



RIS DE VEAU GRILLÉS

A LA FLORIAN

CE genre de plat est ordinairement réservé pour le déjeuner, et on prend de préférence pour l'exécuter de petits ris de veau dont le poids brut est de 550 gr. environ, les deux parties comprises : gorge et noix. Quand un ris de ce poids est « paré », c'est-à-dire que l'on en a enlevé les peaux et le cornet, ce poids tombe à une moyenne de 400 gr., et suffit pour 4 personnes. Si on prend un ris moyen dont le poids brut est de 750 gr., soit de 550 gr. net, c'est-à-dire « paré », la proportion est suffisante pour 6 personnes. Le poids, par personne, se fixe d'habitude à 90 ou 100 gr., ce qui est assez. Mais pour ce genre d'apprêt, il vaut mieux, autant qu'il est possible d'en agir ainsi, choisir de petits ris, et c'est en prenant ceux-ci pour type que nous allons expliquer la recette ci-dessous. Spécifions bien aussi pour les personnes novices, qu'en disant *un* ris de veau, on entend les deux parties ci-dessus mentionnées, gorge et noix, sous forme de deux lobes reliés entre eux par les peaux adhérentes au cornet.

Proportions

Pour 8 personnes :

2 petits ris du poids indiqué ci-dessus (550 gr. environ chaque) ;

4 moyennes pommes de terre de Hollande ;

2 petites truffes ;

3 cuillerées de glace de viande fondue (soit environ 70 gr.) ;

150 gr. de beurre ;

2 ou 3 cuillerées de fine chapelure blanche, sel, poivre.

POUR LA SAUCE D'ACCOMPAGNEMENT

1 décil. 1/2 de vin blanc ;

2 — 1/2 de bouillon ;

20 gr. de beurre } pour manier ;

10 — de farine }

30 — de beurre ;

3 petits champignons crus ;

2 cuillerées à bouche d'oignon haché ;

1 — — d'échalote — ;

2 cuillerées à bouche de jambon maigre, cuit, haché (40 gr. environ) ;

Une forte pincée de persil.

RÉSUMÉ

Dégorger et blanchir les ris. — Les rafraîchir, mettre sous presse, et détailler pour griller. — Apprêter en même temps les pommes de terre dont il est fait une sorte de gâteau sur lequel sont dressés les ris grillés. — Apprêter également la sauce pendant que les ris sont en train de griller, de sorte que tout marche ensemble.

Temps nécessaire : 30 minutes, sans compter le blanchissage et mise sous presse de ris, ce qui se peut faire à l'avance.

Préparation des ris de veau

Il est rare que ceux-ci soient dégorgés quand on les achète, et comme, autant que possible, ils doivent l'être, il est donc presque nécessaire de les avoir la veille, puisqu'ils sont destinés au déjeuner. Ce *dégorgeage*, ou trempage à l'eau froide, a pour but de dissoudre les

sanguinolences qui entourent les ris : il demande de 5 à 6 heures. Si on dispose d'un robinet d'eau courante, il faut moitié moins de temps, par le fait que l'eau se trouve constamment renouvelée; sinon, il faut avoir soin de changer l'eau au moins trois ou quatre fois pendant le trempage.

Blanchissage : A pour but, comme son nom l'indique, de rendre les ris bien blancs, et aussi d'en raffermir l'épiderme, ce qui les rend plus faciles à travailler. A cet effet, mettez-les dans une casserole assez grande pour pouvoir les couvrir amplement d'eau froide, et faites prendre l'ébullition *tout doucement*, de façon que la chaleur de l'eau pénètre les ris *progressivement*, sans quoi ils ne seraient pas blancs, l'intérieur resterait mou, tandis que l'extérieur, saisi par la chaleur brusque, durcirait.

Quand l'ébullition se prononce, enlevez l'écume qui monte, puis retirez la casserole du feu, et tenez l'eau en simple frémissement pendant 5 ou 6 minutes. Alors, égouttez les ris, passez-les sous le robinet, ou bien trempez-les dans deux ou trois eaux froides jusqu'à ce qu'ils soient bien froids. Séparez-les, en enlevant les peaux, la graisse, le cornet; mais n'enlevez pas la très mince pellicule transparente qui enveloppe chaque ris, sur son côté bombé, parce que le ris s'effriterait en miettes. Ensuite mettez-les dans un torchon tout propre, que vous repliez dessus, et sur le tout posez une tourtière ou une planche avec deux poids de 2 kilos.

Laissez ainsi pendant $3/4$ d'heure à 1 heure.

Pour détailler et griller les ris

Coupez les ris en les fendant sur l'épaisseur, ce qui vous donne ici 8 mor-

ceaux, — soit un par personne, — comme des escalopes. Assaisonnez-les de sel et de poivre, et trempez-les dans une assiette creuse contenant quelques cuillerées de beurre fondu, en ayant soin de bien les enduire partout. Roulez-les ensuite dans la chapelure étalée sur une grande feuille de papier, et pour que celle-ci adhère bien, appuyez-la avec la lame d'un grand couteau.

Vous aurez, à l'avance, préparé une « paillasse » de braises (on appelle ainsi la façon de disposer les charbons pour la grillade); et vous aurez aussi posé le gril dessus pour qu'il soit bien chaud au moment d'y mettre les ris; autrement ceux-ci y attacheraient et l'enveloppe de chapelure se trouverait détériorée.

La paillasse doit être faite avec de petites braises bien allumées et étalées sur une épaisseur égale de 4 à 5 cent., pour que la chaleur qui s'en dégage soit bien égale partout.

Si, au cours de la cuisson, cette chaleur devenait trop vive, il faudrait en modérer l'ardeur, en semant dessus un peu de cendres chaudes. Il vaut mieux que la paillasse soit plutôt modérée qu'ardente, parce que la pénétration de la chaleur dans l'épaisseur des ris se fait bien plus régulièrement et, d'un autre côté, par ce moyen, la cuisson des ris et la coloration de la surface chapelurée se font de pair, ce qui est le point essentiel de l'opération.

Avant de poser les morceaux de ris sur le gril, ayez soin de graisser légèrement les branches de ce gril avec le pinceau, ou avec un petit chiffon. Enfin arrosez bien les morceaux de beurre fondu et rangez-les sur le gril. Au bout de 5 à 6 minutes, vous pouvez les retourner, en les arrosant encore de beurre fondu; puis une fois encore au bout du

même temps; de façon à faire en tout 20 à 25 minutes de cuisson sur le gril, et à feu doux.

