



## COMPOTE DE PERDREAUX

### A LA BEAUCAIRE

**A**u début de la chasse, on trouve assez fréquemment de tout petits perdreaux (ceux des toutes dernières couvées) que les chasseurs appellent pouillards et dont ils font assez peu de cas, et ces perdreaux sont le plus généralement grillés ou mis en compote ; mais cette dernière façon est plutôt incidente. A vrai dire, de beaux perdreaux faits sont infiniment préférables, pour quelque usage que ce soit, aussi bien pour la compote ci-dessous.

#### Proportions

Pour 5 personnes :  
 2 beaux perdreaux ;  
 100 gr. de lard de poitrine bien maigre ;  
 150 gr. de chanterelles ou de clavaires (l'un ou l'autre de ces champignons d'automne, ou, à défaut absolu, des champignons ordinaires) ;  
 2 beaux foies de volailles ;  
 40 gr. de langue écarlate ;  
 80 gr. de beurre.  
 1 décil. 1/2 d'huile.

#### POUR LA SAUCE

20 gr. de farine ;  
 1 décil. de vin blanc ;  
 3 — de bouillon ;  
 2 bonnes cuillerées à bouche de jus très réduit, ou gros comme une noix de glace de viande ;  
 1 cuillerée à bouche d'oignon haché ;

2 petites échalotes ;  
 Un bouquet garni.

#### POUR LES CROUTONS

250 gr. de rognures de pâte à feuilletter ;

Ou 125 gr. de farine ; 60 gr. de beurre ;  
 3/4 de décilitre d'eau ; prise de sel fin.

A la grande rigueur, on pourrait remplacer les croûtons en feuilletage par des croûtons en pain de mie frits au beurre, mais outre que ces croûtons sont moins fins, la compote n'a plus le même caractère.

Temps nécessaire ; 35 à 40 minutes, si l'on dispose déjà de la pâte à feuilletter, sinon compter 25 à 30 minutes en plus.

#### RÉSUMÉ

Blanchir les lardons ; les faire revenir dans le beurre ; les égoutter et les remplacer par les morceaux de perdreaux. Colorer ; égoutter, joindre aux lardons et remplacer par oignon et échalote hachés ; ajouter farine, roussir doucement ; mouiller avec vin blanc et bouillon ; mijoter.

Sauter champignons dans l'huile ; égoutter, joindre aux lardons, perdreaux, dans une autre casserole. Y passer la sauce ; mijoter le tout ensemble.

Préparer croûtons et farce des foies, tartiner les croûtons et les passer au four. Dresser avec perdreaux et sauce en y ajoutant jus et beurre.

#### Les lardons

Après avoir arraché la couenne, détaillez ce lard en petits dés d'un bon centimètre de côté. Mettez-les dans une petite casserole avec de l'eau froide et portez à l'ébullition. Laissez bouillir pendant 5 minutes, puis égouttez bien les lardons, et épongez-les même dans



un linge. Cette ébullition, ou *blanchissage*, a pour but de dessaler et d'appropriier le lard, lequel, nous le répétons, doit être *bien maigre*, devant fournir non point de la graisse, mais de la saveur.

Chauffez dans un sautoir 30 g. de beurre; jetez vos lardons dedans, faites-les rissolez doucement et bien uniformément, puis égouttez-les avec une cuiller percée, et mettez-les immédiatement dans un autre sautoir où vous finirez la compote.

### Les perdreaux

Ceux-ci se reconnaissent facilement des perdrix par ces deux signes : d'abord, le bout des grandes plumes des ailes qui est pointu chez les jeunes est rond chez les vieux sujets; mais comme ce brevet de jeunesse se donne facilement avec les ciseaux, bien que la fraude puisse se constater, on examine aussi le tour de l'œil qui est rouge chez les vieilles perdrix, ce qui n'existe pas sur les perdreaux.

Étant plumés, vidés et flambés, découpez les perdreaux chacun en cinq morceaux, soit : cuisses, ailes et estomac, et ayez soin de mettre les foies de côté, après en avoir retiré le fiel. Assaisonnez légèrement les morceaux de sel et poivre; chauffez le beurre où ont déjà risolé les lardons, et rangez dedans les morceaux de perdreaux qui doivent être bien *saisis*. Retournez-les au bout de quelques minutes, quand ils sont bien risolés d'un côté, pour en faire autant de l'autre côté, et gardez-vous bien de les piquer, ce qui aurait pour déplorable résultat d'ouvrir un passage au jus de l'intérieur. Dès que ces morceaux sont bien colorés partout, et que la cuisson est pour ainsi dire

atteinte, retirez-les et rangez-les dans le sautoir où est déjà le lard.

### La sauce

Dans le même beurre où sont revenus lard et morceaux de perdreaux, passez pendant une minute oignon et échalotes hachés, puis ajoutez la farine et laissez roussir tout doucement en remuant de temps en temps. Quand le roux est à point, mouillez avec le vin blanc et le bouillon; faites prendre l'ébullition en remuant, complétez avec une prise de poivre et le bouquet garni, et laissez mijoter pendant un quart d'heure, en ayant soin de *dépouiller* cette sauce de temps en temps, c'est-à-dire d'enlever les impuretés qui montent à la surface.

### Les champignons

Les espèces indiquées et qui sont très communes en ce mois, spécifient pour ainsi dire le plat. La chanterelle ou girole a la forme d'un entonnoir et est de couleur jaune orange ou chamois. C'est celle qui convient le mieux ici, et c'est seulement dans l'impossibilité absolue de s'en procurer que l'on prend des champignons ordinaires.

Après les avoir nettoyés, lavés, et bien éponnés dans un torchon, coupez-les chacun en deux ou trois morceaux selon leur grosseur, et jetez-les dans une poêle contenant l'huile indiquée fumante, afin de les bien saisir. Sautez-les à feu vif pendant 2 ou 3 minutes, puis égouttez bien l'huile, et ajoutez ces champignons aux morceaux de perdreaux et aux lardons. Si c'est des champignons ordinaires, ils sont émincés et sautés à l'huile de même façon.

### Mise à point de la compote

Passez au chinois ou passoire très fine la sauce apprêtée, et directement



sur les morceaux de perdreaux et leur garniture. Tenez le tout en petit mijotement pendant *un quart d'heure* et, pendant ce temps occupez-vous des croûtons.

### Les croûtons

Vous pouvez à volonté les apprêter à l'avance, et les remettre au four cinq minutes avant de dresser, pour bien les chauffer ; ou bien les cuire et les finir au dernier moment, c'est-à-dire les mettre au four un bon quart d'heure avant de dresser, et les farcir immédiatement quand ils sont cuits, ce qui demande 18 minutes en tout.

