



## FLAN DE RHUBARBE

A LA BRIARDE

**C**eci constitue un très bon entre-mets froid dont la préparation n'offre rien de compliqué, surtout pour les personnes ayant déjà fait quelquefois de simples tartes.

On ne discute pas plus des goûts que des couleurs : cependant on pourrait poser en principe que les trois quarts des gens qui se récrient au seul mot de rhubarbe, n'en ont probablement jamais goûté sous sa forme comestible, car sa saveur aigrelette y est toute différente de celle qu'ils imaginent... Quoi qu'il en soit, les plants de la rhubarbe se sont énormément multipliés en France depuis quelques années, et dans beaucoup de ménages sa confiture figure au même titre que celle de prunes ou de fraises pour la réserve d'hiver.

Ce flan peut s'exécuter indifféremment de deux façons : avec de la crème fouettée, qui y ajoute encore une note originale d'une saveur exquise, ou bien avec une crème cuite, recouverte par la gelée de groseille, dont la belle transparence rouge prête un joli éclat au gâteau ; et cette seconde façon est excellente aussi.

La rhubarbe commence ordinairement vers le 25 mai dans nos climats du centre et du nord, et nous sommes dans sa pleine saison ; vienne le mois d'août, ses branches seront plutôt creuses, et il faudra attendre le développement de nouvelles pousses, au mois de septembre.

### Proportions

Pour un flan de 8 personnes :

6 pétioles de rhubarbe qui, feuilles supprimées, pèsent environ 700 gr. à 750 gr. Ensuite, comme on n'utilise que le pied et que l'extrémité est supprimée, ce poids tombe à 500 gr. environ.

250 gr. de sucre en morceaux ou en poudre à volonté.

1 cuillerée à café de zeste de citron.

2 cuillerées de gelée de groseilles.

1 cuillerée de sucre en poudre, pour napper la surface de la rhubarbe.

1 décilit. 1/2 de crème bien fraîche pour fouetter.

2 cuillerées de sucre en poudre et 1/2 cuillerée de sucre vanillé (pour finir le flan).

*Nota. — Dans le cas où l'on ne pourrait disposer de crème fouettée, nous indiquerons à la fin comment on peut opérer pour la remplacer.*

### Pour la pâte

150 gr. de farine ;

80 gr. de beurre ;

5 gr. de sel ;

6 à 7 centilitres d'eau.

(Ce qui donne en tout 300 gr. de pâte.)

Temps nécessaire : Etant donné qu'il faut laisser refroidir la rhubarbe d'abord, puis le flan ensuite, le temps, compté depuis l'instant de l'épluchage de la rhubarbe est de 2 h. 1/4. Si on apprête la rhubarbe à l'avance, par exemple le matin pour le soir, il faut 1 h. 3/4 en comptant 40 minutes pour laisser refroidir le flan.



## RÉSUMÉ

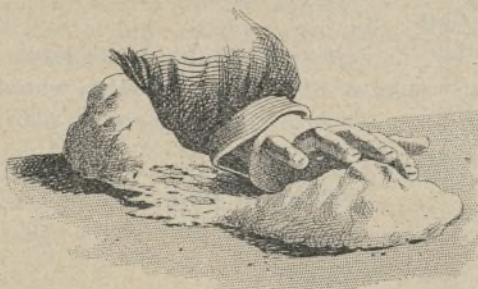
Faire la pâte à l'avance. Eplucher, fondre, réduire la rhubarbe et la laisser refroidir. Foncer, garnir et cuire le flan. Laisser refroidir. Fouetter la crème et finir de garnir le flan.

## La pâte

De toute nécessité, il faut qu'elle soit faite à l'avance, pour avoir le temps de reposer. Ce n'est que dans des cas absolument pressés qu'elle est faite et employée de suite, parce qu'alors elle se retire sous le rouleau et que son travail est beaucoup plus difficile. Une heure est un temps normal pour la faire reposer, mais elle peut sans inconvénient, bien au contraire, être faite bien plus longtemps à l'avance et même la veille.

Tamisez la farine sur la table, étalez-la en couronne, et mettez au milieu : le beurre bien ramolli, le sel et l'eau.

La quantité d'eau indiquée fait 4 cuillerées à bouche environ, et est juste si la farine est de bonne qualité.



Détrempez du bout des doigts, en incorporant petit à petit la farine avec le beurre et l'eau, et pétrissez ensuite de façon à ne faire qu'une masse du tout. Placez cette masse devant vous et « fraisez-la » deux fois, opération qui consiste à écraser la pâte sous la paume de la main en la poussant devant soi par petites parties, et qui a pour but d'unifier parfaitement les divers éléments de la pâte et de la lisser en même temps. (*Croquis.*) La pâte est « fraisée » une fois, quand

toute la masse a glissé ainsi peu à peu sur la table. Alors on la ramène devant soi et on recommence, pour la « fraiser » une seconde fois de même façon.

Ramassez-la finalement en forme de boule et enveloppez-la dans un petit linge, ou bien enfermez-la entre deux assiettes : ceci pour éviter le contact de l'air qui hâlerait la surface. Tenez au frais jusqu'au moment de l'employer.

## La rhubarbe

Si vous la prenez sur le pied même, choisissez toujours les pétioles qui se trouvent au centre de la touffe, et qui sont bordés de rouge. Ces pétioles sont toujours plus tendres, et la bordure rouge est un indice qu'ils sont bien à maturité.

Si vous achetez la rhubarbe, guidez vous sur le même indice pour la maturité, et choisissez les pétioles parmi les plus petits. Coupez-les en tronçons de 20 à 24 centim. à partir du pied ; plus haut c'est la partie dure et trop filandreuse pour être employée. Les tiges de rhubarbe doivent donc être coupées aux deux tiers de leur hauteur, et ce sont ces deux tiers, en partant de la base, qui sont utilisables.

Lavez-les d'abord à l'eau froide, essuyez-les bien, puis, avec la pointe d'un petit couteau, soulevez la petite peau qui y adhère, ainsi que les filaments, et retirez-les, tout comme si vous épluchiez des cardons. Quand cela est fait, émincez les tiges aussi finement que vous pourrez ; plus ce sera fait finement et plus la cuisson se fera vite.

Si vous employez du sucre en morceaux, mettez-le dissoudre à l'avance dans une petite bassine en cuivre, ou bien dans une casserole basse ou sautoir, si vous n'avez pas de bassine, et humec-



tez-le simplement d'eau. Il est inutile d'en mettre beaucoup, puisqu'il faudrait, un peu plus tard, faire partir cette eau en évaporation, et la rhubarbe en contient assez par elle-même sans en ajouter d'autre qui serait inutile. Jetez la rhubarbe émincée dans ce sucre ; couvrez hermétiquement la casserole, et laissez la rhubarbe se fondre tout doucement sur le côté du feu ; ce qui demande environ 10 minutes. Si vous employez du sucre en poudre dit semoule, mettez-le dans la casserole avec la rhubarbe, faites fondre de même, et tenez bien couvert, parce que la vapeur contribue beaucoup à activer la fonte.

