



Baron d'Agneau

A LA RICHELIEU

Ceci ne doit pas être considéré comme un plat de ménage, mais comme l'un de ceux qui se servent dans les grandes occasions, quand la table de la salle à manger porte toutes ses rallonges, et que les convives seront nombreux.

La partie de l'agneau désignée sous le nom de « Baron » comprend les deux gigots et la selle non séparés : c'est à dire les principaux morceaux de la bête, dont il ne reste plus que le devant, et c'est pour indiquer la richesse du Relevé fourni par cette pièce que lui a été appliquée la dénomination de « Baron », qui, en réalité, appartient à l'aloyau de bœuf. Et il est peut-être intéressant de rapporter ici comment et dans quelles circonstances fut anobli ce morceau du bœuf, en reproduisant l'historique qu'en a donné M. Suzanne, l'auteur de la *Cuisine anglaise* :

« L'origine des mots *sirloin of beef*, qui désignent l'aloyau, remonte à Henry VIII. Ce roi était grand mangeur, et le roast-beef avait pour lui un attrait tout particulier. Un jour, transporté à la vue d'un magnifique aloyau bien cuit à point et des flancs duquel s'échappait un jussucculent, il le proclama chevalier. Le titre de nobilité octroyé par la bouche royale à la longe de bœuf a été sanctionné par l'usage, et l'on ne désigne aujourd'hui ce rôti que par le nom

de *sirloin of beef*, qui signifie baron de bœuf. » (*Sir*, baron ; *loin*, longe.)

L'appellation s'est étendue à l'agneau, mais au lieu de comporter simplement l'aloyau qui correspond à la selle, laquelle part de la naissance des côtes pour venir se terminer à la queue en faisant la pointe, le Baron d'agneau comprend en plus les deux gigots, qui y sont laissés adhérents. Sans eux, ce serait la selle tout simplement.

Si, par exemple, ce Baron d'agneau, qui comprend selle et gigots réunis, est coupé à la naissance des gigots et que ceux-ci ne soient pas séparés, on obtient d'un côté la Selle, et de l'autre le Double d'agneau.

Ainsi se résume donc la division de la principale partie de l'agneau : *Selle*, la partie partant de la naissance des côtes et venant se terminer en oblique à la queue, en y laissant subsister celle-ci ; *Double*, les deux gigots coupés au ras de la selle et non séparés ; *Baron*, les deux gigots et la selle réunis.

Il y a deux sortes d'agneau : l'agneau de lait, c'est-à-dire celui qui est pris à deux mois, et dont la chair n'a de mérite que par sa blancheur et son extrême tendreté, et l'agneau proprement dit, qui est livré à la consommation à l'âge de 4 ou 5 mois. Ce dernier se différencie de l'agneau de lait, en ce que sa chair étant plus faite, il n'a pas la même viscosité, et du mouton en ce sens que, n'ayant pas brouté, sa chair reste blanche et n'est pas persillée de graisse. C'est du reste la caractéristique de la

chair d'agneau d'être excessivement blanche et de grain très fin.

**Choix du Baron d'Agneau
selon le nombre de convives**

Il n'en est pas ici comme en d'autres occasions, où le poids de la viande peut se régler à 125 gr. par personne. Il s'agit seulement de savoir limiter le poids du Baron, pour qu'il n'en reste pas une quantité après le service; mais il ne faudrait pas non plus le prendre trop petit, parce qu'il paraîtrait mesquin à la présentation; et en somme, si on l'inscrit sur un menu, c'est pour présenter une belle pièce aux convives. C'est donc le jour où l'on réunit 18 à 20 personnes à table que le Baron peut être compris comme Relevé; pour ce nombre de convives, il faut compter le prendre du poids de 4 kil. 200 à 4 kil. 600, poids qui se décompose ainsi : Gigots, 1 kil. 500 à 650 chaque; selle, 1 kil. 200 à 300.

Pour parer et apprêter la pièce

Dans le poids précité, il est admis que la graisse qui se trouve dans l'intérieur de la selle, et qui enveloppe les rognons aura été retirée par le boucher, sinon, il faudrait compter 280 à 320 gr. de plus.

Si cette graisse subsiste, retirez-la d'abord entièrement, puis rognez les « panoufles » (peaux qui adhèrent à la selle) à moitié, et roulez les sur elles-mêmes dans l'intérieur de la selle. Sciez ensuite le bout de l'os des gigots, et faites un manche à chacun en dégageant l'os sur un espace de 4 à 5 cent., c'est-à-dire en cernant la chair à cette distance par une incision, et en la retirant. Entourez la selle de trois tours de ficelle, pour la tenir bien en forme, et en même temps pour maintenir les panou-

fles roulées; puis, avec la pointe d'un couteau, faites quelques petites incisions obliques et régulières sur la peau qui couvre les filets: ceci pour faciliter la cuisson. Pour que « l'habillage » soit complet, pratiquez dans la peau, entre les deux gigots et à la naissance de la selle, deux incisions (comme deux boutonnières) à 1 cent. 1/2 de distance l'une au-dessus de l'autre, et, sous la bande de peau ainsi formée, faites passer le bout de la queue, qui, de cette façon, s'arrondit en cercle. Enfin, attachez ensemble les deux gigots en nouant une ficelle à chaque manche, ceci pour qu'ils ne se dérangent pas.

Pour rôtir

Ayez une plaque assez grande pour que le Baron d'agneau y puisse être posé à l'aise. Cette plaque, pour la pièce dont il s'agit, doit avoir environ 40 à 42 cent. de long sur 23 de large au milieu, si elle est ovale. *Dans aucun cas, et dans celui-ci principalement, la pièce ne doit être posée à même dans l'ustensile, parce qu'elle s'y trouverait en contact avec le jus et la graisse, et elle y bouillirait au lieu de rôtir, ce qu'il faut éviter par n'importe quel moyen.* Le meilleur est d'avoir une grille à petits pieds qui s'emboîte dans la plaque, et sur laquelle la pièce est posée de façon que, à aucun moment de la cuisson, elle ne soit exposée à se trouver mouillée par le jus. Quand il s'agit de pièces peu importantes, on peut, à défaut de grille, les poser sur 5 ou 6 morceaux de pommes de terre, dans le même but de les isoler du jus, mais ici ce pis aller ne conviendrait pas ou serait notoirement insuffisant pour éviter l'inconvénient signalé.

Donc, le Baron d'agneau doit être placé dans une plaque de dimensions suffisantes,

et sur une grille. Faites fondre la valeur de 100 gr. de beurre ; enduisez bien la surface de la pièce avec un pinceau trempé dans ce beurre ; versez dans la plaque *un demi-litre de bouillon*, qui, avec le jus (peu abondant il est vrai) qui tombera de la viande, servira comme accompagnement. Outre que ce bouillon a son utilité ultérieure, il est nécessaire de l'y mettre, parce que le jus qui tomberait dans la plaque ferait plus que s'y caraméliser, il brûlerait à la longue.