Pour ces croûtons deux cas se présentent : si vous disposez de rognures de feuilletage, vous n'avez qu'à détailler ces croûtons à votre volonté, soit pour les cuire à l'avance, soit pour le faire au moment. Si vous devez faire la pâte exprès, c'est autre chose, parce qu'elle doit reposer un peu après avoir été détrempée (c'est-à-dire travaillée), et qu'ensuite il faut un certain temps pour le nombre de tours nécessaires, soit *4 tours et demi*, au lieu de six tours qu'on donne au feuilletage plein.

Abaissez rognures ou demi-feuilletage, sur une épaisseur de 7 à 8 millimètres. Sur cette abaisse, taillez 10 croissants, avec un emporte-pièce rond (uni ou cannelé), de 5 à 6 cent. de diamètre. Rangez ces croissants sur une plaque et, au lieu de les dorer, mouillez très légèrement la surface avec un pinceau. Mettez au four de bonne chaleur moyenne, et comptez sur *15 minutes* pour les cuire. Ce temps est celui qu'il faut pour la cuisson dans un four de « cuisinière » où la chaleur d'âtre est bien moins forte que dans un four de boulanger ou de pâtissier. Dans l'un de ces fours il faudrait à peine dix minutes pour cuire ces détails.

### La farce des croûtons

Chauffez 25 gr. de beurre dans une petite poêle ; jetez dedans les foies de volailles et de perdreaux assaisonnés avec des fragments de thym et de laurier, et faites raidir, *simplement raidir* ces foies et vivement. Pilez-les aussitôt ; allongez la farce qui en résulte avec une bonne cuillerée à bouche de sauce de la compote, et passez au tamis. Ceci demande 5 minutes, mais vous pouvez abrégé encore, en mettant le thym et le laurier en poudre, et en pilant les foies un peu plus, ce qui vous dispense de passer la farce au tamis.

Avec cette farce tartinez vivement vos croissants en feuilletage.

La langue à l'écarlate a été hachée à l'avance, en ayant soin de la garder entre deux assiettes pour qu'elle ne sèche point ; prenez chaque croissant de la main gauche, et semez copieusement sur la farce de la langue hachée. Appuyez légèrement la langue dans la farce avec la lame d'un couteau, rangez les croissants farcis sur la plaque où ils étaient déjà, et mettez à l'entrée du four quelques minutes avant de dresser.

Au résumé, ces croûtons en demi-feuilletage, que la pâte en soit faite et cuite à l'avance ou au moment, doivent être farcis et saupoudrés de langue *cinq minutes avant de dresser, et passés au four pour être bien réchauffés.*

### Pour dresser et servir

Placez les croissants farcis l'un à côté de l'autre sur un plat rond chauffé, ce qui forme une jolie couronne écarlate. Prenez les morceaux de perdreaux un à un, et dressez-les également en couronne le long des croûtons, et dans l'intérieur bien entendu. Ajoutez dans la sauce le



jus ou la glace de viande ; retirez la casserole du feu, et complétez cette sauce avec ce qui vous reste de beurre (25 gr.), et versez enfin sauce et garniture de champignons et lard au milieu de la couronne formée par les membres de perdreaux.

*Ayez soin surtout que ce soit servi bien chaud avec assiettes brûlantes.*

### Observation

Si l'on doit faire tout exprès la pâte pour les croûtons, rappelons que pour ce « demi-feuilletage » il faut de même mélanger d'abord farine et eau, puis enfermer le beurre dans la pâte.

Un demi-tour s'obtient en pliant la bande de pâte en deux seulement, au lieu du pliage en trois constituant le tour ordinaire.

PERRAUT JUNIOR.

## Potage aux Aubergines

AU

TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Les aubergines commencent à se remplir de graines: mais on peut utiliser ce légume en un potage très délicat de la façon suivante. Prenez-en tout l'intérieur, que vous coupez en dés; cuisez doucement et à couvert, avec un peu de bonne graisse de porc, fraîche. Passez au tamis en toile métallique. Faites pocher dans l'eau bouillante la quantité de tapioca-bouillon nécessaire au potage, et ajoutez-y au dernier moment la purée d'aubergines; salez et mettez aussi une petite pincée de poivre.

*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 abonnées du *Pot-au Feu*.



## Haricots Verts, Haricots Flageolets

SAUTÉS AU BEURRE

« J'ai consulté en vain les collections du *Pot-au-Feu*, nous écrit une abonnée; nulle part, m'a-t-il semblé, je n'y trouve mention de la façon de préparer des flageolets ou des haricots verts au beurre. Je veux dire ces légumes cuits à l'eau et accommodés avec du beurre et du persil haché. Est ce donc d'un apprêt si difficile que je ne puisse obtenir de ma cuisinière que des légumes lavés, sans goût, avec une sorte d'eau grasse au fond du légumier; ou bien des haricots secs, risolés, et qui semblent accommodés avec de l'huile plutôt qu'avec du beurre?... »

Le cas dont se plaint notre lectrice est si fréquent qu'il nous a paru intéresser la généralité des abonnés, car dans peu de maisons, il faut le reconnaître, on sert de bons haricots sautés; et ce n'est pas toujours la faute de la cuisinière, mais celle du budget qui, dans beaucoup de ménages, limite trop exactement la quantité du beurre. La cuisinière, pour suppléer à l'assaisonnement nécessaire, croit bon de laisser un peu d'eau de cuisson dans le fond de la casserole... et c'est simplement atroce.

*Pour 1 litre de haricots flageolets, il ne faut pas moins de 75 gr. de beurre.*

*Pour 1 livre, soit 500 gr. de haricots verts, on doit plutôt dépasser cette proportion.*

La nécessité de ces proportions de beurre étant bien établie, indiscutable, voyons la façon de les employer, et auparavant sachons bien comment il faut cuire les haricots.



— On compte 1 litre de flageolets pour 5 personnes.

\* \*

Pour 1 litre de haricots flageolets frais, ayez 1 litre et demi d'eau salée avec 15 grammes de sel gris, en pleine ébullition sur le feu. Ajoutez-y un bouquet de persil, et mettez-y les haricots. Faites bouillir à gros bouillons, de 30 à 40 minutes et même davantage, car cela dépend de leur tendreté : pour qu'ils soient à point, ils doivent s'écraser facilement entre le pouce et l'index. Egouttez-les en les versant dans une grande passoire à larges trous (l'eau de cuisson se garde pour un potage).

Prenez maintenant une casserole sauteuse à fond large, à bords bas, en cuivre étamé toujours de préférence. Mettez-y les flageolets sans rien autre, et faites bien chauffer en donnant le temps et la chaleur nécessaire pour que casserole et haricots soient réellement brûlants. Ceci, il va de soi, sans que les haricots rissoient ; cette chaleur est nécessaire pour faire évaporer ce qui leur reste d'humidité ; sautez de temps en temps la casserole, et assaisonnez-les d'une pincée de sel, de poivre et d'un rien de sucre en poudre ; autant que de sel, pas davantage. Divisez votre beurre en petits morceaux — pour qu'il fonde plus vite et se mélange mieux — que vous mettez dans la casserole, sur les haricots *brûlants*.

