



## Canard aux Olives

**L**y a plusieurs façons de comprendre le canard aux olives, et jusqu'à présent nous n'en avons encore donné aucune. La recette que nous présentons aujourd'hui tient un juste milieu entre les formules un peu trop rudimentaires où la sauce est plutôt un ragoût, et celles de la grande cuisine qui exigent de l'espagnole, ou tout au moins un jus très corsé. Ainsi modifiée cette recette procure une excellente entrée pour un bon dîner sans appareil, mais bien soigné dans ses détails.

Le vin de Madère que nous indiquons et dont l'usage est courant dans les bonnes cuisines bourgeoises, ne représente pas un grand luxe ; on doit toujours avoir une bouteille de vin de Madère réservée pour les sauces, et qui peut se conserver pendant des *mois*, soigneusement rebouchée. Toutefois, on peut remplacer le Madère par du vin blanc ordinaire de Bordeaux, sans aucune acidité ; et dans ce cas, on ajoute un morceau de sucre dans la sauce.

### Proportions

Pour 5 ou 6 personnes :

Un canard pesant tout paré, sans ses abatis, environ 1 kilo 250.

30 gr. de beurre ;

20 — de farine ;

70 — d'oignon ;

120 gr. de carotte ;

5 décilitres de bouillon ordinaire ;

1 — de vin de Madère ;

1/2 décil. de purée de tomate ;

4 douzaines de belles olives rondes ;

Un bouquet garni.

Temps nécessaire : 1 h. 1/4.

### RÉSUMÉ

Faire colorer le canard en casserole avec beurre, oignon, carotte. Egoutter ; faire un roux dans la graisse de la casserole avec la farine. Mouiller avec bouillon, vin ; ajouter tomate ; y remettre canard, légumes, bouquet garni. Couvrir ; cuire à feu doux.

Tourner les olives ; les blanchir ; égoutter.

Pour servir : égoutter le canard ; passer la sauce ; dégraisser ; reverser dans la casserole ; y jeter les olives ; ne pas laisser bouillir. Verser autour du canard.

### Le canard

C'est toujours une bête jeune et de bonne qualité qu'il faut prendre pour cet apprêt, et le temps que nous indiquons est basé sur ces conditions essentielles, si l'on veut obtenir un bon résultat.

Le canard étant plumé, vidé, flambé, troussé-le et bridez-le comme il est d'usage pour les entrées ; c'est-à-dire qu'on lui replie les pattes le long du corps au lieu de les laisser tout droit étendues comme pour rôtir. On supprime toujours la tête. Ayez soin, avec la pointe du couteau, d'enlever parfaitement les petits tuyaux des plumes qui restent dans la peau.

### Pour revenir

Prenez une casserole en cuivre étamé, de grandeur proportionnée où l'on puisse aisément tourner le canard et



loger les légumes. Mettez-y le beurre indiqué. Posez sur un feu modéré, et dès que le beurre est fondu, mettez-y le canard. En même temps ajoutez l'oignon et la carotte. Si l'oignon est gros, coupez-le en deux, après l'avoir épluché; la carotte, après avoir été grattée et fendue en deux ou en quatre sur sa longueur, et si les morceaux en sont trop longs, on coupe chaque quartier en deux; tout comme pour l'oignon, cela dépend de la grosseur de la carotte. L'important est que ces morceaux se logent facilement autour du canard et que tous puissent ainsi bien toucher le fond de la casserole, afin de colorer, et de fournir de cette façon leurs sucs caramélisés à la sauce.

Tournez le canard successivement sur ses quatre côtés, en le laissant environ 3 minutes sur chaque côté, pour qu'il ait le temps de bien jaunir. Surtout ne le piquez pas avec une fourchette pour le retourner, vous en feriez sortir le jus. Remuez les légumes pour les déplacer et les colorer également; il est bien entendu que la casserole est découverte pendant tout ce temps, soit une *vingtaine de minutes*. Le feu doit être assez soutenu pour que la coloration du canard soit facilement obtenue; mais il faut aussi veiller à ce que la chaleur ne soit pas trop forte, surtout au bout d'une dizaine de minutes, quand la casserole est bien échauffée. La graisse rendue par le canard et le beurre ne doit pas du tout noircir; si elle brunit, c'est signe qu'elle brûle, et alors la sauce sera âcre, car les sucs de la viande et des légumes qui se déposent peu à peu au fond de la casserole, brûleront en même temps, et c'est d'eux que proviendra l'âcreté du jus. Qu'on sache bien que rien ne peut corriger cette

âcreté, et qu'on surveille donc bien le feu pendant toute cette opération.

### Le roux

Le canard étant bien jaune sur les cuisses, le dos et l'estomac, égouttez-le sur un plat, ainsi que les légumes que vous enlevez avec l'écumoire. Laissez toute la graisse dans la casserole; jetez-y la farine, soit 20 gr. Mélangez avec la cuiller de bois; retirez la casserole sur un feu plus doux, pour laisser cuire la farine sans brûler; elle doit prendre une couleur café au lait, ce qui est la teinte du roux brun; comptez 7 ou 8 minutes au moins pour que ce point soit atteint d'une façon progressive, et, s'il est nécessaire, chauffez un peu plus la casserole vers la fin.

Versez alors le bouillon, froid ou chaud, avec les précautions voulues: c'est-à-dire en ne versant d'abord que par demi-décilitres, tandis que vous délayez le mélange en tournant fortement la cuiller de bois, afin de former une pâte bien unie avant d'ajouter de nouveau liquide; ceci pour éviter des grumeaux. On peut, il est vrai, opérer avec moins de précautions, mais à condition d'employer un fouet en fil de fer et d'avoir une certaine habitude de la chose.

Après le bouillon, ajoutez le vin de Madère ou, à défaut, le vin blanc, et n'oubliez pas, en ce cas, un petit morceau de sucre. Puis ajoutez aussi la tomate; remuez doucement avec la cuiller de bois, jusqu'à l'ébullition, la casserole étant ramenée sur un bon feu.

### La cuisson

Remettez alors dans la casserole le canard posé sur le côté, ainsi que les légumes, avec le jus que le canard a rendu dans le plat; ajoutez le bouquet



garni; pincée de poivre; pas encore de sel. Faites reprendre l'ébullition; dès que le liquide s'est mis à bouillir franchement, retirez la casserole sur un feu doux; couvrez-la avec un couvercle que vous écartez légèrement sur un côté pour laisser une ouverture pas plus large que le travers d'un doigt, par où la vapeur s'échappe. Laissez ainsi mijoter bien régulièrement, pendant *trois quarts* d'heure.

C'est par conséquent un très, très petit bouillonnement doux qu'il faut entretenir dans la casserole avec la plus grande régularité. A moitié de ce temps, retournez le canard sur son autre côté; ce sont toujours les cuisses qui sont la partie la plus difficile et la plus longue à pénétrer par la chaleur, et voilà pourquoi il est bon de poser ainsi le canard. Pendant la cuisson du canard, préparez les olives.

#### Les olives

Ce sont de grosses olives rondes qu'on emploie pour garnitures. Avec un petit couteau pelez-les en spirale, en appuyant jusqu'au noyau que vous enlevez ainsi, sans casser l'olive qui reprend sa forme première en s'enroulant sur elle-même. Jetez les olives dans une petite terrine remplie d'eau bouillante, où vous les laissez tremper sept ou huit minutes, pour les dessaler. Egouttez-les en les épongeant sur un linge doux afin qu'elles n'apportent pas d'eau dans la sauce.