*Mise à point de la rhubarbe.* — Quand elle est bien désagrégée et qu'elle forme comme une marmelade, posez la casserole sur un feu ardent et, *sans la quitter une seule seconde* (ce qui serait suffisant pour qu'elle brûle au fond), remuez-la en appuyant bien au fond de l'ustensile avec la cuiller de bois, et ce, jusqu'à ce que toute l'eau de végétation étant évaporée, la rhubarbe soit devenue épaisse comme une marmelade de pommes. Alors, retirez du feu ; ajoutez le zeste de citron haché aussi finement que possible, et débarrassez dans une terrine, ou bien étalez cette marmelade sur un plat, en couche aussi peu épaisse que possible, si vous voulez la faire refroidir très vite. Dès qu'elle n'est plus que tiède, vous pouvez foncer le flan.

*Nota.* — Ne pas oublier que le zeste de citron ne comporte rien que la partie colorée de l'écorce qui détient le parfum, et que la peau blanche est d'une amertume insupportable. Il faut donc bien retirer toute cette peau blanche en glissant dessous la pointe d'un petit couteau.

### Pour foncer et garnir le flan

Pour le nombre de personnes indiqué, il faut un cercle de 22 centimètres de diamètre, lequel doit être beurré intérieurement avec gros comme un haricot de beurre que l'on y étale du bout du doigt. Comme, à moins d'être faits sur commande, ces cercles n'ont guère que 1 cent.  $1/2$  à 2 cent. de hauteur, la pâte doit être montée en crête au-dessus des bords de un centimètre environ, ce qui se fait très facilement.

Commencez par rouler la boule de pâte pour lui assurer une rondeur bien égale. Puis avec le rouleau étendez-la en circonférence de 20 à 27 centimètres de diamètre sur 7 millimètres d'épaisseur — soit donc les  $3/4$  à peu près d'un centimètre d'épaisseur. Retournez le rond de pâte pour que les traces de soudures laissées par la boule de pâte se trouvent à l'intérieur du flan. Soulevez ensuite le rond de pâte pour le déposer sur le cercle ; faites-le tomber tout doucement dans le cercle, en l'appuyant légèrement tout autour pour le souder au cercle. Renversez hors du cercle la pâte qui est en trop, et passez le rouleau sur le cercle, pour couper cet excédent de pâte. Pressez entre les doigts le bourrelet de pâte qui s'est formé tout autour, de façon à faire dépasser la pâte au-dessus du cercle, ce qui forme la crête, que vous pincez ensuite pour la façonner.

Soulevez maintenant le tout, pâte et cercle, pour le poser sur une tourtière ou plaque à pâtisserie ; piquez le fond avec la pointe d'un petit couteau : ceci pour éviter les boursouflures qui pourraient se produire pendant la cuisson. Garnissez-le aux deux tiers avec la rhubarbe apprêtée, et égalisez bien celle-ci avec le dos d'une cuiller.



### La cuisson

Mettez au four de bonne chaleur moyenne, venant surtout de l'âtre, c'est-à-dire du bas ; celle qui vient de la voûte est toujours suffisante et si elle était trop forte, elle serait plutôt nuisible qu'utile. L'effet de la chaleur dans ces sortes de cuisson doit toujours se produire de bas en haut, traverser la tourtière d'abord, puis pénétrer la pâte progressivement pour assurer une bonne cuisson. *Temps nécessaire pour cuire le flan : 35 à 40 minutes.*

En sortant le flan du four, retirer le cercle, et le poser (le flan) sur une grille ou un clayon en osier, pour que l'air puisse circuler dessous. S'il était posé à même sur un plat ou une tourtière, la vapeur s'accumulerait dessous et ramollirait la pâte. *Laisser refroidir complètement.*

### Pour finir le flan

*La groseille.* — Pendant que le flan refroidit, prenez dans une petite casserole la gelée de groseille (2 cuillerées) et le sucre (1 cuillerée) ; et faites cuire en remuant avec une petite cuiller de bois, pendant 2 ou 3 minutes. Aussitôt que le flan est bien refroidi, étalez cette groseille sur la rhubarbe, en couche bien uniforme, et en vous servant pour cela d'un pinceau.

*La crème.* — Versez-la dans un saladier, et fouettez-la doucement jusqu'à ce qu'elle soit devenue ferme au point de tenir entre les branches du fouet, comme des blancs pris en neige. Faites tomber dedans, en pluie, le sucre en poudre et le sucre vanillé, et mélangez bien. Retirez-en la valeur de deux bonnes cuillerées à bouche, dans un cornet en fort papier ou dans une poche en toile

munie d'une petite douille cannelée. Ceci pour décorer la surface du flan, si vous voulez le décorer. Ce décor n'est pas indispensable, mais il donne bonne façon.

Prenez le reste de la crème avec une cuiller et étalez-la dans le flan, lissez bien la surface avec la lame d'un couteau, et tracez dessus tel décor qui vous plaira, soit rosace, quadrillé, pointillé, etc.

Sans aucun inconvénient, vous pouvez garnir le flan avec la crème une heure à l'avance et le tenir au frais.

### Le flan sans crème fouettée

Dans le cas où vous n'auriez pas de crème à votre disposition, vous pouvez faire le flan de cette façon :

1<sup>o</sup> Quand la rhubarbe est cuite et à refroidir, prenez dans une petite casserole, 1 bonne cuillerée 1/2 de sucre en poudre, 1 cuillerée de farine (20 gr.) et 2 jaunes d'œufs. Mélangez et travaillez le tout un instant avec une cuiller de bois hors du feu, puis délayez avec 2 décil. 1/2 de lait chaud dans lequel vous aurez fait infuser à l'avance le tiers d'une gousse de vanille. Remuez sur le feu jusqu'à ce que l'ébullition se prononce bien et cuisez même encore pendant une minute sans cesser de tourner. Ajoutez en dernier lieu, et *hors du feu* gros comme une belle noix de beurre, et ayez soin de remuer cette crème de temps en temps pour qu'il ne se forme pas une peau à la surface. Il n'est pas nécessaire qu'elle soit complètement froide quand elle est mise dans le flan ;

2<sup>o</sup> Foncez le flan comme il est indiqué plus haut ; garnissez-le aux deux tiers avec la rhubarbe et finissez de l'emplir avec la crème ci-dessus, sans



cependant la faire arriver juste au ras des bords de la pâte, parce qu'elle pourrait déborder pendant la cuisson. Mettez au four ;

3<sup>o</sup> Quand le flan est cuit et presque froid, cuisez la groseille avec le sucre comme il est indiqué, et, avec un pinceau, étalez-la sur la crème en couche bien uniforme.

