



Noisettes de Pré-Salé

BELLE HÉLÈNE

LES noisettes de pré-salé constituent de très jolies entrées qui ont l'avantage de pouvoir se préparer très rapidement ; leur cuisson ne doit se faire qu'au dernier moment, étant donné qu'elles doivent, — comme des tournedos — être tenues saignantes, ou tout au moins cuites juste à point. Il en n'est pas de même des accessoires qui les accompagnent et qui, forcément, doivent être préparés à l'avance ; ceci, du reste, est plutôt un avantage pour les personnes un peu inexpérimentées qui s'effraient d'avoir trop à faire au dernier moment. Ce plat, ainsi compris, est d'une exécution très simple ; l'important est de procéder avec méthode, comme nous l'indiquons, et de tenir *tout prêts et bien au chaud*, les petits détails de la garniture, dès que les noisettes sont mises au feu, afin que celles-ci puissent être dressées immédiatement et servies sans aucun retard.

Ces noisettes se prennent généralement sur le filet ou la selle, puisque la selle se compose des deux filets non séparés, mais quand il n'en faut qu'un petit nombre, il est bien plus simple de les prendre sur des côtelettes, comme il est indiqué ici.

Proportions

Pour 6 personnes :

6 côtelettes de pré-salé pesant, *brut*, 150 gr., chaque ;

3 tranches de langue à l'écarlate, soit 75 à 80 gr. ;

6 belles lames de truffe ;

25 gr. de beurre et une cuillerée d'huile, ou 40 gr. de beurre clarifié ;

1/2 décilitre de Madère ;

1 petit décilitre de jus ;

1/2 cuillerée à café de fécule ou d'arrow-root ; gros comme une noix de glace de viande, ou 2 cuillerées à bouche de jus extrêmement réduit.

POUR LES CROQUETTES

2 bottillons de pointes d'asperges du poids de 500 gr. ;

30 gr. de beurre ;

25 gr. de farine ;

3 décil. 1/2 de lait ; pincée de sel, poivre, muscade ;

2 jaunes d'œufs ;

Pour paner les croquettes : 1 œuf ; 100 gr. de mie de pain.

Temps nécessaire : 1 heure.

RÉSUMÉ

Faire la sauce béchamel ; cuire les asperges coupées ; mélanger ; refroidir : former les croquettes. Préparer rondelles de langue et de truffe. Sauter les noisettes de pré-salé et frire les croquettes en même temps. Egoutter la casserole, y réduire le Madère, ajouter jus, glace de viande, fécule délayée. Dresser et servir.

La préparation des croquettes

Ceci étant ce qu'il y a de plus long à apprêter, c'est par là qu'il faut commencer. Le mélange est composé : de sauce béchamel, qui doit naturellement être cuite un peu à l'avance avant d'être réduite, et des pointes d'asperges qui sont

blanchies à l'eau bouillante, avant d'être ajoutées à cette sauce réduite.

La sauce

Avec le beurre et la farine indiqués, faites un roux blanc dans une petite casserole quelconque. Par «roux blanc» il s'entend que beurre et farine, bien amalgamés ensemble, doivent chauffer sur feu très doux de façon que la farine cuise réellement, mais sans prendre aucune couleur. Délayez ensuite petit à petit avec le lait bouilli préalablement, et en évitant de faire des grumeaux. Faites prendre l'ébullition en remuant toujours, ajoutez le sel (7 gr.) et une râpure de muscade, et laissez cuire alors tout doucement pendant 20 minutes.

Les pointes d'asperges

La partie utilisable de celles-ci est de moitié à peine, de sorte que le poids qui pourra être employé pour les croquettes que nous apprêtons, sera de 225 gr. environ. Après avoir cassé les pointes à l'endroit où elles cessent d'être flexibles, coupez-les en petits fragments d'un centimètre, et lavez-les bien à l'eau froide. Ici, tout se coupe, et l'on ne réserve pas les sommités pour les mettre en petits paquets comme cela se fait ordinairement. Tenez prête dans un poêlon en cuivre non étamé qui les conservera plus vertes, de l'eau bouillante légèrement salée, jetez dedans les pointes, bien égouttées, et cuisez les rapidement pendant 10 à 12 minutes, c'est à dire en les tenant un peu fermes. Aussitôt cuites, versez-les dans une passoire, secouez bien pour les égoutter à fond, mettez-les sur une assiette en attendant.

La sauce ayant, d'autre part, doucement cuit pendant le temps indiqué, — soit 20 minutes — versez-la dans une casserole large et basse, dite sautoir,

indispensable pour la fin de l'opération; il serait malaisé, en effet, de faire réduire la sauce en la travaillant dans une casserole dont le fond n'offrirait pas une grande surface. Posez le sautoir en plein feu et faites réduire la sauce *sans la quitter d'une seconde, en la remuant tout le temps avec la cuiller de bois*, jusqu'à ce qu'elle ne représente plus que la valeur de 1 décil. 1/2 à 2 décilitres; de sorte qu'elle se trouve très épaisse. Retirez la casserole du feu; laissez tomber la chaleur de la sauce pendant 2 ou 3 minutes, puis ajoutez les jaunes d'œufs et les pointes d'asperges. Mélangez avec une cuiller, et observez bien surtout que les pointes d'asperges doivent être *égouttées absolument à fond*. Par mesure de précaution, vous pouvez même, quand elles ont été égouttées dans la passoire, les étaler sur une serviette qui absorbe le peu d'eau qu'elles détiennent encore.

Renversez le mélange sur un plat beurré, et étalez-le en couche mince pour qu'il refroidisse plus vite.

Pour façonner les croquettes

Pendant le refroidissement du mélange, prenez la valeur de 150 gr. de mie de pain bien émiettée dans un coin de torchon; frottez-la bien avec la paume de la main pour la désagréger et passez-la à la passoire fine, sur une feuille de papier étendue.

Battez l'œuf dans une assiette avec une pincée de sel, une prise de poivre et 4 ou 5 gouttes d'huile. Le rôle de l'œuf et de la mie de pain est, on le sait, de se combiner autour des croquettes et de former, au contact de la friture chaude, une croûte qui s'oppose à l'échappement de la sauce liquéfiée par la grande chaleur de la friture.

Divisez le mélange, *bien refroidi* sur-tout, en parties du poids moyen de 60 grammes, — qui équivaut environ à la grosseur d'un œuf. — Roulez d'abord ces parties en boules sur la table poudrée de farine, puis aplatissez-les en forme de palets dont le diamètre sera de 5 centimètres $1/2$. Trempez-les bien à l'œuf battu, et qu'ils en soient enduits partout, parce que la sauce de l'intérieur s'échapperait dans la friture par les endroits qui n'en auraient pas été couverts. Roulez-les ensuite dans la mie de pain; appuyez celle-ci avec la lame d'un couteau et rectifiez bien la forme en même temps. Rangez-les au fur et à mesure sur un couvercle de casserole, et tenez les de côté jusqu'au moment de les mettre à la friture.

La langue écarlate. — Les truffes
Les détails de la garniture

Avec un emporte-pièce rond cannelé, grand comme une pièce de 5 francs, taillez 6 ronds de langue sur les trois tranches (2 sur chaque), et mettez-les sur un plat avec une cuillerée ou deux de bouillon pour les chauffer au moment de dresser, ce qui est l'affaire de quelques secondes.