Prenez la casserole à deux mains et agitez-la en tournant, de façon à y faire circuler le beurre dans les haricots sans avoir à y toucher avec une cuiller qui les écraserait ; il ne faut donc pas « sauter » à vrai dire la casserole, car ce mouvement ne mélangerait pas le beurre aussi bien et aussi vite que celui que nous indiquons. En quelques secondes, le

beurre a dû fondre et lier les haricots. Surtout ne laissez pas chauffer la casserole directement sur le feu, car en cuisant le beurre tourne en huile ; et vous auriez alors l'effet de haricots de la veille assaisonnés, et qu'on a réchauffés à fond. Dès que le beurre est mélangé — et la chaleur des haricots et de la casserole y doit seule suffire — saupoudrez de persil haché et versez dans le légumier chauffé pour envoyer à table.

\* \*

Les haricots verts sont accommodés de la même façon. Choisissez les toujours frais cueillis et fins. S'ils sont un peu gros, on les fend dans le sens de leur longueur, après en avoir enlevé les fils et le bout de la tige.

Pour les avoir d'un beau vert, il faut les cuire dans un récipient quelconque, chaudron ou bassine, en cuivre non étamé, à grande eau bien bouillante, soit 3 litres d'eau par 500 gr. de haricots verts, et 10 gr. de sel seulement pour ces proportions. Ne pas couvrir pendant la cuisson. Et quand on lave les haricots avant de les mettre à cuire, avoir soin non seulement de les bien égoutter, mais encore de les éponger sur un linge avant de les plonger dans l'eau bouillante ; ceci pour ne pas trop ralentir la reprise de l'ébullition, en introduisant dans l'eau bouillante trop d'éléments froids.

Généralement 15 minutes de forte ébullition suffisent pour des haricots tendres ; mais il vaut toujours mieux s'assurer de leur cuisson avant de les égoutter.

Mettez-les alors dans la casserole à sauter, et, encore plus que pour les flageolets peut être, ayez soin de les bien faire sécher en les chauffant à fond *avant* d'y mettre le beurre ; il faut qu'on voie



bien la buée s'élever de la casserole, et que cette casserole elle-même ait le temps de s'échauffer réellement. Ajoutez le beurre, pincée de poivre, de sel, et le persil pour finir.

LA VIEILLE CATHERINE.

## CONSERVES DE GIBIER

Cet avis intéresse les abonnés qui, chaque année, nous demandent la façon de conserver des perdreaux, bécasses, etc., en boîtes de fer blanc.

Nous répétons une fois encore qu'on ne saurait, en conscience, indiquer un bon procédé qui soit pratique pour les ménages, qui soit économique surtout. Il faut d'abord, pour réussir ces conserves, avoir une très grande habitude de ce travail; les exécuter par fortes quantités à la fois; et pratiquer soi-même le soudage. De plus, les conserves de gibier, telles que les préparent certains chefs de grandes cuisines, comportent une préparation nécessitant une énorme proportion de jus fort coûteux: la moindre petite boîte revient très cher en ces conditions. Tout cela doit donc faire renoncer les simples amateurs à entreprendre un travail dont la peine et la dépense seraient hors de proportions avec le résultat qu'ils pourraient obtenir.

### Notre vin gris de Saint-Pourçain :

*Voir conditions et prix à la première page blanche du présent numéro.*



## Menus

OMELETTE AUX FINES HERBES  
COQUILLES DE CERVILLE  
ROTI DE PORC FRAIS SAUCE TOMATE  
POMMES DE TERRE SAUTÉES  
POIRES AU GRATIN

POTAGE CRÉCY  
PETITS SOUFFLÉS DE POISSON  
COMPOTE DE PERDREAUX A LA BEUCAIRE  
ALOYAU ROTI  
LAITUES AU JUS  
POIRES AU RIZ MERINGUÉES

CROQUETTES DE MACARONI  
PAIN D'ŒUFS A LA MAYONNAISE  
PETITS MERLANS AU BLANC  
HARICOTS VENTS SAUTÉS  
TARTE A LA LIÉGEOISE

POTAGE AUX HERBES  
ŒUFS DURS EN COQUILLES DE POISSON  
TIMBALE DE GNOCCHI  
TRUITE FROIDE EN GELÉE  
SALADE DE LEGUMES  
TOMATES FARCIES  
PÊCHES A LA BOURDALOUE

ŒUFS ORSINI  
FOIE DE VEAU GRILLÉ A LA BERCY  
TERRINE DE BŒUF CHASSEUR  
SALADE DE CHOUX-FLEURS  
GOUGÈRE AU FROMAGE

POTAGE ROSALIE  
FILETS DE SOLES GRILLÉS  
POULE AU POT A L'ITALIENNE  
SELLE DE MOUTON ROTIE  
AUBERGINES AU GRATIN  
TARTES AUX POMMES PARISIENNES

ANGUILLE A LA TARTARE  
FILETS DE PERDREAUX SUR PURÉE SOUBISE  
BŒUF A LA MODE EN GELÉE  
SALADE DE LAITUES AUX ŒUFS  
SOUFFLÉ AU CITRON

POTAGE CRÈME DE CHOUX-FLEURS  
CARPE FARCIE A L'ANCIENNE  
FRICANDEAU A LA CHICORÉE  
RABBIT DE LIÈVRE A L'ALLEMANDE  
PERDREAUX ROTIS  
MOUSSE DE JAMBON A LA GELÉE  
FLAGEOLETS SAUTÉS  
GLACE PRALINÉE

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





## FOIE DE VEAU GRILLÉ A LA BERCY

**C'**EST un des plats courants servis dans les bons restaurants, et qu'on se plaint souvent de ne pouvoir obtenir chez soi, malgré sa simplicité d'exécution.

Point difficile du tout en effet, mais exigeant la rapidité d'exécution et l'observation de principes indispensables à sa bonne réussite. Et à cette occasion il faut remarquer aussi qu'une large part du succès des plats de ce genre provient de ce que, au restaurant, ils vous sont servis sortant du feu et brûlants, comme il convient.

### Proportions

Pour 6 personnes :

650 gr. de foie, coupé en tranches de 100 à 110 gr. chaque ;

40 gr. de beurre fondu pour arroser le foie pendant sa cuisson.

### Pour la Bercy

1 décil. 1/2 de vin blanc ;

150 gr. de beurre ;

80 gr. de moelle de bœuf bien fraîche ;

2 moyennes échalotes hachées ;

2 cuillerées à bouche de jus de veau réduit ;

Une cuillerée à café de persil haché ;  
Prise de sel fin et prise de poivre ;  
Le 1/4 d'un citron.

Temps nécessaire : un petit quart d'heure.

### RÉSUMÉ

Préparer la Bercy : pocher la moelle ; réduire le vin blanc avec échalotes ; ajouter jus, beurre, persil, hors du feu.