Le gâteau de pommes de terre

Aussitôt les ris en marche, pelez les pommes de terre, et détaillez-les vivement en petits cubes de 5 à 6 millimètres de côté. Ceci se fait en coupant les pommes en tranches, de l'épaisseur indiquée, lesquelles tranches sont rapportées l'une sur l'autre par 3 ou 4, coupées sur la longueur, puis détaillées sur le travers, travail qui se fait en quelques secondes. Chauffez dans une poêle 100 gr. de beurre; jetez-y ces cubes de pommes assaisonnés de sel et poivre, et faites-les sauter jusqu'à ce qu'ils soient bien cuits et uniformément rissolés.

Versez-les alors dans une passoire pour en égoutter l'excédent de beurre, puis mettez-les dans une petite casserole: sauteuse ou sautoir. Ajoutez aussitôt: les 2 truffes coupées en tout petits dés; et la glace de viande que vous aurez fait dissoudre à l'avance sur le coin du feu; mélangez bien avec une fourchette.

Beurrez grassement un moule à savarin de 12 à 13 cent. de diamètre; mettez les pommes dedans par cuillerées, en les tassant fortement pour qu'elles en prennent bien la forme, et tenez au chaud. A défaut de moule à savarin, prenez un moule à génoise, ou bien dressez tout simplement les pommes sur le plat, en gâteau que vous façonnerez à la fourchette, le mieux possible.

La sauce

Tout en faisant sauter les pommes de terre et en surveillant la cuisson des ris, vous vous occupez de la sauce. Chauffez dans une petite casserole 30 gr. de beurre; jetez dedans l'oignon et l'écha-

lote hachés finement et faites-les *blondir* légèrement. Joignez-y les champignons bien nettoyés, lavés, hachés finement et pressés fortement dans un coin de torchon pour en bien extraire l'eau; cuisez le tout ensemble pendant quelques minutes, puis ajoutez le vin blanc, et faites le réduire vivement aux deux tiers. Il n'en doit rester que $1/2$ décilitre. Complétez alors avec le bouillon et faites partir en ébullition. Ajoutez immédiatement le « beurre manié », c'est-à-dire le beurre pétri avec la farine, et divisé en parties de la grosseur d'un haricot. Remuez la casserole pour promptement fondre et mélanger. Laissez ensuite cuire tout doucement pendant que vous terminez les derniers apprêts.

Quelques instants avant de dresser, ajoutez dans la sauce le jambon haché ou coupé en tout petits dés, ce qui est mieux, et la pincée de sel. A partir de ce moment ne laissez plus bouillir.

Observation.— Le bouillon et la liaison au beurre manié sont ici employés à défaut de sauce brune claire; dans le cas où l'on en disposerait, on mettrait 2 décil. $1/2$ de cette sauce à la place du bouillon et du beurre manié.

Pour servir

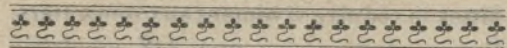
Juste au moment, démoulez le gâteau de pommes de terre et de truffes, sur le plat de service; rangez dessus les morceaux de ris grillés en les appuyant légèrement l'un sur l'autre, et versez la sauce au milieu, sans toucher les ris qui doivent rester intacts. Ceci est la vraie méthode.

Si le gâteau de pommes de terre a été fait en moule à génoise, ou façonné directement sur le plat, dressez les ris dessus, en couronne; entourez le pied

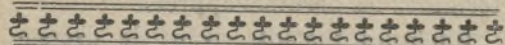
du gâteau avec quelques cuillerées de sauce, et servez le reste dans une saucière.

Dernière remarque qui, quoique souvent répétée, doit l'être encore en l'occurrence : *servez brûlant.*

PERRAUT JUNIOR.



La Direction du journal **LE POT-AU-FEU** croit devoir prévenir ses abonnés qu'elle est absolument étrangère à la publication d'une Revue de voyages, paraissant être dirigée par un des anciens fondateurs du **POT-AU-FEU**, qui a cessé, depuis deux ans, de faire partie du journal.



Potage au Caneton

AU

TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Les carcasses des jeunes canetons qu'on mange en cette saison peuvent être utilisées pour en faire un bon petit potage de cette façon. Faire bouillir doucement la carcasse dans la quantité d'eau nécessaire au potage, avec un bouquet de persil. Passer le liquide ; remettre sur le feu, épaissir avec le Tapioca Bouillon-Boudier, et au moment de servir, ajouter une garniture de petits navets nouveaux colorés dans un peu de dégraissis de caneton et cuits à part avec quelques cuillerées de la cuisson. Petite pincée de poivre.

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*.



SOUFFLÉ DE POISSON

L'UTILISATION d'une desserte de poisson n'est jamais embarrassante, car on a le choix entre les croquettes, les coquilles, les gratins, etc., ou encore les mayonnaises si l'on veut servir froid. Une bien agréable façon est aussi celle de Soufflé dont l'apprêt n'est ni plus long, ni plus compliqué que celui de coquilles ou de croquettes, et qui peut s'appliquer indifféremment à toute desserte de poisson : turbot, barbue, sole, saumon, brochet, etc. Nous disons « desserte » parce qu'ici il s'agit de poisson déjà cuit : il est en effet certains soufflés plus savants dans lesquels les chairs du poisson sont employées crues. Si l'on n'a point de restes à utiliser, on peut aussi bien exécuter ce simple soufflé en achetant tout bonnement du poisson frais quelconque : un morceau de colin par exemple, qu'on fait cuire d'abord dans un léger court bouillon d'eau salée avec quelques rondelles d'oignon, carotte, et un bouquet de persil ; et on opère ensuite exactement comme il est indiqué.

Proportions

Pour 6 ou 7 personnes :

500 gr. de poisson cuit, pesé sans-peaux ni arêtes :

55 gr. de beurre ;

15 — de farine ;

5 — de sel ;

6 œufs entiers ;

1 blanc d'œuf en plus ;

Toute petite prise de poivre blanc ;
un soupçon de muscade.

3 décilitres de lait.

Temps nécessaire : peut être exécuté en 40 minutes, cuisson comprise.

RÉSUMÉ

Petit roux blanc ; mouiller avec lait réduit. Mélanger avec poisson haché. Ajouter beurre, jaunes d'œufs, hors du feu. Fouetter les blancs d'œufs en neige ; les ajouter au mélange. Verser en casserole ou timbale à soufflé, ou plat creux. Cuire au four moyen 25 à 30 minutes.