Détaillez les truffes très minces, et laissez les lames telles que, ou parez les avec un emporte-pièce rond.

Les noisettes de pré-salé

En prenant des côtelettes comme il est indiqué, l'apprêt des noisettes est des plus simples, puisqu'elles sont fournies par les noix des côtelettes. Il y a donc tout simplement à détacher la viande d'après l'os de chaque côtelette; à dégager ensuite la noix de la partie grasseuse qui l'entoure, et à la parer très

légèrement. Le poids de cette noix est de 80 gr. environ.

Huit minutes avant de servir, chauffez dans un sautoir pouvant contenir juste, à côté les unes des autres, les 6 noisettes, le beurre clarifié, ou le beurre et l'huile. Le beurre clarifié est, comme on le sait, du beurre purifié par une douce cuisson, c'est-à-dire débarrassé par cette cuisson des parties caséuses qu'il détient et qui ne permettent pas de le chauffer sans brûler au degré nécessaire pour *saisir* les noisettes. Ainsi traité, et à l'état de pureté absolue, il peut être chauffé bien plus sans brûler. Si on emploie beurre et huile, l'addition de l'huile qui est l'un des corps gras capables d'atteindre le plus haut degré calorifique, permet de chauffer au degré voulu pour bien saisir la viande.

Quel que soit le corps gras employé, *chauffez-le jusqu'à ce qu'il fume légèrement*, et rangez dedans les noisettes assaisonnées de sel et poivre. Au bout de 3 ou 4 minutes, retournez-les en les soulevant avec une fourchette, mais gardez-vous bien de les piquer, parce que ce serait ouvrir un passage au jus de l'intérieur, et c'est précisément pour que cela n'arrive pas que la viande est *saisie*, c'est-à-dire rissolée immédiatement par la graisse brûlante, afin qu'il se forme à la surface saisie une sorte de croûte qui s'oppose à la sortie du jus. Or, ceci connu, ce serait détruire la précaution prise de saisir la viande, si on la piquait par la suite.

Cuisson des croquettes

En même temps que les noisettes sont mises en marche, les croquettes sont plongées dans la friture tenue prête et légèrement fumante; de sor e

que leur cuisson marche de pair avec celle des noisettes et qu'elles sont prêtes en même temps. Aussitôt qu'elles ont atteint une belle couleur dorée et que la croûte extérieure est bien ferme sous le doigt, égouttez-les sur un torchon étendu, et salez-les légèrement.

Pour dresser et servir

Dressez vivement les croquettes en couronnes sur un plat rond *chauffé à l'avance*. Sur chaque croquette, placez une noisette, et sur chaque noisette un rond dentelé de langue à l'écarlate. Tenez le plat à l'entrée du four et procédez rapidement à l'apprêt du jus d'accompagnement. Egouttez d'abord la graisse où ont cuit les noisettes, et déglacez le fond de la casserole avec le Madère, en réduisant celui-ci de moitié. Ce déglacage a pour but de dissoudre le peu de jus de viande qui a pu s'échapper et se caraméliser au fond de la casserole, et qui de la sorte bonifie le jus d'accompagnement.

Ajoutez aussitôt le jus, la noix de glace et la fécule (ou l'arrow-root) délayée avec quelques gouttes d'eau. Faites prendre l'ébullition, en veillant à ce que la glace de viande se dissolve bien ; elle peut d'ailleurs être dissoute à l'avance ; mettez les lames de truffe un instant dans ce jus lié pour les chauffer ; laissez donner deux ou trois bouillons et complétez le dressage en : 1° posant une lame de truffe sur le milieu de chaque rond de langue écarlate ; 2° en versant le jus lié au milieu des noisettes.

Le plat alors ne doit plus attendre, parce que le jus ramollirait la croûte des croquettes, et s'il devait attendre il ne faudrait mettre le jus qu'au tout dernier instant.

PERRAUT JUNIOR



Beignets de Laitances

A LA VILLÉROY

Ces beignets de laitances constituent un fort agréable hors-d'œuvre chaud ; et en ce moment, où le hareng frais est en abondance et plein à souhait, ils sont absolument de saison. On peut les faire, bien entendu, avec des laitances d'autres poissons, mais outre que celles là sont plus difficiles à se procurer, on les conserve généralement pour compléter quelque garniture de grosse pièce. J'ajoute qu'il n'y a pas dans cet apprêt une méconnaissance de l'économie, puisque les harengs peuvent être mis en marinade, et faire un bon hors-d'œuvre froid pour les jours suivants. (1)

Proportions

Pour 6 personnes :
12 laitances.

Pour le court-bouillon : 3/4 de litre d'eau ; 10 gr. de sel ; 2 petites cuillerées à bouche de vinaigre ; 4 ou 5 boules de poivre ; le tiers d'une moyenne carotte

(1) Voir *Harengs marinés* dans le numéro du 19 septembre 1903.

et un demi-oignon ; un petit bouquet de persil.

Pour la sauce à envelopper les laitances : 25 gr. de beurre ; 20 gr. de farine ; 3 décilit. 1/2 de lait ; 3 jaunes, sel, poivre, muscade.

Pour la pâte à frire : 50 gr. de farine ; une cuillerée d'huile ; une prise de sel ; 6 centilitres d'eau tiède ; un demi-blanc d'œuf.

Une poignée de persil pour frire et comme garniture.

RÉSUMÉ

Dégorger les laitances à l'eau froide. Les pocher au court-bouillon et refroidir sous presse. Faire la sauce, la réduire et la lier. Envelopper les laitances avec la sauce. Faire la pâte à frire. Y tremper les laitances et frire à friture chaude.

Les laitances

Fendez les harengs sur le ventre, et sortez les laitances en prenant garde de les écorcher. Mettez-les dans une terrine d'eau froide pendant quelques heures si vous en avez le temps, ou pendant 25 minutes sous un robinet d'eau courante, et cela pour les *dégorger* ; ce dégorgeage ou trempage à l'eau froide a pour but d'en aviver la blancheur. Comme le pochage, le refroidissement, et ensuite l'enrobage de sauce demandent un certain temps, vous pouvez très bien vous y prendre à l'avance ; deux ou trois heures par exemple. De même que si vous êtes pressé, tout l'apprêt peut se trouver fait en 45 minutes.

Soit donc 2 heures à l'avance, commencez par préparer le court-bouillon. Pour cela, mettez dans une moyenne casserole l'eau, sel, boules de poivre, bouquet de persil, vinaigre, carotte et oignon (ceux-ci très finement émincés). Faites bouillir modérément pendant 10 à 12 minutes, pour que le court-bouillon ait le temps de se parfumer. Plongez

alors les laitances dedans, et tenez-le, dès ce moment, assez loin du feu pour que le liquide se maintienne à un degré voisin de l'ébullition *mais ne bouille pas* ; degré nécessaire pour un « pochage » quel qu'il soit. Laissez les laitances à pocher ainsi pendant un *petit quart d'heure*, puis égouttez-les sur la moitié d'un torchon étendu ; remettez en forme celles qui se seraient tordues pendant le pochage, et couvrez-les avec l'autre moitié du torchon. Posez une planche par dessus et, sur la planche, deux assiettes ; c'est suffisant pour presser les laitances qui, vu leur extrême fragilité, ne supporteraient pas un poids plus lourd sans être écrasées.