Il s'ensuit donc que, par cette méthode, la groseille forme la couche supérieure, tandis que, dans l'autre, elle est dissimulée sous la crème fouettée.

PERRAULT JUNIOR.

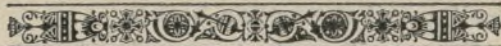


CARAFE A VIN LOUIS XVI

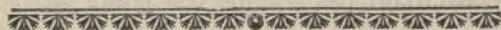
**QUEILLÉ, Orfèvre**

11, rue des Petits-Carreaux, 11

PARIS



**Le prochain numéro du POT-AU-FEU paraîtra le samedi 18 Juillet (troisième Samedi du mois).**



## BŒUF GRILLÉ

A LA TARTARE

UTILISATION DES RESTES

**U**NE des façons les plus expéditives de présenter, au déjeuner, le bœuf bouilli de la veille, non point comme un reste qu'il faut « finir » mais sous la forme d'un vrai plat fort appétissant.

Pour utiliser le bœuf de cette façon il faut disposer d'un morceau qu'on puisse diviser en tranches ; par conséquent si le bœuf est en plusieurs petits morceaux. ou si, étant trop cuit, il s'émiette sous le couteau, inutile d'y songer. Ajoutons que les parties du bœuf qui se prêtent bien à cet apprêt sont : la culotte, la tranche, et quand le morceau provient d'un gros bœuf, les plates-côtes aussi ; toutes parties du reste qu'on doit toujours prendre de préférence pour le pot-au-feu, afin, comme nous l'avons dit, d'avoir à la fois de bon bouilli et de bon bouillon.

### Les tranches de bœuf

Selon la disposition de votre morceau de bœuf, divisez-le en carrés ou en rectangles (carrés longs, selon un terme fort impropre mais expressif). Tenez ces morceaux de l'épaisseur d'un centimètre et demi, et du poids de 100 à 110 gr. pour chaque morceau ; on en compte un par personne.

Ayez soin de les couper sur le *travers du fil de la viande* ; ceci pour la façon dont se présente la bouchée sous la dent ; si, au contraire, les tranches étaient coupées en suivant le fil de la viande, on



aurait en mangeant le bœuf, la sensation de ficelle que donne, en certains cas, la chair longue du bœuf bouilli.

Commencez par tartiner sur leurs deux superficies, puis sur leur épaisseur les tranches de bœuf avec de bonne moutarde, brune de préférence ; saupoudrez d'une pincée de poivre.

Roulez ensuite chaque tranche, l'une après l'autre, dans de la chapelure fine. Appuyez la chapelure ensuite avec la lame d'un couteau, pour égaliser la couche d'abord, et la bien faire adhérer ensuite, de façon que moutarde et chapelure se combinent à la grillade, en une croûte légère qui enveloppe les morceaux de bœuf. Pour opérer plus facilement, vous pouvez même tartiner d'abord un côté et l'épaisseur de chaque morceau, appuyer cette partie moutardée dans la chapelure, et en faire ensuite autant de l'autre côté.

La chapelure qu'il convient ici d'employer est faite de croûtes de pain mises à sécher et à colorer doucement au four. Quand ces croûtes sont bien dorées, on les pile ou on les écrase au rouleau, puis on passe le tout au tamis métallique, et l'on garde en boîte fermée pour s'en servir au fur à mesure des besoins.

#### **Pour griller**

Le but de la grillade est, seulement, dans ce cas, de réchauffer parfaitement le bœuf ; ensuite de former la légère couche rissolée qui l'enveloppe, et qui résulte de la combinaison de la chapelure avec la moutarde. Le feu de la grillade ne doit donc pas être trop ardent, et au besoin on l'atténuera en jetant dessus un peu de cendres chaudes. N'oubliez pas, surtout, de graisser les barreaux du gril, et de faire chauffer le gril avant d'y poser les tranches de bœuf.

Ceci pour que les tranches n'attachent pas aux barreaux du gril, ce qui aurait pour effet désastreux de désorganiser la couche de chapelure.

Ces précautions prises, arrosez les tranches de bœuf avec de bonne graisse fondue, bien pure et fraîche, dégraissée de bouillon ou de roti. Posez les tranches sur leur côté arrosé : faites-les griller pendant 5 ou 6 minutes de ce côté. Arrosez-les avec de la graisse avant de les retourner de l'autre côté, et, pour les retourner, servez-vous de la large lame d'un couteau, ou d'une palette, parce que la viande devient fragile en chauffant, et il importe de conserver les morceaux bien entiers. Faites griller l'autre côté pendant le même temps, soit encore 5 à 6 minutes.

#### **Pour servir**

Enlevez du gril, avec les mêmes précautions, les tranches de bœuf, et dressez les en turban sur un plat rond chauffé. Versez au milieu, ou servez à part, ce qui est préférable, la sauce suivante :

#### *Sauce Tartare improvisée*

#### **Proportions**

Pour 6 personnes :

3 jaunes d'œufs cuits durs ;

2 décilit. 1/2 d'huile ;

1 cuillerée à café de vinaigre ;

1 cuillerée à café de moutarde ;

1 pincée de sel ; une bonne prise de poivre ; une cuillerée à bouche de cerfeuil, persil et estragon hachés.

Comme il ne faut que 3 à 4 minutes pour l'exécution de cette sauce, on ne doit la faire qu'au dernier moment, parce que les jaunes d'œufs cuits ne s'assimilant pas comme les jaunes crus.



elle se décompose promptement. Ajoutons qu'un filet de Worcestershire sauce la relève agréablement; c'est un extrait anglais qu'on trouve partout maintenant, et dont on possède un flacon dans beaucoup de maisons.

### L'opération

Est des plus simples. Passez les jaunes d'œufs au tamis pour les réduire en purée fine, en les recueillant dans une petite terrine. Avec une cuiller de bois travaillez-les pendant quelques instants pour rendre leur pâte bien lisse. Ajoutez alors la moutarde, le sel et poivre, et commencez à verser l'huile *goutte à goutte* tout comme pour une mayonnaise à jaunes crus. Quand la sauce commence à épaissir, relâchez sa consistance en ajoutant quelques gouttes seulement de vinaigre, et continuez à verser l'huile, cette fois en petit filet ininterrompu. Du moment où la liaison est assurée, il n'y a plus à craindre la désorganisation qui se produit parfois au début quand l'huile est mise en trop grande quantité à la fois. Continuez d'ajouter quelques gouttes de vinaigre après chaque deux cuillerées d'huile. Et quand toute l'huile et le vinaigre sont versés, ajoutez finalement les herbes hachées.

