



Poulet en Cocote

A LA FERMIÈRE

La mode de servir les poulets en cocote — et d'une infinité de façons — est devenue très usuelle dans les ménages, alors qu'au début elle fut surtout pratiquée dans les grands restaurants.

Toute question de mode mise à part, le succès de la cocote s'explique par l'avantage capital qu'elle offre de servir aussi chaud que possible ; la terre assez épaisse de l'ustensile emmagasine pendant la cuisson une chaleur suffisante pour qu'en arrivant du four directement sur la table, on puisse souvent percevoir encore un léger frémissement d'ébullition.

La garniture de ces poulets varie selon la saison, et comporte les productions du moment : c'est-à-dire légumes frais pendant la période printanière et estivale ; fonds d'artichauts et champignons divers à l'automne ; crosnes, marrons, salsifis, etc., pendant l'hiver. Et en combinant judicieusement ces divers éléments, on peut allonger à volonté la série des poulets en cocote.

Bien entendu, on peut traiter de la même manière une poularde, un poulet reine, un poulet de grain, en tenant simplement compte que pour un poulet reine, la garniture doit être un peu plus forte que pour un poulet de grain, et que le temps de cuisson est augmenté selon la différence de poids qui existe

entre les deux. Il en est de même, pour ces différences, entre un poulet reine et une poularde.

La recette actuelle est d'une grande simplicité d'exécution ; ne point considérer comme une complication l'emploi de plusieurs casseroles, car la cocote fait en somme ici office de plat de service et ne cause pas d'embarras bien grand de nettoyage.

Proportions

Pour 5 ou 6 personnes.

Un poulet de grain, pesant tout vidé environ 800 grammes ;

100 à 110 gr. de jambon maigre, *cru* ;

75 gr. de petites carottes, tout épluchées ;

40 gr. de petits oignons, tout épluchés ;

60 gr. de haricots verts fins, tout épluchés ;

40 gr. de céleri en branches ;

80 gr. de beurre ;

1 décilitre de petits pois bien frais ;

2 décilitres de bouillon peu salé ; ou, ce qui est meilleur, 1 décil. 1/2 de jus de veau.

Temps de cuisson nécessaire : 1 bonne heure.

RÉSUMÉ

Étuver oignon et carotte. — Faire colorer le poulet. Disposer le jambon dans la cocote ; y placer le poulet ; entourer avec oignon, carottes étuvées, haricots et pois crus ; ajouter le bouillon. Cuire au four. Servir dans la cocote.

La cocote

Il y a pour cela toutes sortes d'ustensiles spéciaux en faïence blanche,

en terre brune extérieurement, et même en porcelaine; mais une terrine en terre comme celle dont on se sert pour les terrines de gibier, s'emploie tout aussi bien, et même elle donne à la préparation l'allure rustique qui lui convient. Cette cocote ou terrine doit être ovale de préférence et avoir comme dimensions à peu près : 20 à 23 cent. de longueur sur 13 de largeur au milieu, et 12 de profondeur. Il n'est pas besoin que ces proportions soient mathématiques, il convient néanmoins que la cocote ne soit ni trop grande, ni trop petite, mais juste pour contenir poulet et garniture.

Ayez soin de la tenir sur un coin du fourneau une dizaine de minutes à l'avance, pour qu'elle soit bien chaude quand vous mettez le poulet dedans; ou bien passez y de l'eau bouillante, et essuyez-la bien au moment.

Les légumes

Petits pois et haricots verts doivent être non seulement très fins, mais d'une fraîcheur absolue, pour ce genre de cuisson. Cette cuisson, en effet, s'opérant presque sans liquide, achèverait de sécher et de durcir des légumes qui auraient déjà perdu leurs sucs naturels; les haricots verts sembleraient de la ficelle risolée, et les petits pois seraient comme des cailloux. Les uns et les autres doivent être aussi égaux entre eux que possible, pour l'uniformité de cuisson nécessaire: sans quoi, les gros ne seraient pas cuits et les petits le seraient trop.

Les haricots verts, après avoir été épluchés de leurs filaments, sont coupés au couteau en petits morceaux de biais, sur 1 cent. environ. Réservez de côté pour la suite.

Les carottes et les oignons, auront

été choisis petits et frais, pour être bien tendres. Après les avoir épluchés, coupez les en fines rondelles bien régulières, surtout pour les carottes, de 2 millimètres d'épaisseur, soit un peu plus épais qu'un gros sou neuf. Taillez très finement le céleri de même: on n'en prend que la partie bien blanche des côtes.

Comme oignons et carottes doivent être légèrement « étuvés », c'est-à-dire amollis déjà dans le beurre avant d'être réunis au poulet, commencez par vous en occuper avant toute chose.

Prenez une petite casserole sauteuse, à bords bas, plus commode pour cela qu'une casserole à bords hauts. Faites y fondre, sur feu doux, 50 gr. du beurre; dès qu'il est chaud, ajoutez-y les rouelles d'oignon d'abord, et laissez très légèrement blondir. Cette quantité de beurre a l'air trop forte pour l'instant, mais comme, par la suite, les légumes y seront tous ajoutés, il ne faut rien en supprimer.

Au bout de 4 ou 5 minutes, l'oignon a dû prendre une teinte moins blanche, tirant sur le jaune pâle. Ajoutez-y carottes et céleri, et faites étuver, c'est-à-dire marcher *tout doucement sur le côté du feu* ou sur feu très doux, et ayez soin de les sauter de temps en temps pour assurer l'uniformité de l'étuvage. Ne les remuez pas avec une cuiller de bois, parce que vous briseriez les rondelles de carottes qu'il faut, autant que possible, conserver entières, ce qui n'est pas à craindre en les sautant. Laissez marcher ainsi pendant un quart d'heure.

Au bout de ce temps, les oignons ont complètement doré, les carottes se sont amollies et semblent transparentes, et le beurre a gardé sa couleur claire du début, comme de l'huile jaune paille,

un peu teinté peut-être par la carotte. En aucun cas il n'a dû brunir, puisqu'il n'a pas chauffé trop fort; et en aucun cas non plus les légumes ne doivent présenter de parties brunies ou rissolées; ce qui indiquerait un coup de feu qu'on doit éviter absolument. *En même temps* que les légumes étuvent, faites colorer le poulet.

Le poulet

Il doit, après avoir été vidé, être troussé en entrée: c'est-à-dire qu'on lui a coupé le cou et la tête, et qu'on lui rentre les pattes le long du ventre: bridez-le avec la ficelle comme d'habitude.

Pour faire colorer convenablement le poulet, il est presque indispensable d'employer une casserole basse sauteuse en cuivre étamé, parce que la cocote, à cause de sa dimension et de sa profondeur, ne se prêterait pas bien à cette opération; et il est de toute nécessité qu'avant sa mise en cocote le poulet ait bien pris la teinte voulue.

