



Pommes à la Lison

Voici un entremets en tous points recommandable : d'abord parce qu'il est excellent, et à la portée de tout le monde ; ensuite parce que dressé avec goût il a tout à fait l'air de venir de chez un bon pâtissier-glacier ; et enfin parce que son exécution est des plus simples, relativement à l'effet obtenu. On peut même, en cas de surprise ou d'accident, l'improviser en peu de temps. Son aperçu est celui-ci : une marmelade de pommes dressée en pyramide, sur laquelle s'appuient de petits quartiers de pommes rosés. Sur la pyramide, un petit parterre de violettes pralinées — auxquelles on peut substituer des cerises confites — et surmontant le tout un panache en filets d'angélique qui simule une plante verte.

Comme accompagnement, une couronne de tout petits gâteaux feuilletés et pralinés, dits gâteaux Condé, qu'on dresse en couronne à la base de la pyramide. Seuls les gâteaux peuvent représenter une complication pour les personnes très inexpérimentées en pâtisserie ; aussi avons-nous mis à part et à la suite tout ce qui concerne leur exécution. L'entremets est très joli et même suffisant, exécuté rien qu'avec les pommes ; mais il est bien certain que les gâteaux le complètent à merveille, et plus encore pour la saveur d'ensemble que pour le coup d'œil. Disons aussi qu'au cas où l'on peut se procurer des

rognures de bonne pâte à feuilletage, (dans les villes les pâtissiers en vendent) le travail est singulièrement facilité.

Proportions

- 15 pommes reinettes ;
- 100 gr. de beurre frais, très bon
- 250 gr. de sucre en morceaux ;
- 125 gr. de sucre en poudre ;
- 40 gr. de violettes pralinées ou à défaut, des cerises confites, dites mi-sucre ;
- Une tige d'angélique de 10 à 12 cent. de long sur 3 de large ;
- Un petit verre d'anisette ;
- 6 à 7 gouttes de carmin liquide ;
- Une gousse de vanille ;
- 1/2 litre d'eau.

RÉSUMÉ

Réserver trois pommes pour couper en quartiers. Cuire le reste en marmelade avec beurre, sucre en poudre, vanille. Faire un sirop avec sucre en morceaux et eau, vaniller, colorer ; y pocher les quartiers des pommes réservées. Lier et parfumer le sirop. Dresser la marmelade et les quartiers en pyramide. Arroser du sirop réduit. Orner avec fruits confits.

Sur les 15 pommes reinettes, mettez à part 3 des plus belles et les plus saines, choisies d'égale grosseur autant que possible. Coupez les 12 autres pommes en quartiers, retirez cœurs et pepins, pelez-les finement, puis émincez les quartiers dans le sens de la longueur en lamelles très fines de 3 à 4 millimètres au plus ; ceci pour que leur cuisson puisse s'opérer plus vivement et avec plus d'uniformité. Etant donné que le

poids moyen d'une belle pomme est de 140 grammes, et le déchet d'un quart environ, ces 12 pommes doivent nous donner un poids net de 1 kilo 250 à 1 kilo 300. En conséquence si vous employez pour cette marmelade des pommes quelque peu détériorées, ce qui est parfaitement admissible, en n'utilisant que les parties bien saines, c'est sur ce poids de pommes épluchées qu'il faudra vous baser, et non plus sur le nombre indiqué plus haut.

Prenez une casserole en cuivre étamé, large et basse, dite sautoir, de moyenne grandeur. Faites-y fondre le beurre, ajoutez les pommes émincées, le sucre en poudre, la moitié de la vanille, et posez la casserole, couverte, sur un feu vif. Dès lors, sautez ces pommes toutes les deux minutes pour qu'elles fondent bien également et n'attachent pas ; entre temps, tenez la casserole hermétiquement fermée pour concentrer la vapeur à l'intérieur, cette vapeur chaude aidant beaucoup à la cuisson. Au bout d'un quart d'heure, les pommes sont cuites et réduites en marmelade compacte, assez solide pour pouvoir être ramassée en tas dans le milieu de la casserole sans s'étaler. Si cependant elle n'était pas assez épaisse, il faudrait la faire réduire en la laissant cuire 4 ou 5 minutes sans couvercle et en plein feu, en la remuant avec une cuiller de bois tout le temps pour qu'elle ne prenne pas au fond de la casserole. Si enfin, ce qui arrive, il se trouvait dans la masse quelques fragments de pommes restés intacts, il n'y a nullement à s'en préoccuper.

La marmelade étant au point voulu, retirez la casserole du feu ; il suffira qu'elle soit tiède au moment du dressage.

Le sirop. Les quartiers de pommes

Tout en vous occupant de la marmelade, vous apprêtez les quartiers de pommes.

D'abord le sirop. Pour cela, prenez une casserole sautoir de 16 à 17 centimètres de diamètre. Mettez-y le sucre en morceaux, 250 gr., avec un *demi-litre* d'eau. Faites chauffer doucement pour laisser au sucre le temps de bien fondre ; ajoutez le carmin qui donne au sirop une couleur rouge clair. (Ce carmin végétal, spécial pour les usages culinaires, se vend en petites bouteilles chez les épiciers.) Ajoutez en même temps la seconde demi-gousse de vanille. 2 minutes d'ébullition bien accentuée seront suffisantes pour mettre le sirop à point au moment où il faudra y pocher les quartiers de pommes que vous préparez pendant le temps qu'il mijote.

Prenez les 3 belles pommes réservées et coupez-les d'abord en deux. Partagez ensuite chaque moitié en 5 parties ; pelez et épluchez-les. L'épaisseur de ces quartiers est calculée d'après la grosseur de pommes pesant, nous l'avons dit, environ 140 gr. brut. Mais, de toutes façons, il nous faut, pour notre dressage final, un total de 30 quartiers.

Mettez 10 de ces quartiers seulement dans le sirop bouillant, et retirez tout de suite la casserole sur le coin du fourneau pour que le sirop ne fasse que *frémir*, sans bouillir franchement : l'ébullition déclarée aurait pour effet d'endommager les quartiers de pommes qui doivent être non pas cuits à fond, car on ne pourrait plus les dresser sans qu'ils s'affaissent ou se brisent, mais simplement attendris, et teintés d'une légère nuance rosée. Si les pommes sont bonnes, 5 minutes de pochage dans le sirop suffisent pour atteindre le point voulu.

Retirez-les donc au bout de ces 5 minutes, en les prenant doucement avec une fourchette pour les déposer sur un plat. Pochez de même en deux fois (toujours par 10 seulement), le reste de vos quartiers et tenez-les au chaud.

Si l'angélique n'est pas très souple, mettez-la tremper à l'eau tiède un quart d'heure à l'avance. Egouttez et essuyez-la dans un linge, fendez-la sur l'épaisseur, et partagez chaque partie en filets de 2 millim. d'épaisseur. Mettez de côté sur une assiette.