LA VIEILLE CATHERINE.

Racahout des Arabes  
DELANGRENIER  
19, rue des Saints-Pères, Paris



LE MEILLEUR ALIMENT  
des Enfants et des Malades



## Menus

OMELETTE AUX HARICOTS VERTS  
BŒUF GRILLÉ À LA TARTARE  
POULET SAUTÉ À LA BOURGEOISE  
POMMES DE TERRE MAÎTRE D'HÔTEL  
COMPÔTE D'ABRICOTS



POTAGE JEANNETTE  
BARBUE À LA HAVRAISE  
BOULETTES DE VRAU À L'ALSACIENNE  
PIGEONS ROTIS  
TOMATES FARCIES  
CRÈME BAVAROISE AUX FRAISES



MOULLES À LA MARINIÈRE  
MA ARONI AU GR TON  
HARICOTS VERTS À LA POULETTE  
PUDDING ALSACIEN AUX CERISES



POTAGE AU POURPIER  
PAIN MOUSSELINE AUX TOMATES  
LANGOÛSTE À LA PARISIENNE  
FONDS D'ARTI HAUTS À LA MONTENON  
FLAN DE RHUBARBE À LA BRIARDE



OMELETTE À LA TOMATE  
COTELETTES GRILLÉES  
LÉGUMES À LA PAYSANNE  
FROMAGE À LA CRÈME  
GALETTES FEUILLETÉES



POTAGE AUX HERBES AU TAPIOCA-BOUILLON BOUDIER  
COQUILLES DE POISSON  
PIGEONS AU SAUTERNAIS  
CARRÉ DE VRAU À LA BROCHE  
CONCOMBRES FARCIS  
CERISES JUBILÉ



FILETS DE MAQUEREAU À LA ST-MALO  
HARICOT DE MOUTON  
POULET FROID EN MAYONNAISE  
SALADE DE CHOIX-FLEURS  
TARTE AUX CERISES



POTAGE OX-TAIL  
FILETS DE SOLE CARMEN SYLVA  
JAMBON AU MAÎTRE, AUX ÉPINARDS  
CHAUD-FROID DE CANETON  
SALADE DE LÉGUMES  
MELON EN COMPÔTE





## Moules à la Marinière

**C'**EST au bord de la mer, tout le monde sait cela, qu'on trouve le moins facilement à s'approvisionner de poisson ; et dans les « petits trous pas chers » dépourvus de marché quotidien, il faut souvent, les jours maigres, se contenter des moules qu'on a été pêcher soi-même sur les rochers à marée basse.

Un des plus simples apprêts, comme l'un des plus classiques, est toujours la marinière. Mais ce dont il faut bien se pénétrer, c'est de la nécessité, quel que soit l'apprêt, de nettoyer admirablement les moules. La coquille d'une moule doit être aussi propre, aussi nette, que s'il s'agissait de manger la coquille même.

### Le nettoyage

Les moules ne doivent pas séjourner dans l'eau qui sert à les laver, et on doit les nettoyer une à une. Ce principe fondamental étant posé, voyons ce qu'il faut faire.

D'abord, comme elles se présentent généralement par paquets, les détacher une à une et bien détacher les fils, puis les plonger dans une grande terrine ou baquet quelconque plein d'eau fraîche, et immédiatement les brasser violemment pendant une minute, pas davantage, pour les débarrasser de la vase ou des herbes non adhérentes, puis les enlever tout de suite et les mettre à sec dans une autre terrine.

Avec un petit couteau, grattez-les soi-

gneusement. Mais auparavant appuyez sur chaque moule en la serrant entre le pouce et les doigts pour essayer de faire glisser les deux coquilles l'une contre l'autre : ceci afin de s'assurer qu'au lieu d'un animal, les coquilles ne contiennent pas de la vase, car si la moule est vaseuse, les coquilles glissent et se détachent. Et, également avant de commencer à gratter chaque moule, donnez dessus un coup avec le manche du couteau pour vous assurer qu'elle ne sonne pas « sourd », et par conséquent est très vivante.

Dès que les coquilles bâillent, si peu que ce soit, cognez dessus avec le couteau ; si, à ce choc, les coquilles ne se rejoignent pas, c'est que la moule est morte, et il faut la jeter.

Quand toutes les moules sont parfaitement propres, remettez les dans un baquet d'eau fraîche, où vous les brassez vivement, et cela 5 ou 6 fois, en changeant l'eau chaque fois. Mais pour changer cette eau, il ne faut pas renverser la terrine en y laissant les moules, car le sable y resterait au fond. Il faut, chaque fois, enlever les moules par poignées pour les transporter dans une autre terrine. Ce n'est que lorsque la dernière eau où l'on a laissé les moules, est absolument propre, sans trace de sable, qu'on peut les faire cuire.

### La cuisson

Prenez une casserole de grande dimension par rapport à la quantité des moules ; et pour 2 litres de moules environ, mettez-y un oignon moyen coupé en fines rondelles, 3 ou 4 tiges de persil, le quart ou la moitié d'une feuille de laurier, un brin de thym, 4 ou 5 boules de poivre concassées, 1 décilitre — soit un demi-verre ordinaire à peu près



— de vin blanc. Couvrez hermétiquement la casserole et posez sur un bon feu vif. Retirez la casserole du feu au premier symptôme d'ébullition qui se manifeste par un échappement de vapeur. Laissez bien couvert, hors du feu pendant 1/4 d'heure.

Enlevez à chaque moule une de ses coquilles, et ce faisant, gardez les mains au-dessus de la casserole pour ne rien perdre de leur eau. Mettez chaque coquille pleine dans le plat de service, creux, rond, et chauffé à l'avance. Couvrez avec une assiette et tenez au chaud.

