



LE FAISAN TRUFFÉ

L'OPÉRATION du truffage s'appuie sur le soin et la minutie des détails dont aucun n'est négligeable. Elle pourrait donner lieu à une dissertation préliminaire que nous résumerons simplement par ceci : observer un juste milieu, et se tenir aussi loin de la prodigalité outrée que de la parcimonie condamnable. En effet : si la pièce est bourrée de truffes au-delà de la quantité qu'elle peut normalement contenir, il arrive que la peau architendue se brise sous le retrait que provoque le calorique ; que les truffes n'étant plus maintenues, ou du moins une partie des truffes, s'échappent, et se répandent dans la lèchefrite ; que la pièce se trouve finalement être d'un triste aspect ; et que, pour avoir voulu faire trop bien, on a abouti à un échec.

Si, en revanche, cette pièce truffée ne dissimule dans ses profondeurs que quelques rares quartiers de truffes, c'est une désillusion pénible. Pour observer ce juste milieu qui se trouve à égale distance du trop ou du trop peu, et fixer une bonne moyenne, comptez donc 35 à 40 gr. de truffes par personne.

Proportions

Pour un très beau coq faisán (service de 8 personnes) :

- 375 gr. de truffes ;
- 350 gr. de panne de porc ;
- 150 gr. de foie gras cru ;

Ou bien 500 gr. de panne, si l'on n'emploie pas de foie gras ;

18 gr. de sel fin ;

2 gr. de poivre ;

1 gr. d'épices ;

1/2 décilitre de cognac ;

1/2 décilitre de madère ;

1 cuillerée à bouche d'huile ;

1/2 feuille de laurier et branchette de thym.

Pour envelopper la pièce. — Une barde de lard du poids de 150 à 180 gr.

A noter que les proportions ci-dessus représentent un maximum.

RÉSUMÉ

Nettoyer les truffes, les peler et les mettre à mariner. Eplucher la panne ; la piler avec le foie gras et passer au tamis. Réunir truffes et panne. Bourrer et brider le faisán.

Observations préliminaires

La combinaison de la panne et du foie gras constitue la base d'un truffage riche. Mais si on veut supprimer le foie, bien que le supplément de dépense ne soit pas excessif, on le remplace par l'équivalent de panne.

Seule, la panne de porc ou le lard rapé conviennent pour le truffage ; le foie gras employé ici est le dernier affinage, mais s'il donne à la préparation une délicatesse indéniable, il n'est pas absolument indispensable. Cette panne joue différents rôles. D'abord elle est l'élément de liaison des quartiers de truffes ; elle les *nourrit* pendant la cuisson de la pièce et, en raison de son caractère neutre, elle ne provoque pas ou-

tre mesure le développement de l'arôme et elle concentre celui qui se dégage.

En tout cas c'est la plus profonde et la plus fâcheuse des erreurs que de conseiller, pour le truffage, l'emploi de hachis quelconques, qui s'assimilent l'arôme de la truffe au détriment de la pièce et de la truffe elle-même.

Il y a deux façons de truffer : à chaud et à froid. La première s'adopte quand on est obligé de truffer au moment, c'est-à-dire le jour même ou la veille ; en chauffant la truffe on active l'imprégnation des chairs. La seconde façon est bien préférable, en ce que cette imprégnation se fait normalement et progressivement, tandis que dans le premier cas, elle est forcée. Une pièce truffée à froid doit être apprêtée quelques jours à l'avance, soit 4 jours au moins par les temps très froids, et 3 jours quand la température est douce.

La pièce truffée doit être tenue dans un endroit frais, mais non humide jusqu'au moment d'être mise en marche.

Le faisan

Le poids d'un très beau coq est de 1100 à 1200 gr. plumé ; et de 900 gr. quand il est vidé. Même lorsqu'il doit être truffé, il doit avoir attendu quelques jours sans être plumé, pour que le suc spécial, que résorbent les tuyaux de plumes, ait le temps de se répandre dans les chairs. Un faisan employé tout frais ne vaut pas un bon poulet de grain ; cependant, et surtout quand il s'agit de truffage, il doit être loin du degré de mortification qui touche de bien près à la putréfaction.

Ne plumez le faisan qu'au moment de le truffer, et en prenant toutes les précautions possibles pour ne pas déchirer la peau surtout celle du cou qui

doit maintenir une partie de la panne. Si la peau est déchirée, ces accrocs s'agrandissent à la cuisson et la pièce a triste mine. C'est donc question de précaution

Quand il est plumé, et très légèrement flambé, fendez la peau du cou depuis la naissance des reins jusqu'à la tête : retirez le boyau et la poche à grains, supprimez le cou à sa naissance, et coupez la peau au ras de la tête pour l'avoir aussi longue que possible.

Une pièce à truffer ne se vide pas par l'ouverture naturelle, comme c'est l'habitude, mais par l'ouverture du devant, et en procédant ainsi : avec la pointe d'un petit couteau, dégagez l'os en triangle (la fourchette) qui se trouve au devant de l'estomac ; fendez ensuite l'os du bréchet avec la pointe d'un gros couteau, ce qui fait une ouverture suffisante pour introduire le doigt dans l'intérieur et en retirer cœur, foie, gésier et entrailles. Vous pouvez vous aider pour cela du manche recourbé d'une cuiller à pot, mais agissez alors avec précaution pour ne rien crever dans l'intérieur. Cela fait, vous passez à l'apprêt réel du truffage.

Les truffes

Ayez soin de les mettre à tremper à l'eau douce, au moins une demi-heure à l'avance, pour que la terre qui les entoure ait le temps de se ramollir et de commencer à se désagréger. Au moment de les brosser, changez-les d'eau, puis prenez-les une à une et frottez les attentivement avec une brosse douce jusqu'à ce qu'il n'y ait plus aucune parcelle terreuse ; l'importance de cette opération s'explique toute seule. Ne manquez pas de déloger la terre qui se trouve dans les trous au moyen d'un petit bout

de bois pointu, et jetez les truffes au fur et à mesure dans une terrine d'eau claire, pour les reprendre encore une fois et en passer une inspection sévère. Alors, égouttez-les sur un plat.

Quand on achète des truffes, il faut tenir compte pour le poids, du déchet qu'occasionne la terre ; ce déchet, que nous avons maintes fois constaté, est de 100 à 110 gr. à la livre, *c'est-à-dire du cinquième*.

Pelez-les aussi finement que vous pourrez, en vous servant de la pointe d'un petit couteau, et en recueillant les épluchures sur une assiette. Ensuite, choisissez les deux truffes les plus noires et prélevez dessus 10 belles rondelles de 3 à 4 millim. d'épaisseur que vous tiendrez de côté sur une assiette. Selon que les truffes seront plus ou moins grosses, coupez-les en trois ou quatre quartiers, et même plus, si elles sont très grosses, de façon à avoir 3 ou 4 quartiers par convive.

Déchet retiré, il reste de 300 à 320 gr. de truffe ; ce qui en tenant compte des épluchures (à peu près 40 gr.) fait de 32 à 35 gr. par convive.

La marinade

Mettez ces quartiers dans un saladier avec : le cognac, le madère, l'huile, une forte pincée de sel, prise de poivre, un soupçon d'épices, le thym et le laurier. Laissez-les mariner pendant que vous apprêterez la panne, et en ayant soin de les faire sauter de temps en temps pour que la marinade les pénètre également.

La panne et le foie gras

Nous avons dit qu'il était facultatif d'employer de la panne seule, ou partie panne et partie foie gras. Ici nous indiquerons cette dernière manière. Com-

mencez par casser la panne en très menus morceaux, et retirez-en les peaux et filaments, ce qui facilite le passage au tamis.