Sur *feu modéré*, faites fondre ce qui vous reste de beurre dans la sauteuse; mettez-y le poulet, et faites revenir à *petit feu*, sans couvrir la casserole, en le retournant souvent et sur toutes les faces, pour que cette coloration soit bien égale partout. Mais ici, il est bien difficile, pour ne pas dire impossible, que le beurre ne colore pas, le poulet, protégé par sa peau et resté intact, ne lui fournissant pour ainsi dire aucun jus à ce moment. Comptez sur 10 à 12 minutes pour qu'il ait pris une teinte blonde, et tenez-le surtout tourné sur l'estomac et les cuisses.

Le jambon

C'est du jambon *cru* ordinaire, mais *exclusivement maigre* qu'il faut prendre;

il doit être coupé très mince en lames régulières de 3 *millimètres* d'épaisseur. Mais c'est surtout le poids sur lequel il faut se régler pour la quantité totale, afin que le goût particulier du jambon ne vienne pas dominer dans l'ensemble. La dimension des tranches sera donc celle d'une carte à jouer; et ayez bien soin de toutes les peser ensemble une fois taillées, pour ne pas excéder le poids de 100 à 110 gr.

(Les rognures de graisse, les parures de maigre s'utilisent au mieux les jours suivants dans un braisé quelconque.)

Dans le cas où l'on manquerait de jambon cru, prenez-en de cuit, mais qu'il soit taillé mince comme une *feuille de papier* pour ne pas durcir et ne comptez alors que le nombre de tranches, et non le poids total.

La mise en cocote

Le poulet étant bien coloré procédez ainsi:

Tapissez le fond et les parois de la cocote avec vos lames de jambon cru, soit deux au fond, et deux debout appliquées sur chaque côté, six en tout.

Mettez le poulet — posé sur le dos — dans la cocote, et laissez toujours la cocote au chaud sur le fourneau pendant les apprêts suivants. Ajoutez à l'oignon, céleri et carottes étuvés, les petits pois et haricots verts crus; sautez ensemble pour bien mélanger le tout, et entourez bien également le poulet avec ces légumes.

Egouttez complètement le beurre de la casserole sauteuse où a coloré le poulet; dans cette même casserole versez le bouillon ou le jus de veau, faites bouillir à découvert fortement pour réduire le tout à $\frac{3}{4}$ de *décilitre* seulement. Le liquide non seulement réduit en bouillant et se corse, mais encore il

détache le peu de jus gratiné qu'a pu fournir la coloration du poulet. Versez ce bouillon ou jus ainsi réduit sur les légumes dans la cocote, fermez hermétiquement avec le couvercle, et mettez au four.

Observation : Ici s'explique la nécessité que jus ou bouillon soient à peine salés, parce que cette réduction double exactement la note du sel. Si donc, le jus ou le bouillon dont on dispose étaient salés à point, il ne faudrait pas les réduire, parce que le sel se trouverait trop prononcé. Dans ce cas, on prendrait seulement un décilitre de jus de veau, ou de bouillon, et la casserole serait simplement « déglacée » (c'est-à-dire dégratinée), mais le liquide ne serait réduit que pendant le temps strictement nécessaire au déglacage, et cette réduction ne serait guère que de un centilitre ou deux, trop insignifiante par conséquent, pour augmenter sensiblement la note du sel.

La cuisson

Le four doit être assez chaud quand la cocote y est mise, parce que, avant d'exercer son action sur le poulet et sa garniture, la chaleur doit nécessairement pénétrer les parois de la cocote, s'emmagasiner dans l'intérieur, et c'est seulement à partir de ce moment, soit au bout de 7 à 8 minutes que la cocote est au four, que la cuisson commence réellement. Vous pouvez alors amener la cocote à l'entrée du four, et il n'y a plus à y toucher. Mais veillez cependant à ce que la chaleur soit d'une bonne moyenne, parce que si elle était trop vive, il s'ensuivrait une réduction de liquide, à la suite de laquelle les légumes d'entourage pourraient brûler, et le poulet n'en cuirait pas plus vite pour cela. C'est en un mot une cuisson à bonne

chaleur moyenne qui, de ce fait, assure régulièrement la cuisson du poulet et celle des légumes, et une courte (très courte) réduction du jus ajouté : en un mot une espèce de braisage, de cuisson à la bonne femme, comme il convient à ce plat de ménage par excellence. *De l'instant où la cocote a été mise au four, comptez 45 à 48 minutes.*

Si vous voulez constater l'à-point au bout de 42 à 45 minutes, vous n'avez qu'à piquer profondément le poulet à l'endroit de la jointure de la cuisse. Si le jus qui perle est légèrement rosé il faut encore 4 ou 5 minutes de cuisson : si au contraire il est blanc, c'est un signe infallible que le poulet est cuit.

Pour servir

En sortant la cocote du four, ayez soin de débrider le poulet, sans l'enlever de la cocote. Refermez-la; essuyez-la bien, et lavez-la si besoin était, puis posez-la sur un plat couvert d'une serviette pliée, et servez tel que. Le poulet est découpé vivement sur un plat chaud en arrivant sur table; les morceaux sont remis aussitôt dans la cocote, et en longueur, pour que les convives puissent prendre facilement un morceau de poulet et des légumes.

Observation. — Si l'instant de servir n'était pas venu quand le poulet est à point, il faudrait teur la cocote à l'entrée du four ouvert, mais ne pas l'en sortir. Le poulet peut parfaitement attendre ainsi 7 à 8 minutes, et il vaut mieux le tenir au chaud de cette façon que de risquer de le faire refroidir, en le laissant attendre sur un coin du fourneau.