Passez l'eau de cuisson des moules au-dessus d'une petite casserole, à travers un tamis très fin, ou un petit linge, et avec précaution, en inclinant la casserole doucement pour ne pas entraîner le dépôt du fond. Faites alors bouillir, sans couvrir, l'eau des moules, à grand feu, jusqu'à ce qu'elle ait réduit pour qu'il n'en reste plus à peu près que le quart seulement,

*Enlevez la casserole du feu ; mettez dans ce qui reste de l'eau de cuisson, un gros morceau de beurre frais divisé en petits morceaux pour qu'il fonde mieux. Pour 2 litres de moules, il faut de 75 à 100 gr. de beurre. Ajoutez en même temps un peu de persil haché. Agitez doucement la casserole pour achever de faire fondre et d'amalgamer le beurre, toujours hors du feu, le beurre ne devant pas cuire, versez sur les moules, et servez.*

Les moules, ainsi préparées, sont irréprochables, sans le moindre gravier ou sable. En les sautant dans leur assaisonnement, on effrite toujours quelque peu du bord des coquilles, qui est très friable

A. COLOMBIÉ.



## Gelée de Groseilles

RECETTE ALSACIENNE

**L**A gelée de groseilles, préparée de cette façon, a un goût délicieux de fruit frais, et elle se conserve admirablement bien pendant plus d'un an, tout en ayant une consistance moins ferme que celle des gelées cuites par un autre procédé. Nous l'avons expérimentée deux années de suite, et avec la même satisfaction.

Voici le résumé des opérations :

*« Egrener les groseilles avec une fourchette. Verser au fond de la bassine un verre d'eau. Y mettre par couches alternées les groseilles avec poids égal de sucre en poudre, sans écraser les groseilles. Terminer par une couche de sucre. Mettre sur feu très vif. Laisser le jus et l'écume se répandre en gros bouillons sur le dessus de la bassine, 3 fois ou au plus 4 fois, si la groseille n'était pas très sucrée. Enlever la bassine du feu et mettre son contenu tout entier sur un tamis, sans presser ; il coule un joli jus clair qu'on peut alors mettre en pots. »*



Une bonne pratique consiste à employer moitié de groseilles blanches, toujours plus douces que les rouges.

Rappelons aussi que les gelées, confitures, etc., gagnent toujours à être préparées par quantités relativement petites, et qu'il est bon de ne point dépasser pour cette gelée un total de 12 livres, en y comprenant le sucre.

C'est du sucre en poudre *semoule*, et non du sucre en poudre *glace*, qu'il faut



prendre. Le sucre en poudre semoule est du sucre ordinaire, écrasé, pulvérisé très fin, mais pas aussi fin que le sucre glace qui ressemble à de la farine pour la finesse. On peut soi-même écraser et réduire en poudre le sucre nécessaire.

Ne pas prendre du sucre cristallisé qui ne fondrait pas assez rapidement, une condition essentielle étant de mener toute l'opération très vivement.

Il faut un feu *très vif, très soutenu, chauffant bien tout le fond de la bassine*, de façon à provoquer rapidement une ébullition générale. Pour 3 kilos de groseilles, et même quantité de sucre, compter que l'ébullition doit se manifester au bout de 10 à 12 minutes. Jusque-là, il n'y a rien à toucher dans la bassine. L'écume monte d'abord tout autour du bord, et se répand sur la couche de sucre, en affluant vers le centre. Dès que l'écume s'est ainsi étalée en bouillonnant et en montant sur toute la surface de la bassine, on pousse la bassine hors du feu, pour faire retomber tout de suite l'ébullition; c'est donc *une* fois que le bouillon s'est produit; puis, immédiatement, on ramène la bassine sur le feu et, de nouveau, l'écume recommence à monter, et le gros bouillonnement s'étend une seconde fois sur toute la surface; on retire encore: soit 2 bouillons. Et ainsi de suite, jusqu'à la 3<sup>e</sup> ou 4<sup>e</sup> fois. Il n'est possible de contrôler le nombre de « bouillons », on le comprend, qu'en retirant la bassine du feu chaque fois que l'écume est montée en bouillonnant fortement, pour qu'elle puisse retomber.

L'écume se condense à chaque retombee, et elle forme un dépôt qui flotte au centre de la bassine; ce n'est point la peine de l'enlever. La première fois ce dépôt est plus volumineux, mais à la

quatrième, il en reste si peu qu'on ne songe pas à l'enlever, et toute la cuisson peut s'effectuer sans qu'on ait à faire usage de l'écumoire; il n'y a qu'à imprimer de temps en temps un mouvement giratoire à la bassine en la prenant par les deux anses et en la faisant ainsi tourner de droite à gauche et de gauche à droite sans l'enlever du feu, pour s'assurer que rien ne prend au fond.

\*\*\*

Quand on verse sur le tamis, le jus coule presque tout à la fois; en quelques minutes, tout est rendu. Ce jus, en somme, est déjà sorti des groseilles dans la bassine; les grains n'en peuvent plus rendre guère, ils sont tout ridés et comme confits, sur le tamis.

Ne jamais presser ensuite les groseilles sur le tamis, car la très, très petite proportion de jus qu'elles pourraient encore donner peut être, serait trouble et gâterait absolument la limpidité de la gelée.

Il n'y a plus qu'à mettre dans des pots, dès que la chaleur de la gelée est tombée, et à couvrir comme d'habitude. Ne point s'étonner si la gelée reste assez coulante, mais d'une consistance uniforme, sans caillots. Tenir les pots dans un endroit parfaitement sec, comme toutes les confitures en général.

Ne point oublier que dans les cuissons de fruits rouges, il faut éviter l'usage de tout ustensile étamé, qui fait tourner au violacé la teinte rouge: par conséquent, il faut: bassine en cuivre *non* étamé, tamis de *crin*, et, pour verser la gelée dans les pots, louche d'argent ou argentée.

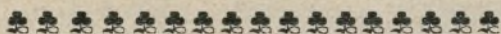
*Observation.* — On peut employer néanmoins du sucre cristallisé, moins



coûteux, et qui sucre davantage, à condition d'organiser les choses d'avance.

On disposera donc dans une terrine les couches de sucre et de groseille successivement jusqu'en haut, et l'on arrosera la partie supérieure avec le verre d'eau, au lieu de la mettre au fond ; l'eau en coulant fait fondre le sucre sur son passage. Laisser ainsi une demi-heure environ. On peut même préparer ceci la veille. Il n'y a plus, pour faire cuire, qu'à glisser le tout en bloc dans la bassine.

LA VIEILLE CATHERINE.



### *Pour couvrir les pots de confiture*

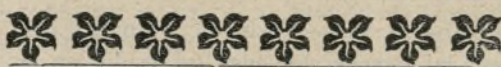
Cette façon supprime la ficelle de fermeture, elle est tout aussi hermétique et sa netteté est d'un bien plus agréable aspect.

Passer des blancs d'œuf cru à travers une étamine, en tordant, au-dessus d'une assiette : ceci afin de les délayer promptement sans les battre.

Couper du papier blanc ordinaire, dit papier écolier, en carrés proportionnés à la grandeur des pots, le papier dépassant tout au plus les bords d'un centimètre.