Pilez bien cette panne et, quand elle est en pâte, ajoutez y le foie gras. Recueillez le tout sur un plat et laissez pendant 20 à 25 minutes à la température de la cuisine, ou bien dans un endroit près du fourneau, ce qui ramollit la panne et permet de la passer plus facilement au tamis.

La préparation pour truffer à froid ou à chaud

A froid. — Prenez panne et foie gras dans une sauteuse, et ajoutez dedans : les quartiers de truffes marinés, y compris la marinade, mais retirez le thym et le laurier ; les épluchures de truffes ; le sel, poivre et épices ; et mélangez bien le tout.

A chaud. — Réunissez panne, truffes, épluchures, etc., comme ci-dessus, et faites chauffer le tout en remuant, jusqu'au point où l'on peut encore y endurer le doigt, mais pas plus. Retirez la casserole du feu, et laissez la panne se figer complètement avant de mettre la préparation dans le faisan.

Pour truffer

Pour rester dans la règle du truffage, nous avons mis de côté des lames de truffe, destinées à être interposées entre la peau et la chair. Ces lames de truffe appliquées directement sur la chair lui donneront certainement un peu de leur arôme, mais ne vaudrait-il pas mieux qu'elles soient dans l'intérieur ? C'est un bon procédé commercial pour donner de l'œil à la pièce qui est exposée en vente, mais dans une maison particulière, est-ce bien utile ? C'est un usage, voilà

tout ; mais puisqu'il est établi, respectons-le.

Pour le placement visible de ces disques de truffe, vous devez opérer ainsi : Soulevez la peau de dessus les filets en introduisant les doigts avec précaution et en prenant garde de briser cette peau. Celle-ci étant ainsi soulevée, glissez dessous 6 ou 7 des lames de truffes que vous avez mises en réserve. Asseyez alors la bête devant vous, et introduisez dans son intérieur le mélange que vous avez apprêté, de truffes, panne, etc. ; procédez par petites parties, et en le foulant avec les doigts. Quand le corps est bien rempli, comblez l'ouverture du jabot avec ce qui vous reste de panne (tous les quartiers de truffes devant être logés dans le corps) ; puis mettez sur cette panne les 3 rondelles de truffe qui vous restent, et ramenez la peau du cou sur le dos, de façon à bien enfermer le tout. Et c'est ici que se comprend pourquoi cette peau doit être conservée tout entière.

Bridez le faisán comme pour rôtir, et à double ficelle, en ayant soin de la faire passer dans la peau ramenée sur le dos pour l'y fixer ; mettez le faisán au frais comme il a été dit déjà.

La cuisson

La broche étant aujourd'hui l'exception au lieu d'être la règle comme autrefois — et c'est bien regrettable ! — nous indiquerons la cuisson par le four qui est le mode le plus généralement usité.

Au moment de mettre le faisán au four, enveloppez-le avec la barde que vous attachez avec plusieurs tours de ficelle, et enfermez-le encore dans une feuille de papier blanc beurré.

Dans une plaque ou plat à rôtir de grandeur convenable, posez une petite grille à pieds, ustensile absolument in-

dispensable dans la circonstance pour que, à aucun moment de sa cuisson, le faisán ne se trouve en contact avec les jus et graisses tombés dans la plaque ; c'est ce qu'il faut éviter à tout prix et par n'importe quel moyen, si vous n'avez pas de grille ; chose que l'on peut toujours improviser d'ailleurs avec du fil de fer très gros.

Arrosez la pièce avec du beurre fondu ou plutôt du bon saindoux, et mettez au four.

Le four de bonne chaleur moyenne et soutenue toujours au même degré. Une trop forte chaleur ne conviendrait pas, parce que la cuisson doit se faire par concentration, c'est-à-dire par la chaleur pénétrant progressivement dans la pièce pour s'y accumuler, et provoquant la fonte de la graisse et la cuisson des truffes, en même temps que le calorique ambiant assure la cuisson de la partie extérieure, c'est-à-dire celle des chairs mêmes.

N'arrosez pas ; retournez simplement la pièce quand besoin en sera.

Si le four est de bonne chaleur moyenne, soutenue et rigoureusement égale tout le temps, on peut fixer 20 à 22 minutes par livre, comme temps normal. Or, le poids de la pièce étant de 850 grammes environ, cela fait 1 heure 15 à 18 minutes au total.

Il est bien entendu que le poids d'une pièce truffée s'établit en pesant la pièce, au moment de la mettre au feu, par conséquent toute remplie, et y compris la barde.

Six minutes avant le terme de la cuisson, enlevez papier et barde, et faites colorer très légèrement le faisán. Nous disons *très légèrement*, parce que si la pièce était laissée longtemps à nu dans le four, elle rissolerait, les rondelles de

truffes sècheraient en même temps que la peau et seraient immangeables.

On constate l'à point de cuisson en enfonçant une aiguille à brider dans la cuisse, vers la jointure : la goutte de jus qui perle à l'orifice doit être blanc, si on veut la bête bien à point, et très légèrement rosée, si on la préfère moins cuite. C'est une différence de quelques minutes seulement.

Pour servir

Au moment de servir, débridez le faisan et dressez-le sur un plat long, sans rien qu'un filet de jus si vous voulez ; mais pas de cresson qui est une anomalie autour d'une pièce truffée.

Le meilleur accompagnement est le jus bien dégraissé et tiré à clair. S'il semblait insuffisant, on peut y ajouter, dans le plat à rôtir, un peu de jus de veau, ou simplement « déglacer » le plat, c'est-à-dire dissoudre le gratiné, avec un peu d'eau.

On accompagne aussi le faisan truffé d'une sauce Périgueux. Dans ce cas, on réserve quelques épluchures de truffes pour apprêter la sauce, mais ce doit être plutôt un jus lié qu'une sauce. Des deux accompagnements, le jus de la pièce est encore le meilleur, quoique le plus simple.

Observations

Pour rôtir à la broche une pièce truffée, il faut, à défaut de la « broche berceau » qui permet de ne pas trouer la pièce, embrocher comme à l'ordinaire, mais en prenant beaucoup de précautions pour ne pas déchirer la peau du cou autour du trou percé par la broche, car ce serait un désastre. Fixer les pattes avec une ficelle à la broche ; il est

bon de les entourer d'un papier beurré ou huilé.

A la broche, compter pour la cuisson un peu plus qu'au four : soit de 23 à 24 minutes par livre. Comme il s'agit d'un gibier qu'il convient de tenir plutôt rosé que trop cuit, 23 minutes sont bien suffisantes.

PERRAUT JUNIOR.



Potage au Curry

AU

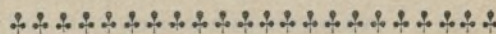
TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Faites frire dans du beurre un oignon haché ; ajoutez-y une cuillerée de poudre de Curry ; laissez chauffer une minute. Délayez peu à peu avec la quantité d'eau chaude nécessaire au potage. Laissez mijoter un quart d'heure, puis ajoutez le Tapioca-Bouillon-Boudier. Pour servir, mêlez au potage quelques cuillerées de riz cuit à part et à l'eau, et tenu encore ferme, un peu croquant.