Assaisonner et enduire de beurre fondu les tranches de foie. Faire griller 10 minutes en retournant et arrosant de beurre fondu. Dresser sur la Bercy et servir brûlant.

### Le foie de veau. Son choix. Les tranches

Comme pour tous les apprêts où le foie détaillé en tranches doit être mené avec une cuisson rapide, il est indispensable de le choisir suffisamment rassis et de couleur blonde, afin qu'il soit bien moelleux.

Pour pouvoir obtenir des tranches à peu près uniformes sans trop de déchet, il importe aussi de bien choisir la partie du foie dans laquelle vous les couperez ; car c'est un travail qui se fait toujours à la cuisine, et qu'on ne doit jamais laisser faire au boucher, cette division du morceau en tranches. Faites-vous donc couper votre morceau à peu près sur le milieu du foie, de façon à y trouver ensuite des tranches d'une dimension presque égale. Si l'on prend le morceau sur l'extrémité mince du foie, on n'y peut couper que des tranches en biais dont l'épaisseur est le plus souvent inégale. Et l'autre extrémité est trop épaisse pour y tailler des tranches dans les dimensions voulues, sans qu'il en résulte de la perte provenant de tout ce qu'on aura dû rogner pour que chaque tranche représente de 100 à 110 gr. ; on compte, nous l'avons dit, une tranche par personne.



Coupez ces tranches sur une épaisseur bien égale d'un centimètre et demi, et donnez-leur, pour le poids indiqué, 12 centimètres au plus de long, sur 5 centimètres 1/2 de large. Observez que l'épaisseur doit être bien égale dans toute la tranche, sans quoi il n'est pas possible d'obtenir le même degré de cuisson dans une même tranche; et la règle pour toute grillade est justement cette unité de cuisson. Observez également de ne pas dépasser l'épaisseur indiquée, soit 1 cent. 1/2, mais de ne pas non plus la diminuer sensiblement, parce que les tranches se trouvant trop minces, sèchent et racornissent en cuisant.

#### Pour griller

Ayez soin de poser le gril à l'avance sur la « paillasse » ou couche de braises; ceci, pour que le foie ne s'attache pas après les barreaux, ce qui arriverait s'il était mis sur l'ustensile froid, et ce qui provoquerait inévitablement des déchirures. Vous étalerez les braises en épaisseur bien égale de 4 centimètres, et si elles étaient trop ardentes, il serait nécessaire de semer dessus un peu de cendres *chaudes*, attendu que la cuisson du foie doit se faire plutôt doucement; il n'y a pas ici à obtenir la conservation du jus dans l'intérieur comme quand il s'agit d'une grillade de bœuf, mais simplement à assurer la cuisson en tenant le foie moelleux. Cette cuisson doit être surveillée assez attentivement, parce que si elle est poussée trop loin, le foie durcit et devient parfaitement insipide. En plus, recommandation qui a son importance: *Mettez le foie sur le gril juste en temps voulu pour qu'il puisse être servi aussitôt prêt, et qu'il n'attende pas.*

Alignez vos tranches de foie sur un plat et assaisonnez-les légèrement de sel

et poivre. Chauffez le beurre dans le fond d'une tasse pour le fondre. Avec le pinceau de cuisine, enduisez-les bien de beurre fondu des deux côtés, et rangez-les sur le gril *chauffé*. Au bout de trois minutes, passez le pinceau trempé dans le beurre, à la surface des tranches, et retournez-les. Passez le pinceau également sur le côté qui se trouvait en contact avec le feu, et retournez les tranches à nouveau au bout de 3 minutes. Laissez-les encore sur le gril pendant 4 minutes, en ayant soin de les retourner encore une fois, et toujours en promenant dessus le pinceau imbibé de beurre. Soit donc, *au total, 10 minutes* de cuisson sur le gril.

#### La Bercy

Cinq minutes avant de mettre le foie à griller, jetez la moelle que vous aurez coupée en dés de 6 millim. de côté, dans une petite casserole d'eau bouillante légèrement salée. Cette moelle, il est utile de le répéter, doit être irréprochablement fraîche. Retirez la casserole sur le côté du feu, pour que la moelle *poche*, c'est-à-dire cuise sans ébullition.

Dans une autre petite casserole, mettez les échalotes hachées très finement, et le vin blanc. Faites bouillir à découvert, fortement, jusqu'à ce que le liquide ait réduit d'une bonne moitié, presque des deux tiers. Ce vin n'est pas surtout destiné à « allonger la sauce », mais principalement à faire cuire les échalotes et à fournir une saveur spéciale dans l'ensemble; voilà pourquoi il en vaut mieux laisser moins que plus. *Retirez du feu.* Ajoutez le jus de veau, qu'on met là également pour corser.

Ajoutez alors le beurre divisé en parties de la grosseur d'une noix et faites-le fondre en le chauffant doucement sur le



côté du fourneau, en agitant doucement la casserole. *Ne laissez pas bouillir sur-tout*, parce que la saveur du beurre en serait totalement amoindrie. Ne vous servez pas non plus de cuiller de bois ou du fouet à sauces pour activer la fonte du beurre : il suffit d'agiter légèrement la casserole en la roulant sur le fourneau.

Complétez enfin avec le persil haché ; la moelle, que vous sortirez de l'eau avec une cuiller percée, et qui devra être bien égouttée ; la prise de poivre et le jus de citron (7 à 8 gouttes). Avant de mettre le sel, goûtez pour vous rendre compte de l'assaisonnement, parce que le jus de veau a déjà donné la note salée, et il est bon d'être fixé pour la régler d'une façon définitive.

#### Pour dresser

Versez cette « Bercy » ou « beurre Bercy » sur un plat long chauffé ; rangez les tranches de foie grillées dessus, et retournez-les pour que la surface apparente soit ainsi bien enduite de beurre.

Servez bien chaud ; et si le plat devait attendre ne le dressiez pas d'avance ; cela ne se doit faire qu'au tout dernier moment. Dans ce cas, tenez le foie au chaud entre deux plats et le beurre au bain-marie ; *mais évitez l'attente autant que possible.*

LA VIEILLE CATHERINE.



ALIMENT DES ENFANTS



## HARENGS FRAIS OU MAQUEREAUX MARINÉS



ES poissons doivent être choisis d'une fraîcheur absolue ; si un seul était douteux, il faudrait le rejeter. Prendre les poissons plutôt petits, et en tous cas d'une taille uniforme. Enlever les têtes, en les coupant avec un couteau droit, au ras du corps. S'il s'agit de harengs, il faut les gratter au couteau pour les écailler ; les maquereaux restent tels quels. Inutile de couper les nageoires, mais on peut rogner un bout de queue. Vider, laver et sécher, soit en posant sur de larges tamis, ou, ce qui est plus pratique, sur des linges.

