



Poulet à la Belle Meunière

UNE de ces excellentes spécialités de bons restaurants, doublement recommandable, en ce que ce poulet est un régal d'abord, et ensuite parce que sa simplicité d'appât le met à la portée de tous les ménages. C'est un poulet farci d'une manière particulière, avec des foies de volailles; les personnes qui habitent la campagne peuvent choisir, pour exécuter ce plat, une occasion où l'on a des foies de reste à employer; à la ville, rien n'est plus facile que de se les procurer chez le marchand de volailles.

La cuisson du poulet et sa présentation à table se font dans une cocote en faïence ou en terre.

Proportions

Pour 5 personnes (peut servir même pour 7) :

1 beau poulet dit « de grain » bien en chair, et pesant entre 1 kil. et 1.100 grammes brut. Vidé, le poids tombera entre 750 et 800 grammes.

POUR LA FARCE

5 foies de volailles, y compris celui du poulet ;

100 gr. de lard râpé ;

2 échalotes moyennes (20 gr. environ) ;

50 gr. de champignons hachés ;

Une bonne pincée de sel fin (5 gr.), prise de poivre et une pointe d'épices ;

La valeur de deux cuillerées à bouche de fine Champagne, ou de très bon Cognac ;

Pincée de persil.

POUR LA GARNITURE ET LA CUISSON

6 lames de truffe, soit 15 à 18 gr., poids d'une petite truffe ;

150 gr. de bacon (lard anglais), ou de lard de poitrine bien maigre ;

50 gr. de champignons ;

60 gr. de beurre.

Nota. — Le poids total de champignons nécessaires, étant donné qu'il y en a dans la farce et autour du poulet, est donc de 100 gr., mais ce poids s'entend net, c'est-à-dire les champignons nettoyés. Brut, ce poids serait de 140 gr. environ.

Temps nécessaire pour le tout : 1 h. 1/4 qui se divise ainsi : 25 minutes pour vider le poulet, apprêter la farce, le farcir et le brider ; 50 minutes pour la cuisson qui se fait en cocote, très doucement par conséquent.

On peut sans aucun inconvénient apprêter le poulet (le farcir et le trousser) plusieurs heures à l'avance et le tenir au frais jusqu'au moment de le mettre en marche. Nous recommandons de le servir aussitôt prêt ; qu'il sorte du four pour filer sur la table, car c'est ainsi qu'il est bon. Rien de plus facile que d'agir ainsi, sachant ou pouvant évaluer à une minute près à quel moment il sera servi ; et cette méthode de combinaison de la mise au feu d'une pièce avec l'instant précis de son service est excellente.

Ainsi, en ce qui concerne votre poulet à la Belle-Meunière, s'il est pour le déjeuner et que l'heure de celui-ci soit midi, d'une part ; que, d'autre part, le

menu comporte des hors-d'œuvre et un plat d'œufs ou de friture dont le service demandera 18 à 20 minutes environ, c'est donc à midi 20 qu'il sera servi. Donc, il sera mis en marche à 11 h. 1/2 précises. Rien de plus simple que cette combinaison.

L'apprêt du poulet

Celui-ci étant bien nettoyé, et surtout bien débarrassé des tuyaux de plumes qu'a toujours la jeune volaille, flambez-le au gaz ou à l'alcool, mais pas avec du papier ou des copeaux qui dégagent de la fumée qui noircissent l'épiderme, ce qu'il faut éviter. Placez le poulet devant vous, sur le ventre, et fendez la peau du cou, depuis la naissance du dos jusqu'à la tête. Détachez avec précaution la poche à nourriture, supprimez le cou à sa naissance et coupez la peau au ras de la tête, de façon à l'avoir aussi longue que possible. Quand cela est fait, retirez la fourchette ou os en forme de Y sur lequel viennent aboutir les filets; ceci en le détachant avec la pointe d'un petit couteau, que vous glissez sous la peau, car cette peau doit rester intacte.

Maintenant, avec la pointe d'un couteau plus gros, fendez l'os du bréchet, toujours en prenant grand soin de ne pas entamer la peau recouvrant le bréchet, et, par cette ouverture, videz le poulet, ce qui se fait très facilement; en détachant d'abord le foie, du bout du doigt introduit dans le corps; et en tirant tout doucement ensuite, le gésier et les intestins. Avant de farcir le poulet, ayez soin de bien inspecter l'intérieur pour constater qu'il n'y reste rien.

La farce

Coupez le bout terreux des champignons, lavez les bien; et hachez-en la

quantité indiquée (50 gr.); réservez le reste. Quand ils sont hachés (pas besoin que ce soit fait très finement), pressez-les dans un coin de torchon pour en faire sortir l'eau naturelle, et mettez-les dans une petite terrine.

Hachez bien finement les échalotes. Hachez également les foies de volailles en ayant bien soin d'enlever auparavant les parties où portait le fiel; avec la pointe d'un gros couteau, grattez sur un morceau de lard gras frais la quantité qui est indiquée; ou bien, coupez ce lard en dés, pilez-le finement et passez-le au tamis. Rassemblez tout cela dans la terrine avec les champignons, joignez-y l'assaisonnement, la pincée de persil haché, la fine Champagne ou Cognac et malaxez bien le tout avec une cuiller.

Pour farcir et brider le poulet

Commencez d'abord par décoller la peau de dessus les filets, en introduisant l'index entre la peau et la chair, puis glissez les lames de truffe entre peau et chair, soit 3 lames espacées sur chaque filet. A la grande rigueur, et au cas où l'on n'aurait pas de truffes, on pourrait les supprimer, mais ce ne serait plus tout à fait le poulet à la Belle-Meunière.

Quand cela est fait, asseyez le poulet devant vous, sur un torchon plié et, avec une cuiller à bouche, introduisez la farce dans son intérieur, par l'ouverture de l'estomac. Fermez bien cette ouverture, en ramenant la peau du cou sur le dos, et finalement bridez le poulet comme pour rôtir, mais en lui couchant les pattes le long du ventre, et en les fixant en cet état avec la ficelle passée dans le croupion.

Etant ainsi apprêté, le poulet peut attendre; être préparé, par exemple, la

veille au soir pour le matin, ou le matin pour le soir, mais alors il doit être tenu dans un endroit bien frais.

La cuisson. — La cocote

La cuisson et le service de ce poulet se font dans une cocote en terre ou en faïence, mais il est nécessaire, avant de l'y mettre, de le faire colorer au four. S'il était placé immédiatement dans l'ustensile, il suerait et ne se colorerait qu'imparfaitement, alors qu'il doit être bien doré partout et uniformément. Il est donc préférable de poser le poulet sur une plaque ou plat à rôtir, de l'enduire légèrement de beurre fondu appliqué avec un pinceau, et de mettre dans un four de bonne chaleur, pour faire bien colorer la bête, en ayant soin de la retourner en temps voulu pour qu'elle prenne couleur partout. La coloration étant obtenue, placez le poulet dans une terrine longue en terre ou en faïence, qui doit avoir 18 cent. de long sur 12 de large au milieu, et 12 de profondeur. Entourez le poulet avec ce qui vous reste de champignons (50 gr.), qui seront concassés, c'est-à-dire hachés grossièrement, le beurre divisé en parties de la grosseur d'une noisette, et le bacon ou le lard détaillé en 6 ou 7 rectangles (carrés longs) de 6 cent. 1/2 de long, sur 3 cent. 1/2 de large et 7 à 8 millim. d'épaisseur.

