



ŒUFS FROU-FROU

Lest très agréable de faire figurer un plat d'œufs froids sur les menus de déjeuners d'été, seulement leur apprêt est un peu long et, en plus, il nécessite presque toujours l'emploi de gelée; ce qui en fait restreindre la pratique dans les ménages où il n'y a pas, et cela se comprend, de la gelée en permanence. Par contre, on a cet avantage de pouvoir préparer le plat à l'avance, ce qui est un point important si le menu du déjeuner est un peu compliqué. Mais à part la gelée qui se fait, et doit d'ailleurs se faire la veille, un plat d'œufs froids n'offre pas plus de difficultés dans l'exécution qu'un plat d'œufs chauds quel qu'il soit.

En résumé, et pour donner une idée de l'opération, voici ce que sont ces œufs Frou-Frou qui ressortent plutôt de la fantaisie que du classique: Tout petits œufs pochés un peu fermes, enrobés d'une sauce crème à la gelée additionnée d'une purée de jaunes d'œufs cuits durs, dressés autour d'une salade de légumes verts également liée à la gelée, et entourée d'une jolie bordure de croûtons (ou motifs) de gelée dentelés, ou simplement taillés en losanges unis.

Proportions

Pour 6 personnes :

12 petits œufs bien frais et des plus petits.

POUR LA GELÉE

500 gr. de rondin de jarret de veau;
500 — — — de bœuf;
Un pied de veau;
150 gr. de couennes bien fraîches;
Une petite carotte;
Un petit oignon;
Un moyen bouquet garni;
1 litre 1/2 d'eau filtrée et 100 gr. de sel.

Pour la clarification de la gelée :
1 blanc d'œuf; une forte pincée de feuilles d'estragon et quelques pluches de cerfeuil.

POUR LA SAUCE CHAUD-FROID

25 gr. de beurre;
15 — de farine;
3 décilitres de lait;
1 décilitre de crème double, fraîche;
Une pincée de sel, râpures de muscade;
1 décil. 1/2 de la gelée préparée;
4 jaunes d'œufs durs.

POUR LA SALADE DE LÉGUMES

Un botillon de pointes d'asperges;
2 décilitres de petits pois cuits à l'anglaise;
100 gr. de haricots verts;
Une cuillerée à café d'estragon haché;
un filet d'huile et de vinaigre;
1 bon décil. 1/2 de la gelée préparée;
2 ou 3 cuillerées de la sauce des œufs.
(Les blancs des œufs durs peuvent s'y ajouter facultativement.)

Une moyenne truffe pour le décor des œufs.

RÉSUMÉ

Faire la gelée la veille. — Pocher les œufs dès le matin et les tenir à l'eau froide. — Commencer également la sauce chaud-froid dès le matin pour qu'elle ait le temps de cuire. — Cuire les légumes de la salade et les mettre à mariner. — Finir la sauce avec la crème et la gelée ; enrober les œufs et les glacer. — Lier et mouler la salade dès que les œufs sont prêts. — Dresser au moment, ou à l'avance si on veut, mais avoir soin de tenir les œufs bien au frais.

La Gelée

Devra être mise en marche la veille vers une heure de l'après-midi, passée au bout de 4 heures de cuisson, et clarifiée dans la soirée.

Pour l'emploi auquel elle est destinée, cette gelée doit rester absolument blanche ; donc, il faut supprimer le suage préalable des viandes et légumes qui est pour les autres gelées le point de départ d'une légère coloration. A part cela, le traitement est le même que celui de la gelée qui a été indiquée pour la « Mousse de jambon » l'année dernière, et il suffit de rappeler les grandes lignes de sa conduite.

Garnissez le fond d'une casserole en cuivre étamé haute et épaisse avec les couennes, carotte et oignon émincés, le bouquet garni, l'os du pied de veau cassé menu, le pied divisé en deux morceaux et blanchi préalablement les rondins de veau et de bœuf. Ajoutez l'eau et le sel, faites partir en ébullition tout doucement, et écumez bien, attendu que cet écumage est une première garantie de la limpidité du jus, et que, plus celui-ci sera clair et plus la gelée sera facile à clarifier.

Laissez cuire ensuite tout doucement pendant 4 heures, en maintenant l'ébullition en tout petit bouillonnement, et toujours au même point. Il ne servirait à rien, et il serait au contraire nui-

sible, que le jus bouille trop fort ; parce que l'extraction des sucs de la viande, et des principes gélatineux que fournissent couennes et pieds de veau, se ferait mal et que le jus serait infailliblement trouble. Le résultat le plus clair d'une ébullition trop vive serait donc d'amener tout simplement une réduction plus prompte du liquide, et elle doit être évitée.

Au bout du temps indiqué, passez le jus à travers une serviette et laissez-le reposer pendant une heure pour que la graisse monte bien à la surface. Enlevez la graisse d'abord avec une cuiller, puis quand il n'en apparaît plus que quelques vestiges sur le jus, appliquez sur celui-ci une ou deux feuilles de papier blanc qui pompe ce qui reste, de sorte que le jus se trouve absolument pur. Prenez alors la valeur de 2 cuillerées à bouche de ce jus dans un petit moule quelconque, et mettez ce moule sur glace, ou dans de l'eau glacée, pour faire prendre le jus, afin de juger quelle sera la consistance de la gelée.

Par les temps froids, la quantité d'éléments gélatineux (couennes et pieds) employés donnerait une gelée excessivement ferme, mais il n'en est pas de même par les temps chauds, et surtout par les temps de chaleur lourde. Si donc, le jus mis à prendre ne semble pas avoir une consistance suffisante, pour que la gelée soit détaillée en croûtons, il n'y a pas à hésiter pour y ajouter 5 ou 6 feuilles de gélatine que l'on fera dissoudre dedans après l'avoir bien lavée à l'eau froide.

Fouettez le blanc d'œuf dans une casserole d'une contenance de 2 litres, et versez dedans le jus en évitant de mettre le fond. Ajoutez l'estragon et le cerfeuil qui, ici, sont seuls employés pour l'aro-

matiation de la gelée ; posez la casserole sur le feu, et fouettez jusqu'à ce que l'ébullition se prononce nettement. A ce moment, retirez la casserole du feu, et tenez le liquide en *simple frémissement* pendant 10 minutes pour qu'elle achève de se clarifier. N'omettez pas de goûter pour y ajouter une pincée de sel si c'est nécessaire, car rien n'est plus insipide qu'une gelée dont l'assaisonnement est insuffisant. Passez enfin la gelée à travers une serviette fine trempée à l'eau tiède et tendue au-dessus d'un saladier ; mettez ensuite la gelée à refroidir dans un petit plat à rôtir ou autre ustensile de ce genre ; de façon que, étant froide, elle formera une espèce de plaque de un *centimètre d'épaisseur* environ, sur laquelle seront taillés les croûtons.

