



## CERVELLE DE VEAU

### AU VIN BLANC

**C**'EST une simple mais fort agréable façon d'apprêter les cervelles dont elle corrige la fadeur naturelle. La sauce ne comporte point de condiments irritants ; elle est bien moins accentuée comme goût que la sauce matelote, qui, nécessitant une garniture de petits oignons roussis, ne peut toujours convenir aux personnes âgées ou délicates, pour lesquelles les cervelles sont une ressource.

L'oignon indiqué est employé seulement dans le court-bouillon de cuisson et n'a donc aucun des inconvénients de l'oignon coloré au beurre ou à la graisse.

#### Proportions

Pour trois ou quatre personnes

Une cervelle de veau moyenne, pesant environ 350 gr. ;

40 gr. de beurre ;

10 — de farine ;

50 — d'oignon ;

50 — de carotte ;

3 décilitres 1/2 de vin blanc ;

2 — de bouillon ;

Un jaune d'œuf ;

Bouquet garni ; muscade ; quelques gouttes de citron ; 2 clous de girofle.

Temps nécessaire : 1 heure.

#### RÉSUMÉ

Faire dégorger la cervelle. La nettoyer. La cuire avec vin blanc, bouillon, oignon, carotte, bouquet

garni, muscade, clous de girofle, citron, sel, poivre. Egoutter la cervelle. Réduire la cuisson de moitié. Faire un petit roux blanc avec la moitié du beurre ; mouiller avec cuisson réduite. Lier avec jaune d'œuf. Ajouter reste du beurre hors du feu.

#### La cervelle

Une cervelle, jusqu'au moment où elle est mise à cuire, doit être gardée dans l'eau fraîche, plusieurs fois renouvelée. Ceci non seulement pour la faire bien dégorger, mais encore afin de la maintenir en parfait état de fraîcheur.

Un peu plus d'une heure avant de cuire la cervelle, remplacez l'eau fraîche par de l'eau légèrement chaude, disons un peu plus que tiède, où vous la laissez baigner une dizaine de minutes seulement. La douce chaleur de l'eau en raffermissant un peu la cervelle, facilite l'enlèvement de la pellicule sanguine qui la recouvre ; avec la pointe du couteau, enlevez, sans briser la cervelle, les petits filaments de sang. Supprimez aussi les nerfs et le cervelet qui forme deux petits groupes à l'extrémité de la cervelle.

Remettez la cervelle dans l'eau fraîche où vous la laisserez dégorger encore pendant une heure, pour achever de la rendre bien blanche.

#### La cuisson

Prenez une casserole juste assez grande pour contenir la cervelle, afin que le liquide indiqué soit suffisant pour la recouvrir.

Coupez l'oignon et la carotte, préalablement épluchés, en rondelles très



minces; la carotte, surtout, doit être coupée de l'épaisseur d'une feuille de papier, si c'est possible, parce que, comme elle ne cuira pas longtemps, elle ne cuirait pas assez si on la laissait plus épaisse. Mettez oignon et carotte au fond de la casserole; posez dessus les deux parties de la cervelle l'une à côté de l'autre. Entre les deux logez le bouquet garni composé d'une branche de persil, brin de thym, quart d'une feuille de laurier; ajoutez les deux clous de girofle, une petite pincée de muscade râpée; point de sel encore, si le bouillon est déjà salé. Sur le tout versez le vin, qui doit être de bon vin blanc sec, du Chablis de préférence, et le bouillon absolument dégraissé. Posez la casserole sur un feu *modéré* et dès que l'ébullition s'est déclarée, couvrez la casserole et retirez-la sur un feu doux où le liquide ne fasse que bouillotter très, très doucement, *frissonner* plutôt, pendant une *vingtaine de minutes*. Egouttez alors la cervelle que vous tenez au chaud dans un plat bien couvert, sans quoi elle brunirait et sècherait à sa surface.

#### La sauce

Remettez la casserole avec toute la cuisson dedans, sur un très bon feu, et sans couvercle.

Faites fortement bouillir jusqu'à ce que le liquide ait réduit de moitié, c'est-à-dire qu'il n'en reste qu'un peu plus de 2 décilitres  $1/2$ . Passez à travers la passoire fine dans une tasse.

Pendant que la cuisson réduit, vous avez tout le temps de préparer le roux. Dans une petite casserole mettez la moitié du beurre indiqué. Faites chauffer sur feu très modéré. Quand le beurre est bien chaud, sans avoir eu le temps de colorer, jetez-y la farine.

Avec la cuiller de bois mélangez. Laissez cuire sans colorer, pendant 3 ou 4 minutes. Le tout ne doit pas dépasser la couleur jaune très pâle du beurre fondu. Le petit roux une fois cuit peut attendre au chaud aussi longtemps qu'on veut. Versez-y, par toutes petites quantités pour commencer, le liquide de cuisson, tandis qu'avec la cuiller de bois vous délayez en tournant vigoureusement en tous sens; il ne faut pas ajouter de nouveau liquide avant que le précédent ne soit parfaitement mélangé en bouillie bien lisse, qui peu à peu s'éclaircit.

Tout le liquide étant versé, ne cessez pas de remuer avec la cuiller de bois, jusqu'à ce que l'ébullition ait pris: ceci pour éviter la formation de gros caillots. Laissez bouillotter 4 ou 5 minutes seulement. Cassez le jaune d'œuf dans une tasse, et débarrassez-le avec soin du germe blanchâtre qui durcirait et se retrouverait ensuite dans la sauce. Délayez le jaune avec trois cuillerées de sauce chaude que vous ajoutez une à une, et qui, en le réchauffant d'abord, empêcheront qu'il ne soit saisi par la plus forte chaleur de la sauce qui le ferait cailler. Reversez alors dans la casserole le jaune ainsi délayé, tandis qu'avec la cuiller de bois vous tournez vivement pour mélanger. Laissez chauffer sur feu très modéré, et sans cesser de tourner, jusqu'à ce que le tout ait bouilli franchement une minute. Il n'y a crainte que l'œuf ne vienne à cailler, dans ces conditions, et l'ébullition est nécessaire pour que la sauce garde sa même consistance.

#### Pour servir

Goûtez pour l'assaisonnement de sel et poivre. Ajoutez le reste du beurre



dans la sauce quand elle est retirée du feu, afin qu'il ne bouille pas; mêlez bien pour faire fondre. Posez les cervelles sur le plat du service chauffé et versez la sauce sur les cervelles.

### Observation

Si le plat devait attendre, il faudrait, quand la liaison avec le jaune d'œuf est faite, tenir la casserole au chaud, soit au bain-marie ou autrement, poser le beurre sur la surface de la sauce, sans l'y mélanger, afin qu'en fondant tout seul il fasse une couche huileuse qui empêche la formation d'une pellicule sur la sauce. Juste au moment de servir, bien mélanger ce beurre fondu dans la sauce avant de la verser sur la cervelle.