Ce bacon, qui est très employé aujourd'hui, est un lard anglais d'une incomparable finesse, dont le prix est, il est vrai, un peu plus élevé que celui du lard français, mais la différence entre les deux est si grande qu'il n'y a réellement pas à regarder à une augmentation de quelques sous. Le bacon, qui se trouve dans toute bonne maison de comestibles, coûte 1 fr. 90 la livre. A défaut absolu

de pouvoir s'en procurer, on prend du lard de poitrine bien maigre qui est passé à l'eau bouillante pendant 3 ou 4 minutes, après en avoir retiré la couenne et l'avoir détaillé en rectangles. Dans l'emploi du lard ordinaire, ce blanchissage ne doit jamais être omis.

Il n'y a plus, le poulet étant entouré de sa garniture, qu'à couvrir la terrine et la mettre au four : four de bonne chaleur et plutôt forte que faible, parce que la chaleur doit nécessairement traverser l'épaisseur de la terrine, et c'est seulement à partir de ce moment, que cette chaleur s'y accumulant enveloppe le poulet et le cuit.

Les 50 minutes de cuisson du poulet se décomposent en : 10 minutes pour la coloration au four, et à nu, c'est-à-dire sur plaque, comme un poulet à rôtir, et : 40 minutes pour la cuisson en cocote. Au cas où ce poulet devrait attendre 5 ou 6 minutes, il n'y a qu'à le laisser à l'entrée du four ; ce qui ne lui cause aucun dommage.

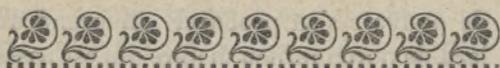
Se sert tel quel dans la terrine ; puis le poulet est découpé rapidement dans la salle à manger, et chaque morceau s'accompagne d'une partie de la farce de l'intérieur, d'un rectangle de bacon, et d'une cuillerée de la garniture, constituée par les champignons mis autour.

Recommandation : N'ajoutez rien ; ni jus, ni bouillon, car ce serait dénaturer le caractère de la préparation.

Le jus sorti du poulet, combiné au beurre et aux champignons, est l'accompagnement naturel et suffisant.

PERRAUT JUNIOR

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



MONT-BLANC

CET entremets des familles va apporter grande satisfaction aux abonnées fort nombreuses qui nous en réclament depuis longtemps la recette. La façon que nous donnons aujourd'hui diffère en plusieurs points de celle qui fut donnée l'année même de la création du journal, et elle est plus précise.

Ici la purée conserve davantage le goût du marron frais ; les conditions de cuisson étant modifiées, la durée en est abrégée. Nous indiquons, pour dresser le Mont-Blanc, de passer la purée en gros vermicelles, parce que cette manière nous a toujours paru infiniment préférable à celle, quelquefois usitée, qui consiste à mouler la purée dans un moule à bordure ou à Savarin ; la purée s'y tasse et s'y alourdit fâcheusement, à notre avis.

Au lieu de vanille, cuisant avec les marrons, nous indiquons l'emploi de la vanille réduite en poudre et qui, ne subissant pas de cuisson, garde ainsi tout son parfum. Et la vanille ainsi préparée est infiniment meilleure et moins coûteuse que toutes les poudres achetées toutes prêtes.

Proportions

Pour 7 ou 8 personnes
 300 gr. de marrons ;
 125 — de sucre en poudre, dit semoule.
 60 gr. de beurre fin ;
 2 décilitres 1/2 de lait ;
 Le quart d'une gousse de vanille ;
 2 ou 3 morceaux de sucre en morceaux ;

1/2 livre de crème à fouetter ;
 1 cuillerée de farine ;
 Temps nécessaire : 2 heures ; se prépare à l'avance.

RÉSUMÉ

Eplucher la première peau des marrons ; les mettre à l'eau froide ; faire bouillir ; enlever la seconde peau ; les faire cuire avec le lait. Passer la purée ; ajouter sucre, beurre, sucre vanillé ; passer en vermicelles. Fouetter la crème ; la vaniller ; dresser.

Les marrons

Doivent toujours être choisis d'excellente qualité ; on reconnaît les bons marrons à leur écorce brillante, bien tendue, à leur forme bien bombée. Les marrons ternes, ridés, plats, sont desséchés ou gâtés. De bonnes châtaignes peuvent être utilisées ; elles ont l'inconvénient de s'éplucher difficilement à cause de leurs nombreuses cloisons. Mais si, ce faisant, on les brise, c'est sans importance puisqu'elles seront mises ensuite en purée.

Avec un petit couteau, enlevez complètement la première écorce brune des marrons, et jetez-les à mesure dans une terrine remplie d'eau froide en assez grande quantité pour qu'ils y trempent très à l'aise. Les marrons qui monteraient à la surface, doivent être rejetés, car ils ne sont pas bons.

Dans une casserole en cuivre étamé ou en terre, assez grande pour les contenir avec le double de leur volume d'eau, délayez la farine en y versant progressivement de l'eau froide ; cette farine empêche les marrons de noircir. On peut remplacer la farine par un petit morceau de pain. Ajoutez les marrons ; couvrez la casserole ; posez sur feu très modéré pour faire bouillir. Quand l'eau est en ébullition depuis trois ou quatre minutes, retirez la casserole du feu.

Prenez une plus petite casserole en cuivre étamé, versez-y le lait, faites-le chauffer et même bouillir s'il n'a déjà bouilli; tenez la casserole au chaud, et installez-vous à portée pour pouvoir y jeter vos marrons à mesure que vous les éplucherez, sans qu'ils aient le temps de trop refroidir. Sortez les marrons de leur eau, par deux seulement à la fois, de façon qu'ils perdent leur trop grande chaleur, pendant qu'avec la pointe d'un petit couteau, vous enlevez leur pellicule. Tenez toujours la casserole couverte.

Tous les marrons épluchés étant rassemblés dans la casserole au lait, couvrez et posez sur feu doux, de façon à y entretenir une ébullition régulière mais tranquille, pendant laquelle le lait, en bouillonnant, monte de façon à se maintenir tout le temps à hauteur des marrons, qui de cette façon en sont humectés. Comptez sur 25 à 30 minutes de cuisson, et de temps en temps veillez que le liquide ne tarisse pas au point où les marrons viendraient à brûler. Secouez doucement la casserole, mais évitez de trop briser les marrons qui attachent alors plus facilement. Vous pouvez toujours ajouter un peu de lait, une ou deux cuillerées à la fois si les marrons étant peut-être plus longs à cuire, plus secs, ne se trouvaient pas au point voulu; ils doivent être absolument cuits, pour se trouver à point et s'écrasant facilement.

Le sucre vanillé

Pendant la cuisson des marrons, pilez la vanille dans le mortier, avec le sucre en morceaux. Nous résumons des indications données déjà ici; avec des ciseaux couper la vanille très finement au-dessus du mortier même; frotter dans le mortier en faisant *tourner* le pilon,

et non point en le tapant, jusqu'à ce que le tout soit réduit en poudre assez fine.