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

En petites cartouches de 1 potage : Le paquet de 10 cartouches.....Fr. 1 90
En boîte de fer blanc de 25 potages..... 4 »
En 1/2 boîte de fer blanc de 12 potages.... 2 »

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



ALIMENT DES ENFANTS



« Menus »

MENUS DE RÉVEILLON

POTAGE TORTUE
HUITRES ARMORICAINES
FAISAN TRUFFÉ
MOUSSE DE JAMBON A LA GELÉE
SALADE DE MACARONI A LA DUSE
PUDDING NESSELRODE

POTAGE QUEUE DE BŒUF
ÉCREVISSES A LA MARINIÈRE
POULET A LA BELLE FERMIÈRE
SALADE DE LÉGUMES
COMPOTE DE KAKIS

SOUPE A L'OIGNON
PIEDS DE PORC FARCIS
TERRINE DE LIÈVRE
SALADE D'ORANGES

ŒUFS BROUILLÉS
BŒUF GRATINÉ A LA GRAND'MÈRE
POULET FROID EN MAYONNAISE
SALADE DE LAITUE
COMPOTE DE MARRONS

POTAGE ST-GERMAIN
TURBOT SAUCE CREVETTES
SELLE DE PRÉ-SALÉ PURÉE DE MARRONS
FAISAN TRUFFÉ
LAITUÈS AU JUS
GLACE PRALINÉE

CROMESQUIS DE VOLAILLE
COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES
HARICOTS VERTS SAUTÉS
SALADE DE POMMES DE TERRE
POMMES CONCIERGE

POTAGE AU POTIRON
ÉTUVÉE DE BŒUF AU MACARONI
POULET ROTI
ENDIVES GLACÉES
COMPOTE DE POIRES

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



ÉTUVÉE DE BŒUF

AU MACARONI

(CUISINE DE MÉNAGE)

UN excellente façon d'avoir, sans grande peine et à peu de frais, un morceau de bœuf braisé, savoureux, tendre à couper à la cuiller. Il n'y faut ni bouillon, ni vin, ni cognac, toutes choses que, dans les maisons où l'on doit faire économiquement, tout en cherchant à faire bon, on apprécie beaucoup. Mais le point essentiel c'est la durée de la cuisson, la régularité absolue du mijotement imperceptible : quantité de cuisinières n'en comprennent pas l'importance. Ce bœuf est aussi très bon le lendemain, servi froid avec une salade.

Proportions

2 kil. à 2 kil. 500 de culotte de bœuf
Un moyen pied de veau ;
375 gr. de lard gras
400 gr. d'oignon
200 gr. de macaroni ;
100 gr. de Parmesan ou gruyère râpé
4 décilitres d'eau bouillante ;

Gros comme une noix de tomate concentrée, ou à défaut deux cuillerées de purée de tomate très réduite ;

Une petite gousse d'ail ; 2 clous de girofle ; sel et poivre.

Temps nécessaire : 8 heures 1/2 au moins.

RÉSUMÉ

Fondre 175 gr. de lard. Y faire colorer l'oignon. Egoutter l'oignon dans une tasse ; couvrir d'eau bouillante. Larder le bœuf ; le faire revenir doucement dans la casserole. Mouiller avec l'eau, passée, de l'oignon. Ajouter pied de veau blanchi, tomate, etc. Cuire doucement 6 heures. Dégraisser ; assaisonner à part, dans le légumier, le macaroni avec jus et fromage, et servir avec le bœuf.

Le lard et l'oignon

C'est par cela qu'il faut commencer, parce que pendant que l'oignon colorera, vous aurez le temps de larder votre bœuf.

Prenez une casserole haute, et épaisse surtout, en cuivre étamé, de contenance bien proportionnée au morceau de bœuf, sans oublier le pied de veau ; le bœuf diminue à la cuisson, il n'est donc pas besoin qu'il reste de la place dans la casserole, au contraire ; il doit juste y tenir.

Hachez 175 gr. de votre lard ; du lard gras, et du même qu'on emploie pour les lardons. On le hache pour qu'il fonde mieux et plus vite. Mettez dans la casserole ; posez sur un bon feu pour faire fondre sans brûler. Pendant ce temps, épluchez les oignons que vous avez choisis gros. Hachez-les assez grossièrement ; s'ils étaient trop fins ils auraient trop de risques de brûler. Quand le lard est presque entièrement fondu, ou qu'il n'en reste que de très petits grumeaux, ajoutez-y l'oignon. Laissez tout doucement prendre couleur, en remuant de temps en temps avec la cuiller de bois, sans couvrir la casserole ; retirez la casserole sur feu modéré à partir du moment où y est ajouté l'oignon.

Prenez garde qu'il ne brunisse trop ; il doit être seulement bien doré.

Pendant ce temps préparez le bœuf, et mettez à chauffer un demi litre d'eau pour qu'elle soit tout à l'heure bien bouillante.

Le bœuf

Un beau morceau pris dans la culotte ; c'est la partie de la croupe près de la queue. La viande est très moelleuse, et c'est ce morceau qu'il faut exiger. Surtout, veillez à ce que le boucher vous le taille bien carrément, et non pas en pointe ; et qu'il ne le ficelle pas et ne le larde pas non plus.

Enlevez la couenne du lard ; coupez-le en gros lardons de près d'un centimètre d'épaisseur, et d'une longueur proportionnée à celle du morceau de bœuf, en calculant que les lardons doivent suivre le fil de la viande. Saupoudrez la planche ou une assiette avec du sel fin, du poivre, une pincée de poudre d'épices ; roulez-y les lardons avant de les placer dans la lardoire pour les enfoncer dans la viande.

Ficelez ensuite le morceau pour le maintenir en bonne forme, et en le serrant un peu.

L'oignon ayant pris la couleur voulue, retirez-le avec une écumoire, de façon à bien laisser toute la graisse dans la casserole, et déposez-le dans un grand bol ; sur cet oignon coloré, versez 4 décilitres d'eau bien bouillante, et bien vite couvrez le bol. Tenez sur le coin du fourneau, pour ne pas laisser tout à fait refroidir.

Dans la graisse où a coloré l'oignon, mettez le morceau de bœuf. Ne couvrez pas la casserole, et sur un feu très modéré toujours, faites « revenir » le morceau de bœuf sur toutes ses faces. « Re-

venir » signifie colorer, brunir progressivement, jusqu'à ce que la viande ait pris la teinte d'un rôti. Il faut, pour cela, le tourner sur chacun de ses côtés, l'un après l'autre, en comptant, pour un morceau de ce poids, 1/4 d'heure à 20 minutes pour chaque côté : soit près de 2 heures. Si le morceau est plus petit, on proportionne le temps, en le diminuant un peu. Et pour retourner le morceau, passez la fourchette sous la ficelle, mais ne le piquez pas, vous feriez sortir le jus.

Le pied de veau

Ceci fait, ajoutez au bœuf l'eau dans laquelle vous avez fait infuser l'oignon (à travers une passoire, pour qu'il ne tombe pas d'oignon dans la casserole). Elle doit monter à peu près à mi-hauteur de la casserole.

Ajoutez alors le pied de veau. Il a dû être fendu, puis coupé en morceaux qu'on puisse aisément caser dans la casserole. Jusqu'au moment de l'employer on l'aura laissé tremper dans l'eau froide. Il est bien compris qu'il était déjà nettoyé et flambé. Pour supprimer toute l'écume sale qu'il provoquerait dans la cuisson si on l'y mettait tel quel, il faut d'abord le « blanchir ». C'est-à-dire, dans une casserole quelconque, mettre les morceaux de pied de veau, couvrir largement d'eau froide, faire chauffer doucement et laisser bouillir 4 ou 5 minutes; l'écume monte alors en abondance. Egouttez, lavez à l'eau froide, essuyez, et ajoutez au bœuf. En même temps, mettez une toute petite gousse d'ail non épluchée, deux clous de girofle, le petit morceau de tomate concentrée, ou la purée que vous aurez fait fortement réduire dans une petite casserole à part, de façon à n'avoir plus

que deux cuillerées de purée extrêmement épaisse.