La sauce

En même temps que vous procédez à l'apprêt du court-bouillon, occupez-vous aussi de la sauce qui, devant être employée froide, aura le temps ainsi de refroidir pendant que les laitances seront sous presse.

Avec les 25 gr. de beurre et les 20 gr. de farine, faites un roux blanc ; délayez-le avec les 3 décilit. 1/2 de lait (*bouilli préalablement*), et petit à petit toujours, et en mélangeant avec un petit fouet ou la cuiller de bois pour éviter les grumeaux. Ajoutez 6 à 7 gr. de sel, une toute petite prise de poivre blanc et un soupçon de muscade râpée. Faites prendre l'ébullition et laissez cuire tout doucement pendant 15 à 18 minutes.

Dès que les laitances sont sous presse, prenez les trois jaunes dans un bol ; chauffez-les graduellement avec trois cuillerées de sauce ajoutée petit à petit, et versez cette liaison dans la casserole. Bien que cette sauce soit déjà épaisse, réduisez-la encore en la faisant bouillir

en plein feu pendant 3 ou 4 minutes pour qu'elle atteigne la consistance d'une bouillie ; et ne cessez pas une seconde de la remuer avec la cuiller de bois pendant ce temps. Retirez la casserole du feu et laissez la cuiller dedans pour remuer la sauce très fréquemment tandis qu'elle refroidit, afin d'éviter qu'il se forme une peau à la surface, laquelle peau par la suite produirait des inégalités dans l'enveloppement des laitances.

Pour envelopper les laitances

Dès que la sauce n'est plus qu'à peine *tiède*, jetez les laitances dedans par 3 ou 4 à la fois. Faites les sauter dans la sauce, ce qui est le meilleur procédé pour bien les enrober, c'est-à-dire les en envelopper d'une couche épaisse. Avec beaucoup de précaution, sortez-les de la sauce au moyen d'une fourchette, et rangez-les sur une plaque ou un couvercle de casserole renversé. Ne vous préoccupez pas de l'excédent de sauce que vous pouvez voir tomber de chaque côté ; la parure finale y remédiera.

Placez les laitances dans un endroit frais, et vous n'avez plus à vous en occuper jusqu'au moment de les frire.

La pâte à frire

Préparez-la également à l'avance ; plus elle sera reposée et mieux se fera le trempage des laitances. Prenez la farine dans une petite terrine avec le sel, l'huile et l'eau *tiède*, tout ensemble. Délayez le tout en soulevant avec une petite cuiller de bois et veillez à ce que cette pâte ait juste la consistance d'une pâte épaisse. Ceci dit, parce que certaines farines prennent un peu plus d'eau que d'autres, et que la quantité indiquée pourrait se trouver de 1 *centilit.* au-dessous ou au-dessus de ce qu'il en faut, auquel cas on

ajoute ou un peu plus d'eau ou un peu plus de farine. Tenez cette pâte en réserve et, *deux minutes* avant d'y tremper les laitances, ajoutez-y la valeur de la bonne moitié d'un blanc d'œuf battu en neige bien ferme. Pour cela, on prend un blanc d'œuf sur un couvercle de casserole renversé ; on le monte en neige en le battant avec la lame d'un couteau, et l'on en prend la quantité nécessaire pour la pâte.

La friture

Il faut vous préoccuper à l'avance d'avoir votre poêle de friture toute prête pour le moment précis où les laitances y seront mises. Autant que possible une friture n'ayant que peu servi ; si elle a déjà fait de l'usage, il est de précaution élémentaire de la passer à travers un torchon tandis qu'elle est seulement fondue et pas encore chaude, pour qu'il n'y reste rien de ce qui a pu y cuire auparavant. La quantité de friture doit être assez abondante et la poêle assez grande pour que les beignets y puissent circuler bien à l'aise.

La friture devra être *bien chaude*, c'est-à-dire *fumer légèrement* au moment d'y plonger les beignets.

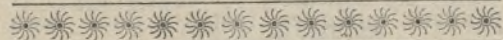
Douze minutes avant le moment de servir, passez la pointe d'un petit couteau de chaque côté des laitances pour rogner nettement les bavures de sauce et donner ainsi une forme correcte. Détachez ensuite les laitances d'après la plaque ou couvercle, et si vous y éprouvez quelque difficulté, passez sous les laitances la lame d'un couteau *flexible*, car il est très essentiel de ne pas endommager la couche de sauce qui enveloppe les laitances, et qui est en somme le principal de leur apprêt.

Jetez les laitances par 3 ou 4 dans la pâte à frire, et sautez-les un instant de

dans pour qu'elles en soient bien couvertes; sortez-les en avec précaution et au moyen d'une fourchette, pour les plonger dans la friture *bien chaude*, répétons-le encore. La chaleur de la friture doit être assez élevée pour que dès que les laitances y sont plongées, la pâte à frire, brusquement saisie, forme immédiatement une croûte s'opposant à la sortie de la sauce qui enveloppe les laitances. Sans la formation instantanée de cette croûte, la sauce au contact de la friture chaude se liquéfierait sur-le-champ et se répandrait dans la friture, en laissant à nu les laitances.

Pendant leur séjour dans la friture, ne les touchez pas avec l'écumoire; bornez-vous à secouer doucement la poêle, ce qui suffit pour faire voguer les beignets dans la graisse. Quand, au bout de 6 à 7 minutes, la pâte a pris une belle couleur dorée, égouttez-les sur un torchon étendu, et poudrez-les très légèrement de sel fin. Dressez vivement en pyramide et entourez la base de celle-ci d'un liseré de persil frit. (Le persil sera plongé dans la friture dès que les beignets en seront retirés. L'y laisser pendant quelques secondes suffit pour le frire et l'avoir d'un beau vert clair, la véritable couleur du persil frit.)

SAVARIN.



Soirées et Théâtres

HENRY, à la *Pensée*, offre à sa clientèle ses Gants vrai Saxe, teinte et parfum naturels, dont il s'est fait une spécialité (5 boutons, 3 fr. la paire; — 10 boutons, 5 fr. la paire).

Egalement recommandés: ses Parfums discrets à base de violette (voir Catal.); son Eau de Cologne ambrée extra-vieille (le 1/4 litre, 5 fr. 50); ses Eventails pailletés (de 15 fr. à 60 fr.); ses élégants Sacs de Théâtre, etc. — A la *Pensée*, 5, faubourg Saint-Honoré.



