



Paupiettes de Bœuf

A LA FONTANGES

VOICI d'abord la définition de la « paupiette ».

On entend par là une bande de viande quelconque crue, dont les dimensions varient suivant l'apprêt, mais très peu. Sur cette bande de viande, on étend, d'un seul côté, une couche de farce ou de hachis, et l'on roule ensuite la bande de viande sur elle-même pour y enfermer la couche de hachis qui, de cette façon, alterne à chaque tour avec l'épaisseur de la viande. La cuisson se fait par le braisage, et l'accompagnement des paupiettes est généralement une purée de légumes frais ou des légumes au beurre, etc.

Les paupiettes dont il s'agit ici constituent un excellent plat de ménage, surtout en ce moment où on dispose de haricots frais pour la purée qui les accompagne. En plus, tout peut s'appréter à l'avance, ce qui est à apprécier. Ainsi, si le plat est pour le dîner, rien n'empêche, aussitôt le déjeuner servi, de farcir les paupiettes et de les tenir toutes prêtes dans la casserole préparée et tenue au frais, de sorte qu'il n'y a qu'à les mettre en marche au moment voulu, c'est-à-dire *une bonne heure et quart* avant de servir. La purée de haricots peut également se faire à l'avance, ainsi que les croquettes de pommes de terre. La purée se met à point 7 ou 8 minutes avant de dresser, et les croquettes se jettent à la

friture, pour ainsi dire au moment de servir.

Le plat se présente ainsi : les paupiettes dressées debout et en couronne autour d'une purée de haricots montée en pyramide. Sur chaque paupiette, on pose une croquette et le peu de jus de cuisson réduit est versé autour.

Dans les maisons où l'on désire simplifier, on pourra même à l'occasion supprimer si l'on veut les croquettes, et se borner à dresser les paupiettes autour de la purée de haricots.

Proportions

Pour 6 personnes :

800 gr. environ de contre filet, divisé en tranches du poids de 130 à 140 gr. chaque ;

200 gr. de farce fine achetée toute prête, ou, ce qui est préférable, une *escalope de veau pesant 80 gr. et 120 gr. de lard gras frais* ;

30 gr. d'oignon ; une petite échalote ; pincée de persil haché ; la moitié d'un œuf cru.

POUR LA CUISSON

60 gr. d'oignon ;

60 gr. de carotte ;

75 à 100 gr. de couennes de lard fraîches ;

2 décil. 1/2 de bouillon *pas trop salé*, à cause de la réduction finale ;

3/4 de décilitre — soit environ un demi-verre — de vin blanc ;

Un bouquet garni : queues de persil, brin de thym, demi-feuille de laurier.

POUR LA GARNITURE DE HARICOTS

3/4 de litre de haricots blancs écosés, frais ;

40 gr. de beurre frais ;

3 ou 4 cuillerées à bouche de crème ou, à défaut, de lait réduit.

Temps nécessaire : *1 bonne heure et quart*, les paupiettes étant toutes prêtes.

RÉSUMÉ

Tailler les tranches de faux-filet ; préparer le hachis ; farcir et rouler les paupiettes. Garnir la casserole. Faire suer les paupiettes à couvert 10 minutes. Ajouter le vin blanc ; faire réduire. Mouiller avec le bouillon ; cuire doucement au four, ou feu dessus et dessous. Glacer à part les paupiettes ; réduire leur jus de cuisson.

Dresser les paupiettes autour de la purée de haricots. Poser une croquette sur chaque paupiette. Verser le jus autour des paupiettes.

Les paupiettes. — Le hachis

La viande de bœuf nécessaire ici doit être prise sur un faux-filet ; on appelle également contre-filet ce même morceau du bœuf qui est pris sur l'aloïau, un aloïau de bœuf se composant du contre-filet et du filet. Il faut demander au boucher qu'il vous choisisse du contre-filet pris sur une bête de *moyenne grosseur* ; si le contre-filet est trop gros, la perte qu'entraînent les parures ou rognures résultant de la coupe des paupiettes sera nécessairement plus grande ; et dans ce cas aussi le poids indiqué ci-dessus ne suffirait plus pour trouver dans le morceau le nombre de tranches nécessaire, ces tranches devant être toutes taillées dans un sens déterminé. Par conséquent, tout ce qui n'est pas dans le sens voulu serait autant de perdu.

Les tranches de bœuf pour les paupiettes doivent avoir environ *6 à 7 cent. de largeur, 15 cent. de long*, et un peu moins d'un centimètre d'épaisseur. Ceci vous indique tout de suite le sens dans

lequel il faut les tailler sur votre morceau de faux-filet ; et vous comprenez en même temps que vous ne pourriez trouver deux de ces tranches sur un faux-filet, même provenant d'un gros bœuf. L'épaisseur de viande d'un contre-filet moyen de bonne qualité est de 5 à 6 centimètres.

Vous devez commencer par retirer la chaîne (partie de viande qui était adhérente aux os d'échine), si elle ne l'a été par le boucher, et à enlever l'épaisseur de peau grasseuse et nerveuse qui recouvre la viande, de façon à mettre celle-ci à nu. Cela fait, vous divisez le morceau de contre-filet en tranches de *10 à 12 millim.* d'épaisseur, et aplatissez ces tranches jusqu'à ce qu'elles n'aient plus que *7 à 8 millimètres* d'épaisseur environ. Gagnant en largeur ce qu'elles perdent en épaisseur, ces tranches se trouvent donc avoir, quand elles sont aplaties, 6 à 6 centim. 1/2 de largeur sur 15 centim. de long. Ces dimensions n'ont, bien entendu, rien d'absolu, attendu que les contre-filets ne sont pas d'épaisseur uniforme ; elles sont simplement établies pour donner une idée de ce qu'elles doivent être normalement pour des paupiettes de ce genre. Il faut, pour détailler les tranches de bœuf, un très bon couteau de boucherie bien affilé, et avec le plat de la lame d'un couperet on donne un ou deux coups sur les tranches pour aplatir un peu leurs chairs.

Quand la viande est aplatie, vous devez parer les tranches légèrement tout autour, pour leur donner une forme correcte de rectangle (ou « carré long »), et ces parures de viande hachées finement peuvent être jointes au hachis.

Le hachis. — Deux cas se présentent : ou vous l'achetez tout prêt, ou vous le

faites vous-même. Dans le premier cas, vous avez tout simplement à le piler un instant s'il n'est pas assez fin, et y ajouter : les parures de viande, l'oignon et l'échalote hachés bien finement, le persil haché et le demi-œuf battu, et à bien mélanger le tout. Il est bon aussi d'augmenter l'assaisonnement d'une pincée de sel épicé, à cause de ces diverses additions.