Pour les violettes il n'y a rien à y faire naturellement. On les trouve très communément, mais au cas où, à la campagne par exemple, l'on ne pourrait pas s'en procurer, on pourrait les remplacer par des demi-cerises mi-sucre.

Le sirop lié

Prenez 3 *décilit.* 1/2 du sirop rose qui a servi à cuire les tranches de pommes, et réduisez-le d'un décilitre, ce qui met la quantité définitive de sirop à 2 *décil.* 1/2. Ajoutez dedans une petite cuillerée à bouche de la marmelade de pommes, et passez ce mélange à travers une passoire fine ou chinois dans une petite casserole, en froülant avec un petit fouet. Tenez ce sirop lié au chaud, sans qu'il bouille, et vous ajouterez dedans, *juste au moment de le verser sur l'entremets*, le verre d'anisette qui ne doit pas bouillir.

Dressage

Prenez un petit plat ayant 18 cent. de diamètre dans le fond. Au milieu dressez la marmelade de pommes (vanille retirée), en l'étagant cuillerée par cuillerée. Lissez-la tout autour avec la lame d'un couteau, en lui donnant la forme d'une pyramide tronquée ayant 17 à 18 cent. de hauteur et 15 cent. de dia-

mètre à la base. Pour être dressée ainsi, il est donc nécessaire que cette marmelade soit bien consistante, comme nous l'avons recommandé.

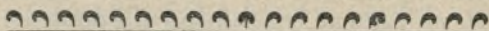
Garnissez cette pyramide de marmelade avec les quartiers de pommes que vous y appliquez, debout et un peu de biais, en trois rangées superposées, de façon à masquer toute la marmelade qui sert ainsi de support pour cet échafaudage.

Les quartiers tiennent du premier coup, c'est extrêmement simple et rapide. Alternez la direction des quartiers de chaque rangée, pour contrarier l'effet. Comme température, il suffit que marmelade et tranches soient bien tièdes.

Arrosez alors avec le sirop chaud parfumé à l'anisette, puis rangez les violettes pralinées sur le haut de la pyramide, en les plaçant l'une à côté de l'autre. Elles ne se mettent qu'après le sirop, parce qu'elles doivent rester intactes. Piquez enfin sur le sommet vos filets d'angélique, en les enfonçant dans la marmelade. Les uns de ces filets seront laissés droits; les autres seront pliés pour simuler la plante verte, ou même cassés. Cette touffe verte est d'un effet très réussi.

Entourez la base de la pyramide avec les petits gâteaux Condé, sortis du four juste au moment pour être tout chauds.

LA VIEILLE CATHERINE.



Nos lectrices apprendront avec plaisir que la Blanchisserie de Courcelles met en vente en flacons de 1 kilo, le savon-pâte « Palme d'Argent » qu'elle fabrique pour son usage. Ce produit aux reflets nacrés, à l'odeur d'iris, remplace avec avantage et économie le savon noir dont on connaît l'odeur et l'aspect peu agréables. En vente partout.



Petits Gâteaux Condé

Proportions

Pour 16 gâteaux :
 125 gr. de farine ;
 70 gr. de beurre ;
 6 à 7 centilitres d'eau (soit les $\frac{3}{4}$ environ du décilitre) ;
 Une pincée de sel ;
 40 gr. de sucre glace, ou en poudre très fine ;
 4 noix ou noisettes ;
 Les deux tiers d'un blanc d'œuf battu en neige.
 Temps nécessaire : $\frac{3}{4}$ d'heure.

Si l'on dispose de pâte à feuilletage toute faite, il en faut 250 gr. Il n'y aura qu'à l'abaisser au rouleau au moment d'y mettre le pralin et de détailler les gâteaux.

La pâte

Tamisez la farine sur la table, écartez-la en couronne, et mettez au milieu le sel et l'eau. Avec le bout des doigts, et — la quantité de pâte étant minime — d'une seule main, détrempez, c'est-à-dire délayez la farine en l'amenant peu à peu au centre de la couronne. Quand l'eau a absorbé toute la farine, pétrissez un instant la pâte pour la rendre unie, puis rassemblez-la en boule et laissez-la reposer 10 minutes au frais afin qu'elle perde l'élasticité qu'elle a forcément acquise, si peu même qu'elle ait été travaillée ; et nous savons que cette élasticité s'oppose à ce qu'on façonne ensuite la pâte à volonté. La pâte doit, pour être à point quand on veut l'employer, garder l'empreinte du doigt qu'on y enfonce. Si elle revient sur elle-même, c'est signe qu'elle

est encore élastique et n'a pas assez reposé par conséquent.

Etant à point, étalez-la, avec la paume de la main, en galette de 12 centimètres de diamètre : au milieu mettez le beurre préalablement manié dans un torchon, et étalé en galette plus petite que la pâte, de façon que celle-ci dépasse largement tout autour sous le beurre ; ramenez les quatre côtés de la galette de pâte au centre, et en empiétant les uns sur les autres, de façon à bien y enfermer le beurre ; le tout figure alors un paquet carré. Laissez reposer 5 minutes ; puis donnez 2 tours.

Nous répèterons que « donner un tour » c'est avec le rouleau étendre la pâte en bande et replier les deux extrémités de la bande l'une sur l'autre, ce qui fait trois épaisseurs de pâte superposées également. On donne le second tour immédiatement en roulant la pâte de nouveau, mais dans la direction opposée, et pour cela on déplace chaque fois la pâte, de façon que si on la déplaçait on l'aurait en travers devant soi, au lieu de l'avoir en long comme au moment où on l'a pliée.

Après ces 2 premiers tours, posez la pâte sur une tourtière poudrée de farine ; laissez reposer 10 à 12 minutes, après quoi vous donnerez encore 2 tours, soit un total de 4 tours à ce moment.

Le pralin

Cassez et épluchez noix ou noisettes. Mettez les amandes sur une petite tourtière à l'entrée du four, pour griller légèrement la pelure ; ce qui, en frottant légèrement ces amandes, vous permet de l'enlever et de les mettre à nu, et hachez-les bien finement jusqu'à ce qu'elles soient comme de la chapelure fine. Prenez dans un bol le sucre glace ou en

poudre, mais que cette poudre soit d'une finesse excessive. Cette glace de sucre est d'une finesse égale à celle de la poudre d'amidon, et résulte du sucre en poudre passé au tamis de soie. Il est d'ailleurs assez facile de s'en procurer, et comme son usage est assez fréquent, en avoir une petite provision.

Ajoutez le blanc d'œuf, puis, avec une petite cuiller de bois ou une petite palette quelconque, mélangez d'abord blanc et sucre, et triturez vigoureusement cette pâte ensuite jusqu'à ce qu'elle fasse le ruban, c'est-à-dire qu'elle retombe de la cuiller en ruban, si la cuiller est élevée au-dessus du bol et ne s'affaisse que très lentement. Ce mélange de blanc d'œuf et de glace de sucre est ce que l'on appelle de « la glace royale » ; par l'addition des noix ou noisettes hachées, elle devient du pralin. J'appuie sur ce fait que, pour ne pas couler à la cuisson, et répondre à son but qui est de former sur les gâteaux Condé une couche qui, à la cuisson, se solidifie en petite plaque adhérente à la pâte, cette glace royale, élément de base du pralin, doit être vigoureusement travaillée et plutôt plus que moins, tout en restant cependant assez molle pour pouvoir être tartinée sur la pâte comme des confitures.