LA VIEILLE CATHERINE.

~~~~~

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





## Les Meringues

**L**ES demandes d'explications relatives à la réussite de ces coques en meringue nous arrivent toujours si nombreuses, si constantes, qu'il nous a semblé nécessaire de donner à cet égard des détails qui n'avaient été que résumés dans une formule parue en 1895.

L'exécution des meringues est chose toute simple et aisée, bien peu coûteuse aussi, car on y utilise généralement des blancs de reste, et c'est la crème fouettée pour les remplir qui représente seule la dépense de cette classique friandise. Mais il est trois conditions indispensables à la réussite des coques dont les deux premières sont rarement prises en considération dans les ménages, à cause le plus souvent des ustensiles qui font défaut : 1<sup>o</sup> la façon de fouetter les blancs en pâte ; 2<sup>o</sup> le dressage régulier et méthodique de la pâte ; 3<sup>o</sup> la chaleur *excessivement* douce du four.

### Les proportions

On les établit ainsi :

50 gr. de sucre semoule par blanc d'œuf.

2 blancs d'œufs fournissent environ 24 coques.

Le *sucré semoule*, ainsi désigné parce qu'il ressemble à une très fine semoule ou à du sable fin, est un sucre en poudre moins fin que le *sucré glace*, qui, lui, ressemble à de la poudre d'amidon. Le *sucré glace* est passé au tamis de soie

très fin, tandis que le sucre semoule n'est passé qu'au tamis de crin.

Pour garnir 24 coques : 250 gr. de crème fraîche double, 50 à 80 gr. de sucre vanillé en poudre.

### Les ustensiles nécessaires

Une bassine à blancs d'œufs en cuivre non étamé, de la forme reproduite au croquis I. Nous avons maintes fois expliqué ici l'utilité de la bassine à blancs, lorsqu'il est de toute nécessité d'obtenir des blancs en neige très légère, fine et consistante. Dans tout autre us-



CROQUIS I

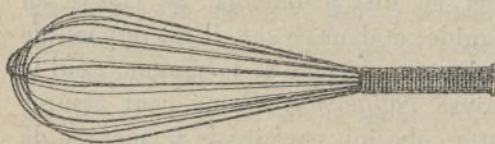
tensile, les blancs sont exposés à « grener », c'est-à-dire à se décomposer comme une crème qui tourne, d'une part en fins grumelots, de l'autre en liquide ; et dans ce cas, il est impossible d'obtenir une pâte de meringue. Seul le cuivre rouge non étamé peut assurer cette cohésion parfaite de la mousse de blanc d'œuf : aucun autre récipient, porcelaine, etc., ne peut le remplacer. Une bassine à blancs, de 26 cent. de diamètre est la plus commode ; elle coûte environ 6 fr. 50 selon son poids, et son emploi est courant dans un ménage où l'on fait des soufflés et des gâteaux fort simples. Les gâteaux de pâtes « biscuitées », c'est-à-dire à base d'œufs fouettés, donnent, préparés dans le bassin de cuivre, 1/3 de volume de plus ; non seulement ils sont plus gros, et par consé-



quent plus avantageux, mais ils ont aussi une légèreté bien plus grande, et ils sont plus moelleux.

Avoir soin de tenir ce bassin d'une propreté générale *plus que méticuleuse*, non point, comme on pourrait le croire, par raison d'hygiène et de prudence, mais parce que les blancs y monteraient moins bien ou pourraient grener. Il faut que le fourbissage de l'ustensile ne laisse aucun brouillard dans les inégalités produites par le martelage du cuivre; cet entretien est des plus faciles, car il n'est pas nécessaire du tout de fourbir à fond le bassin toutes les fois qu'on s'en est servi, dès qu'on a soin de le bien essuyer après l'avoir rincé à l'eau froide, et sur le champ. Il doit être aussi propre extérieurement qu'à l'intérieur, sans quoi, en le maniant, les mains contracteraient une odeur de cuivre très caractéristique qui se communiquerait à tout ce qu'on touche ensuite.

*Un fouet en fil de fer étamé, assez grand et assez fort surtout, avec un manche en bois, fatiguant moins la*

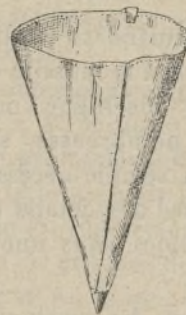


CROQUIS II

main qu'un manche en fer. Le petit fouet à sauce est beaucoup trop faible pour cet usage; quant aux batteuses mécaniques, il faut les proscrire complètement. Ce *fouet à blancs d'œufs*, représenté au croquis II, doit avoir 40 cent. de long, de l'extrémité du manche à celle des tiges.

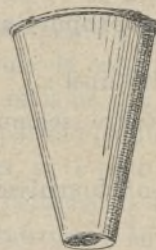
*Une poche à douille*, voir croquis III. C'est une sorte d'entonnoir en toile ou

en croisé de toile, — qu'on peut très bien confectionner soi-même — et long d'environ 32 cent.; cette poche à son ouverture inférieure est munie d'une *douille* ou petit entonnoir, de dimensions variables; on a ainsi des douilles



CROQUIS III

différentes, qu'on change selon le cas, puisqu'il n'y a simplement qu'à les enfiler au fond de la poche. La douille qui nous est nécessaire doit avoir 14 millimètres de diamètre à la sortie: voir croquis IV. Notre croquis est destiné à donner une idée exacte de la forme, mais non des proportions, car la douille qu'il figure semblerait ici aussi grande que la poche au bout de laquelle on l'ajoute; cette douille n'a que 5 cent. de longueur, et la poche même est plus de six fois plus longue.



CROQUIS IV

Une douille coûte de 4 à 6 sous, suivant le marchand

*Une plaque de tôle à pâtisserie*, un peu épaisse, et dont on doit assurer la



propreté la plus extraordinaire également; la moindre parcelle résidant sur cette plaque adhèrera à la meringue, la fera attacher ou lui communiquera une mauvaise odeur. Pour nettoyer ces plaques à pâtisserie, on emploie un corps gras, mais neutre de préférence comme odeur: vaseline ou autre. Et il faut, avec un chiffon propre, frotter avec courage et persistance pour rendre la plaque aussi lisse, aussi brillante qu'un plat ou une assiette de table.

### Préparatifs

Toujours nous répétons ici qu'en pâtisserie on doit, *avant tout chose*, s'occuper du degré de chaleur nécessaire du four, et ne jamais mettre une préparation au four que le feu n'ait été réglé, organisé d'avance, tout le temps de cuisson prévu avec le plus grand soin.