Dans le second cas, vous hachez très finement le veau préalablement coupé en petits dés, avec les parures de contrefilet ; vous en faites autant pour le lard (dont la couenne doit être retirée) et assaisonnez de : 5 grammes de sel, 1 gramme de poivre et 1 gramme d'épices. Vous *pilez ensuite le tout ensemble*, jusqu'à ce que ce soit très fin, et ajoutez finalement : oignon, échalote et persil hachés et l'œuf qui est ici destiné à la liaison du hachis.

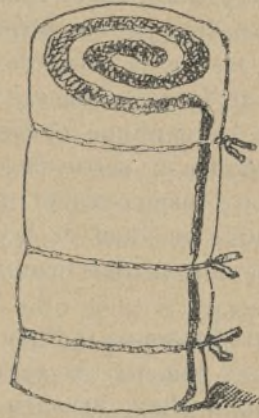
Si vous disposez de la petite machine à hacher, il est inutile de rien piler, le passage à la machine procurant une farce fine et homogène.

Pour farcir et rouler les paupiettes

Étalez devant vous sur la table les six tranches de viande apprêtées. Posez sur chaque tranche une partie du hachis divisé en six parts, le poids d'une seule part étant environ de 35 grammes. Étalez ce hachis en couche bien uniforme, comme si vous beurriez une tartine. Puis roulez la bande de viande ainsi tartinée sur elle-même, le hachis restant à l'intérieur de la bande ; ainsi roulée cette bande figure une espèce de gros bouchon ou de petit tonneau qui est la « paupiette ».

Pour que ces paupiettes ne se défassent pas à la cuisson, entourez-les chacune de 2 ou 3 tours de ficelle fine

ou de gros fil que vous nouez et coupez ensuite à chaque tour, les ficelles faisant ici l'effet de cercles de tonneau (*Voir le croquis ci-dessous*). Il ne faudra pas omettre de retirer ces fils avant de servir.



Si vous faites ce travail à l'avance, vous n'avez qu'à ranger les paupiettes sur un plat, et à les tenir au frais jusqu'au moment de les mettre en marche, en ayant soin de les couvrir d'un papier. Ou vous préparez la casserole comme il est dit ci-dessous, et vous y rangez les paupiettes tout de suite, ce qui est autant de fait ; de sorte qu'au moment de la mise en marche, vous n'avez qu'à mettre la casserole sur le feu.

La cuisson des paupiettes

Prenez une casserole en cuivre étamé à bords bas dite « sautoir » ou bien une sauteuse qui se différencie du sautoir en ce que ses parois sont légèrement obliques ; et assez grande pour que les paupiettes y puissent tenir sans être trop serrées, *les unes à côté des autres*. Garnissez le fond avec les couennes de lard, carotte et oignon coupés en rondelles, et bouquet garni.

Rangez les paupiettes là-dessus, couchées, et le côté de la fermeture dessous. Vous pouvez aussi les placer debout, l'une à côté de l'autre, mais ceci n'est qu'un détail insignifiant.

Mettez la casserole sur un feu doux, couvrez et faites « suer » pendant 10 minutes ; ou bien si vous disposez d'un bon four, mettez la casserole couverte à l'entrée du four seulement. Ceci est, comme on l'a expliqué plusieurs fois, pour provoquer la sortie des sucres des légumes, ou « suage » et leur très légère caramélisation au fond de la casserole, où rien ne doit surtout brunir ni attacher.

Au bout du temps indiqué, ajoutez le vin blanc ; remettez la casserole sur le fourneau si elle a été mise au four, et laissez réduire entièrement. Mouillez alors avec le bouillon, et tenez bien compte de cette remarque faite au commencement, qu'il ne doit être que *très peu salé* parce que - ce bouillon devra par la suite être réduit de plus de moitié, c'est-à-dire que, de 2 décilit. 1/2 ce bouillon tombera à 1 décilitre par la réduction ; il n'en faut pas plus pour accompagner les paupiettes. Or, il est clair que s'il était seulement salé à point, cette réduction doublerait la note du sel, qui serait trop forte. Pour prévenir cet inconvénient, il vaudrait donc mieux couper le bouillon d'un tiers d'eau. La saveur finale du jus n'en serait pas sensiblement atténuée, et, au moins il ne serait pas trop salé.

Faites partir en ébullition, couvrez les paupiettes d'un papier beurré, posant directement sur les viandes, fermez la casserole avec un couvercle, et cuisez au four, *tout doucement*, en ayant soin d'arroser de temps en temps avec le liquide de cuisson.

Pour glacer les paupiettes. —

Le jus. — Le dressage

Le glaçage peut se faire dans la casserole même ; mais il est préférable d'enlever les paupiettes sur un plat à rôtir, et ceci pour deux raisons. La première, c'est que la chaleur atteindra plus uniformément la surface à glacer ; la seconde, c'est que, pendant ce temps, vous disposez de la casserole pour passer, dégraisser, réduire le jus, ce que vous ne pourriez faire, si les paupiettes y étaient encore ; de sorte que les deux opérations marchent en même temps : glaçage et jus.

Rangez donc les paupiettes sur un petit plat à rôtir, arrosez-les de 2 cuillerées de leur jus et mettez-les au four. Au bout de 2 minutes, arrosez-les à nouveau, soit à la cuiller, soit avec un pinceau, et laissez se caraméliser le jus qui les couvre. C'est ce jus, en somme, qui est la cause du glaçage, mais il importe pendant ce temps, de surveiller très attentivement les paupiettes, pour que ce glaçage se fasse régulièrement sans coup de feu. Temps nécessaire pour cela : 7 à 8 minutes.

Le jus. — Passez le au chinois ou passoire très fine dans une petite sauteuse ; dégraissez-le s'il y a lieu, et faites le réduire en bouillant en plein feu à découvert jusqu'à ce qu'il n'y en ait plus qu'un *décilitre* et même 8 centilitres. Comme ce jus a, pendant le braisage des paupiettes, réduit déjà d'un bon tiers la réduction porte donc sur la moitié de ce qui reste environ ; ce qui, vu la petite quantité, est fait en quelques minutes.

Le dressage. — Enlevez la ficelle ou le fil qui entoure les paupiettes, et *dressez-les* en couronne, l'une à côté de

l'autre et *debout* avec le côté glacé *extérieurement*, autour de la purée de haricots dressée en pyramide sur le plat chauffé. Posez une croquette sur chaque paupiette ; et versez le jus réduit autour des paupiettes.

La Purée de Haricots blancs frais

Elle peut, à volonté, être préparée en partie à l'avance ; c'est-à-dire qu'on peut cuire et passer les haricots et laisser ensuite attendre la purée, sans la même tenir au chaud, jusqu'au moment de la finir, quelques instants avant le repas.