Aligner les pots par rangs de hauteur. Tremper très légèrement un seul côté du papier dans le blanc d'œuf, en effleurant seulement l'assiette, et poser le côté humide sur les pots. Quand toute une rangée est couverte, pour fixer les papiers tandis qu'ils sèchent, on pose sur la rangée de pots une planchette longue qui appuie doucement sur les papiers et les empêche de gondoler.

Quand tout est sec, avec des ciseaux on coupe tout ce qui dépasse du papier, à ras du bord des pots.



## *Comment on tue, on plume, on vide un poulet*

Quand une cuisinière n'a pas été élevée dans une ferme, où, toute jeune, elle s'est accoutumée à tuer les poulets, elle risque fort, plus tard, de plonger la maisonnée dans une détresse dont l'épisode suivant est un exemple. Une propriété isolée à la campagne ; trois solides convives survenant inattendus vers l'heure du déjeuner. Nécessité d'ajouter au menu un poulet sauté qu'on va quérir vivant, à la basse-cour... et personne pour tuer le poulet ! Le jardinier est en course à la ville. La jardinière malade dans son lit. La cuisinière déclare que jamais elle n'aura le courage de tuer une pauvre bête innocente ; que, du reste, dans son pays, quand sa mère tuait un poulet, elle allait se cacher pendant ce temps-là ! La femme de chambre s'est sauvée toute frissonnante. Le petit valet de chambre ne demande pas mieux de montrer son héroïsme, mais il ignore absolument comment il faut s'y prendre, et il réclame le revolver de Monsieur pour mettre le poulet à mort !

L'opération est-elle donc si difficile et si barbare ? Point, si vous vous y prenez convenablement, avec le sang-froid nécessaire, nous diront les personnes expérimentées. Et voici ce qu'il faut faire. Supprimer d'abord la sensibilité de l'animal, ce que négligent presque toujours les campagnards habitués, cela se conçoit, à envisager tout autrement cette question. Non-seulement la suppression de cette sensibilité enhardit l'opérateur, mais encore elle assure la liberté de ses mouvements par la suite.

### *Pour tuer le poulet.*

Se munir d'un instrument dit contondant, quelconque : manche de gros couteau, rouleau



à pâtisserie, trique, bûche, etc. Prendre le poulet; lui ramener les ailes sur le dos en les croisant, et les saisir de la main gauche: ceci pour paralyser ses mouvements. Le tenir ainsi au bout du bras étendu et lui asséner sur la tête un coup sec qui l'étourdit. Faire faire demi-tour à la tête qu'on prend dans la main qui tient déjà les ailes — et sans lâcher ces dernières — en sorte que la tête soit renversée et que le dessous du cou s'offre facilement ainsi au couteau. Immédiatement ensuite se placer près d'une table sur laquelle est une assiette destinée à recevoir le sang du poulet. Avec un grand couteau bien affilé on pratique une incision jusqu'à l'os du cou, au bas du bec.

Pour cela on appuie la lame du couteau prise presque au talon, c'est-à-dire près du manche, et on la fait glisser de toute sa longueur sur l'entaille, à la façon d'un coup d'archet, et en appuyant bien. Laisser alors couler le sang du poulet, en tenant sa tête renversée, jusqu'à la dernière goutte. C'est l'affaire de 3 ou 4 minutes.

Ne point s'émouvoir des quelques mouvements causés par la contraction des nerfs et des muscles de l'animal qui, en réalité ne souffre pas, ayant été insensibilisé par le coup qu'il a reçu sur la tête. Ne pas laisser refroidir le poulet pour le plumer. C'est une opération qu'on pratique bien plus aisément tandis qu'il est encore chaud.

#### Pour plumer le poulet

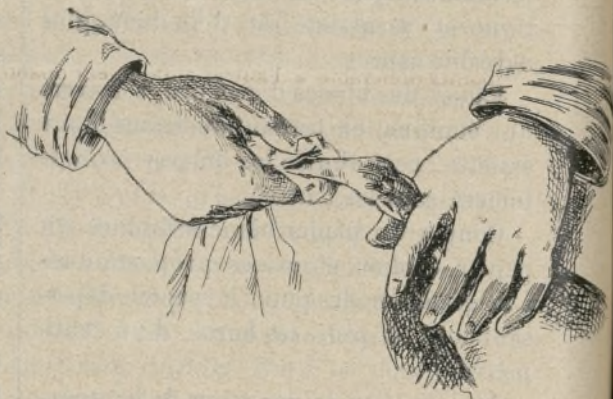
On peut le plumer tel quel. Mais si l'on est pressé de le mettre à cuire, on le trempe préalablement dans l'eau bouillante en le tenant par les pattes et en ne l'y laissant qu'une demi-minute, ce qui facilite l'arrachement des plumes au point qu'en les touchant elles tombent presque toutes seules; et, de plus, la chair d'une volaille ainsi échaudée est plus tendre. Mais, par contre, il faut bien se garder de ce procédé dans les cas où un poulet devrait être conservé un certain temps avant de le faire cuire, car sa décomposition serait beaucoup plus rapide. Ebouillanté ou non, la façon de plumer un poulet est toujours la

même; on tire les plumes par petites pincées pour les arracher.

Une observation à propos des poulets qu'on achète chez les marchands de volaille des villes: les poulets, bien que généralement vendus tout plumés, ont encore les grandes plumes des ailes. On arrache en ce cas ces plumes une à une; puis on trempe les ailerons à l'eau bouillante afin d'enlever plus facilement les petites plumes par pincées.

Il s'agit maintenant d'enlever la peau grise des pattes. Au lieu de les griller sur le feu, ce qui sent très mauvais et les décharne, il faut les tremper une demi-minute dans l'eau bouillante; puis s'envelopper la main droite d'un torchon, prendre l'une après l'autre les pattes dans cette main en tirant vers soi (*voir croquis I*) et la peau s'enlève comme un gant qu'on retourne.

Il faut alors flamber le poulet, pour supprimer les poils longs qui, de ci, de là, par-



CROQUIS I

sément sa peau. Présenter successivement, et avec rapidité, toutes les parties de la tête au-dessus d'alcool enflammé ou de gaz allumé. Sur du papier ou de la paille allumés, la bête prend une odeur de fumée qui disparaît mal à la cuisson.

#### Pour vider le poulet

Ici une parenthèse s'impose, afin d'expliquer pourquoi la méthode que nous indiquons n'est pas celle qui est usitée par les marchands. Les poulets tout plumés et vidés qu'on vend dans



le commerce, sont vidés par une incision latérale pratiquée le long du corps, sous la cuisse. Cette manière permet au marchand de reconstituer le poulet avec plus « d'œil », mais la netteté intérieure n'en est pas aussi certaine. Dans les cuisines des bons restaurants comme dans celles des grandes maisons privées où le

dégager le cou de sa peau, de la façon figurée au *croquis II*.