Pour la cuisson des meringues, un four *très doux* est indispensable; et *très doux* à ce point qu'une étuve chauffant réellement, — comme beaucoup de fourneaux de cuisine fort simples en possèdent, — est préférable au four même. Ou bien si l'on met à cuire au four, il faut attendre le moment où on laisse éteindre le fourneau, après qu'ayant chauffé normalement tout le jour, il n'y a plus que *quelques cendres rouges tout au fond du foyer*. En aucun cas il ne faut plus de feu franchement allumé encore, dans le foyer d'un four où cuisent des meringues. Car, en fait, les meringues ne doivent pas cuire, mais seulement gonfler et sécher sous l'influence d'une température doucement chaude et très égale.

On peut, — et c'est même le meilleur moment, — choisir l'instant qui suit le déjeuner immédiatement, pendant qu'on fait la vaisselle et qu'on range dans la

cuisine. Ou encore après le dîner, avant de commencer la vaisselle, on prépare la pâte, on la dresse, et le four à ce moment étant bien tombé, on y met les meringues, qu'on y laisse sans plus s'en occuper jusqu'au lendemain. Le seul inconvénient est qu'on n'est pas là au moment de leur cuisson désigné pour creuser le dessous des coques, et qu'alors on ne peut plus les remplir de même avec la crème fouettée. Dans ce cas on dresse les coques non creusées sur la crème servie dans un plat en pyramide, soit debout, soit en écailles de poisson. C'est aussi bon, mais ce ne sont plus les meringues classiques, que l'on aime à voir sous leur aspect traditionnel.

Notre four étant donc dans les conditions de chaleur voulues, il nous faut, *avant de commencer à battre nos blancs*, avoir sur la table, à portée : *le sucre pesé, la poche à douille, une cuiller à bouche en argent, une spatule de buis* ou une très large cuiller de bois extrêmement propre, et ne servant qu'aux pâtisseries ou crèmes, *le fouet, les plaques, légèrement mais bien également beurrées et saupoudrées de farine*; bien agiter la plaque après l'avoir farinée, afin qu'il n'y reste pas un coin sans farine, mais rien qu'une fine poussière, comme un « nuage de poudre de riz » sur un visage.

Alors prenez un torchon que vous torsadez très lâche, en le roulant en biais, et que vous disposez sur la table comme un turban ou une petite couronne et vous posez le bassin au centre de cette couronne, en l'inclinant un peu en avant vers vous, *voir croquis V*.

Le linge en couronne sert à caler le bassin et à le maintenir sur la table, sans quoi l'instabilité du fond arrondi



rendrait le travail moins facile et moins rapide.

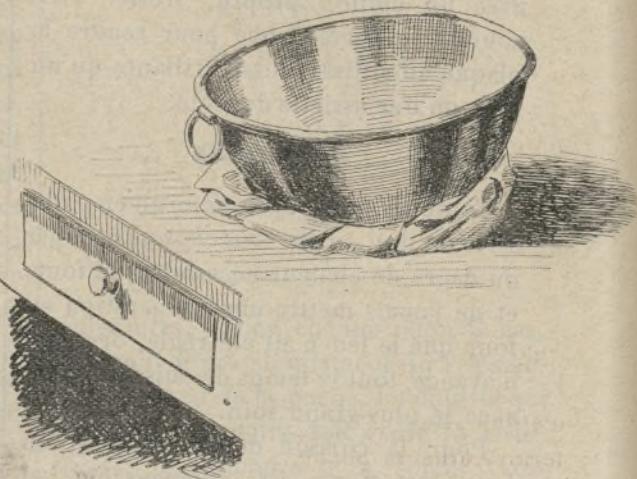
Mettez les blancs dans le bassin ; si vous y cassez directement les œufs, passez le pouce à l'intérieur des coquilles pour en mieux détacher le blanc.

Fouettez alors avec le fouet, dans n'importe quel sens, mais pas trop fort, *pas trop haut* ; il ne faut pas trop lever le fouet en travaillant, car il ne doit pas sortir des blancs, pas plus qu'on ne doit éclabousser ni barbouiller les parois intérieures du tour du bassin. Le fouet ne doit donc, en somme, pas abandonner le fond du bassin ; il ne doit ni taper, ni cogner, mais seulement clapper avec régularité, et ce travail se fait avec légèreté, sans bruit ; ceci est une indication caractéristique. On peut, pour ne point se trop fatiguer, changer de main.

Peu à peu la masse délayée des blancs se condense en mousse d'un blanc qui n'est pas pur, et la mousse elle-même n'est pas encore fine et lisse. A mesure que vous la travaillez, son blanc devient éclatant, et la masse gonfle davantage ; c'est à ce moment qu'il faut juger de sa consistance afin de commencer à y mélanger le sucre. La consistance est à point, quand, en enlevant la mousse en masse sur le fouet, cette mousse reste absolument solide et *forme la pointe au bout du fouet*, en figurant de cette façon la houppe ou toupet pointu d'une perruque de clown : c'est la comparaison la plus typique. De temps en temps, avec une carte ferme, vous ramassez le peu de blancs que le fouet ne ramène pas dans le centre du bassin, pour le mélanger au reste.

Dès que les blancs sont à point et fermes, ajoutez une cuillerée de sucre en poudre qui aide encore à raffermir.

Recommencez à fouetter pour mélanger le sucre, et vous voyez alors, après quelques coups de fouet, la pâte se solidifier, devenir plus résistante. Le temps normal pour toute l'opération, dès le début, n'excède guère que 5 minutes, pour une personne pouvant battre avec une certaine vigueur.



CROQUIS V

Cette solidité s'étant bien affirmée, quittez tout à fait le fouet. Prenez la spatule, et commencez à mélanger tout le reste du sucre en poudre qu'avec la cuiller vous versez en pluie sur la masse des blancs.

Usez des mêmes précautions qu'on apporte dans toute préparation où il entre des blancs en neige : c'est-à-dire ne pas touiller, et mélanger le sucre rapidement, sans bousculade, à coups larges et mesurés. On verse le sucre en poudre en pluie sur la masse des blancs ; puis, au fur et à mesure, on passe la spatule sous la masse, pour la ramener sur le sucre, et y envelopper ce dernier. Afin que le mélange du sucre dans la masse soit complet, il faut aussi fendre le tout au milieu, jusqu'au fond et glis-



ser la spatule sous chaque partie, toujours pour ramener dessus ce qui est dessous, et la main gauche fait tourner la bassine pendant ce temps. Le mélange étant terminé, la pâte, soulevée sur la spatule, doit s'étirer en rubans lourds et lisses, comme ce qu'on voit triturer par les marchands de pâte de guimauve dans les foires.

### Pour dresser la pâte

La poche à douille aura été munie d'un bouchon de liège quelconque enfoncé extérieurement à l'ouverture de la douille; il fait office de robinet. Faites tenir la poche par une autre personne, qui la tient grande ouverte, bien élargie. Avec la spatule, versez dans la poche la quantité de pâte qu'elle peut contenir, en ayant soin de garder en haut assez d'étoffe pour la serrer dans la main et fermer ainsi la poche.

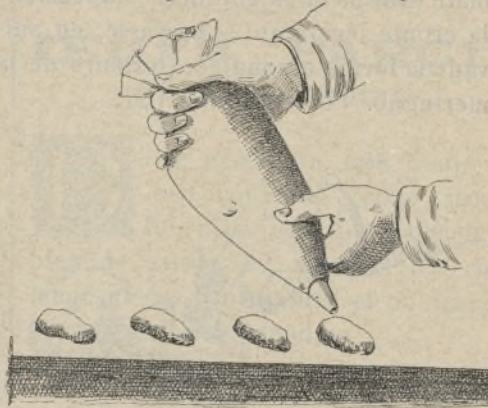
Nos quantités actuelles — soit 2 blancs — doivent remplir la poche; avec la carte, achevez de ramasser dans la bassine le reste de la neige que la spatule n'a pu prendre, et ajoutez-le dans la poche.