Le canard étant cuit à point, égouttez-le sur un plat que vous tenez bien au chaud, soit au four doux, soit sur le fourneau en couvrant le plat.

Passez le jus dans un bol, à travers une passoire fine, et dégraissez-le. Reversez-le dans la casserole; il doit, à ce

moment, fournir la valeur de 3 décilitres  $1/2$ . S'il était plus abondant, il faudrait le faire bouillir fortement quelques instants, à découvert, pour le réduire au point voulu, afin qu'il ait la consistance légèrement liée, comme un sirop clair, qui est nécessaire.

Faites chauffer le jus, et ayez toujours soin de dissoudre et d'y mélanger le gratin brun qui s'attache aux parois de la casserole pendant la cuisson. Dès que le jus a seulement commencé à bouillir, jetez-y les olives: laissez chauffer, sans bouillir franchement, pendant deux ou trois minutes.

#### Pour servir

Avec la cuiller, posez les olives tout autour du canard, et versez le jus sur le canard et les olives.

Le canard doit garder des chairs légèrement rosées et ne point présenter l'aspect grisâtre d'une viande bouillie. S'il doit attendre, étant cuit, on peut le remettre dans la casserole avec le jus et les olives, couvrir et tenir le tout bien au chaud sans bouillir, jusqu'au moment de servir. Goûtez pour le sel.

Envoyer des assiettes réellement bien chaudes.

#### LA VIEILLE CATHERINE.

---

### NOS SPÉCIALITÉS

---

Pour les comestibles constituant des spécialités, que nous livrons aux abonnés, nous avons établi un tableau d'ensemble qui figure à la 3<sup>e</sup> page de la couverture. Prière de s'y reporter. (Poulardes et dindes truffées, Pâtés des Cévennes, Parfaits au foie gras, etc.)

Pour nos poulets en gelée, voir les prix dans notre dernier numéro (page 12).





## CONSOMMÉ A LA SAVOISIENNE

**S**IMPLEMENT un potage composé d'un bon bouillon de bœuf bien limpide, dans lequel on ajoute une garniture de croûtons d'une délicatesse particulière, bien que la préparation en soit des plus faciles.

Ces croûtons peuvent se préparer aussi bien quelques heures avant le dîner qu'au dernier moment. La pâte est d'une exécution fort simple et rapide, et on en a toujours les éléments sous la main. C'est un potage qui ne peut manquer de mettre des gourmets en appétit.

### Proportions

Pour 7 ou 8 personnes.

1 litre  $\frac{1}{4}$  de bouillon ;

2 œufs moyens, bien frais ;

20 gr. de farine ;

50 — de parmesan râpé ;

Forte pincée de muscade râpée et de poivre frais moulu.

Temps nécessaire : 25 à 30 minutes.

### RÉSUMÉ

Mélanger la farine avec le parmesan, muscade, poivre. Battre les blancs d'œufs en neige ; ajouter avec précaution les jaunes, puis le mélange ; verser sur une plaque beurrée ; cuire au four assez chaud. Tailler les croûtons. Pour servir, mettre les croûtons dans le consommé déjà versé dans la soupière.

### Le mélange

Il faut de bonne farine de gruau bien sèche, qu'on passe au tamis pour la rendre encore plus légère et fine, au-dessus d'une feuille de papier. Ajoutez-y le parmesan qui doit être râpé très fin ; la muscade rapée en poudre fine, soit une bonne pincée ; et enfin le poivre qui, pour avoir tout l'arôme nécessaire, doit être moulu, dans le moulin à poivre, à l'instant même. Mélangez en secouant doucement le tout ensemble avec le papier ; le fromage, qui reste grenu, empêche la farine de se tasser sur elle-même et lui donne de la légèreté.

### La pâte

Il faut des œufs parfaitement frais comme pour les manger à la coque, car la pâte, malgré le parmesan, se sentirait totalement d'un œuf douteux.

Séparez les blancs que vous mettez dans une petite terrine assez grande pour les y fouetter à l'aise ; laissez les jaunes dans les coquilles vides.

Fouettez les blancs en neige, avec le fouet en fil de fer étamé. Il ne faut pas aller trop vite au début, car on s'exposerait à les voir « grener », c'est-à-dire se décomposer ; et, d'autre part, il vaut mieux réserver toute sa force pour la fin. Quand ils commencent à prendre l'aspect d'une neige d'un blanc douteux, vous pouvez accélérer le mouvement ; en quelques instants, la neige devient ferme et prend une teinte blanche éclatante. Alors vous y mélangez les jaunes. Versez-les sur les blancs, *mais ne fouettez pas vivement pendant ce mélange* ; bornez-vous à donner deux ou trois petits coups avec le fouet, pas plus, pour mêler le tout. Si vous continuez de fouetter, une fois les jaunes ajoutés aux blancs, la neige retombe et n'a plus d'effet. *Dès que les jaunes sont*



*ainsi mélangés, quittez le fouet.*

Tout de suite, ajoutez le mélange de farine; mais pas tout à la fois, mettez-en le tiers environ, légèrement jeté sur les œufs; avec une spatule en bois ou une grande carte un peu ferme que vous passez au fond et tout autour de la terrine, ramenez la masse des œufs sur la farine, de façon à l'y mélanger en l'y enfermant; coupez aussi au milieu, en fendant la pâte avec la spatule, toujours pour ramener dessus ce qui est dessous, et sans jamais « touiller », car vous feriez retomber les œufs, et la pâte serait liquide. Il faut donner très peu de coups de spatule, les donner larges, et aller très vite; dès que le premier tiers est mélangé, et il suffit pour cela de deux ou trois évolutions de la spatule, vous ajoutez le second, puis le troisième tiers, toujours avec les mêmes précautions, et la même rapidité. Mais surtout, gardez-vous d'user du fouet, ou de vouloir mélanger en remuant beaucoup, car votre pâte serait coulante au point de ne pouvoir la dresser sur la plaque; l'effet de la cuisson serait tout à fait différent, et la pâte n'aurait aucune légèreté.

Ce mélange d'œufs et de farine, je le répète, doit s'effectuer sans la préoccupation d'obtenir une pâte lisse; la farine, soutenue par le fromage se mélange très aisément.

Beurrez une plaque de tôle, sans rebords, de préférence, afin de glisser plus facilement un couteau sous le gâteau après cuisson. Etalez-y la pâte qui doit être consistante et grenue comme des œufs brouillés trop cuits; lissez-en la surface avec la spatule ou un couteau, de façon à l'amener à l'épaisseur d'un bon centimètre environ, en lui donnant une forme carrée.

Tout de suite mettez au four.

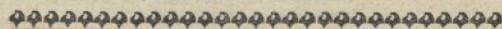
### La cuisson

Le four doit être assez chaud, et d'une chaleur égale. Au bout de quelques minutes, la pâte semble s'étaler; puis sa surface s'égale, et elle commence à bomber légèrement. Comptez environ 20 minutes de cuisson, au bout desquelles elle prend une jolie teinte dorée et une consistance bien ferme.