LA VIEILLE CATHERINE.



## POTAGE AU LAIT

AU

### TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Faites bouillir la quantité de lait nécessaire au potage; si c'est de très bon lait pur, vous pouvez le couper de moitié d'eau. Faites bouillir, jetez-y en pluie le tapioca en assez bonne proportion; laissez pocher doucement; pour servir, ajoutez une liaison de jaunes d'œufs, et si on ne le craint pas, une pincée de poivre.

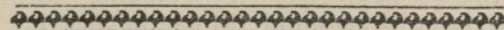
*Le Tapioca Bouillon-Boudier se trouve au Dépôt Central : 54, rue de la Verrerie, Paris, et aux dépôts de Paris. Pour la Province, s'adresser au Dépôt central.*

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*.



BOUTEILLES-BOUCHONS

**EDARD**

ARTICLES DE CAVE

(Téléph. 702.39) 26.28, r. du Dragon



## POMMES DE TERRE

A LA LYONNAISE

Cours de M. Colombié

*Compte-rendu spécial du "Pot-au-Feu"*

MESDAMES,

Tout le monde sait que la caractéristique de l'apprêt dénommé « à la lyonnaise », c'est l'oignon frit, et en quantité plutôt généreuse. La proportion que nous indiquons est tout à fait courante; on peut toutefois la diminuer légèrement, selon que l'oignon employé sera plus ou moins fort.

Ces pommes de terre peuvent se servir, pour le dîner — dans l'intimité — comme garniture d'une pièce de bœuf à la broche ou braisée. Au déjeuner on les sert en même temps que la grillade, et en ce cas on les présente dans le plat même où elles ont cuit : le plat qui conserve la chaleur au point que les pommes de terre bruissent encore quand on les apporte toutes brûlantes au sortir du four.

### Proportions

Pour 5 ou 6 personnes.

1 kilo de pommes de terre de Hollande;

200 gr. d'oignons;

50 — de saindoux ou de bonne graisse;



- 50 gr. de beurre;
- 10 — de sel égrugé;
- 2 — de poivre frais moulu;

Une cuillerée à bouche de persil haché.

Temps nécessaire, les pommes de terre étant épluchées et coupées : 1 h. 1/4.

#### RÉSUMÉ

Couper les pommes de terre en rondelles très minces, et les oignons en filets longs. Colorer légèrement l'oignon dans la graisse, à la poêle. Ajouter le beurre avec les pommes de terre : sauter. Verser en plat à gratin : cuire au four; saupoudrer de persil. Servir dans le plat même.

#### Les pommes de terre

Il faut une espèce de pommes de terre fondant le moins possible à la cuisson, afin qu'on retrouve les tranches entières; prenez de la royale de Hollande, de la Victor, ou de la quarantaine des Halles; ce sont les trois plus fines qualités, à pulpe jaunée et à peau lisse. Choisissez-les de grosseur moyenne et de forme oblongue, pour la facilité que vous aurez d'y tailler les tranches régulières.

Pelez les pommes de terre. Coupez-les en rondelles aussi fines que possible, soit la moitié de l'épaisseur d'une pièce de 10 centimes; et bien égales dans leur épaisseur surtout; si vous disposez du rabot spécial, désigné sous le nom de « couteau à pommes Anna », c'est très facile d'obtenir des rondelles minces et uniformes. Si vous n'avez point cet outil, il faut prendre un couteau de cuisine à lame mince, pas le tout petit couteau avec lequel on épluche les légumes, qui serait trop petit, mais une grandeur au-dessus; la lame doit être mince, bien affilée. Posez la pomme de terre sur la table, en la maintenant avec les doigts de la main gauche; prenez la lame, et

non point le manche du couteau, avec les doigts de la main droite, et en tenant la lame bien droite, bien perpendiculairement au-dessus de la pomme de terre, taillez-la en tranches fines, comme nous venons de le dire. Pour un peu que vous incliniez la lame du couteau, vous perdez toute régularité dans l'épaisseur de vos tranches; elles sont fines au début et vont en biseau; en opérant avec la direction bien d'aplomb, bien perpendiculaire du couteau, la pomme de terre doit, jusqu'à la fin, garder son entame parfaitement droite, et les rondelles, en conséquence, sont minces et égales. Les deux bouts arrondis des extrémités sont supprimés à cause de leur épaisseur.

#### Les oignons

Quatre oignons moyens donnent le poids approximatif. Pelez-les. Coupez-les en filets longs et égaux.

Prenez une poêle épaisse, grande; n'y mettez que la graisse: nous avons dit du saindoux ou de bonne graisse ayant été déjà fondue, de veau, de porc ou de volaille; la graisse de rôti, par exemple, à la condition de n'avoir pas du tout noirci, est très bonne pour cela.

Faites fondre la graisse; ajoutez l'oignon, et laissez légèrement dorer sur un feu *très modéré*. Ne laissez pas l'oignon brunir, évitez même qu'il ne colore trop foncé sur quelques-unes de ses parties minces, car il communiquerait ainsi de l'âcreté au reste. Il est très difficile d'obtenir des cuisinières qu'elles surveillent bien l'oignon pour qu'il ait juste la teinte blonde, doré clair et non point brune qu'elles lui laissent prendre sur un feu trop fort. Remuez-le avec la cuiller de bois pendant ce temps.



**Pour sauter**

Ajoutez alors le beurre, et dès qu'il est chaud, mettez les pommes de terre dans la poêle. Posez alors sur un feu plus vif, mais point ardent toutefois ; si c'est sur le fourneau à charbon de terre, la plaque doit être à peine rouge à l'endroit où vous placerez la poêle.

Sautez les pommes de terre *4 fois, à 5 minutes d'intervalle*, pour bien ramener par dessus celles qui étaient dessous et qui ont été saisies par la chaleur. Assaisonnez-les du sel et poivre.

**Le gratin**

Versez les pommes de terre dans un plat à gratin de grandeur appropriée, c'est-à-dire assez grand pour qu'elles y soient étalées à plat, sur l'épaisseur de deux doigts environ sans bomber du tout.

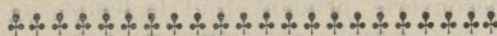
Posez le plat sur une plaque de tôle que vous mettez au four à bonne chaleur ; la plaque de tôle, froide et épaisse, est pour empêcher le fond du plat de gratiner, ce qui arriverait si l'on mettait le plat directement sur une surface déjà très échauffée. Couvrez les pommes de terre avec un fort papier beurré pour empêcher un gratinage trop prompt et trop coloré.

Laissez cuire *40 minutes* environ.

**Pour servir**

Saupoudrez les pommes de terre du persil haché. Posez le plat sur un plat de service garni d'une serviette, et servez brûlant, sortant du four.

L'ASSIDUE.