Prenez alors la poche avec la *main gauche*, rassemblez et plissez-en les bords ensemble, avec la main droite, comme pour fermer un sac. Tordez ensuite le haut de cette poche que vous gardez dans la *main droite*, jusqu'au moment où vous sentez la pâte bien dense, bien serrée à l'intérieur.

Alors placez vos mains au-dessus de la plaque; enlevez le bouchon de la douille, et pour faire sortir la pâte et former les meringues, pressez sur la poche avec la paume du pouce et les doigts de la *main droite* seulement — voir croquis VI — la main gauche ne faisant que soutenir et diriger la douille pour for-

mer des tas de la grosseur d'une moitié d'œuf. Ajoutons que ce mouvement de pression de la main droite est la principale difficulté de toute l'opération; beaucoup d'ouvriers pâtissiers, même, le saisissent mal,

Toutes les meringues, soit 24, étant dressées à distance suffisante les unes des autres saupoudrez-les abondamment de *sucré-glace*; on saupoudre sans rien répartir, au hasard et partout. Laissez reposer le



CROQUIS VI

tout 1/4 d'heure, pour que la surface extérieure des meringues, bien imprégnée de sucre, forme de petites perles ensuite à la cuisson. Au bout de ce repos, renversez la plaque verticalement au-dessus d'une feuille de papier, pour en secouer l'excès de sucre; les meringues ne bougent pas.

### La cuisson

Glissez la plaque au four, dont le degré de chaleur aura été observé comme il est dit plus haut. Comptez sur un minimum de cuisson de 3/4 d'heure à 1 heure; au bout de ce temps, elles n'ont pas dû pour ainsi dire colorer : à peine une teinte crème très, très faible, différant du blanc bleuâtre de la pâte crue. Ne jamais aller surtout jusqu'à la teinte café au lait. Elles doivent être parsemées de petites perles de sucre irrégulières, qui



colorent un peu plus que le reste, et en les prenant dans la main, juste au sortir du four, quand on les porte tout près de l'oreille, on perçoit un léger crépitement sans y toucher autrement. C'est alors le moment de les façonner en « coques ».

Placez-les, l'une après l'autre, dans le creux de la main gauche, le côté plat en dessus, et avec les deux doigts de la main droite, vous enfoncez doucement la croûte légère qui se crevasse, en suivant la forme arrondie extérieure de la meringue. *Voir croquis VII.*



CROQUIS VII

Remettez-les alors dans le four, retournées cette fois, pour sécher l'intérieur de la meringue ainsi creusée; 5 ou 6 minutes suffisent.

Il n'y a plus ensuite qu'à tenir les coques au sec et de préférence dans un endroit chaud, comme la cuisine par exemple, enfermées dans une boîte de fer blanc ou même de carton. Elles se conservent ainsi presque indéfiniment.

\* \* \*

#### Pour garnir les meringues

Nous indiquons, plus haut, 250 gr. de crème double fraîche pour 24 meringues.

Répétons, pour les personnes insuffisamment au courant, que la crème destinée à être fouettée, crème Chantilly — doit être d'une fraîcheur parfaite, sans

la moindre petite odeur un peu « sûre ».

On la recueille sur du lait qui repose depuis 36 à 48 heures; — ceci pour les personnes qui habitent la campagne, car, à Paris et dans les grandes villes, les crémiers vous fournissent de la crème prête à fouetter, ou toute fouettée si l'on préfère.

Lorsqu'on veut recueillir la crème sur du lait qui a reposé, il faut encore avoir quelque pratique de la chose.

Se servir d'une écumoire, afin de n'enlever que juste l'épaisseur de crème prise sur la surface du lait, car il faut avoir une certaine légèreté de main pour faire usage, à cet effet, d'une simple cuiller de métal. S'y prendre non seulement avec précaution, mais à plusieurs fois, car vouloir y arriver du premier coup est inutile : on brouille tout, la crème se mélange au lait liquide, et il faut de nouveau laisser reposer.

Pour fouetter la crème, *ne pas la mettre* dans le bassin de cuivre, mais dans une terrine de faïence bien propre, et opérer exactement, en se servant du fouet, avec les mêmes mouvements que pour les blancs d'œufs. S'arrêter dès que la crème se prend en neige ferme, sans quoi on la ferait tourner en beurre.

Pour parfumer la crème au chocolat, il suffit de râper sur une râpe fine, de *très bon* chocolat de choix : une demi-tablette suffit pour la quantité de crème ci-dessus. On mélange ensuite le chocolat dans la crème, avec une cuiller ou ou une spatule.

Pour parfumer aux fraises ou aux framboises, passer au tamis 50 gr. de fraises des bois ou autant de framboises, crues, et mélanger la purée qui en résulte avec la crème déjà fouettée.

LE POT-AU-FEU.



## Menus

HOMARD A LA BORDELAISE  
POITRINE D'AGNEAU A LA BERGÈRE  
FROMAGE DE COCHON  
SALADE DE HARICOTS VERTS  
BARQUETTES DE FRAISES

POTAGE CRÈME D'OSEILLE  
CANARD AUX HARICOTS VIERGES  
CARRÉ DE VEAU A LA BROCHE  
TRUITE FROIDE A LA GELÉE  
POIS AU JAMBON  
PRALINÉ A LA CRÈME

OMELETTE AUX FINES HERBES  
TENDRONS DE VEAU JARDINIÈRE  
ROUGETS A LA SIBÉRIENNE  
CROUTES AU MADÈRE

POTAGE JULIENNE  
PETITES TRUITES SCHLESTADT  
FILET DE BŒUF A LA LORRAINE  
POULARDE ROTIE  
PETITS POIS A LA FRANÇAISE  
MAZAGRAN AUX FRAISES

ŒUFS FARCIS A LA PRINTANIÈRE  
FILETS DE CARPE FRITS  
POMMES DE TERRE ANNA  
GALETTE FEUILLETÉE  
FROMAGE A LA CRÈME

POTAGE A L'OIGNON  
MALAKOFFS  
ANGUILLE A LA TARTARE  
FONDS D'ARTICHAUTS A LA MAINTENON  
COMPOTE D'ABRICOTS  
GATEAU DENT DE LOUP

ŒUFS A LA COQUE  
POULET EN COCOTE A LA FERMIÈRE  
BŒUF A LA MODE FROID  
SALADE DE LAITUE  
TARTE AUX CERISES

POTAGE AUX FÈVES  
ÉPAULE D'AGNEAU FARCIE  
CANETON ROTI  
CONCOMBRES BRAISÉS  
CRÈME A LA VANILLE



## ŒUFS FARCIS A LA PRINTANIÈRE

**D'**UNE exécution très facile et peu coûteuse, cette recette fournit un agréable plat maigre, bien de saison au moment où commencent les concombres et où les épinards sont frais et tendres.

### Proportions

Pour 6 œufs :  
400 grammes de concombre blanc, épluché, net ;  
170 grammes d'épinards ;  
70 grammes de beurre ;  
7 gr. de sel fin ;  
Pincée de poivre frais moulu ;  
Deux litres d'eau salée avec 10 grammes de sel.

