



Pain de Chicorée

A LA CRÈME

CEN nous demande souvent des recettes permettant de présenter les légumes sous la forme de plats véritables ; plus décoratifs et plus substantiels ainsi, qu'apprêtés en simples garnitures, ils peuvent tenir une bonne place sur les menus d'où le régime fait exclure la consommation trop grande de viande et quelquefois du poisson. Dans ce cas, notre pain de chicorée sera fort apprécié ; également pour les jours de maigre exclusif, sa préparation ne comportant aucun jus. Ajoutons enfin que l'exécution en est toute courante, la réussite très facile, et le prix de revient peu élevé.

Proportions

Pour 7 à 8 personnes :

POUR LE PAIN

Environ 1 kil. de chicorée, soit quatre pieds ;

30 gr. de beurre ;
20 gr. de farine ;
2 décilitres de lait ;
2 bonnes pincées de sel fin ; une prise de poivre ; une râpure de muscade ;

3 œufs entiers et 4 jaunes.

POUR LA SAUCE

30 gr. de beurre ;
15 gr. de farine (cuillerée ordinaire) ;
3 décil. de lait bouilli ;

1 décilitre 1/2 de crème légère, mais bien fraîche.

RÉSUMÉ

Blanchir la chicorée ; hacher ; presser. Faire un roux blanc ; y mélanger la chicorée ; ajouter le lait ; cuire doucement au four. Battre œufs et jaunes ; ajouter à la chicorée ; verser en moule beurré ; cuire au bain-marie au four. Faire la sauce avec roux blanc, mouillé de lait ; mijoter ; ajouter crème hors du feu. Versez sur le pain après démoulage.

Temps nécessaire : Pour éplucher et blanchir la chicorée : 25 minutes. Pour la hacher et la braiser : une bonne heure. Pour pocher le pain : 40 à 45 minutes. Au total : 2 heures 1/4.

Nota. — L'apprêt de la sauce se faisant pendant le pochage du pain, le temps nécessaire est confondu dans celui de l'apprêt général. Il est bien entendu d'ailleurs que le temps indiqué n'est pas exclusivement réservé à l'apprêt du pain, et que, pendant le braisage de la chicorée et le pochage, on peut faire autre chose. En fait, le temps spécialement consacré à cela est de 25 minutes tout au plus.

Blanchissage et hachage

Un beau pied de chicorée pèse dans les 5 à 600 grammes, mais quand on a éliminé les parties non employables, comme feuilles vertes du tour, trognon, etc., il ne reste guère que 280 grammes. Ceci n'a pas une grande importance, et les proportions n'ont pas besoin de la précision absolue qu'il faut pour d'autres plats.

Après avoir retiré les feuilles vertes

du tour, mais seulement celles qui semblent dures ou sont flétries, lavez bien les chicorées à deux eaux. Notez que les feuilles vertes qui entourent immédiatement la partie étiolée, c'est-à-dire le cœur, peuvent être conservées. Elles sont parfaitement employables, et ce serait de la prodigalité que de les jeter. Mais si l'on veut n'employer rien que la partie blanche, les proportions se trouvent déplacées, et il faut naturellement beaucoup plus de pieds de chicorée.

Plongez les chicorées dans une casserole d'eau bouillante (3 litres), salée à 6 gr. au litre, couvrez et tenez en pleine ébullition pendant *12 minutes au moins*. Ce passage à l'eau bouillante ou blanchissage, a pour double but d'enlever l'âcreté dont, à l'arrière-saison, sont chargés les légumes, et ensuite d'en commencer la cuisson et rendre en même temps le hachage plus facile. Egouttez ensuite les chicorées et rafraîchissez-les bien à grande eau fraîche, puis pressez-les fortement entre les mains pour faire sortir l'eau.

Hachez les alors bien finement, et pour achever d'extraire l'eau qui y est restée, *mettez ce hachis dans un torchon et tordez fortement le torchon*. J'insiste sur l'utilité de ce pressage final, car si l'on voulait s'en dispenser, tout l'équilibre de nos proportions se trouverait dérangé par le fait de l'eau restée dans la chicorée.

Pour braiser la chicorée

Ce braisage de la chicorée, c'est à-dire cuisson très lente, est absolument nécessaire, et il ne faut compter que comme cuisson complémentaire, celle qui se fait pendant le pochage du pain.

Dans une casserole dite sauteuse, à large fond, en cuivre étamé, mélangez

le beurre (30 gr.), avec la farine (20 gr.), et faites cuire doucement deux ou trois minutes sans laisser prendre aucune couleur, ce qu'on nomme un roux blanc. Ajoutez alors la chicorée bien pressée; ayez grand soin de parfaitement mélanger le tout, et remuez sur le feu avec la cuiller de bois pendant quelques minutes, pour que la chicorée soit tout à fait mélangée au roux. C'est seulement après cela que vous versez le lait, en deux ou trois fois, et sans cesser de remuer, puis le sel, poivre et muscade. Remuez toujours sur le feu jusqu'à ce que l'ébullition se prononce nettement; elle se constate par la montée de cloques. Retirez alors du plein feu; posez à même, sur la chicorée, un rond de papier blanc écolier (jamais de papier imprimé). Couvrez la casserole et mettez-la dans le four, à chaleur suffisante pour que la cuisson marche tout doucement et sans s'arrêter. Remarquez qu'il est de toute importance de conduire *doucement* cette cuisson; en faisant cuire vite, la chicorée ne cuirait pas bien et l'on aurait un résultat tout opposé; sans compter en plus qu'elle pourrait attacher au fond de la casserole. Laissez braiser ainsi pendant une bonne heure; de temps à autre vous veillez que tout marche bien, en ayant soin de toujours bien recouvrir du papier et du couvercle.

La liaison

La chicorée étant donc braisée, bien cuite, procédez à sa liaison.

Dans une terrine ou un saladier battez les œufs entiers avec les jaunes, comme pour une omelette. Ajoutez dedans 3 ou 4 cuillerées de chicorée chaude (*cuillerée par cuillerée*); ceci pour échauffer progressivement les œufs. Il se comprend que, si ces œufs étaient versés d'un coup

dans la chicorée bouillante et mélangés ainsi, ils cailleraient. Il en serait exactement de même si la chicorée bouillante était versée dessus, et c'est pourquoi il faut les *échauffer progressivement* comme il est expliqué.

Remarque sur l'assaisonnement. — A moins que la chicorée n'ait été fortement assaisonnée en la mettant à braiser, il résulte de cette addition d'œufs un *affadissement* qu'il ne faut pas omettre de corriger en ajoutant un peu de sel et de poivre dans le tout mélangé. Avant de verser dans le moule, il est donc bon de s'assurer si l'assaisonnement est bien à point et même un peu relevé.

Moulage et pochage

Si vous avez le choix des moules, prenez-en un à parois basses, c'est-à-dire plus large que haut, et d'une contenance d'un litre environ. A défaut, un moule à timbale ou à charlotte conviendra fort bien. Ayez soin de le beurrer à l'avance, et très grassement, avec gros comme une belle noix de beurre cru (beurre ordinaire), que vous étalerez du bout du doigt, et en veillant qu'il y en ait bien partout, surtout dans l'angle, autrement le démoulage sera difficile et peut-être même impossible.