La purée

Étalez un linge propre et sans aucune odeur sur une table; par dessus posez un large tamis en toile métallique. Mettez sur le tamis la valeur de deux marrons seulement à la fois, et avec le champignon pour purées, frottez vivement en attirant vers vous et non pas en rond, car les marrons passeraient mal. Il faut se hâter un peu pour ce travail, car les marrons s'écrasent mieux et plus vite quand ils sont encore bien chauds. Râclez le dessous du tamis; sur le dessus il ne doit rester que quelques fragments de peau, et bien peu de chose.

Lavez à l'eau chaude et essuyez votre casserole ou prenez-en une autre de même dimension; mettez-y les marrons passés qui sont comme une sorte de semoule à ce moment, et doivent être encore tièdes. Si vous prenez une autre casserole, il faut la faire chauffer; on doit éviter un refroidissement complet des marrons qui durcirait la purée et rendrait le mélange plus difficile du sucre et du beurre.

Ajoutez tout le sucre en poudre, le sucre vanillé et la moitié du beurre seulement, cassé en morceaux; posez sur feu *doux*, et avec une large cuiller de bois, triturez le tout pour qu'en fondant à la chaleur, le mélange se fasse. Il faut laisser chauffer sans cesser de remuer, juste assez pour que la purée devienne chaude, mais pas brûlante; ajoutez alors, hors du feu, le reste du beurre, toujours en petits morceaux, pour fondre plus aisément. Mélangez bien. Vous pouvez alors tout de suite passer en vermicelles; car, si le plat

doit attendre très longtemps, vous recouvrirez les vermicelles avec un saladier renversé pour empêcher de hâler et sécher.

Les vermicelles

Prenez une passoire à trous assez gros, où passerait un grain de chénevis, que vous emboîtez le mieux possible dans une casserole quelconque, mais haute de bords ; non point qu'il y ait rien à cuire, mais c'est une casserole seule, comme récipient, qui fournit l'orifice convenable et la stabilité nécessaire pour pouvoir y installer la passoire sans que celle-ci touche le fond du récipient, ou que le tout bascule au premier coup de pilon. Si l'on veut obtenir de jolis vermicelles longs, réguliers, il est indispensable d'organiser sa passoire d'une façon raisonnée et solide. Mettez un peu de purée seulement dans la passoire, et avec le champignon de bois, appuyez en glissant dans la passoire ; c'est ce glissement qui produit des vermicelles longs ; en tournant, en tapotant, on n'a que de gros grumeaux. Au fur à mesure, videz la casserole sur le plat de service, afin que les vermicelles en s'entassant sous la passoire, ne s'écrasent pas.

On peut encore, pour façonner la purée en puits, la passer à la machine à hacher, préalablement bien ébouillantée, bien propre, en se servant de la plus grosse plaque. Faire doucement tourner le plat sous la machine tandis que la purée s'en échappe, afin de former de cette manière un cordon de purée sur le bord.

Pour dresser

Avec une fourchette, écartez légèrement les vermicelles en couronne pour mettre à nu le fond du plat. Et dans la

couronne, mettez la crème Chantilly que vous y déposez, cuillerée par cuillerée, pour mieux monter cette mousse en hauteur, mais sans régularité, par gros flocons, afin de mieux figurer la neige.

LA VIEILLE CATHERINE.



La Crème Chantilly

Les personnes habitant la campagne prendront la crème sur du lait qui repose depuis 36 à 48 heures.

A Paris ou dans les villes, on peut se procurer la crème toute fouettée, ou, ce qui est infiniment préférable, la fouetter soi-même. Dans ce dernier cas, demander au crémier une demi-livre — car c'est au poids qu'elle se vend — de crème épaisse, dite centrifuge ; y faire ajouter pour cinq centimes seulement de crème légère, dite crème à thé. Pour la fouetter chez soi, avoir soin, auparavant, de la tenir tout à fait au frais, sur de la glace si possible, jusqu'au moment de la fouetter.

Pour la fouetter, la verser dans un saladier. Y ajouter une cuillerée de sucre en poudre, dit semoule. Avec le petit fouet à sauces en fil de fer étamé, ou la batteuse mécanique à mayonnaise, fouettez-la jusqu'au moment où vous voyez les fils du fouet laisser leur trace en sillons dans la mousse. Arrêtez vous alors car en dépassant le degré vous risquez de faire tourner la crème en beurre ; elle se décomposerait en petits grumeaux, et vous ne pourriez plus la ramener. (Dans le cas où cet accident arrive, il faut se garder de jeter cette crème à moitié tournée ; on continue de la battre jusqu'à ce qu'elle tourne complètement en beurre qu'on peut utiliser pour d'autres usages ; et naturellement

on prend de nouvelle crème pour la fouetter.)

La crème étant à point, sucrez-la à votre convenance et ajoutez y un peu de la vanille pilée.

LA VIEILLE CATHERINE.



Polage Queue de Bœuf

AU

TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

La queue de bœuf fournissant par elle-même peu de saveur au bouillon si elle n'y est mise en très forte proportion, on peut obtenir un petit potage économique ainsi : quelques tronçons de queue, bien égorgés, que vous faites cuire comme un pot-au-feu ordinaire, avec les légumes habituels. Passez le bouillon ; ajoutez-y le tapioca-bouillon ; laissez pocher ; versez dans la soupière sur les morceaux de queue de bœuf et les légumes coupés en morceaux.

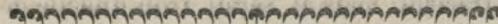
Le Tapioca Bouillon-Boudier se trouve au Dépôt Central : 54, rue de la Verrerie, Paris, et aux dépôts de Paris. Pour la Province, s'adresser au Dépôt central.

En petites cartouches de 1 potage : Le paquet de 10 cartouches..... Fr. 1 90

En boîte de fer blanc de 25 potages 4 »

En 1/2 boîte de fer blanc de 12 potages ... 2 »

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



Discretion télégraphique

Comment, de chez soi, expédier un télégramme dont le texte, pour cause ou autre, doit échapper à la curiosité possible du porteur ? La question est résolue par la maison HENRY : elle offre une formule de télégrammes reliée en bloc, gommée et perforée à la façon de la carte-lettre, que chacun peut remplir chez soi et faire ensuite porter *fermée* au bureau où elle est ouverte, taxée et expédiée par les employés qui sont autorisés à l'accepter. Prix du bloc de 50 télégrammes, livrés à plat ou pliés, dans un étui de maroquin anglais, 8 fr. ; dans un étui de maroquin long grain, 9 fr. 50 ; avec garde en papier gaufré, 2 fr. 50. *A la Pensée*, 5, faubourg Saint-Honoré.



