boulevard Saint-Michel, vous apprendrez d'elle le secret qui vous empêchera de vieillir. Non seulement elle fait disparaître les rides, les bajoues, elle régularise les traits, les affine... mais elle vous apprend la façon de vous masser vous-même le visage chaque jour rien qu'avec vos doigts, sans machines électriques. Elle est inouïe d'habileté, et si bonne, si complaisante, si gentille : allez donc la consulter, c'est gratuit.

### Aux Mères de famille

Dans un ménage, il est indispensable d'avoir toujours sous la main un flacon de *Ricqlès*. Elixir souverain contre les maux de cœur, de tête, d'estomac, les indigestions, le *Ricqlès* s'emploie à la dose de quelques gouttes sur du sucre ou dans un verre d'eau sucrée.

Grâce à son parfum exquis et à ses propriétés antiseptiques, le *Ricqlès* est aussi un dentifrice et une eau de toilette exquise.

### COURRIER

*Charlotte.* — Justement noté pour paraître cet été sans doute.

*Une Cognacaise.* — Lettre pas signée et sans bande ; en outre, nous ne donnons pas d'adresse dans le « Courrier ».

(Voir la suite à la page I.)