Versez le mélange de chicorée dans le moule, placez celui-ci dans une casserole assez grande pour qu'il y ait un centimètre et demi entre les parois du moule et ceux de la casserole; versez assez d'eau bouillante dans la casserole pour que l'eau vienne à environ deux centimètres des bords du moule; couvrez et mettez au four. C'est d'une nécessité absolue de couvrir la casserole où poche le pain, sans quoi, la chaleur arrivant directement sur la chicorée, une

croûte se formerait qui rendrait le pochage de l'intérieur plus difficile, et qu'il faudrait d'ailleurs retirer au moment de démouler le pain.

Le temps de pochage est de 45 à 50 minutes, temps pendant lequel l'eau du bain-marie doit se tenir constamment en *petit frémissement et ne pas bouillir*, au sens propre du mot. Ce n'est pas que ce pochage ait la minutiosité d'une crème, mais en tenant l'eau au degré dit, la solidification de l'œuf qui assure la liaison se fait plus posément et régulièrement; ensuite, l'eau en ébullition ne manquerait pas de sauter dans le moule, et endommagerait le pain.

La sauce crème

Doit être mise en train 25 minutes avant le moment où le pain de chicorée sera sorti du four.

Prenez une casserole de la contenance d'un litre, pour pouvoir y travailler votre sauce à l'aise.

Avec le beurre, (30 gr.) et la farine (15 gr.) indiqués, faites un roux blanc, exactement de la même façon dont vous avez procédé pour la chicorée déjà. Délayez-le petit à petit avec le lait bouilli, et bouillant si vous voulez; mais en remuant vivement avec un petit fouet en fil de fer pour éviter de faire des grumeaux, qui vous obligeraient absolument à passer la sauce.

Assaisonnez d'une forte pincée de sel fin et d'une petite râpure de muscade; faites prendre ébullition, puis laissez mijoter cette sauce pendant 20 minutes.

Vous n'aurez plus alors qu'à la mettre au point au tout dernier moment, quand le pain de chicorée est sorti du four, ainsi que nous allons l'expliquer.

Pour finir

En sortant le moule du four, retirez-le de l'eau, *mais ne renversez pas le pain tout de suite*. Laissez-le reposer pendant 6 ou 7 minutes pour qu'il se fasse un petit tassement dans l'intérieur.

Pendant que le pain repose, mettez votre sauce sur un feu assez ardent, et remuez-la sans discontinuer jusqu'à ce qu'elle soit devenue très épaisse. Retirez la alors du feu, et ajoutez y petit à petit votre crème, laquelle ramène la sauce au degré de consistance qui convient, c'est-à-dire celui d'une sauce plutôt claire qu'épaisse. Quand la crème est ajoutée, chauffez un peu la sauce, mais *sans la laisser bouillir*, pour que la crème conserve bien sa saveur et, à la rigueur, on peut même se dispenser de ce chauffage final. Autant que possible, cette crème doit être claire (ce que l'on appelle en certains endroits de la *fleurette*), mais d'une fraîcheur absolue.

Si vous employez de la crème épaisse, il en faudra moins, soit 1 décilitre. Dans ce cas, vous n'avez pas à réduire votre sauce autant que dans le premier cas, mais vous éviterez de même de la faire bouillir quand la crème sera dedans, pour que sa saveur se conserve nette et perceptible. Ayez bien soin de vous assurer de l'assaisonnement, et de le régler quand la crème est ajoutée.

Pour servir

Posez un plat rond, chauffé, sur le moule; retournez le tout; enlevez le moule. Couvrez avec la sauce crème et servez de suite.

LA VIEILLE CATHERINE.

**Écrevisses à la Marinière**

CETTE façon d'apprêter les écrevisses est préférée par beaucoup de personnes à la méthode dite à la bordelaise, dont la note relevée ne plaît pas à tout le monde. De même que pour les écrevisses à la bordelaise, il y a plusieurs manières d'apprêter celles à la marinière, et, comme toujours, c'est la plus simple qui est la meilleure.

Proportions

Pour 6 personnes :

12 écrevisses ;

4 décilitres d'excellent vin blanc ;

Un petit verre de fine champagne ou de bon cognac ;

Une pincée de sel et une prise de poivre ;

4 ou 5 minces rondelles de carotte ;

Un petit oignon ;

2 échalotes ;

Une petite gousse d'ail ;

Brindille de thym ;

Le tiers d'une petite feuille de laurier ;

Un petit bouquet de persil.

POUR LA SAUCE

2 petites échalotes ;

1 décilitre 1/2 de vin blanc ;

10 gr. de beurre manié avec 10 gr. de farine, pour la liaison ;

60 gr. de beurre très frais, pour la mise à point ;

Une forte pincée de persil haché.

Le court-bouillon

Réunissez dans une casserole : le vin blanc, cognac ou fine champagne, oignon et échalotes finement émincés, la gousse d'ail entière, thym, laurier, bouquet de persil, poivre et sel. La pincée de sel doit représenter 4 grammes, ce qui est suffisant à cause de la réduction de moitié du court-bouillon. Il est toujours temps d'ailleurs de remettre un soupçon de sel à la fin, quand on règle définitivement l'assaisonnement.

Couvrez, faites partir en ébullition, et tenez ensuite ce court-bouillon simplement frémissant sur le feu. Cette cuisson préalable a pour but de bien parfumer le liquide du goût des aromates ; si elle n'est pas absolument indispensable, elle a son utilité.

Le choix des écrevisses

Leur préparation et leur cuisson

L'espèce d'écrevisses à employer ici est celle dite « à buisson » qui est la plus grosse. Les deux autres espèces employées en cuisine sont les petites écrevisses qui servent exclusivement pour les potages, et les moyennes qui sont utilisées en garnitures ; mais ce sont bien les grosses dont il est besoin ici. Le poids moyen de ces écrevisses est de 80 grammes, on en compte toujours deux par personne. Il est bon toutefois d'en avoir quelques-unes en plus, quand elles figurent dans un dîner un peu important, et ne pas s'en tenir au nombre net.

N'oubliez pas qu'elles doivent être vivantes, et bien vivantes ; et choisissez de préférence celles dont la carapace est d'un beau brun, de préférence à celles qui sont grisâtres ou bleutées. Le test des écrevisses brunes prend à la cuisson une teinte franchement pourpre,

tandis que la couleur des autres est rosée seulement.

Commencez par laver les écrevisses à grande eau froide, puis égouttez-les et prenez les une à une pour les châtrer, et les jeter au fur et à mesure dans le court-bouillon. L'opération du châtrage (au printemps surtout) ne doit pas être négligée ; elle consiste à retirer le boyau intestinal qui, laissé dans les écrevisses leur communiquerait un goût amer. Pour enlever ce boyau dont l'extrémité se trouve sous la queue, au milieu de la phalange du milieu, vous le saisissez, en vous aidant de la pointe d'un petit couteau, et vous l'arrachez doucement pour ne pas le briser en chemin.