La liaison

Pour tout soufflé il faut — et c'est indispensable — une liaison qui est fournie soit par une sauce très épaisse, soit par une purée quelconque. La liaison dont il s'agit ici est représentée par une sauce très réduite, destinée en plus à communiquer au soufflé un moelleux qu'il ne pourrait avoir sans cela.

Cette sauce peut être préparée de deux façons, 1^o en faisant d'abord réduire le lait d'un tiers, avant de l'ajouter dans le petit roux ; ceci permet d'employer la sauce de suite, dès qu'elle a pris l'ébullition.

2^o En apprêtant la sauce comme d'habitude ; c'est-à-dire en la laissant cuire tout doucement pendant 1/4 d'heure, et en la réduisant au moment de son emploi pour qu'elle représente exactement la valeur de 2 *décilitres*. Cette réduction du lait, qu'on l'opère

sur le lait tout seul, d'abord, ou sur le lait mêlé au roux, ensuite, a pour but d'améliorer la sauce puisque le lait ainsi réduit acquiert un degré de concentration qui le rapproche de la crème. Quelle que soit la bonne qualité du lait, c'est ainsi qu'il faut toujours procéder.

Nous allons opérer par la première façon qui est la plus expéditive :

Faites d'abord bouillir le lait, puis tenez-le ensuite un peu à l'écart pour que l'ébullition se continue, sans qu'il risque de déborder, et jusqu'à ce qu'il soit réduit à 2 *décilitres*.

Pendant ce temps, faites fondre le beurre (25 gr.) dans une petite casserole ; ajoutez-y la farine (15 gr.), mélangez avec la cuiller de bois et faites cuire en remuant pendant une minute, *mais sans laisser roussir*. Délayez petit à petit avec le lait réduit et chaud ; mettez l'assaisonnement indiqué, et remuez sur le feu jusqu'à l'ébullition. Cette sauce doit se trouver *très épaisse*, c'est-à-dire au point qu'elle aurait si elle était faite à l'avance et réduite. Il va sans dire qu'il n'y doit exister aucun grumeau, et qu'elle doit être absolument lisse, si le roux a été délayé petit à petit, et travaillé en même temps avec le fouet, vigoureusement.

Le poisson

En même temps que vous commencez le roux, mettez le poisson à chauffer dans une casserole, avec de l'eau et un grain de sel. Ceci est presque nécessaire pour pouvoir enlever facilement les peaux qui restent après, car il est bien rare que le poisson soit complètement dépouillé. Si cependant, cela était, il n'y aurait qu'à le désagréger en tout petits fragments pour retirer les arêtes qu'il peut y avoir. D'une façon

comme de l'autre, il n'y doit subsister ni le moindre fragment de peau, ni la plus petite arête.

Quand il a été chauffé, versez-le dans une passoire, égouttez-le bien à fond, puis mettez-le sur un plat, pour pouvoir opérer le triage à l'aise. Quand c'est terminé, hachez le poisson bien finement, jusqu'à ce qu'il soit pour ainsi dire en pâte.

Le mélange

Relevez cette pâte de poisson dans une casserole sauteuse ou un sautoir de 16 à 17 cent. de diamètre, par conséquent assez grand, puisque l'addition des blancs d'œufs doit se faire dans cette casserole.

Ajoutez-y aussitôt la sauce apprêtée, le reste du beurre (30 gr.) et chauffez bien le tout doucement *sans laisser bouillir*; non pas que l'ébullition aurait un grand effet sur l'opération même, mais elle aurait tout au moins l'inconvénient d'enlever la saveur du beurre que vous venez d'ajouter. Rien que pour cette raison, il vaut mieux ne pas laisser bouillir et *chauffer* seulement, mais bien chauffer.

Le mélange étant à ce point, *retirez complètement du feu*; alors joignez-y les jaunes d'œufs que vous y délayez vivement avec la cuiller de bois, pour qu'ils n'aient pas le temps de cuire.

Les blancs d'œufs

Si le moelleux du soufflé dépend de la sauce de liaison, sa légèreté dépend absolument des blancs d'œufs qui y sont ajoutés, et mieux ils auront été montés et pris fermes, plus cette légèreté sera grande.

Pour monter les blancs d'œufs en neige ferme il n'est qu'un ustensile con-

venable: c'est le bassin spécial en cuivre non étamé en forme de demi boule; il manque dans beaucoup de cuisines, et cependant il est aussi utile que n'importe quel article de batterie. A défaut de bassin, on se sert d'une terrine ou d'un saladier, mais ces ustensiles sont absolument impropres à ce travail, et il arrive presque toujours que, quand les blancs arrivent à point, ils subissent un commencement de décomposition; il est impossible, en tous cas, de les obtenir aussi fermes que dans un bassin de cuivre.

Autant que possible, c'est donc cet ustensile qu'il faudra prendre, ou tout au moins une petite bassine à confitures en cuivre, ou un poêlon d'office. L'opération y sera un peu plus laborieuse que dans un bassin, mais elle est préférable que dans une terrine ou un saladier de faïence ou de porcelaine.

Pour bien « monter » les blancs d'œufs, ajoutez-y d'abord une prise de sel fin, puis commencez à les fouetter tout doucement avec le fouet en fil de fer, en les soulevant, pour désorganiser les molécules. Quand, au bout de quelques minutes, ils sont développés, vous pouvez les travailler un peu plus vite, et quand vous constatez qu'ils commencent à devenir fermes, fouettez vigoureusement, jusqu'au moment où le tout ne forme plus qu'une masse qui pourrait être tout entière soulevée avec le fouet.

Pour mélanger les blancs

Ajoutez d'abord *le quart* seulement des blancs en neige dans votre mélange préparé, qui est resté dans la casserole. Avec la cuiller de bois, tournez et mêlez sans souci d'écraser les blancs, car cette petite quantité est ajoutée d'abord dans le but de délayer la masse de pâte épaisse

et de rendre ainsi beaucoup plus facile l'amalgame du reste des blancs.

Ceci étant fait, mettez dans la pâte, et en une seule fois, tout le reste des blancs; mais c'est alors qu'il faut apporter dans leur mélange avec la pâte la plus grande précaution pour ne point les affaïsser en les travaillant trop, parce qu'alors leur effet serait nul ou trop insignifiant dans le soufflé qui resterait lourd. L'important est que ces blancs, en conservant leur forme mousseuse, gardent en même temps l'air qu'ils ont ainsi emmagasiné, et qui représente la cause de la légèreté du soufflé. Ce n'est pas pour autre chose qu'on met dans les soufflés une certaine proportion de blancs d'œufs.