La sauce chaud - froid à son premier état

Est en somme une Béchamel qui devient ensuite sauce chaud-froid par l'addition de la crème et de la gelée.

Avec le beurre et la farine indiqués, apprêtez un roux blanc, c'est à-dire que beurre et farine doivent cuire sans colorer du tout, à feu très doux ; délayez-le avec le lait bouilli, petit à petit pour ne pas faire de grumeaux ; ajoutez le sel et la muscade, remuez jusqu'à l'ébullition, et laissez cuire tout doucement ensuite pendant 30 ou 35 minutes.

Les œufs pochés et les œufs durs

Il n'est pour obtenir des œufs pochés qu'une seule condition ; c'est une fraîcheur absolue. Il est absolument inutile de chercher la réussite autre part, c'est à-dire l'enveloppement du jaune par le blanc, qui rend pour ainsi dire à l'œuf sa forme première, chose impossible avec des œufs avancés.

Mettez dans un sautoir assez grand —

casserole large à bords bas, en cuivre étamé, — la valeur de 2 litres d'eau filtrée, 15 gr. de sel et 2 cuillerées à bouche de vinaigre. Quand cette eau est en pleine ébullition, cassez les œufs dedans un par un, en tenant vos mains bien au-dessus de l'ustensile et tout près de l'eau. On peut aussi les casser d'abord dans un petit bol, toujours un par un, mais il est préférable de les faire tomber directement dans l'eau bouillante, en séparant la coquille cassée sur le bord de la casserole d'un seul coup. Tous les œufs étant cassés, retirez la casserole sur le côté et tenez l'eau en *simple frémissement*, en ayant soin de mettre un couvercle sur la casserole.

Le temps normal de pochage d'un œuf est de 2 minutes, mais ici il faut pocher une *demi-minute de plus* pour qu'ils puissent résister à la manipulation. On peut constater l'à-point en touchant du bout du doigt l'enveloppe de blanc d'un œuf, laquelle doit être un peu ferme. Egouttez alors les œufs en les prenant avec une écumoire, et mettez-les au fur et à mesure dans une terrine d'eau froide, où vous les laisserez jusqu'au moment de les saucer.

En même temps que vous faites les œufs pochés, mettez à durcir les 4 œufs dont vous avez besoin des jaunes pour la sauce chaud-froid. Le temps de cuisson nécessaire pour les œufs durs est de 10 minutes exactement.

Les légumes de la salade

Effilez les haricots verts, coupez-les en losanges ou en petits tronçons de 2 centimètres, et cuisez-les rapidement à l'eau bouillante légèrement salée. Aussitôt cuits, égouttez-les bien, et étalez-les sur une assiette pour les faire refroidir le plus vite possible.

Cuisez les petits pois de même en même temps (dans une autre casserole naturellement), et faites-les refroidir comme les haricots verts.

Cassez les asperges à l'endroit où elles cessent d'être flexibles, et rassemblez-les par 5 ou 6 pour les détailler en petits tronçons de 1 centim. de longueur. Cuisez-les de même à l'eau bouillante salée et faites refroidir sur une assiette

Observations. — Un bottillon de pointes d'asperges pèse ordinairement de 280 à 300 gr. et donne 150 à 160 gr. de partie employable. — Observez que plus ces différents légumes seront cuits vivement et plus ils se conserveront verts. — Nous ne conseillons pas de rafraîchir les légumes verts, ce qui n'a d'autre résultat que de les laver et d'en enlever la saveur. Ceci n'est admissible que quand les légumes doivent être employés froids et immédiatement, mais en toute autre circonstance, c'est absolument inutile sinon nuisible. — Dès que les légumes apprêtés plus haut sont froids ou à peu près, rassemblez-les dans un saladier; arrosez-les d'un filet d'huile et de quelques gouttes de vinaigre, et laissez-les mariner pendant que vous procédez à l'apprêt final des œufs. Ayez soin toutefois de les sauter de temps en temps.

Mise à point de la sauce.

Enrobage et décor des œufs

En procédant avec méthode, tout ceci, qui semble d'une longueur infinie, s'exécute très vite, et les détails se confondent l'un dans l'autre.

1° Ecalez vos œufs durs, ouvrez-les pour prendre les jaunes; passez les jaunes au tamis métallique et mettez dans un bol la purée qui en résulte.

2° Passez la sauce préparée dans une petite sauteuse ou un sautoir (au chinois fin ou à l'étamine); posez la casserole sur un feu vif et réduisez la sauce en la remuant sans quitter avec une cuiller de bois jusqu'à ce qu'elle soit devenue très épaisse. A ce moment, ajoutez-y en trois fois, et à une minute d'intervalle, la crème d'abord, puis la gelée ensuite, en 5 ou 6 fois, et en remuant toujours sur le feu. La gelée peut être fondue si on veut, mais on peut tout aussi bien la mettre dans la sauce sans l'être, en morceaux par conséquent. La chaleur de la sauce a vite fait de la dissoudre.

3° Quand crème et gelée sont incorporées dans la sauce, retirez la casserole du feu. Travaillez un instant la purée de jaunes d'œufs avec une petite cuiller de bois pour bien la lisser, puis délayez-la petit à petit avec 5 ou 6 cuillerées de sauce, ajoutez-la dans la casserole et mélangez bien. La sauce se trouve avoir alors une teinte jaune clair qui est du caractère de l'apprêt.

4° Laissez refroidir, en ayant soin de remuer de temps en temps afin qu'il ne se forme pas une peau sur la sauce; pour hâter le refroidissement, placez la casserole dans un ustensile quelconque contenant un peu d'eau froide. Pendant ce temps, prenez les œufs un par un; parez avec la pointe d'un petit couteau les bavures de blanc qu'il pourrait y avoir, et mettez les œufs au fur et à mesure sur une serviette pour bien les égoutter d'abord et les éponger ensuite. Cela fait, vous n'avez plus qu'à les ranger dans un couvercle de casserole ou une plaque étamée, pour les enrober.

5° Dès que la sauce est froide mais non encore prise, prenez-la avec une cuiller, et versez-en une cuillerée pleine

sur chaque œuf en veillant qu'il en soit bien couvert partout. S'il restait quelques petites places non couvertes, il faudrait les masquer en y apportant un peu de sauce avec le bec de la cuiller. Aussitôt que tous les œufs sont saucés, coupez la truffe en lames minces comme une feuille de papier ; taillez chaque lame avec un emporte-pièce rond cannelé du diamètre d'un sou, et posez l'un de ces ronds cannelés sur chaque œuf.