La chaleur du four doit être d'une bonne moyenne, mais non trop vive. L'agneau, comme toutes les viandes blanches, doit être cuit plutôt doucement et progressivement. (Ceci à l'inverse des viandes noires, comme bœuf et mouton, qui doivent être saisies, pour concentrer totalement les jus à l'intérieur.)

Pendant le cours de la cuisson, dont la durée est indiquée ci-dessus, ayez soin d'enduire fréquemment la surface de la pièce avec du beurre fondu, toujours appliqué au pinceau ; retournez-la aussi de temps en temps pour assurer une coloration égale partout, *mais n'arrosez pas avec le bouillon*, ou le moins possible. Cet arrosage n'aurait sa raison d'être, — et encore quelques fois seulement, — qu'au cas où la chaleur du four serait trop vive et que la coloration se prononcerait trop ; mais si cette chaleur n'est que d'une bonne moyenne, l'arrosage au beurre est suffisant pour alimenter la viande, l'empêcher de sécher, et lui conserver une surface rissolée uniforme.

Les viandes blanches parmi lesquelles l'agneau est classé, doivent toujours être bien cuites, sans cependant aller à l'exagération. On reconnaît qu'elles sont à point, lorsque, piquées assez profondé-

ment avec une aiguille à brider, le jus qui vient perler à l'orifice de la piqure est *complètement blanc*. Le temps de cuisson au four d'une pièce de ce poids et au degré de chaleur indiqué est normalement de 12 minutes à la livre, ce qui ferait un total de 1 h. 40 à 1 h. 45 minutes.

Nota. — La dernière fois que la pièce est arrosée de beurre, c'est à-dire 5 minutes avant de la sortir du four, salez-la dessus et dans l'intérieur. Cette méthode de saler à la fin est préférable, parce que le sel mis en commençant la cuisson provoque de l'humidité.

Dressage et découpage

Tout comme pour rôtir le Baron d'agneau un grand ustensile est nécessaire, il faut, pour que cette pièce fasse tout l'effet attendu, qu'elle soit dressée sur un très grand plat, autrement elle aurait l'air mesquin. Quelques instants avant de servir, retirez les ficelles qui entourent la selle et celle qui a maintenu les gigots ; posez le Baron sur le plat, et entourez-le avec sa garniture en alternant champignons, tomates, laitues et pommes de terre. Le dressage peut encore se faire en montant les pommes de terre au bout du plat (à l'extrémité de la selle), en jolie pyramide, et en disposant de chaque côté tomates et champignons farcis avec, entre chaque, une demi-laitue braisée. Mettez aux os des gigots deux jolies papillotes, et servez à part le jus lié, apprêté comme il sera dit plus bas.

Ceci est pour la présentation, mais pour le service dans la salle à manger, on peut opérer de deux façons : dans un cas comme dans l'autre, on découpe les filets de la selle en minces lanières, et les noix des gigots en tranches bien

régulières. En cas de besoin seulement, on tranche sur la sous-noix. Alors, le service se fait, ou sur assiettes chaudes, en accompagnant chaque tranche de quelques-uns des éléments de la garniture et d'un filet de jus; ou bien les tranches sont dressées vivement sur plats ronds bien chauds; entourés avec la garniture, et les convives se servent eux-mêmes. Dans ce dernier mode, le jus peut être mis sur le plat, mais il est infiniment préférable de le passer à part. Il s'ensuit donc que la personne chargée du découpage doit être très habile pour que le service soit fait avec la célérité nécessaire.

Garniture à la Richelieu

L'un des écueils de cette garniture de Relevé, telle qu'elle était pratiquée encore il y a quelques années, résidait dans la multiplicité de ses éléments, et le plus grave était qu'il était pour ainsi dire impossible de la servir chaude. Elle comportait : champignons et tomates farcies, laitues braisées, pommes de terre Château, carottes et navets tournés en olives et glacés, haricots verts et petits pois au beurre. C'était beaucoup, et même trop; aussi elle a été allégée de différents éléments, et réduite aux : champignons, tomates, laitues et pommes de terre, ce qui permet un dressage et un service plus prompts.

Proportions

Pour 20 personnes :

1 kilo de champignons (poids brut), parmi lesquels 10 beaux moyens pour farcir;

10 tomates petites d'égale grosseur et bien faites (grosseur d'une pomme d'api);

5 belles laitues, et 2 couennes de

lard fraîches, 1/2 carotte, 1 oignon, 1 bouquet garni, et 5 décil. de bouillon pour les braiser;

10 pommes de terre Hollande et 125 grammes de beurre pour les cuire.

Pour la farce des champignons et tomates : 125 gr. d'oignon, 40 gr. d'échalote; 1 décil. 1/2 de sauce brune épaisse (ou 1 décil. 1/2 de bouillon et 25 gr. de beurre manié), 1 cuillerée de purée de tomates réduite, 50 gr. de mie de pain fraîche passée au tamis ou à la passoire, 1 bonne cuillerée de persil haché, gros comme un petit haricot d'ail (facultatif) une forte pincée de sel, 1 prise de poivre et râpures de muscade, 40 gr. de beurre et 2 cuillerées d'huile.

Pour le jus d'accompagnement du Baron : 50 gr. de glace de viande et 1 cuillerée de fécule.

RÉSUMÉ

Blanchir et mettre les laitues à braiser. Elles peuvent se cuire à l'avance et être tenues au chaud dans leur cuisson réduite. Apprêter les champignons et tomates, faire la farce et les garnir. Peuvent être préparés plusieurs heures à l'avance et mis au four 25 à 30 minutes avant le moment de dresser. — Tourner et cuire les pommes de terre. Ceci juste pour qu'elles soient prêtes au moment, parce que l'attente leur est défavorable. — Finir le jus quand le Baron est retiré du four.