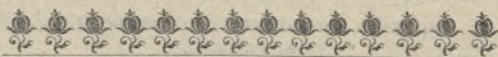
Les gâteaux Condé

La pâte ayant reçu 4 tours doit recevoir, avant d'être détaillée en gâteaux, finalement le 1/2 tour qui portera le nombre définitif à 4 tours 1/2, chiffre réglementaire pour ce dernier feuilletage. La pâte est allongée, pour ce demi-tour, de 26 centimètres, comme pour le tour ordinaire, mais elle est pliée ensuite en deux, au lieu de l'être en trois. Pour finir allongez la pâte en rectangle (ou carré long) bien régulier, de 20 cent. de long

sur 15 cent. de large et 8 millimètres d'épaisseur. Partagez ceci en deux sur la largeur, ce qui vous donnera deux bandes de pâte de 20 cent. de longueur sur 7 cent. 1/2 de large, par conséquent.

Mettez sur chaque bande la moitié du pralin préparé et étalez-le en couche bien uniforme avec la lame d'un couteau parez régulièrement les bouts des bandes et détaillez ces bandes en petits rectangles de 2 cent. 1/2 de large, ce qui vous en fait 8 par bande. Soulevez chaque rectangle praliné sur la lame d'un couteau pour les déposer sur une plaque, en laissant entre eux 2 centimètres d'espace, et mettez au four. Four plutôt doux en ayant assez de chaleur d'être, c'est-à-dire du bas pour pouvoir cuire la pâte, tandis que la chaleur générale doit être très modérée pour sécher et donner simplement une teinte légèrement dorée au pralin qui couvre les gâteaux. Les mettre au four 25 minutes avant de servir, de sorte qu'ils sont prêts juste au moment.

SAVARIN



L'encre ne sent pas bon, personnel l'ignore. La maison HENRY à la Pensée, s'est inquiétée de remédier à cet inconvénient qui lui a été souvent signalé par son élégante clientèle. Elle met en vente au prix de 1 fr. la bouteille, une encre violette parfumée, qui ne dépose pas et n'épaissit jamais : c'est la perfection même. Contre mandat de 1 fr. 25 franco. Ecrire à la Pensée, 5, faubourg Saint-Honoré.





Menus

MOULES A LA MARINIÈRE
BŒUF SALÉ AUX NOUILLES FRAICHES A L'ALSACIENNE
PERDREAUX FROIDS
SALADE DE LÉGUMES
MARMELADE DE POMMES MERINGUÉE

SOUPE A LA MÉNAGÈRE
BEIGNETS SOUFFLÉS AU JAMBON
[LAPEREAU A LA ST-AIGNAN
ALOYAU ROTI
CÉLERIS AU JUS
CRÈME RENVERSÉE A LA VANILLE

TOMATES A LA MONÉGASQUE
ŒUFS BROUILLÉS AUX CROUTONS
POISSON A LA CRÉOLE
HARICOTS VERTS SAUTÉS
TARTE AUX POIRES

POTAGE AU POTIRON
ŒUFS DURS EN COQUILLES DE POISSON
CARPE A LA MÉNAGÈRE
TIMBALE DE GNOCCHI
CROQUETTES DE POMMES

SOUFFLÉ AU FROMAGE A LA VAUDOISE
VEAU FRICASSÉ
HARICOTS BLANCS A LA BORDELAISE
COMPOTE DE POIRES

POTAGE IMPROMPTU AU TAPIOCA-BOUILLON BOUDIER
PILAF DE LANGOUSTE
BŒUF A LA FLAMANDE
PERDREAUX A LA BROCHE
FLAGEOLETS SAUTÉS
PALAIS DE GLACE

ŒUFS A LA MIRABEAU
BŒUF A LA BOHÉMIENNE
ARTICHAUTS FARCIS
CROQUETTES DE RIZ

POTAGE FLORENTINE
BARBUE SAUCE MOUSSELINE
COTE DE BŒUF BRAISÉE A LA LANGUEDOCIENNE
CAILLES AUX LAITUES
RABLE DE LIÈVRE A LA BROCHE
CEPES A LA BORDELAISE
POMMES A LA LISON



Plate-Côte de Bœuf salée AUX NOUILLES FRAICHES (A L'ALSACIENNE)

Ceci est un plat simple par excellence, un véritable plat de ménage qui devrait devenir de pratique courante à l'égal du Navarin de mouton et de la blanquette de veau. Il a l'avantage d'être substantiel et le mérite de pouvoir se faire en tout temps en y adaptant des garnitures différentes selon chaque saison. Ainsi, en hiver, on aura celles de macaroni, nouilles, choux à la Flamanche, choucroute, choux farcis, sauces piquante ou tomate, Soubise brune, etc.

En été : choux verts braisés, carottes glacées, purées de pois, de haricots frais, etc. En plus, ce qu'il ne faut pas oublier, c'est que c'est une réserve prête pour un jour de disette. Voilà pourquoi il devrait toujours y avoir dans un ménage un morceau de plate-côte de bœuf en salaison.

La salaison

On peut saler la plate côte de deux façons ; 1° au sel brut et salpêtré avec addition de quelques aromates, méthode qui va être expliquée ; et 2° à la

saumure cuite, procédé très recommandable dont la recette séparée est donnée plus loin.

Le temps de salaison n'est pas le même avec le sel qu'avec la saumure, la saumure agissant plus énergiquement que le sel appuyé de salpêtre, et imprégnant plus vivement la viande. Ensuite, la salaison se fait plus vite en été qu'en hiver, et comme les deux procédés ne sont ni plus coûteux, ni plus difficiles l'un que l'autre, nous conseillerons d'adopter de préférence la saumure cuite.

Ainsi, un morceau de plate-côte de 2 kilogr. demandera si elle est mise au sel : 10 à 12 jours en hiver et 7 à 9 jours en été. Si elle est mise à la saumure cuite : 8 ou 9 jours en hiver et 6 jours en été.

Ces observations préliminaires un peu longues étaient cependant nécessaires pour le choix, les facilités du service, et les moyens à adopter pour le salage.

Proportions

Pour 8 personnes :

Un morceau de plate-côte du poids de 1 kil. 500, os compris ; ce qui, défalcation faite de celui-ci, ramène le poids net de viande à 1.200 gr. environ.

Pour la salaison : 750 gr. de gross sel de cuisine ; 75 gr. de salpêtre ; 2 brindilles de thym ; 1 feuille de laurier ; 8 boules de gros poivre.

Pour la cuisson : 2 moyennes carottes ; 2 moyens oignons piqués chacun d'un clou de girofle, un fort bouquet garni.