Tirer sur le boyau et sur le jabot, *lentement*, pour éviter de crever ce dernier; on amène ainsi à la fois le *jabot* — représenté par une sorte de poche plus ou moins gonflée par de la nourriture non digérée — et l'*artère carotide* qui a l'air d'un morceau de gros macaroni : voir *croquis III*.

Quand tout ce paquet est dégagé, mais encore adhérent, d'un coup de couteau donné à la hauteur du bec, trancher le conduit du jabot et l'extrémité de l'artère carotide à leur extrémité *supérieure*, c'est-à-dire *près du bec*. Du même coup, séparer aussi la peau du cou à l'endroit où elle adhère encore à la tête. Tout ce paquet

poulet n'a pas besoin d'être exposé, on s'y prend différemment, et c'est cette méthode que nous allons indiquer. Elle est de tous points préférable à l'autre, notamment quand il s'agit de farcir la bête, qui, par l'ouverture latérale, laisserait échapper sa farce; et pour trousser un poulet, la cuisse de l'animal s'enfoncerait aussi dans cette cavité. Il faut donc procéder de la façon suivante:

Poser le poulet sur le ventre, sur la table. Prendre la tête de la main gauche. Avec un bon couteau de moyenne grandeur, fendre la peau du cou dans toute sa longueur, en pratiquant cette incision sur le dessus du cou. Et l'on garde jusqu'au moment cette peau du cou adhérente à la tête

—, bien que celle-ci soit, par la suite, tranchée, — afin de se ménager plus de prise pendant qu'on vide le poulet.

Avec le pouce et l'index de la main gauche

étant relié aux poumons, au gésier et aux intestins, pour expulser ces différentes parties on opère ainsi : enfoncer l'index dans l'ouverture d'où sort le paquet du jabot, et, avec le doigt qui suit la colonne vertébrale, détacher poumons et boyaux à l'in-



CROQUIS III

térieur de la bête; une inflexion du doigt bien appuyée sur la carcasse intérieure y suffit.

*Observation.* — Lorsqu'on vide un poulet acheté tué, chez les marchands, il faut savoir



que l'animal a pu avoir les reins et l'estomac écrasés d'un coup de batte à aplatir; ceci pour lui donner ainsi plus d'aliure. On doit, en ce cas, lorsqu'on enfonce l'index selon le *Croquis IV*, dans l'intérieur de la bête, manœuvrer avec précaution, parce que les os étant brisés, risquent de déchirer le doigt au passage.



CROQUIS IV

Retourner alors le poulet, en le posant sur le dos, le ventre en l'air, la tête vers la droite. Avec un bon couteau, raser l'orifice anal, de façon à en retirer une rondelle, figurant une bague : ceci afin non-seulement d'élargir l'ouverture par où ressortira tout ce qu'on nomme la vidange, mais encore pour supprimer cette partie qui n'est pas délicate.



CROQUIS V

Appuyer sur le bas du bréchet, avec le pouce et l'index, pour faire sortir le gésier qui s'expulse ainsi de lui-même. *Croquis V.*

On n'a plus ensuite qu'à prendre avec les doigts ce gésier pour l'enlever complètement, tirant à sa suite les intestins et le foie, et successivement sortent par la même voie inférieure le paquet du jabot, de l'artère carotide, etc., déjà dégagés par le haut.

On a donc à ce moment, posé sur la table tout ce qui constitue la vidange de l'animal. De

cette vidange on ne garde que le foie et le gésier, si c'est une poule; si c'est un coq on garde en plus les rognons, auxquels, plus tard, on ajoute la crête.

Au foie, il faut immédiatement supprimer la vésicule biliaire ou poche à fiel; c'est une petite vessie bleue dont on se débarrasse d'un coup de couteau, en prenant grand soin de ne pas la crever. Si, par malchance elle avait crevé et atteint le foie, mieux vaut jeter ce dernier.

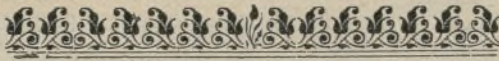
M<sup>me</sup> BELIN.

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



ALIMENT DES ENFANTS





## LE CHEZ SOI

En cette saison de villégiature à outrance le « chez soi » est un peu partout où on plante sa tente et les gîtes de passage ne manquent pas de charme quand une femme élégante sait mettre son goût, sa note personnelle, dans les moindres détails de ce cadre banal. Mais si l'on peut voyager avec une foule de bibelots aimés qui donnent un peu de l'intimité du « home » aux chambres d'hôtel, aux villas que l'on occupe momentanément, il n'est pas possible par contre de pérégriner avec ses fournisseurs habituels. Or il n'en est pas dont l'absence vous privera davantage que Desfossé, le si intelligent artiste sachant deviner exactement la coiffure qui vous rend plus fine et plus jolie.

Contrairement à la plupart de ses confrères qui croient de leur devoir d'édifier sur votre tête des pyramides solennelles, des ondulations raides et guindées qui vous durcissent la physionomie et vous rendent méconnaissable, il a le secret de mettre en valeur tout ce qui vous rend plus séduisante, et cela tout simplement avec des ondulations larges et molles, des bouffants gentils et mutins. Il les fait aussi en charmants postiches indéfrisables que vous n'aurez qu'à poser sur votre front ce qui vous permettra de vous affranchir des coiffeurs de hasard.



Frangé Parisienne

Desfossé, 27, rue Lavoisier (près Saint-Augustin).

Si le confort laisse un peu à désirer dans les villes d'eaux et de bains de mer, on est bien dédommagé par les distractions, la vie mondaine du dehors. Quel assaut de luxe et de toilettes, sur la plage, au Casino, dans le parc qui avoisine les sources !

Dans ces milieux élégants voulez-vous « un tuyau » comme on dit en Bourse, pour être bien mise ? N'oubliez pas de vous munir d'une toilette de tulle blanc ou noir brodé de perles et de paillettes dont

vous varierez à l'infini les transparents : blanc, ciel, mauve, mais, rose, rouge ou pervenche, et vous semblerez toujours avoir du nouveau.

Cette robe mi-confectionnée, vous l'aurez au prix de gros en la demandant, au nom de notre journal, à M. L. Robert, 5, rue Mulet, à Lyon, le même grand et aimable fabricant qui offre en prime une *garniture d'ombrelle en dentelle* !...

A ce propos permettez-moi de vous rappeler, mesdames, à quelles faciles conditions vous pourriez obtenir ce superbe cadeau :

1° Acheter 6 douzaines de voilettes à 6 fr. 40 la douzaine, — ce qui est pour rien quand on sait la beauté et la solidité de ces voilettes ;

2° Joindre le prix à la commande, soit un mandat de 38 fr. 40 ;

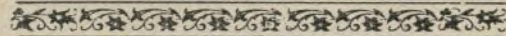
3° Les faire expédier à une seule adresse ;

4° Valable jusqu'à fin d'août.