Ayez de bons haricots blancs, fraîchement écosés. Jetez-les dans un litre d'eau bouillante, salée avec 15 gr. de sel, et faites-les cuire vivement. Dès qu'ils sont bien cuits, — ce dont vous vous assurez en prenant un haricot qui doit s'écraser très facilement entre les doigts — égouttez-les dans une passoire, puis renversez-les immédiatement sur le tamis métallique posé au-dessus d'un plat, et passez-les pendant qu'ils sont encore *brûlants* ; le passage au tamis se fait bien mieux et plus vite dans ces conditions. Avec le champignon de bois, écrasez-les, non point en pilant sur place, mais en frottant dans un mouvement de va-et-vient. Il ne doit rester absolument que les peaux sur la toile du tamis.

Mettez la purée dans une casserole en cuivre étamé à fond large et bords bas, dite sautoir, de dimensions proportionnées à la quantité de purée. Ce genre de casserole est nécessaire pour faire réduire convenablement la purée. Si cette purée est préparée à l'avance, rien de plus à y faire, pour le moment, qu'à bien en lisser la surface avec une

cuiller, et à graisser cette surface légèrement en y passant un peu de beurre qui empêche de faire croûte ; tenez de côté, et quelques instants avant de servir vous n'aurez qu'à procéder de la façon suivante, qui est du reste la même dans le cas où, ne préparant pas la purée d'avance, vous la terminez tout de suite.

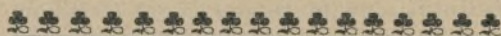
Posez la casserole sur un feu ardent, et ne cessez pas de remuer la purée avec une cuiller de bois, jusqu'à ce qu'elle soit bien « desséchée » c'est-à-dire jusqu'à ce que l'humidité qu'elle détient encore se soit bien évaporée. Mais surtout ayez soin de bien appuyer, en frottant, la cuiller partout au fond de la casserole, car la moindre parcelle brûlée au fond donnerait à toute la masse le goût de brûlé. Quand la purée est devenue très épaisse, très consistante, au point de pouvoir être dressée en pyramide sans retomber, retirez la *casserole du feu*. Ajoutez-y, cuillerée par cuillerée, la crème ou le lait réduit, et remuez vigoureusement à mesure, ce qui rend la purée bien lisse ; en dernier lieu et toujours *hors du feu*, ajoutez le beurre, en remuant encore. Ajoutez une pincée de sel pour parfaire l'assaisonnement, à cause de l'addition de crème, et tenez au chaud. Si la purée doit attendre un peu longtemps, versez-la dans une petite casserole, répandez un peu de lait à la surface, ou mettez-y quelques parcelles de beurre, et tenez au chaud *sans laisser bouillir*, car l'ébullition enlèverait tout l'effet crémeux. Le lait répandu à la surface a pour but d'empêcher de sécher et de durcir, ce qui se produit même sous un couvercle ; le beurre a le même effet, car en fondant, il fait huile et reste sur la surface qu'il empêche de hâler. Au mo-

ment de servir, il n'y a qu'à donner un ou deux bons coups de cuiller pour mélanger le tout.

Observation

Le lait réduit qu'on emploie à défaut de crème double, s'obtient en faisant bouillir, à découvert, le double de la quantité de lait nécessaire, et cela jusqu'à ce qu'il ait, de la sorte, diminué de moitié. Il est ainsi bien meilleur, étant plus concentré.

LA VIEILLE CATHERINE.



Les Croquettes de Pommes de Terre

LES croquettes constituant une excellente garniture qu'on peut appliquer à une tout autre circonstance, nous en détachons la recette de celle des Paupiettes de bœuf à la Fontanges, afin qu'on puisse plus aisément la retrouver.

Leur apprêt, quand elles accompagnent les paupiettes, se fait en même temps que celui de la purée de haricots, soit qu'on veuille les « mettre en place », — c'est-à-dire les préparer, — à l'avance, soit que leur mise en marche soit combinée sans arrêt jusqu'au moment du service.

Proportions

Pour 6 croquettes :

3 moyennes pommes de terre de Hollande, pesant, chaque, 125 à 130 gr. tout épluchée ;

25 gr. de beurre ;

50 — de mie de pain rassis de la veille ;

3 jaunes d'œufs, crus ;

1 bonne cuillerée à bouche de jambon maigre, cuit, coupé en dés ;

1 petit œuf entier.

La pâte des croquettes

Pelez et coupez en quartiers les pommes de terre ; mettez-les dans une casserole, couvrez-les d'eau froide, *salez légèrement*, et faites cuire vivement sur bon feu. Dès que la pulpe cède sous le doigt, égouttez-les bien, et observez que pour l'usage auquel elles sont destinées ici, elles *ne doivent pas être trop cuites*. Remettez-les dans la casserole ou étalez-les sur un plat, et passez-les au four pendant 3 minutes pour les sécher. Ecrasez vivement la purée sur le tamis de toile métallique, toujours parce que l'opération se fait mieux et plus vite quand la pomme de terre est encore toute chaude. Mais surtout n'employez ni passe-purée, ni passoire. Le tamis métallique, seul, donne la finesse désirable. C'est avec le champignon de bois qu'on écrase les pommes de terre en frottant, non point en rond — mais en *va et vient*, toujours pour aller vite et bien.

Recueillez cette purée dans une sauteuse, c'est-à-dire dans une casserole basse, à large fond, à bords évasés ; sa forme permet de travailler la purée à l'aise et surtout de la « dessécher » rapidement : cela signifie d'en faire évaporer toute l'humidité, ce qui est, on le comprend, beaucoup plus vite obtenu sur une large surface de chauffe, où l'on étale cette purée, que dans une casserole étroite où non seulement la purée est entassée sur une trop grande épaisseur, mais encore dont les bords

élevés s'opposent à l'évaporation de la buée intérieure.

Desséchez cette purée à feu vif, c'est-à-dire : *sans la quitter d'un instant* travaillez-la avec la cuiller de bois que vous promenez sans relâche sur le fond de la casserole, en râclant, en appuyant pour que la purée n'y attache pas, et en ramenant dessus ce qui était dessous. Pour la facilité de la confection des croquettes, il est indispensable que cette purée soit bien desséchée, c'est-à-dire aussi solide et épaisse que possible ; quand la pomme de terre est nouvelle, et partant, fort peu chargée de fécule, la chose est encore plus à observer, car en refroidissant, au lieu de se solidifier, elle se liquéfierait au contraire. La purée doit être arrivée à un point d'épaisseur et de consistance suffisant pour pouvoir être rassemblée en pyramide bien formée, dans la casserole, sans s'étaler ni retomber ; ce dont vous faites l'essai en retirant la casserole du feu une seconde, si vous n'en avez pas encore l'habitude.