Faites bouillir : dès que l'ébullition s'est bien déclarée, mettez un rond de papier blanc posant sur la viande même, et s'emboîtant bien dans la casserole. Couvrez avec un couvercle fermant le plus hermétiquement possible, et retirez sur le côté du fourneau ou sur un feu *extrêmement doux, bien égal*, pour laisser cuire ainsi *pendant 6 heures*, sans rien toucher. Il n'y a qu'à s'assurer qu'un petit ronronnement très doux, mais qui ne cesse pas, s'entend dans la casserole. Et c'est tout jusqu'au dîner.

Le macaroni

On le met en train une bonne demi-heure avant le dîner.

Cassez-le ou laissez-lui sa longueur si vous le préférez, ainsi qu'on le fait en Italie. Dans un litre 1/2 d'eau bouillante, en plein feu, mettez le macaroni, avec 15 gr. de gros sel, et un petit bouquet de persil, brin de thym et de laurier. Laissez bouillir franchement une ou deux minutes, puis couvrez la casserole et retirez sur le coin du feu, pour laisser seulement bouilloter de 20 à 30 minutes.

Pour servir

Passez tout le jus de cuisson dans une tasse, à travers la passoire fine; dégraissez le complètement; vous devez trouver la même quantité de liquide qu'au début.

Egouttez le macaroni dans une grande passoire. Mettez-en une couche dans le légumier ou un plat bien creux. Saupoudrez d'une couche de fromage, et arrosez de jus, en le prenant dans le plus épais, au fond. Puis une autre couche de macaroni, fromage, jus, etc. Terminez par une couche de fromage.

TABLE DES MATIÈRES

ANNÉE 1903

Potages

	PAGES
Potage Mock-Turtle à la Française. . .	33
Potage purée à la Bretonne au maigre .	86
Potage à la queue de bœuf.	129
Potage aux artichauts (dit Potage Georgette).	167
Pot-au-feu de mouton	246
Soupe Tourin à la Villageoise	312

Œufs

Œufs brouillés au fromage.	105
Œufs farcis à la Printanière	187
Œufs Frou-Frou	241

Poisson

Beignets de laitances à la Villeroy. . .	324
Croquettes de morue à l'Américaine . .	53
Ecrevisses à la Marinière	356
Filets de barbue saumonés à la Parisienne	47
Filets de harengs saurs marinés à l'huile	157
Harengs frais ou maquereaux marinés.	281
Homard grillé	346
Maquereau grillé à la Maître-d'hôtel . .	113
Moules à la Marinière.	200
Poissons au bleu (brochet au bleu, chaud ou froid).	233
Soufflé de poisson.	148

Timbales de filets de soles Cécilia. . . .	257
Timbale de homard de conserve	74

Viande de Boucherie

Baron d'agneau à la Richelieu.	161
Bœuf bouilli gratiné à la Grand'mère. .	328
Bœuf au gratin en bordure ou en coquilles	42
Bœuf grillé à la Tartare	197
Chateaubriant à la moelle	359
Côtelettes d'agneau farcies aux pointes d'asperges.	97
Côtelettes de mouton grillées.	69
Côtelettes de porc frais à la Charcutière	25
Entrecôte Bercy.	157
Filet de bœuf braisé au Chasseur. . . .	49
Foie de veau grillé à la Bercy	279
Le Fricandeau	209
Noisettes de pré salé Belle-Hélène . . .	321
Plate-côte de bœuf salé aux nouilles fraîches.	294
Paupiettes de bœuf à la Fontanges . . .	225
Quenelles de foie à l'Allemande	102
Ris de veau grillés à la Florian.	145
Tendrons de veau à l'estragon	170
Etuvée de bœuf au macaroni.	374

Volaille et Gibier

Compote de perdreaux à la Beaucaire. .	273
Cromesquis à la Polonaise.	6

Faisan truffé	369
Mousse de volaille à l'ivoire	81
Le poulet rôti	362
Poulet à la Belle Meunière	337
Poulet en cocote à la Fermière	177
Poulet sauté à la Forestière	115
Poule au pot-au-feu de mouton	246
Râble de lièvre à l'Allemande	263
Terrine de lièvre à la Paysanne	305

Légumes

Chou farci maigre	89
Croquettes de pommes de terre	230
Haricots verts, haricots flageolets sautés au beurre	276
Pain de chicorée à la crème	353
Petits pois à la Française	135
Pommes de terre poisson	22
Purée de haricots blancs frais	229

Sauces

La sauce crème	355
Sauce Florimond	236
Sauce Gribiche	236

Salades

Salade de bœuf à la Parisienne	267
Salade Niçoise	221
Salade de pommes de terre	378

Divers

Chou rouge mariné (pour hors-d'œuvre et autres usages)	377
Cousscouss	140
Fondant pour glacer les gâteaux	268
Macaroni à l'Italienne	133
Pain de mie	361
Pains Suisses (hors d'œuvre chaud)	310
Pâte à nouilles	296
Savouries (sardines à la diable, laitances à la Raglan)	315

Saumure cuite pour les salaisons	298
Toastes ou rôties	361
Truffes à la serviette	27

Menus

11, 24, 41, 55, 74, 85, 101, 119, 134, 152, 167, 187, 199, 217, 232, 246, 263, 278, 294 312, 327, 343, 359	374
--	-----

Notes culinaires et petits conseils

Conserves de gibier pour ménages	344
Conserves de haricots verts	237
Conserves d'oseille	345
Comment on tue, vide, plume un poulet	203
Comment on trousse un poulet pour rô- tir	346
Comment faire du jus en petite quantité	76
Pour utiliser le jambon cuit	44
Pour reconnaître la fraîcheur des œufs	170
Pour couvrir les pots de confiture	203
Pour nettoyer et rendre brillants les verres de table	249
Pour bien écaler les œufs durs	233
Pour avoir toujours du sel fin bien sec	254
Pour faire une Mousse sans crème dou- ble fraîche	261
Raffinements de la table	28

Entremets, Pâtisserie, Desserts

Charlotte Noëmi	218
Compote des 3 fruits secs	106
Confitures d'oranges	58
Crème diplomate	38
Crème Chantilly	342
Flan de rhubarbe à la Briarde	193
Galette des Rois, façon campagnarde	1
Gâteaux friands	283
Gâteau de Ducasse	153
Petits gâteaux Condé	292
Petits gâteaux Napolitains	120

Gelée de groseilles (recette alsacienne)	201
Meringues	181
Mont-Blanc	340
Omelette de Lina	11
Pommes à la Lison	289
Quiche à la Lorraine (façon paysanne	65
Tarte à la Liégeoise	249
Trifle	138
Zwiebacks	56

Hygiène

Causerie médicale. 1.	45
La viande crue et les moyens de la préparer	349
Bas ou Chaussettes	379

Variétés

Comment on brosse les vêtements d'hommes.	61
Comment on coud les boutons aux vêtements d'hommes.	92
Comment on répare les boutonnières aux vêtements d'hommes.	300
Housses de fantaisie.	122
Nettoyage des guipures et dentelles.	107
Le jour de Madame	13
La truite	141
A propos de la matelote	283
Il y a huitre et huitre	318

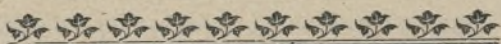
Chiffons

29, 78, 109, 158, 189, 254, 235	331
---	-----



Défilez le bœuf, posez-le sur le plat de service, arrosez-le avec le reste du jus, et servez-le en accompagnant du macaroni. Le macaroni doit être accommodé au dernier moment et ne pas attendre.

LA VIEILLE CATHERINE



CHOU ROUGE MARINÉ

(POUR HORS-D'ŒUVRE ET AUTRES USAGES)

Le chou rouge s'apprête en légume de différentes façons, que nous donnerons successivement. Voici, pour aujourd'hui, celle dont on le prépare mariné, soit pour le servir seul, comme hors-d'œuvre, soit pour accompagner le bœuf bouilli, ou le porc froid.