Pour la pâte à nouilles : 250 gr. de farine ; 2 œufs entiers et 2 jaunes ; 7 gr. de sel, gros comme une noix de beurre.

Pour complément de garniture : 125 gr. de jambon cuit bien maigre ;

50 gr. de Gruyère râpé ; 50 gr. de beurre.

Choix de la pièce

Cette partie du bœuf qui a généralement sa place dans le pot au-feu, est bien connue des ménagères. Nous ferons simplement observer qu'elle devra être bien en chair, raisonnablement entrelardée ; on aura le soin de faire donner par le boucher un trait de scie sur les os, de façon à pouvoir trancher sur la plate-côte quand elle sera cuite, des morceaux du poids de 170 à 180 gr., ce qui représente la part d'une personne. Faute de cette précaution, il faudrait nécessairement désosser la plate-côte pour le service, et il est infiniment préférable de servir chaque morceau avec os.

Pour le poids indiqué, les os devront être sciés en tronçons de 5 à 6 centimètres, selon l'épaisseur de la viande, mais il est bien entendu que *l'os seul doit être scié sans toucher à la viande*, et ceci est simplement pour la facilité du découpage après cuisson.

La mise au sel

Commencez par piquer la viande avec une grosse aiguille à brider, ce qui a pour but de faciliter l'entrée du sel et, partant, la salaison de la viande. Après avoir bien écrasé le salpêtre qui aide ici à la conservation et qui, en plus, donne à la viande sa couleur rouge, mélangez-le au sel. Prenez une poignée de ce sel salpêtré, et frottez-en la viande sur toutes ses parties ; ce qui est la première phase du salage. Ne craignez pas surtout de frotter la viande trop longtemps, et usez au besoin pour cela une seconde poignée de sel. C'est là le début important de l'opération.

Enfin, déposez la plate-côte dans une terrine ou un grand plat creux dans lequel vous aurez mis le tiers environ du sel ; couvrez la viande avec le reste, et ajoutez thym, laurier et boules de poivre. Déposez dans un endroit frais, *mais pas humide*, parce que la viande y pourrait contracter un goût d'évent, et ayez soin de retourner le morceau tous les deux jours, et de le tenir toujours couvert de sel. Il a été dit plus haut le temps qu'il fallait pour assurer la salaison de la viande, selon que l'on est en hiver ou en été.

La cuisson

Au bout du temps indiqué pour l'imprégnation de la viande par le sel, vous pouvez l'employer. Après l'avoir retirée du sel, lavez-la d'abord à l'eau froide, puis mettez-la dans un ustensile assez grand, marmite ou casserole, pour qu'elle y soit à l'aise et couvrez-la amplement d'eau froide. Ajoutez les deux carottes coupées en quatre, les deux oignons piqués, le bouquet garni, et pas de sel naturellement. Faites partir en ébullition ; enlevez bien le peu d'écume qui monte à la surface et tenez ensuite l'ustensile couvert sur le côté du feu, en veillant à ce que l'ébullition reste douce et ininterrompue, tout comme pour le pot-au-feu. Laissez cuire ainsi pendant *trois heures*, temps nécessaire pour la cuisson à point de la viande.

La pâte à nouilles

Aussitôt que la plate-côte est mise au feu, occupez vous de la pâte à nouilles qui devra avoir le temps de reposer largement.

Passez la farine au tamis, au-dessus d'un marbre ou simplement d'une table

de bois blanc très propre. Étalez la farine en couronne, et au milieu mettez le sel, d'abord, avec quelques *gouttes* d'eau seulement, pour le dissoudre. On ne met pas d'eau du tout pour détremper cette pâte ; les œufs y suffisent.

Dans la couronne de farine mettez les œufs, jaunes, beurre. Prenez peu à peu la farine tout autour pour la délayer — ce qu'on appelle détremper — avec les œufs, en y pétrissant le beurre en même temps. Ne craignez pas de pétrir beaucoup et de travailler bien la pâte ; elle doit être très ferme ; certaines farines absorbant plus ou moins le liquide, si votre pâte vous semblait trop molle, vous pourriez y ajouter un peu plus de farine. Toute la farine étant mélangée, ramassez la pâte devant vous en un bloc, et fraisez la à deux reprises. Nous avons souvent reproduit le croquis accompagnant l'explication relative au fraisage ; répétons que *fraisier* consiste à détacher la pâte du bloc par petites parties qu'on écrase sur la table en les poussant en avant avec la paume de la main ; ce travail a pour but de rendre la pâte fine et unie. Quand tout le bloc de pâte a été ainsi peu à peu broyé sous la main, il a été *fraisé* une fois. Pour le fraiser une seconde fois, le ramener devant soi et recommencer identiquement le même travail.

Après quoi roulez la pâte en boule, enveloppez-la dans un linge pour éviter le contact de l'air qui hâlerait la surface et mettez-la au frais à reposer pendant *une bonne heure*. Ce repos de la pâte est nécessaire parce que pendant ce temps elle perd l'élasticité que lui donne le travail, et qui la rendrait difficile à détailler, une pâte élastique se retirant sous le rouleau et ne gardant pas l'étendue qu'on veut lui donner.

Pour détailler les nouilles

La pâte ayant reposé, divisez-la en deux morceaux. Saupoudrez légèrement la table de farine; avec le rouleau étendez chaque morceau en carré ou en rond, il n'importe pourvu que l'un ou l'autre soient aussi réguliers que possible, et d'une épaisseur *parfaitement égale de 2 millimètres*, soit l'épaisseur d'une pièce de 5 francs en argent. Saupoudrez cette feuille de pâte avec de la farine, — pour l'empêcher de coller — et roulez-la sur elle-même comme une crêpe. Vous n'avez plus alors qu'à détailler ce boudin de pâte roulée, en parties de 3 à 4 *millimètres* de largeur qui, développées, forment de longs et minces rubans de pâte qui sont les nouilles. Étalez ces nouilles (en ayant soin surtout de bien les développer) sur des feuilles de papier blanc posées sur des plaques ou des claies, ou simplement sur des plaques bien propres, et laissez-les sécher à l'air jusqu'au moment de les cuire.

Pour cuire et assaisonner les nouilles

Exactement un quart d'heure avant de servir, tenez prête une casserole d'eau bouillante (3 litres), salée à raison de 6 grammes au litre. Jetez les nouilles dedans, et tenez l'eau en pleine ébullition pendant 8 minutes, ce qui est suffisant, attendu que les nouilles doivent être conservées un peu croquantes. Egouttez-les dans une passoire, et secouez-les bien; puis versez-les dans une casserole à sauter; assaisonnez-les d'une bonne pincée de sel fin et d'une petite prise de poivre; ajoutez le fromage râpé d'abord, et faites-le fondre en sautant les nouilles sur le feu, ou en les remuant avec une fourchette, mais avec précaution pour ne pas les briser. Mettez ensuite le beurre

divisé en petite parcelles, le jambon détaillé en julienne (ceci doit être fait à l'avance, et cette julienne de jambon tenue prête sur une assiette), et mélangez bien le tout aux nouilles, avec la fourchette, et toujours avec précaution.