MENUS

ŒUFS MIRABEAU
POULET A LA BELLE MEUNIÈRE
BŒUF A LA MODE EN GELÉE
SALADE

POMMES DE TERRE A LA BOHÉMIENNE
PETITS POTS DE CRÈME AU CHOCOLAT



POTAGE CONSOMMÉ A LA SAVOISIENNE
FILETS DE SOLES CÉCILIA
LAPERFAU A LA SOLOGNE
ALOY-AU ROTI
CÈPES A LA BORDELAISE
MONT-BLANC

PETITS SOUFFLES AU FROMAGE
LIÈVRE A LA BERKI-HONNE
ÉPAULE DE VEAU AU FOUR
CRESSON EN ÉPINARDS
CROUTES AUX POIRES



POTAGE PURÉE DE LENTILLES A L'OSEILLE
CERVELLES DE VEAU AU VIN BLANC
OIE AUX MARRONS
SALADE DE LAITUES AUX ŒUFS
CROSNES AU VELOUTÉ
POMMES CHANOINESSE

MALAKOFFS
HADDOK SAUCE AUX ŒUFS
CHOU FARCI AU MAIGRE
POMMES DE TERRE ANNA
COMPOTE DE POIRES

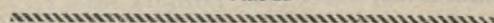


POTAGE PURÉE DE POIS A L'OIGNON
CROQUEITES DE MACARONI
TIMBALE DE HOMARD DE CONSERVE
SARCELLES ROTIES
CHOUX-FLEURS AU GRATIN
PUDDING PÉLERIN

BEIGNETS SOUFFLÉS AU JAMBON
COULETTES DE MOUTON GRILLÉES
SUR PURÉE DE CÉLÉRI M. DIE-LOUISE
HARICOTS VEATS SAUTÉS
OMELETTE DE LINA



POTAGE BRETONNE
SOUFFLÉ DE POISSON
PAUPIETTES DE BŒUF
POULET ROTI
CÉLÉRI AU JUS
TRIFLE



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



CONSERVES DE GIBIER POUR MÉNAGES

On peut conserver de cette façon :
Mauviettes, cailles, grives, perdreaux
et bécasses.

Préparez le gibier avec les mêmes
soins que si vous deviez le servir rôti :
c'est-à-dire vidé, salé à l'intérieur, en-
veloppé de la feuille de vigne — s'il y
en a encore — et de la barde de lard,
très mince et bien frais. Cuire à la bro-
che, devant un feu clair : les mauviettes,
12 minutes ; les cailles et les grives 14
minutes ; les perdreaux, de 14 à 16
minutes suivant grosseur. Le temps de
cuisson indiqué pour chaque espèce est
rigoureusement calculé et ne doit pas
être dépassé. L'arrosage est formelle-
ment interdit pendant la cuisson.

Débrocher le gibier, ne pas le débrider,
et le laisser refroidir à moitié ;
alors, le débrider, enlever feuille et
barde, couper la tête, le cou et les
pattes. Poser les pièces sur un plat en
les y installant debout, le croupion re-
posant sur le plat.

Ceci, *très important*, afin que tout
liquide intérieur s'écoule bien : c'est
toujours le liquide restant à l'intérieur
qui provoque la moisissure.

Dans le fond d'un pot de grès, mettez
une rondelle de bois très propre, bien
sec, pour éviter que la première couche
de gibier ne repose sur le fond du pot.
Dressez alors le gibier par couches su-
perposées, en laissant dans le pot le
moins de vides possible.

Faites chauffer du saindoux bien frais
et pur, c'est-à-dire obtenu avec de la
panne de porc frais qu'on a fait fondre.
Versez-le presque bouillant sur le gibier.

Laissez figer la graisse. Assurez-vous que
la couche de graisse recouvrant le gibier
a l'épaisseur d'un doigt au moins. Sau-
poudrez le tout d'une couche légère de
sel égrugé, c'est-à-dire de sel gris, *bien
sec*, écrasé avec une bouteille ou le rou-
leau. Recouvrez le pot avec du papier
parcheminé ébouillanté et bien essuyé,
mais encore moite, afin de le pouvoir
mieux tendre sur le pot où vous le fixez
par une ficelle. Tenez dans un endroit
sec et frais.

Pour prendre du gibier, au fur à me-
sure des besoins, enlevez d'abord le sel,
puis la couche de graisse. Retirez le gi-
bier nécessaire ; faites fondre la graisse
que vous avez enlevée, recouvrez à nou-
veau avec cette graisse fondue, mais pas
bouillante.

Il est préférable, comme étant plus
expéditif — et plus sûr aussi au point de
vue de la conservation — de mettre le
petit gibier dans des pots ou terrines
contenant juste la quantité présumée
nécessaire pour un repas. Il ne faut pas
mélanger les catégories : non point que
les fumets des différents gibiers se con-
trarient, mais il serait trop difficile de
discerner sous l'enrobage de graisse, la
pièce que l'on veut choisir dans un
grand pot. Avoir soin d'étiqueter chaque
pot ou terrine, afin de connaître la
qualité et la quantité des pièces.

La graisse qui reste après épuisement
d'un pot ne saurait être perdue : on
peut l'employer en l'ajoutant à la graisse
à frire.

Pour servir le gibier conservé par ce
procédé, et lorsqu'on veut l'employer
comme entrée, avec une sauce quel-
conque, on le chauffe tout simplement
au four dans un plat à rôtir, recouvert
d'une feuille de papier. Lorsque toute
la graisse emmagasinée à l'intérieur de

la bête est fondue, on dresse la pièce debout sur une passoire pour que l'égouttage se fasse au complet. Il suffit alors de mettre le gibier dans une sauce préparée d'autre part, où on laisse achever de se réchauffer quelques minutes, mais *sans laisser bouillir* : l'ébullition durcirait les chairs du gibier.

Si on veut présenter le gibier comme un rôti, arrose-le avec un peu de beurre fondu après l'avoir chauffé et égoutté comme ci-dessous, et passez-le *quelques minutes seulement*, et suivant grosseur de la pièce, dans le four très chaud.

A. COLOMBIÉ.

Le **Grand Dépôt** de porcelaine de la rue Drouot, toujours soucieux d'être agréable et utile à sa nombreuse clientèle, envoie contre un mandat de 2 francs remboursés à la première commande de 20 francs, son *Nouvel Album colorié* de 150 pages contenant : Porcelaine, Faïence, Cristaux, Orfèvrerie, Coutellerie et Fantaisie.

Cet Album réunit le choix, le plus complet jusqu'ici, de services de table de tout prix, objets d'art classiques et de goût moderne, parmi lesquels les acheteurs trouveront de jolies étrennes à offrir à l'occasion du jour de l'an.

A tout acheteur le **Grand Dépôt** offre le Calendrier (guide culinaire) de la maîtresse de maison.

Adresser les demandes à M. E. Bourgeois, propriétaire du **Grand Dépôt**, 21-23, rue Drouot, Paris.



ALIMENT DES ENFANTS

CONSERVE D'OSEILLE

Voici le bon moment pour faire cette conserve.

L'oseille étant cueillie, il faut arracher la côte de chaque feuille, c'est la partie qui détient le plus d'acidité ; s'assurer qu'il ne reste ni paille, limace, ver de terre, etc. Jeter à mesure les feuilles dans un grand baquet d'eau froide, les agiter doucement dans l'eau par petites poignées pour que le sable reste bien au fond. Changer l'eau 3 ou 4 fois, en ayant soin d'enlever d'abord l'oseille, à part dans un tamis quelconque, de façon à pouvoir faire écouler l'eau du baquet en renversant complètement celui-ci : faute de ce soin, il restera toujours du sable au fond du baquet, et le sable se mélangera à nouveau dans les feuilles d'oseille.