Menus

HARENGS MARINÉS
ŒUFS A LA VÉNITIENNE
ÉPAULE DE MOUTON A LA CHICORÉE
GNOCCHI AU GRATIN
COMPOTE DE POMMES

POTAGE SOUBISE
FRICANDEAU A LA CHICORÉE
RABE DE LIÈVRE ROTI
SALSIFIS FRITS
PRALINÉ A LA CRÈME

MOULES A LA BORDELAISE
COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES
SALADE ALSACIENNE
BEIGNETS DE POMMES

POTAGE AUX MARRONS AU TAPIOCA-BOUILLON
BOUDIER
PERDREAUX AUX OLIVES
CARRÉ DE VEAU A LA BROCHE
SALADE DE LAITUE AUX ŒUFS
PAIN DE CHOUX DE BRUXELLES
POMMES A LA CHANOINESSE

OMELETTE AUX FINES HERBES
BŒUF BOUILLI GRATINÉ A LA GRAND'MÈRE
POULET FROID EN MAYONNAISE
SALADE DE LAITUE
CHOQUETTES DE POMMES

POTAGE SAINT-GERMAIN
TRUITE SAUMONÉE SAUCE MOUSSELINE
NOISETTES DE PRÉ-SALÉ BELLE-HÉLÈNE
PERDREAUX ROTIS
CÈPES A LA BORDELAISE
POMMES A LA LISON

ŒUFS A LA MIRABEAU
POISSON A LA CRÉOLE
CHOUX-FLEURS AU GRATIN
SOUFFLÉ AUX POMMES

POTAGE AU POTIRON A LA BRESSANE
LAITANCES DE HARENGS A LA VILLEROY
SALMIS DE MACREUSES
LANGOUSTE A LA BROCHE
HARICOTS VERTS SAUTÉS
PUDDING MOUSSELINE



BŒUF BOUILLI GRATINÉ

A LA GRAND'MÈRE

Pour être simple, le plat n'en a pas moins sa valeur puisqu'il permet d'utiliser le bœuf bouilli.

Arriver à faire non seulement accepter mais encore apprécier le bouilli est un succès au moins égal à celui que peut obtenir le plus transcendant chaud-froid ; car en même temps qu'il faut contenter le goût, il reste à combattre une prévention universelle contre ce bouilli abhorré.

Voici donc comment la grand'mère Marianne, une hôtelière de jadis, écoulait des monceaux de bœuf bouilli à ses clients habitués qui dégustaient en confiance et ne se plaignaient point. Peu importe l'état du bœuf à employer, qu'il soit en morceaux à détailler ou en menus fragments ; c'est même une bonne manière de l'écouler quand il est trop cuit et en parcelles, puisqu'il est dissimulé sous une couche de gratin.

Proportions

(Compter toujours 80 à 100 gr. de bœuf par personne).

Pour 6 personnes :

120 gr. oignon et 4 échalotes ;

25 — de beurre et 2 cuillerées d'huile ;

5 ou 6 champignons ou environ 80 gr. d'épluchures ;

20 à 25 gr. de farine ;

2 décilitres de bouillon ;

2 — de vin blanc ;

2 petites tomates ou une cuillerée de purée de conserve ;

Sel, poivre, une cuillerée de persil haché, gousse d'ail.

POUR LE GRATIN

4 grosses pommes de terre de Hollande ;

50 gr. de beurre frais ;

2 petits décilitres de lait ;

60 gr. de gruyère frais râpé ;

20 — de chapelure fine.

La sauce

Dans une petite casserole sauteuse à large fond, en cuivre étamé de préférence, parce qu'il supporte une forte chaleur sans brûler, mettez l'oignon et l'échalote hachés très finement avec le beurre et l'huile. Faites chauffer *doucement* jusqu'à ce que vous ayez obtenu une belle teinte dorée.

Hachez finement les champignons, ou les épluchures de champignons si vous en avez à employer, ce qui est tout économie, et égal comme saveur. Champignons ou épluchures hachés doivent être ensuite pressés fortement dans un coin de torchon pour en exprimer l'eau naturelle qu'ils contiennent en abondance, et dont l'évaporation serait trop longue sur le feu. Ajoutez-les alors à l'oignon quand celui-ci est suffisamment doré. Ramenez la casserole sur un feu vif, pendant quelques instants pour bien faire réduire l'humidité qui reste encore dans les champignons ; cette humidité empêche l'oignon de brûler sur le feu vif, mais comme elle s'évapore vite il faut ne pas perdre de vue la casserole, et il faut remuer avec la cuiller de bois.

Ce n'est que lorsque le tout est bien sec, et qu'il ne s'en dégage plus de vapeur, par conséquent, que vous saupoudrez champignons et oignon avec la farine. Si vous la mettiez quand les champignons ont encore trop d'humidité,

dité, cette farine ferait bouillie, tandis qu'elle doit cuire avec la graisse seulement, et cela *un instant*, juste le temps de prendre une teinte un peu jaune, mais pas foncée, surtout, parce que la sauce aurait un goût âcre; remuez le tout avec une cuiller de bois pendant ce temps. Mouillez alors ce petit roux avec le bouillon — froid ou chaud, mais bien dégraissé — et le vin blanc, que vous versez *peu à peu* et en remuant bien avec une cuiller de bois, pour éviter les grumeaux; assaisonnez d'une pincée de sel et d'une prise de poivre, et remuez toujours *jusqu'à l'ébullition*, à cause des grumeaux. Ajoutez alors la tomate, qu'auparavant vous avez pelée, dont vous aurez enlevé les graines, l'eau, et que vous aurez hachée. Ou si vous n'avez plus de tomate, mettez de la purée de tomates. Laissez *mijoter pendant 8 à 10 minutes*. Ajoutez alors dans cette sauce le bœuf, en petites tranches ou en débris, cela ne fait rien, c'est comme vous l'aurez. Et laissez encore tout mijoter pendant *5 ou 6 minutes*, la casserole mi-couverte : ceci pour bien réchauffer le bœuf, et aussi pour l'imprégner convenablement de l'assaisonnement de la sauce.

La purée de pommes de terre pour le gratin

Dès que la sauce est en train, vous vous occupez des pommes de terre, qui doivent marcher en même temps que le reste.

Pelez-les, coupez-les en quartiers, mettez-les dans une casserole et couvrez-les d'eau froide, salée à raison de 10 grammes par litre. Couvrez et faites bouillir assez bon train; aussitôt qu'elles cèdent sous le doigt, elles sont à point, car il faut bien observer qu'elles ne

doivent pas être trop cuites; 20 minutes de cuisson leur suffisent généralement pour arriver au point voulu. Egouttez-les, et passez-les rapidement au tamis métallique, en pressant avec le champignon de bois; recueillez la purée dans la casserole où elles ont déjà cuit. Travaillez vigoureusement cette purée avec la cuiller de bois pendant qu'elle est encore toute brûlante, et ne cessez pas ce travail jusqu'à ce que vous constatiez que la purée blanchit légèrement. Toute la qualité d'une purée de pommes de terre est dans ce travail préliminaire, qui le plus souvent est totalement négligé.

Gardez la casserole non point précisément sur le feu, mais sur le fourneau pour qu'elle ne refroidisse pas pendant ce temps. Ce n'est que lorsque la purée a été ainsi bien travaillée, que vous y ajoutez le beurre, toujours en travaillant avec la cuiller de bois.

Le beurre étant absolument fondu et mélangé, commencez à verser *peu à peu* le lait *bouillant*, en continuant avec la cuiller ce même travail, pour bien délayer et mélanger. Cette quantité de lait est forte, et elle serait trop forte s'il s'agissait d'une purée ordinaire; mais pour l'appât en question elle doit être un peu claire.