Nota : Il n'est pas absolument nécessaire d'attendre juste au moment pour apprêter cette garniture; on peut très bien la faire un peu à l'avance et la tenir au chaud.

Un conseil

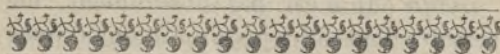
Pour cette garniture de nouilles à l'Alsacienne, nous conseillons, de la faire une fois en passant d'après la méthode d'un grand chef moderne en opérant ainsi : Au moment de mettre les nouilles à pocher, retirez-en environ 100 grammes et conservez-les *crues*; coupez-les en trois ou quatre parties. Deux minutes avant de dresser le plat, chauffez dans une poêle 50 gr. de beurre; jetez dedans ces *nouilles crues* réservées, et faites-les sauter jusqu'à ce qu'elles soient légèrement rissolées. Quant le plat est dressé, comme il va être expliqué, versez sur la garniture de nouilles au jambon, ces nouilles sautées, en les étalant pour couvrir l'autre garniture. Ce complément qui n'augmente pas la besogne, est non seulement original mais très agréable; c'est comme une menue pâtisserie croustillante, cette pâte fraîche cuite dans le beurre semble sortir du four.

Pour servir

Deux minutes avant de servir, retirez la plate-côte de sa cuisson et déposez-la sur un plat. Avec un couteau bien tranchant, « parez » légèrement le dessus et les côtés, de façon à mettre la viande pour ainsi dire à vif; divisez ensuite

la plate-côte selon les divisions pratiquées à l'avance sur les os ; dressez les morceaux en couronne sur un plat, et versez au milieu la garniture de nouilles.

PERRAUT JUNIOR.



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.

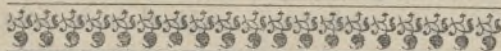
La meilleure façon de les servir est de dresser les morceaux en couronne autour du plat, avec la farce au milieu. Garnir le bord du plat de rondelles de citron.

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.



ALIMENT DES ENFANTS



SAUMURE CUITE POUR LES SALAISONS

Cette préparation s'applique aussi bien aux plates côtes et pièces de bœuf salées qu'aux langues à l'écarlate, et en général à toutes les viandes que l'on veut saler et mettre à l'écarlate promptement. Par la combinaison du salpêtre, sel et cassonnade, sa force de pénétration est très grande, bien préférable à la salaison à sec par le sel ; et si son emploi n'est pas adopté dans les ménages, c'est uniquement parce que son apprêt n'a pas été vulgarisé, ce que doit faire le *Pot-au-Feu*.

Cependant, il faut faire observer que cette saumure ne convient que pour les pièces de viandes qui doivent être pénétrées rapidement par le sel et consommées aussitôt à point ; elle n'est pas applicable à celles destinées, comme le cochon ou le *Brésil* franc-comtois, à former une réserve de provisions qui doivent être conservées par le sel seulement.

Toute viande mise en saumure cuite doit être piquée avec une grosse aiguille, pour faciliter la pénétration dans l'intérieur des tissus, et énergiquement frottée avec du sel additionné d'une partie de salpêtre sur dix, soit 50 gr. de salpêtre pour 500 gr. de sel. Enfin, la viande doit toujours être immergée dans

la saumure, dans laquelle on la maintient enfoncée au moyen d'une planche chargée d'un poids et posée sur la pièce de viande même.

Proportions. — Pour une saumure destinée à deux langues de bœufs ou à une pièce de bœuf de 3 à 4 kilog.

Eau, 2 litres; sel gris, 1 kil.; salpêtre, 100 gr.; cassonnade brune, 160 à 180 grammes; poivre en grains, 5 boules; baies de genièvre, 5 baies; thym, une branchette; laurier, une feuille.

Préparation. — Rassemblez dans une casserole de grandeur proportionnée tout ce qui est indiqué ci-dessus. Faites partir en ébullition et laissez bouillir ensuite 5 ou 6 minutes sur le côté du feu.

Usage. — Ne versez jamais la saumure sur une viande que quand cette saumure est complètement refroidie, et dans l'ustensile même où doit se faire le saumurage. Retournez la viande tous les trois ou quatre jours, et veillez à ce qu'elle soit toujours bien immergée et maintenue par la planche chargée. Autant que possible ne mettez pas la main dans le liquide, et servez-vous d'une cuiller de bois pour retourner la viande.

Les viandes en saumure doivent être tenues dans un endroit frais mais non humide.

Conservation. — Dans l'hiver, à moins de temps très doux, la saumure n'a pas besoin de bouillir pendant le temps que les pièces ont à y séjourner, mais si le temps est doux, il convient de la faire bouillir tous les huit jours. Pour cela : versez-la dans une casserole sans retirer la viande de l'ustensile où elle est.

Faites donner un bon bouillon et ne remettez la saumure sur la pièce que

quand elle est absolument froide. Dans l'été, il est prudent de la faire bouillir tous les 4 ou 5 jours.

Usage double. — Quand les viandes mises dans la saumure sont à point, cette saumure peut servir encore pour d'autres viandes. Comme, dans ce cas, il est presque toujours nécessaire de l'allonger, on y ajoute la quantité d'eau nécessaire et les ingrédients cités plus haut selon les proportions établies, qu'il est facile de régler selon l'eau ajoutée. En outre, l'ancienne saumure est légèrement renforcée en sel, salpêtre et cassonnade; soit du huitième des proportions primitives, ce qui ferait pour les deux litres d'eau : 125 gr. de sel, 12 gr. de salpêtre et 20 à 25 gr. de cassonnade, plus quelques fragments de thym et de laurier.

P.-J.



CARAFE A VIN LOUIS XVI
QUEILLÉ, Orfèvre
11, rue des Petits-Carreaux, 11
PARIS



Comment on répare les Boutonnieres

AUX VÊTEMENTS D'HOMMES

Aussi bien conservé, aussi soigneusement nettoyé, brossé qu'il soit, un vêtement d'homme aura toujours quelque chose de misérable si les boutonnieres en sont éraillées ou si elles ont été maladroitement réparées.

Un tailleur compte en moyenne 25 centimes par boutonniere pour ce genre de réparation qu'il confie le plus souvent à des ouvrières dont le métier consiste à ne faire que des boutonnieres pour tailleurs. Il est assez naturel de ne point tenter l'exécution de ce travail à la maison quand on est à proximité d'un tailleur, que le vêtement est presque neuf, et qu'on n'est pas très pressé. Le cas est différent lorsqu'il s'agit, par exemple, du veston dont Monsieur a l'habitude et qu'il faut entretenir en bon état sans l'en priver pendant ce temps-là ; ou des vieux paletots, encore très bons pour le collège et les mauvais temps, à la prolongation desquels tant de mamans consacrent une laborieuse patience.