On peut en conserver quelques flacons pour l'été, pour l'un ou l'autre de ces usages.

Ce chou mariné se fait à cru ; ou bien on le marine après l'avoir ébouillanté pendant quelques minutes.

Certaines personnes l'aiment mieux cru, parce que, disent-elles, il conserve plus intégralement sa saveur. A mon avis, il vaut mieux lui faire subir un blanchissage de quelques minutes, qui en atténue l'âcreté, et qui permet de le laisser mariner moins longtemps : mais je vais donner les deux méthodes.

Pour mariner le chou à cru

Un chou rouge moyen, quand on en a retiré les premières feuilles du tour qui sont trop dures pour être conservées, pèse dans les 850 grammes. Quand, après cela, on a enlevé le trognon et les côtes des feuilles, il a encore perdu environ 125 grammes, ce qui ne laisse plus que 725 grammes.

Commencez par le partager en quatre, puis retirez le trognon, et autant que vous le pourrez de côtes d'après les feuilles. Il n'est pas très utile de laver les quartiers, mais faites-le tout de même par mesure de précaution, égouttez les à fond. Ayez soin aussi de bien écarter les feuilles pour en déloger les insectes, s'il y en a.

Coupez les quartiers de chou en julienne fine et régulière pour que toutes les parties marinent également ; étalez cette julienne sur un grand plat long, en couche aussi peu épaisse que possible. Saupoudrez légèrement de sel fin, et mettez au frais pendant deux jours. Pendant ce temps, vous remuerez la julienne 5 ou 6 fois, ou plutôt vous la retournerez en vous servant d'une fourchette (ne la touchez pas à la main).

Au bout de ce temps, déposez cette julienne de chou dans un pot en grès, par couches de 3 centimètres d'épaisseur, et mettez entre chaque couche 2 ou 3 grains d'ail, 3 boules de poivre en grains, et un petit morceau de feuille de laurier. Trois ou quatre clous de girofle répartis dans la masse ne sont pas nuisibles, si on n'en déteste pas le goût.

Enfin, couvrez avec 1 litre 1/2 de vinaigre bouilli et bien froid, couvrez le pot avec un linge et un papier par dessus, et laissez mariner pendant 6 jours avant de vous en servir.

Si ce chou est destiné à être conservé, mettez-le de préférence en flacons assez petits pour être consommés en une seule fois ; parce que les pots entamés restent longtemps en vidange, et le contact de l'air peut amener la moisissure à la surface. Si le chou est mis en petits pots ou flacons, il faut un peu plus de vinaigre (2 litres au lieu de 1 litre 1/2) pour que le chou en soit bien couvert.

**Pour mariner
le chou en le blanchissant**

Apprêtez la julienne de chou comme il est expliqué plus haut. Faites bouillir dans un chaudron en cuivre (autant que possible) 3 litres d'eau ; jetez la julienne dedans, et maintenez l'ébullition très vive pendant 8 minutes.

Egouttez ensuite la julienne dans une passoire ; secouez bien pour qu'il n'y reste pas d'eau, et étalez-la sur un tamis renversé pour la faire refroidir.

Quand elle est bien froide, mettez-la en pots ou flacons, de la même manière que ci-dessus, mais en ayant soin de mettre une bonne pincée de sel fin entre chaque couche. Couvrez de même avec du vinaigré bouilli et complètement froid, bouchez pots ou flacons et mettez au frais.

Le chou mariné de cette façon peut être employé au bout de trois jours.

Manière de l'utiliser

Vous pouvez le servir tel que, c'est-à-dire que vous le prenez dans les pots ou flacons, mais il vaut mieux adoucir la note acide du vinaigre en ajoutant une cuillerée d'huile par trois cuillerées de chou.

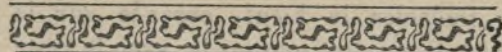
Pour hors-d'œuvre

Après l'avoir adouci à l'huile, vous pouvez le dresser tel que sur rapiers. Vous pouvez aussi y mélanger, par 4 cuillerées de chou, une pomme pelée, épinée et coupée en tranches minces comme du papier, ou bien vous dressez la julienne de chou sur le ravier et vous l'entourez de tranches de pommes, ce qui forme une jolie guirlande.

SAVARIN.

CARMÉINE

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



POUR FAIRE
*une bonne salade
de pommes de terre*

Prenez de la petite pomme de terre de Hollande. Petite, afin d'obtenir des rondelles pas trop larges, parce qu'ainsi elles resteront entières. De Hollande, parce que cette espèce moins farineuse, moins friable, ne se met pas en bouillie aussi rapidement.

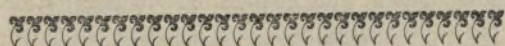
Si vous avez un appareil à vapeur, faites-y cuire les pommes de terre, sans les éplucher, mais après les avoir proprement lavées. Sinon, mettez-les dans une casserole et versez-y de l'eau froide en quantité suffisante pour les couvrir juste à hauteur, pas plus. Recouvrez d'un linge en plusieurs épaisseurs, posé à même les pommes de terre. Faites cuire à feu modéré une demi-heure environ. Egouttez et n'attendez pas que les pommes de terre soient tièdes pour les éplucher ; elles doivent être encore chaudes. Coupez-les en rondelles d'un quart de centimètre d'épaisseur, et mettez-les à mesure dans une terrine ou un saladier de cuisine.

A l'avance, dans un bol à part, vous avez préparé l'assaisonnement. Pour 1 livre et demie de pommes de terre, mettez : 4 cuillerées d'huile d'olive, 1 cuillerée de vinaigre, 2 cuillerées de vin blanc ou rouge ; 3 ou 4 cuillerées de bouillon froid ou d'eau si c'est au maigre, 1 cuillerée à café de sel, une bonne pincée de poivre frais moulu ; ajoutez du persil haché — une cuillerée faible — une pointe de ciboulette si vous l'aimez ; du cerfeuil et de l'estragon dans la sai-

son. Battez bien le tout pour mélanger, et arrosez ensuite les pommes de terre. Ceci fait, vous fatiguez la salade, c'est-à-dire vous la retournez avec une fourchette et une cuiller, pour y bien répartir l'assaisonnement.

Versez-la au moment de servir dans le saladier de service. La salade de pommes de terre se sert généralement froide, bien qu'en hiver beaucoup de personnes la préfèrent au moins tiède. En tous cas elle doit toujours être assaisonnée chaude, pour que l'assaisonnement pénètre mieux la pomme de terre ; il n'en doit pas rester d'excédent au fond du saladier ; les pommes de terre doivent avoir tout absorbé, être bien luisantes, bien moelleuses.

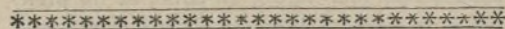
A. C.



Nouilles au Jambon

de RIVOIRE & CARRET

Faites cuire les nouilles selon les indications prescrites. Etant égouttées bien à fond, remettez-les dans la casserole, avec la moitié seulement du fromage râpé et la moitié également, pour commencer, du beurre cassé en petits morceaux ; remuez sur le feu pour bien mêler et n'ajoutez la seconde partie du fromage et du beurre nécessaires que lorsque la première est bien fondue et liée ; sans cela vous auriez de gros grumeaux. Assaisonnez de sel, poivre, pincée de muscade. Ajoutez du jambon d'York cuit, bien maigre, haché, dont vous réservez une ou deux cuillerées. Sautiez pour bien mélanger le jambon dans les nouilles. Versez dans le plat de service ou le légumier bien chauffé et saupoudrez avec le jambon haché réservé.



Avis. — La Table des matières de l'année 1903 du journal *le Pot-au-Feu* est jointe au présent numéro.



HYGIÈNE DOMESTIQUE

Bas ou Chaussettes ?