La condition essentielle de ce plat est que la purée n'attende pas. Par conséquent, dès qu'elle est mise au point avec le lait, il faut tout de suite installer le gratin.

Le gratin

Prenez un plat long en terre ayant environ 25 cent. de long sur 15 de largeur, ou bien un plat rond ayant 20 à 22 cent. de diamètre. Frottez bien l'intérieur avec la gousse d'ail épluchée;

cette façon communique à l'ensemble juste le parfum nécessaire, sans excès. On peut, bien entendu, supprimer totalement l'ail, mais c'est dommage, car il ajoute une note très caractéristique à ce plat.

Ajoutez alors une cuillerée de persil haché dans le bœuf qui mijote dans la sauce, et versez le tout dans le plat frotté ou non d'ail. Egalisez la surface du bœuf avec le dos de la cuiller, et versez ensuite dessus la purée de pommes de terre que vous étalez également en épaisseur bien uniforme.

Saupoudrez la surface de la purée avec le fromage de gruyère râpé que vous avez d'abord mélangé avec la chapelure. Parsemez la couche de fromage de parcelles de beurre de la grosseur d'un petit pois, et immédiatement mettez au four.

Le four

Le four doit être chaud parce que, en somme, il n'y a pas de cuisson à faire, mais seulement un gratin à obtenir; et plus ardente sera la chaleur venant de la plaque du foyer, et plus le gratin sera vite formé. Dans un four bien chaud, il faut 8 minutes environ. On peut obtenir ce gratin avec une salamandre, ou une rampe de gaz; tous les moyens sont bons, *pourvu qu'ils permettent de former le gratin vivement.*

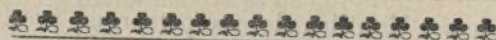
Si le plat lambine trop longtemps dans un four pas assez chaud, il dessèche sans colorer, la purée devient lourde et plâtreuse, et la sauce est toute réduite.

Il faut au contraire que sous la couche bien colorée du gratiné on trouve la purée très crémeuse, légère et cou-

lante, et le bœuf bien humecté, bien baigné de sa sauce.

Servez en sortant du four, et, autant que possible, faites que le plat n'attende pas, car rien n'est mauvais comme une purée de pommes de terre qui a attendu.

LA VIEILLE CATHERINE.



Nous appelons l'attention de nos abonnés sur le tarif des huîtres de la Maison PRUNIER, leur signalant comme particulièrement recommandable toute la série des Armoricaines. (Se reporter à la page II, à nos annonces.)



Pâtés de Grives des Cévennes

Le *Pot-au-Feu* a, pour ces pâtés, une clientèle fidèle parmi ses anciens abonnés, qui n'auraient besoin aujourd'hui, que d'être informés de la réouverture de la saison de cette savoureuse spécialité du journal.

Pour nos nouveaux abonnés, disons que ces pâtés en croûte, fabriqués avec du foie gras et des grives des Cévennes désossées, doivent nous être demandés **au moins 6 jours** avant le jour où ils doivent être livrés ou expédiés, le mieux étant de nous faire connaître à quel repas le pâté doit être servi.

Les commandes sont toujours *fermes*, attendu que chaque pâté est préparé, au lieu d'origine, spécialement pour l'abonné qui l'a demandé au journal.

Prix : (*franco d'emballage*)

Pour 12 personnes (largement)	20 fr.
Pour 20 — — — — —	28 —

Nous ne fournissons que les deux types ci-dessus, ni en moindre grosseur, ni en grosseur intermédiaire.



CHIFFONS

Pour les femmes éloignées pendant l'été de tout centre mondain la rentrée à Paris marque la surprise d'une mode nouvelle, surgissant ainsi tous les ans, à pareille époque ; et à leurs yeux déshabitués des magasins, des fanfreluches parmi lesquelles elles se meuvent en autre temps avec la liberté de jugement que confère l'accoutumance, cette mode nouvelle revêt un attrait extrême. Si elles ont le loisir d'y céder dès les premiers jours, il y a tout à parier que leur choix hâtif leur procurera une déception avant peu : je parle ici pour celles — si nombreuses ! — dont le budget ne comporte pas de fantaisies répétées, et qui, jusqu'au bout, doivent porter un chapeau quand il a cessé de leur plaire. Je ne voudrais pas médire à ce propos des feutres galonnés d'or ; — en termes de courrier de modes ils « font fureur » cette saison — mais simplement prévoir le moment proche où l'on en aura vu partout, à tous les prix... Encore que certains aient un peu trop l'air d'appartenir à la figuration d'une troupe de province, il en est de bien séduisants pourtant et la silhouette des petits tricorues et des marquis a fort bonne grâce. Mais de ce que, au cadre des frondaisons jaunies d'automne, les galons de métal, les glands et les passementeries d'or ou d'argent empruntent une amusante allure de chasse à courre, il ne faudrait pas conclure à la durée de cette impression. Ceci, Madame, ne vous empêchera donc point de poser avec complaisance sur vos jeunes cheveux blonds un amour de petit feutre

bordé d'un ruban d'or vieilli, si, comme je le souhaite, vous avez les crédits nécessaires pour le remplacer bientôt.

Le remplacer?... par quoi ? Ne soyez pas en peine de ce côté, car on ne vit depuis longtemps, je crois, autant de facilités pour se coiffer « à l'air de sa figure ». Tout se fait : de très grands, et de très petits chapeaux ; des capelines à bords étendus, à fonds bas, et des chapeaux à haute calotte, largement retroussés sous de longues plumes, chapeaux de style, chapeaux de portraits, comme disent les marchandes de modes : « Stylish hats », « picture-hats », traduisent les Américaines. A moins que ce ne soit nous qui traduisions, car n'oublions pas que de plus en plus, dans les hautes sphères du chiffon, la mode se crée beaucoup en vue des Américaines. Sur ces chapeaux de style, sur les longues toques allongées — qu'on fait encore, qu'on fait toujours — de belles, de superbes plumes d'autruche dont la qualité ne doit pas souffrir de médiocrité, je vous en avertis, d'autant qu'on les porte surtout claires, teintées d'une nuance qui se dégrade jusqu'au blanc. Et il n'y faut point de parcimonie : il est des cas où une plume « ne suffit pas », comme dans la chanson, et où on doit la doubler d'une seconde, si ce n'est d'une troisième, selon l'envergure du chapeau. Mais ceci est pour les grandes circonstances, et ce genre d'élégance ne doit guère circuler qu'en voiture, et en voiture « à soi ». Nous trouvons heureusement pour la rue et l'honnête tramway toutes sortes de ressources permettant de combiner un chapeau chic, bien que pratique : c'est dans les petites formes qu'il le faudra choisir, celui-là, ou bien dans les grandes toques qui, cette saison, se font avec le bord avançant un peu en forme de fer à repasser pointu. Les petits feutres affectent pour la plupart la forme du marquis, du tricorne, ou bien encore un de leurs bords est relevé, comme roulé sous la garniture — des plumes lisses et souples, généralement, couvrant de leur retombée tout le côté relevé, et un peu en arrière : c'est, au surplus, la ligne déjà connue, mais modifiée, amplifiée, des petits chapeaux roulés du printemps dernier. D'autres ont le côté relevé sous