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



## Menus

ŒUFS POCHÉS SUR PURÉE D'OSEILLE  
BIFTECKS GRILLÉS  
POMMES DE TERRE A LA LYONNAISE  
GATEAU BRETON

POTAGE ST-GERMAIN  
PAIN A LA REINE  
FILET DE BŒUF BRAISÉ AUX POINTES D'ASPERGES  
PINTADE FARCIE  
JAMBON D'YORK EN GELÉE  
SALADE DE LÉGUMES  
CROUTES AUX FRUITS

ŒUFS BROUILLÉS AUX POINTES D'ASPERGES  
CERVELLE DE VEAU AU VIN BLANC  
ENTRECÔTE GRILLÉE  
POMMES DE TERRE GRAND-MÈRE  
COMPOTE DE PRUNEAUX

POTAGE CRÉCY  
LANGUE DE BŒUF AU MACARONI  
PIGEONS ROTIS  
CHOU-FLEUR AU GRATIN  
FLAN D'ORANGES

POTAGE VELOUTÉ  
PAUPIETTES DE BŒUF  
JAMBON AUX ÉPINARDS  
POULET ROTI  
CROÛTE AUX CHAMPIGNONS  
CRÈME PÉRUVIENNE

FRICASSÉE DE POULET  
COTELETTES A LA BRABANÇONNE  
CHOUX DE BRUXELLES SAUTÉS  
PUDDING BRÉSILIENNE

FROMAGE D'ŒUFS A LA MAYONNAISE  
MORUE AUX CAROTTES  
POMMES DE TERRE SAUTÉES  
GATEAU REINE DE SABA

POTAGE CONDE  
ŒUFS DURS EN COQUILLES DE POISSON  
SALMIS DE CANARD SAUVAGE  
MULET GRILLÉ SAUCE HOLLANDAISE  
PETITS POIS A L'ANGLAISE  
PUDDING DE RIZ A L'ORANGE

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





## Morue aux Carottes

**A**ux personnes qui ne mangent de morue qu'une fois l'an, le Vendredi-Saint, nous conseillerons de choisir plutôt un apprêt classique, car la façon que nous indiquons aujourd'hui, très bonne du reste, a pour mérite principal de varier beaucoup des assaisonnements connus. C'est surtout la variété qu'on recherche dans les maisons où une pratique rigoureuse des règles de l'abstinence oblige à servir plus souvent qu'à son tour ce poisson économique; dans ce cas, il ne s'agit pas de le présenter de la « meilleure manière », dont, tout excellente qu'elle soit, on est fatigué déjà, mais bien d'une manière nouvelle, et bonne, cela va sans dire.

L'exécution de ce plat est des plus simples, et peu coûteuse. Mais il faut bien observer le temps de cuisson pour les carottes, à ce moment de l'année surtout.

### Proportions

Pour 4 ou 5 personnes :  
 Environ 1 livre 1/2 de morue, brut  
 75 gr. d'oignon;  
 150 gr. de carottes;  
 60 gr. de beurre;

5 gr. de farine;  
 1 décil. de purée de tomates;  
 5 — d'eau de cuisson de morue;  
 Poivre, poudre d'épices.  
 Temps nécessaire : 1 h. 1/2.

### RÉSUMÉ

Colorer doucement au beurre oignon haché et carottes coupées en fine julienne. Mouiller avec purée tomate et eau. Cuire la morue. Ajouter au fur à mesure de l'eau de cuisson dans les carottes. 5 minutes avant de servir, mettre la morue par morceaux dans les carottes. Lier avec beurre manié.

### L'oignon et la carotte

Epluchez l'oignon et coupez-le en tout petits morceaux que vous hachez ensuite au couteau pour les obtenir plus fins.

Choisissez de bonnes carottes que vous pelez, et dont vous ne prenez que la partie rouge, en enlevant cette partie par grandes lames, sur toute la longueur de la carotte, jusqu'à ce que vous arriviez au cœur jaune qu'on ne doit pas employer. Coupez alors le rouge comme pour une julienne très fine, c'est-à-dire que vous divisez les tranches de carotte, sur le travers, en petits bâtons aussi minces que possible.

Prenez une casserole basse, à large fond, en cuivre étamé de préférence. Mettez-y 50 gr. du beurre indiqué, l'oignon et la carotte. Posez sur un feu modéré, et faites doucement jaunir. Comptez sur une demi-heure, au moins, pour que, d'une façon progressive et sans coup de feu, le résultat soit atteint. L'oignon doit avoir blondi, mais pas bruni; la carotte doit être comme confite, mais pas brûlée; la casserole reste découverte pendant tout le temps, et vous y laissez une cuiller de bois qui vous sert à remuer fréquemment les légumes en les étalant sur toute la surface de la casserole.



Le point étant atteint, versez dans la casserole la purée de tomates délayée et allongée avec un décilitre d'eau. Mélangez avec la cuiller. Couvrez la casserole, et laissez tout tranquillement bouilloter sur un feu très modéré, presque un feu doux, jusqu'à ce que le liquide ait réduit, et que les légumes fassent une marmelade épaisse, sans cependant attacher aucunement. Ajoutez alors de l'eau de cuisson de morue, environ 2 décilitres  $1/2$ ; et laissez reprendre le même petit train. Quand, de nouveau, le liquide est presque réduit, ajoutez de nouvelle cuisson. Comptez sur une bonne heure de ce mijotement, à dater du moment où la tomate a été ajoutée. On cuit ainsi à petit mouillement pour donner aux carottes plus de fondant et de moelleux, et les amener ainsi au point de confiture, pour ainsi dire.

La morue, aura d'autre part, été préparée comme nous allons l'expliquer. On la met au feu au moment où les légumes ont fini de colorer.

### La morue

Il faut choisir de la morue salée d'un beau blanc, à feuilletés épais. Un trempage de 36 à 48 heures à grande eau froide est suffisante; si la morue s'éjourne trop longtemps dans l'eau elle n'a plus de goût et devient coriace. Il est de toute importance que non seulement l'eau soit changée matin et soir, mais encore que la terrine soit rincée à fond, et même essuyée, car c'est au fond que tombe le sel; et même il importe beaucoup, justement pour cette cause, que la morue ne repose pas au fond du vase où elle baigne, parce que la morue ne peut pas se dessaler dans cette eau saturée de sel. On doit donc poser la morue sur une grille qui l'isole du fond,

ou à défaut de grille sur des bâtons entrecroisés qui la maintiennent entre deux eaux.

On peut dessaler la morue, à la rigueur, en 24 heures, à condition de la tenir dans de l'eau courante, sous un robinet.

La morue ayant trempé ainsi n'est pas encore propre; il faut la ratisser, et la laver à plusieurs eaux. Laissez la peau et les nageoires, si le morceau en comporte, parce que les chairs ainsi protégées pendant la cuisson gardent plus de gélatine et se dessèchent moins. Ayez bien soin d'enlever toutes les petites parcelles granuleuses qui se trouvent sur le côté de la chair blanche.