Retirez alors du four; glissez un couteau sous le gâteau pour le retirer de la plaque. Posez sur la table, et rapidement taillez des petits croûtons ou des losanges, à votre gré. Il faut faire cela pendant que le gâteau est tout chaud, parce que c'est alors plus facile.

### Pour servir

Versez le consommé dans la soupière; ajoutez les croûtons; couvrez la soupière et servez. SAVARIN.



### POTAGE A L'OSEILLE AU TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Râpez un peu de lard gras dans une casserole; faites-le fondre et jetez-y votre oseille grossièrement hachée. Laissez doucement cuire jusqu'à ce que l'oseille soit bien fondue en purée; la graisse du lard ajoute beaucoup de moelleux à l'oseille. Mouillez avec l'eau chaude nécessaire; à l'ébullition, ajoutez le Tapioca-Bouillon Boudier; salez, et pour servir, versez sur un ou deux jaunes d'œuf dans la soupière.

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

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

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



## Menus

ŒUFS A LA RUSSE  
PATÉ DE PIGEONS A L'ANGLAISE  
COTELETTES DE VEAU GRILLÉES  
CRESSON EN ÉPINARDS  
SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

POTAGE CRÈME DE CHICORÉE  
FILETS DE SOLES JOINVILLE  
GIGUE DE CHEVREUIL SAUCE POIVRADE  
POULARDES A L'IVOIRE  
FAISANS TRUFFÉS  
MOUSSE DE FOIE GRAS A LA GELÉE  
PETITS POIS A LA PARISIENNE  
CHARLOTTE PLOMBIÈRE AUX FRUITS

HARENGS FUMÉS, BEURRE FRAIS, ETC.  
CROUTE AUX ŒUFS  
MOULES A LA BORDELAISE  
MACARONI A LA TOMATE  
POMMES CHANOINESSE

POTAGE CONDÉ  
BEURRECKS A LA TURQUE  
SOLE A LA RUSSE  
CANARD SAUVAGE ROTI  
CROSNES AU BEURRE  
CROUTES AU MADÈRE

OMELETTE AU LARD  
ABATIS DE DINDE AUX LÉGUMES  
TERRINE DE BŒUF CHASSEUR  
SALADE DE POMMES DE TERRE  
POIRES AU GRATIN

POTAGE VELOUTÉ  
CROQUETTES DE POULET  
CULOTTE DE BŒUF A LA FLAMANDE  
PINTADE ROTIE  
SALADE D'ENDIVES  
GOUGÈRE AU FROMAGE

PETITES SOLES AU BEURRE  
PORC FRAIS A LA PURÉE DE LENTILLES  
MAYONNAISE DE PIGEONS  
POMMES MERINGUÉES

POTAGE A LA SAVOISIENNE  
BARBUE SAUCE HOLLANDAISE  
CANARD AUX OLIVES  
QUASI DE VEAU ROTI  
PURÉE DE CHICORÉE  
ASPIC DE POMMES

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



## Charlotte Plombière AUX FRUITS

Cours de M. Colombié  
*Compte-rendu spécial du "Pot-au-Feu"*

MESDAMES,

Cette charlotte est d'une finesse de goût remarquable; on peut lui donner, par surcroît, un cachet d'élégance très recherchée en la servant sur un plat d'argent garni d'une petite serviette de guipure, ronde ou carrée, et entourer la charlotte, au moment où elle est dé-moulée, d'un joli ruban dont on choisit la nuance à son gré, ou qu'on assortit encore à la décoration de la table.

D'où cet entremets tire-t-il son parfum si délicat? Tout simplement du lait de pignons ou du lait de pistaches, car on peut exécuter la charlotte indifféremment avec l'une ou l'autre de ces amandes.

Les pignons sont très peu connus dans le centre et le nord de la France; c'est dommage, car le pignon est aussi fin que la pistache, avec, de plus, un arrière goût très léger de myrrhe ou d'encens, qui procure, paraît-il, d'heureux rêves. Par exemple, le pignon doit être frais; sinon il rancit comme le beurre et donne aux gosiers délicats la même sensation désagréable.



### Proportions

Pour 12 personnes ;  
 200 gr. de pignons ;  
 180 — de sucre semoule ;  
 1/2 litre de lait ;  
 1/4 — d'eau froide ;  
 8 jaunes d'œufs moyens ;  
 Un verre à madère de bon kirsch ou de marasquin ;  
 2 chinois verts ;  
 1 — jaune ;  
 150 gr. de cerises mi-sucre ;  
 (Ces fruits peuvent être remplacés par des fraises fraîches ou de l'ananas frais coupé en dés.)  
 250 gr. de biscuits à la cuiller.

### Pour glacer la crème

2 kilos de glace ; 400 gr. de sel.  
 Plus 2 kilos de glace pour la tenir au frais quand elle est moulée.

### Les pignons

Le pignon est l'amande que donne le pigne, fruit du pin sylvestre. Elle est fine, blanche, douce, grasse et onctueuse ; elle s'écrase facilement sous le pilon avec de l'eau froide et fournit un lait exquis.

Après l'avoir essuyée dans un linge propre pour enlever la poussière qu'elle pourrait contenir, je la mets dans le mortier bien sec et propre ; avec le pilon en bois je l'écrase lentement en tournant ; dès que je vois qu'elle forme une pâte grossière et non encore liée, je la mouille avec deux cuillerées à bouche d'eau ; je broie de nouveau, et à mesure que je vois l'eau absorbée, j'en ajoute ainsi par deux cuillerées à la fois, en broyant toujours. Mon but est d'obtenir le plus de lait possible ; par conséquent les pignons doivent être réduits en pâte assez fine pour pouvoir presque passer

à travers le linge neuf et résistant dans lequel je vais les mettre afin d'en extraire le lait en tordant fortement.

Ce travail demande une petite explication : seul, je n'aurais pas assez de force pour le faire ; aussi je me fais aider par une élève de bonne volonté.

J'étends un torchon neuf sur un plat long et un peu creux. Je verse dans le milieu le lait d'amandes ; chacun prend alors un bout du torchon et tord en sens contraire. Cette première pression donne la moitié du lait ; je remets ce qui reste de pignons non passés dans le mortier, je mouille avec quelques cuillerées de lait, je pile et je repasse au torchon.

J'ai soin à la seconde fois d'étendre la pâte sur une assez grande longueur, en tordant le linge ; la pression est alors énergique et s'exerce sur toute la masse.

### La crème

Je triture les 8 jaunes avec le sucre semoule pendant un bon moment, soit avec le petit fouet à sauces, soit avec une spatule en buis ; lorsque le tout est bien blanchi et fin, léger comme une pâte à biscuits, je mouille avec le lait d'amandes et le lait ordinaire, puis je mets sur le feu et je porte à l'ébullition en remuant avec beaucoup d'attention ; aussitôt que le premier signe d'ébullition se manifeste sur un côté seulement de la casserole, par une *cloque* qui se voit aisément, je verse la crème dans un saladier ; je la remue quelques minutes pour lui donner de l'air et l'empêcher de continuer sa cuisson. Je la laisse refroidir pendant que je prépare les fruits et la charlotte.

### Les fruits

Je coupe légèrement le chinois jaune du côté opposé à la queue, pour qu'il se tienne droit ; je coupe au contraire les deux chinois verts par le milieu dans le



sens vertical, c'est-à-dire de la queue en bas et de chaque moitié je fais trois quartiers dans le sens le plus long, ce qui me donne douze quartiers.