une cocarde d'où part, en fusée, une aigrette de plumes lisses et touffues ; sur un marquis en feutre de soie brillant comme le huit reflets d'un chapeau d'homme, on met un panache fait de deux têtes de plumes frisées ; derrière, sous les bords, et posant sur les cheveux, une garniture quelconque, des plumes le plus souvent, est installée comme deux gros choux, de chaque côté de la tête, pour fournir à l'ensemble, tête et chapeau, un contour arrondi, sans solution de continuité. Aussi la plupart de ces petits marquis ou tricornes, lorsqu'ils ne sont pas encore garnis, ne peuvent-ils donner l'idée exacte de la ligne qu'ils auront réellement ; et il faut bien connaître, avec toutes ces formes fantaisistes et enlevées, l'importance capitale de la barrette posée juste au bon endroit, endroit d'autant plus difficile à déterminer qu'il varie selon chaque tête, chaque coiffure, chaque forme, et qu'il faut pour l'apprécier au juste point la science d'une professionnelle consommée, ou alors l'instinct génial d'un amateur.

*

Les robes, corsages, vestes ou jaquettes ont pris des airs fort gaillards d'uniformes militaires, dans tout ce que le XVIII^e siècle en France et le XX^e en Bulgarie et pays voisins pouvaient suggérer de plus passémenté, brodé, soutaché, galonné, et surtout de mieux pourvu d'accessoires bizarres, affectant principalement la disposition de manches qu'on enfle ou non, à volonté, de pélerines qui sont des parements, ou de parements qui sont des pélerines.

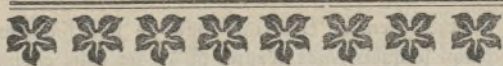
Des emmanchures, partent des bandes dont on raccourcit la longueur, dont on diminue l'importance, selon que la cliente a l'esprit plus ou moins enclin à la fantaisie ; mais on ne lui laisse pas cependant la liberté de s'en dispenser entièrement ; si elle ne s'en tient pas à la forme rigoriste du tailleur masculin, si elle accepte le moindre bout de broderie, jamais elle ne sortira de chez sa couturière sans un pan d'étoffe descendant sur le bras à un titre quelconque. Et il faut convenir que quelques-uns de ces vêtements, avec leurs réminiscences de dolmans d'opéra-bouffe, sont parfois fort réussis et pleins de séduction : on m'a montré ainsi

une jaquette — si vraiment on peut appeler cela une jaquette ! — bien ajustée dans le dos, avec de longues basques de redingote, pourvue de longues manches très amples, qu'une fente pratiquée à la saignée permettait de laisser tomber de chaque côté du vêtement, tout en garantissant les bras. C'était une jolie étoffe noire, souple et poilue, discrètement tissée de légers flocons jaune d'or. A ce jaune était assorti du drap brodé et gansé de soie noire, qui parementait l'encolure, large et basse, les poches, et qui cernait aussi l'extrême bord de la jupe : une jupe longue, molle, avec des plis devant et derrière, rappelant en somme la disposition des jupes ainsi conçues il y a trois ou quatre ans, mais avec quelque chose à la fois de trainant et d'ajusté que n'avaient pas les autres. Et puis, en matière de formes de jupes, on pourrait dire aussi qu'il n'est rien d'absolu cette saison : telle maison fait des jupes si vagues, si flottantes dans leur plissage, que les clientes, quand elles les ont portées une fois, arrivent tout effarées réclamer une rectification sans doute nécessaire... Et après avoir comparu sous l'œil scrutateur de l'artiste, il leur faut reconnaître que ce ne pourrait être mieux, qu'elles sont « chic » à miracle. Dans tel autre atelier, au contraire, tout en innovant par-ci, on conserve par-là ; et si la coupe des jupes plaît dans ses grandes lignes à la clientèle de cette maison, on s'attache plutôt à la maintenir en ne modifiant que les questions de détails, les garnitures, qui en transforment surabondamment les aspects.

A. DE BOURGEOISIE.



ALIMENT DES ENFANTS



LE TRISCUIT

Ainsi que nous l'avions promis à nos lecteurs, dans notre dernier numéro, nous allons les documenter sur ce nouvel aliment qui vient de faire son apparition en France et qui jouit en Angleterre et en Amérique d'une si grande réputation.

Le Triscuit, notez-le bien, n'est pas un dessert. Bien qu'il se présente sous l'aspect d'une gaufrette légère et croquante, ce serait une erreur que d'en faire l'acquisition pour le servir sur la table après le dîner. Non, le Triscuit est un aliment, une sorte de pain auquel on a cherché à conserver toute la force, toute la sève, toute la richesse du froment le plus pur. Il se consomme donc à table en guise de pain, nature ou légèrement grillé et beurré, forme sous laquelle il est très agréable avec le thé, en sandwiches, ou apprêté en de nombreuses formules culinaires.

C'est un aliment complet, en ce sens qu'il contient tout ce que l'homme a besoin de consommer pour vivre, et il pourrait servir à lui seul d'aliment. Sa principale supériorité vient de ce que, tout en étant plus riche sensiblement que le pain ordinaire, il est beaucoup plus léger à l'estomac. D'ailleurs voici brièvement résumée la fabrication de ce produit.

Le froment trié, lavé et passé à la vapeur pour être délivré de toutes ses impuretés, est soumis à une coction très brève qui le débarrasse du son et des substances ligneuses dont l'estomac et les intestins n'ont que faire. Ainsi réduit à la graine même du blé et amolli par cette cuisson, il est brassé, puis étiré par d'énormes machines qui ne le broient pas, mais le divisent, le dilacèrent et le réduisent en une pâte homogène; puis pilonné, il est passé dans un tamis fin. La pâte ainsi formée n'est donc que le blé lui-même, le blé dans son intégralité, débarrassé seulement de ses issues, de ses impuretés, et les filaments qui

sortent du crible représentent dans chacune de leurs plus infimes parties, la constitution chimique entière du froment pur. Ce qui le prouve, c'est que les analyses qui en ont été faites aussi bien en Amérique ou en Angleterre qu'à Paris, au Laboratoire municipal, montrent d'une part que la composition du Triscuit est analogue à celle des farines les plus pures, et, d'autre part, que cette composition est beaucoup plus riche que celle des pains réputés les meilleurs.

Un autre avantage du Triscuit réside dans la manière dont il est cuit. Pour lui, pas d'addition de levûre, pas de fermentation. La pâte que nous avons vue tout à l'heure mise automatiquement en gaufrettes, est passée aux chaleurs intenses des fours électriques. Cette cuisson s'opère en trois fois, d'où le nom du produit et sorti de là, ce nouveau pain est léger, friable, croquant et, de plus, imputrescible. Il peut se conserver très longtemps. En tous temps il présente à l'estomac un aliment qui se dissout de lui-même dans les liquides, se résout en une pâte fluide et est attaqué par les sucs gastriques et intestinaux avec la plus grande facilité.

C'est dans cette double propriété que réside la force du Triscuit. Il est nourrissant sous un petit volume et ne demande à l'estomac qu'un travail minime.