Pour bien mélanger les blancs en neige résumons des explications souvent données : avec une large cuiller de bois ou spatule, ou encore avec un morceau de carte un peu ferme, passer sous la pâte pour la ramener sur la masse des blancs, et y envelopper les blancs. Puis couper la masse au milieu, et encore ramener dessus ce qui se trouvait dessous. Tout ceci à grand coups, peu nombreux, largement donnés, et sans jamais « touiller ». Aller rapidement, mais posément, et ne ramener la pâte qu'à coups sûrs, mesurés.

Tout de suite dresser dans la timbale ou le plat pour mettre au four.

Le dressage et la cuisson

Pour ce soufflé qui représente un simple plat de la cuisine ménagère, il n'est nul besoin d'une pièce d'argenterie, comme quand il s'agit de soufflés d'entremets. Un plat rond creux, en métal ou en porcelaine allant au four est suffisant. Evidemment, si on préfère cuire le soufflé dans un fond ou une timbale, il y cuira tout aussi bien.

Beurrez bien l'ustensile que vous adoptez, avec une noix de beurre frais étalé dans le fond et sur les parois. Versez le mélange ou dressez-le dedans par cuillerées, en lui faisant faire légèrement le dôme; lissez-en la surface avec la lame d'un couteau et, pour faciliter la pénétration de la chaleur dans l'intérieur du soufflé, faites dessus 5 ou 6 incisions, profondes d'un centimètre, avec la pointe d'un couteau. Mettez au four immédiatement.

Le four doit être de chaleur *moyenne*, se produisant, comme dans la plupart des cuissons au four, de bas en haut, c'est-à-dire venant de l'âtre. Si faible que soit la chaleur qui vient du haut, elle sera toujours assez forte pour donner la coloration au soufflé, pendant le temps qu'il reste au four. *Temps qui est de 25 à 30 minutes.*

Ce temps doit donc être combiné avec l'instant approximatif où il sera servi, parce que si un soufflé, quel qu'il soit, peut être attendu, le soufflé, lui, ne doit pas attendre. Si le four est trop chaud, le soufflé sera lourd et sec; de même, s'il reste dans le four plus de temps qu'il n'est nécessaire dès que son point de cuisson est atteint.

NOTA. — Bien que les différents éléments du mélange aient eu leur assaisonnement, il est toujours bon de le goûter avant d'y mettre les blancs, et de le tenir un peu relevé, parce que ceux-ci l'affadissent toujours un peu.

SAVARIN.

* * * * *

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

* * * * *



Menus

Déjeuners de Cérémonie
(demandés par nombre d'abonnés)

ŒUFS POCHÉS A LA GELÉE
TRUITE SAUMONÉE SAUCE VERTE
POULARDES A L'IVOIRE
SELLE DE PRÉ-SALÉ ROTIE
MO' SSE DE JAMBON
SALADE DE LÉGUMES
CROUTES AU MADÈRE

BOUCHÉES AUX CREVETTES
FILET DE BŒUF ARGENTÉUIL
CHAUFROID DE POULARDES
SALADE DE LAITUES
JAMBON AUX ÉPINARDS
CRÈME DIPLOMATE

PAIN A LA REINE
COTELETTES D'AGNEAU A LA CHIVRY
DINDONNEAU A LA BROCHE
SUPRÊME D'ÉCREVISSES
GALANTINE DE CANETON
PETITS POIS A LA FRANÇAISE
RIZ A L'IMPÉRATRICE

ŒUFS BROUILLÉS AUX CROUTONS
COTELETTES D'AGNEAU AUX PETITS POIS
GALANTINE DE VOLAILLE
SALADE DE LAITUE
ÉCREVISSES A LA BORDELAISE
TARTE AUX FRAISES

POTAGE AUX HERBES
TRUITES MEUNIÈRE
POULET AU BLANC
SELLE DE PRÉ-SALÉ ROTIE
ASPERGES SAUCE HOLLANDAISE
PUDDING A LA MARÉCHALE

SOUFFLÉ DE POISSON
RIS DE VEAU GRILLÉS A LA FLORIAN
FILET DE BŒUF FROID
SALADE DE HARICOTS VERTS
CROQUETTES DE RIZ

POTAGE CRÈME DE SANTÉ
CANETON AUX PETITS POIS
FOIE DE VEAU ROTI EN MARINADE
ASPERGES SAUCE MOUSSELINE
SOUFFLÉ AU CITRON



Gâteau de Ducasse

La Ducasse, c'est dans les Flandres, l'Artois, etc., la fête du pays. Mais ce genre de gâteau se trouve maintenant à Paris dans les principales maisons de boulangerie-pâtisserie, où sous le nom de « gâteau du Nord » il est vendu presque le double de son prix de revient, en ce qui concerne du moins les matières premières employées. Nous ne comptons en effet ni la main-d'œuvre — très onéreuse dans les grandes villes — ni le combustible, puisque chez soi ces frais ne sont naturellement pas portés en compte de la même façon.

Ce gâteau est très bon avec le thé, le chocolat, le café au lait, et que ce soit au déjeuner du matin ou au goûter de 5 heures. Sa pâte bien levée, point grasse, le rend d'une digestion particulièrement facile pour les personnes dont l'estomac est délicat ; et il est agréable rassis — et même rassis de plusieurs jours.

La levûre de bière est absolument indispensable et ne saurait être remplacée par autre chose ; mais il est bien facile maintenant de se faire envoyer par la poste, aussi éloigné qu'on soit d'un

grand centre, la levûre de bière *en pâte* que nous indiquons ici, et dont la quantité nécessaire représente un minuscule paquet, ainsi qu'une bien minime dépense. Dans les pays du Nord où le voisinage d'une brasserie est partout très fréquent, on emploie la levûre de bière toute liquide; mais à Paris et les grandes villes, c'est de la levûre de bière en pâte qu'on trouve à acheter chez tous les boulangers dont la provision particulière est renouvelée chaque jour.

Toute simple à exécuter pour les personnes qui savent faire le pain, cette pâte est également facile à réussir sans habitude préalable de la pâtisserie, dès qu'on apporte à son travail un peu de soin; car ce n'est point tant le travail de la pâte en lui-même, que les conditions de température à observer pendant qu'elle lève qui sont ici nécessaires. Dans les campagnes des pays flamands les ménagères font couramment ces gâteaux, habituées qu'elles sont à prendre, sans y même penser, les précautions voulues. On peut donc, à plus forte raison, dans une cuisine organisée, arriver à un résultat parfait; et ce n'est qu'après avoir constaté une réussite absolue, maintes fois répétée, de ce gâteau dans l'habituel fourneau à charbon de terre d'une simple cuisine d'appartement parisien, que nous en donnons la recette.