6^e Faites fondre quelques cuillerées de gelée (*fondre mais non chauffer*) et arrosez-en les œufs pour donner du brillant à la surface. Mettez ensuite au frais pendant une heure.

Pour lier et mouler la salade

Aux légumes mis à mariner on peut ajouter les blancs d'œufs durs coupés en petits filets ou en dés, ce qui est une affaire de goût. Pour la liaison de la salade on opère ainsi : prenez deux ou trois cuillerées de la sauce qui reste des œufs et éclairez-la avec 1 décil. 1/2 de gelée fondue. Bien entendu, si cette sauce avait commencé à se solidifier, il faudrait la chauffer légèrement pour la fondre. Ajoutez le tout sur les légumes, avec l'estragon haché et mélangez bien en remuant à la cuiller.

Versez aussitôt dans un moule huilé (forme cône tronqué ou à dôme) et mettez au frais. Comme on n'a pas toujours à sa disposition des moules spéciaux, on peut se servir, par exemple, d'une grande cuiller à pot, d'un bol, ou d'un entonnoir, ce qui nous est arrivé ; et l'entonnoir convient très bien pour le moulage de cette salade. Il suffit de boucher l'ouverture de la douille avec un tampon de papier, de pâte ou de pain ; de huiler l'intérieur et de le poser dans une boîte d'un litre vide.

Pour dresser

Quand au bout d'une heure environ la salade est bien prise (ce temps suffit si l'endroit où elle est mise est bien frais), on peut procéder au dressage ; il n'y a aucun inconvénient à ce qu'il soit fait à l'avance.

Pour cela : renversez la salade sur le plat de service et juste au milieu. Passez la pointe d'un petit couteau tout autour de chaque œuf pour détacher la sauce qui est tombée sur la plaque et s'y est attachée. Prenez ensuite les œufs avec précaution et rangez-les en couronne autour de la salade.

Renversez sur une serviette étendue ce qui vous reste de gelée et, avec un emporte-pièce cannelé ou uni ayant 4 cent. de diamètre, taillez de jolis croissants, ce qui est d'autant plus facile que la gelée est en plaque, si elle a été refroidie comme nous l'avons dit. Rangez ces croissants l'un à côté de l'autre sur les bords du plat, ce qui forme une jolie guirlande ; ceci n'est qu'une forme de la bordure de gelée, laquelle peut être détaillée en losanges, en carrés ou en ronds. Mais quelle qu'en soit la forme, ces motifs de gelée doivent être coupés nettement et correctement.

PERRAUT JUNIOR.



ALIMENT DES ENFANTS



Menus

SARDINES A LA VENDÉENNE
LAPIN SAUTÉ AU VELOUTÉ
COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES
POMMES DE TERRE GEORGETTE
FROMAGE A LA CRÈME AUX FRAISES

POTAGE CRÉCY
BARBUE A LA CRÈME
POULET SAUTÉ MARENGO
GIGOT DE MOUTON EN CHEVREUIL
HARICOTS FLAGEOLETS SAUTÉS
PUDDING PELERIN

ŒUFS A LA BOURGUIGNONNE
MOULES A LA MARINIÈRE
GNOCCHI GRATINÉS
SALADE DE HARICOTS VERTS
GALETTE DE CAMPAGNE

POTAGE A LA PURÉE DE CAROTTES
PETITS SOUFFLÉS A LA VAUDOISE
FILETS DE SOLES JEAN-BART
PAIN MOUSSELINE A LA TOMATE
FONDS D'ARTICHAUTS A LA MAINTENON
CRÈME AU CHOCOLAT EN PETITS POTS

ŒUFS FROU-FROU
FILETS DE SOLES AU VIN BLANC
TOURNEDOS A LA CHORON
JAMBON AUX ÉPINARDS
PÊCHES A LA BOURDALOUE

POTAGE AU POURPIER
FILETS DE SOLES MARGUERY
CULOTTE DE BŒUF A LA CARÈME
POULET ROTI
AUBERGINES FARCIÉS
CRÈME RENVERSÉE

TOMATES A LA MONÉGASQUE
FRICASSÉE DE POULET
ÉPAULE D'AGNEAU FARCIE
POMMES DE TERRE SAUTÉES
COMPOTE DE MIRABELLES

POT-AU-FEU DE MOUTON
POULE AU POT SAUCE TOMATE
ALOYAU ROTI
HARICOTS BLANCS A LA BRETONNE
TARTE A LA LIÉGEOISE

L'EXTRAIT **LIEBIG** est INDISPENSABLE
de VIANDÉ dans
TOUTE BONNE CUISINE



Poule au Pot-au-Feu DE MOUTON

Voici un bon plat de ménage destiné à rendre service, surtout en ce moment où les hasards des installations aux bords de mer et à la campagne ne procurent le plus souvent qu'une batterie de cuisine fort sommaire et des approvisionnements limités. Ici une marmite et un gril feront tous les frais du matériel, avec une casserole ou un poëlon quelconque pour la sauce tomate.

Il est aisé de se procurer partout la poule, le porc frais, les tomates, légumes, etc. : et le mouton, d'autre part, est la viande de boucherie que non seulement on trouve le plus généralement, mais qui encore est de la conservation la plus facile ; ceci a son importance dans les cas fréquents où l'on doit faire la provision de boucherie pour toute une semaine.

Enfin, autre avantage : cette combinaison fournit à la fois le potage et la poule pour le dîner, et les éléments du déjeuner pour le lendemain ; il n'y a en effet qu'à paner le mouton pour le réchauffer sur le gril, 20 minutes envi-

ron avant de servir. Tout cela constitue également autant de facilités dans les maisons où le personnel n'étant ni nombreux, ni exercé, on cherche à simplifier la besogne de la personne chargée de la cuisine. Pour cette raison aussi nous indiquons une des plus simples façons de sauce tomate. Mais, selon les goûts, on y peut substituer une formule plus relevée, d'après celles qui ont déjà paru.

Proportions

Une jeune poule, de l'année ;
250 gr. de filet de porc frais ;
1 kilo de poitrine de mouton ;
150 gr. de carottes, soit 2 carottes moyennes ;
150 gram. de navets, soit 2 navets moyens ;
75 gr. de poireaux, soit 3 beaux poireaux ;
Une petite branche de céleri ;
2 litres d'eau.