Et comme il n'est pas difficile de réussir une boutonniere tailleur dès qu'on emploie les procédés des professionnels, ce sont ces procédés, du reste simples, que nous allons expliquer.



Pour tous accessoires il nous faut :

Des aiguilles n° 4, demi-longues.

Du cordonnet de soie, dont on proportionne la grosseur à l'épaisseur du tissu. Les différentes grosseurs correspondent aux n° 1, 2, 3, 4 ; le n° 1 est le plus gros. Et l'aiguille n° 4 convient également à tous ces numéros du cordonnet. Le cordonnet noir s'emploie pour tous les draps foncés : bleu marine, gris-fer, marron, etc.

Du fil n° 50, dit « fil-fil » ou fil tambour, noir également.

Ce fil, destiné en terme de métier à servir de *fil de basse*, remplace la « milanaise »,

sorte de fil de soie qui n'est employée que pour les boutonnieres de parade, c'est-à-dire les boutonnieres qu'on ne boutonne jamais, par exemple celles qui figurent sur le revers de tout vêtement bien fait.



Pour refaire une boutonniere, il faut commencer par la défaire complètement, et cela aussi bien quand quelques points seulement en sont usés. Avec de bons ciseaux, raser tout le relief des points, le long de l'ouverture ; ensuite à l'envers et du bout de l'ongle, détacher le fil des points coupés. Enlever également le fil de passe qu'on trouve sous le cordonnet ; la réparation n'aurait pas bonne façon si on voulait conserver le fil noir, aminci et rougi.

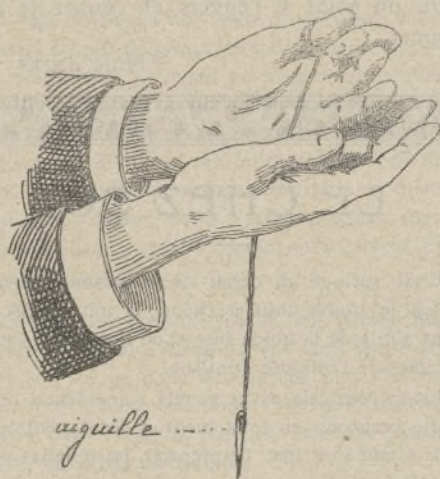
Et c'est ici qu'il faut expliquer le rôle fondamental que joue dans l'exécution d'une boutonniere tailleur ce « fil de passe » ; il donne un soutien et un relief impossibles à obtenir de toute autre façon. Sans fil de passe, les points du cordonnet s'enfoncent et disparaissent dans l'étoffe ; les fils du tissu transpercent et ressortent entre les points ; la boutonniere se détend « s'avachit » ; et sa dimension n'a plus de justes limites, l'étoffe peut prêter indéfiniment pendant qu'on travaille la boutonniere.

C'est donc, en fait, l'emploi régulièrement pratiqué de ce « fil de passe » qui constitue un des procédés du métier, et le plus important. Observons que la « milanaise » ne saurait ici remplacer le fil-fil pour notre fil de passe ; la milanaise est moins solide, elle s'emploie comme nous le disons plus haut, pour des boutonnieres de parade, sur des étoffes fines, avec un cordonnet mince, à points plus serrés. Et d'autre part, pour quelqu'un qui n'a pas une grande habitude de son usage il vaut mieux éviter de se servir de milanaise dont le passage à travers l'étoffe, l'arrêt, etc., constituent autant de difficultés. Le gros fil n° 50 passé en double est plus pratique. Mais pour convertir ce fil en « fil de passe » approprié, il faut opérer selon la manière des professionnels, qui est celle-ci : convertir le fil en une sorte de ficelle serrée et régulière, d'après la

façon usitée pour le fil à recoudre les boutons. Nous le répétons donc ici.

Enfiler environ 1 mètre de fil dans une aiguille. Rassembler les deux bouts du fil, y faire un nœud. Tortiller le fil en torsade soit en mettant le nœud dans la bouche de façon à laisser tomber librement l'aiguille au bout du fil, sur la poitrine et tourner l'aiguille entre les doigts jusqu'à ce que le fil soit proprement enroulé, très serré sur lui-même.

Ou bien, et c'est la manière que nous indiquons ici comme préférable, en le frottant entre les deux mains, à la façon d'une mèche de fouet — les cochers s'y prennent ainsi — ; et en humectant fréquemment la paume de la main droite, on l'aide à rouler plus aisément encore. Tenir le nœud entre le pouce et l'index de la main gauche ; enrouler le fil sur le pouce à mesure qu'il est tortillé par ce frottement de la paume droite : voir croquis I. La paume

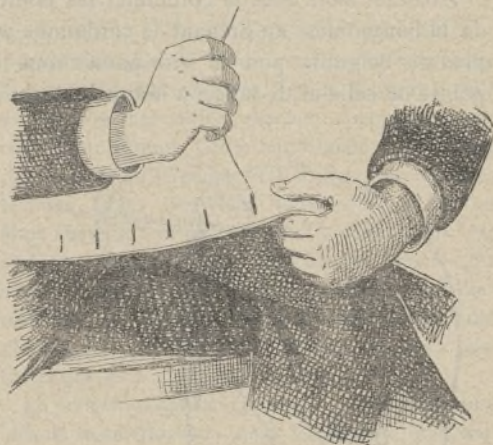


CROQUIS I

droite doit toujours rouler le fil dans un seul sens, d'avant en arrière — c'est-à-dire en l'amenant vers soi. Quand on a ainsi roulé jusqu'au bout, on obtient une torsade très serrée, au bout de laquelle l'aiguille *reste absolument fixe*.

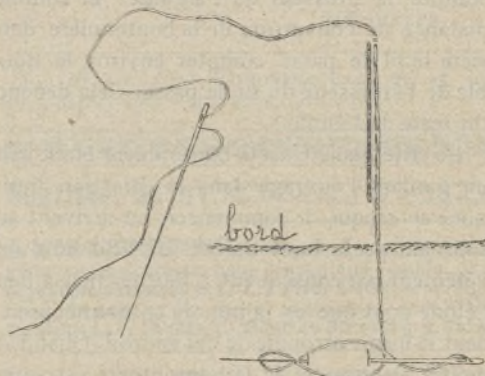
D'autre part, enfiler dans une seconde aiguille une aiguillée de cordonnet longue d'environ 80 centimètres. C'est ce qu'on compte pour une boutonnière de 2 cent. 1/2

à 3 cent. de longueur. A chaque boutonnière on renouvelle l'aiguillée. Faire un nœud à une des extrémités du cordonnet.



CROQUIS II

A la naissance de la boutonnière, à l'arrière, piquer l'aiguille du *fil de passe* entre l'étoffe et la doublure du vêtement, en la faisant sortir à l'endroit. Voir le croquis I, qui en même temps indique la direction dans laquelle toute la première partie de la boutonnière doit être travaillée. Fixer ensuite le fil en l'enroulant autour de l'aiguille qu'on pique soit sur l'étoffe même du vêtement, soit sur le genou, ou tout autre point d'appui commode, de façon que le fil de passe reste absolument tendu et raide en suivant le bord de la boutonnière.