Proportions

Pour 1 kilo de gâteau :
 500 gr. de farine fine;
 180 à 200 gr. de beurre;
 150 gr. de raisins de Smyrne;
 18 à 20 gr. de levure de bière en pâte;
 25 gr. de sucre en poudre;

12 gr. de sel;
 1 décilitre de lait;
 3 beaux œufs.

Temps nécessaire : environ 4 heures pour faire lever la pâte et cuire le gâteau.

RÉSUMÉ

Mélanger dans une terrine la farine, les œufs, le beurre fondu dans le lait, la levûre, etc. Battre et travailler la pâte sur la table comme le pain. Laisser lever. Travailler de nouveau la pâte avant de la mouler. Laisser lever de nouveau. Cuire à four chaud 1 heure.

Préparatifs

Ce genre de pâte se détrempe généralement dans des sêbiles en bois qui conservent mieux la douce température nécessaire quand, ensuite, on y laisse lever la pâte. Mais à défaut de sêbile de bois on prend une terrine en faïence, assez grande pour pouvoir y travailler bien à l'aise. Si c'est en hiver, avoir la précaution de la faire bien tiédir, soit en y versant de l'eau chaude — et en l'essuyant bien — soit en la tenant renversée au-dessus du fourneau; s'installer à l'abri des courants d'air froid pendant tout le travail.

Dans cette terrine tiède mettez la farine, passée au tamis métallique tous les jours. Faites un trou ou « fontaine » dans la farine : mettez-y d'abord le sel pour ne pas l'oublier, et le sucre en poudre; puis cassez-y les œufs, blancs et jaunes.

Faites bouillir le lait; versez-le chaud dans un bol, et ajoutez-y le beurre cassé en petits morceaux pour qu'il y fonde mieux. Gardez le bol à côté de la terrine.

Les raisins de Smyrne auront été à l'avance triés, épluchés. Il n'est nécessaire de les passer rapidement à l'eau que si on les trouve poussiéreux; bien

les sécher et les garder près de soi sur la table.

La levûre aura été pesée. Emiettez-la sur un papier, et gardez-la également à portée.

Ayez un peu de farine de réserve pour vous nettoyer au besoin les mains, ainsi que la raclette ou un couteau à lame épaisse qui peut vous servir à vous racler les doigts.

La pâte

Avec la main droite seulement — quand il ne s'agit, comme ici, que d'une petite quantité relativement de pâte — commencez à délayer les œufs avec de la farine que vous amenez petit à petit de tout le tour de la terrine. Ceci se fait plutôt du bout des doigts, pour broyer les œufs ; dès que les œufs sont ainsi broyés et amalgamés, et tandis qu'il reste encore presque tout le rempart de farine sèche autour des œufs, prenez le bol de beurre fondu dans le lait, et *tout doucement*, sans cesser de travailler farine et œufs, versez en mince filet le liquide *sur la main travailleuse*, d'où il glisse petit à petit, bien au centre de la masse de pâte que la main est en train de délayer ; de cette façon, l'amalgame est bien plus sûr, car c'est toujours dans la partie la plus humide de la pâte que tout liquide doit être ajouté. A partir du moment où vous ajoutez le liquide, vous pouvez plus profondément serrer la pâte entre les doigts, et de plus en plus vers la fin, de façon que la pâte sorte et s'échappe entre les doigts de la main, en pétrissant. Mais il faut toujours aller vite. Ayez soin de réserver *dans le fond du bol, la valeur de deux cuillerées environ de liquide, dans lequel vous mettez la levûre* ; ce liquide ne doit plus être que *tiède*, sans

quoi il « brûlerait » la levûre dont l'effet serait alors très modifié. Vous pouvez aussi bien réserver, avant d'y mettre le beurre, les deux cuillerées de lait *juste tiède*, dans une petite tasse, à part et y mettre la levûre à dissoudre ; le résultat est le même, et la première façon est pour simplifier les choses.

De toutes manières, c'est toujours la levûre qui est mise en dernier dans la pâte. Pétrissez dans la terrine, jusqu'à ce que la pâte n'attache plus ni à la terrine, ni aux doigts. La main se nettoie pour ainsi dire peu à peu d'elle-même, et quand la pâte peut être ramassée en bloc sans coller, il doit être à peine besoin de vous racler les doigts avec le couteau pour enlever le reste de pâte qui s'y est attaché.

Sortez la masse de pâte de la terrine et posez-la sur la table où elle doit être travaillée comme le pain. Ce travail consiste à la battre sur le bois de la table, et ici chacun peut avoir son procédé particulier. Soit qu'on enlève toute la masse réunie en boule pour la jeter *avec force* sur la table, en l'y reprenant à chaque fois pour recommencer ; soit qu'on roule en gros boudin la pâte, et que, la prenant par un bout, on l'enlève également, pour la taper fortement sur la table sans la lâcher, à la façon des lavandières quand elles tapent leur linge mouillé. A chaque coup, il faut reprendre le boudin de pâte par l'autre bout pour changer la partie frappée. Quel que soit le mouvement adopté pour « battre » la pâte, il faut que la masse de pâte soit chaque fois tout entière enlevée à hauteur des yeux et projetée *avec force* sur la table.

On peut aussi, entre chaque temps qu'on enlève la pâte, la travailler légèrement — c'est-à-dire sans l'écraser sur la

table — avec la paume de la main ; on donne quelques coups pour écartier la pâte, et la reformer en boule ou en boudin. Tout cela a pour but de faire absorber beaucoup d'air à la pâte, et de la rendre ainsi plus légère. Ajoutez les raisins dans la pâte en dernier lieu, parce qu'ils s'échapperaient de la pâte quand on la bat sur la table.

Pour lever

La pâte étant suffisamment travaillée, remettez-la dans la sébile ou la terrine tiède et très légèrement saupoudrée de farine. Enveloppez la terrine d'une couverture de laine et mettez-la dans un endroit à l'abri de tout courant d'air, et chaud, 25° *au moins*, ce qui est facile à constater la première fois en tenant un thermomètre quelconque près de la terrine : c'est dans un coin du fourneau qu'on arrive facilement à cette température ; ne pas laisser atteindre 30°, au-dessus surtout, car la pâte risquerait de suinter gras si le beurre n'est pas de première qualité. Et quand une pâte qui lève devient huileuse, on peut la considérer comme bien compromise : elle restera lourde et compacte.