Par ces temps de froid, de boue et de neige, de rhumes et de bronchites aussi, une question se pose à laquelle je suis bien aise de répondre une fois pour toutes.

« Dites-moi, docteur, m'a-t-on dit bien souvent, quelle est votre opinion : en hiver doit-on mettre aux enfants des bas ou des chaussettes ? » Question insidieuse s'il en fut et à laquelle il faut faire bien attention avant que de répondre, car, n'en doutez pas, chacune de nos interlocutrices a son idée arrêtée, et suivant que vous abondez ou non dans son sens, vous êtes classé dans son jugement. Si pour les unes vous êtes un fantaisiste imprudent, pour les autres vous restez au rang des classiques routiniers. Gardez-vous bien, dirais-je à de jeunes médecins en quête de clientèle, gardez-vous bien de répondre catégoriquement à une telle question. Regardez d'abord les jambes des enfants de la dame qui vous interroge. Si ceux-ci ne sont pas là, tirez-vous-en par la tangente, et, si vous désirez lui plaire, démêlez dans ses yeux la façon dont il faut lui répondre.

C'est pourquoi, aujourd'hui que je n'ai personne devant moi qui cherche à m'impressionner, puisque je puis parler impunément sans risquer de déplaire à personne, je vais sérieusement étudier cette « importante » question : ce sera sans doute le meilleur moyen de plaire à tout le monde.

Une de mes clientes fanatique des bas, m'a soufflé dans l'oreille que si tant d'enfants portaient des chaussettes en tout temps, cela venait simplement de ce qu'ils usaient trop les genoux de leurs bas. Cette malice, entre nous, me semble contenir sa part de vérité, mais soyons-en sûrs, cette part est petite, toute petite. J'estimerai plus grande celle qui revient à la mode, et surtout à cette mode qui consiste à vouloir élever chez nous les enfants « à l'anglaise ». A l'anglaise, comme si les conditions de climat et de race étaient égales dans l'un et l'autre pays et comme si les enfants d'à côté étaient mieux vêtus, mieux élevés que les nôtres.

Laissons là ces considérations extérieures et examinons sans parti pris lequel vaut le mieux de l'une ou de l'autre pratique. Divisons, pour plus de clarté, la question suivant l'âge de l'enfant, suivant la confection de la chaussette, et, en dernier lieu, suivant le port régulier ou non de la guêtre.

L'âge a la plus grande importance. Dans la première enfance en effet, le sujet est d'une condition toute spéciale: il ne marche que peu, ne joue pas bruyamment, ne court pas. Outre qu'il a donc peu de tendance par son activité propre à se créer du calorique intérieur, il existe une particularité qu'il ne faut pas perdre de vue: c'est que l'enfant jeune a une déplorable tendance à perdre spontanément de ce calorique et à se refroidir. D'où la nécessité de le couvrir plus dans les premiers mois, et d'où celle aussi de ne pas le découvrir inconsidérément. Or, n'oublions pas que le vêtement n'a pas tant pour effet de protéger contre la température extérieure que de retenir à l'intérieur la chaleur animale, due à l'activité de nos oxydations et qui tend à s'évaporer avec la plus grande facilité.

Conclusion: dans la première enfance il n'y a pas lieu, *en hiver*, de découvrir le corps même partiellement. Dès que l'air devient froid, le revêtement complet s'impose, le bas est obligatoire.

Pour les enfants plus grands, la question s'élargit. D'un côté, le sujet est non seulement plus résistant, il est encore plus actif. Il mar-

che, il court, il saute sans fatigue, par le seul fait de sa turbulence native; il trouve en lui des sources de chaleur qu'il ne possédait pas plus petit. D'autre part, il n'est pas mauvais de l'acclimater aux contacts extérieurs, de l'entraîner aux intempéries et d'exposer sa chair jeune et sa circulation vibrante à la morsure de la bise et du froid. Par ce moyen, on excitera constamment le cours rapide de son sang et l'on habituera ses organes intérieurs à ne pas se fluxionner inconsidérément à l'occasion de la plus petite déconvenue extérieure.

La chaussette a donc du bon et ce vêtement peut rendre d'importants services. A une condition cependant, c'est que l'enfant soit robuste et que sa circulation soit active. Car, et c'est là le nœud de la question, il faut que l'enfant n'ait jamais les pieds froids; au contraire, il faut que ce résultat en apparence paradoxal soit obtenu, que l'enfant en chaussettes, de par sa circulation accélérée, ait, dans ses extrémités inférieures, plus chaud que s'il avait des bas.

Voici donc mon opinion. Si l'enfant est solide, s'il a les chairs fermes, les pieds toujours chauds, la peau bien colorée rougissant bien sous les impressions rudes de la bise, n'ayez nul souci, la chaussette convient, elle est même salubre. Si au contraire l'enfant est pâle, si sa peau délicate a de la tendance à verdir sous l'influence de l'air extérieur, si vous trouvez à cet enfant les pieds presque toujours froids, alors n'hésitez pas, remettez-lui des bas.

Mais, entendons-nous bien, même si l'enfant est robuste, bien vivant, il est une condition essentielle que je mets à l'autorisation de porter des chaussettes même au cœur de l'hiver, c'est que d'un côté, il ne soit pas rhumatisant — le rhumatisme est en effet beaucoup plus fréquent qu'on ne le croit dans les premières années — et que, d'un autre côté, les chaussettes qu'il portera soient de bonnes chaussettes bien faites, en laine, et de préférence tricotées à la main. C'est là une condition très importante. Il est nécessaire en effet que l'enfant ait toujours le pied bien sec, et que la moiteur inhérente à la région et au mode ordinaire de chaussure soit combattue par un

revêtement bien feutré, bien élastique et absorbant.

Il faut aussi que ces chaussettes montent haut et que consolidées à mi-mollet par un petit élastique plat cousu intérieurement, qui maintienne sans comprimer, elles n'aient pas la tendance déplorable de toutes les chaussettes à retomber sur la bottine ou à s'y enfouir par le talon.

Voilà mon opinion définitive. Je veux bien conseiller les chaussettes, je veux bien même en encourager le port, même au cœur rigoureux de l'hiver, mais je conseille de ne le faire qu'à bon escient, après avoir bien étudié l'enfant et avoir bien vu si cela convient à son tempérament.

Mais, me direz-vous, voilà bien des précautions superflues; je mets des chaussettes et même des chaussettes fines à mes enfants et lorsqu'il fait mauvais temps, je leur fais mettre des guêtres de laine ou de cuir.

Voilà, je pense, une parole imprudente, et je ne puis croire que ce soit là une pratique recommandable.

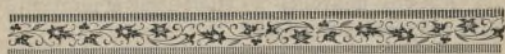
Que vous mettiez des guêtres tout l'hiver pour les sorties de l'enfant, je le comprends aisément; c'est alors comme s'il portait constamment des bas. Mais que vous ne le fassiez qu'accidentellement, lorsque vous jugez qu'il fait froid, j'ai peur alors que vous vous engagiez dans la voie la plus incertaine, car je ne conçois pas aisément comment vous pourrez être ainsi renseignée. Comment notamment prévoiriez-vous les changements brusques de l'atmosphère qui agrémentent la fin d'une journée tempérée, d'une bise aigre et glaciale? Ne vous apparaît-il pas que ce port intermittent du bas et de la chaussette, loin d'aguerrir les jambes et par la suite le corps, ne lui fait subir qu'un entraînement relatif bien propice, à mon sens, au développement des rhumes et des autres inconvénients de l'hiver que le problème est précisément d'éviter?