### La cuisson

A peu près au moment où les légumes ont fini de colorer, mettez la morue dans une casserole remplie d'eau froide, où elle pourra bien baigner; environ 2 litres d'eau pour nos quantités.

Mettez la casserole sur un feu très modéré, de façon qu'elle ne chauffe ni trop vite, ni trop fort. Il faut un échauffement progressif n'amenant un commencement d'ébullition qu'au bout d'une demi-heure, à peu près, pour ces quantités.

Je dis *commencement*, car on sait que la morue *ne doit jamais bouillir*; si elle bout, elle durcit, devient filandreuse et racornie. Un simple frémissement du liquide, la montée de l'écume plus épaisse indiquent que l'eau a suffisamment chauffé. Et ce point doit être surveillé avec tant de soin, que jusqu'à là on ne couvre pas la casserole, pour mieux constater l'état du liquide.

C'est seulement quand le frémissement s'est produit qu'on couvre la cas-



serole, et tout de suite on retire la casserole du feu.

Gardez-la sur le coin du fourneau, de façon à maintenir l'eau aussi chaude que possible, mais *sans bouillir*, pendant 20 ou 25 minutes; c'est pendant ce temps que la morue cuit réellement, et l'on appelle cela « pocher ».

Au bout de ce temps, la morue est à point. Si elle doit attendre, on peut la laisser dans son eau, mais non plus aussi chaude, et il faut, en ce cas, découvrir la casserole et l'enlever du fourneau pour diminuer la chaleur de l'eau.

### Pour finir

Enlevez la peau et les arêtes de la morue; détachez-la par gros morceaux que vous mettez dans les carottes; chauffez le tout ensemble sans laisser bouillir. Assaisonnez de poivre, poudre d'épices, peut-être de sel, selon que la morue était très complètement dessalée. Il faut goûter avec soin pour s'en bien assurer. Le liquide doit être suffisant pour former, avec les carottes, une sorte de jus qui enveloppe bien les morceaux, mais ce n'est point une sauce longue, et il ne doit guère y en avoir plus d'un bon décilitre, à peu près. Si vous en trouviez moins, mettez au point avec quelques cuillerées de l'eau de morue.

Pétrissez avec une fourchette, sur le coin d'une assiette chauffée, le reste du beurre, soit 10 gr., avec la farine. Le tout étant en pâte unie, faites fondre dans la morue, en agitant doucement la casserole par la queue pour tout mélanger, en chauffant, mais toujours sans bouillir.

Versez dans un légumier ou un plat creux chauffé.

LA VIEILLE CATHERINE.



## FROMAGE D'ŒUFS

A LA MAYONNAISE

**C'**EST une toute simple recette de ménage, bien agréable pour les déjeuners où les plats froids préparés à l'avance donnent tant de commodité à la cuisinière, en même temps qu'ils sont généralement fort goûtés des convives.

On peut, à volonté, décorer le plat avec des anchois, des olives et des câpres.

### Proportions

Pour 4 ou 5 personnes :

8 œufs frais ;

Gros comme une noix de beurre ;

Pincée de sel et poivre.

POUR LA MAYONNAISE

Un jaune d'œuf frais, gros ;

1 décilitre 1/2 d'huile d'olive ;

2 cuillerées à café de vinaigre ;

1 — à bouche de fines herbes hachées ;

Beaucoup d'estragon, si possible ;

Sel, poivre.

Temps nécessaire 20 minutes ; se prépare à l'avance.



## RÉSUMÉ

Casser les œufs entiers, sans les battre, bien intacts, en moule beurré. Faire prendre au bain-marie. Refroidir. Démouler. Masquer d'une mayonnaise légère avec fines herbes, bien assaisonnée.

**Le fromage**

Prenez un moule bas dit « à manqué » ou un plat creux profond. Avec le doigt, étalez-y bien le beurre partout et surtout dans les angles.

Cassez-y les œufs, un à un, et avec les précautions nécessaires pour qu'ils restent bien entiers et que le jaune ne se brise pas dans le blanc. Il faut que tous les jaunes restent bien formés en boules et soient autant que possible également enveloppés de blanc. Vous pouvez, avec le bout du doigt, ou une petite cuillère, les pousser doucement pour les rétablir en bonne position, sans les casser. Dans le plat ou le moule, vos œufs sont donc les uns à côté des autres, mais suffisamment tassés pour que le jaune soit bien enveloppé, et que chaque œuf ait l'épaisseur qu'il présenterait s'il était cuit dur, dans sa coquille. Ceci afin de déterminer quelle doit être la grandeur du plat ou moule employé. Pour nos huit œufs, un plat ou moule de 16 centimètres de diamètre doit suffire. Assaisonnez. Mettez-le dans une casserole basse : versez-y de l'eau bouillante jusqu'à 2 centimètres du bord du moule. Posez sur le feu ; dès que l'eau commence à frémir, mettez le moule au four, à chaleur assez forte, avec un couvercle ou un papier posé sur le moule.

Au bout d'une dizaine de minutes, les œufs doivent être très suffisamment pris. Si on les laisse trop cuire, ils deviennent comme du caoutchouc. Il faut qu'ils prennent la consistance néces-

saire pour supporter le démoulage, et tenir compte que non seulement ils se raffermiront quand ils seront froids, mais qu'encore ils vont, en refroidissant hors du four dans le bain-marie, se solidifier davantage. Si l'on ne dispose pas du four, il faut tenir la casserole sur feu excessivement doux, et, par dessus le couvercle ou le papier du moule, poser un couvercle chargé de cendres rouges.

La surface des œufs n'a pas dû colorer du tout ; le blanc doit être pris, mais encore un peu laiteux et tremblotant. Retirez du feu et laissez refroidir dans la casserole au bain-marie ; puis, quand le tout est froid, vous pouvez démouler sur le plat de service, après avoir légèrement passé la lame d'un couteau entre le fromage et le moule. Versez par dessus la mayonnaise.

**La mayonnaise**

Rien de plus facile à toujours réussir, que la mayonnaise, si l'on a soin d'observer les prescriptions que nous avons souvent données. Rappelons-les une fois de plus pour nos nouvelles abonnées.

*Ne jamais employer d'huile, d'œufs, de terrine à température fraîche.* Ceci va à l'encontre des vieux préjugés qui voulaient qu'on posât la terrine dans l'eau froide, souvent même sur la glace. Si le temps n'est pas chaud, il faut, avant d'entreprendre la mayonnaise, garder à la chaleur sur un coin du fourneau, l'huile, l'œuf et la terrine. Ou encore tenir, avant de l'employer, la bouteille d'huile dans de l'eau chaude, et passer de l'eau bien bouillante dans la terrine qu'on essuie ensuite soigneusement. Et, pour opérer, rester dans un endroit chaud, près du fourneau.