Comptez environ 2 bonnes heures pour que la pâte arrive à doubler de volume, ainsi que cela doit se produire. Pendant la première heure la poussée n'est guère sensible ; tout l'ensemble s'échauffe progressivement, et ce n'est donc que quand cet échauffement s'est effectué ainsi que la poussée se produit. De temps en temps, on peut y voir, mais sans trop remuer la terrine, et surtout sans y laisser pénétrer de l'air *frais* par une fenêtre ou une porte voisines.

Pour former le gâteau

Quand elle a ainsi doublé de volume, et sans attendre qu'elle commence à

gercer, ce qui se voit très aisément sur la surface qui se crevasse un peu, sortez-la de la terrine — elle est alors doucement tiède, — et mettez-la sur la table où vous la tordez et l'allongez avec la main, ce qui la fait s'affaisser immédiatement ; elle reprend alors son volume primitif.

Roulez-la de nouveau en boule, et formez-la en gâteau. Dans les campagnes, on se contente de poser la boule de pâte sur une tôle, et l'on a ainsi un gâteau en forme de grosse galette bombée, ou boule de son comme un pain : on recouvre cette fois d'un linge léger qui sans inconvénient pose à même sur la pâte. On remet au chaud comme la première fois pour laisser lever de nouveau, mais cette fois *d'un tiers* seulement.

Ou bien, si vous préférez la forme de pain carré, dont toutes les tranches sont ainsi plus égales et faciles à détailler, vous prenez, pour en faire un moule dans le genre de ceux qu'emploient les pâtisseries, une simple boîte à gaufrettes ou biscuits quelconques, en fer blanc, rectangulaire, d'environ 10 centimètres de hauteur sur 23 à 25 de longueur pour nos quantités. Il s'y trouve un petit rebord intérieur qui générerait pour démouler ; il n'y a qu'à l'aplatir avec quelques coups de marteau, ou à garnir cet endroit d'une bande de papier qu'on y colle avec un peu de beurre.

Si vous employez le moule, y poser la pâte d'un seul bloc ; elle s'y étale et s'y tasse d'elle-même. Elle n'y doit lever que *d'un tiers*, et pour s'assurer qu'elle ne le dépassera pas, avec un soupçon de pâte on fait une marque à la hauteur que ne doit pas dépasser la poussée de pâte. Couvrir d'un linge ou d'un papier, pour éviter le hâle, et remettre au même endroit que précédemment à même tem-

pérature. Il ne faut pas, quand on touche le moule avec la main, éprouver d'impression de chaleur franche; ce doit être simplement doux, ce qu'on appelle vulgairement « dégourdi ». *Surveiller la poussée pour laquelle, cette fois, on compte à peu près une heure.* Immédiatement alors, il faut mettre au four après avoir, si l'on veut, doré le dessus du gâteau, soit en y passant avec une barbe de plume un peu de lait, de blanc ou de jaune d'œuf, délayé dans de l'eau.

La cuisson

Le four doit être toujours allumé bien à l'avance, de façon à avoir plus chauffé qu'il ne chauffera; par conséquent il a dû emmagasiner dans toute sa surface et ses recoins la chaleur qu'il doit garder égale du commencement à la fin de la cuisson. Il ne faut donc pas l'alimenter avec de nouveau charbon pendant ce temps, si on veut éviter les coups de feu, mais l'avoir suffisamment bourré à l'avance, pour que le charbon y soit encore en *braises rouges*, ayant jeté toute leur flamme, ce qui indique que le charbon est réellement consumé, bien qu'il subsiste encore une certaine masse toute gonflée et incandescente, mais légère. Tourner alors la clef du tuyau de cheminée pour modérer le tirage.

Plaque ou moule est alors mis dans le four: si le foyer en est rouge, il faut garantir le gâteau soit en tirant les glissettes, soit, s'il n'y a pas de glissettes, en interposant une légère plaque de tôle; pas de briques qui refroidissent trop la température du four.

Poser la plaque ou le moule sur la « sole », ou plancher même du four, de façon que le gâteau reçoive bien de la chaleur dessous. Sur la plaque de tôle

qui partage le four en deux parties, il chaufferait trop du haut et cela l'empêcherait de monter.

Dès que le gâteau commence à faire un peu croûte, le couvrir d'un papier pour empêcher que, colorant trop au début, il ne soit noir et sec à la fin. Comptez 1 heure au plus de cuisson. Le papier doit sensiblement brunir au bout de peu de temps. La poussée de la pâte dans le four est beaucoup plus sensible dans la seconde partie de la cuisson qu'au début.

Si le gâteau n'est pas moulé, sa cuisson est plus rapide: *1/4 d'heure de moins environ*; pour s'assurer du degré voulu, il n'y a qu'à le retourner et à poser le doigt au centre, pour constater si la croûte est ferme à cet endroit; on peut même le laisser ainsi au four quelques instants pour le finir. En sortant le mettre sur un tamis.

Si le gâteau est en moule, on constate son à-point, par la résistance qu'on sent en appuyant les doigts sur ses côtés; la pâte qui a fait croûte se détache aussi du moule. Dès qu'il est sorti du four, le laisser une dizaine de minutes dans son moule, où il se tasse et se raffermir; puis l'enlever et le poser sur un tamis ou une grille, de façon que l'air circule autour et que la buée du gâteau s'évapore et empêche ainsi le gâteau de se ramollir; il se conserve mieux aussi, plus sec, plus léger.

Tout chaud, sortant ainsi du four, ce gâteau est excellent avec le thé ou le chocolat.

LA VIEILLE CATHERINE.


CARMÉINE ÉLIXIR ET PÂTE
 DENTIFRICES HYGIÉNIQUES
 110, Rue de Rivoli, Paris, et l'ARTOUT.


Entrecôte Bercy

En 1893, c'est-à-dire la première année du journal, il a été donné la recette de cet entrecôte. On nous la demande si souvent et les collections de 1893 étant épuisées, nous résumons ici les indications nécessaires pour la préparation de ce plat si simple et si courant.

Choisir l'entrecôte « persillé », c'est-à-dire dont les chairs roses soient mélangées de petites veines de graisse, et point trop gras pour le reste. Compter pour une livre de viande, 7 minutes de cuisson de chaque côté; feu pas trop vif, et le gril assez surélevé sur le feu, bien chauffé avant d'y poser l'entrecôte. Frotter légèrement l'entrecôte d'huile ou de beurre fondu avant de mettre à griller.