Dans le fond d'une grande braisière dont la forme carrée se prête à l'entassement régulier des poissons, mettez dans l'ordre suivant tous les ingrédients ci-après : ceci pour une proportion de 50 harengs ou 25 petits maquereaux dits de Dieppe.

300 gr. d'oignons } coupés en fines  
200 gr. de carottes } rondelles ;

3 ou 4 feuilles de laurier ;

Un bouquet de persil, feuilles et queues, pesant environ 50 gr.

250 gr. de gros sel gris ;

3 gr. de thym ;

5 gr. de poivre en grains ;

5 gr. de piment enragé (petit piment rouge et long) ;

4 gr. de macis (enveloppe de la muscade) ;

2 gr. de gingembre concassé ;

5 gr. de noix muscade râpée ;



- 5 gr. de coriandre ;
- 2 gr. de canelle de Ceylan ;
- 1 gr. de clous de girofle ;
- 1 zeste de citron, pelé en ruban ;
- 3 gousses d'ail moyennes ;
- 3 échalotes moyennes ;

Tous ces condiments étant disposés dans le fond du récipient, posez dessus les poissons, en les y allongeant tête-bêche. Arrosez-les avec

1/2 litre de bon vinaigre d'Orléans ;

3/4 de litre de vin blanc sec.

Couvrez, posez sur feu assez vif. Faites bouillir. Comptez 5 minutes à partir du moment où l'ébullition s'est franchement déclarée. Retirez la braisière du feu et laissez *refroidir complètement et couvert*.

Ayez des terrines, simplement comme celles qu'on emploie pour la charcuterie : il faut toujours, avant de les employer, les ébouillanter et les bien essuyer. Sortez les harengs de la braisière, avec précaution, en les soulevant sur deux fourchettes. Rangez-les — en les plaçant tête-bêche — dans les terrines. Ne les remplissez pas avec les poissons jusqu'au ras du bord ; il doit y rester assez de place pour pouvoir verser du liquide de la cuisson, sur une hauteur de 2 centimètres au dessus du poisson.

Faites bouillir le liquide avec tout son assaisonnement ; répartissez-le sur tous les poissons, en le versant à travers une passoire très fine.

Versez sur chaque terrine une très petite quantité de bonne huile d'olive, juste ce qu'il faut pour, en formant une mince couche d'huile, s'opposer au contact de l'air avec l'intérieur de la terrine.

Couvrez simplement d'une mousseline qui retient les poussières. Gardez dans

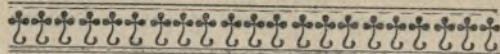
un endroit *sec et frais* autant que possible.

Quand on veut prendre de ces poissons, éviter toujours d'y mettre les doigts, si propres soient-ils. Se servir de fourchettes.

Les poissons ainsi préparés se conservent bien un mois, à condition toujours de n'y pas mettre les doigts.

Si l'on veut les conserver au-delà de ce temps, il faut, au lieu de les mettre dans les terrines, les arranger de la même façon, avec leur bouillon de cuisson, — mais l'huile est inutile — dans des boîtes oblongues en fer blanc. Souder les boîtes ; les faire bouillir 5, 10 ou 15 minutes suivant grosseur des boîtes. Tenir de même les boîtes de fer blanc au sec, à température régulière.

A. COLOMBIÉ.



## 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.

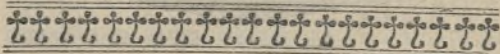
La meilleure façon de les servir est de dresser les morceaux en couronne autour du plat, avec la farce au milieu. Garnir le bord du plat de rondelles de citron.

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.







## GATEAUX FRIANDS

RECETTE RÉSUMÉE

### Proportions

80 gr. d'amandes mondées et séchées ;  
180 gr. de sucre glace ;  
60 gr. de beurre fondu ;  
40 gr. de farine ;  
5 blancs d'œufs ;  
1/2 pot de confiture d'abricot ;  
Un verre à Madère de très bon kirsch.

Piler les amandes dans un mortier, à sec d'abord pour commencer de les écraser, puis en ajoutant un blanc d'œuf nature ; finir de les réduire en pâte très fine en ajoutant un second blanc et le kirsch.

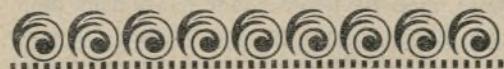
Monter les blancs qui restent en neige très ferme ; mélanger le sucre et la farine avec une spatule ou une carte, en observant les prescriptions si souvent données à ce sujet ; et en dernier lieu les amandes et le beurre fondu.

Avec une cuiller à café prendre la pâte pour la dresser sur une plaque en petits tas grands comme une pièce de 5 centimes. Il serait préférable d'employer une poche avec une douille de 1 centimètre de diamètre.

Cuire à four modéré 14 minutes.

Dès la sortie du four, étaler avec la pointe du couteau un peu de confiture sur le côté du gâteau qui touchait à la plaque. Assembler alors les gâteaux deux par deux, bien également.

A. C.



## A propos de la Matelote

« Qu'elle est appétissante et joyeuse, la matelote du cabaret au bord de la rivière, sous la tonnelle fleurie où bourdonne l'abeille... » Et patati et patata ! Ces lyriques exclamations ne sont que le début d'un article débordant d'enthousiasme, écrit au temps des préhistoriques canotiers, par un professeur de l'Ecole vétérinaire d'Alfort, M. Desmarests, en l'honneur de « la matelote des banlieues populaires », chère aux artistes et aux commis de nouveautés, de cette matelote, triomphe des accueillantes hôtes des restaurants aux bords des rives de la Seine ou de la Marne.

Au risque de contrister les mânes du savant, un instant en rupture de laboratoire, je ne saurais engager personne à aller manger une matelote, ni même une friture de goujons, en ces endroits suburbains et pseudo-champêtres ; car le goujon n'y trône plus, eu égard à son prix, et, d'autre part, perdu le secret de la matelote à la marinière ! Faut-il ajouter que le poisson pris en aval du fleuve où se mire Notre-Dame ne vaut pas tripette, victime qu'il est tout le premier d'une question de voirie.

Eloignons-nous de ces parages malsains. Nous sommes à la campagne, sur les bords d'une honnête rivière, où nous avons le loisir de tendre lignes et nasses, afin de varier notre menu quotidien. Fructueuse a été la pêche. Alors, vous dira une *Cuisinière bourgeoise* qui n'a jamais tenu la queue de la poêle, alors



« notre cordon bleu villageois choisit, prépare et découpe en morceaux son poisson : carpe, anguille, brochet, etc. » Eh bien, non, pas de brochet ; poisson noble, sans doute, étant carnivore, mais cet animal est vraiment trop silonné d'arêtes perfides ; aussi demande-t-il à être rôti à la broche. Quant à la carpe, en dépit de ses arêtes, d'ailleurs assez grosses pour être éliminées par la fourchette, la matelote lui convient également.