Lorsque l'oseille est irréprochablement propre, en prendre quelques poignées, en les secouant comme pour égoutter une salade. Les mettre dans une casserole en cuivre étamé, à fond épais et bien plat, posant bien de toutes parts, sur un feu doux, sans eau ni graisse, rien que l'oseille. Remuer avec une cuiller de bois pour fondre l'oseille. A mesure qu'elle fond et laisse de la place dans la casserole, en ajouter une nouvelle quantité. Finir en ajoutant le reste, et dès lors il n'est plus utile de remuer, les quantités précédemment fondues empêchant le reste de l'oseille de brûler. Lorsque toute l'oseille est bien fondue, en bouillie, et que l'ébullition s'est étendue sur toute la surface de la casserole, verser l'oseille sur un tamis de *crin*, pour laisser d'abord s'en égoutter à fond tout le liquide, et jeter ce liquide qui est mauvais.

Poser le tamis au-dessus d'un plat creux, propre, entrant facilement dans le tamis; avec le champignon de bois, appuyer sur l'oseille pour la faire passer à travers le tamis. La ramasser dans un pot de grès, préalablement ébouillanté, pour détruire tout ferment possible; sur l'oseille, verser de l'huile d'olive sur l'épaisseur d'un travers de doigt. Couvrir d'un papier, ficeler, tenir au frais.

Pour l'emploi, on puise avec une louche que l'on a soin de bien remplir d'oseille, en sorte que l'huile s'en échappe aisément et retombe ainsi dans le pot. S'en servir ainsi comme de l'oseille fraîche.

A. COLOMBIÉ.

HOMARD GRILLÉ

Le restaurant PRUNIER veut bien nous communiquer la recette d'une de ses spécialités, le homard grillé: c'est un plat très connu en Amérique et en Angleterre, et qu'en France on commence à apprécier. La façon est fort simple, mais c'est la rapidité d'exécution qui en fait tout le mérite; car il faut pour bien réussir le plat qu'il soit « enlevé », en terme de métier.

Fendre en deux un petit homard bien vivant — de 600 à 700 gr. — et lui casser les pattes pour faciliter le décortiquage. Saupoudrer de sel et poivre, pointe de Cayenne avec moutarde anglaise et mettre sur le gril à feu bien vif, du côté de la carapace pour commencer. Les chairs se tassant à la chaleur, en profiter pour glisser une noix de beurre entre la carapace et la chair. Finir la cuisson dans un four bien vif après avoir préalablement saupoudré de chapelure et de noisettes de beurre.

Servir brûlant sur plat garni d'une serviette, avec une sauce maître d'hôtel en saucière.



Comment on trousse un poulet pour rôtir

« Trousser » ou « brider » une volaille, c'est lui donner une forme correcte en assujettissant ses membres avec de la ficelle. Et la manière de trusser pour rôt ou pour entrée n'est pas la même. Un des caractères distinctifs du trousseage pour rôtir est de conserver à la bête ses ailerons, ses pattes et, selon l'ancienne coutume, son cou et sa tête qui servent à la mieux fixer sur la broche.

Nous supposons d'abord le poulet rôti à la broche, ou tout au moins dans un plat à rôtir spécial pour le four, lequel plat est muni d'une broche; ou encore dans un appareil à gaz, comportant également la broche. Si la bête ne peut être embrochée d'une façon quelconque, il n'est guère possible de lui conserver son cou et sa tête; nous expliquerons du reste la modification à apporter dans ce cas.



Nous prenons notre poulet tout vidé et nettoyé; — on peut, pour ce travail préalable, se reporter aux indications récemment données ici (1).

Le poulet est donc bien flambé, et toujours pourvu de ses abattis: rognez légèrement le bout des ailerons et, le long des ailerons, coupez avec les ciseaux la portion de chair nerveuse où s'implantaient les longues plumes. Supprimez, en les coupant, l'extrémité des doigts de façon à ne laisser subsister que les moignons. Supprimez aussi la partie inférieure du bec. Quant à la façon de débarrasser la tête de toutes ses petites plumes et duvet, le plus expéditif est de la scalper; c'est-à-dire avec un couteau de détacher la peau même de la tête, puis de la tirer avec les doigts; cette peau s'enlève aisément, emportant tout avec elle.

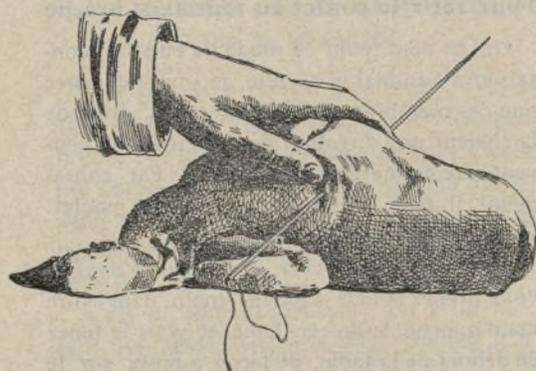
(1) Voir le numéro du 4 juillet 1903.

Pour trousser

Ayez une aiguille dite « à brider » en acier, longue de 25 à 30 centimètres. Avec une plus petite on risque de se blesser et on bride mal. Enfilez-y un mètre cinquante de ficelle dite fil de cuisine, pas trop fine.

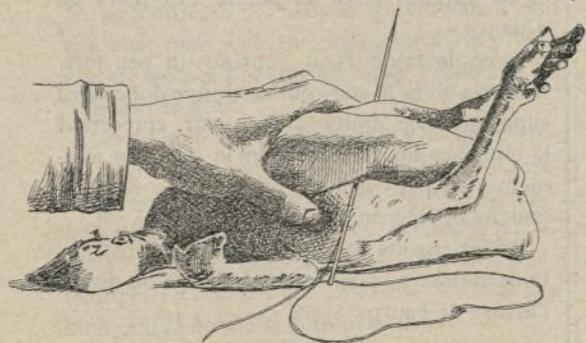
Posez le poulet sur la table, couché sur le côté, la tête à votre gauche, et votre main gauche le maintenant en place, tandis que la main droite maniera l'aiguille enfilée :

1° Piquez l'aiguille au bas des reins, et faites-la sortir dans le pilon, *sur l'os*. (Croquis I.)



CROQUIS I

2° Appliquez le dos du poulet sur la table ; avec la main gauche, maintenez bien les deux cuisses à même niveau. Repiquez l'aiguille sous le bréchet, au-dessus de l'endroit d'où elle vient de sortir. Traversez toute l'épaisseur de la bête pour faire sortir l'aiguille *sous l'os* du deuxième pilon. (Voir croquis II.)



CROQUIS II

3° Tournez le poulet sur l'estomac. Piquez l'aiguille sous le pilon d'où elle sort à l'ins-

tant. (Voir croquis III.) Faites-la sortir sur le dos, en face de l'endroit où le premier coup



CROQUIS III

d'aiguille a été donné. Défilez l'aiguille ; en mettant le poulet sur le ventre, les bouts de ficelle doivent figurer le croquis IV.



CROQUIS IV

4° Passez les deux bouts de fil sous les ailerons. Faites un double nœud, en serrant fortement. (Croquis V.) C'est cette pression qui fait bomber l'estomac et donne bonne allure au poulet.