Cassez le jaune d'œuf, fraîchement



pondu, si possible, dans une petite terrine ou un bol ainsi chauffé; débarrassez-le avec soin de son germe. Ajoutez-y le sel et le poivre et quelques gouttes de vinaigre.

Versez-y l'huile *goutte à goutte* pour commencer, tandis que vous délayez, avec le fouet en fil de fer ou même une cuiller, dans n'importe quelle direction, *pourvu que le mouvement ne soit pas trop rapide au début, tout en étant constant*. Ce n'est que quand le mélange a pris de la consistance que vous pouvez accélérer le mouvement, et verser l'huile en un mince filet, au lieu de continuer à la laisser tomber goutte à goutte. Lorsque vous le voyez commencer à prendre trop de fermeté pour être aisément délayé, ajoutez quelques gouttes seulement de vinaigre, sans cesser de tourner. Le vinaigre le relâche tout de suite. Quand toute l'huile est versée, ajoutez les fines herbes. Si la sauce est un peu ferme, il faut la détendre avec une ou deux cuillerées à café d'eau fraîche; elle doit être ici à consistance de crème coulante. Goûtez pour constater si l'assaisonnement est bien relevé ainsi qu'il convient; on peut ajouter une petite pointe de Cayenne; en tous cas, il faut forcer pas mal sur le poivre.

Versez sur le fromage que la sauce nappe en s'étalant ensuite tout autour.

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 2<sup>e</sup> page de la couverture. Prière de s'y reporter. (Poulardes et dindes truffées, Parfaits au foie gras, etc.)

## Pour faire du Vinaigre

Prenez un petit baril en bois, bien cerclé, et qui n'ait surtout ni mauvaise odeur, ni moisissure, Mettez-y un robinet en bois, neuf, préalablement trempé pendant quelques heures dans de l'eau ayant *bouilli*; ceci pour éviter toute contamination par des ferments étrangers.

Faites bouillir deux litres de vinaigre de vin, avec 125 grammes de crème de tartre que vous trouverez facilement chez les droguistes ou les pharmaciens.

Versez le tout, *bouillant*, dans le baril; mettez la bonde pour fermer, et faites rouler le baril pendant quelques minutes pour que le liquide y circule partout. Placez le baril sur une étagère de l'office, où vous puissiez facilement l'atteindre pour y ajouter du vin, en même temps qu'il y soit à l'abri des chocs de toute nature. Consolidez-le bien.

Enlevez la bonde, versez deux litres de vin rouge ou blanc, de bonne qualité, très clair; ce serait une première erreur d'employer du vin trouble ou de mauvais goût. Mais il est sans inconvénient d'utiliser du vin simplement piqué. Mettez, à la place de la bonde, un bouchon de paille, pour éviter que la poussière tombe dans le vinaigre.

Au bout d'un mois, goûtez le vinaigre; si le goût n'est pas tout à fait assez fort, attendez encore huit jours.

Ajoutez quatre litres de vin en le versant à l'aide d'un entonnoir dont vous prolongez le bec avec une feuille de papier fort; ceci pour éviter de le verser trop brusquement, et de détruire ainsi les principes fermentescibles du vinaigre.

Dans une quinzaine de jours vous pourrez tirer un litre de vinaigre et ajouter trois ou quatre autres litres de vin. Tous les huit jours, vous pourrez en prendre un ou deux litres, et les remplacer avec les mêmes soins.

Le baril peut ainsi servir indéfiniment.



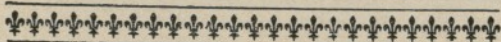


Autre manière : faites-vous donner une « mère » de vinaigre, par quelque personne ayant un tonneau en permanence.

Mettez-la dans un bocal contenant un demi-litre de vin. Couvrez d'une mousseline claire, et laissez une quinzaine de jours sans remuer le bocal. Ajoutez un litre de vin et laissez acidifier encore pendant une quinzaine ; enlevez la moitié du vinaigre et remettez du vin.

L'inconvénient de ce système réside dans le risque que l'on court de noyer la « mère », et alors le vin ne tourne plus en vinaigre. Il faut donc opérer avec beaucoup de précautions.

A. C.



## Pour accommoder les Cèpes

CONSERVÉS EN BOITES

Il faut, en les sortant de la boîte, les laver d'abord à l'eau froide. Puis les mettre dans une casserole, les baigner d'eau froide, et faire chauffer jusqu'à ce que l'ébullition se déclare. Les retirer alors, les égoutter et les sécher entre deux linges, complètement.

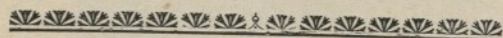
Faire chauffer un peu de bonne huile d'olives dans une poêle, y mettre les cèpes qu'on divise en escalopes s'ils sont trop gros, et hacher les queues.

Cuire très lentement pendant une bonne demi-heure ; ils risolent ainsi peu à peu,

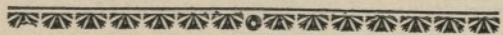
Quand ils sont presque au point final, ajouter un soupçon d'échalote écrasée avec la pointe du couteau, persil haché, sel et poivre.

Ils doivent, au moment où on les sert, être risolés et légèrement racornis.

Les servir *bouillants*, avec des assiettes *brûlantes*.



**Le prochain numéro du POT-AU-FEU paraîtra le samedi 5 Avril prochain (premier Samedi du mois).**



## CHIFFONS

Durant ce dernier quart de siècle, quand une jeune fille, — sans même connaître encore son fiancé, — rêvait à sa robe de mariée, c'est toujours du satin blanc s'allongeant en longue, longue traîne sur le tapis rouge de l'église, qui précisait dans sa pensée la toilette nuptiale. Et si, d'aventure, on cherchait à s'écarter de la somptuosité devenue banale du satin, il ne se trouvait aucune autre étoffe s'accordant aussi bien avec les lignes de la robe de mariée, classique et solennelle. Classique et solennel, d'ailleurs, tout le reste l'était à l'avenir : l'habit noir du marié, les brochettes de décorations des pères, le gilet blanc des garçons d'honneur, la traîne ample et la capote à aigrette des mères, les bouquets à la main des quêteuses, la marche du Prophète, etc., etc... Ensemble de règles mondaines depuis trop longtemps déjà tombées dans une pratique courante, en dehors des milieux où elles avaient pris naissance, pour être restées « chic ». Maintenant, et sans chercher à se singulariser, le marié et les hommes du cortège sont en redingote ; les garçons d'honneur rivalisent d'audacieuse fantaisie dans le choix de leurs gilets de couleur ; les mères ont des toques plates et des jupes fort collantes ; les demoiselles d'honneur ne veulent plus de bouquet et se bornent, en fait de fleurs, à une orchidée piquée sur leur bourse. Au résumé chacun travaille de son mieux à se dégager de l'air « noce » que comportait l'appareil d'antan. Tout naturellement la mariée suit cette évolution ; elle en profite pour choisir l'étoffe et la façon qui lui sont seyantes ; et sa robe peut rester à la fois élégante et virginale, ainsi qu'il convient, sans être en satin à dos tendu avec une traîne princesse.