Il en résulte que c'est l'aliment rêvé des dyspeptiques. Il en résulte aussi que son emploi est indiqué toutes les fois que, pour combattre une débilité naturelle ou pour renforcer un organisme appauvri, on a besoin de fournir à l'estomac une nourriture d'une richesse exceptionnelle et qui ne le surcharge pas.

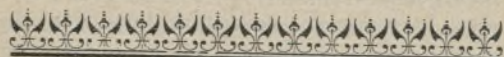
Et une des particularités du produit, c'est que si, d'un côté, il est préconisé pour faire ce que les médecins appellent de la suralimentation, d'un autre côté, il trouve ses applications dans les affections où l'on veut, au contraire, raréfier les aliments féculents. Si les anémiques, les débilités, les enfants se trouvent bien de consommer à discrétion leurs gaufrettes de Triscuit, les obèses et même les diabétiques seront satisfaits de trouver là une sorte de pain dont on ne leur permettra sans doute

qu'une consommation très restreinte, mais qui les soutiendra énergiquement tout en leur rappelant leur nourriture préférée. Ajoutons que le Triscuit est d'un très heureux effet chez les personnes constipées.

Ainsi que nous l'avons dit, le Triscuit se prête à une foule de combinaisons culinaires. Ces combinaisons ont été réunies en un volume très joliment édité, dû à la plume d'un des chefs de Paris les plus adroits et les plus littéraires. Cette brochure se vend 1 fr. 50. Le *Pot-au-Feu*, désireux d'être agréable à ses lectrices, par suite d'un arrangement avec "The Natural Food Co.", a obtenu des fabricants du Triscuit qu'elle leur soit envoyée à titre gracieux.

Pour obtenir ce livre, écrire de la part du *Pot-au-Feu* à M. J.-E. Jaccard, concessionnaire pour la France, 28, rue Joubert, à Paris, et envoyer un timbre de 0 fr. 15 cent. pour affranchissement de cet envoi. M. J.-E. Jaccard joindra à cet envoi, à celles de nos lectrices qui le désireraient, un paquet de Triscuit contre la somme de 0 fr. 90 en timbres ou en mandat.

Voulez-vous avoir du linge blanc et fleurant bon ? Employez pour les lessives et les savonnages le savon pâte « *Palme d'Argent* » de la savonnerie de la **Blanchisserie de Courcelles**. Ce savon, qui a l'odeur agréable de l'iris, remplace avec économie tous les autres savons mous, et convient pour l'argenterie et tous les usages domestiques. En vente partout.



LE CHEZ SOI

Chaque époque a ses plaisirs ; ne regrettons pas trop les plages ensoleillées, les parties de campagne dont les joies ont pris fin au début de l'automne, car l'hiver nous console de la disparition des heures passées par les heures présentes ; déjà les expositions recommencent, les salons se rouvrent, les soirées se projettent... Il faut penser à réorganiser sa toilette pour briller partout. Afin d'éviter à vos imaginations des recherches pénibles, la grande maison Forcillon, place du Théâtre-Français, 165, rue Saint-

Honoré, vient de créer une foule de jolis modèles parmi lesquels vous n'aurez qu'à faire votre choix : il y a d'exquises robes de bal, de soirée, de diners, de réception, de visite, de ville. Cette exposition permanente se renouvelle sans cesse car les commandes se succèdent sans interruption en cette maison de confiance aussi connue pour ses prix raisonnables que pour son élégance excessive. Les toilettes à 150 francs en beau lainage doublé de soie ont un succès sans précédent et c'est de tous côtés, de tous les points de la France et même de l'étranger, que viennent en foule les clientes ; « viennent » est dit au figuré car il suffit d'envoyer un corsage et les longueurs de jupe pour recevoir une toilette allant à merveille sans avoir même été essayée.

L'éducation actuelle est pratique, on ne se contente plus de faire apprendre aux jeunes filles les sciences et les arts, on les arme pour lutter dans l'existence contre les difficultés matérielles. Les cours de mode et de couture entrent dans le programme des études. C'est fort intelligent car cela fait réaliser de bien grosses économies. Les fabricants d'ailleurs nous aident dans cette voie et M. Robert, le grand industriel de Lyon (5, r. Mulet), qui se montre si aimable pour nos lectrices en toutes circonstances, tient particulièrement à nous faciliter la tâche. Ses dernières créations, de véritables merveilles, peuvent être achevées par des novices en l'art de la couture. Ce sont d'adorables robes de tulle crème ou noir *mi-confectionnées*, dont les garnitures de ruban ruché, de broderies perlées ou pailletées sont absolument terminées, et dont il n'y a plus qu'à unir les coutures *toutes tracées* : la ceinture est à monter suivant la grosseur de la personne, la jupe à arrondir ; les coutures des manches et du corsage à réunir ; mais tous les motifs sont disposés,

Du reste la collection de gravures photographiées vous permettra de juger du résultat. N'omettez pas en la demandant de faire joindre des échantillons de voilettes à 6 fr. 40 la douzaine. C'est un prix invraisemblable, étant donné la qualité.

Mais que la griserie des plaisirs mondains, les veilles non interrompues ne vous fassent pas négliger le soin de votre santé. On s'anémie vite en n'accordant pas au sommeil le temps voulu et l'équilibre de l'organisme, une fois détruit, ne se retrouve pas facilement.

Une bonne précaution en pareil cas consiste à rendre au sang ce qu'il perd par l'usage d'aliments fortifiants.

Il n'est pas nécessaire de rappeler au souvenir de nos lectrices le Racahout des Arabes Delangrenier, qui est si universellement connu et si apprécié. Nos

parents et nos grands-parents en ont pris avec délices dans leur jeune âge, et nos enfants s'en délectent aujourd'hui; car cet aliment extraordinaire compte 75 années d'existence et de succès!

Il a été approuvé par l'Académie de Médecine, les 15 et 22 juin 1830. Mais ce qui est indispensable, c'est de mettre le public en garde contre les imitations que l'on tente de substituer au véritable Racahout des Arabes Delangrenier et qui n'ont rien de commun avec celui-ci. On comprendra l'importance de cet avis, car ceux qu'il intéresse ont besoin d'une nourriture particulièrement choisie et composée d'éléments d'une qualité irréprochable, mères pendant l'allaitement, bébés au sevrage, convalescents, dyspeptiques, vieillards, etc... Pour tous on doit exiger le véritable Racahout des Arabes Delangrenier et l'adresse 19, rue des Saints-Pères (Paris).

Nos soins ne doivent pas se borner à l'usage interne; il y a mille misères physiques qui, pour n'être pas graves, n'en sont pas moins très douloureuses: les engelures et les gerçures sont de ce nombre. Nous savons, pour la plupart, le martyre causé par ces démangeaisons des mains et des pieds; quel supplice de mettre des gants et des chaussures quand le gonflement se produit!... Est-il utile de parler des gerçures si cruelles, qui parfois, deviennent de véritables plaies? Tout cela peut être évité et promptement guéri en mettant chaque soir avant de se coucher de la bienfaisante Pâte des Prélats (1), en se lavant chaque jour avec le doux et onctueux Savon des Prélats. Sous leur double action les mains restent fines, blanches et satinées par les plus grands froids.