Je coupe les cerises par le milieu, moins une douzaine que je laisse entières; je réunis tous ces fruits dans un bol et je les arrose avec le kirsch ou le marasquin; je les couvre et les laisse mariner.

### **Les biscuits à la cuiller**

Si je veux que la charlotte ait un bel aspect, je dois me servir d'un moule un peu haut et assez large. Je le prends de 15 cent. de diamètre sur 11 de hauteur, avec le couvercle en plus; la charlotte sera ainsi [presque aussi haute que large.

Mais, pour cela faire, j'ai besoin de biscuits ayant au moins 10 cent. une fois parés et égalisés; il m'en faudra aussi de 15 cent. pour faire le fond; on trouve peu de biscuits à la cuiller de cette taille chez les pâtisseries. Il faut ou les faire soi-même ou les commander d'avance.

J'aime mieux les faire moi-même, je pourrai en même temps faire le fond et le dessus de la charlotte d'une seule pièce chaque, ce qui donnera une plus grande solidité à la charlotte et me facilitera une plus grande rapidité dans le travail.

Je les mets à cuire dans l'après-midi, avant de chauffer le four pour le dîner, ou bien la veille du jour où j'en ai besoin; les biscuits se gardent longtemps enfermés.

Je coupe trois feuilles de papier écolier par le milieu, je les coupe encore par le milieu en travers; cela me donne 12 feuilles ayant 20×15. Je prépare la poche avec une douille un peu grosse

et unie, celle des meringues par exemple; je mets un bouchon et je fais la pâte avec :

125 gr. de sucre cristallisé ou semoule;

120 gr. de farine;

6 œufs un peu gros, un peu de sel.

Je mets 5 blancs dans la bassine prêts à être montés en neige; les 5 jaunes sont dans un petit saladier où je les travaille à la spatule avec le sucre; dès que cet appareil est devenu léger, j'ajoute l'œuf entier et je travaille encore un moment. Je monte les blancs, j'en mets un peu dans les jaunes, je mélange la farine dans les jaunes et je verse le tout dans les blancs. Je remplis la poche avec de la pâte; j'étale 6 feuilles sur la table et je dresse sur chaque feuille 5 biscuits, sur le côté le plus court de la feuille. Je les saupoudre d'un peu de sucre glace et je les cuis au four doux. Sur trois feuilles de papier, je trace avec la pâte trois ronds en forme de colimaçon, bien minces, à peine d'un petit doigt d'épaisseur; ce sera les fonds et il est bon d'en avoir un de plus en cas d'accident.

Les biscuits et les fonds doivent être cuits en restant très pâles et être bien secs, afin qu'ils soient fondants lorsque la crème les aura humectés.

### **Pour dresser la charlotte**

Les biscuits étant détachés du papier, je les aligne en plaçant les bouts les plus réguliers, tous du même côté, sur une ligne bien droite. Je prends les deux biscuits dont chacun termine la rangée, et j'en coupe, du côté non régulier, tout ce qui dépasse la hauteur du moule. Je les remets en place, à chaque extrémité de la rangée; je pose une règle sur



la rangée de biscuits, et je les coupe bien également, à la mesure des biscuits des extrémités. A défaut de règle, je coupe les biscuits un à un, en mesurant avec le biscuit de l'extrémité.

Pour les fonds, je n'ai qu'à appuyer dessus le moule renversé; si le moule est tranchant, la mesure est bientôt prise; s'il est trop épais, en appuyant on marque, et avec le couteau on suit la marque faite par le moule. Il faut s'assurer, en piquant le fond avec la pointe du couteau, qu'il rentre et sort très facilement, sans cela lorsqu'on voudrait démouler la charlotte on serait fort empêché. Je le laisse dans le moule.

#### **Pour coller les biscuits**

J'éparpille légèrement une cuillerée de sucre semoule sur une petite tourtière que je pose sur un feu doux pour faire fondre le sucre et lui donner une couleur blonde.

Je retire alors la tourtière à côté du feu. J'ai posé d'abord un des fonds en biscuits dans le moule. Puis je trempe dans le sucre fondu le bout coupé d'un biscuit, et je le colle tout droit sur le fond en biscuit; je prends un second biscuit, je le trempe de même sur le bout, et en plus, sur un de ses côtés; je le plante sur le fond, et je colle le côté sucré sur le premier biscuit posé; je continue ainsi avec tous les biscuits successivement; je trempe le dernier biscuit sur ses deux côtés, pour que la charlotte soit bien soudée de toutes parts, et reste ferme lorsque je la démoulerai.

C'est le côté bombé des biscuits qui touche la paroi du moule. Il faut surveiller la fonte du sucre, afin d'éviter qu'il prenne couleur, ce qui le rend amer et de plus salit la charlotte; on

ajoute, au besoin, un peu de sucre à côté de celui qui est fondu, s'il a trop coloré.

#### **La garniture**

Je mets la crème dans la sorbetière, je casse la glace, je la sale et je la mets autour de la sorbetière; je glace comme d'habitude et lorsque la crème est prise j'ajoute les cerises coupées; je mélange légèrement, je remplis la charlotte, je la couvre d'une plaque à rebord, et je mets un morceau de glace, toujours non salée, par dessus.

Elle peut rester ainsi au frais deux heures.

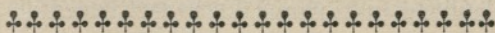
#### **Le couvercle**

Je passe sur le côté lisse du couvercle, qui peut être un peu plus grand que la charlotte, mais peu, un peu de marmelade d'abricots pour lui donner du lustre; au milieu je mets le chinois jaune, les 12 morceaux verts autour, en rosace, et une cerise à chaque bout de chinois.

#### **Pour servir**

J'enlève la glace de dessus le couvercle, et le moule de la glace. J'essuie le moule; je le renverse d'abord sur un plat ou une assiette quelconque pour démouler la charlotte, sur la charlotte je pose la serviette et sur la serviette le plat de service. Je renverse le tout de nouveau; j'entoure ou non, la charlotte avec un ruban, mais en tous cas je pose toujours dessus le couvercle garni, et j'envoie à table.

L'ASSIDUE.



**Queillé** ORFÈVRE  
Couverts, Coutellerie  
11, r. des Petits-Carreaux, PARIS





## Bibelots à la Main

### ÉVENTAILS

Notre dernière causerie nous avait laissées ensemble en route vers le théâtre (1). Nous avions décidé notre toilette : robe, chapeau, manteau, tout était préparé. Que nous manquait-il pour êtres prêtes à partir ? Oh ! mon Dieu, peu de chose, mais presque l'indispensable, « le superflu, chose si nécessaire » : l'accessoire en un mot, ou plutôt les accessoires, ces menus bibelots qui mettent dans l'ajustement féminin une note de recherche intime, artistique parfois, personnelle toujours. Il nous faut donc songer à prendre avant tout notre éventail, puis la lorgnette, peut-être l'ensemble de cette minuscule joaillerie qui compose ce qu'en style bijoutier on appelle « une trousse de dame », enfin notre mouchoir, ou du moins le petit carré de batiste et de dentelle qui en tient lieu, et que nous ne pouvons plus espérer loger dans sa demeure normale, une poche étant désormais chose impossible à réclamer de nos couturières dans nne robe du soir.