POUR LA SAUCE TOMATE

750 gr. de tomates, brut ;
30 gr. de beurre (la moitié d'un œuf) ;
5 gr. de farine (une cuiller à café) ;
2 branches de persil ; brin de thym ;
1/4 de feuille de laurier. Pincée de sel ; prise de poivre.

Temps nécessaire :] 3 h. 1/2 environ.

Le pot-au-feu de mouton

Un morceau de poitrine qu'on ficèle en le repliant sur lui-même. Mettez-le dans la marmite d'une grandeur appropriée, en tenant compte de la place qu'y prendra plus tard la poule. Mieux vaut une marmite un peu juste que beaucoup trop grande, parce que l'écumage y est difficile, le liquide étant tout au fond. Une simple marmite en terre est préférable à tous les autres ustensiles.

Mettez-y le mouton : couvrez avec l'eau froide et filtrée ; salez avec une pincée de gros sel ; posez la marmite non couverte sur un feu très modéré pour que le liquide ne s'échauffe que graduellement, ce qui permet à l'écume de mieux monter. Ecumez à mesure, et quand l'eau commence à bouillir, jetez-y un demi-verre d'eau fraîche qui, en arrêtant l'ébullition, provoque une autre montée d'écume, moins foncée, moins sale que la première. Enlevez de même cette seconde écume, et quand l'eau recommence à frémir et à s'agiter pour bouillir, versez-y encore un demi-verre d'eau froide. Ecumez une troisième fois : cette fois l'écume est blanche ou presque. Enlevez-la, et mettez alors dans la marmite les légumes.

Carottes et navets auront été pelés et coupés en deux ou en quatre, sur leur longueur, suivant qu'ils sont plus ou moins gros. Les poireaux épluchés sont ficelés ensemble, à volonté ; mais étant infiniment plus tendres et vite cuits que les autres légumes, on ne les met pas dans la marmite en même temps. Ce n'est donc que la carotte, le navet et le céleri qu'il faut joindre au mouton dès l'écumage terminé. Laissez reprendre l'ébullition ; couvrez la marmite, et disposez le feu de façon à n'entretenir qu'un *bouillonnement régulier, juste sur un seul endroit du liquide* ; c'est une condition indispensable pour obtenir un bouillon clair et limpide. Au bout d'une heure vous ajouterez les poireaux, et vous veillerez à maintenir tout le temps un feu régulier, continu, sans brusques coups de chaleur. Si le feu venait à tomber, ce n'est jamais en plein fourneau qu'il faut remettre la marmite pour lui faire reprendre l'ébullition, mais réchauffer petit à petit et bien sur-

veiller pour éviter un coup d'ébullition trop forte.

Une bonne heure 1/4 avant de servir — à condition, bien entendu, qu'on emploie une jeune volaille — vous ajouterez la poule farcie dans la marmite.

La poule. La farce

Doit être une jeune poule pour être vraiment savoureuse, et pour cuire aussi dans l'intervalle de temps indiqué.

Etant plumée, vidée, flambée, etc., farcissez-la avec la farce ainsi préparée : le foie de la bête haché; puis le porc également haché *bien fin*; gras et maigre doivent être en proportions égales dans ce morceau qu'il faut préférer à tout autre pour sa finesse. Assaisonnez de poivre, sel, un peu de poudre d'épices, mélangez bien, et bourrez la poule, soit par le cou, soit par l'ouverture du côté; cela dépend de la façon dont elle a été vidée. Mais vous aurez eu soin, en lui coupant le cou, d'en garder la peau intacte pour la rabattre sur le dos. Troussez les pattes et les ailes avec une aiguille à brider et de la ficelle, et faites en passant un point au croupion, pour éviter que la farce ne s'en échappe; bien que ce hachis ait plus de consistance qu'une farce où il entre du liquide et des œufs.

Plongez la poule dans la marmite en activant un peu l'ébullition à ce moment; et maintenez cette ébullition un peu plus accusée pendant tout le temps de la cuisson, soit de 1 heure à 1 h. 1/4, selon la tendreté de la bête. Marmite couverte pendant ce temps. Et, bien entendu, ajoutez aussi la tête et les abattis de la poule dans le bouillon.

La sauce tomate

Dans une casserole plutôt large, et où elles soient à l'aise, mettez les tomates (choisies bien rouges et mûres), après

les avoir coupées en deux et en avoir expulsé l'eau et les graines. Ajoutez le persil, thym, laurier, ficelés en bouquet. Couvrez; faites cuire sur feu modéré en remuant de temps en temps, pour que rien n'attache, pendant une *bonne demi-heure*.

Quand les tomates sont ainsi bien fondues, bien en marmelade, passez-les, avec le pilon, à travers une passoire très fine à défaut de tamis. Il ne doit rester que les peaux et quelques graines sur la passoire.

Remettez cette purée dans la casserole rincée; faites-la chauffer. Pétrissez dans une assiette, avec une fourchette, la farine et la moitié du beurre seulement. Ajoutez cette pâte dans la tomate, en remuant bien pendant ce temps avec la cuiller de bois. Laissez juste commencer à bouillir, puis retirez du feu, et ajoutez-y le reste du beurre, *hors du feu*; et à partir de ce moment ne laissez plus bouillir jusqu'au moment de servir, autant que possible, car l'ébullition enlève la finesse du beurre et donne un goût de colle à la farine ajoutée de cette façon. Goûtez toujours pour l'assaisonnement à rectifier. Le peu de farine indiquée est nécessaire pour lier la sauce qui, ici, est bien une sauce, et non une purée réduite.

Pour servir

Dégraissez et passez le bouillon que vous servez avec les légumes et des croûtes de pain grillées, soit dans la soupière, soit à part selon les goûts.

La poule se présente dans un plat, seule, saupoudrée de gros sel, et arrosée d'une légère cuillerée de bouillon fumant; la farce se découpe aisément en rondelles, sans s'effriter. Servez à part la sauce tomate.

Le mouton

Il faut, tandis qu'il est encore chaud, poser dessus un plat ou une planche chargée d'un poids, pour le bien aplatir. Quand il est presque froid, on en retire les os.

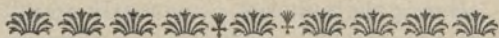
Le lendemain, préparez dans une assiette creuse, un œuf entier, battu avec poivre, sel, demi-cuillerée d'huile.

Trempez-y les morceaux de poitrine, et roulez-les ensuite dans de la mie de pain rassis finement émiettée. Arrosez ensuite les morceaux panés d'un peu de beurre fondu.