### Le concombre ; les épinards

Epluchez le concombre ; enlevez en les graines. Coupez-le en grosses tranches. Dans une petite casserole, faites fondre la moitié du beurre ; mettez-y les morceaux de concombre, couvrez ; faites cuire au four de chaleur moyenne pendant une demi-heure environ. Si l'on ne dispose pas du four, il faut compter, sur le fourneau, un quart d'heure de cuisson de plus. Quand la cuisson est à point, les concombres sont absolument

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



tendres, et ils ont diminué de volume ; ils sont transparents, mais sans aucune coloration.

D'autre part, faites bouillir l'eau avec le sel indiqué ; quand elle est en pleine ébullition, mettez-y les épinards triés, lavés, séchés ; laissez-les bouillir de 12 à 15 minutes, et écumez de temps en temps leur eau, tout comme un pot-au-feu, afin qu'en les sortant de l'eau ils soient bien propres, car on ne les rince pas.

Enlevez-les de l'eau avec une écumoire à friture en fil de fer. Eparpillez-les sur un tamis en crin pour les faire refroidir très vite sans les mettre dans l'eau fraîche ; ceci afin de n'en affaiblir ni le goût, ni la couleur.

Pendant qu'ils égouttent, faire cuire les œufs dans l'eau restée sur le feu.

### Les œufs

C'est une erreur de ne point choisir d'œufs frais pour les œufs durs. Les vieux œufs sont coriaces et se déforment à la cuisson, le blanc se plaçant mal dans les coquilles.

L'eau doit être absolument bouillante et tenue sur feu vif au moment où l'on y plonge les œufs ; faute de ce soin vous aurez d'inégales épaisseurs dans la couche de blanc durci, et de la difficulté pour farcir.

Pour ne pas fêler les œufs, les déposer un à un dans l'eau bouillante, en les y posant avec une cuiller à bouche. Ou, ce qui est préférable pour l'uniformité de leur cuisson, mettez-les tous ensemble dans le panier à friture en fil de fer, et plongez le panier dans l'eau bouillante où vous le laissez le temps nécessaire. Vous retirerez ainsi les œufs tous à la fois.

Les œufs, toujours choisis non fêlés,

doivent *bouillir exactement 10 minutes*. Rafraîchissez-les ensuite complètement en les plongeant à l'eau froide et en laissant couler dessus le robinet d'eau froide.

### La purée

Avec le champignon de bois, passez les concombres au tamis métallique ; ils s'écrasent et passent très vite et facilement, sans laisser de résidus. Passez également ainsi les épinards, au-dessus de la terrine ou du plat où est déjà le concombre.

Ecalez les œufs avec précaution. Coupez les en deux parties égales, en long. Avec le manche d'une petite cuiller, enlevez le jaune sans endommager la coque de blanc. Passez ce jaune au tamis, sur le concombre et les épinards.

Versez cette purée dans la casserole où ont cuit les concombres ; ajoutez-y sel et poivre indiqués. Faites cuire une minute sur le feu en remuant avec la cuiller de bois. Goûtez pour rectifier l'assaisonnement au besoin ; ajoutez le beurre qui vous reste, *hors du feu*.

### Pour farcir

Remplissez les blancs d'œufs, en ne garnissant de farce que juste l'intérieur du trou où se trouvait le jaune, et posez les coques d'œuf sur la table, au fur à mesure que vous les remplissez. Lorsqu'ils sont tous garnis, versez ce qui reste de purée sur un plat rond, pouvant passer au feu. Inutile qu'il soit très creux. Doublez les œufs, c'est-à-dire appliquez deux moitiés l'une sur l'autre, pour reconstituer chaque œuf dans sa forme première. Posez-les sur la purée, en les y enfonçant, de façon à dissimuler juste l'endroit de la coupure.



**Pour servir**

3 minutes avant de servir, passez les œufs au four *chaud*, pour les bien réchauffer et non point les colorer. En même temps envoyez des assiettes chaudes.

A. COLOMBIÉ.

**POTAGE A L'ANCHOIS**

AU

**TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER**

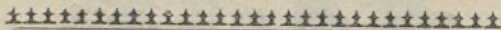
Faites durcir des œufs, en comptant un œuf pour deux personnes. Ecalez-les, et coupez le blanc en petits dés ; passez le jaune en vermicelles à la passoire à trous moyens. Faites dorer au beurre des petits croûtons taillés de la grosseur des dés de blanc d'œuf. Pilez des filets d'anchois salés — et non point à l'huile — après les avoir lavés, avec un égal volume de beurre frais, en comptant un bel anchois par personne.

Préparez votre potage au tapioca-bouillon comme d'habitude, et mettez-y, hors du feu, la pâte d'anchois ; versez sur les croûtons et l'œuf dur.

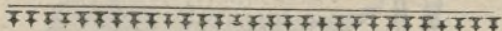
*Le Tapioca Bouillon-Boudier se trouve au Dépôt Central : 54, rue de la Verrerie, Paris, et aux dépôts de Paris. Pour la Province, s'adresser au Dépôt central.*

En petites cartouches de 1 potage : Le paquet de 10 cartouches.....Fr. 1 90  
En boîte de fer blanc de 25 potages..... 4 »  
En 1/2 boîte de fer blanc de 12 potages ... 2 »

Remise de 10 o/o sur tout achat de 16 fr. aux abonnés du *Pot-au-Feu*.



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



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

**CHIFFONS**

La jupe courte a cessé d'être une exception : sans étonnement on la voit circuler ; et même elle est en majorité dans les costumes de toile qu'on emporte pour l'été. Par courte, nous entendons ici la jupe à deux ou trois centimètres de terre ; c'était du reste la longueur courante, il y a une quinzaine d'années, pour toutes les robes, et les plus habillées : nous y revenons tout doucement, ce semble. En tous cas une femme un peu rondelette, une maman qui n'est plus très jeune ne se singulariseront pas en adoptant cette longueur de jupe, car il se fait encore bien plus court : la jupe ne dépassant pas la cheville, si commode pour les longues promenades à pied et pour toute la vie active au grand air. Aussi beaucoup de costumes tailleur combinés en vue du voyage comportent-ils maintenant deux jupes : l'une tout à fait longue, trainante, à laquelle une coupe un peu compliquée ou une sobre ornementation donne une certaine recherche ; l'autre, franchement courte, unie, dont l'unique but doit être de laisser la plus grande liberté d'allures. La même jaquette, ou le même boléro sert indifféremment aux deux jupes. Et l'avantage résultant de cette combinaison est réel dans les circonstances nombreuses où l'on doit limiter son bagage de route sans cependant voyager en touriste détachée de tout souci d'apparence ; c'est, en passant par telle ville, l'obligation d'une visite ; ou dans telle