Les laitues

Prenez-les bien pommées, lavez-les à plusieurs eaux; égouttez bien et plongez-les dans une bassine ou une grande casserole d'eau bouillante. Laissez bouillir pendant 6 à 7 minutes, puis égouttez et rafraîchissez-les à grande eau froide; pressez bien pour en faire sortir l'eau, et entourez-les chacune de 2 ou 3 tours de fil. Garnissez le fond d'un sautoir avec les couennes (couennes fraîches), la carotte et l'oignon coupés en rondelles et le bouquet; rangez les laitues ficelées dessus, mettez le bouillon sans

le dégraisser et faites partir en ébullition. Couvrez d'un rond de papier beurré, fermez la casserole et cuisez doucement au four pendant 40 à 45 minutes. Quand elles sont prêtes, vous pouvez les laisser ainsi pour les finir au moment; sinon, sortez-les de la casserole, déficelez-les, et coupez-les chacune en deux, dans le sens de leur longueur. Ratissez légèrement la surface de chaque moitié, et rangez-les dans une petite casserole (sauteuse ou sautoir) en repliant un peu l'extrémité des feuilles en paquet. Réduisez la cuisson jusqu'à ce qu'il ne reste plus que 2 décil. à peine et passez-la sur les moitiés de laitues. Posez dessus le rond de papier et tenez à l'écart. Il n'y aura qu'à les mettre au four 5 ou 6 minutes avant de dresser.

Les champignons et les tomates

Champignons. — Choisissez les 40 plus beaux (le poids d'un champignon à farcir est de 40 gr. environ); cassez le pédicule et retirez avec la pointe d'un couteau ce qui pourrait en rester dans le chapeau. On ne les épluche pas. Lavez et essuyez les bien; rangez-les sur une tourtière (l'ouverture en haut), arrosez-les chacun de quelques gouttes d'huile, et mettez-les au four pendant 7 à 8 minutes. Ceci est pour leur faire rendre leur eau et en commencer la cuisson. En les sortant du four, renversez-les sens dessus dessous.

Tomates. — Sur le côté opposé à la queue, levez un couvercle un peu moins grand qu'une pièce de 5 francs. Pressez légèrement les tomates entre les doigts pour faire sortir l'eau et les semences; écrasez un peu avec un manche de cuiller la chair de l'intérieur, et rangez-les sur un tamis ou un clayon, en les re-

tournant pour les faire égoutter. Avec un petit emporte-pièce uni, dimension d'un sou, recoupez bien rondes les parties enlevées pour en mettre une sur chaque tomate quand elles seront farcies.

La farce

Coupez le bout terreux de ce qui vous reste de champignons. Lavez les champignons à plusieurs eaux; égouttez-les à fond et hachez-les très finement. Mettez-les ensuite dans un torchon, et tordez-le fortement pour exprimer l'eau des champignons.

Hachez l'oignon et l'échalote très finement aussi. Chauffez le beurre dans une sauteuse, jetez dedans oignon et échalotes et remuez jusqu'à ce qu'ils commencent à blondir. Ajoutez alors les champignons hachés, sel, poivre et muscade, et remuez pendant 6 à 7 minutes à feu assez vif pour achever de faire évaporer l'humidité des champignons. A ce moment, ajoutez la tomate ainsi que la sauce brune si vous en avez; sinon le bouillon et le beurre manié (pour celui-ci, il faut 15 gr. de beurre et 10 gr. de farine pétris ensemble en pâte). Remuez encore en plein feu pendant 5 minutes; et, finalement, complétez avec la mie de pain que vous aurez bien émiettée et passée au tamis, ou tout au moins à la passoire), le persil haché, et l'ail broyé en pâte, si vous en mettez. Par l'addition de la mie de pain, cette farce devient très épaisse.

Pour garnir les champignons et les tomates

Ayant été d'abord retournés pour égoutter, placez-les l'ouverture en haut, et emplissez-les chacun d'une bonne cuillerée de la farce ci-dessus. Lissez-la en dôme en vous servant de la lame d'un

petit couteau, de façon à figurer une boule qui aurait été mise dans chaque tomate ou champignon. Vous pouvez également opérer de cette autre façon qui est bien plus expéditive : mettez la farce dans une poche en toile munie d'une douille unie de 1 cent. de diamètre à son ouverture, et dressez-la dans les champignons et les tomates comme si vous dressiez un chou de pâte.

Saupoudrez la surface de chapelure, et mettez sur chaque pièce gros comme un haricot de beurre; ou bien faites tomber dessus quelques gouttes d'huile. Posez sur chaque tomate l'un des petits ronds taillés dans les couvercles et tenez au frais s'ils sont préparés à l'avance. Vous n'aurez qu'à les mettre au four comme il est dit plus haut.

Les pommes de terre

Coupez les chacune en quatre, et, en les pelant, donnez-leur la forme de grosses olives allongées. Chauffez le beurre dans un sautoir; jetez dedans les pommes tournées et bien essuyées, et faites-les cuire tout doucement en ayant soin de les sauter souvent pour qu'elles rissolent bien également. Leur mise en marche doit se faire, comme il est dit, 25 minutes avant l'instant présumé du service.

Le jus lié d'accompagnement

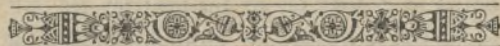
Aussitôt que le Baron d'agneau est enlevé de la plaque, dressez-le sur son plat et tenez-le au chaud. Versez le jus de la plaque dans une casserole et ajoutez-y la glace de viande coupée en petits morceaux pour qu'elle fonde plus vite. Vous pouvez même la faire dissoudre à l'avance dans la casserole avec quelques cuillères de jus, de sorte que celui-ci est prêt

en quelques instants. Indépendamment de son rôle principal qui est de corser le jus, cette glace lui donne en même temps la coloration nécessaire.

Si le jus est trop gras, dégraissez-le, mais pas complètement; ajoutez-y la féculé délayée dans un bol avec deux cuillères de bouillon froid. Faites donner un bouillon ou deux en remuant, et passez au chinois dans la saucière.

En disposant ainsi l'appât de la garniture du Baron d'agneau, tout est prêt au même moment et le dressage se fait très rapidement.

PERRAULT JUNIOR.



CARAFE A VIN LOUIS XVI

QUEILLÉ, Orfèvre

11, rue des Petits-Carreaux, 11

PARIS



Le prochain numéro du POT-AU-FEU paraîtra le samedi 20 Juin
(troisième Samedi du mois).