A ce degré de consistance, enlevez la casserole du feu ; et *hors du feu* ajoutez dans la purée une pincée de sel, soupçon de poivre blanc et de muscade, le beurre (25 gr.), les 3 jaunes d'œufs crus, — mis un à un — et en mélangeant bien au fur à mesure avec la cuiller de bois. Enfin le jambon coupé en tout petits dés de pas même un demi-centimètre de côté. Tout étant bien mélangé et toujours gardé *hors du feu*, versez cette pâte sur un plat en l'étalant en couche d'une épaisseur uniforme. Si la purée a été bien convenablement desséchée comme nous venons de l'indiquer, il est inutile d'attendre un refroidissement plus complet pour former les croquettes, car la pâte doit être assez solide dès ce moment

Les croquettes : Pour paner

Saupoudrez la table avec de la farine. Battez légèrement l'œuf entier dans une assiette avec sel, poivre, filet d'huile, (l'huile rend la croûte plus croquante). Dans une autre assiette, mettez la mie de pain : préalablement, elle aura été cassée en morceaux, mise dans le coin d'un torchon fermé comme une bourse, où on la foule pour la réduire en miettes fines, et on passe ces miettes au tamis métallique pour les obtenir aussi fines que possible. De la mie de pain séchée préparée à l'avance ne remplirait pas du tout ici le but, pas plus que de la chapelure. Il est bien spécifié qu'il faut de la *mie de pain fraîche*, c'est-à-dire rasise de la veille seulement, afin d'avoir juste la fermeté nécessaire pour s'effriter facilement, ce à quoi on n'arriverait pas avec du pain trop frais.

Divisez la pâte en parties égales, du poids de 50 gr. ; c'est à peu près la grosseur d'un petit œuf de poule. Roulez chaque partie en boule sur la table farinée, pour en rendre la surface parfaitement unie. Trempez ensuite, du bout des doigts, chaque boule dans l'œuf battu, dans tous les sens, et immédiatement après roulez la boule dans la mie de pain. Veillez à ce que toute la croquette soit bien également recouverte de pain, et bien unie à sa surface, sans quoi dans la friture elle craquerait.

Vous pouvez donner à ces croquettes la forme d'un abricot ou d'une petite poire, l'essentiel est que cette forme soit bien correcte. Si ces croquettes sont faites à l'avance, vous n'avez qu'à les tenir au frais jusqu'au moment, et vous n'avez plus qu'à les plonger à grande friture chaude, juste 5 ou 6 minutes avant de servir.

La friture

Doit être *chaude*, afin d'immédiatement saisir les croquettes qui, sans cela, absorberaient de la graisse et ne feraient pas croûte. Ici, il n'y a rien à cuire, et le passage dans la friture n'a pour but que la formation de la croûte et le réchauffement de la pâte : ce passage doit donc être très court. La friture doit être assez abondante pour que les croquettes y baignent complètement, sans toucher le fond de la bassine ; et pour qu'elle soit chaude à point, il faut qu'elle commence à fumer. Faites-y glisser les croquettes ; retournez-les avec précaution, à mesure qu'elles sont dorées d'un côté ; avec l'écumoire de fil de fer, enlevez-les pour les égoutter sur un linge ou un papier fin : 4 ou 5 minutes dans la friture sont suffisantes.

LA VIEILLE CATHERINE



CARAFE A VIN LOUIS XVI

QUEILLÉ, Orfèvre

11, rue des Petits-Carreaux, 11

PARIS



Ménus

ŒUFS A LA MIRABEAU
PIGEONS A L'ANGLAISE
GALANTINE DE HURE
HARICOTS BLANCS A LA BORDELAISE
COMPOTE DE PRUNES

POTAGE QUEUE DE BŒUF
ROUGETS EN GELÉE
CANARD ROTI
LAITUES AU JUS
COMPOTE DE FRUITS FRAIS

OMELETTE AUX CROUTONS
CARPE A LA MÉNAGÈRE
POMMES DE TERRE ANNA
FLAN AUX PRUNES

POTAGE AUX HERBES
BEURRECKS A LA TURQUE
BROCHET AU BLEU, SAUCE FLORIMOND
HARICOTS BLANCS A LA BRETONNE
PÊCHES A LA BOURDALOQUE

ŒUFS ORSINI
POULET SAUTÉ A LA MATHIEU
BŒUF A LA MODE FROID
SALADE DE LAITUE
POMMES DE TERRE SAUTÉES
FROMAGE A LA CRÈME

POTAGE AUX TOMATES AU TAPIOCA-BOUILLON
BOUDIER
MELON
PAUPIETTES DE BŒUF A LA FONTANGES
POULET ROTI
AUBERGINES FRITES
PÊCHES FLAMBEES

ŒUFS A LA COQUE
FOIE DE VEAU A LA MOISSONNEUSE
POULET EN GELÉE DE LORRAINE
SALADE DE CHOUX-FLEURS
TARTE AUX ABRICOTS

POTAGE A LA PURÉE DE CAROTTES
CANARD AUX HARICOTS VIERGES
NOIX DE VEAU A LA BOURGEOISE
LANGOUSTE A LA PARISIENNE
AUBERGINES A LA NIMOISE
PRALINÉ A LA CRÈME





Poissons au Bleu

BROCHET AU BLEU, CHAUD OU FROID

La façon exposée ici d'apprêter les poissons au bleu ne s'applique pas seulement au brochet qui est pris comme type de pièce pour établir des proportions précises, mais à tous les poissons susceptibles d'être traités par ce mode.

Poissons

qui peuvent se traiter au bleu

Saumon, Truites de rivière et de torrent ; poissons de lacs comme Lavarets et Féras ; poissons d'eau douce et d'étang, comme Brochets, Brochetons, Carpe, Tanche, Chevenne, etc. Il convient cependant de ne traiter au bleu que des pièces de poids moyen, mais tous les petits poissons indiqués s'en accommodent très bien.

Court-bouillon pour le bleu

Il est de deux sortes : 1^o au vinaigre, et 2^o au vin rouge. Le court-bouillon au vinaigre convient à tous les poissons énumérés, et les proportions en sont naturellement réglées selon le poids du poisson, quand il s'agit d'une grosse pièce, et selon le nombre de pièces quand il s'agit de petits poissons. Mais, dans un cas comme dans l'autre, les poissons doivent toujours être immergés entièrement dans le court-bouillon quel qu'il soit.

Le court-bouillon au vin rouge ne convient qu'à la carpe grosse ou petite, au brocheton ne dépassant pas 2 livres, à la tanche et à la petite truite. C'est ce

qu'on appelle le « court-bouillon des mariniers » d'eau douce.