Non, si l'on veut bien faire, il faut être plus catégorique. Si l'enfant est en état de le supporter, il faut lui laisser la chaussette, la grosse chaussette de laine, tout l'hiver, quelque temps

qu'il fasse. Si, au contraire, le jeune sujet ne paraît pas apte à une telle rigueur, il faut en prendre son parti et le condamner ou aux guêtres à toutes les sorties, si minimes soient-elles, ou aux bas (guêtres ou bas de laine) jusqu'à la fin de la saison froide.

Voilà une opinion raisonnée et croyez-moi, quand on veut faire de l'hygiène, il faut *toujours raisonner ce que l'on fait*.

L'AMI-DOCTEUR.



L'Echo de la pensée, édité chaque année par Henry, avec un luxe digne de sa maison, apporte une nouvelle série de fantaisies charmantes, conçues en vue des arbres de Noël et des cotillons et qui toutes, jusqu'aux plus modestes, ont un inimitable cachet de distinction et de goût. Citons parmi ces attrayantes nouveautés: les abat-jour si variés comprenant l'amusante série des « Petits-Hollandais »; les planches à écrire et buvards de voyage; les bijoux d'acier noir ou émaux translucides; les peignes, pendentifs, ceintures si à la mode; les éventails, sacs et colliers irisés; en fine lingerie, les rabats, étoles, cols, manches engageantes, — et enfin les fameux gilets, cravates et boutons pour hommes, constituant un des plus beaux succès du plus parisien des magasins, 5, faubourg Saint-Honoré.



LE CHEZ SOI

La fièvre des étrennes est au paroxysme, les hésitations doivent cesser, nous voici bientôt au terme redouté par les uns, ardemment souhaité par les autres.

Avez-vous suivi mes conseils, Mesdames; êtes-vous allées voir chez Edvabski les soldes si avantageux qu'il nous offre depuis quelques jours? Il vient encore de démarquer de superbes vêtements de fourrure et les exquis costumes tailleur qu'il

avait créés comme modèles il y a deux mois.

Les uns et les autres ne sont nullement déf aichis et je vous garantis que ses toilettes de drap brodé à 125 et à 150 francs sont d'exceptionnelles occasions; elles sont doublées de très bonne soie, le tissu en est superbe, les broderies fort jolies, la coupe excellente. Les mêmes ont été couramment vendues 300 et 400 francs pendant la saison.

Quant à ses jaquettes de fourrures, elles sont vendues à perte : 150, 200 et 300 francs, des pelletteries qui valent plus du double; mais il faut bien que les créations nouvelles à l'étude pour le printemps soient exposées à leur tour.

C'est grâce à cela et pour faire de la place que vous achèterez pour rien chez Edvabski, 48, Chaussée-d'Antin, tout ce qui faisait sa vogue il y a si peu de temps encore.

Des étrennes de ce genre seront sûrement les bienvenues, car il y a tant de motifs de se faire belle pendant ces fêtes de Noël et de Janvier !

Mais la toilette la plus élégante ne suffit pas pour séduire si celle qui la porte se néglige dans les soins du visage, dans l'arrangement des cheveux. Or, en cette saison de pluie, de vent, d'humidité, il n'est que celles dont les cheveux ondulent ou frisent naturellement qui sont bien coiffées; le nombre en est très restreint !... mais l'art de postiche, si merveilleusement perfectionné en ces dernières années, donne des résultats magiques. C'est grâce à lui si vous voyez par la brume, la pluie, les plus dures raffales, ces charmants minois auréolés de belles ondulations très lisses, à la vague soyeuse, souple et régulière, dont le gracieux mouvement ne fait que se resserrer et s'accentuer par l'humidité. Il y a cent à parier contre un que ces adorables bouffants en cheveux indéfrisables sortent de chez le maître en l'art du postiche, Desfossé, 21, rue Lavoisier, dont

la renommée va toujours croissant.



Ravissant postiche de jeune femme.

Il réussit aussi bien les postiches pour dames âgées en cheveux gris ou blancs, que les châains ou les blonds pour toutes jeunes femmes. Ces postiches sont les sauveurs de la chevelure, qu'ils préservent du fer et des bigoudis.

d'avoir un joli teint. C'est une erreur ! Avec un peu de savoir-faire vous serez toutes jolies à croquer. Essayez de la si douce et si seyante poudre de riz nommée Duvet de Ninon, qui se vend 3 fr. 75 la boîte, franco 4 fr. 25, à la parfumerie Ninon 31, rue du 4-Septembre. Vous verrez l'heureuse métamorphose !

Après son application, l'épiderme est comme velouté, il rayonne de grâce et de charme, on dirait la même personne rajeunie de plusieurs années.

Je ne veux pas finir cette causerie sans vous donner ici le croquis d'une délicieuse toilette admirée dans la grande maison Forcillon, 165, rue Saint-Honoré (place du Théâtre-Français), au moment où elle



Toilette doublée de soie, Cérès de feuillage dans les cheveux.

allait être mise en caisse pour aller vers une jeune fille de la haute aristocratie qui se dispose à faire son entrée dans le monde. Elle est en mousseline de soie vert Nil, sur fourreau de taffetas assorti. Encolure et jupe coulissées, et entre-deux de dentelle. Voants bordés de comète et ornés d'entre-d'eux de dentelle teintés. Echarpe de mousseline de soie brodée.

FÉTICHETTE.

CORRESPONDANCE

Petite duchesse — Rien de plus facile que d'avoir des mains de duchesse : employez la Pâte des Prélats (5 francs, franco 5 fr. 50) et le Savon des Prélats (2 fr. 50 ; franco, 3 francs) engelures et gerçures disparaîtront, vos mains redeviendront fines, blanches et satinées. Parfumerie Exotique, 35, rue du 4-Septembre.

Comtesse de B... — En effet c'est bien vilain pour une femme, le duvet sur les lèvres, les semblants de favoris, mais il est si facile de s'en débarrasser ! Employez pour cela la poudre épilatoire *Dermipil*, qui enlève en deux minutes poils follets et duvets du visage et du corps, sans irriter le moins du monde l'épiderme, qu'elle satine et blanchit au contraire. C'est merveilleusement efficace et pratique, on n'éprouve pas la moindre sensation douloureuse, et cela finit par détruire la racine elle-même. Le flacon est de 5 fr. chez M. Winckler, pharmacien, 11 bis, rue Molière, Montreuil (Seine).

Mondaine. — Allez donc chez André Orhac, 20, bd des Capucines, voir les adorables toilettes de bal qu'il fait en ce moment; les prix sont fort avantageux. Il a deux ateliers bien distincts, dirigés par de personnes différentes: l'un de tailleur pour dames, qui est sa partie; l'autre de couture élégante, dont une femme de beaucoup de talent s'occupe spécialement. Ses prix sont des plus modérés dans les deux genres, et c'est parfaitement réussi comme coupe, cachet et garnitures. Il est d'une grande exactitude, ses soies sont très belles.

M. L. de K..., Rennes. — Le moyen d'avoir à bon marché du café de qualité supérieure, c'est de l'acheter dans une maison de gros qui le reçoit du pays d'origine directement. Ainsi M. Colson, 21, rue St-Denis, peut vous envoyer par petits sachets de 3, 5 ou 10 kilos, du café parfait, véritable nectar, à 1 fr. 80 et 2 fr. 20 la livre en cafés verts; 2 fr. 20 et 2 fr. 80 les mêmes qualités en cafés torréfiés. Pour votre sœur, qui habite Paris, il peut faire livrer chez elle par livre 2 fois par semaine.

AUX PERSONNES NERVEUSES

Les personnes nerveuses sont sujettes à de fréquents malaises, étourdissements, maux de cœur, troubles digestifs. Pour combattre ces indispositions, prenez quelques gouttes de RICQLÈS sur du sucre ou dans un verre d'eau sucrée; on active la réaction en appliquant sur le front et sur les tempes une compresse d'eau mélangée de RICQLÈS.