A ce compte-là tout le monde voudrait s'inscrire pour avoir une charmante ombrelle de dentelle qui durera des années. Si on n'en fait pas usage pour soi on peut l'offrir comme cadeau.

Mais cette jolie ombrelle qui nimbera délicatement votre teint, ne préservera pas vos menottes de l'air vif des rayons du soleil... leur finesse, leur blancheur seraient sûrement compromises si vous n'aviez soin de les adoucir, de les assouplir, en mettant chaque soir de la Pâte des Prélats, en vous savonnant, toutes les fois que vous éprouvez le besoin de les laver, avec le Savon des Prélats, si mousseux, si onctueux. Ces produits précieux ont une illustre origine : ils furent inventés par le moine Don del Giorno, érudit chimiste de l'époque, pour embellir les mains du Pape Léon X. La Parfumerie Exotique 35, rue du 4-Septembre, en a recueilli la recette fameuse, et les prépare avec des soins minutieux, c'est là que vous vous procurerez ce savon à 2 fr. 50 le pain, plus 0 fr. 50 pour le port ; la Pâte des Prélats est de 5 fr. le pot ; 5 fr. 50 expédiée franco.

Puisque nous sommes en plein domaine de la parfumerie, je tiens à vous annoncer, mesdames,



**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, Boulevard de Strasbourg, Paris.**

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



qu'à la liste déjà si remarquable de ses produits, la maison Fautier-Bossé vient d'ajouter une série d'articles à base de Rhodolia (lajoubarbe rose ou Rodolia est originaire des hautes montagnes, où elle croît en abondance ; elle est employée en médecine pour effacer les impuretés du teint). Parmi cette série complète nous remarquons la Pâte au Rhodolia indispensable pour les mains qu'elle blanchit, adoucit et affine. La Pâte au Rhodolia est composée d'après une très ancienne formule ; son efficacité et aussi l'agrément de son emploi la rendent de beaucoup supérieure à certains composés récents et quelconques décorés de mots pompeux, qui pululent en ce moment et dont chaque journée voit de nouvelles éclosions.

M. Fautier-Bossé envoie gratuitement sa méthode de toilette sur demande adressée, 14 rue Séguier, Paris (VI<sup>e</sup>, téléph. 126.86). Les produits de cette maison sont d'ailleurs en vente dans tous les magasins de parfumerie.

FÉTICHETTE.

### CORRESPONDANCE

**Comtesse de G., Angers.** — Cela ne vaut sûrement pas les cafés exquis que vous fournirait M. Colson qui est un importateur direct, et vous paieriez chez lui moitié moins cher. Il a sa maison de gros, 21, rue Saint-Denis. Demandez-lui de vous fournir à titre d'essai un ballotin de 3, 5 ou 10 kilos en fixant le prix que vous voulez mettre, soit 1 fr. 80 ou 2 fr. 20 la livre en cafés verts extra ; soit à 2 fr. 20 ou 2 fr. 80 en cafés torréfiés, ces mêmes qualités supérieures.

**Odette de J., Nantes.** — Oh ! oui, c'est affreux d'avoir la figure si rouge et si brillante par suite de la transpiration. Ayez donc toujours sur vous dans votre gant une petite houpette à poudre de riz imprégnée du frais Duvet de Ninon. Vous trouverez ce genre spécial de houpette renfermée dans un petit semblant de mouchoir de soie coulissé, ainsi que le Duvet, à la Parfumerie Ninon, 31, rue du 4-Septembre (Poudre de riz 3 fr. 75 ; franco, 4 fr. 25).



### COURRIER

**P. L.** — Vous aurez sans doute dans le prochain numéro toute satisfaction à ce sujet, l'article détaillé et spécialement consacré à cette recette n'ayant pas trouvé place cette fois encore.

**M<sup>me</sup> de B., rue Lamennais.** — La recette est parfaite, il n'y a rien à y changer, qu'à observer *exactement* tout ce qui est dit et la réussite de ce gâteau sera toute simple ; vous ne nous dites point, du reste, en quoi vous le trouvez manqué.

**L. B. — Rollenville** — Le nom de *pudding* est générique, et s'applique, en anglais, à toute une série d'entremets ; un livre de simple cuisine anglaise contient 75 recettes au moins de puddings différents : pudding au pain, pudding au riz, pudding à la semoule, pudding aux fruits, pudding de Noël, — ou Christmas plum pudding, — etc., etc. Par conséquent, la désignation de « pudding anglais » est des plus vagues. — La bouillie d'avoine ou oat meal porridge des Ecossais se prépare avec de la farine d'avoine dont trois qualités sont vendues ; la qualité grossière demande une cuisson plus prolongée ; il y a aussi plusieurs façons de faire le porridge, mais la plus usuelle consiste à faire bouillir de l'eau salée, et à y laisser tomber la farine en pluie, d'une main, tandis que de l'autre, on remue constamment avec une cuiller. Quand le tout est arrivé au point d'une bouillie compacte, laisser mijoter au coin du feu de 20 à 30 minutes. A table, chaque convive assaisonne à sa guise avec du lait froid ou de la crème, du sel ou du sucre. Environ 1 litre d'eau pour 200 gr. de farine.

**Honécourt.** — Voyez les articles sur l'entretien de l'argenterie parus en 1902. — Vous avez une formule d'encaustique à l'eau, très bonne pour parquets, dans l'année 1902 également.

**Beaumain.** — Pour réussir vraiment ce plat en apparence si simple, des indications minutieuses sont nécessaires, qui ne peuvent être résumées dans ce courrier ; mais nous les avons notées pour en faire le sujet d'un article.

**Bel-Air, Cher.** — Si toutes les prescriptions indiquées ont été suivies avec la minutie la plus rigoureuse, ces accidents ne se produisent jamais. Ou le bouchage est défectueux, peut-être par le fait de la qualité inférieure des bouchons, ou l'ébullition a été mal entretenue.

**Bois d'Ambérac.** — Une excellente formule de confitures de fraises a paru en 1896. On fait cuire d'abord le sucre au boulé, et l'on y plonge les fraises, pour ne laisser donner ensuite que quelques bouillons.

**MÉNAGE** seul avec 2 domestiques femmes cherche pour environ deux mois installation meublée avec jardin ombragé, à 30 ou 40 minutes de Paris, gares St-Lazare, Invalides, Orsay. Ecrire R. B. G. *Pot-au-Feu*, 14, r. Duphot, Paris.