Conditions que doivent réunir les poissons à mettre au bleu

La condition pour ainsi dire essentielle est de les avoir vivants et couverts de leur limon ou enduit visqueux, qui se trouve surtout sur les poissons d'eau douce, et qui est l'un des agents du bleuissage.

Quand on les a vivants, il n'y a qu'à les plonger dans l'un de ces deux court-bouillons bouillant, ou à les en couvrir, après avoir « habillé » les poissons comme il est dit plus bas. S'ils ne sont pas vivants, ce qui n'est pas toujours possible, ils doivent être tout au moins de fraîcheur absolue, c'est-à-dire pêchés de la veille ; on les arrose de vinaigre bouillant dont la quantité est réglée par la grosseur du poisson, ou par le nombre, si ce sont des petits poissons. Ils en doivent être arrosés largement, et ce vinaigre est déduit de la quantité indiquée pour l'apprêt du court-bouillon, lequel doit être apprêté à l'avance, et versé à peine tiède sur les poissons après avoir été passé à la passoire à gros trous.

Si le poisson est traité par le court-bouillon au vin rouge et n'est pas vivant, il est arrosé également de vinaigre bouillant, mais ce vinaigre est jeté ensuite et ne sert pas pour la cuisson. Aussitôt arrosés, les poissons sont mis en poissonnière (ou en plaque ovale s'ils sont petits), et couverts avec le court-bouillon passé et à peine tiède. Cet arrosage au vinaigre a pour but de provoquer le développement de la couleur bleue par la dissolution de l'enduit visqueux ; cette couleur bleue est, à vrai dire, plutôt *violacée*, surtout quand les poissons sont traités par le court-bouillon au vin rouge.

Comment s'habillent ces poissons

Quel qu'il soit, un poisson destiné à être mis au bleu ne doit être ni écaillé, ni lavé, mais simplement essuyé avec un linge fin et toujours bien légèrement pour ne pas enlever le limon. Il doit être vidé par une ouverture pratiquée sur le ventre et aussi petite que possible ; et enfin avoir les ouïes arrachées : tout ceci, en touchant le poisson le moins possible.

Résumé du traitement des poissons au bleu

1° Les vider et retirer les ouïes sans trop manier les poissons, toujours à cause du limon ; les essuyer légèrement, mais ne pas les laver ;

2° Si le ou les poissons sont vivants : couvrir avec le court-bouillon, si c'est un gros poisson. Si ce sont des petits, les plonger dans le court-bouillon également bouillant ;

3° Si les poissons ne sont pas vivants : après les avoir couchés en poissonnière ou en plaque, selon qu'ils sont gros ou petits, arrosez-les de vinaigre bouillant en vous servant d'une cuiller à bouche ; et n'oubliez pas de tenir compte de ce vinaigre dans les proportions du court-bouillon, si ce court-bouillon est au vinaigre.

Exemple : Vous avez à apprêter 3 litres de court-bouillon dans lesquels il entre normalement 5 décilitres de vinaigre. Cette quantité de court-bouillon suppose la cuisson d'une pièce de 3 à 4 livres ou de 10 petits poissons du poids moyen de 200 grammes l'un. Vous devrez donc réserver la valeur de 2 décilit. 1/2 de vinaigre, c'est-à-dire la moitié, pour arroser le ou les poissons, et ce vinaigre se retrouve dans le court-

bouillon que vous versez aussitôt après l'avoir passé et à peine tiède.

4° Si les poissons sont traités par le court-bouillon au vin rouge et ne sont pas vivants, vous les arrosez de vinaigre comme ci-dessus ; mais vous jetez ensuite ce vinaigre, vous mettez aussitôt les poissons en poissonnière ou en plaque, et les couvrez avec le court-bouillon passé et tiède. S'ils sont vivants, l'arrosage au vinaigre est inutile ; attendu qu'il n'est dans ce cas où on l'emploie, qu'un stimulant pour le développement de la couleur, parce que le limon n'a pas les mêmes propriétés actives quand le poisson est mort que quand il est vivant.

Il est donc bien entendu que, avec le court-bouillon au vin rouge, ce vinaigre n'est rien que pour l'arrosage, et qu'il ne s'ajoute pas au court-bouillon au vin rouge.

Proportions du court-bouillon au vinaigre

Pour la cuisson d'un brochet de 2 kilos, ou de 10 petits poissons représentant le même poids (3 litres) :

1° *Élément liquide :* 2 litres et demi d'eau, 5 décilitres de vinaigre ;

2° *Éléments aromatiques :* 3 carottes (450 gr.), 3 oignons (300 gr.), 1 feuille de laurier, 1 branchette de thym, 7 à 8 queues de persil, 3 échalotes et 8 boules de poivre ;

3° *Assaisonnement :* 40 grammes de sel (celui-ci se règle à 12 ou 13 grammes au litre).

Préparation du court-bouillon

Rassemblez eau et vinaigre dans une casserole avec : le sel, carottes et oignons coupés en rouelles minces ; thym, laurier, queues de persil, échalotes. (Pas le poivre qui ne se met que quel-

ques minutes avant de passer le court-bouillon.) Faites partir en ébullition, couvrez la casserole et laissez cuire tout doucement pendant trois quarts d'heure, en maintenant le liquide en tout petit bouillonnement. Au bout de 40 minutes, mettez le poivre.

Passez ce court-bouillon à la passoire et au chinois, et servez-vous-en comme comme il est expliqué.

Observation importante : Les proportions indiquées pour le vinaigre sont réglées sur du vinaigre ordinaire. Mais il en est qui est beaucoup plus acide que d'autres, beaucoup plus fort, et il faut bien en tenir compte. Dans ce cas, les proportions indiquées, qui sont de 2 décilitres par litre d'eau, doivent être réduites à 1 décil. 1/2 par litre d'eau.

Court-bouillon au vin rouge (3 litres)
(pour les mêmes poissons que ci-dessus, gros ou petits)

Proportions : 3 litres de vin, carottes, oignons, thym, laurier, etc, comme pour le court-bouillon au vinaigre. Même cuisson et même observation pour le poivre.

Observation : Le vin employé pour court-bouillon doit être bon et naturel. Si on employait pour cela du gros vin d'office, il faudrait le couper d'un tiers d'eau.

Temps de cuisson des poissons

Pour les gros poissons : Dès l'instant où, après avoir été couverts du court-bouillon, l'ébullition se manifeste franchement, comptez 10 minutes à la livre pour les pièces ne dépassant pas 2 kilos. Au-dessus de ce poids, le temps se règle à raison de 8 minutes à la livre, en tenant le liquide en *simple frémissement*.

Inutile de forcer l'ébullition, la cuisson n'avancera pas d'une seconde, et

elle se fait mieux au contraire en la conduisant doucement parce que la pénétration se fait plus régulièrement.