Menus

CROUTE AUX ŒUFS
ÉPERLANS FRITS
CHOU FARCI AU MAIGRE
PUDDING ALSACIEN AUX CERISES

POTAGE CRÈME DE CHOUX-FLEURS
TOMATES A LA MONÉGASQUE
SALMIS DE SARCELLE
LANGOUSTE EN MAYONNAISE
ARTICHAUTS SAUCE MOUSSELINE
TARTE AUX FRAISES

GRONDINS AU VIN BLANC
RAGOUT A LA FLORENTINE
POMMES DE TERRE FONDANTES
OMELETTE SOUFFLÉE

POTAGE ARMENONVILLE
FILETS DE BARBUE SAUMONÉS A LA PARISIENNE
BARON D'AGNEAU A LA RICHELIEU
TIMBALE FINANCIÈRE
CANETONS ROTIS
MOUSSE DE JAMBON A LA GELÉE
PETITS POIS A LA FRANÇAISE
PARFAIT A LA FRAISE

ŒUFS A LA BUCHERONNE
TENDRONS DE VEAU A L'ESTRAGON
POMMES DE TERRE SAUTÉES
FROMAGE A LA CRÈME

POTAGE AU CANETON
AU TAPIOCA-BOUILLON BOUDIER
FILETS DE SOLES CARMEN SYLVA
PORC ROTI SAUCE RUSSE
ÉPINARDS AUX CROUTONS
CERISES JUBILÉ

FILETS DE MAQUEREAUX A LA VÉNITIENNE
COTELETTES DE MOUTON A LA FRANC-BOURGEOISE
PAIN DE VEAU
HARICOTS VERTS SAUTÉS
TARTE AUX CERISES

POTAGE GEORGETTE
SOLE A L'ITALIENNE
PIGEONS AUX PETITS POIS
CARRÉ DE VEAU PIQUÉ SAUCE POIVRADE
SALADE DE LAITUES AUX ŒUFS
MAZAGRAN AUX FRAISES



Potage aux Artichauts

DIT POTAGE GEORGETTE

CE potage se différencie du velouté et de la crème d'artichauts, surtout par la simplicité de son apprêt. C'est du reste un potage de tous les jours, qui n'exige pas comme le velouté ou la crème, un bouillon spécial et des soins minutieux. Il est vrai que les susdits potages sont surtout réservés pour les jours de réception, mais celui-ci n'en est pas moins excellent et mérite d'être essayé, surtout au moment où les artichauts sont abondants et pas chers.

Proportions

Pour 7 ou 8 personnes :

6 beaux artichauts moyens, et frais autant que possible (2 ou 3 noisettes, voyez plus bas);

230 gr. de mie de pain rassise pour croûtons;

1 bon litre de bouillon ordinaire, non coloré;

4 décilitres de lait;

200 gr. de beurre;

Pour la garniture du potage : 3 petites cuillerées de perles du Japon (50 à

60 gr.) et 1 cuillerée de plûches de cerfeuil.

Temps nécessaire : 1 h. 1/2 environ.

Blanchissage des artichauts

Saisir une occasion d'utiliser des artichauts flétris sous le prétexte qu'ils seront fondus dans le potage serait une mauvaise raison, car la saveur du potage s'en ressentirait. Prenez-les donc frais, ou aussi frais que possible et de grosseur moyenne.

Tenez une bassine ou une grande casserole d'eau en ébullition. Rognez le bout des feuilles des artichauts et, comme ils sont destinés à être défaits, vous pouvez même couper ces feuilles à moitié de la hauteur; *arrachez les queues en les tordant*; ceci pour retirer autant de fils que possible du fond; parez un peu le dessous des artichauts avec un couteau et lavez-les à grande eau froide. Egouttez et plongez-les aussitôt dans la bassine d'eau tenue prête, et tenez celle-ci en pleine ébullition pendant 10 ou 12 minutes, c'est-à-dire jusqu'à ce que les feuilles d'artichauts commencent à se détacher, et puissent même se détacher. Au besoin, laissez-les 2 ou 3 minutes de plus en marche pour pouvoir défaire les feuilles sans difficulté.

Alors, retirez les artichauts en les prenant avec une écumoire, et plongez-les de suite dans un grand ustensile contenant de l'eau froide, pour bien les rafraîchir. Egouttez-les ensuite un à un, et pressez-les entre les mains pour en faire sortir l'eau qu'ils peuvent contenir encore.

Étuvage des artichauts

Avec la main, détachez les feuilles d'après le fond; avec des ciseaux, cou-

pez sur celles-ci la partie tendre, et recueillez ces parties tendres sur une assiette. *La partie tendre seulement, c'est-à-dire la partie blanche*, sans aller jusqu'à la partie de la feuille qui n'est que peau et filandres. Retirez le foin des fonds, et coupez-les chacun en 5 ou 6 morceaux. Réunissez le tout dans une casserole d'une contenance d'environ 2 litres et demi, avec 50 gr. de beurre; couvrez et faites étuver à tout petit feu pendant 10 à 12 minutes, en les remuant de temps en temps. Cet étuvage a pour but de faire « suer » les artichauts et, en même temps de les pénétrer du beurre; mais ceci doit se faire *tout doucement* à tout petit feu, et sans laisser *rissoler aucunement* les fonds d'artichauts.

Les croûtons

¶ Ces croûtons constituent la liaison du potage, c'est-à-dire qu'ils y jouent le même rôle que le riz dans certains cas, ou la pomme de terre dans d'autres.

Cette manière de procéder est celle de l'ancienne cuisine, et elle est bonne parce qu'elle donne au potage un réel moelleux; puis cet apprêt de croûtons n'est pas chose compliquée.

Prenez du pain blanc bien rassis et à mie assez serrée, et coupez-le en cubes de 1 cent. de côté. Il n'est pas utile de les tailler réguliers puisqu'ils doivent être mis en purée. Chauffez légèrement 50 gr. de beurre dans une poêle, et jetez-y ces croûtons; puis, pendant que les artichauts sont à étuver, tenez la poêle sur le côté du feu, et faites sauter fréquemment les croûtons pour les avoir bien secs et bien dorés. Il est bien dit *dorés*, et si quelques croûtons touchés plus fortement par le feu que les autres

avaient noirci, il faudrait les retirer sans hésiter.

Cuisson du potage

Les fonds d'artichauts étant étuvés à point, retirez-en, sur une assiette, la valeur de deux, soit 80 à 90 grammes environ. Ceci pour faire le beurre d'artichauts qui sert à la mise à point finale.

Mouillez le reste avec 6 à 7 décilit. de bouillon; faites partir en ébullition et ajoutez alors les croûtons apprêtés. Couvrez la casserole, et cuisez tout doucement sur le côté du feu pendant 25 à 30 minutes, ou bien au four (ce qui vaut mieux), pendant 20 à 25 minutes.

Observation. — Dans l'énuméré des proportions, j'ai indiqué 2 ou 3 noisettes. Elles peuvent être adoptées ou supprimées à volonté; mais, cette addition qui peut se faire dans n'importe quel potage à base d'artichauts est vraiment à conseiller. Il n'y a qu'à sécher les noisettes quelques secondes à l'entrée du four, à les rouler entre les doigts pour retirer la pelure, et à les mettre dans la casserole en même temps que les croûtons, après les avoir broyées sous la lame d'un gros couteau. Ou bien encore on peut les piler avec les fonds d'artichauts pour faire le beurre de mise à point.