L'anguille, malgré tout, constitue la base et le délice de ce mets vraiment national, tandis que la sauce tartare nous doit venir, en effet, du fond de l'ancienne Tartarie.

Brillat-Savarin en était gourmand à la folie, et, durant les vacances judiciaires, la rivière le trouvait debout au point du jour, relevant des lignes de fond le long desquelles se tordaient quelques anguilles monstres ; lui, combien fier ! Or, par une belle nuit, son hôte les vint détendre, pour les replacer aussitôt après les avoir garnies de splendides écrevisses, dont un généreux court-bouillon avait changé les écailles verdâtres en brillantes couleurs cardinales. Qu'on juge de l'effet produit ce matin là, sur les yeux du pêcheur. Comme nous dirions aujourd'hui en style familier, « il n'en revenait pas ! »

Ceci, pour les biographes, se passait à Beaujeu, sur les bords d'un affluent de la Saône, nommé l'Ardiève ; mais on doit supposer que Brillat-Savarin trouva la plaisanterie de mauvais goût, car il s'est bien gardé de nous en faire part dans son spirituel ouvrage.

Mais il y a anguille et anguille, soit la grise à museau épais, qui est une coureuse de prairies, et la sédentaire, l'anguille franche, au bec allongé et à la peau d'un bleu noirâtre, au ventre argenté ; amphibienne aussi quand les circonstances l'y obligent, mais non vagabonde comme l'autre et d'une chair autrement délicate. Rôtie sur le gril et mangée à la sauce tartare, après une salaison préalable, rien de mieux pour celle-là, mais notre anguille franche mérite les honneurs d'une matelote, à la quelle on peut joindre tel ou tel poisson également de choix.

C'est avec cette anguille de rivière que nous

opérerons tout à l'heure devant le fourneau ou la cheminée, selon notre commodité personnelle, et plutôt pour le repas de midi que pour le souper du soir.

Si la bête n'est pas encore morte, assénez-lui un coup sur la tête pendant qu'on la dépouille ; ensuite on ébarbe et on vide, en ayant bien soin de retirer la veine de sang qui se trouve le long de l'arête ; puis on coupe en morceaux, pour être rangés dans un chaudron de cuivre. On étant une particule, c'est moi qui fais fonction de maître-queue. Je fais revenir au beurre mes tronçons ; j'assaisonne de sel et de poivre, j'ajoute un bouquet garni (sans oublier la feuille de laurier, dont je me couronnerai ensuite), quelques petits oignons et un chapelet de 8 ou 10 gousses d'ail ; après quoi je couvre mon poisson de vin rouge ou blanc, d'un verre de cognac, et je mets en plein feu.

Bientôt l'alcool s'échauffe, il s'allume, il flamboie, Changeant la matelote en un grand feu de joie ! Alors, quand tout s'éteint, on met, pour la finir, Un beurre manié. C'est prêt ; il faut servir.

Ainsi, dans les *strophes gourmandes*, chante la cuisson de la matelote le poète cuisinier Achille Ozanne. En effet, quand celle-ci arrive à l'ébullition, si le chaudron est sur un feu nu, ou bien l'alcool s'enflamme, ou bien j'allume et l'évaporation se produit. Mais il faut laisser bouillir jusqu'à parfaite cuisson ; puis nous retirons le bouquet garni, le chapelet d'ail, nous lions la sauce d'un beurre manié, selon la formule, et à table !

A défaut d'écrevisses, j'ai décoré la matelote de croutons de pain rissolés qui, au contact d'icelle, deviennent des bouchées de roi. On peut encore y ajouter, avant de servir, de petits oignons que l'on a fait glacer à part. Quant aux champignons, je m'en passe le plus souvent ; quoique menant la vie rustique, je ne suis pas un chasseur de cryptogames. En revanche, si j'ai eu la bonne fortune de pêcher une perche et une tanche de rivière, poissons sans arêtes, la carpe pourra en être jalouse, mais ils feront bonne figure dans mon plat. Bonne figure est une manière de parler, puisqu'on leur a d'abord coupé la tête.



Mais peut-être ignore t-on dans le monde culinaire la grave communication que des savants italiens viennent de faire aux *Regū Lancei* de Rome et qui serait un coup formidable porté à la matelote. Il paraît que l'anguille possède un venin « absolument semblable au poison des vipères ». N'est-ce pas à faire reculer d'effroi la fourchette la plus vaillante ? Heureusement pour les gourmets, ce venin terrible ne se trouve pas localisé dans la bouche de l'anguille, qui ne possède aucun organe pour l'inoculer à son ennemi. Me voilà rassuré, d'autant plus qu'à une température de cent degrés, qui est celle de la cuisson de cette estimable murénoïde, aucun venin ne résiste.

Jadis, au bon vieux temps, lorsque la ficelle était rare, la peau d'anguille était fort utilisée dans nos campagnes ; elle servait à l'emballage, à la réparation des harnais, des chaussures ; on l'utilisait pour lier la batte au manche du fléau destiné à battre le grain sur l'aire. Une peau d'anguille servait aussi à nouer la couette de nos ancêtres, qui ne se savaient pas si chinois que ça ; nos grand'mères ne dédaignaient pas non plus de l'employer au même usage. Mais aujourd'hui, le ruban se vend si bon marché que les peaux d'anguille sont discréditées comme article de toilette.

Ce discrédit n'éveillera, j'imagine, aucun regret superflu chez nos ménagères ; il leur agréera mieux de tirer bon parti de la chair du poisson, sans s'inquiéter de ce qui se dit à Rome ou ailleurs parmi les savants. Qu'elles retiennent plutôt ceci : l'anguille étant de nature huileuse ne demande pas beaucoup de beurre ; à telles enseignes qu'un tronçon d'anguille passé au sel et cuit sur le gril, comme un vulgaire morceau de boudin, est un mets simplement délectable.

EMILE MAISON.

\* \* \* \* \*

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

\* \* \* \* \*



## ORFÈVRES

Bien affligeants en ce moment les étalages du quartier de la Paix, où les étrangers croient voir dans le déploiement d'excentricités préparées à leur intention, l'expression la plus récente « du goût le plus parisien » ! Jusqu'à fin septembre on apercevra ainsi d'in vraisemblables choses : des chapeaux garnis d'oranges grosseur nature par exemple.... Et des corsets sur des bustes d'une anatomie étrange, où rien n'apparaît plus des lignes humaines connues jusqu'à ce jour. A ce propos, une observation : les soieries chamarrées, les beaux satins roses, bleus, sont abandonnés aux corsets réclames, aux modèles faits pour la montre ; les femmes les plus raffinées en leurs habitudes d'élégance portent maintenant des corsets en coutil blanc.... Mais oui, de simple coutil de fil extrêmement fin, aussi léger presque qu'une batiste, et qui, sur les tissus de soie, a cet avantage de ne point nécessiter de doublure, d'être à la fois souple et résistant et de tenir le minimum de place sous les vêtements. On le blanchit « comme un mouchoir de poche » sans rien enlever du baleinage, et cette opération, loin de nuire à la bonne forme du corset comme on le croirait volontiers, redresse au contraire les baleines courbées par l'usage et remet le tout absolument à neuf. Je pourrais citer telles mondaines dont l'élégance et les millions défrayent les chroniques, qui n'ont ainsi pour tous leurs corsets que du coutil blanc. Elles les commandent par trois à la fois,