N'oublions pas non plus qu'il n'est rien de malaisé, et de coûteux aussi, comme l'utilisation ultérieure de la robe de mariée traditionnelle ; employée telle quelle, elle garde



une allure si spéciale que la plupart des jeunes femmes ne se décident à l'utiliser qu'après des années ; et la coupe en ayant généralement changé de mode, on est réduit à faire un simple dessous de ce glorieux satin qui coûta bien cher pour ne durer qu'un jour. Les étoffes qui le remplacent ? C'est bien simple ; toutes celles que vous voudrez, à condition qu'elles aient la souplesse, la ténuité même, indispensables pour qu'on puisse les façonner de multiples petits plis : les petits plis, toute la mode actuelle est là ! Cet hiver, la panne légère fut l'étoffe choisie ; mais les cloches de Pâques donnant le signal de la série blanche, il faudra songer à des combinaisons plus printanières : crêpe de Chine, mousseline de soie, tulle fantaisie incrusté de dentelle, taffetas brodé à jours, etc. Au contraire de ce qui se pratiquait ces dernières années, on prodigue bien davantage les fleurs dans la garniture de la robe ; et on ne se borne point à l'oranger, d'un effet un peu sec et raide ; on y ajoute des petites roses blanches qui sont une des plus charmantes trouvailles qu'on ait ressuscitées ; car vos grand'mères aussi, mêlaient, Mesdemoiselles, toujours des roses blanches aux fleurs d'oranger de leur parure de mariée.

Il serait temps d'appuyer toutes ces considérations générales d'un exemple type : prenons donc la toilette que voici. Du crêpe de Chine, que, selon la carnation de la jeune fille on choisira d'un blanc légèrement ivoire, ou du blanc pur, du blanc de linge, qui, je vous en préviens, sera en faveur, cette saison, pour toutes les robes blanches, quelles qu'elles soient. La jupe est droite, mais tout en étant fort longue, elle ne donne point cette impression de traîne rapportée, biaisée que cause la coupe de la robe princesse ; les lés sont reliés entre eux par une étroite échelle de jours en cordonnet. Depuis la ceinture, la jupe est toute rayée de petits plis cousus qui descendent devant assez bas, remontent sur les côtés, et diminuent encore de hauteur derrière. Tout autour du bas de la jupe, court un volant en mousseline de soie plissée, drapé en baldaquin avec un semis de petits bouquets nichés ça et là. Le corsage, entièrement rayé de

petits plis cousus, blouse légèrement devant et derrière sur une haute ceinture drapée ; les devants s'entr'ouvrent sur un fichu en mousseline de soie dont une pointe, très longue, tombe jusqu'au bas de la jupe, tout emmêlée d'une dégringolade de fleurs d'oranger ; les manches, avec leurs poignets bouffants sont de petites merveilles. Encore accentué par la petite couronne, les gants blancs et le voile de tulle, vous avez, en l'état actuel, l'ensemble le plus « nuptial » jeune, frais, élégant à souhait. Supprimez les accessoires ; remplacez au corsage le bouquet blanc par une touffe de roses roses, enfiler des gants de Suède très pâles, et vous avez une toilette de diner montante ; avec un grand chapeau de style vous en faites une robe de casino ou de matinée, qu'aucun regard malicieux ne pourra critiquer. Et cela, parce qu'une telle robe s'exécute couramment pour des femmes qui ont déjà plusieurs années de mariage, en ce moment où le tout blanc n'a jamais été plus en faveur, ni plus de tous les âges.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.



## Le Chez Soi

« L'aménagement du joli cabinet de toilette dont vous nous parlez, nous a beaucoup plu », me disent sous toutes les formes d'aimables lettres qui m'arrivent, « mais nous en voudrions l'image. »

Ah ! comme je vous comprends, mesdames ; la narration est bien charmante chose, mais comme la vue est meilleure... Du reste, l'un et l'autre se complètent.

Donc, voici la petite illustration désirée, vous donnant une idée du « Cabinet de toilette moderne. »

Pendant que nous sommes à l'hygiène actuelle, ne laissons pas cet intéressant sujet sans avoir dit un mot des ... éviers.

Pardonnez-moi de vous faire passer ainsi sans transition de votre coin personnel, de vos appartements privés, du sanctuaire où vous sacrifiez au culte de votre beauté.... à cette autre partie de la maison spéciale à votre personnel : la cuisine et l'office.

Mais nous savons toutes combien les odeurs désagréables qui s'échappent des anciens éviers ma-





Installation complète de JACOB DELAFON et Cie.  
14, Quai de la Rapée.

construits et par trop sommaires, sont pénétrantes. Malgré les constantes recommandations de fermer les portes, n'est-il pas fréquent que des émanations nauséabondes s'infiltrant jusqu'à la salle à manger, au salon et même dans les chambres à coucher, si celles-ci sont dans le même corps de bâtiment? Ce n'est pas toujours imputable à la négligence des domestiques; non seulement les éviers de pierre sont d'un entretien difficile, soit parce que les matières grasses les pénètrent, soit parce que le nettoyage avec les matières corrosives les détériorent et produisent des cavités qui sont des réceptacles à microbes, mais encore parce que le tuyautage imparfait laisse remonter des émanations détestables, comme celles qui se produisent quand on a jeté

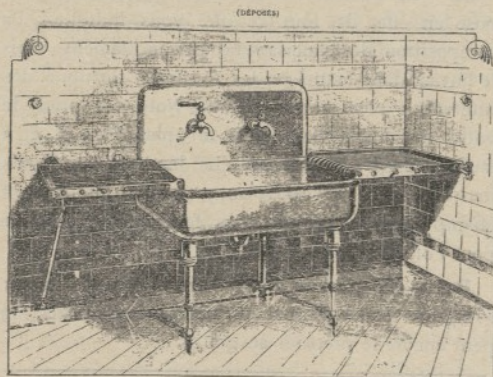


Fig. 151. — Eviers profonds avec Dossier en Grès-Porcelaine

Modèle de la Maison JACOB, DELAFON et Cie.  
Envoi franco du Catalogue-Album sur demande.

l'eau qui a servi à la cuisson des choux-fleurs ou du poisson.

Pour éviter ces inconvénients que chacun déplore, MM. Jacob, Delafon et Cie, m'ont fait voir dans leurs vastes ateliers, 14, quai de la Rapée, des éviers modèles de tous prix, de toutes formes, de toutes dimensions. Il en est de spéciaux pour office, d'autres pour la cuisine. Ces commodes et jolis récipients en grès-porcelaine sont facilement maintenus dans un état de propreté parfaite; n'étant pas poreux comme la pierre, aucun corps ne les pénètre et ne les détériore. Le tuyautage est muni d'un siphon qui empêche les odeurs des eaux de cuisine de remonter à la surface; ce siphon perfectionné possède une vis que l'on ouvre à la main et sans la moindre difficulté, quand il y a obstruction du col, ce qui permet le nettoyage sans l'intervention d'un praticien spécial.