Si le poulet doit être rôti sans barde de lard, simplement arrosé de beurre, il n'y a plus qu'à couper les deux bouts du fil. Ces deux bouts de fil vous serviront pour ficeler la tête et les pattes, ainsi que vous le verrez indiqué plus loin, quand la tête sera embrochée.

Pour barder

Ayez une barde de lard gras, absolument frais, désigné sous le nom de lard mi-sel, c'est-à-dire salé depuis quelques jours seulement ; aussi mince qu'une feuille de papier buvard, et si légère qu'après la cuisson du poulet il n'en doit subsister que quelques résidus, comme une mousseline brûlée. Cette barde doit être taillée dans le milieu du lard, afin d'éviter d'une part la couche poussiéreuse, et de l'autre le voisinage de la couenne ; la partie avoisinant la couenne est sèche et, ne fondant pas

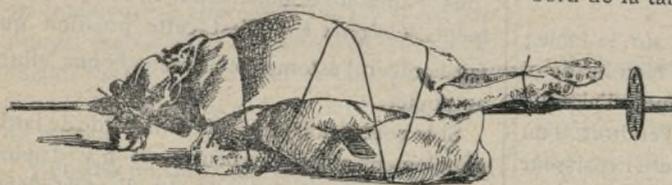
assez, elle empêcherait, en formant parchemin, le poulet de colorer ; de plus, elle ne pourrait fournir le corps gras nécessaire à l'arrosage.



CROQUIS V

La barde étant appliquée sur l'estomac du poulet, prenez *un seul* des bouts de fil que vous enroulez de la façon suivante :

Tenez l'animal par les pattes, de la main gauche. Avec la main droite, faites passer le fil sur la barde d'abord à l'endroit dit de l'éperon — là où était le jabot de la bête, — Puis ensuite au beau milieu de l'estomac, sur le bréchet. Prenez l'autre bout de fil, croisez-le également en suivant la même direction, mais en sens inverse afin de croiser, ce faisant, les ficelles ainsi que des rubans de cothurne. Nouez alors les deux bouts. (Voir *croquis VI*.)



CROQUIS VI

Ce même *croquis VI* servira également à expliquer la suite des opérations relatives à l'embrochage.

Pour embrocher

Enfoncez la pointe de la broche dans l'orifice du croupion et faites-la ressortir par le trou d'où vous avez tiré le jabot. Tortillez le cou du poulet autour de la broche en lui ramenant la tête juste contre le creux de l'estomac. Fixez-la dans cette position au moyen de deux tours de ficelle que vous serrez et nouez fortement ; coupez la ficelle. Fixez de la même façon les pattes sur la broche. Ceci a pour but d'empêcher le poulet de « danser » sur la broche.

Pour achever de maintenir le poulet bien en place et d'empêcher qu'à chaque tour de broche il ne soit entraîné par son propre poids dans une même position, on emploie une petite broche plate, nommée *attelet*, qui s'adapte dans les trous de la broche. Enfoncez-la juste entre le pilon et le gras de cuisse, en tâtonnant pour trouver le trou de la broche, de façon à la faire ressortir de l'autre côté du poulet, à la même place.

Le poulet figure complètement à ce moment le *croquis VI*.

Pour rôtir le poulet au four sans broche

On ne peut, pour ce mode de cuisson, conserver à l'animal ni sa tête, ni son cou, parce que ces membres prendraient sous l'action de la chaleur une direction désordonnée, ne pouvant être assujettis suffisamment. Par conséquent, il faut supprimer le cou du poulet. Cette opération se fait ainsi :

Avant de commencer à troussez le poulet, vous prenez la bête à pleine main, dans votre main gauche, le dos en haut, et vous le tenez en dehors de la table, de façon à poser sur le bord de la table, le cou seulement du poulet, pris dès sa naissance. La peau du cou est bien dégagée et laissée adhérente au corps, car il importe de la conserver pour la replier ensuite sur l'estomac ; ceci permet de garnir l'orifice laissé par la sortie du jabot et de garantir aussi la pointe des filets ou « blancs ».

Avec le talon d'un couteau un peu fort, tranchez alors le cou, qui se trouve donc ainsi supprimé dans toute sa longueur, emportant la tête avec lui. Roulez alors la peau sur elle-même, en petit paquet, qu'on niche dans la fourche ou éperon, là où était le jabot.

Bridez ensuite le poulet d'après les instructions ci-dessus, selon qu'on le barde ou qu'on l'arrose de beurre.

Pour finir

Avant de mettre le poulet à rôtir, ne pas oublier, comme dernière opération, de mettre la valeur d'une cuillerée à café de gros sel dans

le corps de l'animal par le croupion, et en même temps son foie, bien soigneusement nettoyé, comme il a été indiqué d'autre part.

Le poulet est donc tout prêt à rôtir. Nous verrons ensuite les différentes façons de le faire rôtir.

LE POT-AU-FEU.



HYGIÈNE DOMESTIQUE

La viande crue et les moyens de la préparer

La viande crue revient à la mode. Très appréciée par les médecins de la dernière génération, elle était tombée dans un injuste oubli. Les cures que l'on préconise aujourd'hui tendant à renforcer l'économie par une suralimentation méthodique, l'ont remise en honneur.

C'est un aliment précieux. On le donne à tous les âges, depuis le plus tendre. Il n'a qu'un défaut, c'est de provoquer chez la plupart des personnes à qui il est prescrit, une répugnance quelquefois insurmontable. Pour ma part je considère cette aversion comme absolument injustifiée. La viande crue a un goût exquis; avec un peu de sel, il est très facile de l'avaler telle quelle. Le malheur est que, dans la majorité des cas, elle est prescrite à des malades dont l'appétit est très diminué, et il est utile à une maîtresse de maison de connaître non pas une, mais plusieurs manières de la préparer, de façon à pouvoir en varier l'aspect et en masquer le goût.

On dit qu'il y a cent manières d'accommoder les œufs : on ne peut pas en dire malheureusement autant de la viande crue. Je n'en connais que cinq ou six ; je vais les énumérer et si, par expérience, quelqu'une de mes aimables lectrices en connaît une nouvelle, je lui serais bien obligé de me la communiquer.

Tout d'abord, quelle viande acheter ? Certains médecins préconisent la viande de mouton. Elle a, en effet, l'avantage d'être assez nourrissante, d'être légère et surtout de ne

pas contenir d'œufs d'un certain ténia qui se glisse parfois dans la chair du bœuf. Elle a, en revanche, l'inconvénient d'avoir souvent un goût spécial et de sentir la laine. On peut se servir aussi de viande de cheval ou de mulet. Ces animaux, il est vrai, ne sont pas encore acclimatés au goût de nos contemporains, N'empêche que, chez les ouvriers, le bas prix de cette denrée peut en indiquer l'emploi aux petites bourses. Ce que l'on préfère généralement, c'est la viande de bœuf. De belle apparence, bien cruentée, elle n'a pas d'odeur spéciale et son goût, pour les personnes qui aiment la viande saignante, est d'une aimable fraîcheur. Il faut se procurer du filet, du rumsteack ou de la tranche.

Dans les villes, la plupart des bouchers savent préparer la viande crue. Ils en font une pulpe en la grattant avec un couteau dans le sens des fibres. A la campagne, rien n'est plus facile que de la préparer soi-même, On se sert d'une lame mousse ; on pile ensuite ces râclures et on les passe au tamis. La pulpe ainsi obtenue est homogène et ne contient ni graisse, ni grumeaux, ni filaments.