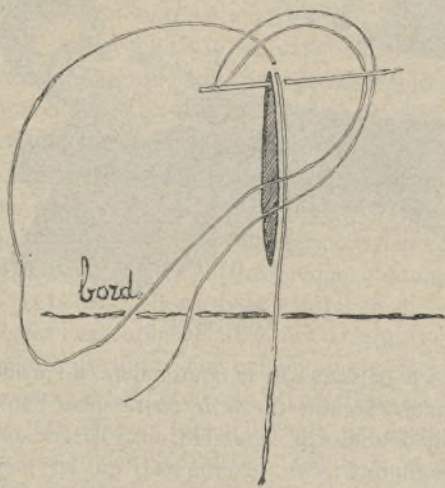


CROQUIS III

Piquer maintenant l'aiguille du *cordonnnet* de la même façon (et au même endroit) qu'il

a été procédé pour le fil de passe. A ce moment, les deux aiguilles donnent l'effet figuré au croquis III.

Exécuter alors avec le cordonnet les points de la boutonnière en prenant le cordonnet au pied de l'aiguille pour le faire passer sous la pointe de celle-ci de la façon indiquée au croquis IV.



CROQUIS IV

Quand, l'aiguille étant tirée, l'aiguillée de cordonnet est tout entière passée, donner un petit coup sec vers l'avant et vers l'intérieur de la boutonnière en même temps, pour serrer le point et maintenir sa direction régulière.

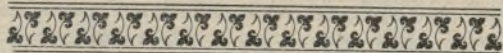
Comme distance d'un point à l'autre on compte la grosseur de l'aiguille : et comme distance de l'ouverture de la boutonnière, derrière le fil de passe, compter environ le double de l'épaisseur du fil de passe. Cela dépend du reste de l'étoffe.

Le côté gauche de la boutonnière étant fait en gardant l'ouvrage dans la direction indiquée au croquis I, commencer, en arrivant au tournant de la boutonnière, près du bord du vêtement, par conséquent, à tourner peu à peu l'étoffe pour que les points du cordonnet prennent la forme arrondie de cet endroit. Quand la moitié bien exacte de la boutonnière est ainsi faite, déplacer le « fil de passe » et le fixer sur le vêtement même, dans la direction opposée à celle qu'on lui fait quitter de façon qu'il suive l'autre côté de la boutonnière. Et pour faire

cet autre côté de la boutonnière, tourner le vêtement de manière, cette fois à en avoir, le bord vers soi. Ceci on le conçoit, pour maintenir les points dans une direction uniforme. Il est donc bien entendu que, sauf au tournant de la boutonnière, le travail doit toujours être exécuté de façon à garder la boutonnière bien droite devant soi, dans un sens perpendiculaire par rapport à l'ouvrière, et non point horizontal comme pour les boutonnières de lingerie.

Pour terminer piquer l'aiguille du *fil de passe* en faisant sortir l'aiguille à l'envers ; faire un point d'arrêt, et couper le fil. Enfiler la pointe de l'aiguille au cordonnet dans la première maille faite au début, et repiquer de l'autre côté de la boutonnière en traversant l'étoffe de part en part ; ceci par deux fois, et dans le but de resserrer et maintenir les deux extrémités de la boutonnière. Et finalement faire un point à l'envers et couper le cordonnet.

Mme BELIN



LE CHEZ SOI

C'est surtout au début de la saison mauvaise qu'on le trouve doux et chaud, le nid coquet qui vous abrite de la froide bise et où l'on goûte toutes les joies de l'intimité familiale.

Est-ce pour cela, est-ce simple coïncidence, on se marie beaucoup en ce moment et dès la rentrée en ville il faut s'occuper de préparer les toilettes pour le grand jour.

Le mariage, le trousseau !... brûlante question. Il faut bien se faire belle pour être admirée par son fiancé, bientôt son mari... et aussi par toute l'assistance. Mais rassurez-vous, Mesdemoiselles, ainsi que vos mamans, certaines maisons de couture vous épargneront toutes les préoccupations pénibles ; la maison Forcillon, place du Théâtre-Français (165, rue Saint-Honoré), est justement réputée pour cela. Très au courant de tout ce qui se fait au double point de vue de la mode et des corbeilles de mariage, elle organise à des prix extraordinairement consciencieux tout ce qu'il faut comme toilettes à une jeune mariée. Ses créations ont un cachet de

bon ton, une suprême élégance, un chic comme il faut, qui les empêchent de se démoder.

Nous venons de voir dans cette maison de véritables merveilles pour un grand mariage très prochain, et je vous conseille fort, Mesdames, d'aller voir cette superbe exposition ; la toilette de la mariée en crêpe de Chine ivoire, garnie de points à l'aiguille, est un rêve d'élégance et de distinction ; il y a aussi de délicieuses toilettes de ville doublées de soie depuis 150 fr. et de magnifiques toilettes de cortège pour des parentes de province ; ces dernières ont été exécutées sur le simple envoi d'un corsage et des longueurs de jupe.

Les robes de dentelle sont toujours les favorites, et comme toutes les fortunes ne permettent pas les tuniques entières en points véritables, on adopte presque partout, le beau tulle Chantilly perlé, brodé, pailleté ou garni de riches applications de dentelle. Ce genre se fait en blanc ou noir, voire en bis ; il se fait des merveilles qui ne laissent pas que de coûter très cher aussi dans les magasins, mais que vous aurez dans les meilleures conditions en les prenant en fabrique. M. L. Robert, 5, rue Mulet, à Lyon, qui veut bien vous les vendre directement, vous les laissera au prix de gros, c'est-à-dire à moitié prix des cours de détail. Or, vous aurez chez lui le double privilège d'avoir les choses à très bon marché et de les connaître *avant la lettre*, puisqu'il vous communiquera sur demande ses collections de voilettes à 6 fr. 40 la douzaine, ses gravures de robes mi-confectionnées depuis 30 fr., ses catalogues, aussitôt l'éclosion de ses modèles, avant qu'ils soient livrés au commerce.

Comme des oiseaux frileux les jeunes mariés fuyant notre ciel d'hiver, partent après leur mariage faire un voyage dans des régions plus clémentes. Autrefois c'était le traditionnel voyage d'Italie, maintenant c'est l'Egypte, l'Orient, avec son perpétuel soleil, ses brises embaumées.

Hélas ! il n'est pas donné à tous de s'affranchir ainsi des obligations qui retiennent au sol où l'on habite et la plupart de nous, malgré la froidure, seront forcées de rester hiverner dans nos régions du Nord.

Du moins si nous sommes empêchées d'aller respirer sur place la Brise Exotique, nous pouvons la faire venir à domicile... Cela vous surprend, n'est-ce pas, Mesdames ? C'est exact cependant, la Parfumerie Exotique toujours prévoyante et soucieuse de notre beauté, l'a embouteillée pour adoucir sur notre visage le hâle et les gerçures occasionnés par la bise glacée.