Aussitôt que cela est fait, jetez au fur et à mesure les écrevisses dans la casserole où est le court-bouillon bien chaud, parce que autrement elles se videraient. Toutes les écrevisses étant dans le court-bouillon, faites reprendre l'ébullition ; sautez les deux ou trois fois, puis couvrez l'ustensile et continuez la cuisson sur le côté du feu pendant un *quart d'heure*, en ayant soin de les faire sauter encore toutes les deux ou trois minutes.

La sauce

Pendant que les écrevisses cuisent vous préparez la sauce.

Dans une casserole plate (sauteuse ou sautoir) mettez les deux échalotes finement hachées et le vin blanc. Faites bouillir à découvert jusqu'à ce qu'il ne reste que la valeur d'un *demi-décilitre*.

Alors, les écrevisses étant cuites, enlevez les de leur court-bouillon, en ayant soin de retirer les fragments d'aromates qui ont pu s'y attacher, et tout de suite mettez-les dans la timbale ou le légumier du service. Couvrez et tenez

au chaud pendant que vous continuez la sauce.

A travers un chinois ou une passoire à trous très fins, passez le court-bouillon dans la sauteuse où se trouvent déjà le vin blanc réduit et l'échalote. De nouveau faites bouillir vivement à bon feu et sans couvrir, jusqu'à diminution de moitié. La quantité de liquide qui, au commencement, se trouve être d'un peu plus de 4 décilitres doit se trouver n'être plus que de 2 bons décilitres 1/2 après cette réduction. Ceci explique pourquoi il ne faut que peu saler le court-bouillon en commençant.

Sur un coin d'assiette, mélangez en pâte 10 gr. de beurre avec 10 gr. de farine, pour en faire le « beurre manié ». Ajoutez ce beurre par parties de la grosseur d'un pois dans le court-bouillon réduit, et remuez avec le petit fouet en fil de fer pour rendre le tout bien uni; laissez chauffer le temps de monter deux ou trois cloques d'ébullition; observez que cette sauce doit être plutôt claire.

Retirez la casserole du feu, et mettez alors la sauce à son point avec le beurre (60 gr.), ce qui s'appelle « beurrer une sauce », surtout que ce beurre soit bon et frais: ajoutez-le par petits morceaux pour qu'il fonde mieux, et cela toujours *hors du feu*; une sauce beurrée ne doit plus retourner sur le feu. Mêlez et goûtez alors, car c'est le moment de bien vérifier l'assaisonnement pour le rectifier au besoin, l'addition du beurre ayant déplacé son équilibre; il se peut qu'il faille ajouter une idée de sel et un peu de poivre fraîchement moulu, ou une pointe de Cayenne.

Pour servir

Penchez la timbale où sont les écrevisses et faites tomber dans la sauce le

court-bouillon qu'elles ont rendu. Mélangez et versez la sauce sur les écrevisses; semez le persil concassé à la surface. *Servez bien chaud.*

Quelques observations

1° Quelques gouttes de jus de citron ne sont pas nuisibles à la sauce, mais cela dépend des goûts. Les uns peuvent l'admettre et les autres le réprouver, et, ici, c'est la maîtresse de la maison qui est juge. 2° Le persil concassé peut être ajouté de suite dans la sauce avant de la verser sur les écrevisses. 3° Les écrevisses peuvent être mises dans la timbale telles que, c'est-à-dire sans dressage; cependant il vaut mieux les dresser debout le long des parois de la timbale, en faisant déborder les pinces que l'on prend l'une dans l'autre. 4° Vous pouvez apprêter ces écrevisses un peu à l'avance, en opérant ainsi: vous faites le court-bouillon, cuisson des écrevisses et sauce marinère, comme il est expliqué; mais vous ne beurrez pas la sauce; ce qui ne se fait qu'au dernier moment, et *toujours hors du feu*. Vous tenez les écrevisses au chaud dans cette sauce, et, au moment de servir, vous n'avez qu'à les mettre en timbale, et à ajouter le beurre dans la sauce, ce qui est l'affaire d'une minute.

PERRAUT JUNIOR.



ALIMENT DES ENFANTS



Menus

HUITRES DE MARENNES
PERDREAUX AUX OLIVES
CHATEAUBRIANT A LA MOELLE
GALANTINE DE POULET
CÉLERI A LA CRÈME
POMMES A LA LISON

POTAGE TORTUE
SOUFFLÉ DE POISSON
PAUPIETTES DE BŒUF
POULET ROTI
FNDIVES GLACÉES
PUDDING DE MARRONS

OMELETTE AUX CROUTONS
CHOUCROUTE DU CHARIOT D'OR
POULET A LA MATHIEU
SALSIFIS FRITS
GATEAU DE RIZ

POTAGE MIMOSA AU TAPIOCA BOUILLON-BOUDIER
TIMBALE DE HOMARD DE CONSERVE
MOUSSE DE LAPEREAU
GIGOT ROTI
HARICOTS BRETONNE
MARMELADE DE POMMES MÉRINGUÉE

ÉCREVISSES A LA MARINIÈRE
FRICASSÉE DE POULET
TERRINE DE LIÈVRE
SALADE DE LEGUMES
SOUFFLÉ AU CITRON

POTAGE CONDÉ
CROMESQUIS DE VOLAILLE
ALOYAU ROTI
LAITIUES AU JUS
POMMES AU RIZ

ŒUFS BROUILLÉS AU FROMAGE
CROQUETTES DE MORUE
PURÉE MARIE-LOUISE
GALETTE ET GELÉE DE GROSEILLES A L'ALSACIENNE

POTAGE JULIENNE MAIGRE
PAIN DE CHICORÉE A LA CRÈME
SOLE AU GRATIN
PURÉE DE LENTILLES
COMPOTE DE POIRES



Châteaubriant à la Moelle

(INDICATIONS FRÉQUEMMENT RÉCLAMÉES)

LE Châteaubriant représente en quelque sorte le rôti d'un déjeuner, car, dans les vieux usages très français, c'est une règle absolue de ne pas servir au déjeuner, une pièce rôtie à la broche ; une viande rouge ne peut donc y être présentée saignante que si elle a été cuite en grillade. C'est le plat de résistance d'un déjeuner, et l'on doit établir son menu en conséquence, calculer qu'on reviendra à ce plat là, tandis qu'on ne fera pas repasser les autres.

Un Châteaubriant peut se servir à la sauce béarnaise si l'on n'a pas à sa disposition la sauce demi-glace dont nous indiquons l'emploi. Et il est facultatif de servir en même temps, mais à part, des pommes de terre soufflées ou des pommes de terre nouvelles, de grosseur uniforme, sautées au beurre.

On ne peut faire de Châteaubriant au-dessous du poids de 800 gr. tout paré, prêt à mettre au feu. Au-dessous, c'est un simple filet grillé ; ce poids suffit largement pour 5 ou 6 personnes. Si les convives sont moins nombreux, il faut se résigner à avoir des restes. Si, au con-

traire, ils sont plus nombreux, on fait deux Châteaubriants, et toujours en gardant ce poids minimum de 800 gr. pour chacun des Châteaubriants.