On peut évidemment absorber cette pulpe « nature », avec un peu de sel. Ce n'est pas désagréable du tout. Si cependant cette manière un peu primitive déplaît, on peut :

1° la rouler en petites boulettes de la grosseur d'une fraise dans une assiette garnie de sucre en poudre. Le malade avale cela rapidement ; son palais ne prend contact qu'avec le sucre, la viande passe inaperçue ;

2° l'incorporer à des confitures de groseilles ;

3° à des purées de légumes ;

4° à des épinards ;

5° à des compotes de fruits.

6° On peut la mélanger à des jaunes d'œufs bien frais. On obtient ainsi une sorte de mayonnaise d'un beau jaune orangé dont le goût rappelle plus celui des œufs que celui de la viande. Ce procédé est excellent. J'ai trouvé dans le « Guide hygiénique de l'œuvre des instituteurs » une manière un peu modifiée qui me semble heureuse :

« Prenez 250 grammes de filet, réduisez-le

en pulpe. Ecrasez dans un bol avec un pilon pour obtenir une pâte. Versez sur cette pâte du bouillon froid en quantité suffisante pour une assiette à soupe. Passez le tout dans une passoire fine en pressant avec le pilon. Passez aussi une bonne carotte cuite à l'avance dans le bouillon. Ajoutez deux jaunes d'œufs. Faites chauffer au bain-marie doucement en tournant le mélange. Prenez ce potage dès qu'il a une température suffisante.

7° Si l'estomac est bon, on peut aussi, sans qu'il soit nécessaire de pulper la viande, la découper en languettes et la présenter en ravier, assaisonnée d'huile, de vinaigre, de sel, d'un peu de poivre et de jaunes d'œufs durs émiettés.

8° Enfin un procédé bien connu consiste à absorber la viande crue dans du bouillon. Mais là, certaines précautions sont à observer. Il ne faut pas, comme je l'ai vu faire souvent, verser sur la viande pulvée un bouillon bouillant. Vous dénaturez ainsi par le contact d'un liquide trop chaud les albuminoïdes qui se coagulent entre 60 et 70°; vous enlevez ainsi au produit une grande part de son efficacité. Non, il faut délayer votre viande dans une assiette de bouillon froid que vous chauffez au bain-marie jusqu'à 35° environ, c'est-à-dire à une température simplement tiède.

Une préparation un peu plus compliquée consiste à délayer la pulpe dans une petite quantité de bouillon froid, jusqu'à ce que le mélange soit complet et prenne l'aspect d'une belle purée de tomates. Vous versez ensuite dans cette préparation un potage au tapioca peu épais, que vous avez laissé refroidir à la température ordinaire de la consommation, en ayant soin de tourner constamment avec une cuiller. C'est ce qu'un vieux maître appelait le tapioca médicinal, et il faut convenir que, pour médicinal qu'il est, ce potage n'en a pas moins belle mine.

Voilà les modes culinaires de la viande crue. Ils sont bons à retenir, car fréquents sont les cas où la chair musculaire, dans son état naturel, sert de tonique à la nutrition générale ou intervient dans une cure, plus encore comme médicament que comme aliment. Et c'est un

médicament merveilleux qui a fait de fort belles guérisons.

Ses applications sont très variées. Nul ne peut être sûr qu'un jour ne viendra pas où, pour un estomac fatigué, pour un intestin délabré, pour un surmenage général, le docteur n'imposera pas le supplice de la viande crue. Aussi si l'on était prévoyant et raisonnable, ne laisserait-on pas s'acclimater dans son cerveau les idées de répugnance inconsidérée que l'on professe à l'égard de cet aliment. Il faut tout aimer d'ailleurs, ou plutôt il faut s'habituer à tout aimer. Pour ma part, je m'y suis efforcé et j'essaie aussi d'y plier mes enfants. Et ma foi, je ne crains pas de temps à autre, quand je vois arriver dans ma cuisine un bon morceau de viande fraîche, de découper une petite litchette que je donne à mes gourmandes, après l'avoir imprégnée de quelques grains de gros sel. Donné ainsi, cela leur paraît une friandise, et plus tard cela leur rendra peut-être service. Il faut être prêt à tout.

L'AMI-DOCTEUR.



LE CHEZ SOI



MODÈLE DE FORCILLON,
165, rue St-Honoré
(depuis 150 francs, doublé
de soie.)

Consacrons notre causerie d'aujourd'hui à la toilette. Nous voilà en pleine saison mondaine, et les couturiers nous font des choses ravissantes. Je viens d'admirer chez M^{me} Forcillon la délicieuse toilette de ville dont je vous donne ici le dessin. Elle est en velours vert émeraude pointillé de bleu; l'empiècement est en Irlande. Le corsage et la jupe sont coulissés.

L'étole et le manchon d'hermine sont rayés de dentelle et de zibeline.

On mélange beaucoup cette année dentelles, broderies et fourrures.

Edivalski fait d'adorables petits et grands vête-

ments de ce genre, et en toute franchise, je dois dire que je suis surprise du bon marché auquel il les vend. Ne fût-ce qu'en curieuse, allez en juger vous-mêmes, mesdames, quand vous passerez Chaussée-d'Antin; son coquet entresol est au numéro 48.

Il est tellement complaisant, habile et consciencieux, que non-seulement ses clientes lui reviennent fidèlement chaque année, mais encore elles lui amènent leurs amies. Je sais une ville de province où une seule personne lui en a amené vingt-cinq autres, tant elle est satisfaite de lui. Le fait est qu'il exécute avec la même habileté d'exquis costumes tailleur brodés et des jaquettes de loutre, d'astrakan, de vison, des étoles de toutes pelleteries.

Sur l'envoi d'un corsage, il travaille pour la province et l'étranger d'une façon impeccable. Constantement on lui confie des manteaux de fourrure démodés, trop petits ou trop larges, qu'il met au goût du jour avec une conscience et un art véritable. Il a le don de savoir parisianiser ce qu'il touche.

On peut dire que le secret de l'élégance actuelle réside dans le corset; toute la science du couturier échoue si l'esthétique laisse à désirer. Quantité parmi vous, mesdames, m'ont questionnée à ce sujet, désirant avoir une taille souple, fine, svelte, sans que ce soit au détriment de l'aisance et de la santé.

Si j'ai attendu jusqu'à ce jour pour répondre, c'est que je tenais à me montrer digne de la confiance que vous m'accordez, en ne vous recommandant qu'une fée habile qui sache résoudre ce problème et vous donne pleine satisfaction.

Eurêka! Laissant de côté ces multiples corsets qui prennent des titres plus ou moins emphatiques, j'ai su, je crois, découvrir la perle, la fine violette qui ne se décèle que par ses inappréciables qualités, qui se nomme tout simplement et sans embarras: *le corset Marie Louise* — le nom de sa gracieuse créatrice — et qui éclôt tout modestement, 12, rue Ste-Anne, ce qui vous permet d'avoir à 40 francs mieux que le corset que vous paieriez 100 ou 150 fr. rue de la Paix.