Le beurre d'artichauts

Pendant la cuisson du potage, pilez les fonds que vous avez réservés avec 100 gr. de beurre (ce qui vous reste), et ce jusqu'à obtention d'une pâte bien fine. Passez au tamis de toile fine ou au tamis de laiton, celui dont vous disposerez en un mot, *mais qu'il soit très fin*.

Recueillez ce beurre dans un bol, et tenez-le au frais jusqu'au moment de l'emploi.

Les perles et les pluches

Ayez soin de mettre les perles à pocher assez tôt, c'est-à-dire *un bon quart d'heure avant de servir*. Jetez-les dans ce qui vous reste de bouillon bouillant, soit 3 à 4 décilit., et tenez ensuite en petit frémissement, pour que les perles deviennent bien transparentes.

Pour les pluches, lavez le cerfeuil, et détachez les petites feuilles, en les divisant bien, ce qui vaut mieux et est plus net que de concasser le cerfeuil.

Pour passer et mettre le potage à point

1° Avant de commencer, mettez à bouillir le lait destiné à mettre le potage à son degré de consistance; et, pendant que vous passez le potage au tamis, laissez le lait réduire d'un décilitre environ, de sorte que après cette réduction sa quantité n'est plus que de 3 décilitres; ceci pour le rendre meilleur.

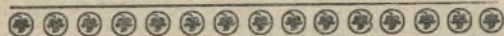
2° Sur le même tamis où vous avez passé déjà le beurre d'artichauts, et posé sur un récipient, versez le potage (fonds et croûtons en bouillie) et passez vivement en faisant rouler sur le tamis le champignon de bois pour purées.

3° Recueillez la purée dans la casserole vivement nettoyée pour cela; allongez cette purée *petit à petit* avec le lait réduit, en mélangeant avec un fouet ou une cuiller de bois, puis, posez la casserole sur le feu, et ne cessez de remuer jusqu'à ce que l'ébullition commence. Retirez aussitôt la casserole du feu, et ajoutez dans le potage le beurre d'artichauts divisé en parties de la grosseur d'une noisette. Remuez hors du feu, toujours pour fondre et mélanger et, à ce moment, n'omettez pas de goûter, car

il est rare qu'une pincée de sel ne soit pas nécessaire.

4^o Versez dans la soupière, et ajoutez-y les perles pochées et les pluches de cerfeuil.

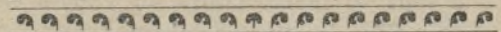
SAVARIN.



Pour reconnaître la fraîcheur des Œufs

Il faut simplement les plonger dans une bassine profonde remplie d'eau froide en quantité assez abondante; on y pose les œufs doucement, un par un. Les œufs dont la fraîcheur est absolue, tombent au fond et s'y couchent. Moins ils sont frais, plus ils gagnent la surface; tant qu'ils surnagent avec un bout touchant le fond, leur fraîcheur est relative. Dès qu'ils quittent le fond pour gagner le milieu de l'eau ou la surface, ce ne sont plus des « œufs frais »; on ne doit alors s'en servir que pour les omelettes ou la pâtisserie, car ils sont inutilisables en œufs à la coque, sur le plat, pochés, etc.

A. C.



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.



ALIMENT DES ENFANTS



Tendrons de Veau

A L'ESTRAGON

(CUISINE DE MÉNAGE)



ECI rentre dans la catégorie des plats tout simples qui peuvent être détestables ou excellents, non point par ce qu'on y met, mais par le degré de méthode et de surveillance qu'on apporte à leur préparation; et bien ou mal faits, la dépense est la même. La plus grande somme de soins et d'occupation ne prend guère que la première demi-heure du temps affecté à la cuisson de ce plat; encore laisse-t-elle tout le loisir de veiller à d'autres apprêts. Passé cet intervalle, et la casserole étant bien installée sur un feu régulier, il n'y a plus rien à faire pendant le reste du temps. — soit 1 h. 1/2, — que de s'assurer de la continuité de la cuisson. C'est donc bien de la cuisine essentiellement de ménage, non seulement parce qu'elle est peu coûteuse, mais aussi parce qu'elle donne peu de peine. S'y prendre à l'avance; ne rien brusquer; éviter les coups de feu; et bien entendre surtout que si la recette indique 1 h. 1/2 de mijotement, c'est plutôt une heure 35 qu'une heure 25 qu'on doit prévoir; nous savons par expérience combien, quand il s'agit de plats très simples, — et surtout de plats de déjeuner! — les cuisinières d'aujourd'hui ont des tendances à mettre leur casserole au feu à la dernière minute...

Ainsi que nous le faisons généralement pour les plats très simples, nous donnons de minutieuses explications à l'intention des personnes tout à fait inexpérimentées.

Proportions

Pour 4 à 6 personnes :

1 kilo de tendrons de veau ;

20 gr. de farine, soit une cuillerée comble ;

5 décilitres d'eau et 2 décilitres de vin blanc ; ce dernier est facultatif. Si l'on ne met pas de vin blanc, il faudra 7 décilitres d'eau ;

3 cuillerées d'huile ;

Une vingtaine de feuilles d'estragon, choisies parmi les plus grandes ;

Sel ; poivre.

Temps nécessaire : 2 heures.

RÉSUMÉ

Faire revenir le veau dans l'huile ; égoutter ; saupoudrer de farine ; cuire un instant. Mouiller avec le liquide indiqué. Laisser mijoter 1 h. 1/2. 5 minutes avant de servir ajouter l'estragon. Dégraisser si besoin est.

Les tendrons de veau

On appelle tendrons les cartilages qui relient les fausses côtes aux côtes ; mais par extension les bouchers l'éterdent au haut de côtes, surtout quand il s'agit de bêtes très jeunes, dont les os sont en réalité imparfaitement solidifiés ; les vrais tendrons doivent pouvoir se manger dans leur entier, cartilages aussi bien que chair. Ce qu'il faut éviter de prendre, ce sont les parties trop grasses de la poitrine. Répétons encore que le veau doit être d'un blanc rosé, et non point rouge, pour être bon ; que c'est une viande qui, ainsi que toutes les chairs peu faites, aigrit rapidement, et que par les chaleurs, il la faut tenir au frais jusqu'au moment de la faire cuire.

Avec un couteau de cuisine, détachez la peau membraneuse qui recouvre un des côtés ; cette peau ne se mange pas, et non seulement elle dépare les morceaux, mais encore elle empêche le ris-

solage de la viande sur ce côté. Coupez les morceaux en carrés, — si le boucher ne l'a déjà fait — d'environ 6 à 7 centimètres de côté.

Pour revenir

Prenez une casserole dite sautoir — c'est-à-dire large de fond et basse de bords — en cuivre étamé et épaisse assez pour pouvoir fortement chauffer sans brûler. Tous les morceaux doivent pouvoir y tenir les uns à côté des autres, un peu juste peut-être, mais *jamais empilés les uns sur les autres*, car ils n'auraient plus la même coloration et ni la même saveur.