Ces éviers comportent de chaque côté du récipient, des égouttoirs très commodes qui éviteront les chances de bris.



Ce sera donc une assurance de prolongation d'existence illimitée, pour la jolie et solide porcelaine à feu: l'Aluminite, qui ne craint que les chocs et nullement l'extrême chaleur du four et de la fonte rougie. D'ailleurs, toutes celles de vous, Mesdames, qui avez reçu notre mignonne *casserole prime*, avez pu vous convaincre des inappréciables avantages de cette porcelaine à feu sans rivale.

*Sans rivale*, je ne saurais trop le dire, car je tiens à vous mettre en garde contre un fait assez fâcheux qui se produit journellement, et dont j'ai failli être dupe moi-même. J'étais allée chez un faïencier pour avoir quelques objets en Aluminite: j'apprécie à tous les points de vue cette porcelaine merveilleuse... Et bien, croiriez-vous que j'eus toutes les peines du monde à en obtenir, malgré qu'il en possédât un dépôt assez bien approvisionné... Ayant sans doute une remise plus forte sur une autre marque, il voulait absolument me caser une imitation!... Or, comme je sais pertinemment, après expérience faite, la supériorité de cette nouvelle pâte sur toute autre, j'insistai en exigeant la marque de fabrique: Aluminite, Limoges, France, R. F. G.

C'est également à cette adresse bien simple que vous devrez envoyer le bon de poste de un franc, qui vous vaudra notre précieuse petite casserole prime, à monture métallique, pour le déjeuner d'une personne. Rappelez-vous, Mesdames, que si ces casseroles vous arrivent brisées, vous n'aurez qu'à les emballer de nouveau et à les rendre au facteur en les refusant. Elles reviendront à la fabrique qui les



remplacera. Avec une maison comme celle-là, on est sûr d'être largement dédommagé. Chacun de ces envois est accompagné d'un catalogue qui vous permettra de voir les divers objets fabriqués en aluminite : cafetière, chocolatière, filtre, bouilloire, service à café, à thé, passoire et même d'élégants plats ronds et ovales, pouvant être présentés sur la table en remplacement de la vaisselle plate d'un entretien si coûteux et si difficile.

Il faut tout mon enthousiasme pour l'Aluminite, pour oser toucher au culte que j'ai voué depuis mon enfance à la belle vaisselle plate de nos grand-mères, si massive, si aristocratique, avec de superbes armoiries... Mais hélas ! le... progrès nous a valu de l'argenterie où il entre si peu d'argent et tant d'alliage, que la belle porcelaine est bien préférable à ces dangereuses copies où le cuivre montre si souvent le bout de l'oreille, avec ou sans jeu de mots, puisqu'il y a des plats à oreilles.

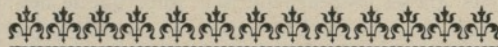


Ne médisons pas du progrès, car s'il a permis de truquer certaines choses, il nous a dotés de si étonnantes machines, que nous avons pour rien, aujourd'hui, les tissus que nos aïeules eussent payés du prix d'un champ, d'un bois, d'une maison !..... Je veux parler des dentelles et des broderies de perles qui se vendaient des milliers de francs, quand ils étaient le produit d'un travail manuel qui avait demandé des mois, des années... et que des systèmes merveilleux de tissage produisent en ce moment avec une vivacité vertigineuse. C'est grâce à ce perfectionnement de l'industrie, que M. L. Robert, le grand fabricant de tulle et de dentelle de Lyon (5, rue Mulet), peut nous fournir à 27 fr. 90 de délicieuses toilettes mi-confectionnées en véritable tulle Chantilly perlé et pailleté. Il est vrai que ce prix est celui de la vente en gros, mais puisque M. M. L. Robert est assez gracieux pour bien vouloir favoriser nos lectrices, en leur faisant les mêmes avantages qu'aux commerçants, ne laissez pas échapper, Mesdames, l'occasion de vous faire belles à bon marché. Sur demande, M. Robert vous enverra tout un choix de gravures et même d'échantillons de ses ravissantes voilettes à 6 fr. 40 la douzaine, sur lesquelles je reviendrai dans une prochaine causerie, car elles en valent la peine. Il ne faut pas les confondre avec ces tulles bon marché qui se vendent un peu partout, et qui se déchirent comme du papier. M. Robert n'a aucun représentant à Paris, *il n'a que des concurrents*, ce qui n'est pas du tout la même chose, vous en pourriez faire l'expérience à vos dépens.



J'ai juré, Mesdames, de vous faire réaliser des économies... Or, comme on ne peut pas en toute circonstance s'habiller avec une robe de dentelle pailletée, il me faut bien vous indiquer comme contre-partie à la toilette du soir, de réception, de cérémonie qui est la première, un autre genre plus pratique pour toujours mettre : le costume tailleur est celui-là. Bien fait, très chic, moulant le buste et juponnant avec élégance, vous le pourrez porter aussi bien le matin pour vos courses, que l'après-midi pour vos visites. Mais il ne souffre pas de médiocrité, sans quoi vous auriez l'air d'avoir puisé dans la confection taillée au mille pour les magasins de nouveauté. Ce qu'il vous faut, c'est la création de l'artiste que vous aurez personnellement inspiré ; celle qui vous allongera et vous amincira si vous êtes un peu forte ; qui vous avantagera si vous manquez d'ampleur. Ce talent se paiera très cher si vous allez chez les couturiers dont la réputation est établie et l'installation fastueuse, sur les boulevards ou rue de la Paix... mais un de leurs premiers coupeurs, Isidore, nouvellement établi, 27, rue Bleue, (angle de la rue Lafayette), vous donnera à 125 ou à 150 francs, un délicieux costume tailleur doublé de soie qui vaut le triple, là où je vous disais, et dont vous pourrez avoir une idée, en allant chez lui Jeter un coup d'œil sur les modèles de printemps qu'il termine pour la grande fête de Pâques (1).

FÉTICHETTE.



## COURRIER

**M<sup>me</sup> de la B.** — La garniture chipolata se compose en effet de tout ce que vous indiquez. La composition des saucisses ne varie nullement, mais le boyau dans lequel on les forme est tortillé à des intervalles plus rapprochés. — Note est prise de votre demande, mais c'est un plat d'hiver, et il faudra attendre maintenant. Le lapereau bourré aux marrons, paru en 1901, en y ajoutant oignons et champignons, pourrait vous fournir des données pour l'oie dont vous parlez.

**By.** — Le grondin se fait bouillir, pour se servir avec une maître-d'hôtel ou une sauce blanche ; on peut encore le préparer au gratin.