Pour les petits poissons : Toujours du moment où l'ébullition est bien en marche, comptez 10 à 12 minutes pour ceux du poids de 180 à 200 grammes, et 15 minutes pour ceux du poids du 2 à 300 grammes. L'ébullition accusée, conduisez la cuisson comme il est dit plus haut, c'est-à-dire juste le liquide *frémissant* mais ne bouillant plus franchement.

Le service des poissons au bleu

On les sert chauds ou froids à volonté.

S'ils sont servis chauds : Sortez les du court-bouillon, juste au moment, et laissez-les s'égoutter un instant avant de les dresser sur le plat, couvert ou non d'une serviette. Piquez un morceau de beurre au bout d'un petit couteau et promenez-le sur toute la surface du poisson, en tamponnant légèrement ; ceci, pour donner du brillant. Si le poisson est à grosses écailles, comme carpe ou carpillons, écaillez-le vivement en le sortant du court-bouillon, et tamponnez la surface de beurre.

Dans la règle, la carpe, comme tous les poissons au bleu, doit se servir telle, c'est-à-dire avec ses écailles, mais outre qu'elle est plus difficile à découper, et qu'il faut l'écailler sur table, le convive a le désagrément d'avoir toujours quelques-unes de ces écailles. Mieux vaut donc les retirer à la cuisine. N'oubliez pas d'entourer le poisson d'une bordure de persil bien vert.

L'accompagnement des poissons au bleu servis chauds

Est toujours un beurre fondu, simplement assaisonné d'un peu de sel. Ce

beurre doit, cela se comprend, être d'excellente qualité, bien frais, et la proportion s'établir à raison de 30 à 40 gr. par convive.

Poissons au bleu servis froids

Quand ils doivent être servis ainsi, on les laisse refroidir dans leur cuisson, c'est-à-dire dans le court-bouillon, d'où ils ne sont sortis qu'au moment de les dresser. Après les avoir égouttés et placés sur serviette, donnez du brillant à la surface, en passant dessus un peu d'huile que l'on étend avec une plume ou un petit pinceau. Pour la carpe, tenez compte de ce qui est dit ci-dessus. Entourez de persil en branches.

Sauces d'accompagnement pour les poissons au bleu, froids

Les sauces les plus usuelles sont : la vinaigrette, la sauce Gribiche et la sauce Florimond. Pour que cette recette soit complète, nous donnerons la façon de faire les deux dernières.

Sauce Gribiche

Proportions pour 10 personnes :
4 décilitres d'huile ;
4 cuillerées à bouche de vinaigre ;
4 œufs durs ;
1 cuillerée à café de moutarde ;
1 bonne cuillerée à bouche de persil, cerfeuil et estragon mélangés et hachés finement ;
1 cuillerée de câpres ;
2 moyens cornichons ;
5 grammes de sel et une bonne prise de poivre.

APPRÊT DE LA SAUCE

Partagez les œufs en deux, sortez-en les jaunes et broyez-les dans une terrine

jusqu'à ce qu'ils soient en pâte. Ajoutez le sel et le poivre, la moutarde, et délayez le tout petit à petit avec l'huile et le vinaigre.

Complétez finalement avec les câpres et les cornichons hachés bien finement, la cuillerée d'herbes et les blancs d'œufs que vous couperez en tout petits dés.

Vous pouvez apprêter cette sauce à l'avance et la tenir au frais en attendant le service, mais il sera nécessaire de bien la remuer au moment de la verser dans la saucière, parce que les condiments tombent au fond tandis que l'huile remonte dessus, et c'est pourquoi il faut, pour bien assurer le mélange du tout, remuer la sauce au moment de servir.

Sauce Florimond

Proportions pour 10 personnes :
4 décilitres d'huile ;
2 cuillerées à bouche de vinaigre ;
6 échalotes (60 grammes) ;
5 anchois salés ;
7 jaunes d'œufs durs ;
2 cuillerées à bouche de câpres pressées dans un coin de torchon ;
Persil, cerfeuil, estragon et ciboulette (une pincée de chaque) ;
Sel et poivre.

APPRÊT DE LA SAUCE

Après avoir lavé et bien essuyé les anchois, retirez les filets en les détachant d'après l'arête et en les tirant doucement. Réunissez dans un petit mortier : les filets d'anchois, les échalotes grossièrement hachées, les câpres pressées, persil, cerfeuil, estragon et ciboulettes. Broyez le tout avec le pilon jusqu'à obtention d'une pâte dans laquelle n'apparaît plus aucun fragment.

Ajoutez les jaunes d'œufs durs et mélangez-les à cette pâte, en faisant rouler

le pilon dans le mortier ; puis ramassez le tout sur la toile d'un tamis fin et passez-le en foulant avec le pilon à purée, jusqu'à ce qu'il ne reste plus rien.

Recueillez la pâte dans une terrine, en ayant soin de n'en rien laisser après la toile du tamis, et mettez l'assaisonnement (5 à 6 gr. de sel fin et une forte pincée de poivre). Vous n'avez plus qu'à délayer cette pâte avec l'huile, en versant celle-ci en petit filet tout comme s'il s'agissait d'une mayonnaise, et cette sauce est bien en effet un genre de mayonnaise à la tartare. Ajoutez le vinaigre à intervalles, quand vous constaterez que la sauce épaisse trop.

Cette sauce ne doit s'apprêter que quelques minutes avant de servir le poisson, parce que les jaunes d'œufs étant cuits ne peuvent lui donner la même résistance que s'ils étaient crus, et elle se décompose rapidement. Rien n'empêche d'apprêter la pâte d'herbes, anchois et jaunes, qui sert de base, quelques heures à l'avance et de la tenir au frais jusqu'au moment d'ajouter l'huile et le vinaigre, c'est-à-dire de « monter » la sauce et de la mettre à point. Elle doit être légèrement forcée en poivre, et une pointe de Cayenne ne lui est pas nuisible, au contraire.

PERRAULT-JUNIOR



ALIMENT DES ENFANTS



Conserves de Haricots verts

Au moment où les légumes ne sont pas chers, on peut, avec un réel avantage, assurer la consommation de tout un hiver en faisant des conserves. Cet avantage est encore bien plus grand lorsque, possédant un potager qui fournit en trop grande quantité pour les besoins journaliers, on dispose d'un surplus de légumes, souvent perdus faute d'en savoir tirer parti.

La difficulté ainsi que la longueur des opérations des procédés de conserves généralement usités, l'incertitude de leur réussite, font souvent renoncer à l'entreprise, notamment lorsque, employant des boîtes de fer blanc, il faut pour l'opération du soudage avoir recours à un ouvrier plombier. Et c'est, le plus souvent, beaucoup d'embarras et de frais pour un piètre résultat.