Versez l'huile dans la casserole, de l'huile d'olive de préférence. Ce n'est pas une fantaisie, cette huile ; et il ne faut pas s'imaginer que le beurre la peut remplacer ici ; tout au plus la graisse pure pourrait-elle y être substituée. En effet, on choisit l'huile parce qu'elle peut chauffer bien plus fort que le beurre sans brûler, la graisse peut aussi atteindre des températures élevées, mais à un degré moindre que l'huile ; tandis que le beurre chauffé au point nécessaire noircit, c'est-à-dire brûle, et communique un goût âcre très caractéristique aux viandes et surtout à la sauce.

Au surplus, cette huile étant entièrement égouttée ensuite, il ne reste aucune trace de sa saveur. Il est donc bien entendu qu'il ne faut pas faire revenir nos tendrons au beurre, dans la circonstance ; car le beurre ne pouvant chauffer assez fort, la coloration ne pourrait se produire qu'à la longue, et comme le veau est une viande très aqueuse, on verrait le jus en sortir et s'agglutiner en caillots grisâtres, les tendrons seraient pâles et comme bouillis, la sauce

également n'aurait ni goût ni couleur.

L'huile étant dans la casserole, posez sur un feu vif, bien réparti sous le fond ; *laissez bien chauffer* avant d'y mettre les morceaux. Si l'huile n'est pas assez chaude, la chair du veau collera au fond de la casserole. Essayez avec un morceau d'abord, et ce n'est qu'en constatant qu'il n'attache pas dès le premier instant où il touche la casserole, que vous pouvez ajouter les autres morceaux, en les plaçant *un à un*, et *à côté les uns des autres*. Ne couvrez pas la casserole, et laissez ainsi « revenir », c'est à-dire colorer à bon feu, pendant 6 ou 7 minutes, sans les retourner. Au bout de ce temps, ils doivent avoir pris, au moins sur leurs parties les plus saillantes, une belle teinte dorée, comme du joli pain bien cuit. Pour vous en assurer, ne les piquez pas avec une fourchette, ce qui en ferait sortir le jus, mais glissez dessous la cuiller de bois ; retournez-les pour les colorer pareillement de l'autre côté, et pendant à peu près le même temps. A ce moment, *diminuez plutôt le feu* sous la casserole, car tout s'est considérablement échauffé, les viandes aussi bien que la casserole et l'huile. Tenez toujours la casserole découverte. Quand les tendrons sont bien dorés du second côté, retirez la casserole du feu : posez dessus un couvercle quelconque, qui, lorsque vous penchez la casserole au-dessus d'un pot pour en faire écouler la graisse, vous permettra de retenir tous les morceaux de viande à l'intérieur, et d'égoutter ainsi l'huile et la graisse jusqu'à *la dernière goutte*. Il ne doit rien rester au fond de la casserole qu'un gratiné brun, sec, produit par le rissolage du veau, et qui est absolument nécessaire pour donner de la saveur et de la couleur à la sauce.

La farine ; pour mouiller.

Remettez la casserole découverte sur le feu. Saupoudrez les morceaux avec la farine indiquée. Mélangez avec la cuiller de bois, et laissez *doucement* chauffer et cuire, pendant 2 ou 3 bonnes minutes, jusqu'à ce que cette farine ait perdu toute sa teinte blanche, et soit légèrement teintée. Ne laissez pas brûler, la sauce serait âcre ; mais si vous ne laissez pas le temps de cuire à la farine, la sauce est trouble et lourde, pâteuse.

Alors, versez l'eau, froide ou chaude, il n'importe, mais en petite quantité d'abord, et en délayant avec la cuiller de bois ; ceci au début surtout. Faites franchement bouillir ; ajoutez une bonne pincée de sel ; dès que l'ébullition s'est bien prononcée générale, diminuez le feu, et couvrez la casserole, en laissant l'intervalle d'un travers de doigt entre le couvercle et le bord de la casserole, pour ménager un échappement à la vapeur et que la sauce réduise ainsi d'elle-même. Si vous avez un peu de tomate fraîche, sans pepins ni eau, vous l'ajoutez à ce moment. Observez qu'une cuisson qui se fait sous couvercle nécessite pour bouillotter bien moins de feu qu'une cuisson découverte, et réglez votre feu en conséquence. Il faut laisser cuire *très doucement*, mais *très régulièrement*, *très également*, pendant 1 h. 1/2 à partir de cet instant.

Et c'est tout ; plus rien à faire durant cet intervalle.

Pour servir

Cinq minutes avant de servir, découvrez la casserole, et inclinez la pour enlever si besoin est, avec une cuiller de métal, la graisse qu'ont pu fournir les tendrons : ceci, quand on a mélangé des morceaux plus gras que de coutume.

Rassemblez en un petit bouquet les feuilles, sans leurs tiges, de l'estragon. Avec des ciseaux, coupez-les au dessus du ragoût; une pincée de poivre. Couvrez; laissez à peine frémir, pas même bouillir 5 minutes. Dressez les morceaux sur plat de service chauffé, et versez dessus la sauce sans la passer; elle doit fournir la valeur de 2 décil. 1/2 environ. Si elle était plus longue, vous la feriez bouillir à découvert une ou deux minutes, fortement, pour la réduire. Si elle était trop réduite, au contraire, vous y ajouteriez l'eau nécessaire et vous feriez également bouillir le tout une minute à peine, pour tout bien remélanger. Mais si la cuisson a été régulièrement menée, la sauce doit être à point sans plus de peine, d'un beau doré bien roux, à consistance de sirop léger, s'attachant bien comme un vernis aux morceaux de tendrons.

LA VIEILLE CATHERINE.

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.



LA SALLE DE BAINS

Enfin!... depuis mon retour, je savoure avec délices le plaisir du home retrouvé, me disait Mme de T... que je venais visiter à son arrivée d'un long voyage. Et cette sensation de confort moral, de bien-être matériel, je l'éprouve surtout lorsque je retrouve mon cabinet de toilette et de bains, coin idéal si merveilleusement agencé.

Résisterai-je, poursuivit-elle, au plaisir de vous initier à tous les détails de mon installation? Je préfère me laisser aller à vous montrer toutes les merveilles accumulées dans ce petit coin de l'habitation.

Voici d'abord pour le bain, une superbe baignoire, gracieuse de forme, blanche comme les plus belles porcelaines.



Mais comment chauffer le bain, me direz-vous? Voici le petit appareil, simple de forme, semblable à une jolie vitrine de nickel, fan-

taisie d'un maniement à la fois enfantin et sans danger.