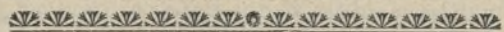
autre la flânerie de quelques heures au Casino; la jupe courte est alors prestement remplacée par la jupe longue qu'on enfle souvent sans prendre le temps de changer de blouse; et le changement vous met, en un clin d'œil, à un degré de tenue suffisant.

Observer qu'avec les jupes écourtées il faut être très bien chaussée, et chaussée plutôt à l'américaine, c'est-à-dire des talons mi-hauts, des empeignes proportionnées à la longueur réelle du pied, à bouts arrondis. Un pied à talon plat profilant sa longue pointe sous une jupe courte est disgracieux, même ridicule vu en silhouette. Notez également l'importance du juponage; ceci non point avec la jupe tout à fait courte, d'excursion et de voyage, sous laquelle souvent on porte une petite culotte de satin noir, mais avec la jupe demi-courte, celle qui n'est éloignée du sol que de deux ou trois centimètres au plus. Ce n'est pas facile, il est vrai, de combiner un jupon dont les avantages pratiques n'excluent point une certaine note d'élégance; en dehors du taffetas d'une solidité toujours problématique, quelque prix qu'on y mette, et en tous cas jamais très durable, il n'y a pour cette saison que les lins, les zéphyrs pour lesquels des blanchissages ou tout au moins des repassages fréquents sont nécessaires: toutes opérations coûteuses dès qu'on est hors de chez soi, et nécessitant un rechange. Avez-vous déjà pensé, Madame, aux gentils petits jupons d'été qu'on peut établir sans grands frais avec les gros tussors nouveaux si fort à la mode? On les trouve dans des tons clairs et doux: rose, bleu vert pâlis; il y a même des rouges dont l'éclat fort atténué s'harmonise avec toutes les teintes claires ou foncées des robes. Quant au tussor écru, son emploi, à mon avis, est plutôt à déconseiller dans la circonstance, cette teinte appliquée aux dessous, même avec des dentelles et des guipures, n'ayant aucune élégance: ce serait alors retomber dans la banalité du jupon économique en tussor que depuis des années éditent les magasins de nouveautés.

L'avantage de ces tussors sur les taffetas est d'être extrêmement solides et de pouvoir, au

besoin, se laver « comme un mouchoir de poche ». Sur les tissus légers, jaconas, zéphyrs, etc., ils ont cette supériorité d'être infiniment plus résistants, de ne point se chiffonner, et de fournir plus de bouffant, sans se tasser en faux plis à l'usage. Une façon d'exécution fort simple et qui juponne très bien est celle-ci: le corps du jupon taillé avec une couture devant et une couture derrière, comme une jupe ordinaire, sur environ 2 m. 50 de tour, et terminé par un petit volant balayeuse ourlé, posé au bord et à faux. Un premier volant en biais, coulissé de trois rangs de fronces, haut d'à peu près 12 centimètres, et au bord duquel est posé un semblable volant, — mais celui-là plus ample — pareillement coulissé dans le haut, ajouré d'un ou plusieurs entredeux de guipure ou de dentelle, bien plus solides et pratiques qu'une dentelle posée au bord du volant, qu'on accroche et qu'on déchire. Compter pour le premier volant environ 4 m. 50 de tour et 6 m. 50 au moins pour le dernier. Tenir la longueur générale à hauteur de la cheville: observer que pour donner une perspective d'exact d'arrondi, la ligne d'un jupon doit toujours remonter légèrement par derrière sans tomber sur les côtés; et pour s'en assurer essayer toujours en dernier lieu le jupon avec une jupe longue qu'on relève à la main afin de figurer l'effet de la marche. Combien de fois en effet, un jupon qui nous enchantait à l'essayage par la ronde envolée de son ballonnement, nous apparaît, dans la rue, inégal et tassé en lourds paquets battant les talons?

A. DE BOURGEOISIE.



ALIMENT DES ENFANTS



## LE CHEZ SOI

« Les yeux sont les miroirs de l'âme » dit le poète, « les fenêtres ouvertes sur le cœur » dit encore un de nos écrivains modernes.

Ces phrases sont aussi jolies que justes ; quelle puissance fascinatrice dans un beau regard !

Mais là comme ailleurs l'art peut aider et même suppléer la nature. Comme les yeux semblent surtout immenses quand ils sont encadrés de longs cils, de sourcils bien arqués et soyeux, d'une teinte foncée qui donne de la vivacité et de l'expression à la prunelle, on peut suppléer à leur insuffisance, à leur manque de coloration en redonnant à la sève une activité nouvelle.

Si vos cils et vos sourcils sont rares et d'un blond blanc qui laisse l'œil terne, lui donne l'aspect inintelligent, le fasse sembler tout petit et comme percé en trous de vrille, mettez chaque matin de la Sève Sourcilière (1). Sous ces applications régulières le bulbe pileux se fortifiera et de beaux cils et sourcils longs, soyeux et bruns agrandiront votre regard en lui communiquant un charme irrésistible.

Si les cils et les sourcils sont la parure des yeux, la chevelure est celle du visage. Quelle grâce prend une physionomie joliment auréolée d'ondulations soyeuses, blondes, châtain, brunes ou blanches ! Hélas ! ces dernières sont rares, car la perte des cheveux est l'un des premiers témoignages de l'âge. Mais, ce n'est pas l'un des plus attristants puisque les postiches font fureur et qu'on les porte aussi bien à 25 ans qu'à 40. Toute la différence consiste dans



Bandeau Marie-Antoinette

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

(1) Sève sourcilière, Parfumerie Ninon, 31, rue du 4 Septembre (5 fr. le flacon ; port 50 centimes en plus.)

cette nuance : avant 40 ans ils sont une coquetterie facultative ; après, une coquetterie nécessaire. Peu importe le mobile et comme les adorables bouffants de l'habile coiffeur Desfossé ont le don de rajeunir miraculeusement ainsi que ses « transformations — le mot est joli et bien trouvé, n'est-ce pas, au lieu de dire brutalement comme nos aïeules ; une perruque ! personne ne devinera s'il s'agit de l'agréable ou de l'utile...