Le procédé que nous indiquons ici donne entière satisfaction, tant pour sa simplicité d'exécution que pour sa réussite complète et facile. Les haricots verts ainsi préparés se conservent sans altération durant une année entière, au moins. On les assaisonne, pour les servir, absolument comme des légumes à l'état frais.



Le moment le plus opportun, pour la bonne qualité des haricots verts, est celui où, comme disent les cultivateurs, ils « donnent en plein ». Trop tôt, ils manquent de saveur ; à l'arrière-saison, ils dessèchent. Et c'est aussi le moment où, pour les acheter, on les obtient à meilleur compte.

En règle générale les légumes à conserver doivent de préférence être cueillis le matin, afin qu'ils ne soient ni trop verts et aqueux, Devant être choisis aussi frais que possible, nous jugeons préférable, quand les haricots ne sont pas pris au jardin, de les acheter à des paysans qui les auront apportés directement ;

ceux qui ont trop voyagé ne pourront convenir. Ils seront fins sans cependant qu'il y ait excès de finesse ; ceux qui sont gros avec des filandres ou fils ne doivent pas être choisis. Il est bon aussi qu'ils soient à peu près d'égale grosseur ; on mettra donc de côté, pour les consommer de suite, ceux qui seraient ou trop fins ou trop gros, car la cuisson ne pourrait être semblable pour ces diverses grosseurs.

Le haricot d'un vert gris sillonné de raies plus foncé (le petit gris) est une très bonne espèce : beaucoup d'autres haricots peuvent être également employés, à la condition qu'ils soient tendres, se cassent nettement et soient ronds et épais. Un haricot plat est de qualité inférieure, celui qui est sec et flasque, ressemblant à du caoutchouc quand on veut le casser, n'est pas bon non plus.

Les haricots seront épluchés comme à l'ordinaire, c'est-à-dire que l'on en enlèvera les deux extrémités, puis on les lavera à grande eau fraîche, plusieurs fois, afin de ne pas conserver de sable, ce qui a lieu parfois lors d'une température pluvieuse.

Dans un grand récipient quelconque : pot au feu émaillé, faitout émaillé, chaudron en cuire non étamé que l'on aura récuré au sable ou au savon minéral, mettre de l'eau en quantité suffisante pour que les haricots puissent y baigner largement. Quand l'eau est en pleine ébullition y jeter les haricots ; le feu doit être vif afin que l'ébullition reprenne le plus promptement possible, les haricots conserveront ainsi une plus belle verdeur. Laisser bouillir pendant *huit minutes*. Si les haricots n'étaient pas bien fins ou qu'ils aient souffert de la sécheresse, qui les durcit, il serait préférable de soutenir l'ébullition pendant *deux minutes* de plus, soit un total de *dix minutes*.

Après cette cuisson les haricots sont mis à égoutter dans une passoire à larges trous. Quand la plus grande partie de l'eau se sera écoulée, on les étend sur des linges bien propres : nappes, serviettes ou torchons d'office, que l'on aura placés sur une table ; c'est ce que l'on appelle les mettre à ressuyer.



Les bouteilles à employer sont du modèle spécial aux conserves, c'est-à-dire à large goulot ; il est ainsi plus facile d'y disposer les haricots avec régularité, dans une disposition voulue. Les flacons à fruits conviennent également, de même les bocaux en verre à fermeture hermétique ; toutefois un couvercle n'est d'aucune nécessité ici, car c'est la préparation même — et non le bouchage spécial, comme dans les autres conserves — qui assure la conservation parfaite.

Pour mettre les haricots verts dans les bouteilles, on doit les y disposer, comme nous venons de le dire, avec régularité ; et ce n'est pas pour le coup d'œil qu'il faut prendre ce soin, mais afin de laisser le moins de vide possible dans la bouteille ; ceci à cause de la proportion d'eau salée ou saumure qui serait trop forte, si le tassement des haricots était insuffisant ; et d'autre part aussi, le tassement ne peut être obtenu en pressant sur des haricots versés au hasard, car on pourrait les briser.

Nous conseillons de placer les haricots debout en rangées, se servant à cet effet d'une spatule en bois ou encore d'une mouvette en buis pour aider à les maintenir au fur à mesure. Ne pas employer surtout de métal, quel qu'il soit : les haricots noirciraient à son contact. Le dernier rang ne doit pas dépasser la naissance du goulot ; au besoin on peut recouvrir le dernier rang s'il n'atteint pas la hauteur voulue, — ou le remplacer s'il la dépasse — avec une couche de haricots posés à plat, horizontalement, et qui assure un niveau bien plus égal.

Tous les haricots étant en flacons, préparer immédiatement la saumure comme suit : compter 200 gr. de gros sel par litre d'eau. Faire bouillir cette eau salée ; la laisser un peu refroidir ; la passer à travers un linge sans passer le fond. Ne point la laisser attendre n'importe où, jusqu'au moment de l'employer encore tiède, car la poussière y tombant, un ferment pourrait, par la suite, provoquer du dommage. Pour la proportion d'eau salée né-

cessaire, on peut l'établir ainsi. Il faut environ 2 litres d'eau salée — soit 400 gr. de sel gris — pour remplir 5 bouteilles d'un litre, contenant chaque un peu plus de 1 kilo de haricots, soit 6 kilos de haricots verts au total pour les 5 bouteilles. En tous cas, il est bon de préparer toujours un peu plus d'eau salée qu'il ne convient, la dépense étant insignifiante.

Verser alors l'eau salée dans les bouteilles remplies de haricots, jusqu'à ce que l'eau atteigne la moitié de la hauteur du goulot. Réserver ainsi une distance de l'extrême bord de 5 ou 6 centimètres. Le niveau de l'eau salée doit toujours dépasser quelque peu celui de la dernière rangée de haricots dont aucun ne doit émerger de l'eau.

Verser maintenant dans chaque bouteille une forte cuillerée d'huile blanche qui surnage sur l'eausalée et intercepte ainsi le passage de l'air. On augmente cette proportion selon la largeur du goulot; il faut toujours une couche d'huile épaisse de trois à quatre centimètres.

Couvrir simplement les bouteilles avec un papier d'office, fixé par un tour de ficelle. Et c'est tout. Placer les bouteilles à la cave où elles se conservent fort bien, et debout, naturellement.



Lorsqu'on prend les bouteilles pour la consommation ne pas s'inquiéter de la sorte de peau qui s'est formée à la surface de l'huile. Commencer par l'enlever à l'aide d'une cuiller de bois; mettre la bouteille sous un robinet d'eau fraîche pour en chasser l'huile, vider alors la bouteille dans une terrine bien propre remplie d'eau froide afin de bien rincer les haricots.