Puisque nous en sommes aux méfaits de la température hivernale, convenons entre nous que les frisures et les ondulations les mieux exécutées ne résistent pas au triste et humide ciel d'hiver... On a beau chauffer les bigoudis, mettre le fer à friser à la plus haute température supportable, on casse ses cheveux, on dessèche la sève sans réussir à être bien peignée. Voilà ce qui fait que routes les femmes élégantes et dépourvues de préjugés laissent croître et allonger en repos leurs jolis cheveux sous un délicieux postiche que le célèbre coiffeur Desfossé réussit si étonnamment suivant le type de chaque cliente.

M. et Mme Desfossé sont ennemis des coiffures solennelles et risibles des têtes de cire des devantures; ils ont le don de faire simple, flou et char-

mant; leurs ondulations sont souples et larges, leurs boucles mutines et indéfrissables.



BOUFFANT PARISIEN

DESFOSSÉ, 21, rue Lavoisier (près Saint-Augustin)
(Demandez le Catalogue)

FÉTICHETTE

CORRESPONDANCE

Au coin du feu. — Rien de joli comme un service de table avec des entre-deux en guipure; garnissez aussi de cette façon vos draps, vos taies d'oreillers. Vous aurez de véritables dentelles en Cluny, dentelles d'art ou toutes autres guipures absolument pour rien en achetant tout cela en Auvergne, au centre de la fabrication: Mme Privat, 23 bis, boulevard Carnot, Le Puy (Haute-Loire), vous enverra des échantillons, écrivez-lui. Il s'en fait aussi en soie noire pour costumes. Demandez encore des empièchements de chemises, des encadrements de mouchoirs, etc.

Petite Marquise. — Le tailleur pour dames, André Orlhac, réussit parfaitement ses jupes et vous savez que c'est assez rare chez les tailleurs. Il a un chic

BUREAU DE L'ASSOMPTION

45, rue Bolssy-d'Anglès, coin du boulev. Malesherbes
(précédemment, 36, boulev. Malesherbes)

Directrice: M^{me} MORLAND

Les matrones 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.

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, Boulrd de Strasbourg, Paris.

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

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

(1) Savon des Prélats, 2 fr. 50 le pain; franco, 3 fr.; Pâte des Prélats, 5 fr.; franco 5 fr. 50 à la Parfumerie Exotique, 35, r. du 4-Septembre.

tout à fait personnel. Vous verrez chez lui de très jolis modèles au moins 40 o/o meilleur marché qu'ailleurs, à travail égal. Du reste, demandez son catalogue, vous jugerez de son genre et de son cachet (20, boulevard des Capucines).

Chasseresse. — Pour vous préserver du contact pernicieux du grand air déjà assez mordant pour hâler et gercer le teint, mettez toujours avant de sortir un nuage de Duvet de Ninon. Cette douce et rafraîchissante poudre de riz est parfaite pour l'épiderme et donne un éclat velouté incomparable (3 fr. 75, franco 4 fr. 25, Parfumerie Ninon, 31, rue du 4-Septembre).

BÉNÉDICTINE

la Meilleure des Liqueurs

COURRIER

Montbéliard. — Bonne note est prise pour donner en temps des indications à ce sujet.

Moszkow, Galicie. — Pour remplacer le kirsch, casser des noyaux de pêches ou d'abricots, enlever la peau des amandes, les écraser légèrement, mettre en bouteille avec de bon cognac ; 8 jours de macération suffisent, mais on peut laisser continuer l'infusion. Pour la charlotte russe et la crème qui peut remplacer la Chantilly, voyez l'article qui a paru en 1897, n° 2.

A. R., 1.913, Versailles. — Il est impossible de résumer ces indications ; toutes nos recettes comportent les explications relatives à cet égard ; le plus simple est de s'y conformer.

Chauvigny. — Pour praliner les fleurs d'oranger : enlever le calice ; piler les pétales seuls dans du sucre cuit au petit cassé ; brasser à la spatule pour le sabler, ainsi que des pralines.

Château de la Marche. — Conservation des œufs : vous avez des indications dans le numéro du 15 septembre 1902.

Une Champenoise. — Lier le hachis avec un jaune d'œuf ; cuire en sauteuse ou en sautoir, et non point dans la poêle qui chauffe trop fort.

Brinon. — Les essais de gâteaux au miel, en dehors du pain d'épices et du nougat, ne sont pas fameux. Note est prise pour donner plus tard en temps voulu, la recette demandée pour les mûres.

La Croix-de-l'Orme. — Même réponse pour les mûres. Note est prise pour la seconde.

Villers-Guislain. — C'est une conserve si peu

usitée dans les ménages que nous ne saurions vous donner d'utiles indications à ce sujet. Note est prise pour donner en temps les autres recettes.

Gambart. — Note est prise.

Saint-Sauveur-les-Bains. — Il est impossible que la recette, telle que vous nous la soumettez, puisse procurer un bon résultat ; il doit y avoir quelque erreur fondamentale, car tout y est contraire aux règles usitées dans la pâtisserie classique, les blancs d'œufs montés ne devant jamais cuire sur le feu ; en intervertissant les façons d'opérer, vous obtenez la crème anglaise.

Brinon-sur-Sauldre. — Note est prise ; en attendant, vous pourriez voir le Foie de veau en crépine en 1895, le Fricandeau Nimois, en 1897, qui n'est autre qu'un hachis de foie de porc, remplissant bien les conditions requises. — Remerciements pour la peine que vous avez prise en nous envoyant votre recette.

La Grange-St-Franz. — Pour les conserves de fruits, l'ébullition n'aura pas été peut-être assez prolongée ; ou bien le sirop n'est pas au degré voulu. — Tache sur le marbre : frotter avec du marbre pulvérisé mouillé ou de la pierre très douce et repolir ensuite.

Abonnée de la première heure. — Note est prise.

Penity. — C'est la première fois qu'on nous dit ne pas pouvoir réussir cette sauce avec la recette donnée, dans laquelle aucun détail n'est omis ; votre insuccès vient peut-être de ce que vous confondez la Sauce mousseline qui doit être légère et mousseuse, avec la Sauce hollandaise qui lui sert de base, et qui, seule, doit être liée. — Note est prise pour l'autre demande.

27.807. — Voyez Laitues au Jus, données en 1902, carottes au jambon, etc., et toutes les recettes antérieures de braisés ; également pour le Lapin.

Une dame du Poitou. — L'article sur les savouries vous aura renseignée déjà ; mais note est prise aussi de votre demande.

L. G. — Le canard est braisé au vin de Champagne au lieu de l'être au vin blanc ordinaire. — Les mirlitons : les moules foncés de feuilletage sont garnis d'une crème crue aux amandes et beurre. — Le Puits d'amour est un rond de feuilletage garni dans le milieu d'une crème pâtissière cuite ; le feuilletage du mille-feuilles est cuit à four très doux ; les disques sont ensuite garnis de crème fine. — Oui, nous connaissons cette recette très rustique.

Mme M., Rennes. — Crème renversée, 1902. — Tomates farcies, 1895. — Il a paru différentes formules de ces potages.