de façon à toujours en laisser un en réparation chez la corsetière : mais cette réparation qui consiste en un simple blanchissage est, au dire même des corsetières, la chose la plus aisée du monde à exécuter chez soi, car il n'y a pas plusieurs façons de procéder. Le busc seul est enlevé ainsi que l'engrelure ou la dentelle qui garnit le haut du corset : on sait que les corsets des bonnes maisons ne comportent pas de ressorts d'acier et sont exclusivement composés de baleines. Etaler alors sur une table de bois blanc le corset bien à plat, et avec une brosse à ongles un peu grande, de bon savon blanc et de l'eau chaude, frotter et laver à fond. Rincer, égoutter, sécher et repasser ainsi que du linge. J'ajoute que ce blanchissage n'a pas besoin d'être fréquemment opéré pour les corsets des femmes soigneuses, portant régulièrement des corsages de dessous ou cache-corsets en fin nansouck pourvus surtout de petites basques car c'est à la taille toujours que se produisent les premières marques. Ainsi protégé un corset de coutil blanc conserve sa fraîcheur pendant des mois et des mois ; on peut faire disparaître une petite marque accidentelle en frottant le coutil avec un peu de mie de pain rassis ; les ouvrières emploient ce procédé, quand, le corset étant terminé, le travail y a laissé quelque trace légère.



Le costume tailleur s'annonce avec de longues basques : redingotes, blouses genre russe, grandes casaques, etc. Tous ont une basque assez prolongée, assez évasée pour figurer presque une double jupe. La jupe de ces costumes est — ou résolument courte pour les petits trotteurs hygiéniques — ou très longue, mais très ronde, c'est-à-dire traînant à terre tout autour en s'évasant sur le sol, sans plus de longueur — du moins en apparence — derrière que sur les côtés et le devant. Déjà cette ligne s'accusait cet hiver ; la jupe faisant « la queue » n'existe plus pour le costume tailleur cette saison. Comme tissus, des lainages très velus ressemblant à du feutre à long poil ; des verts bouteille mélangés de rouge, beaucoup. De la passementerie, des galons

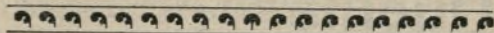
brodés, le long des devants et encadrant les encolures toujours très dégagées, les parements des manches, toujours très amples vers le bas à partir du coude. Les emmanchures dégringolent de plus en plus des épaules, cela nous le savons ; on se met la cervelle à l'envers pour imaginer des coupes supprimant la jonction de la manche avec le corps du vêtement ; et c'est l'Extrême-Orient qui nous inspire. Tout cela devient si fantastique qu'un courant parallèle s'établit en faveur du costume vraiment tailleur ; redingote ou jaquette à col, à revers et à manches d'homme, en beau drap, bien coupé, bien travaillé, et qui — sortant d'une bonne maison et payé son prix — se porte facilement trois ans de suite sans dater.



Les tours de cou en renard, — en renard blanc pour commencer — se sont faits écharpes : les peaux, découpées en longues bandes larges de 5 centimètres environ, sont reliées par du ruban même largeur que dissimule la longueur des poils, se rejoignant par dessus cet intervalle ; l'envers des peaux est simplement recouvert par du ruban semblable à celui qui les relie entre elles, et toutes ces coutures, à l'envers de l'écharpe, sont dissimulées par autant de ruchettes en petit ruban assorti ; cela constitue en même temps une gentille garniture intérieure.

Il ne faut point confondre cette façon avec le « galonnage » usité jadis pour donner au précieux renard bleu plus de légèreté ; le travail ne s'y discernait aucunement, une fourrure galonnée donnait l'illusion d'une fourrure en pleine peau, avec l'effet vaporeux de la plume de marabout. Ici, la direction des bandes de fourrures s'accuse nettement en sillons prolongés, bien qu'on n'aperçoive point entre elles le ruban qui les sépare. C'est souple, c'est léger, c'est très suffisamment chaud et puis... c'est nouveau !

A. DE BOURGEOISIE.



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





## LE CHEZ SOI

Nos chers pénates sont un peu partout à cette époque transitoire automnale : nous venons de quitter le gîte de passage qui nous abritait au bord de la mer, pour venir chasser sur nos terres et y recevoir nos amis, avant la rentrée définitive à Paris. Quelle joie de revoir la vieille demeure pleine de souvenirs de famille, où nous retrouvons nous-mêmes tant d'émotions personnelles de notre enfance. C'est à votre tour, Mesdames, d'être châtelaines ; les chères aïeules qui vous gâtaient si tendrement jadis ne sont plus là, et c'est seulement sur les tableaux et les miniatures du salon que vous retrouvez leurs jolis visages et leurs doux regards.

Vous montrez-vous dignes d'elles ; avez-vous su conserver cette suprême distinction qui vous différenciera des « nouvelles couches » dont la récente dorure est parfois trop éblouissante pour être de bon goût ?

Ainsi ce sont des détails... mais la femme vraiment aristocratique se reconnaît dans sa mise à des riens... le chapeau en est un exemple : Au lieu d'arborer en toutes circonstances des couvre-chefs superbes, tapageurs, à falbalas, elle saura garder ceux-ci pour les occasions qui les réclament et ne portera en voyage, en villégiature, le matin pour les courses et dans maint autre cas analogue que le très chic chapeau de chapelier. Je ne veux pas désigner par là le petit chapeau d'homme tout sec, mais le chapeau d'homme féminisé par une habile main de femme.

En passant faubourg Saint-Honoré, 138, entrez à la Chapellerie Ch. Hiekel, qui, sous l'habile direction de Mme Labbé, vous montrera ce que je veux dire ; elle vient de créer des modèles délicieux. Ses chapeaux de chasse font fureur et sont étonnants de bon marché. Il y en a depuis 15 francs ! Et aussi quel joli choix de toques, de chapeaux de ville, etc. Vous pourrez juger même sans vous déplacer, car elle envoie des choix en province.

C'est très hygiénique et très amusant de courir la campagne en jupe courte, coiffée d'un coquet feutre à plume, le fusil sur l'épaule avec une gentille allure de Diane chasserresse ; mais, hélas !... quelle dure épreuve pour le pauvre visage ainsi exposé aux intempéries ! Ce sera le hâle, les gerçures, le brunissement du teint à brève échéance si vous ne récla-

mez à la véritable Eau de Ninon ses efficaces vertus. Il suffit d'en mettre chaque matin sur votre visage après vous être lavée, pour conserver à l'épiderme toute sa fraîcheur, toute sa souplesse et son velouté.