Choix de la viande.

Pour parer.

Pour griller.

Un morceau de filet pris dans le « cœur » c'est-à-dire le centre même du filet entier. Ce morceau, tout taillé comme un beefsteack, doit donc peser *tout paré* un minimum de 800 gr. On entend par *paré* le filet débarrassé de la chaîne (la chaîne est une bande de chair filandreuse qui relie le filet même à l'os de l'épine dorsale ; cette chair de la chaîne n'est bonne qu'à mettre au pot-au-feu). On achève de parer en enlevant également les peaux qui recouvrent les chairs ; soit deux épaisseurs de peau. La difficulté consiste à enlever la dernière peau en contact immédiat avec les chairs, sans entailler ces dernières : il faut un très bon couteau, à lame *longue* et fine, qu'on insère entre la chair et la peau, et, tout du long, on soulève la peau avec le coupant de la lame, pour détacher la peau.

Supprimer complètement la graisse.

Aplatir légèrement le morceau avec quelques coups à plat de lame de couteau, pour tasser seulement les chairs.

Poser sur une assiette, arroser de deux cuillerées d'huile d'olive, qui attendrit les chairs. Tenir au frais jusque au moment de griller.

Griller sur braises douces ou sur gaz peu allumé : 10 à 12 minutes de chaque côté.

La sauce

Une demi-glace parfumée au madère. Aucune sauce faite au moment ne peut remplacer la demi-glace classique dans

le cas actuel. (Rappelons ici que la demi-glace est une sauce fondamentale, dont on a toujours une réserve dans les grandes cuisines ; elle est faite de jus très corsé dont on mouille un roux ; on laisse ensuite cuire doucement et se raffiner par un écumage attentif, et cela pendant des heures).

La moelle. — Il est de toute rigueur de se procurer la moelle la veille, afin qu'on ait le temps d'en faire dégorger le sang. La mettre dans une terrine vaste, remplie d'eau froide qu'on change plusieurs fois. Comme quantité de moelle, un morceau d'environ 10 cent. de long.

Un moment avant de mettre le châteaubriant au feu, mettre la moelle dans une casserole, avec un litre d'eau froide, filet de citron, un peu de sel. Chauffer lentement, jusqu'à ébullition déclarée. Retirer sur le côté pour laisser pocher pendant la cuisson du Châteaubriant.

Pour servir

Le Châteaubriant étant sur le plat bien *chaud*, enlever la moelle avec une écumoire, la poser sur la table ; avec le couteau, découper vivement en rondelles de l'épaisseur d'une pièce de 5 francs, sans les séparer les unes des autres. Passer la lame du couteau par dessous pour les enlever toutes à la fois, et les transporter ainsi en enfilade, sur le Châteaubriant.

Arroser le tout de sauce demi-glace, 4 ou 5 cuillerées à bouche en tout. Servir.

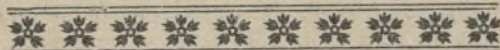
Pour découper, tailler des tranches de l'épaisseur d'un travers de doigt.

Le Châteaubriant, quand on le coupe, doit être d'une teinte rosée jusqu'au centre même ; il doit laisser échapper son jus dans le plat qui ajoute à la demi-glace, et la dilue bien plus qu'il ne la

corse, car ce jus, non cuit, n'a guère plus de saveur que de l'eau. Aussi vaut-il mieux découper sur une assiette pour ne point trop diluer et affadir la sauce.

Au résumé, un Châteaubriant cuit à point offre à l'intérieur trois colorations distinctes. La couche qui en contact avec le feu, s'est durcie et brunie en caramélisant : la couche intermédiaire, de teinte grisâtre, se dégradant jusqu'au rose vif du centre. Entendons bien rose, et non point rouge violacé des viandes insuffisamment cuites, plus répugnantes à voir que la viande franchement crue.

A. COLOMBIÉ



PAIN DE MIE

POUR TOASTES, SANDWICHES, CROUTONS, ETC.

1 kilo de farine *bien fraîche* ;
40 gr. de beurre ;
15 gr. de levûre pressée ;
1/4 litre de lait ;
1/4 litre d'eau ;
Petite cuillerée de sel.

Mettre en couronne le quart de la farine sur la table ; délayer la levûre avec la moitié du lait, juste tiédi, pour faire un levain mollet avec le tout. Poser sur une assiette, badigeonner dessus avec le pinceau trempé de lait ; laisser doubler de volume près du fourneau.

Beurrer au pinceau, avec beurre fondu, le moule qui peut être une boîte carrée à biscuits secs ou une timbale quelconque en fer ou en cuivre, voire même une simple casserole.

Faire la couronne avec le reste de farine ; y fondre le sel dans un peu de lait ; ajouter de l'eau à peine dégoûdée ; — moins chaude est l'eau, plus blanc et facile à lever sera le pain. Incorporer la

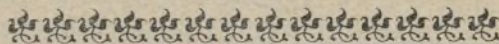
farine ; travailler la pâte en la soulevant pour la battre sur la table, à la façon du reste dont on procède pour le pain. La pâte doit être ferme et élastique.

Le levain, pendant ce temps, sera au point voulu (s'il n'avait pas gonflé suffisamment, il faudrait l'attendre). Ouvrir la pâte en faisant un trou ; mettre le levain ; ajouter un peu de lait. Alors pétrir tout ensemble et courageusement, car le travail est pénible et long. Quand la pâte est trop ferme, on ajoute du lait, mais il ne faut pas oublier que le pain de mie fait avec une pâte dure est plus beau.

Poser la pâte dans un saladier tiédi ; couvrir avec un linge ; laisser lever dans un endroit tempéré, au moins pendant une heure. Renverser sur la table farinée, faire une boule bien ronde, *sans trace de soudure*, mettre dans le moule, et laisser lever d'un tiers du volume.

Cuire à four chaud pendant trois quarts d'heure environ. Et laisser toujours rassir le pain durant un jour avant de l'employer.

A. C.



LES TOASTES OU ROTIES

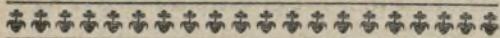
Pour faire de bonnes rôties, il faut premièrement avoir du pain spécial, dit pain de mie ou pain anglais.

Disposer d'un foyer ouvert où les rôties puissent être exposées *devant* la flamme, ainsi qu'un rôti de broche, et non pas au-dessus. La tartine doit être coupée sur un centimètre d'épaisseur ; le pain doit être de préférence rassis d'un jour ou deux. La tartine doit être présentée devant le feu *verticalement*, cela se comprend, soit sur des grilles spéciales, soit à la pointe d'une fourchette à long manche. Le feu doit être vif, d'une ardeur suffisante pour que le pain colore

rapidement et n'ait pas le temps de dessécher à l'intérieur. En les sortant du feu, tenir les tartines debout et écartées les unes des autres, car la buée les ramollit.