Où donc, alors, allons-nous caser cet attirail ? Mais dans le sac, le fameux sac si encombrant, si disgracieux avec un costume de jour, alors que nos mains sont déjà embarrassées du manchon, de l'en-cas, de la jupe à relever, justifiant son nom dégénéré de « ridicule », fatalement destiné à être oublié, perdu, ou volé, et qui le soir reprend au contraire toutes ses prérogatives. L'élégance d'abord : car nous en ferons un amour, fouillis d'étoffe ancienne et de dentelle, égayé même d'une touffe de fleurs assorties à celles du chapeau ; l'utilité ensuite, puisqu'il nous faut trouver un moyen d'emporter notre gentil bagage, et que n'ayant point notre attention distraite comme

dans nos courses, nous pourrions fixer celle-ci sur le sort du sac.

Le sac étant donc décidé, ainsi que ce qu'il renfermera, décrirai-je ce contenu ? Dois-je dire par exemple que le mouchoir s'est modifié comme genre, et que, même pour les occasions de gala, le mouchoir tout en dentelle avec le milieu en linon, à peine grand comme une pièce de cent sous, ne se fait plus guère : la partie centrale a grandi et la large bordure de dentelle incrustée reste la garniture et non la partie essentielle du mouchoir ; celui-ci est cependant des plus élégants, le linon en est merveilleusement ouvragé ; peu de broderies mates — le plumetis est dans le marasme — mais des jours exquis, des fils tirés d'une transparence inouïe ; les monogrammes sont petits, enlacés, compliqués, ou les lettres détachées accrochées les unes au-dessus des autres.

La trousse, même dégagée de ses inutilités, souvent bien séduisantes et luxueuses, pendeloques, médailles porte-bonheur, etc., comprend encore : la bourse, la boîte à poudre de riz, la petite glace, le flacon, le crochet à boutons pour les gants, un calepin et son crayon dans un étui de métal, et généralement la clef du petit meuble où nous enfermons nos autres clefs ; celle-ci déguisée en bijou, argentée ou dorée comme les autres objets de la trousse.

Au milieu de l'élégance croissante de toutes choses, la lorgnette reste stationnaire, je dirais même plutôt qu'elle recule vers la simplicité, ceci pour une bonne raison : plus elle est enjolivée, chargée d'ornements, plus elle est lourde, plus elle s'écarte de sa qualité principale — perfection optique à part — la légèreté ; soit donc moins de nacre et d'écaille avec incrustations de métal, mais de l'aluminium recouvert de maroquin très fin, noir, blanc ou vert galuchat ; la partie apparente du métal, argentée ou dorée, comme le chiffre sur lequel se porte la recherche, et la richesse aussi, car on le fait parfois en petits brillants.

Et maintenant l'éventail : c'est par lui qu'il eût fallu commencer, mais alors aurions-nous pu le quitter ? Rien qu'à le nommer, il semble

(1) Voir le n° du 15 décembre 1901.



que toute la grâce féminine s'évoque : il s'associe à elle, et il en émane !

Mais entrons donc dans la prose et le côté pratique pour voir ce qu'est l'éventail en l'an de grâce 1902. Ici comme en toutes choses de toilette, il y a, cette saison, éclectisme absolu, et, par suite, emprunts faits à tous les genres ; proscription seulement pour la taille démesurée atteinte par certains éventails de plumes ambitionnant la rivalité avec un écran de foyer : ouverts dans une loge au théâtre, et combinés avec les chapeaux des belles Madames assises au premier rang, ils enlevaient aux malheureux placés derrière elles tout espoir d'entrevoir un coin de la scène : « Lasciate ogni speranza ! »

En dehors de cette considération charitable, le trop grand éventail a encore le défaut d'alourdir le geste, de masquer la taille, d'être encombrant. Le tout petit, le *trop* petit éventail Empire tombe dans l'excès inverse : il demande un geste précipité, menu, la main portée trop haut ; de plus, si la femme qui le manie n'est pas d'une sveltesse de nymphe, il fait songer à un papillon égaré sur une citrouille. Laissons donc l'éventail lilliputien dans nos vitrines, s'il a un intérêt artistique.... et chez le marchand, s'il est moderne et quelconque ; n'allons pas au-dessous de la dimension qui donne vingt-cinq centimètres environ à la branche extérieure dite *panache*, ni au-dessus de celle qui atteint trente centimètres pour les éventails de plumes ; ceux-ci d'une élégance que rien ne peut dépasser, en blanc, autruche ou marabout, monture d'écaille blonde ou jaspée, chiffre doré ou en brillants ; en plumes naturelles ou noires, si pratiques et seyantes ; en plumes lisses, aigle ou coq de bruyère. Le chic est de les posséder offertes par un fusil ami qui trouve là une occasion de faire admirer ses talents, le tétras étant d'un tiré fort difficile ; ou en plumes de paon, faisant ou pintades ; ceux-ci petits de taille et plus négligés : genre petit théâtre.

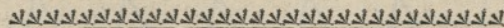
L'éventail de dentelle a aussi diminué ses dimensions et modifié sa forme : au lieu d'être un demi-cercle complet, les coins s'abattent, de sorte que les branches extérieures sont plus

courtes que les branches centrales ; l'application blanche sur fond de tulle noir avec monture de nacre est le type de ce genre ; la forme qui a le charme de la nouveauté est aussi très jolie en tulle pailleté : par exemple, la monture en corne blonde rehaussée d'or, la feuille en tulle jaune pailleté d'or. Très à la mode, du reste, la corne blonde et l'os : on les emploie pour l'éventail Empire avec pailletage de style sur fond (de soie ou gaze), noir, blanc, rose, jaune, surtout vert.

Pour les beaux éventails de corbeille : Angleterre ou Alençon, on reste à la forme classique avec monture de nacre sculptée, ou d'écaille ; plus élégante encore, la dentelle incrustée de médaillons de peinture et la monture en nacre polychrome ou rehaussée d'or. Naturellement les éventails anciens sont plus que jamais recherchés : il se mêle une séduction attendrie à la conservation à travers les siècles de cette chose fragile et légère.

Après avoir évoqué ces merveilles, où les plus grands artistes du XVIII<sup>e</sup> siècle n'ont pas dédaigné de rivaliser, où Lancret et Watteau, Fragonard et Boucher ont signé des chefs-d'œuvre, je puis bien parler de peintures modernes, fleurs, paysages, animaux, dont quelques-unes sont de vrais bijoux ; mais j'ose à peine mentionner les fantaisies : par exemple, l'éventail bouquet parfumé : au sommet de minces lamelles de bois laqué une guirlande de fleurs artificielles qui, l'éventail fermé, forment une vraie touffe : très joli en violettes et, pour jeune fille, en roses pompon ; l'éventail tout en soyeux pétales de fleurs, monté en bois de violette, toutes gentilles choses, qui avec les japonneries, les chromos sur papier de Chine, constituent l'éventail courant, l'éventail d'été, où l'on peut encore, comme en tout, mettre sa marque d'élégance personnelle.

SYBIL DE LANCEY.