La sauce Bercy se compose d'un peu d'échalote hachée, dont on proportionne la quantité suivant les goûts, mise à cuire dans un 1/2 décilitre de vin blanc pendant 7 à 8 minutes, jusqu'à réduction presque complète du liquide. Ajouter, *hors du feu*, persil haché, filet de citron, sel, poivre et du beurre frais, — 20 gr. par personne, — qui doit ici seulement chauffer assez pour fondre sans cuire, afin de garder toute sa finesse.

Poser l'entrecôte grillé sur le plat bien chauffé et verser la Bercy par dessus.

A. COLOMBIÉ.

FILETS DE HARENGS SAURS

MARINÉS A L'HUILE

Couper la tête des poissons. Tremper les harengs dans l'eau bien chaude pendant quelques secondes pour en enlever

la peau. Les partager en deux pour les débarrasser de l'arête; les diviser en filets longs, mettre dans une terrine ovale, à pâté, avec tranches d'oignons, échalotes, quelques rondelles de tomate fraîche, persil (pas de poivre). Arroser largement de bonne huile d'olive, couvrir, tenir au frais. Sortir ensuite au fur et à mesure des besoins.

NOS ROUENNAIS FARCIS

Ces canetons, que nous livrons tout prêts à mettre au feu, doivent être rôtis à feu un peu moins vif qu'une pièce non farcie :

40 à 45 minutes pour le type moyen.

45 à 50 — — — gros.

La meilleure façon de les servir est de dresser les morceaux en couronne autour du plat, avec la farce au milieu. Garnir le bord du plat de rondelles de citron.

Servir le jus dans une saucière, après y avoir délayé un peu de farce.

Nous pouvons livrer à Paris le jour même de la commande; mais à cause du grand nombre des demandes, nous saurons gré à nos abonnés de vouloir bien, autant que possible, nous les adresser la veille.

PRIX (Moyen, pour 8 couverts : 7 fr. 50
Gros, — 10 — : 9 » »)

Emballage pour 1 et 2 canetons : 50 centimes. Port en sus.



ALIMENT DES ENFANTS



CHIFFONS

On ne voit, on ne fait que petits boléros plissés et vagues, coupés très court sur de hautes ceintures ; et la difficulté est de leur donner un air de juste aisance sans alourdir le buste. Sur les épaules, superposition de cols pèlerines dont le dernier couvre l'emmanchure, souvent même se confondant avec le haut de la manche par la façon dont il y est appliqué, pour prolonger la ligne tombante, la « chute d'épaules » si fort à la mode.

Avec les trotteurs en lainage du moment, — ainsi qu'avec les tailleurs de grosse toile en préparation — les jeunes femmes sveltes et les jeunes filles portent de larges ceintures de cuir assorties au costume. Par exemple, pour un costume en lainage vert foncé, à parements de drap bleu pastel boutonnés d'or, une ceinture de cuir vert foncé finement tailladée sur du drap bleu pastel et attachée par une simple boucle dorée. Un tailleur en grosse toile de fantaisie rouge et blanche a une ceinture en cuir rouge — de cette belle teinte rouge géranium un peu carminé — découpé sur du drap blanc pastel. Ces ceintures sont coupées en forme ; le patron en doit être pris sur la personne même, avec une toile forte qu'on ajuste non point par des pinces ou des coutures, mais par la direction donnée au tissu qu'on étire plus ou moins de façon à mouler exactement la taille. C'est sur cette sorte d'empreinte que le cuir est ensuite façonné, et d'autant mieux qu'on obtient des peaux, en les

mouillant et en les travaillant, une docilité particulière à suivre toutes les courbes. Une ceinture de ce genre, toute simplette en apparence, est comptée une trentaine de francs ; — et ce n'est point assurément ce qui marque le plus dans l'ensemble, personne ne s'avise de l'y découvrir du premier coup ; mais remplacez-la par autre chose, étoffe ou ruban, et l'harmonie en est toute dérangée : c'est le rien — un rien peut-être un peu coûteux — qui met l'ensemble à son point.

Sous ces boléros, des blouses presque toujours blanches, très légères pour tenir peu de place ; ou des plastrons de dentelle, de broderie et de guipure qu'on met sur un corsage de dessous en taffetas blanc, corsage ajusté et non doublé, avec des manches toutes droites et unies, exactement préparé comme une simple doublure. Ceci est commode, lorsqu'on ne quitte point son boléro, pour la facilité qu'on a de varier son choix d'encolures. Le col, en effet, joue un rôle principal dans le costume ; il précise la note exacte du degré d'élégance. La même robe, portée avec un faux-col de toile empesé et une cravate masculine, ou un plastron de guipure ou une cravate de dentelle peut s'adapter à des circonstances et à des heures très différentes.



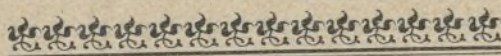
Du voile, beaucoup de voile, dans les tons doux de beige et de gris, de marron même. Jupes toutes plissées à la religieuse, simplement terminées par trois plis séparés par des jours ; ces trois plis dans le bas ne sont point une récente nouveauté, mais ils font bon effet et on ne les abandonne pas. Une jolie façon de corsage en voile mordoré est celle-ci : une grande pèlerine fichu taillée à la façon d'un immense mouchoir, avec une pointe tombant au milieu du dos, une pointe couvrant chaque bras, et la quatrième pointe, fendue en deux pour faire l'encolure, descendant de chaque côté des devants jusqu'à la taille ; petite frange en grelots de soie bordant le fichu ourlé d'une échelle de jours. Plastron en broderie de soie épaisse à fond écru, mélangée de rouge cra-moisi et de noir ; même broderie aux poignets.

Une heureuse idée pour l'arrangement en pèlerine d'une haute guipure d'Irlande. L'encolure est faite d'un empiècement rond en guipure quelconque, avec un haut poignet semblable enserrant le cou. Au bas de l'empiecement la guipure d'Irlande est montée en volant légèrement badiné; de petites pattes, très rapprochées, en étroit ruban blanc, sont fixées par des boutons grelots en soie blanche, d'un côté sur le volant, de l'autre sur l'empiecement qu'elles relient ainsi à la manière d'un entre-deux. Sur la guipure des poignets aux manches, même application de petites pattes.

A. DE BOURGEOISIE.



Préservez vos lainages et vos fourrures, parfumez votre linge avec la **Lavande ambrée de Bourbon**, 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), pour parfumer les armoires à linge. — Chez HENRY, à la *Pensée*, 5, faubourg Saint-Honoré, Paris.