Si l'on doit beurrer les rôties, il faut préparer des coquilles de beurre, grattées sur la motte ainsi que de minces copeaux ; ceci pour pouvoir étaler le beurre sur le pain d'un seul coup de couteau. Dès qu'elles sont beurrées, on peut sans inconvénient empiler les rôties l'une sur l'autre : le beurre agissant ici comme isolant, empêche la buée chaude de les ramollir. De quelque façon qu'on serve les rôties, ne pas les couvrir, *servir absolument brûlant au sortir du feu*. En conséquence, le plateau et tous les accessoires doivent être préparés à l'avance, de façon à pouvoir envoyer les tartines sans aucun retard.

LADY PRATICK.

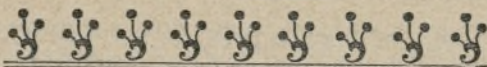


LES HUITRES

La légende de l'huître typhique, issue de faits considérablement exagérés ou non contrôlés, est victorieusement combattue en ce moment dans la presse quotidienne.

Signés des noms les plus autorisés, presque chaque jour paraissent des articles s'attaquant, avec preuves et documents à l'appui, à cette fausse légende qualifiée d'absurde par le rédacteur scientifique du plus répandu de nos journaux du soir.

En ce qui nous concerne, nous répétons notre conseil à nos abonnés : Quand ils voudront manger des huîtres, une seule précaution s'impose, mais elle suffit : avoir toute garantie quant à la provenance des huîtres, et pour cela s'adresser à une maison recommandable. Telle la maison PRUNIER, qui se recommande d'elle-même par sa notoriété, son ancienneté, et dont nos abonnés ont trouvé les tarifs dans nos précédents numéros.



LE POULET ROTI⁽¹⁾

Il faut approcher de la cinquantaine ou bien habiter une province — et une province reculée ! — pour savoir, de nos jours, ce qu'est un vrai poulet rôti.

Ah ! la bonne odeur qu'avaient les poulets rôtis d'autrefois ! Et quel réconfort c'était alors, en arrivant de voyage, de trouver à la maison le traditionnel diner du retour : le pot-au-feu et un poulet rôti. Un bon pou'et dodu, bien choisi, doré à point, dont, sous le grand couteau à découper, s'échappait un jus blond savoureux ; car, dans ce temps-là, le chef de famille ne dédaignait point de découper à table, s'il n'y avait un serviteur assez expérimenté pour s'occuper de ce soin, et toujours dans la salle à manger même. Ce qu'on présentait dans la saucière était aussi très différent de ce qu'on y rencontre aujourd'hui : quelques cuillerées seulement, mais combien exquis, de jus d'une teinte ambrée avec juste ce qu'il fallait de graisse claire, toute parfumée par l'arome de la bête ; une graisse si fine, si délicate, que, le lendemain — quand il en restait ! — les enfants cajolaient la vieille Catherine du logis pour en obtenir une tartine ! C'était le temps du rôti à la broche, et les plus petits ménages mêmes ne le pratiquaient pas autrement encore.

L'exiguité des cuisines modernes, l'usage exclusif du fourneau à charbon de terre a changé tout cela. Le rôti au four est devenu d'une pratique presque générale, et c'est grand dommage, car une pièce cuite au four n'est pas, à proprement parler, rôtie. Cela peut être très bon, mais c'est autre chose qu'un rôti à la broche ; et c'est tellement différent que les Anglais ont deux termes distincts pour désigner le rôti au four « baked », et le rôti à la broche « roasted ». Au surplus, chez nous, jamais une simple ménagère n'eût confondu

(1) Voir dans le précédent numéro l'article : *Comment on trousse un poulet pour rôtir.*

dans la même appellation une pièce cuite au four ou à la broche ; et les mots spéciaux nous manquant pour qualifier les deux modes de cuisson, on ajoutait toujours « au four » pour bien spécifier un genre qui participait autant du braisage que du rôtissage. Car remarquez, je vous prie, que le jus d'un poulet rôti au four a le goût d'un jus de braisé, cuit et recuit, et non plus la saveur franche, si caractéristique, d'un jus de rôti, de rôti de broche s'entend.

Voyons néanmoins la façon pratique de tirer le meilleur parti du mode de rôtissage dont nous disposons. Mais auparavant établissons bien quel doit être, d'autre part, le choix à faire du poulet. Il faut en effet bien comprendre qu'on ne doit pas mettre à la broche le premier poulet venu, car tous les soins les plus attentifs n'arriveraient jamais à suppléer à la qualité de la bête.

Le choix du poulet

Il y a trois sortes de poulets à rôtir :

- 1° Les poulets de grain ; 2° les chapons ; 3° les poulardes.

Au premier aspect, une pièce destinée à rôtir ne doit laisser aucun doute sur sa qualité ; et sa qualité se connaît aux signes suivants : les pattes grosses, la peau du corps fine, transparente, laissant bien apercevoir la chair légèrement rosée et qu'on juge épaisse en la palpant avec les doigts. L'estomac ne doit pas être trop chargé de graisse ; c'est sur le dos qu'elle doit se trouver, mais sans excès cependant, c'est-à-dire sans y figurer des bourrelets : tout au plus l'épaisseur d'un demi-centimètre vers le croupion. Car si la bête est trop grasse, elle fond à la cuisson et son rendement en est diminué d'autant. Et si elle n'est pas assez grasse, toutes les bardes et tous les beurrages du monde n'amélioreront point la qualité de la chair qui restera toujours sèche et filandreuse.

Un jeune poulet dit « de grain » sera naturellement moins gras qu'un chapon, et la poularde le sera davantage que ce dernier. Voilà pourquoi, de ces trois qualités, c'est la moyenne — autrement dit le chapon — qui réunit les meilleures conditions. Dans la catégorie des chapons peuvent être rangés les jeunes coqs et

les poulettes qui ont été tenus à part et dont l'âge ne dépasse pas huit mois.

Un poulet de 1 kilo environ suffit pour 5 personnes.

Pour rôtir le poulet

Il y a, pour rôtir, quatre sortes de feu : le bois, le charbon de bois, le gaz et le charbon de terre.

Il est certain que le feu de broche au bois est le feu idéal, mais le charbon de bois bien mené donne les mêmes résultats ; ce dernier réclame deux conditions indispensables : 1° Une cheminée avec tirage direct dans lequel on puisse poser la coquille allumée ; ou une disposition de fourneau telle qu'un échappement des gaz se fasse rapidement. Cette disposition se rencontrait dans les anciennes cuisines, dont le fourneau dit potager se trouvait sous un manteau pourvu d'un tirage direct ; et l'on pouvait y installer alors rôtissoire et coquille. Aujourd'hui, ce système étant changé, on doit veiller à aérer la cuisine ;

2° Une coquille assez grande pour qu'on puisse faire rôtir une grosse pièce sans avoir à recharger la coquille pendant la cuisson. Cet arrêt est très préjudiciable à un rôti, car pendant ce temps les viandes se ramollissent et perdent leur jus. Il ne faut point se dissimuler que le feu de broche au charbon de bois coûte plus cher que le feu de broche au bois.