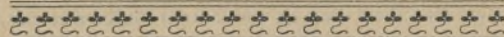
D'autre part, faire bouillir une quantité d'eau suffisante pour y baigner les haricots à l'aise. L'eau étant en pleine ébullition y jeter les haricots et les y laisser 10 minutes en maintenant l'ébullition pendant ce temps. Ceci pour les dessaler.

Verser le tout, haricots avec leur eau, dans une passoire. Couvrir les légumes pour qu'ils ne refroidissent pas pendant que de nouveau, on fait chauffer de l'eau — si on n'en a déjà de bouillante — dans la même casserole. L'eau

étant bien bouillante, y jeter de nouveau les haricots égouttés et achever leur cuisson jusqu'à ce qu'ils soient tendres comme des haricots frais.

Egoutter, et assaisonner de la façon qu'on préfère : sautés au beurre, à la poulette, etc.

MME BELIN.



NOS ROUENNAIS FARCIS

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

40 à 45 minutes pour le type moyen.

45 à 50 — — — — — gros.

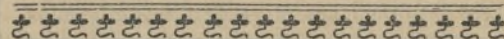
La meilleure façon de les servir est de dresser les morceaux en couronne autour du plat, avec la farce au milieu. Garnir le bord du plat de rondelles de citron.

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

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

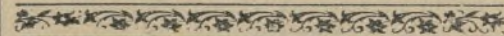
PRIX { Moyen, pour 8 couverts : 7 fr. 50
 { Gros, — 10 — : 9 » »

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



LE CHEZ SOI

Peut être ne vous êtes-vous jamais demandé, Mesdames, quel était le rôle des cils?... Oh! vous savez bien que c'est la parure des yeux; que le regard ombragé par cette frange veloutée semble plus expressif, plus beau, plus vaste; mais ce qui est plus essentiel et que nous devrions mettre en première ligne : c'est l'utilité des cils. La nature leur



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

EAU DE BOTOT Sa melle des imitations et des dentifrices inférieurs. Exigez la signature BOTOT.

a assigné la tâche de protéger l'œil : ils tamisent le vent, la poussière, en évitant leur contact trop direct.

Si donc, Mesdames, vous avez les cils rares et courts, faites-les allonger avec la Sève sourcilière de la Parfumerie Ninon, 31, rue du 4-Septembre. Vous vous en trouverez d'autant mieux que vos yeux y gagneront beaucoup de charme et d'expression. La Sève sourcilière tout en vivifiant le bulbe des cils et des sourcils leur donne une belle teinte brune qui encadre très joliment l'œil (5 fr., franco 5.50).

Ce qui protège encore la vue dans les promenades estivales, c'est une jolie ombrelle servant d'écran entre le visage et les trop vifs rayons du soleil, le vent, la poussière. Aussi combien la superbe prime de la maison L. Robert, a de succès ! C'est par paquets énormes que les lettres arrivent chaque jour, 5, rue Mulet, à Lyon, chez l'aimable fabricant, faisant la commande de 6 douzaines de voilettes à 6 fr. 40 la douzaine, qui sont la seule et facile condition à remplir pour obtenir ce beau cadeau.

Cette importante fabrique nous offre en outre bien d'autres avantages : nous pouvons nous y procurer des robes de tulle blanc ou noir pailletées perlées, brodées, à des prix dérisoires, depuis 30 fr. la toilette mi-confectonnée, qui peut être terminée en quelques heures par une petite ouvrière ou une femme de chambre adroite. Les robes de linon et de dentelle sont aussi avantageuses.

Bref un coup d'œil jeté sur l'élégant album-catalogue parchemin que M. Robert envoie gratuitement sur demande, ainsi que de belles planches de gravures, vous renseignera beaucoup mieux que je ne puis le faire ici.

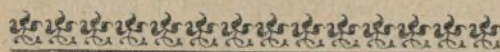
FÉTICHETTE.

CORRESPONDANCE

Châtelaine indécise. — Je vous conseille la Fleur de Pêche ; cette délicieuse poudre de riz est fine, adhérente, très pure et rafraîchissante. Elle se fait en quatre teintes : blanche, bis, rosée, naturelle. La boîte est de 3 fr. 50, si vous allez l'acheter 35, rue du 4-Septembre à la Parfumerie Exotique, et de 4 fr. si elle doit être expédiée franco.

BÉNÉDICTINE
la Meilleure des Liqueurs

Le Gérant : A. DESBOIS



COURRIER

M. M. G. M. — Piler les pistaches blanchies, avec du kirsch : ajouter dans crème anglaise chaude hors du feu : 60 gr. pistaches pour 1/2 lit. lait. Passer au tamis et glacer. On colore avec le jus d'une poignée de feuilles d'épinards, blanchies, pilées, passées au tamis de crin. — Note est prise pour l'autre demande.

Varangeville. — Nous ne connaissons pas de préparation économique de ce genre à vous recommander. Il se fait maintenant dans le commerce tant de produits d'un prix peu élevé, qu'il vaut mieux employer un des meilleurs, moins souvent ; le brillant est ainsi plus durable et la peine est moindre. L'important est toujours, quelle que soit la pâte employée, de frotter beaucoup et fort, et de sécher parfaitement l'objet avec un chiffon net, jusqu'à ce qu'il ne laisse plus aucun dépôt sur le chiffon ; c'est tout le secret du poli parfait pour fourbir un cuivre. Néanmoins, nous verrons à l'occasion, si nous ne pourrions nous renseigner d'une façon plus spéciale.

Une nouvelle abonnée. — Grillade à feu dessus ou dessous, il n'importe, à condition que le tirage en soit bon, c'est-à-dire que la braise ne s'éteigne pas et que la fumée s'échappe bien. — Le four d'un bon fourneau de cuisine ordinaire suffit aux pâtisseries ; on appelle *bon four*, celui dont la chaleur vient au gré de l'opérateur, du haut ou du bas. Il doit être muni de glissettes à l'intérieur, pour, en masquant le foyer, éviter les coups de feu ; plus, d'une clef intérieure modérant le courant d'air chaud. Il faut une étuve chauffant assez pour que des casseroles s'y maintiennent réellement bien au chaud. — Oui, le bain-marie à « copettes » ou casseroles spéciales, est fort utile pour tenir les sauces au chaud. — La grandeur normale d'un four est de 45 cent. en moyenne. — Nous nous réservons de donner des indications pratiques au sujet de tout ce dont vous parlez. Madeleines de Commercay. Une recette en a été donnée en 1896.

Mme O., Béthune. — C'est le caneton à la Rouennaise, dont une formule pratique pour cuisine de ménage a paru en 1895. Nous regrettons de ne pouvoir utilement la résumer ici ; toute simple qu'elle soit, elle comporte de menus détails.

(Suite des réponses au prochain numéro.)