Mettez-les sur le gril huilé et chauffé à l'avance, et posé sur un feu de grillade très modéré. Faites doucement griller 10 minutes environ de chaque côté, jusqu'à ce que l'extérieur fasse une jolie couche dorée, sans coup de feu ; c'est un gril en fil de fer et non à larges barreaux qu'il faut.

Servez bien chaud avec une sauce piquante ou vinaigrette quelconque.

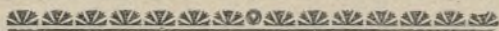
LA VIEILLE CATHERINE



Pour nettoyer les verres de table

ET LES RENDRE BRILLANTS

On emploie à cet effet, dans le Midi, des feuilles de figuier, de mûrier ou de vigne, dont on se sert comme d'un petit chiffon pour bien frotter les verres, trempés dans un baquet d'eau tiède. On peut également prendre de larges feuilles de lierre, de platane, de sycamore, et même une simple feuille de salade. Bien rincer ensuite les verres, laisser égoutter, et essuyer avec un linge très sec.



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



Tarte à la Liégeoise

Bxcellent entremets de pâtisserie façon ménage ; à vrai dire plutôt une tourte qu'une tarte, la garniture de fruits se trouvant enfermée entre deux abaisses ou couches de pâte, et de pâtes différentes. La couche du fond est en pâte levée, légère et moelleuse, tandis que la pâte du dessus forme une croûte dorée, caramélisée et brillante. On sert indifféremment la tarte chaude, tiède ou froide : ceci est une affaire de préférence. A notre avis elle est bien meilleure à peine tiède ou complètement froide, parce que le parfum du fruit s'y discerne mieux.

Ce genre de tarte se fait avec n'importe quel fruit de saison, comme cerises, mirabelles, reines-claude, abricots, pêches ou groseilles à maquereau peu mûres quand c'est le moment. La prune étant le fruit du jour, nous l'indiquons à la prune (reine-claude ou mirabelle), et si on désire la faire avec un autre fruit, il n'y a que celui-ci qui change ; l'appât des pâtes et le façonnage de la tarte restant toujours les mêmes.

La levûre indiquée est la levûre sèche en pâte, de bière ou d'alcool qu'on se procure chez tous les boulangers des villes, et qui peut s'envoyer couramment par la poste.

Ajoutons que l'exécution de cette tarte n'offre aucune difficulté et que sa réussite est certaine quand on prend bien toutes les précautions relatives à sa cuisson. Et à ce sujet nous répéterons encore qu'un fourneau qui doit servir à la pâtisserie doit être toujours allumé *bien à l'avance* et réglé en conséquence.

Proportions

Pour une tarte de 8 personnes :

POUR LA PÂTE À FONCER LA TARTE.

250 gr. de farine;
150 — de beurre;
20 — de sucre en poudre;
7 — de levûre sèche, en pâte;
2 faibles décilitres de lait tiède;
2 jaunes d'œuf;
1 pincée de sel fin.

POUR LA PÂTE À COUVRIR LA TARTE.

100 gr. de farine;
50 — de beurre;
3 cuillerées à bouche d'eau; une prise de sel.

POUR LA GARNITURE.

700 gr. de prunes;
3 cuillerées à bouche de sucre en poudre.

POUR DORER ET FINIR LA TARTE.

1 jaune d'œuf; 1 petite cuillerée de sucre en poudre.

Temps nécessaire : la pâte principale étant une pâte levée, il faut la faire 3 heures à l'avance, et compter 35 minutes de cuisson pour la tarte.

RÉSUMÉ

Faire la pâte à foncer 3 heures à l'avance. Faire la pâte à couvrir. Enlever les noyaux des fruits.

Étendre au rouleau les deux pâtes. Foncer la tourtière avec la pâte levée; y verser les fruits et leur jus; recouvrir avec l'autre pâte; dorer à l'œuf. Cuire au four 35 minutes.

La pâte à foncer.

C'est celle qui garnira le fond de la tourte. Tamisez la farine sur la table, et étalez-la en couronne, de façon à mettre le bois de la table à nu au milieu, ce qu'on appelle la « fontaine ». Dans ce milieu ou fontaine mettez : le sel, le sucre, le lait juste *tiède* et la levûre. Commencez par faire bien dissoudre sel, sucre et levûre en les délayant du bout des doigts dans le lait. Ajoutez alors les jaunes d'œuf et le beurre dans la fontaine; si le beurre est un peu ferme, il faut d'abord le manier, c'est-à-dire le ramollir en le pressant entre les doigts. Pétrissez-le ensuite avec les jaunes, dans le lait, rien que pour délayer un peu le tout. Puis amalgamez la farine en l'attirant petit à petit dans la « fontaine » où vous la mélangez au reste; c'est-à-dire au beurre, jaunes, lait, sucre, etc.

Quand le tout est à peu près réuni, pétrissez fortement la pâte pour la rendre bien unie, et bien assurer le mélange parfait des divers éléments qui la composent; c'est d'autant plus nécessaire que cette pâte ne se « fraise » pas. Par la quantité de mouillement qui est mise, elle tient le milieu, comme fermenté, entre la pâte à brioche et la pâte à foncer ordinaires. C'est du moins le degré qu'elle doit avoir si on emploie une farine ordinaire; mais si cette farine se trouvait échauffée, la pâte se trouverait un peu molle attendu que la farine en cet état absorbe moins de mouillement. Si, par contre, on employait de l'excellent gruau qui « boit » énormément, il faudrait quelques *centilitres* de lait en plus. Ceci n'est en somme qu'une

petite affaire d'appréciation quand on connaît à l'avance le degré de fermeté que doit avoir la pâte.

Aussitôt prête, roulez-la en boule ; mettez-la dans un saladier, couvrez celui-ci avec une assiette, et tenez-la dans un coin de la cuisine pour que la levûre fasse son effet, mais *pas dans un endroit trop chaud* cependant.

La pâte pour couvrir.

Tamisez également la farine (ce qui ne doit jamais s'omettre) ; faites un trou au milieu pour mettre le sel, l'eau et le beurre, et détrempez du bout des doigts de la main droite. Vu la petite quantité, il est inutile d'y mettre les deux mains. « Fraisez » ensuite la pâte pour bien la lisser. « Répétons ici que « fraiser » signifie qu'on détache la pâte en petites parties qu'au fur à mesure on pousse en avant avec la paume de la main, en écrasant la pâte qu'on fait glisser sur la table devant soi. (1). Quand tout le tas de pâte a été ainsi refoulé par petites parties successives, on la ramène près de soi pour recommencer exactement la même opération, c'est-à-dire pour la « fraiser » une seconde fois.