Le gaz, plus rapide, plus commode — et actuellement meilleur marché — peut donner d'excellents résultats, à la condition d'avoir une broche bien installée et un compteur d'une capacité assez grande pour suffire à la pression au moment où l'on allume d'autres brûleurs ou des becs d'éclairage dans la maison. L'insuffisance du compteur est presque générale, car, dans nombre de demeures, l'installation du compteur date d'une époque où l'on ne prévoyait pas la généralisation du gaz dans la cuisine.

En dernier lieu vient donc le charbon de terre : mais alors ce n'est plus la cuisson à feu ouvert, visible : c'est, de quelque façon qu'on modifie le système, la cuisson au four, c'est-à-dire à l'étouffée. De nos jours, cette façon est

devenue la plus générale, l'installation des cuisines dans les grandes villes la rendant la plus commode.



1° *Le feu de broche au bois.* Doit être allumé un peu à l'avance, pour avoir de la braise ardente au moment juste de mettre le poulet à rôtir. Entretenir le feu clair, égal, et avec du bois de fagot, plutôt qu'avec des bûches. Ou si l'on emploie du bois dit de stère, les bûches doivent être fendues en deux ou en quatre morceaux, suivant grosseur, pour que, s'enflammant rapidement, le feu reste toujours égal.

Le poulet, devant un feu ainsi mené, doit rôtir à raison de *20 minutes par livre* (soit par demi-kilo).

2° *Le feu de broche au charbon de bois.* S'installe dans la coquille en fonte spéciale, qu'on place, comme il est dit plus haut, dans une cheminée ou sur un fourneau bien aménagé. On y emploie du gros charbon de bois de chêne qui dure longtemps et donne une chaleur plus régulière. Allumer deux ou trois gros morceaux dans le fourneau ; lorsqu'ils sont bien incandescents, les placer dans le bas de la coquille et la remplir de la quantité de charbon appropriée au volume de la pièce à rôtir. Laisser s'allumer jusqu'à ce que tous les charbons soient d'un rouge presque pâle, indiquant par là que l'intérieur même du charbon est atteint.

Même temps de cuisson que pour le feu de broche au bois. Soit *20 minutes par livre*.

3° *Le gaz.* Doit toujours se pratiquer avec une rampe brûlant à l'air libre, sans quoi ce ne serait plus le feu de broche. Il faut avoir une rampe assez longue d'une part, et une broche mobile de l'autre ; par conséquent il n'est pas du tout question ici des appareils où l'on se borne à poser la pièce à rôtir sur un plat à grille.

La rampe doit toujours être allumée 5 minutes à l'avance afin de chauffer tout l'intérieur de l'appareil ou rôtissoire. La flamme doit être très vive au début, et le poulet n'en doit pas être trop rapproché ; de ceci il ne faudrait pas conclure qu'on arriverait plus écono-

miquement au même résultat avec une flamme moins vive de laquelle on rapprocherait le poulet. Il faut bien comprendre que ce n'est point la flamme même qui doit agir sur la pièce, mais l'air suffisamment surchauffé par cette flamme, qui doit rôtir le poulet. A moitié temps de cuisson du poulet, modérer un peu la flamme, et surtout surveiller avec grand soin la pendule, car ici, plus encore, la cuisson est mathématique, le calorique pouvant garder une régularité absolue.

Même temps de cuisson que ci-dessus. Soit *20 minutes par livre* (ou demi-kilo).

4° *Le four.* Un four plutôt grand est toujours préférable ; on y évite plus facilement les occasions de coups de feu. La paroi du creuset ou foyer, aperçue du four, doit, au moment d'y mettre le poulet, être rouge ; nous entendons légèrement rouge, et non « à blanc ». On appelle chauffée à blanc une fonte qui prend un rougeoiement lumineux égalant l'intensité de coloration d'une braise achevant de se consumer ; ce serait trop chaud pour le poulet.

Le four devrait toujours être muni non seulement de glissettes permettant de masquer le foyer, afin d'en atténuer la trop forte chaleur, vers la fin de la cuisson, mais encore d'une toute petite porte que l'on ouvre pour donner issue à la vapeur, et qui, en même temps, sert d'échappement à l'odeur de graisse grailonnant sur les plaques où elle saute. Et notez bien que cette odeur de graisse s'attache à la pièce qui est en train de rôtir !

Comment installer le poulet à rôtir dans le four. — Le four.

On doit, pour éviter le grailon, ne pas employer de lèche-frite — c'est-à-dire de plat à rôtir — autre qu'en cuivre fort et étamé. Les lèche-frites en fer battu, en tôle, ou les plats en terre quelconque ne conviennent pas, étant plus ou moins poreux ; la graisse s'y infiltre, principalement au moment où on les lave, et quand on les remet au four le grailon s'en dégage.

Le meilleur système pour rôtir au four est évidemment de se rapprocher le plus possible des conditions de la broche en isolant le poulet

du plat, et d'une façon qui permet de le tourner à l'aise en présentant successivement ses quatre faces devant le foyer rougi, d'où vient la forte chaleur qui lui procure sa coloration et son rissolé. On fait pour cet usage des plats longs lèche-frites, avec des montants à chaque bout sur lesquels s'ajuste la broche. Leur inconvénient est de tenir de la place dans le four, d'être incommodes à laver, difficiles à loger pour la place qu'ils tiennent dans la cuisine, d'exiger un fréquent rétamage : l'étain fondant d'autant plus vite qu'il n'est pas protégé par un liquide pendant la cuisson.

A défaut de ce plat, on se sert d'une grille à barreaux ronds, en fer doux — et non en fil de fer — assez lourde pour ne pas chavirer et se déplacer toutes les fois qu'on touche au rôti et restant bien droite dans le plat, à deux centimètres environ au-dessus du fond. Ce plat doit être le « plat à rôtir » spécial, rectangulaire — ou carré long — avec un petit rebord droit, non serti, sans anses ni anneaux où s'accumulent les vieilles graisses. La grille doit entrer dans le plat et pouvoir y être déplacée ; elle est surélevée sur quatre petits pieds comme un gril.

Avant de poser le poulet sur la grille, verser dans le plat trois ou quatre cuillerées d'eau ; *ce liquide n'est pas destiné à l'arrosage du poulet*, mais seulement à éviter que le plat à rôtir, sous l'action de la forte chaleur, se gondole et que la première graisse qui tombe, brûle et rejaillisse en grailonnant. Il n'est pas nécessaire de renouveler cette eau après évaporation, car à ce moment la forte chaleur du four devra être modérée par la glissette qu'on aura tirée ; le poulet, pour la seconde et dernière partie de sa cuisson, devant chauffer moins fort qu'au début.

Même précaution au sujet du liquide à ajouter quand on emploie le plat à rôtir avec adaptation d'une broche. Ceci parce que la chaleur dans un four est enveloppante et vient aussi bien du bas ; dès lors, le fond du plat chauffe infiniment plus que ne le fait la lèche-frite d'une rôtissoire au charbon ou au gaz, sous laquelle ne pénètre aucun calorique.