LE CHEZ SOI

Comme il est bon le « Chez soi », où l'aimable aïeule regarde d'un œil bienveillant s'ébattre les tout petits et les grands eux-mêmes!... Or, cette aïeule est parfois bien jeune et toute disposée à prendre sa part des distractions qui l'entourent.

Mariée à 16 ou 17 ans, elle peut être grand'mère à 40 ans et être encore en plénitude de tout son charme : aussi n'abdique-t-elle nullement... Avec certains secours de coquetterie elle fera très bonne figure encore auprès de ses filles et de ses belles-filles.

Tout en restant très fraîche de visage, si sa chevelure s'éclaircit un peu, première tare, hélas! de l'automne, elle n'aura qu'à aller trouver Desfossé, l'habile posticheur, qui lui fera de charmants bandeaux ondulés, seyants au possible. Il sait rendre parfois la femme d'un certain âge plus jolie, plus séduisante encore que ses jeunes rivales.



Bandeau de front l'« Invisible ».
Desfossé, 21, rue Lavoisier (près Saint-Augustin).

La coiffure ne suffirait pas pour conserver un air de jeunesse et d'élégance à la femme de 40 ans, si l'allure était alourdie par une mise négligée ou vieillotte, la démarche épaissie par une toilette mal coupée et n'ayant nul cachet. Plus encore que la jeune femme, celle qui approche du second versant de la vie, doit être recherchée dans sa façon de s'habiller, et doit avoir recours aux secrets d'un bon tailleur pour allonger la ligne qui tend à perdre de sa sveltesse.

Isidore excelle dans ces moyens habiles et discrets, de mettre en valeur les qualités physiques de ses clientes, d'en dissimuler les imperfections. Vues de dos, les femmes qu'il habille semblent toutes avoir de 20 à 30 ans; ses costumes tailleur savent être élancés, gracieux, jeunes et charmants. Autre avantage, ils sont bien moins chers que les modèles de la rue de la Paix, dont ils ont l'élégance (150 fr. en beau lainage anglais doublé de soie de Lyon inusable!...)

Inutile d'aller essayer chez lui, 27, rue Bleue. Si vous n'habitez pas Paris, mesdames, sur l'envoi d'un corsage et de vos longueurs de jupe, il fera organiser un mannequin de votre taille, et vous recevrez, sans vous être déplacées, une toilette irréprochable d'élégance.

Peut-être le mot « vues de dos » que je viens de

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

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

prononcer vous a-t-il un peu... piquées, mesdames; j'en serais désolée: en tous cas, je vous ai si souvent donné ici des recettes pour rester jeunes de visage, que je n'ose pas me répéter aujourd'hui.

Je l'affirme, toutes peuvent montrer « patte blanche » quelles que soient leurs occupations manuelles ordinaires, si elles font usage de la bienfaisante « Pâte des Prélats » qui, secondée par l'emploi quotidien du « Savon des Prélats », fait des mains de duchesse.

Un peu de Pâte (1) le soir en vous couchant, et mettez là-dessus une paire de gants doux et larges; le lendemain savonnez-vous avec ce pain des Prélats si onctueux...; et vous aurez des menottes blanches, fines, douces comme du satin.



CRÉATION DE LA MAISON FORCILLON
165, rue Saint-Honoré, Paris.

FÉTICHETTE.

CORRESPONDANCE

Voyageuse. — Avant de vous mettre en route, allez donc trouver Mme Lénat, 19, boulevard Saint-Michel, l'habile masseuse autrichienne, qui vous apprendra à vous masser vous-même le visage, pour empêcher rides et bajoues de revenir. Si sa méthode était plus répandue, les femmes ne vieilliraient pas, elles resteraient indéfiniment fraîches et jolies.

Aimant son intérieur. — Il y a en Auvergne des

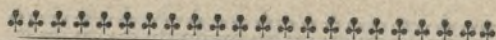
(1) Pâte des Prélats: 5 fr., franco 5 fr. 50; Savon: 2 fr. 50, franco 3 fr. Parfumerie Exotique, 35, rue du 4-Septembre.

Le Gérant: A. DESBOIS

dentelles vraies et adorablement jolies, qui se vendent pour des prix dérisoires. Mme Privat, 23 bis, boulevard Carnot, Le Puy (Haute-Loire), connaît tous les coins perdus où se fabriquent les plus belles. Demandez-lui des échantillons pour garnir votre linge de table, de maison et de corps: Cluny, guipure, dentelle d'art pour lingerie, draps, nappes, stores, etc. Il y a aussi d'admirables cols-pélerines blancs, ocrés, ondulés, etc.

Miss Snob. — L'une de nos meilleures poudres de riz françaises, est sans contredit le « Duvet de Ninon », qui adoucit l'épiderme et donne au teint un radieux éclat. La véritable se trouve à la Parfumerie Ninon, 31, rue du 4-Septembre; la boîte est de 3 fr. 75, plus 0 fr. 50 pour le port si vous désirez qu'on vous l'adresse franco.

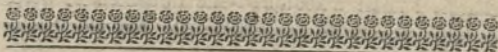
Pour plaire à mon mari. — Puisqu'il ne vous permet pas d'user de poudre de riz pour votre visage et vos épaules, adoptez le « Rizol » qui donne les mêmes effets de blancheur veloutée, et qui possède, en outre, la vertu de fermer toutes les petites plaies: écorchures, boutons égratignés, coupures. Cet antiseptique est si puissant qu'on peut même embrasser les malades, sans danger de contagion. Le flacon délicieusement parfumé à la violette, franco de port pour nos lectrices: 4 fr. Parfumerie Mélusine, 33, quai Saint-Vincent, Lyon.



LA QUESTION DE L'EAU

A la ville, à la campagne, c'est le problème d'hygiène le plus sérieux. Tout le monde sait que les épidémies et les affections intestinales sont dues souvent aux eaux contaminées.

On se mettra à l'abri du mal en coupant l'eau avec du *Ricqlès*. Dix gouttes dans un verre d'eau sucrée forment une boisson saine, d'une fraîcheur délicieuse. Le *Ricqlès* purifie l'eau et préserve des épidémies. — Hors concours, Paris, 1900.



COURRIER

M. F., à Douai. — Nous préparons un article très détaillé à ce sujet.

A. C. — 250 gr. de farine, 3 beaux œufs, ni sel ni beurre. — Ces cours n'ont jamais existé.

(Voir page II.)

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