Après cela, ramassez la pâte en un seul bloc, roulez-la en boule, et mettez-la dans un petit linge pour l'empêcher de hâler.

Le moule ou tourtière

Ici, le moule à employer n'est pas le cercle à flan, mais la tourtière de ménage, creuse, en tôle noire et à bords plissés, dont l'incommodité est réelle, mais que beaucoup de ménagères préfèrent cependant au cercle simple. Les dimensions de cette tourtière doivent

être de 22 à 24 centimètres de diamètre, avec parois ayant 3 centimètres de hauteur. Beurrez d'abord le fond et les parois avec beaucoup de soin : ceci en étalant gros comme une belle noix de beurre, du bout des doigts, ce qui est préférable à la méthode de beurrer au pinceau avec du beurre fondu, parce que le beurre cru retient mieux la pâte.

Pour foncer, garnir et couvrir la tarte

Sur la table saupoudrée de farine, renversez votre pâte à la levûre, qui a nécessairement gonflé pendant son attente. Rompez-la en la battant légèrement à la main (rompre veut dire arrêter la fermentation) ; moulez-la en boule délicatement et sans trop la travailler (le travail la rendant élastique). Avec le rouleau aplatissez-la en galette de 26 à 28 centim. de diamètre, qui se trouvera avoir un petit centimètre d'épaisseur. Retournez cette galette pour que la soudure de la pâte se trouve à l'intérieur de la tarte ; soulevez-la sur les deux mains, posez-la sur la tourtière dans laquelle vous la faites tomber tout doucement. Appuyez-la du bout des doigts, dans le fond et surtout contre les parois, pour qu'elle en prenne bien la forme tuyautée ; renversez sur les bords ce qu'il y a de pâte en trop, et passez le rouleau dessus pour la couper. Il ne doit du reste y avoir que très peu d'excédent. Contrairement à ce qui se fait pour les flans moulés en cercles, ne piquez pas la pâte qui touche le fond de la tourtière : ceci afin d'éviter le moindre passage au jus de fruits qui, combiné avec le sucre fondu, forme un sirop qui brûlerait sur la platine après avoir traversé la pâte, et y ferait atta-

(1) Voir croquis p. 194, année 1903.

cher cette pâte ; ce qui rendrait le démoulage sinon impossible, du moins bien difficile.

Avec la pâte pour couvrir, préparez immédiatement, et de la même façon, une « abaisse » ou galette de 25 cent. de diamètre et de 2 millimètres seulement d'épaisseur ; ce n'est donc même pas le quart d'un centimètre d'épaisseur.

Versez dans la tarte les prunes — ou tout autre fruit — dont à l'avance vous aurez enlevé les noyaux, et quel que soit le fruit à noyau employé, ajoutez-y toujours le jus qu'il a pu rendre. Étalez-les en couche uniforme, et semez dessus les 3 cuillerées de sucre en poudre. Cette quantité de sucre peut sembler excessive, mais il faut faire observer que si la tarte à la Liégeoise doit, selon la règle, être très sucrée, on peut toujours à volonté en diminuer les proportions ; la véritable règle étant, avant tout, de contenter les convives auxquels l'entremets est destiné.

Mouillez légèrement les bords de la tarte avec un pinceau ou une plume, rapportez dessus l'autre « abaisse » en pâte ordinaire, soudez-la bien en l'y appuyant ; et passez encore le rouleau sur la tarte pour couper ce qu'il y a de pâte en trop.

N'omettez pas d'apprêter le couvercle de pâte à l'avance, de façon à pouvoir couvrir la tarte dès que les fruits sont dedans. Autant que possible, il faut la mettre au four immédiatement, parce que si elle attendait, le jus des fruits finirait par détremper la pâte, ce qui ne peut arriver si elle est couverte aussitôt garnie, puis dorée comme il est expliqué ci-dessous, et mise au four aussitôt.

Immédiatement après que la tarte est garnie et couverte, dorez bien la pâte

du dessus avec le jaune d'œuf appliqué au moyen d'un pinceau fin, puis semez dessus, en pluie et bien également, la cuillerée de sucre en poudre. De cette combinaison du sucre et du jaune d'œuf il résulte une croûte dorée et caramélisée qui est le cachet spécial de la tarte Liégeoise. Enfin, faites en dernier lieu quelques petites incisions (petites coupures) avec la pointe d'un petit couteau (ceci pour l'échappement de la vapeur qui se produit dans l'intérieur pendant la cuisson), et mettez au four.

La cuisson

La chaleur du four doit être moyenne, bien soutenue, et venant surtout de l'âtre, c'est-à-dire de bas en haut, et c'est celle là qui, en somme, opère la cuisson. La chaleur de la « chapelle » (celle qui vient de la voûte du four) exerçant principalement son action sur la surface de l'objet en cuisson, en assure surtout la coloration, mais contribue peu ou pas à la cuisson. Or, plus cette chaleur sera douce, et mieux seront assurées la coloration et la caramélisation du dessus de la tarte pendant les 35 minutes qu'il lui faut pour cuire. La cuisson d'une pâtisserie, quelle qu'elle soit, est toujours laborieuse dans les fours de « cuisinière », et exige une grande surveillance, parce que ces fourneaux étant généralement à flamme renversée supérieure, il s'ensuit que la chaleur se produit plus énergiquement du haut que du bas, c'est-à-dire d'une façon inverse à celle qui est nécessaire, et c'est pourquoi il faut une attention de tous les instants.

Au cas où la chaleur de voûte se prononcerait un peu fortement, il faudrait, au bout de quelques minutes, couvrir la tarte avec un rond de fort papier d'of-

fice légèrement mouillé d'un côté et le renouveler au besoin. Même avec ce préservatif, la coloration et caramélisation seront assurées ; et si elles n'étaient pas tout à fait à point quand la tarte arrive à la fin de la cuisson, il n'y aurait qu'à retirer le papier quelques minutes avant de la sortir du four, mais sans la quitter un instant parce que cette couche caramélisée aurait vite passé du brillant glacé, au noir de désastre.

Quand la tarte est sortie du four, laissez-la dans la tourtière encore pendant 6 à 7 minutes, puis démoulez-la d'un trait sur un clapon ou une grille, pour que l'air puisse circuler dessous, ce qui empêche la pâte de ramollir.

SAVARIN.