Pour mettre à rôtir un poulet d'un kilo

procéder ainsi : si le poulet est bardé de lard, le poser sur son dos, les pattes vers l'entrée du four. Pousser le plat dans le milieu du four, laisser 10 minutes. Le tourner alors, la tête vers l'entrée ; laisser autant de temps. Ensuite tourner le poulet sur le côté, le dos tourné vers le foyer, 10 minutes de temps ; retourner sur l'autre côté, les pattes en sens opposé, de manière que le dos soit toujours vers le foyer, pendant 10 minutes encore. Soit quatre fois 10 minutes, qui donnent un total de 40 minutes, temps nécessaire pour 1 kilo.

La durée de cuisson au four est, on le voit, la même que pour les autres modes de cuisson. *20 minutes par livre, soit par demi-kilo.*

Observations

Un poulet dont l'estomac est couvert d'une barde n'a besoin d'aucune autre graisse que cette barde. Et on ne l'arrose pas pendant sa cuisson ; la barde, en fondant peu à peu, fournit l'arrosage nécessaire, quel que soit le genre de rôtissage qu'on a adopté.

Si l'on ne barde pas de lard, il faut dès que le poulet mis au feu est déjà un peu chaud, l'arroser avec du beurre fondu. C'est un système défectueux d'appliquer le beurre, froid, sur le poulet, d'où il glisse sans graisser l'animal. Faire chauffer à peine, juste assez pour le fondre seulement, le beurre dans une petite casserole, tasse, n'importe quoi. Avec une cuiller de métal, arroser le dessus du poulet : soit, la première fois, l'estomac ; et les deux côtés, ensuite, quand on met le poulet sur le flanc.

50 grammes de beurre, environ, doivent suffire pour un poulet d'un kilo.

Et que ce soit au four, à la broche, au charbon de bois, au bois, ou au gaz, jamais on ne doit puiser dans la lèche-frite ou le plat, pour arroser le poulet au cours de sa cuisson.

Si la cuisson est au four, l'eau qu'on a ajoutée pour éviter la surchauffe, aurait, dans l'arrosage, un effet absolument néfaste ; le poulet serait bouilli, lavé, atroce !.... un vrai désastre. Si la cuisson est au feu de broche au charbon de bois ou de gaz, les raisons ne

sont plus tout à fait les mêmes, puisqu'on n'ajoute pas d'eau au fond de la lèchefrite. Néanmoins on doit quand même s'abstenir ; le corps gras tombé dans la lèchefrite ayant déjà subi une modification et entraîné avec lui des particules du poulet, et l'on risquerait ainsi de communiquer au poulet une odeur étrangère.

Il est préférable de barder de lard le poulet rôti au four que de l'arroser de beurre fondu ; non seulement le corps gras n'y fera que glisser, mais encore la forte chaleur ambiante dessèche les filets de la bête, et, d'autre part, le beurre supportant une température moins élevée que la graisse ordinaire, brûle ou tout au moins noircit dans le plat. Pour cette raison, ne devra être arrosé de beurre fondu que le poulet rôti au feu de bois ou de charbon de bois, ou au gaz.

Une trop brusque transition de température, au sortir du feu, a une influence réelle sur la finesse du rôti. Il est donc bon, aussitôt qu'il est débrosché, de le tenir au chaud et couvert pendant deux ou trois minutes seulement.

On reconnaît la cuisson à point d'un poulet rôti à ce que le jus qui s'échappe par l'ouverture du croupion est d'une teinte blanche, et pas du tout rosée. Si l'on a mis le foie à l'intérieur, ce jus est trouble, mais il ne doit pas être rouge. Ne pas s'étonner qu'un poulet rôti à point ait le dessous de la cuisse rosé ; si l'on voulait atteindre le dessous de cuisse complètement, les filets ou blancs seraient desséchés et s'effriteraient au découpage. Pour les personnes qui aiment le gras de cuisse bien cuit, on peut, après le découpage, passer ces morceaux deux minutes au four ou sur les braises.

Pour dresser le poulet

Avant de débroscher, couper, avec des ciseaux, les fils attachant sur la broche pattes et tête. Enlever l'attele. Faire glisser le poulet sur une assiette avec attention de ne pas casser les pattes. Couper, toujours avec les ciseaux, le fil qui fixe la barde ; enlever celle-ci sans la déchirer. Passer la pointe d'un couteau entre le gras de cuisse et l'estomac pour trancher la ficelle ; enlever cette ficelle en la tirant par le

nœud sur le dos. Saupoudrez l'animal de sel. Poser sur le plat de service chauffé. Etaler la barde sur les pattes et la pointe de l'estomac du poulet, pour cacher ainsi l'ouverture béante du croupion. Si vous devez garnir de cresson, n'en mettez qu'un bouquet sous les pattes.

Le jus

Si le poulet a été rôti au four, on ne peut guère en espérer d'autre jus que celui qui a coulé de la bête, après débroschage, sur l'assiette ; et alors il n'y a qu'à en arroser le poulet, une fois dressé dans le plat de service. Tout ce qui provient d'une lèchefrite au four a, comme nous l'avons dit plus haut, un goût de jus de braisé ; si toutefois on veut s'en servir, il faut supprimer la graisse de la lèchefrite d'abord, cette graisse ayant surchauffé ; passer une ou deux cuillerées d'eau dans la lèchefrite pour détacher le gratiné, et verser en saucière.

Avec le feu de broche au charbon de bois ou au gaz, c'est tout différent : le corps gras n'ayant pas trop chauffé au fond de la lèchefrite, tout ce qui y est tombé est bon et, de l'avis même de certains gourmets éclairés, il est préférable de ne point dégraisser ni de passer ce fond, surtout quand l'arrosage s'est fait au beurre fondu. On peut alors, au lieu de verser sur le poulet le jus rendu après débroschage, le réunir à celui de la lèchefrite dans la saucière. Ne jamais omettre d'ébouillanter la saucière avant d'y verser le jus.

Si l'on découpe à la cuisine ?...

Eh bien, si l'on découpe à la cuisine, on ne peut pas manger un bon poulet rôti !

LE POT-AU-FEU.

GRANDS PRIX

PARIS 1889-1900



60, FAUB^g POISSONNIÈRE, PARIS



LE CHEZ SOI

La préoccupation dominante en ce moment, l'actualité qui passionne : c'est la recherche des étrennes.

Pour les uns qui se font une joie de gâter un être aimé, c'est l'objet d'une intensive perquisition dans les magasins ; pour les autres qui s'acquittent d'une obligation, d'une corvée, c'est la hâte d'en être débarrassé.

Aidons les uns et les autres.

S'agit-il d'une femme, d'une jeune parente qui aime la toilette ? Il en est bien peu qui restent indifférentes à un accessoire de coquetterie. Faites-lui la surprise d'une délicieuse robe de ville ou de réception venant de chez le bon faiseur. Nulle part vous n'en trouverez ayant plus de cachet et vendue dans des conditions plus raisonnables que chez Forcillon, place du Théâtre-Français (165, rue Saint-Honoré). Chez ces fées de la mode on peut, sur le simple envoi d'un corsage et des longueurs de jupe, faire exécuter sur mesure une ravissante toilette doublée de soie à 150 francs, c'est-à-dire à peine le prix des fournitures.