Or, la souple gaine dont je ne saurais trop chanter les louanges, fait une taille de sylphide, sans exercer aucune pression sur les organes digestifs; elle est en beau coutil ou en fine batiste, dont Marie-Louise possède la propriété exclusive. C'est absolument joli, bon et bien fait; je vous en parle par expérience et je suis difficile, n'ayant que l'embarras du choix.

Est-ce parce que je suis moi-même très exclusive dans mes goûts, mais j'apprécie fort cette... qua-

lité ou ce défaut — comme vous voudrez — chez les autres. Je trouve que c'est une force de faire tout converger vers le même point, et le meilleur moyen de perfectionner ce but.

Voyez, quand en matière médicale ou commerciale on adopte une spécialité, comme on trouve là mieux qu'ailleurs.

C'est ce qui vaut sans doute la réputation énorme dont jouissent les petits « chapeaux marquis » de chez Labbé. Ce mignon tricorne, adopté par les grandes dames qui chassent à courre, est en chaude faveur cette année, et ce n'est plus seulement dans les réunions de vènerie qu'il est de mise, mais à la rue, en ville, où toutes les femmes le portent cette année avec le costume tailleur.

Ce qui distingue l'élégante aux goûts aristocratiques de la gentille mais vulgaire *midinette*, c'est le suprême chic que Labbé sait donner à ce genre spécial de chapeau. Du reste, dans la grande chapellerie du 138, Faubourg St-Honoré, ne se trouvent que des créations de haut goût. Le chapeau de chasse, de voyage, le genre chapelier, en un mot, ne se fait que pour la femme très élégante. Mme Labbé sait les rendre divinement *coiffants*. Aussi expédie-t-elle sans cesse, dans tous les châteaux de France, des modèles délicieux; il n'est pas nécessaire de commander d'une façon ferme; elle envoie à choisir. Or il y en a depuis quinze francs! On ne peut être plus arrangeante et rien n'est plus commode quand on ne peut se déplacer pour venir essayer.

L'essentiel, avec les chapeaux actuels, c'est de se coiffer large et avec de gros bouffants, aux belles et souples ondulations. Ce serait la destruction de notre chevelure, si nous n'avions pour laisser pousser celle-ci en repos sans la torturer par les fers et les bigoudis, les jolis, seyants et indéfrisables postiches Desfossé.

S'il vous reste quelque préjugé à cet endroit, débarrassez-vous-en, mes chères lectrices. On ne peut être bien coiffée qu'avec ces *ondulations naturelles*, qui ne font que se serrer par les temps humides, au lieu de se défriser lamentablement comme les fri-

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, Boul^d de Strasbourg, Paris.**

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

EAU DE BOTOT Se méfier des Imitations et des dentifrices inférieurs. Exigez la signature BOTOT.

sures factices. Or n'ayez aucune crainte au sujet de la provenance des cheveux employés par Desfossé ; ils sont tous, non-seulement admirables de soyeux, de finesse, de légèreté, *mais bien vivants* et coupés sur des têtes de choix.



*Bandeaux ondulés
blonds ou bruns pour
jeunes femmes gris
ou blancs pour da-
mes âgées.*

La maison Desfossé, 21, rue Lavoisier, est de toute confiance ; on peut s'adresser à elle sans nulle crainte : c'est ce qui, joint au talent de posticheurs vraiment remarquable de M. et Mme Desfossé, leur a valu en si peu d'années une si colossale réputation.

Afin de ne négliger aucun point et pour épuiser ce petit cours de coquetterie, je vous recommanderai, mesdames, de ne pas vous exposer à l'air glacé de la rue, l'hiver, sans avoir pris la précaution, le matin, après vous être débarbouillée, de mettre sur votre visage une légère couche de véritable Eau de Ninon ; vous la laisserez bien pénétrer dans les pores, puis vous essuiez ensuite et mettez un nuage de poudre de riz.

Grâce à cette bonne habitude, vous éviterez le hâle, les rougeurs, les gerçures et même les rides ! Cette précieuse Eau de Ninon est celle là même qui sut conserver à la belle Ninon de Lençlos une fraîcheur si extraordinaire jusqu'à la fin de sa longue vie.

La parfumerie Ninon, qui en a tiré son nom, en a conservé la recette et la prépare suivant les indications.

La bouteille est de 6 fr., si on va la chercher 31, rue du 4-Septembre, et de 6 fr. 50, s'il faut l'expédier franco en province.

FÉTICHETTE.

CORRESPONDANCE

Mme B. C., Caen. — Justement André Orliac, 20, rue des Capucines, le tailleur pour dames qui vous a fait le costume tailleur dont vous êtes si satisfaite, vous exécutera de la façon la plus heureuse les toilettes de bal, de diner et de mariage que vous désirez commander. Il réussit les vêtements à merveille, et ses prix sont des plus doux. Il peut vous envoyer son catalogue illustré.

Aimant son intérieur. — Pourquoi aller dans les magasins de détail qui font payer très cher une marque connue, alors que chez un importateur direct vous aurez du café beaucoup meilleur encore, que

vous aurez à moitié prix. M. Colson, 21, rue St-Denis, vous expédiera franco de port des cafés verts délicieux à 1 fr. 80 et 2 fr. 20 la livre ; et 2 fr. 20 et 2 fr. 80 des cafés torréfiés, par sachets de 3, 5 ou 10 kilos.

A la campagne. — Ne laissez pas cette terrible chute de cheveux continuer, vous pourriez devenir chauve. Frictionnez-vous avec l'Extrait Capillaire des Bénédictins du Mont-Majella, vos cheveux allongeront et prendront de la force. M. E. Sinet, administrateur, 35, rue du 4-Septembre.



APRÈS LES REPAS

Les personnes sujettes aux digestions pénibles dissiperont rapidement les malaises que cette mauvaise disposition détermine en prenant après les repas quelques gouttes de *Ricqlès* sur du sucre ou dans un verre d'eau sucrée.

Dans le cas d'indigestion si fréquent chez les enfants gourmands, un grog sucré très chaud au *Ricqlès* rétablit rapidement les fonctions de l'estomac. (Hors concours, Paris 1900.)



COURRIER

L. F. en Champagne. — Un rôti de bœuf doit être *saisi* d'abord par un feu ardent, afin de rissoler la surface et d'empêcher ainsi le jus de sortir pendant la cuisson. Il ne doit donc rendre réellement son jus que lorsqu'on le découpe, et ce jus est un jus rose, presque rouge ; si le jus est brun, c'est qu'il s'est écoulé de la pièce pendant la cuisson, et qu'il a rissolé en se caramélisant dans la lèchefrite, où vous le faites dissoudre avec un peu de liquide ; mais alors vous n'avez plus le rôti saignant que vous demandez. Nous donnerons des indications générales concernant l'autre demande.

Colibri. — Pour le lièvre, c'est un levraut qu'il faut choisir ; le sauter avec des oignons et carottes, navets, lard, coupés en petits dés, et mouiller au vin blanc. Impossible résumer l'autre recette dont note est prise sur différentes demandes.

Abonnée attentionnée pour son mari. — 4 à 5 tablettes par litre, selon qu'on aime plus ou moins épais. — Truites de rivière à la Meunière, année 1902, page 241.

Pangy — Pour ces taches de vin, vous pourriez essayer des vapeurs sulfureuses.