Potage à la Farine Grillée

AU

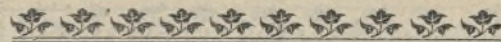
TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Faites chauffer un bon morceau de beurre dans une casserole ; jetez-y une faible cuillerée de fine fleur de farine ; mélangez, puis laissez très doucement cuire sur le coin du fourneau ou sur des cendres chaudes, jusqu'à ce que le tout ait pris une teinte noisette accentuée. Délayez alors petit à petit avec de l'eau froide en quantité nécessaire au potage ; faites bouillir, et jetez-y le Tapioca Bouillon-Boudier ; pincée de sel ; laissez bouillotter doucement et servez.

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

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

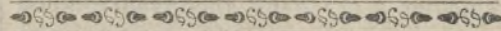
Remise de 10 o/o sur tout achat de 16 fr. aux abonnés du Pot-au Feu.



Pour bien écaler les Œufs durs

Plonger les œufs crus dans une assez grande quantité d'eau bouillante, sur un feu très vif. L'ébullition étant reprise, compter exactement 10 minutes de cuisson, toujours avec ébullition.

Enlever les œufs et les *plonger immédiatement dans une forte quantité d'eau froide*. La transition rapide du chaud au froid, en contractant la partie intérieure de l'œuf, sépare suffisamment celle-ci de la coquille, pour que par l'effet de ce vide, l'écalage soit facilité. La coquille vient alors presque entière, comme si l'on déroulait un ruban de fil. Avoir soin de briser la coquille avec le plat d'un couteau ou en roulant l'œuf sur un corps dur, *sans l'aplatir*.



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.

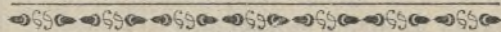
La meilleure façon de les servir est de dresser les morceaux en couronne autour du plat, avec la farce au milieu. Garnir le bord du plat de rondelles de citron.

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.



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



*Pour avoir toujours
du sel fin bien sec*

Qu'il soit destiné à remplir les salières de la table ou la boîte de la cuisine, le sel doit toujours être gardé à l'état de poudre parfaitement sèche, fine, sans le plus petit grumeau. Il est impossible de saupoudrer un rôti ou une grillade comme il convient, — c'est-à-dire en y semant le sel à la volée et de très haut, — si ce sel a conservé quelque humidité. D'autre part, on se borne généralement à verser le sel dans la boîte, tel qu'il sort du sac : à la chaleur de la cuisine il s'agglomère en bloc et durcit tellement, qu'on se casse les ongles à vouloir en détacher la moindre parcelle. La façon de remédier à ces deux inconvénients est pourtant simple : on l'emploie du reste dans les grandes cuisines.

Mettre le sel fin, nécessaire à la provision courante dans son sac de papier, sur un coin reculé du fourneau où on le laisse doucement chauffer pendant 48 heures ; il se sèche, durcit et se congèle en un bloc qui a pris la forme du sac. Etant à cet état de solidité absolue, lui donner quelques coups pour le diviser en morceaux. Poser ces morceaux sur le tamis de toile métallique, et avec le pilon, frotter et faire passer en réduisant le sel en poudre parfaitement fine. Mettre alors le sel dans la boîte qui reste toujours dans la cuisine et assez près du fourneau, naturellement, pour que demeurant toujours à la même température sèche, il garde sa même consistance.

Mme BELIN.



CHIFFONS

Détails et accessoires de la mode : les hauts cols chemisiers en toile empesée dont pas une encolure chic ne saurait s'affranchir en ce moment, sans tomber dans le « raplapla ». Avec les costumes de grosse toile blanche, avec les blouses les plus légères, les plus travaillées, les plus ajourées de broderie, de guipure ; même et surtout avec les blouses de mousseline qui laissent transparaître le rosé des épaules et des bras, — et bien davantage encore si vous portez un rang de perles de dix-huit mille francs dès neuf heures du matin, — le haut col empesé s'impose la journée durant jusqu'au moment où l'on s'habille pour le diner.

C'est dur, c'est chaud : pour beaucoup c'est pénible, et il faut avoir vingt ans pour affirmer avec chance d'être écoutée « qu'on ne le sent même pas ! » Mais rien autre chose ne pouvant, paraît-il, remplacer encore ce carcan, le mieux qu'on ait à faire c'est de choisir la forme de son supplice. Et ces formes sont multiples : le malheur est qu'on ne puisse juger de leur effet qu'après expérience personnelle : aussi faut-il se garder d'acheter à la douzaine sans essai préalable.

La forme rabattue est la plus courante, adoptée de préférence par les personnes au cou long, supportant les encolures serrées : dans ce genre toute une variété de piqures, de

ganses, de broderie et même de coupe. Vient ensuite les innombrables combinaisons de cols simples, c'est-à-dire coupés plus ou moins en forme, à la façon, les uns de hausse-cols d'uniforme, les autres de cols couturière, de manière à suivre le plus possible la flexion du cou; ceux-là boutonnant derrière. Moins chauds que les cols rabattus, puisqu'ils ne comportent qu'une seule épaisseur, ils sont aussi d'une adaptation plus facile à des âges et à des goûts divers. Je signale comme particulièrement réussie, à cet égard, la forme qui est inspirée de la cravate de chasse: une longue bande très diminuée à chaque bout, faisant deux fois le tour du cou en passant derrière à travers une fente qui prend toute la hauteur du col; les deux extrémités ainsi croisées viennent finir et attacher juste devant, par un bouton de nacre et une petite patte-boutonnière, qui gardent toujours du jeu. Entre ces deux extrémités fermées, on passe le nœud de cravate ou le rabat; les Américaines très chic, notamment, ont adopté assez exclusivement cette forme qu'elles portent soit avec un minuscule nœud de batiste pas plus gros qu'une cravate d'homme, soit encore avec des rabats en guipure dont l'authenticité et la valeur sont indiscutables. Seulement, ce genre de col ne se trouve pas au hasard, et aussi simple que soit son apparence, il a besoin d'être exécuté avec grand soin et dans une véritable spécialité.



De mignonnes chemisettes en linon à mille raies sont faites à empiècement devant, comme des blouses de paysan. A l'encolure un poignet sur lequel boutonne un haut col de toile blanche rabattu seulement de la largeur d'un doigt, et qu'enserrent les deux tours d'une souple cravate plissée très menu, en linon semblable à la chemisette. Aux manchettes, petits revers de toile blanche.

Ces longues cravates à deux tours se font aussi en tulle point esprit tout plissé, et en mousseline unie fine et souple.