**BOUTEILLES-BOUCHONS**  
**ÉDARD**  
ARTICLES DE CAVE  
(Téléph. 702.39) 26.28, r. du Dragon





## LE REPASSAGE A LA MAISON

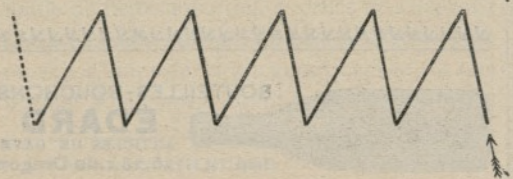
### VIII

#### LES CHEMISES D'HOMME. — LE GLAÇAGE

*Cols et poignets* étant préalablement bien repassés, secs et raides comme il est bien expliqué, la repasseuse pose le col de la chemise directement sur la planche à glacer ; elle y passe rapidement le mouillon, puis avec le fer à glacer, tenu le plus souvent à deux mains pour avoir plus de force, elle le manœuvre dans la direction indiquée par le croquis n° 1.

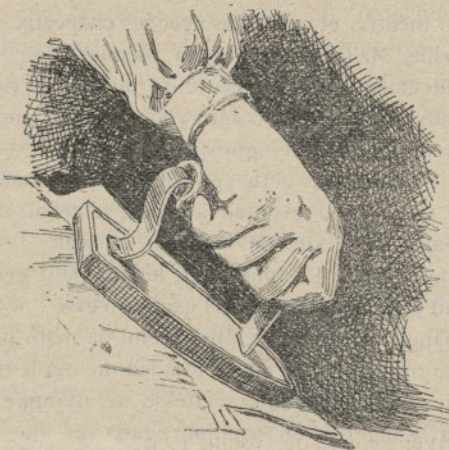


qui est la même, qu'il s'agisse du poignet ou du col. Cette manœuvre est des plus simples, des plus promptes surtout à exécuter, et quand on l'a vue une seule fois on la comprend sur le champ. Le mouvement consiste à promener très rapidement, en l'appuyant avec force, le talon du fer dans une direction de va et vient sur la pièce à glacer, sans cesser d'appuyer un instant ; le fer décrit donc le mouvement que peut expliquer la ligne sinuée suivante, mouvement de *droite à gauche* :



En une minute, pas même, il a parcouru toute la superficie du col qui apparaît brillant et glacé après ce passage si rapide.

Si le col est à *coins cassés*, avoir soin de mouiller légèrement au mouillon la ligne de cassure avant de replier les coins et de passer le fer par-dessus : ceci afin d'éviter de faire éclater la toile. Les coins du col se glacent avec la pointe du fer à glacer dans la direction indiquée par le croquis n° 2. Pour donner sa



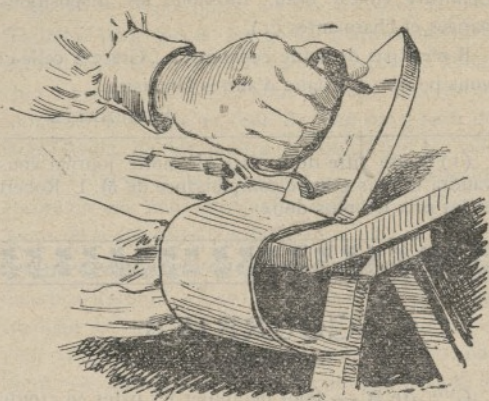
forme à un col, on roule, quand il est glacé, le talon du fer à glacer tout le long de l'intérieur ; non point avec le mouvement du glaçage, mais en posant le fer dans le sens de la longueur et en lui faisant faire une glissade d'une boutonnière à l'autre.

Le glaçage des *poignets* s'opère en vertu des mêmes principes. On pose le poignet sur la planche, on y promène le talon du fer avec le même frottement.

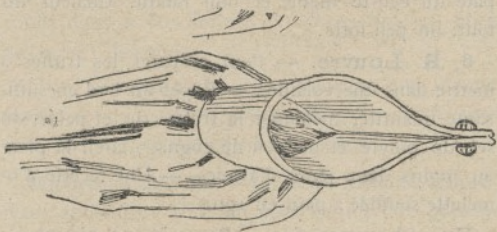
Il y a deux façons de fermer les poignets, selon les boutons que l'on emploie : la façon *poignet rond*, (croquis n° 5), adaptée au seul bouton. La façon dite *paletot*, à la mode en ce moment (croquis n° 4), et que motive l'emploi du double bouton à chaînette. Il ne faut pas essayer d'adapter indifféremment l'une ou l'autre de ces façons au bouton qui ne lui est pas destiné, car chacune nécessite un coup de fer spécial pour bien donner sa forme.

Pour le *poignet paletot* il faut, après l'avoir glacé, le poser sur le bord de la table, de la





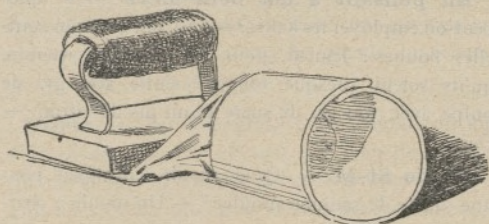
façon indiquée au croquis n° 3, et donner un simple coup de fer, — avec le fer à glacer —



pour relever légèrement les bords, afin d'arriver à l'effet du croquis n° 4.

Pour le *poignet rond*, c'est le même coup de fer que pour le col : une glissade avec le talon du fer, tout le long de l'intérieur, d'une boutonnière à l'autre.

Voici donc le glaçage du col et des poignets terminé. Il faut alors repasser les manches. On prend la manche par la couture, en l'étendant bien à plat, et, avec le fer ordinaire on la repasse d'un bout à l'autre ; retourner pour lisser l'autre côté : faire toujours grande attention à sécher la base du poignet, et en même temps, bien tracer les plis formés par l'ampleur de l'étoffe à cet endroit. Opérer de même pour la seconde manche.



(A suivre)

M<sup>me</sup> BELIN.



## Le Chez Soi

Les Anglais ont une phrase imagée qui dit mieux que chez nous la chaleur et le charme du nid : « Home, sweet home ! » Le doux chez soi ! A mon sens cette appellation est un poème... Ne vous semble-t-il pas qu'elle évoque le spectacle charmant de l'intimité dans un cadre confortable et artistique où l'on vient avec joie se réfugier après les tribulations de la vie active du dehors ?...

Voilà pourquoi j'ai choisi ce titre aux causeries que je me propose de faire ici le plus souvent possible. Dans ces bavardages au hasard des sujets qui me viendront à l'esprit, nous parlerons de tout, un peu.

*Le doux chez soi* mériterait-il son nom si la santé et la beauté l'avaient fui, si l'union était disparue, s'il n'y avait ni plaisir, ni confort, ni repos d'esprit, ni charme des yeux.

Donc, par tous les moyens, nous chercherons à rendre le *chez soi* agréable, tranquille, reposant et séduisant... pour qu'on y revienne chaque fois avec plus de plaisir, que l'on y demeure, qu'on le quitte à regret.

Afin d'atteindre ce résultat je me tiendrai au courant de toutes les coquetteries et de toutes les élégances, pour vous permettre, Mesdames, de lutter contre les plus redoutables rivalités, faire en sorte que votre seigneur et maître vous trouve belles entre toutes, et que les années passent sans vous frapper de leur cruelle empreinte. Nous nous occuperons de l'embellissement du cadre, de l'ameublement, des œuvres d'art, des expositions. Parfois même, quand la place nous le permettra, nous *papoterons* un peu comme dans un *cinq à sept*... des petits potins, des nouvelles mondaines, des mariages.