COURRIER

J. G. de B. — Vous pourriez, en attendant, procéder d'après les données des Rillettes d'oie, dont vous avez la recette en 1896, en n'employant que du porc; il faudrait passer les viandes au tamis après cuisson. — Noté le poisson demandé, bientôt.

B. M. D. — Note est prise.

Bel-Air. — Bonne note est prise.

Schlumbourg Silbescien. — 2 ou 3 cuillerées à bouche de cacao mélangées hors du feu, dans une crème ordinaire liquide, faite avec 8 ou 10 jaunes, 300 gr. de sucre, 1 litre de lait un peu de vanille. Pour l'exécution détaillée de cette crème voir les pré-

cédentes recettes, entre autres, Crème anglaise en 1900.

Mme S. A. E., avenue Malakoff. — Pour la consommation courante, la table de famille, c'est la série des huîtres armoricaines figurant au tarif de la maison Prunier que nous vous recommandons, à la fois pour leur goût et leur prix si peu élevé.

Une très ancienne abonnée. — 1° Cuire les truffes 5 à 6 minutes avec Madère et un peu de jus, avant de les mêler aux œufs brouillés; 2° si vous voulez, mais ce ne seront plus les œufs à la Mirabeau; 3° poulet rôti ou bouilli. Enlever la peau. Découper après cuisson et froid; diviser en petits morceaux. Dresser la pyramide sur laitues, et recouverte de mayonnaise; orner avec truffes, œufs durs, olives, filets d'anchois.

Violette de Toulouse. — 1° Mieux vaut faire la crème Chantilly au chocolat que les meringues; voyez indications données dans l'article de cette année; 2° de la gelée d'abricot; 3° pralin ordinaire, poids égal de chocolat dit couverture; 4° rien du tout; votre four est trop chaud, et il faut suivre exactement les prescriptions du meringuage déjà données dans différentes recettes: chaleur très douce, séchant progressivement la pâte; 5° vous avez tout au long la recette des choux ou pains à la Mecque que vous demandez, dans le n° 2 de cette année, au cours des Filets de barbe à la Parisienne. *Ce qui prouve une fois de plus que nos abonnées devraient au moins parcourir les recettes qu'elles n'ont pas l'intention d'exécuter, parce qu'elles y trouveraient souvent d'utiles indications générales.*

L. G. Lyon. — Enlever la peau. Tremper 24 heures à l'eau froide. Bouillir doucement 6 heures jusqu'au plongeon. Remettre à l'eau froide 24 heures. Faire un sirop à 30°. Y donner un bouillon aux fruits. Les y laisser séjourner 8 jours, en leur donnant tous les jours un bouillon. Egoutter; cuire le sirop à 35° et verser sur les chinois.

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 **R. Millot** EST VRAIMENT BONNE!

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

Une Tourangelle. — 1° Les épinards ne sont pas hachés; pour l'appât, voyez indications données précédemment; 2° très bonne note est prise; 3° tranches minces de filet de bœuf, passées au beurre fondu et à la mie de pain fraîche, grillées et servies sur une maître d'hôtel.

A. M. — 1° C'est la sauce demi-glace; 2° voyez « Pour cuire le jambon d'York » l'année 1896, et le « Jambon au Madère », en 1897; 3° n'importe quelle gelée; 4° voyez Bœuf à la Flamande, Bœuf à la Calaisienne, 1896 et 1900; 5° voyez Praliné à la crème, de 1896; 6° Pommes de terre duchesse, en 1897; Faux-filet et contre-filet sont synonymes; l'aloyau comprend: le faux-filet et le filet. Le roastbeef ou bœuf rôti est généralement l'aloyau. Oui, nous notons l'utilité d'une démonstration de ce genre.

Saint-Martin-des-Bois. — Peuvent s'accommoder comme les artichauts, les courgettes, les concombres; voyez dans nos collections ces différentes recettes, en gras et en maigre.

Une fidèle abonnée. — Une excellente recette de bouillabaisse a paru en 1896; voir aussi bouillabaisse de morue. — Sorte de vol-au-vent en meringue garni de crème Chantilly. — Noté.

Moulin d'Iray. — Des meringues, des macarons, des langues de chat, des tuiles, des omelettes soufflées, etc.

A. B. C. — Il faut patienter encore un peu. — Noté pour les truffes.

Versailles. — Vous avez eu la recette demandée cette année même! « Moules à la marinière », n° 13, 1903.

Château de Breuil. — Vous avez cette recette dans votre collection de 1899, page 264.

Neufchâteau. — Une très bonne recette a été donnée en 1901.

Avesnes. — Vous aurez prochainement satisfaction.

M. F. Caen. — Voyez pour le pot-au-feu, une bonne formule, en 1900. — Note est prise pour l'autre recette, dont il n'a paru aucune formule depuis 1896.

Rue Washington, Bruxelles. — Consultez une table décennale; il a une quarantaine d'excellentes recettes telles que vous en demandez, dans nos précédentes années. Toutefois, nous penserons à les continuer.

Orléans. — Demande notée, mais il se trouve déjà un certain nombre de ces pains dans nos précédentes années.

A. Z. — C'est le sabaillon; la cuisson, telle que

vous décrivez la sauce, a dû être insuffisante; il faut laisser chauffer pour lier comme une hollandaise. Voyez les indications relatives à la cuisson du poulet rôti; dans toutes les bonnes maisons d'articles de ménage.

Gambart (Somme). — 75 gr. de beurre, autant de farine, mélangés sans cuire, délayés avec 7 décil. 1/2 d'eau bouillante; un bouillon. Compléter avec 150 gr. de beurre sans cuire. — Noté.

Auzon. — A paru l'année dernière: Voir « Petits sablés ».

Guarda. — Pour l'office: 12 gr. par tasse; pour café au lait: 10 gr. et 3 gr. chicorée.

F. de B. Roz-Avel. — Etant abonnée depuis six ans, vous avez les endives et le potage réclamés, dans votre collection de 1897. Les autres sont antérieures à cette date, et nous penserons à en donner de nouvelles formules. — Tous les marchands d'ustensiles vous procureront ce moule, mais sa forme carrée n'est pas indispensable, dès que la hauteur et la capacité sont à peu près les mêmes. — Rien à faire qu'à laver, brosser et peler les truffes avant de s'en servir.

A. B. — Une recette en a déjà été donnée en 1898. — Ces confitures sont plus difficiles à réussir que celles d'oranges. Nous verrons plus tard à en parler utilement.

J. B. — Noté pour paraître bientôt; nous avons une bonne formule de ces gâteaux. — Bonne note pour les autres demandes.

Vendôme. — Il a paru tous les ans une recette de glaces, depuis l'année 1895.

Une ancienne abonnée. — L'exécution des caramels, dans ces conditions, donne rarement satisfaction; les professionnels mêmes l'estiment délicate. Il faut que le mélange cuise, jusqu'à ce qu'en prenant le sucre au doigt et le refroidissant dans l'eau, on puisse en former une boule molle.

Barbichet. — Salade demi-deuil; peut se faire avec céleri, pommes de terre et truffes. La désignation de l'autre salade est toute fantaisiste; nous nous informerons.

Une fidèle abonnée Rouennaise. — Oui, la purée peut être préparée fort à l'avance, à condition d'être couverte, comme nous l'avons dit, pour ne pas sécher. Mais la crème ne doit jamais être fouettée qu'au moment. Pour les quantités à doubler ou non, cela dépend absolument de l'appétit et de la gourmandise présumés de vos convives; si vous avez de jeunes convives, vous pouvez doubler sans crainte; sinon, vous pouvez enlever le huitième des quantités doublées.