Or ces modèles, d'un bon goût parfait, restent plusieurs saisons de suite sans se démoder. Avec le concours d'une femme de chambre, il est bien facile de se faire prêter un corsage d'été relégué au fond d'une armoire, dont l'absence momentanée ne sera pas remarquée, et de préparer l'aimable surprise.

Mais peut-être n'est-ce pas la robe froufroulante qui manque à la personne en question, mais bien le gentil tailleur sobre, élégant, coquet. Dans ce cas, je vous signalerai une occasion bonne à saisir au plus vite : Edvabski, le consciencieux et habile tailleur dont j'ai eu déjà sujet de vous parler en vous disant tout le bien que j'en sais *par expérience*, solde en ce moment d'exquis modèles, tailles 42, 44, 46, et même à des mesures intermédiaires ! Les uns sont en grosse étoffe anglaise très chics ; les autres plus habillés en drap ; quelques-uns sont garnis de fourrure ; car en bon Russe il travaille la fourrure à merveille et vous vendra des vêtements d'astrakan, de loutre, de zibeline, des étoiles en toutes pelleteries, à moitié prix d'autres maisons plus connues, mais qui ont de lourds frais de décors et de mise en scène.

Croyez-moi, Mesdames, faites une petite visite à Edvabski, 48, - Chaussée d'Antin ; son entresol ne

vous obligera pas à monter bien haut, et vous trouverez sûrement le moyen de conclure une bonne affaire. J'ai vu des costumes de 300 et 400 fr. vendus 125 et 150 fr. comme fin de saison !

Mais je sais bien que ce chiffre est encore trop élevé pour bien des bourses. Dans ce cas, pas d'hésitation ; au lieu de la robe toute faite, offrez la toilette mi-confectionnée.

La grande fabrique L. Robert, 5, rue Mulet, à Lyon, a fait reproduire une magnifique planche photographiée de ses plus jolis modèles, qui vous permettra de choisir celui que vous préférez. Il y en a depuis 30 fr. ! Jupe et corsage enrubannés de fauveurs, renfermés dans un coquet carton blanc à filet or, c'est-à-dire tout préparés pour être donnés en cadeau d'étrennes.

Ces exquises toilettes en tulle Chantilly blanc, crème ou noir, brodées, pailletées, perlées de jais, de nacre ou d'or mat, sont bien l'un des plus charmants présents qui se puissent offrir à une femme ou à une jeune fille. Celles-ci pourront la terminer elles-mêmes avec l'aide d'une femme de chambre, car il n'y a que les assemblages à faire, suivant la taille.

Si vous désirez un autre petit cadeau d'étrennes très bon marché, et qui, vendu au prix de gros dans la même fabrique, ait une valeur triple ou quadruple de l'argent déboursé, demandez par la même occasion à M. L. Robert ses échantillons de voilettes à 6 fr. 40 la douzaine, et sachez choisir dans la quantité celles qui sont vendues dans le détail à 2 fr. 50 et 3 fr. pièce.

BUREAU DE L'ASSOMPTION

45, rue Boissy-d'Anglas, coin du boulev. Malesherbes
(précédemment, 36, boulevard 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, Boulev. de Strasbourg, Paris.

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

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

Ah ! par exemple, ce que l'on préfère acheter soi-même et qu'il serait une insulte d'offrir, c'est l'accessoire de coiffure que toutes les femmes élégantes désirent, mais qu'elles seraient désolées de laisser croire factice : ce gentil petit toupet indéfrisable qui bouffe si coquettement sur leur front et leur donne ce cachet moderne d'une élégance si raffinée.



Frangé parisienne.

Vous ne pouvez imaginer, Madame, meilleur emploi des étrennes *en espèces* que vous recevrez. Donc, aussitôt que vous les aurez en poche, allez trouver M. et Mme Desfossé, 21, rue La-voisier (coin du boulevard Malesherbes), et priez-les de vous fournir le coquet postiche indéfrisable et soyeux qui vous permettra, par tous les temps et malgré les rafales d'hiver, d'être peignée comme par un coiffeur.

Pour parfaire votre beauté, si quelques points noirs restent comme une ombre au tableau brunissant votre teint, empressez-vous de les faire disparaître avec l'Anti-Bolbos, cet extrait spécialement préparé pour détruire ces affreuses tannes qui épaississent les traits.

La Parfumerie Exotique, 35, rue du 4-Septembre, pourra même joindre au flacon d'Anti Bolbos de 5 fr. (franco 5 fr. 50), le Savon Anti-Bolbos de 3 fr. (franco 3 fr. 50), qui hâte beaucoup le succès.

FÉTICHETTE.

CORRESPONDANCE

Mme Sans-Gêne. — L'adroite et intelligente corsetière dont je ne puis faire trop grand éloge, dont je parlais dans ma dernière causerie, a créé des corsets souples qui sont un rêve. Elle accomplit le prodige de faire des tailles de guêpe, sveltes, fines, gracieuses, avec des sortes de brassières qui n'ont qu'un busc devant, et dont tout le maintien réside dans le secret de coupe. C'est le moyen de guérir bien des maladies internes de l'estomac et des intestins. Allez la voir, 12, rue Sainte-Anne. C'est une femme accommodante au possible.

Petite duchesse. — La belle lingerie est follement chère, mais vous pourrez avoir dans votre trousseau des choses délicieuses et très bon marché en le garnissant vous-même de dentelles, et en prenant vos dentelles vraies : Cluny, guipure, dentelle d'art, à la source de fabrication, au Puy (Haute-Loire).

Le gérant : J. ROLAND.

Mme Privat, 23 bis, boulevard Carnot, se chargera de vous envoyer des échantillons d'entre-deux et dentelle bordure pour lingerie fine, linge de maison et de table : pour draps, taies d'oreiller, nappes, napperons, encadrements de mouchoirs, empiècements de chemises, etc.

Là dedans aussi il y a un grand choix de jolis ouvrages manuels à exécuter pour étrennes, d'autant que comme fin d'année il y a des coupons avantageux.

Châtelaine reconnaissante. — Je ne doutais pas qu'André Orhac vous donne pleine satisfaction. C'est non-seulement un adroit tailleur pour dames, mais un couturier tort élégant. Vous pouvez aussi bien lui commander votre robe de soirée et de mariage, que le costume de voyage et le beau vêtement d'hiver. Il vous fera un prix très doux pour l'ensemble. D'ailleurs avant de vous décider, demandez son catalogue ou venez vous entendre chez lui, 20, boulevard des Capucines.

Yeux d'Andalouse. — Pour avoir ces jolis yeux, il les faut frangés de longs cils qui les veloutent de leurs reflets foncés ; il les faut aussi surmontés de fins et bruns sourcils. Vous atteindrez ce résultat en usant de la Sève Sourcilnière de la parfumerie Nison, 31, rue du 4-Septembre, 5 fr. (franco 5 fr. 50), qui fait allonger et brunir les cils et les sourcils.

F.

BÉNÉDICTINE
la Meilleure des Liqueurs

SEUGNOT
28, rue du Bac, 28
DRAGÉES ET BOITES
POUR BAPTÊME
BONBONS ET DESSERTS



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