Oh ! mais, un sujet très important et qui nous fera pardonner les frivolités, c'est celui qui concernera la santé. Nous ferons de la médecine, très sérieusement, et de l'hygiène aussi, cela va de soi, — sans cela serions-nous modernes ? —

Or, comme il y a beaucoup de gripes en ce moment, que l'intimité du coin du feu perd énormément de son charme par les désordres que provoque un vilain gros rhume, qui, hélas ! parfois, s'il est mal soigné, peut avoir les plus graves conséquences, indiquons un remède souverain : *Le Nafé*, dont la réputation est universelle.



Le Nafé est la graine d'une plante que les Orientaux cultivent comme potagère sous le nom de *gombo*, et que Linné a appelée « *hibiscus esculentus* ». Cette graine contient une substance mucilagineuse d'une nature spéciale dont les propriétés émollientes sont connues depuis fort longtemps et avec laquelle sont préparés la Pâte et le Sirop de Nafé Delangrenier.

Ces pectoraux jouissent d'une réputation universelle; ils comptent plus de 70 ans d'existence et de succès. En 1833 ils furent l'objet d'un rapport favorable à l'Académie de médecine de Paris, et, par la suite, les professeurs les plus éminents de la Faculté les honorèrent de leur approbation.

La Pâte de Nafé est un véritable bonbon pectoral d'un goût exquis et d'une efficacité extrême; elle triomphe des toux les plus opiniâtres. Le Sirop de Nafé, mélangé à une infusion ou à du lait chaud, forme une boisson très adoucissante qui calme les irritations de la gorge et des bronches.

Ces pectoraux ne contiennent aucune substance toxique, et on peut les donner sans aucun inconvénient aux plus jeunes enfants. On les trouve chez Delangrenier, 19, rue des Saint-Pères, et dans toutes les pharmacies.

Mais je ne veux pas vous quitter, mesdames, sur ce sujet médical qui laisse supposer que des malaises entravent vos plaisirs. Admettons, ce qui est certain, que le Nafé aura raison des rhumes les plus sérieux, et que gaiement rétablies vous pourrez accepter les nombreuses invitations qui vous arrivent.

Avez-vous la toilette qui convient pour briller au meilleur rang?... Peut-être votre robe de soie de l'année dernière est-elle un peu fanée?... En ce cas, voici un moyen extrêmement élégant et économique de vous habiller délicieusement: Recouvrez-la d'une tunique de dentelle en tulle Chantilly, brodée et pailletée. C'est tout à fait joli sur un transparent clair pour le soir, sur du satin noir pour le jour; car ce genre a le double avantage de servir à deux fins. Si vous en voulez un grand choix, demandez à M. L. Robert, 5, rue Mulet, à Lyon, de vous envoyer des gravures; en cette grande fabrique, où vous *bénéficierez du prix de gros*, vous verrez de ravissants costumes mi-confectionnés, à partir de 27 fr. 95, que vous payez le double dans les maisons de détail.

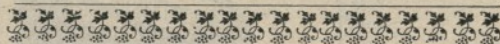
Il en est de même pour les voilettes que vous pouvez choisir à la même source, sur envoi d'échantillons: 6 fr. 40 la douzaine, expédiée franco!... Et il en est parmi elles qui valent jusqu'à 3 fr. pièce, quoique ne vous revenant qu'à 50 centimes. Le tulle

Chantilly en est beau, inusable; les dispositions variées et charmantes (1).

Il n'est pas de petite économie!... Grâce à celle-ci vous pourrez satisfaire d'autres fantaisies.

FÉTICHETTE.

(1) Votre titre de lectrice de notre journal vous vaudra la plus grande complaisance de M. L. Robert et les prix les plus doux.



## COURRIER

**C<sup>ress</sup> de B.** — Pour démouler les pâtés en croûte sans que la pâte reste adhérente au moule: — Largement beurrer le moule avant de le fonder avec la pâte du beurre manié et non fondu. Chaleur du four; un peu forte.

**6, R. Louvre.** — Pour préparer les truffes à mettre dans une volaille: — Râper du lard en suffisante quantité, mélanger la truffe crue et pelée, du sel, du poivre et un peu de cognac; farcir la pièce au moins deux jours d'avance. — Une recette d'omelette soufflée a paru en 1901.

**Une Champenoise.** — Bavaroise aux pistaches: 250 gr. pistaches mondées, pilées avec un demi-litre d'eau filtrée froide, à plusieurs reprises, un demi-jus de citron, 250 gr. de sucre, un verre à madère de kirsch, 6 feuilles de gélatine. Faites fondre le sucre et la gélatine dans le lait des pistaches, passé avec expression à travers un linge très fort; mettez le kirsch, versez dans un moule festonné entouré de glace, au moins une heure.

**A. de S.** — Foies gras braisés au champagne conservant leur belle couleur blanche: — Faire bouillir 3/4 de litre d'eau, un quart de litre de champagne, un demi-jus de citron, 15 grammes de sel; laisser refroidir. Mettre le foie; couvrir d'un papier, du couvercle, faire reprendre le bouillon très lentement. Retirer du plein feu et laisser pocher le foie gras une heure à côté du feu, 30° environ.

**V<sup>icess</sup> de C. de M.** — Bonne note est prise.

**En pensant à ma belle-mère.** — A quoi peut-on employer les kakis? — Les confitures en sont-elles bonnes? Faut-il, pour les manger, attendre qu'ils soient presque rouges? Cuire 500 gr. de pulpe avec 300 gr. de sucre et un jus de citron. — Oui.

**M. de St-M.** — Quel moule employer pour une salade de saumon moulée? — Un moule à charlotte.



**H. P.** — Dans quels moules disposer la pâte feuilletée pour fonder les petits gâteaux nommés « Mirlitons ». Comment leur donner l'aspect qu'ils ont chez les pâtisseries : — Ce sont de petits moules en forme de bateau, de 11 cent. de long sur 5 cent. de large. Avant de les mettre au four il faut les saupoudrer de sucre fin dit glace. — Il faut attendre encore un peu pour votre autre demande ; nous en avons de si anciennes à satisfaire !

**Une Normande.** — Pour faire filer le fromage dans le macaroni : — Lier le macaroni hors du feu en tournant la casserole et ne plus faire chauffer. — Pour cuire les petites saucisses sans qu'elles s'ouvrent : — Trempez-les dans l'eau un peu chaude et piquez-les avec une grosse aiguille. Sur le gril ordinaire, feu doux.

**M. du C., rue de Douai.** — Une recette du confit d'oie a été donnée en 98. — Note est prise des autres demandes.

**Une abonnée.** — Vous trouverez une bonne recette de noix farcies glacées en 97. — Nous prenons bonne note des autres demandes.

**Marquise des R.** — Cuire les filets de uaque-reaux au beurre ; faire un petit bouillon de poisson avec les têtes ; en mouiller un roux blanc, lier avec un jaune d'œuf ; ajouter estragon, cerfeuil, blanchis et pilés.

**Z. P.** — Note est prise pour le potage. — Nous avons donné cette année des recettes de glaces qui doivent vous satisfaire.