C'est cette même fameuse recette, précieusement conservée par la Parfumerie Ninon, 31, rue du 4-Septembre, qui valut à Ninon de Lenclos la réputation de jeunesse éternelle qui est restée légendaire. Le flacon n'est que de 6 fr. (expédié franco 6,50) ; donc vous pouvez, Mesdames, faire l'expérience de cet excellent produit sans grever beaucoup votre budget.

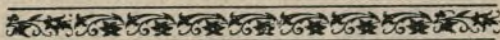
FÉTICHETTE

## CORRESPONDANCE

*Mon home.* — Si vous désirez embellir à peu de frais votre linge de table, de maison, votre lingerie fine, garnissez tout cela de vraies dentelles : Cluny, guipures d'art, etc. Vous les aurez pour rien en vous adressant à Mme Privat, 23 bis, boulevard Carnot, Le Puy (Haute-Loire). C'est là où se trouve la source de fabrication. Sur demande vous recevrez des échantillons. Rien n'est joli comme de larges entre-deux aux draps, aux taies d'oreiller, aux nappes, aux serviettes, aux stores ; c'est facile et amusant à coudre. Vous économiserez 50 0/0.

*Comtesse de G.* — Allez chez André Orhac, 20, boulevard des Capucines, vous trouverez d'exquis costumes tailleurs et à des prix défiant toute concurrence. J'en ai été surprise moi-même en voyant les garnitures, la façon, la qualité de la soie employée comme doublure, le luxe de broderies. Son catalogue illustré vous en donnera une idée, mais hâtez-vous de commander, car d'ici peu il va se trouver débordé. Il fait aussi le genre couturier avec beaucoup de succès ; essayez, vous me remercirez.

*Châtelaine aimable.* — Je conçois votre désir de gâter vos invités ; mais aucun bon repas, s'il n'est terminé par un café délicieux. C'est le complément indispensable. Le vôtre, m'avouez vous, est détestable et très cher... Vous aurez le plus fin nectar en vous approvisionnant chez un importateur direct qui vous le vendra de confiance et au prix de gros. Tous les avantages !... Colson, 21, r. Saint-Denis,



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

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



expédie à nos lectrices par sachets de 3,5 ou 10 kil., des cafés supérieurs qu'il leur vend 1 fr. 80 et 2 fr. 20 la livre en café verts; 2 fr. 20 et 2 fr. 80 la livre en cafés torréfiés. Ce sont des qualités extra; ils ont un arôme extraordinaire.

*Mes pauvres quenottes!* — Adoptez vite les Dentifrices des Bénédictins du Mont-Majella et vous enrayerez cette effrayante carie. L'Elixir (3 fr., franco 3 fr. 50) aseptise la bouche, détruit les germes mauvais et calme la douleur dans les rages de dents; la Poudre dentifrice des mêmes Pères (1 fr. 75, franco 2 fr. 25), nettoie et blanchit merveilleusement les dents, elle ne s'abîme pas en vieillissant; leur Pâte dentifrice donne de la force et de la transparence à l'émail (2 fr., franco 2 fr. 50). Chez l'administrateur M. E. Senet, 35, rue du 4-Septembre, Paris.

## EN ÉTÉ

Pour avoir toujours l'haleine fraîche et parfumée, il suffit de se rincer la bouche avec de l'eau additionnée de quelques gouttes de *Ricqlès*. Dentifrice agréable et antiseptique, c'est le meilleur rince-bouche. Dans l'eau de la toilette, le *Ricqlès* procure une sensation de grande fraîcheur; il est aussi souverain contre les piqûres de moustiques. Exiger du *Ricqlès*.

## COURRIER

**A. B. C.** — Une formule en a été donnée en 1895. L'article que nous comptons y consacrer avec explications encore plus détaillées n'a pu passer jusqu'à présent, et il est assez difficile de résumer ici des indications compréhensibles. Patientez encore un peu. En tous cas, cette pâte ne se moule pas.

**Donatienne.** — Bonne note est prise, mais pas pour cette année.

**E. G. de Ste-Sézanne.** — Nous nous occupons de recueillir les indications en question.

**Avenue Rubens, Anvers.** — Appellation de fantaisie; il faudrait nous spécifier au moins l'aspect du plat.

**G. M. L.** — Tous les procédés de couverture sont bons pour les confitures, dès que celles-ci ont été cuites au degré voulu et sont ensuite gardées dans un endroit bien sec; et jamais en ce cas on n'y doit

trouver de moisissure. Voyez pour la façon de les couvrir, le premier numéro de juillet de cette année.

**Mlle J. R., Poissy.** — Voyez l'article relatif à la cuisson des rôtis en 1896: ce que vous demandez y est expliqué tout au long. De même pour les productions de chaque mois indiquées dans chaque numéro au « Mois gastronomique ».

**Valmont.** — Note est prise.

**C. G.** — Une mousse au jambon a paru en 1902. Vous n'auriez qu'à faire la gelée au vin de Porto ou de Champagne. — Du consommé servi glacé. — Croustade est un terme très général; de quelles croustades demandez-vous la recette?

**Auxerre.** — Voyez l'Epaule de mouton à l'anglaise donnée en 1901.

**Bilbao.** — Pas d'eau; suivez exactement cette recette telle qu'elle est donnée.

**Comtesse de F.** — Nous ne détachons pas de numéros des collections; en feuilletant les Courriers de ces dernières années vous y trouverez certainement des indications à ce sujet; nous en donnerons de plus détaillées sans doute dans un article spécial. Les escalopes coupées très minces sont panées et sautées dans l'huile, servies avec une maitre-d'hôtel.

**Château de Montmoyen.** — Oui, nous préparons justement des articles sur ce sujet.

**Mme M., rue de Seine.** — Note est prise. — Consultez vos collections et vous y trouverez d'excellentes façons d'apprêter le bœuf bouilli: grillé à la Tartare, au gratin en coquilles, à l'Hortillonne, à la Bohémienne, au fromage, etc., et cela pour ces deux dernières années seulement.

**Rue Dauphine, Orléans.** — Voyez Courrier du 1<sup>er</sup> septembre 1901.

**Baurains.** — La recette n'a pas été donnée encore; elle paraîtra prochainement sans doute.

**Saint-Yrieix.** — Une bonne recette de biscottes a paru sous le nom de Zwiebacks dans le n° 4 de cette année.

## Bibliographie

**L'Art de conserver les Raisins de table,** par FRANÇOIS CHARMEUX, le volume illustré qui a fait l'objet d'une notice dans notre dernier numéro, est publié par la Librairie horticole, 84 bis, rue de Grenelle, Paris.

Le gérant: J. ROLAND.

PARIS. — IMP. CHARLES SCHLACKER, 257, RUE SAINT-HONORE.