En poursuivant nos courses à travers Paris, en quête de choses intéressantes et avantageuses, dirigeons-nous vers le 27 de la rue Bleue. On vient de me dire qu'il y a des occasions étonnantes chez Isidore, le tailleur pour dames, qui solde en ce moment à 100 francs des modèles de charmants costumes tailleur doublés de soie, qui ont valu deux et trois cents francs !

Voilà une occasion comme on en rencontre peu, aussi ferez-vous bien d'en profiter, mesdames. Ces soldes vont s'enlever. Vous courez, il est vrai, les chances que des coupons, restant des pièces employées, permettent à Isidore de reproduire ce qui sera parti aux mêmes prix dérisoires. C'est pourquoi, même si vous êtes éloignées de Paris, Mesdames, et que vous ayez besoin de l'un de ces charmants costumes, vous ne devez pas hésiter à écrire en donnant votre taille de mannequin : 42, 44, 46. Peut-être le hasard vous favorisera-t-il et trouverez-vous moyen d'acquérir presque pour rien une toilette délicieuse qui vous ira divinement.

FÉTICHETTE.

## CORRESPONDANCE

*Imprudente.* — C'est un remède de charlatan que que vous avez fait là, cessez-le vite et faites venir de la Parfumerie Mélusine, 33, quai Saint-Vincent, Lyon, cette lotion capillaire, parfaite à tous les points de vue : la Mélusine qui arrête immédiatement la chute des cheveux, détruit les pellicules et active si étonnamment la pousse.

Avec les transpirations d'été, c'est indispensable à la beauté de la chevelure et à son entretien.

*Oisive.* — Pour embellir votre linge de table, de maison, votre trousseau employez vos loisirs d'été à la

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

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



mer ou à la campagne à garnir vos draps, vos nappes, dessus de plateau, dessous de carafe, de belles dentelles de fil : Cluny, guipures, dentelle d'art vendues pour rien dans le pays où elles se fabriquent *à la main*, en Auvergne. Mme Privat (23 bis, boulevard Carnot) Le Puy (Haute-Loire), qui est sur place vous enverra des échantillons. Je vous recommande les fins empiècements de chemise, les encadrements de mouchoirs en Cluny ; les guipures pour stores et rideaux, etc. Tout cela est d'un bon marché exceptionnel.

*Mlle B. de la P.* — L'Anti-Bolbos de la Parfumerie Exotique, 35, rue du 4 Septembre fera disparaître ces vilains points noirs qui durcissent et brunissent les traits. Pour en empêcher le retour, faites usage du savon Anti-Bolbos (Anti-Bolbos 5 fr. franco, 5 fr. 50; savon 3 fr. 50, franco 4 fr.)

C'est très efficace et c'est le moyen le plus connu de se débarrasser de cette tare désagréable.

*Très coquette malgré son demi-siècle.* — Vous avez raison, d'autant plus qu'avec certaines pratiques de massage on paraît facilement vingt ans de moins. Allez donc trouver Mme Lénat, 19, boulevard Saint-Michel, elle enlèvera les bajoues qui vous vieillissent et vous enseignera, après avoir effacé vos rides, le moyen d'en empêcher le retour. Oui, elle régularise et affine les traits d'une façon étonnante.

*Gourmet.* — C'est une gourmandise qui se conçoit facilement ; est-il nectar divin qui égale le *bon café* ? Vous en aurez de parfait, ayant un arôme exquis et que vous paierez moitié moins cher que celui de la maison C. qui est un magasin de détail, en allant chez un importateur direct qui vous fera les prix du gros : M. Colson, par exemple, 21 rue Saint-Denis, vous expédiera franco de port pendant tout l'été des petits sachets de café de 3, 5 ou 10 kilos à 1 fr. 80 et 2 fr. 20 la livre en cafés verts de première qualité : à 2 fr. 20 et 2 fr. 80 la livre en cafés torréfiés. C'est le *nec plus ultra*.

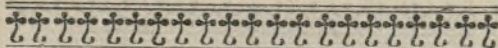
## LES PREMIÈRES CHALEURS

Les premières chaleurs dépriment les plus robustes. Pour calmer la soif, faciliter la digestion, prenez dix gouttes de *Ricqlès* dans un verre d'eau sucrée. En cas de migraine, les compresses d'eau fraîche, mélangée de *Ricqlès* sont très efficaces.

Eviter les imitations. Exiger du *Ricqlès*.

Hors concours. — Membre du jury, Paris 1900

Le Gérant : A. DESBOIS



## COURRIER

**Alençonnette.** — Les œufs qu'on veut pocher s'étaient lorsqu'ils ne sont pas frais ou que le vinaigre est de mauvaise qualité. — Le pèse-sirop se plonge dans un ustensile rempli de sirop bouillant, assez profond pour que le pèse-sirop y flotte librement. — Les langues de chat doivent être *très minces* ; si elles semblent trop larges, c'est qu'on les a dressées trop épaisses et la pâte nécessairement s'étale à la cuisson. — Il a déjà été donné de ces indications pour glacer les gâteaux. Nous y reviendrons. — Pour les abricots à confitures, attendre une quinzaine de jours.

**Lille.** — Une sauce mayonnaise que l'on colore et qu'on parfume avec un jus d'herbes : une formule en a paru en 1897.

**Joué-les-Tours.** — Ce genre de conserves ne peut être réussi qu'en usines spéciales.

**Lorient.** — Même réponse qu'à « Lille ».

**M<sup>me</sup> L., Dreux.** — Le métal en question est une forme de l'émail. Le nickel absolument pur, et non plaqué est bon. Donner la préférence à la casserole en cuivre étamé classique, choisie épaisse. — Pour le lait, les casseroles en terre du Midi sont fort bonnes, ou la porcelaine blanche.

**M. T. Besançon.** — Nous ne connaissons point d'ouvrages de ce genre qui valent la peine d'être recommandés. — Pour les confitures de cerises, peser le sirop à 35° avant d'y remettre les cerises. Pour toutes les confitures, cuire à la nappe, c'est-à-dire quand, en prenant de la confiture sur l'écumoire, elle s'en échappe en nappe et non en gouttes.

**H. B.** — La du Belloy en terre. — Mélange de Bourbon, Martinique, Moka. — Pris chez soi quand il est de choix et bien fait.

**Une fidèle abonnée.** — Consultez la Table décennale, et vous y trouverez des indications de ces recettes : les œufs Mirabeau, notamment, donnés en 1899.

**Avenue d'Orléans.** — La cafetière du Belloy en terre. — Nous verrons à donner des indications à ce sujet prochainement.

**Comtesse de C.** — Note est prise des autres demandes.

(Suite des réponses au prochain numéro.)