**C<sup>te</sup> de C., Compiègne.** — Bonne note est prise de vos demandes.

**Château de la Baudonnière.** — Comment empêcher le glaçage des dattes et des noix farcies de fondre au bout de quelques heures. Que faire pour les conserver au moins du jour au lendemain ? — Ajouter une cuillerée à bouche de glucose dans le sucre après qu'il a bouilli et qu'il est écumé. Le sucre doit être cuit au cassé ; cela veut dire que, aussitôt trempé dans l'eau froide et en le mettant sous la dent, il doit se briser comme du verre et ne pas coller du tout. — Le grog américain servi dans les cafés des boulevards ? — C'est une préparation qui s'achète toute prête chez les grands liquoristes, en bouteilles d'un litre.

**Porto.** — Par foie gras, c'est toujours du foie d'oie qu'on entend : ce sont des foies de volailles spécialement engraisées à l'effet d'obtenir de très gros foies, bien plus gros et plus délicats que ceux des oies ordinaires.

**Marguerite.** — Nous venons de donner trop récemment une recette de foie gras pour faire paraître celle que vous réclamez. Note est prise, toutefois, de votre demande.

**Baronne de G., Cholet.** — Faire fondre, à feu doux et sans bouillir, le chocolat cassé en morceaux, avec très peu d'eau. Y verser le lait bouillant, et, à l'aide du « mousoir », sorte de spatule spéciale en bois, dont on fait rouler le manche entre la paume des mains, on agite le liquide jusqu'à ce que l'ébullition le fasse monter. Verser tout de suite dans les tasses. Si le chocolat doit attendre, on le sert dans une chocolatière munie d'un mousoir, de façon à l'agiter encore au dernier moment. On peut présenter en même temps de la crème fouettée qui s'ajoute dans les tasses.

**Toucq.** — Un citron coupé se conserve très longtemps dans un endroit bien sec, sans rien perdre de ses qualités. Il n'y a qu'à éviter ainsi la moisissure.

(Voir la suite des réponses au verso.)

**BLANCHEUR INSTANTANÉE** du visage, du cou, des épaules et des bras, par le **VERITABLE LAIT DE NINON** (Parfumerie Ninon, 31, rue du 4-Septembre). 5 fr., franco 5 fr. 85.

**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.

**CRÈME SIMON SANS RIVALE**  
Pour les soins de la Peau  
**MÉDAILLE D'OR** Expos. Univ.  
**PARIS, 1900**

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

## LES MAISONS RECOMMANDÉES AUX ABONNÉS DU POT-AU-FEU

**AU VIEUX-CHÊNE.** — Ameublements en tous genres, 69 et 71, rue Beaubourg.

**A. BORD & Cie.** — Pianos neufs et d'occasion, 14 bis, boulevard Poissonnière.

**HENRY, à La Pensée.** — Nouveautés pour dames, 5, l'abbaye Saint-Honoré.



**La Moutonnerie.** — Est-ce bien «gratin» que vous avez voulu écrire ? Nous songerons à vous donner satisfaction prochainement.

**M<sup>me</sup> F., rue d'Amsterdam.** — Nous regrettons de ne pouvoir détacher de numéros des collections d'années précédentes.

**M. C., Châteauroux.** — Cela dépend beaucoup de la façon d'installer le goûter. Si les enfants sont assis autour d'une table, on peut servir quantité de choses qu'il serait impossible de manger debout dans la bousculade d'un buffet. Par exemple, des crèmes liquides, des gelées ou des confitures fines accompagnant une galette ou une brioche, un Mont-blanc, etc. Vous avez de toutes façons la ressource des crèmes en petits pots ou en caissettes de porcelaine, telles que nous en avons déjà donné des recettes. Comme boissons : chocolat, orangeade et tous les sirops de fruits.

**M. C., Sully.** — On prépare la crème beurrée de façons très variées, selon le genre du gâteau ; il y a la crème aux liqueurs, la crème aux amandes, etc. Le plus souvent, c'est une crème anglaise, dans la-

quelle on ajoute, quand elle n'est plus que tiède, une certaine quantité de beurre fin.

**M. L. G.** — Pain de choux de Bruxelles : passer au tamis les choux blanchis à l'eau bouillante ; ajouter pain trempé au lait, beurre, jaunes d'œufs. Cuire en moule à charlotte, 2 heures au bain-marie. Démouler ; masquer avec jus chaud lié. — Nous ne voyons pas bien de quel entremets vous voulez parler.

**Seurre.** — La recette sera très prochainement donnée. — Pour le pot-au-feu, il faut toujours préférer la culotte ; il y a les plates-côtes qui lui sont inférieures comme qualité de viande ; mais ce morceau fournit, à défaut de culotte, un bon bouillon et un bouilli agréable.

**Raon-les-Vosges.** — La salade japonaise se compose de : pommes de terre émincées, fonds d'artichauts, pointes d'asperges, céleri, truffes, queue d'écrevisses ou crevettes, moules et huîtres pochées, cerfeuil, estragon et persil haché ; on assaisonne avec sel, poivre, huile, vinaigre, vin blanc, jus de citron, sauce rémoulade ou mayonnaise. — Note a été prise des deux autres demandes.

## CAUSERIE DU FOYER

### Un dépuratif élégant

Qui ne se purge pas en mars, disait-on autrefois, vit un mauvais été ; aujourd'hui, moins exclusifs, nous ne considérons plus la purgation printanière comme indispensable, mais nous maintenons la nécessité du dépuratif pour débarrasser l'organisme des détritus que l'hiver, grâce à la bonne chère, aux veilles, à la sédentarité qu'il nous impose, a sûrement accumulés en nous. Le dépuratif a sur le purgatif l'avantage de ne pas délabrer l'estomac, de ne pas irriter l'intestin, de ne pas provoquer à sa suite de constipation opiniâtre ; de plus, il opère un nettoyage lent, mais parfait : le dépuratif lave avec

soin tous nos organes internes, il nettoie d'humeurs malsaines, surabondantes et vicieuses, tous les coins de l'économie.

Mais il faut que le dépuratif ne soit pas, comme la plupart des médicaments appelés de ce sang, un purgatif atténué, il faut qu'il agisse sur le nom, le grand liquide laveur et nourrisseur de l'organisme ; il faut qu'il active l'appétit, afin de remplacer vite les pertes subies par la surabondance des excrétions ; il faut enfin qu'il contienne de l'iode, car l'iode opère à coup sûr le rajeunissement des artères, qu'il garde souples. Ce dépuratif, quel est-il ? C'est le *Vin Désiles*, car il n'est que lui qui satisfasse aux conditions précédemment énoncées. Un verre à bordeaux de *Vin Désiles* après chaque repas pendant un mois finit à une dépuratation parfaite. D<sup>r</sup> SANDREAU.

58, Boulevard de la Villette

PARIS

**Bornibus**  
Sa  
MOUTARDE

Ses CORNICHONS Mère Marianne

**H.-J. STUREL**

80, rue Prony, Paris

Spécialité de Trousseaux et Mouchoirs

Linge ouvragé en tous genres. — Fabrication directe

**SAVON DENTIFRICE VIGIER** Le Meilleur  
Antiseptique  
Pharmacie VIGIER, 12, Boul<sup>e</sup> Bonne-Nouvelle, PARIS.

**LA CARMÉINE**

La Meilleure des Pâtes Dentifrices

donne la Blancher des Dents, la Pureté de l'Haleine, l'Antiseptie de la Bouche  
EN VENTE : 110, rue de Rivoli, Paris et Pharmaciens, Parfumeurs, Coiffeurs, etc