Presque toutes les blouses de lingerie et guipure ou broderie sont combinées de façon à

supprimer l'emmanchure: ou c'est tout le haut qui figure un empiècement en forme de pélerine plate, dans lequel se confond la naissance du bras, ou c'est la large patte-épaulette descendant très bas. Mais en tous cas, il y a là plus qu'une tendance, et cet automne nous verrons des vêtements sans emmanchures du tout, sans coutures d'épaules non plus, coupés comme les robes chinoises, c'est-à-dire l'étoffe fendue de façon à se rejoindre sous les bras pour laisser une large bande qui fait la manche, depuis l'encolure jusqu'au poignet.

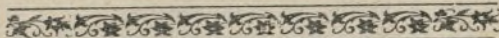


Les chapeaux nouveaux ont de hautes calottes étroites et de grands bords légèrement courbés, appuyant bien derrière sur les cheveux. Le grand chapeau tout plat n'est plus bien porté.

Quant aux coiffures, elles se partagent toujours en deux camps: le chignon bas, plus seyant aux cheveux foncés, avec, devant, une raie de côté, ou bien de gros rouleaux; mais pas du tout de bandeaux bouffants, allongés sur les oreilles: j'entends, du moins, dans les seuls milieux qui peuvent ici nous occuper. Ou bien alors la nuque très dégagée, les cheveux toujours largement ondulés, relevés très haut; ceci surtout pour les cheveux clairs d'un blond doré.

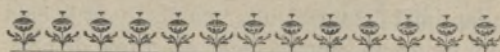
Comme coiffure du soir, le grand nœud papillon en ruban de velours noir, dont les coques et les bouts capricieusement envolés sont fixés par un mince laitonnage, et qu'on plante en avant dans le bouffant des ondulations, au beau milieu ou sur le côté, au gré des physionomies; le laitonnage aide à rectifier sur place la direction du nœud.

A. DE BOURGEOISIE.



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' de Strasbourg, Paris.

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



LE CHEZ SOI

Où nous arrêterons-nous dans la création des *Assurances* originales ? Il y avait déjà celle qui « assurait » la voix du chanteur professionnel ; il y a maintenant en Angleterre l'*Assurance contre l'appendicite* !... Versez 5 shillings et vous serez non pas certain d'éviter le mal devenu si commun, mais vous toucherez 5 000 fr. dans le cas où vous subiriez l'opération ; si vous décédez, vos héritiers recevront cette somme comme consolation. N'est-ce pas fait pour calmer bien des appréhensions ?... Si malgré cela votre nature inquiète continue à broyer du noir et de ces sombres *pensers* qui font apparaître les cheveux blancs... en bonne Fétichette qui connaît des remèdes pour tous les maux et a ses poches pleines de recettes afin de les conjurer, j'indiquerai aux têtes grisonnantes la Poudre Capillus (1) qui recolore à sec les cheveux blancs. Avec ce procédé excellent, plus de névralgies à redouter comme avec les lotions liquides qui mouillent la tête, réveillent les douleurs endormies.

Donc du même coup deux bons avis : « Assurance contre l'appendicite » le mal du jour ; « Assurance contre la vieillesse » ce mal redouté depuis que le monde est monde

FÉTICHETTE.

CORRESPONDANCE

Sur la Plage. — Occupez donc utilement vos loisirs en neigeant de dentelle tout votre linge de table, de maison et même votre trousseau. C'est la folie du jour. Si vous voulez faire des économies étonnantes sur ces achats, adressez-vous à Mme Privat, 23 bis, boulevard Carnot, Le Puy (Haute-Loire) ; étant à la source de la fabrication des dentelles de fil à la main, elle vous vendra à des prix dérisoires d'adorables et fines guipures, du Cluny, des dentelles d'art et autres *vraies dentelles*, pour draps, taies d'oreiller, nappes, napperons, serviettes.

Elle vous enverra sur demande un choix d'échantillons, à condition de les lui retourner.

En Auto. — C'est le revers de la médaille ; mais votre griserie de vitesse ne sera même pas payée par la perte de votre joli teint, si vous adoptez la Brise Exotique, lotion rafraîchissante, adoucissante, qui empêche le hâle et satine l'épiderme (6 fr., franco

(1) Poudre Capillus 5 fr., franco 5.50, Parf. Ninon, 31, rue du 4-Septembre.

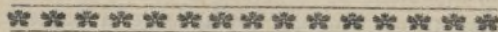
Le gérant : J. ROLAND.

6,85, Parfum. Exotique, 35, rue du 4-Septembre).

Villa des Myosotis. — Pour avoir du bon café à des prix doux adressez-vous à un importateur direct. M. Colson, par exemple, 21, r. St-Denis, Paris, vend à 1 fr. 80 et 2 fr. 20 la livre des cafés verts : à 2 fr. 20 et 2 fr. 80 la livre les mêmes cafés torréfiés, de qualités supérieures, ce sont ceux qui se paient couramment 3 fr. 50 et 4 fr. la livre dans les maisons spéciales de grandes marques.

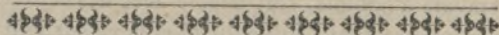
Il les expédie franco en petits sachets de 3, 5 ou 10 kilos par colis postal. Ces cafés ont un arôme exquis.

Blonde Baigneuse. — Le Duvet de Ninon, de la Parfumerie Ninon, 31, rue du 4-Septembre, est bien la poudre de riz délicieuse par excellence (3 fr. 75 la boîte, 4 fr. 25 avec le port).



ACTUALITÉ

Les chaleurs, l'abus des fruits, les boissons débilantes causent, en été, des cholérines graves. Pour combattre rapidement ces indispositions, il faut prendre d'heure en heure une cuillerée à café de *Ricqlès* dans un grog sucré qu'on boira le plus chaud possible. Le *Ricqlès* a une action souveraine. Éviter les imitations (Hors concours, Paris 1900).



COURRIER

L'Auneau. — Toujours laisser une crème renversée se refroidir dans le moule avant de démouler.

Château de Bonneveau. — Nous avons donné dans de précédentes recettes, notamment les meringues, en juin dernier, ainsi que dans de nombreuses réponses au Courrier, toutes les explications possibles sur la façon de fouetter la crème ; et nous ne savons, vraiment, que dire de plus là-dessus. — Fromages à la crème ; des explications relatives à leur exécution ont paru dans l'année 1895.

Liancourt. — Pour 250 gr. de pralines il faut 7 blancs. Cuisson au bain-marie, au four 35 à 40 minutes. Démouler chaud. Crème anglaise avec 3/4 de litre de lait et 7 jaunes. Cette recette, sous le nom de praliné à la crème, a paru en 1896 tout au long.

Vicomtesse des P., Nogent-le-Rotrou. — N'a jamais été donnée. Bonne note est prise.

(Suite des réponses au prochain numéro.)