La Brise Exotique (1) possède des propriétés bien-faisantes s'il en fût sur l'épiderme. Elle rafraîchit la peau, la satine, la veloute et pas plus le hâle que les rides n'ont ensuite d'action sur le visage de ses fidèles.

La coiffure joue un rôle non moins important que la beauté du teint chez une femme. Suivant qu'elle est bien ou mal coiffée, elle sera charmante, quelconque ou affreuse. Cette transformation des visages par le mode de se peigner est si vraie que certaines femmes laides semblent jolies quand M. ou Mme Desfossé leur ont enseigné la coiffure qui leur sied. Souvent la nature fait très mal les choses : c'est alors que ces artistes habiles suppléent soit à l'insuffisance des cheveux, soit à la façon dont ils sont plantés en ajoutant ces adorables et légers postiches qui les a rendus *maîtres* dans ce genre.

Le ravissant bandeau ci-dessous vous donnera une idée de leurs créations, mais vous ferez beaucoup mieux d'aller vous renseigner *de visu*, 21, rue Lavoisier. Dans ces vitrines remplies d'innombrables bouffants, de mignons toupets, de frisettes amusantes et drôles, vous trouverez sûrement ce qui sied à votre visage.



FRANGE PARISIENNE

DESFOSSÉ, 21, rue Lavoisier (près Saint-Augustin)

FÉTICHETTE

(1) *Brise Exotique*, Parfumerie Exotique, 35, rue du 4-Septembre, 6 fr., franco 6 fr. 85.

SUBLIME DE BOTOT Souverain contre la Chute des Cheveux, provoque ondulations, 17, r. de la Paix.

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, Boulev. de Strasbourg, Paris.

L' Eau de Cologne Primiale
de H. Millot EST VRAIMENT BONNE!

POUDRE DENTIFRICE DE BOTOT 17, Rue de la Paix.
En Vente Partout.

OCTOBRE GASTRONOMIQUE

POISSON

La pêche du saumon étant fermée jusqu'à nouvel ordre, la vente de ce poisson se trouve limitée au saumon frigorifié, offert sur le marché en pièces « indivisibles » de 4 à 10 kilos, et au prix de 4 à 5 fr. le kilo.

A défaut de saumon frais, l'acheteur se rabat sur la truite saumonée dont le prix naturellement monte : il faut compter de 13 à 14 fr. le kilo.

La sole s'est vendue, sans distinction de grosseur, à un prix uniforme de 4 fr. 50 à 5 fr. le kilo, grosse, moyenne ou petite.

Limande : 2 fr. à 2 fr. 50 le kilo.

Turbot et barbut : 4 fr. à 4 fr. 50 le kilo.

Bar : 5 fr. 50 à 6 fr. le kilo.

Mulet : 4 fr. à 4 fr. 25 le kilo ; arrivages irréguliers.

Dorade de la Méditerranée : 1 fr. 50 à 3 fr. 50 pièce.

Cabillaud : 1 fr. 50 à 1 fr. 75 le kilo.

Raie : 1 fr. 50 à 2 fr. le kilo.

Colin : 1 fr. 50 à 1 fr. 75 le kilo.

Rouget-Barbet de la Méditerranée : 4 fr. 50 à 5 fr. le kilo. Il est rare.

Rougets-grondins : 1 fr. 40 à 1 fr. 50 le kilo.

Merlans : 2 fr. 50 le kilo.

Eperlans : 1 fr. 50 à 1 fr. 75 la caisse.

Le maquereau moyen : 50 à 60 cent. pièce.

Sardines fraîches : 15 à 20 cent. pièce.

Langouste ou homard : 5 fr. à 5 fr. 50 le kilo.

La baisse déjà signalée se maintient sur les prix de la crevette rose : la grosse, 18 à 20 fr. le kilo ; moyenne, 13 à 16 fr. ; petite, 7 à 10 fr.

La crevette grise : 2 fr. à 2 fr. 25 le kilo : triée, 4 fr. ; épluchée, 9 fr. le kilo.

Nous passons au poisson de rivière :

Brochets : 4 fr. 50 à 5 fr. 25 le kilo.

CORRESPONDANCE

Comtesse de B. — Soyez sans crainte, vous n'aurez jamais de ces ennuis-là avec Orhac, tailleur pour dames, 20, boulevard des Capucines ; il est d'une extrême complaisance, très modéré dans ses prix, fait de bien jolies choses et réussit à merveille non seulement le costume tailleur, mais le genre couturier. Pour éviter toute déception, il envoie en province, avant qu'elles soient terminées, ses toilettes à l'essayage, on se rend compte de la façon, des garnitures, de la qualité (Catalogue).

Déjà vieille ! — Mais non, les cheveux gris n'ont jamais vieilli jeune et charmant visage comme le vôtre ; d'ailleurs il est si facile de les faire disparaître sans réveiller vos névralgies qui ne vous permettent pas de vous mouiller la tête : employez la Poudre Capillus qui *recolore à sec*. La boîte est de 5 fr., franco 5.50, à la Parfumerie Ninon, 31, rue du 4-Septembre. Joignez à votre commande une mèche de votre chevelure pour bien désigner la teinte.

Châtelaine embarrassée. — En effet le café que l'on achète dans les petites villes est mauvais et très cher. Vous en aurez de parfait et beaucoup meilleur marché en vous fournissant dans une maison de gros, chez un importateur direct. M. Colson, 21, rue Saint-Denis, est l'un de ceux que je puis vous indiquer en toute confiance. Il vous expédiera par sachets de 3, 5 ou 10 kilos des cafés délicieux : verts à 1 fr. 80 et 2 fr. 20 la livre : torréfiés 2 fr. 20 et

2 fr. 80 la livre. L'arôme en est exquis, ils ont force et parfum. F.

BÉNEDICTINE

la Meilleure des Liqueurs

COURRIER

Vouzeron. — Voyez dans le Courrier du 1^{er} septembre 1901 des indications pour ces conserves ; nous ne connaissons point de maison de ce genre à vous recommander. — Côte de bœuf braisée à la Languedocienne, filet braisé Argenteuil, en 1901, bœuf à la Calaisienne 1900, filet braisé au Madère en 1899, etc. — Note est prise pour les terrines.

Bruyère. — Teinter avec du carmin végétal Breton.

BUREAU DE L'ASSOMPTION

45, rue Boissy-d'Anglas, coin du boulev. Malesherbes
(précédemment, 36, boulev. Malesherbes)

Directrice : M^{me} MORLAND

Les maîtresses de maison sont assurées de trouver dans ce bureau des domestiques recommandables.

Le bureau de l'Assomption s'occupe aussi du placement des institutrices et gouvernantes étrangères.

Le gérant : J. ROLAND.

PARIS. — IMP. CHARLES SCHLAEGER, 257, RUE SAINT-HONORÉ.