Pour en faire usage, on frotte une allumette, tout en tournant un robinet, on allume un petit bec de gaz qui est la veilleuse du chauffe-bain, et tout est fini. On peut laisser brûler indéfiniment ce petit bec qui dépense un centime ou deux à l'heure et l'on a maintenant, avec un geste du doigt, toutes les commodités, tous les agréments possibles.

Et cela grâce à l'accessoire indispensable, le robinet mitigeur. Ce robinet est plus qu'une trouvaille, c'est une merveille, c'est le robinet idéal. Un petit cadran avec des mots clairs et faciles à suivre. Veut-on un bain, on met l'aiguille au mot « Chaude ». Aussitôt l'eau afflue à 50° dans la baignoire, le chauffe-bain s'étant de lui-même, à distance, allumé, sur votre simple désir, réalisé par un mouvement du doigt sur le cadran. N'est-ce pas parfait ?

Pendant les quelques minutes que le robinet met à remplir la baignoire, on vaque à ses petites occupations de toilette, et sans qu'on y pense, voilà le bain prêt : il a demandé quelques minutes, coûté quelques centimes.

Avez-vous même, par distraction, oublié le robinet qui coule : qu'importe ! un trop-plein est là qui a de la tête, de l'attention pour vous.

Veut-on de l'eau tiède pour la douche : on met l'aiguille à « Mitigé » : de la froide ; au mot « Froide ». Veut-on vider la baignoire : on met l'aiguille à « Vidange » ; ou veut-on s'en aller : au mot « Arrêt ».

Pour le lavabo, même procédé, le même robinet mitigeur donne toutes les eaux à toutes les températures voulues.

Si vous voulez, pour être plus convaincue, voir fonctionner ces merveilles, allez boulevard Richard-Lenoir, 45, à deux pas de la Bastille : Monsieur BLANC, l'habile fabricant, sera heureux de vous montrer ses appareils.

C'est un peu de santé que l'on va chercher chez lui ; une salle de bains bien organisée, n'est-ce pas un trésor dans une maison, un bonheur pour une femme soucieuse de sa santé et de sa jeunesse ?

ONDINE.

LE CHEZ SOI

On l'a souvent déserté, le « home », en ces belles journées de mai, et non pas seulement pour les promenades du dehors sous les vertes frondaisons, mais pour les multiples concerts qui se succèdent sans interruption en cette fin de saison mondaine.

On y remarque surtout les costumes tailleur dont plusieurs de grande allure que j'ai reconnus pour les avoir admirés moi-même dans les salons d'Isidore, le tailleur de la rue Bleue (n° 27), dont je vous ai si souvent parlé. Je ne saurais trop vous conseiller, mesdames, d'aller lui faire une visite avant de vous mettre en voyage, pour lui commander l'un de ces jolis costumes de lainage léger, doublés de soie froufroulante, à 150 francs, qui conviendront aussi bien dans les villes d'eaux, pour les matinées et les soirées fraîches, que pour des réunions mondaines, car le costume tailleur bien fait est indispensable en voyage. Isidore excelle dans ce genre.

L'accessoire nécessaire d'une toilette d'été est l'ombrelle. A ce sujet on fait des folies, d'adorables chefs-d'œuvre tout en dentelle, qui valent des prix fous. Mais rassurez-vous, mesdames, je ne viens pas prêcher la prodigalité : au contraire, je veux vous donner le moyen de vous procurer, *absolument pour rien*, une magnifique garniture d'ombrelle en dentelle.

C'est encore M. L. Robert, le grand industriel de Lyon, 5, rue Mulet, qui veut vous faire ce cadeau. Voici les conditions pour l'obtenir :

Pendant les trois mois de juin, juillet, août, toute personne qui commandera six douzaines de voilettes à 6 fr. 40, recevra comme prime, entièrement gratuite, un superbe dessus d'ombrelle en dentelle de couleur claire. Mais il est essentiel que la totalité de l'envoi soit faite à la même adresse et que le montant de la commande et un mandat-poste de 38 fr. 40 accompagne celle-ci.

Il faut bien songer déjà aux villégiatures d'été ; malgré tous les soins qu'on y apporte, on s'aperçoit souvent, quand on arrive à destination, qu'il manque des choses essentielles. Surtout, mesdames, dans vos provisions de bouche, n'allez pas omettre la plus importante : du bon café !... ce nectar qui sera le couronnement de vos menus recherchés, la véritable friandise de vos excellents repas. N'allez pas vous

fier au hasard des épiceries de petites villes qui avoisinent votre propriété, vous courez le risque presque certain de payer très cher et d'avoir un breuvage détestable.

Ne vous laissez pas circonvenir et, pour être sûres d'offrir à vos invités un nectar exquis, approvisionnez-vous directement chez un importateur de café, de confiance, tel M. Colson, 21, rue Saint-Denis, qui vous le cédera au prix de gros, vous l'expédiera franco de port, et vous fournira de petits sachets de trois, de cinq ou de dix kilos, que vous ne paierez pas plus de 1 fr. 80 et 2 fr. 20 la livre de cafés verts de toute première qualité; 2 fr. 20 et 2 fr. 80 des cafés torréfiés absolument parfaits. Ce sont les cafés de choix que vous n'avez pas à moins de 6 et 7 francs le kilo dans les maisons spéciales de détail.

Que ces provisions matérielles, que ces soucis de ménage ne vous fassent pas négliger les soins de votre aimable personne. Il vous faut montrer, mesdames, un agréable visage à vos visiteurs et ne pas laisser les rayons trop chauds, l'air trop vif hâler votre épiderme... La véritable Eau de Ninon saura bien préserver votre teint et lui conserver son éclat, sa finesse, mais il faut en mettre régulièrement chaque matin après vous être ablutionnée (6 francs le flacon, 0 fr. 50 pour le port).

« Qui a beaucoup vu a beaucoup retenu », dit le proverbe; c'est sans doute en raison de ce vieil adage qu'il m'est resté dans la mémoire une remarque faite en mes lointains voyages : les Américaines ont des cheveux superbes, en général. Or, m'étant informée du moyen qu'elles employaient pour acquérir ces belles chevelures opulentes et soyeuses, j'ai appris, avec une immense surprise, que presque toutes se servaient d'un produit merveilleux qu'elles nomment « *Hair Saviour* », c'est à-dire « Sauveur de la chevelure » et qui se fabrique en France chez un chimiste de Lyon, 33, quai Saint-Vincent, à la parfumerie Mélusine, à laquelle il a donné son nom : Mélusine.

Mélusine est envoyée franco de port à nos lectrices, le flacon est de 5 francs.

Après avoir soigné régulièrement vos cheveux, il ne faut pas les torturer avec de mortels fers chauds ou des bigoudis coupants qui martyrisent les belles mèches récemment repoussées. Le maître en l'art du postiche : Desfossé, vous démontrera, 21, rue Lavoisier, l'enseignement facile de son doux ondulateur bigoudis en peau, ou si vous préférez, ce qui est plus intelligent encore, laisser croître en repos

vos cheveux, il vous fournira de ravissants bouffants indéfrisables qui vous coifferont divinement, sans que vous ayez besoin de l'aide d'un coiffeur dans vos voyages. Sur son catalogue illustré vous verrez aussi de bien jolis postiches pour dames âgées.



Frangé Parisienne

Desfossé, 21, rue Lavoisier (près Saint-Augustin).

Toujours dans le but de vous être utile et agréable, mesdames, je tiens aussi à vous dire les vertus du Lacto-Neige, produit exclusivement végétal composé par Mme Bossé, inventeur des Bains savonneux et des Savons à base de son. Ce cosmétique préserve du hâle et des coups de soleil, il enlève les vilaines taches que produit le soleil sur les épidermes délicats; il est indispensable pendant le séjour à la mer et s'impose aussi en tout temps car son usage — employé pur — efface complètement les rides.

M. Fautier-Bossé, parfumeur-savonnier, envoie gratuitement sa méthode de toilette à base de Lacto-Neige sur demande adressée, 14, rue Séguier, Paris (VI^e, téléph. 126.86). Les produits de cette maison sont en vente dans tous les magasins de parfumerie.

Vous le voyez, mesdames, très impartialement je vous cite divers produits vous laissant le choix; si les uns ne conviennent pas à votre épiderme, vous pourrez essayer les autres, ce n'est qu'après une petite expérience préalable qu'on peut être fixée sur ce qui s'assimile le mieux, suivant la nature de chacune.

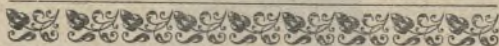
FÉTICHETTE.

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

EAU DE BOTOT Le seul Dentifrice approuvé par l'Académie de Médecine de Paris.

CORRESPONDANCE

Petite châteline. — Frictionnez-vous chaque soir la tête avec l'Extrait Capillaire des Bénédictins du Mont-Majello; la chute des cheveux cessera dès les premières applications et la pousse se produira active et abondante (6 fr.; franco 6,85), chez M. E. Senet, administrateur, 25, rue du 4-Septembre.



COURRIER

Le Penity. — La gélatine mise en trop forte proportion enlève toute finesse à la crème, et n'empêcherait pas, en tout cas, la crème fouettée de tourner de la veille au lendemain. — La quiche se sert généralement au début, surtout quand elle est au lard. — Les proportions par cuillerées d'eau et de crème double épaisse ne peuvent être évaluées exactement de même, à cause de leurs consistances respectives; la crème s'attache au récipient et on en perd, elle bombe sur la cuiller. Une recette d'œufs en cocote a paru en 1897. Ce sont des œufs mollets en petites caisses ou moules.

L. N. N. — Les tuiles et autres gâteaux ridés ont été cuits à four pas assez chaud. — Le feuilletage n'a pas assez reposé avant la cuisson; ou la farine n'était pas de la qualité voulue. — Note est prise pour les petits gâteaux feuilletés.

M^{me} G. — Les « artichauts à la crème », sont-ce des artichauts bouillis, servis avec une sauce à la crème? Vous avez des formules de sauce crème dans différentes recettes récemment données, entre autres cette année avec une barbe saumonée. — Note est prise pour l'autre demande.

Rue de la Terrasse. — Ces petites tortues ne sont pas employées pour des usages comestibles; la tortue d'une grosse espèce et adulte, est seule réservée aux potages; c'est à peu près tout l'usage qu'on en peut faire.

M^{me} R., rue Truffaut. — L'intérieur des chocolats fourrés est simplement du fondant recouvert de chocolat spécial dit « couverture ». — Quant au turrón sa préparation trop compliquée et longue ne peut intéresser nos abonnés.

E. B. — Voyez dans les années 1901-1902 une série d'articles sur le repassage.

La Meyotte. — Suivre la recette de crème ren-

versée à la vanille donnée en 1902, en ajoutant 125 gr. de chocolat fondu dans le lait.

Nantes. — Même façon que pour l'embouteillage de vin, avec cette différence que après 10 ou 12 jours la bière tourne, à moins d'être alcoolisée.

M. H., Orléans. — La confiture est trop cuite et le sucre se cristallise; sa cuisson étant poussée trop loin, il tend à reprendre sa forme solide.

Dilette. — Demande notée. — Le têt-fait est trop cuit. — Les proportions du soufflé devaient être mal établies; la pâte à soufflés sans doute préparée trop à l'avance doit se décomposer.

Une admiratrice du journal. — Pour détruire les fourmis, le procédé le plus sûr est d'ébouillanter le nid. — Ce potage est un bouillon de haricots blancs secs, avec une forte proportion de légumes comme la garniture d'un pot-au-feu, lié au tapioca et au beurre.

G. M. L. — C'est la même chose, et vous trouverez cela chez les boulangers ou les brasseurs de votre ville. — Pour les caramels, une cuillerée à bouche de glucose pour 250 gr. de sucre. Pour caraméliser des moules, du sucre semoule, sans eau, et surtout un moule bien plat du fond. — Pour les caramels au café, au lieu de mouiller le sucre avec de l'eau, mouiller avec une infusion au café.

L. N. N. — Glacage demandé: passer de l'œuf battu sur le gâteau non cuit, renverser sur du sucre semoule et mettre au four. — On coupe les gâteaux au couteau. — Four pas assez chaud pour les tuiles, sablés et galette, particulièrement du fond. — Feuilletage ne conservant pas sa forme à la cuisson: pâte insuffisamment reposée ou trop travaillée à la détrempe.

M^{me} S., boul. Haussmann. — Ce « manqué » doit être, ou du meringage à l'italienne qu'on fait avec du sucre cuit, ou le simple meringage au sucre semoule. Etaler dans le récipient en argent, poudrer de sucre glace sur lequel on sème des macarons écrasés et l'on fait cuire à four très doux. — La mousseline en question est une charlotte; mais au lieu que les biscuits soient liés par la crème, ils sont soudés un par un avec un peu de sucre cuit au cassé. Ce n'est qu'après le démoulage qu'on cache la soudure des biscuits, à l'extérieur, par ce bouillonné dont vous parlez, qui n'est autre que du meringage poussé au cornet. Et c'est après démoulage également qu'on remplit la charlotte.

(Suite des réponses au prochain numéro.)

Le Gérant : A. DESBOIS

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