(1) Sur envoi d'un corsage et des longueurs de jupe, il réussit à merveille toute commande pour la province, même sans essayage.



**C<sup>se</sup> de l'E.** — Recette locale sans doute : probablement paner et griller à feu doux. — Les pâtés en question se conservent mal plus de trois mois. — Recette exacte pour la mousse ; le chocolat sans doute a été mal amalgamé dans le sirop, et n'y a pas assez moussé ; on peut, si l'on veut, ajouter la gélatine. — Oui, toujours de la gélatine pour les bavarois, c'est indispensable. La bavaroise est une boisson, ce n'est pas un entremets.

**M<sup>me</sup> L. H., Evreux.** — Nous ne comprenons pas bien de quelle recette de crème glacée vous voulez parler. Si c'est de simple crème fouettée, il faut la fouetter avant.

Il a été donné des explications au sujet des glaces justement l'an dernier ; vous pourriez voir si elles répondent à ce que vous cherchez, et ensuite nous bien préciser ce qui vous embarrasse, en désignant le genre de glace que vous voulez exécuter, car les préparations américaines diffèrent.

**Vive le Pot-au-Feu.** — Tous nos regrets de ne pouvoir consentir à l'arrangement demandé, mais nous ne cessons de répéter qu'il ne nous est pas possible de détacher des collections antérieures les numéros désirés. — Toutes les substitutions se font, mais le résultat ne saurait être le même, et du foie de veau ne peut jamais procurer l'effet du foie gras. Faites plutôt le foie de veau en crépine, année 1895.

**M. H.** — Sauce crevettes : voir les derniers courriers. — Vous aurez eu satisfaction entière avec le potage crème de riz.

**M<sup>me</sup> E. J.** — Recette non parue, mais nous en prenons note.

**L. G.** — Une recette de mousse au chocolat glacée a paru en 1901, est-ce celle-là que vous désirez ?

**Baronne de G.** — La Timbale de marrons a paru en décembre 1897, et non pas en 1895. Tout ce qui concerne l'emploi du chocolat indiqué aux « Proportions » est longuement expliqué dans le courant de la recette, à « démoulage et glaçage ». Les Éclairs au café et la salade Gigolette ont effectivement paru en 1894. Mais nous regrettons de ne pouvoir détacher ces numéros de la collection.

**St-Robert.** — Voir réponses à « Plusieurs abonnés » et « Une abonnée ».

**A. B.** — Recette parue déjà, en 1900.

**Une fidèle Abonnée.** — Pour cuire le poisson à l'avance, voyez la réponse à « Une Ancienne abonnée » dans le Courrier du n° 1 de cette année. Le pain de poisson, avec du poisson déjà cuit, sera plus lourd. — Votre sauce Béarnaise a dû trop chauffer ; on la fait souvent revenir en y ajoutant à temps une euillée d'eau fraîche.

**B. de S.** — Dans votre collection 1900, voyez Endives Pompadour : vous y trouverez la réponse à votre demande.

**Plusieurs Abonnées.** — La levure anglaise en poudre ou Baking Powder se trouve dans toutes les grandes épiceries.

**Mme M.,** rue La Fontaine. — Se trouve chez tous les marchands de couleurs.

**Mme V.,** rue Caumartin. — Puisque vous êtes abonnée depuis 94, vous trouverez une très bonne recette de bouillabaisse dans votre collection de l'année 96.

**Fidèle abonnée.** — Vous avez une recette de Tête de veau en tortue dans votre collection de 95, et une recette de Rizotto dans celle de 1900 : Emincé de gigot au rizotto. Enfin une Côte de bœuf braisée en 1901.

**Barr.** — Faire sécher l'estragon, suspendu à l'ombre sous du papier. Pour l'employer en hiver, le tremper dans de l'eau un peu chaude. Ce procédé de conservation est préférable aux préparations au vinaigre.

**Friancourt.** — Gâteau mousseline : 60 gr. de beurre ; 60 gr. sucre en poudre ; 50 gr. farine de riz :  
(Suite du Courrier au verso).

**RECOLORATION A SEC** des cheveux blancs par la **POUDRE CAPILLUS**. Echantillon nuance avec mandat de 5 fr. 50 à la *Parfumerie Ninon*, 34, rue du 4-Septembre.

**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<sup>d</sup> de Strasbourg, Paris.**

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

**EAU DE BOTOT** Dentifrice antiseptique supérieur. Exigez la signature **BOTOT, 17, rue de la Paix.**

\*\*\*\*\*

**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, Faubourg Saint-Honoré



2 œufs; zeste de citron; cuillerée de rhum. — Mélanger les œufs entiers avec le sucre en fouettant; ajouter la farine, puis le beurre fondu. Verser immédiatement en moule à génoise beurré. Cuire à four moyen une petite demi-heure.

**Mme G.**, rue Greffulhe. — La crème en question est très compliquée, trop difficile à réussir; cependant nous verrons peut-être à la donner plus tard. — La désignation de « ragoût anglais » n'est connue ni en cuisine française, ni en cuisine anglaise; à moins que vous ne vouliez parler d'un genre de cuisson qu'en anglais on nomme « stew » et qui diffère selon ce à quoi il est appliqué. — Cuire le poulet en cocote avec petit lard, petites pommes de terre, petits oignons, bouquet garni, au four ou avec braise allumée sur le couvercle, 25 à 30 minutes. Servir dans la cocote.

**Abonnée assidue, L. B.** — On remplace la Crème à la vanille simplement par une crème au chocolat.

— La Timbale milanaise se fait avec du macaroni, ris de veau, rognons et crêtes de coq, champignons, truffes, fromage; sauce brune tomate au madère. — Pour les petits biscuits, la pâte doit être employée chaude, les proportions indiquées sont nécessaires; il faut opérer dans un four plus grand, ou y renoncer.

**A. E. M. W.** — La Glace pralinée a paru en 1901. Non, vous ne pouvez suivre les indications de la Glace aux fraises pour faire une Glace aux mandarines; nous ne pouvons vous résumer ici une formule, c'est trop compliqué et d'une réussite difficile; c'est une glace qui se sert granulée. — Nous avons justement l'intention de publier des articles sur le nettoyage en question. — Une excellente et authentique recette de foie gras à l'Alsacienne a paru en 1896.

**M. C. B.** — Rôti de bœuf: 1/4 d'heure par livre; ne pas arroser; saler en sortant du feu..

(Suite des réponses au prochain numéro.)

## CAUSERIE DU FOYER

### L'hygiène au printemps

Le printemps est un stimulant naturel de toutes nos fonctions et principalement de la circulation et de la respiration. Cette stimulation est particulièrement funeste aux personnes qui souffrent de maladies chroniques. La fluxion de poitrine et les inflammations graves des poumons ne sont pas rares, au cours de cette perfide saison, si remarquable par ses variations brusques et étendues.

L'hygiène conseille à cette époque de l'année, de conserver ses vêtements chauds, surtout si l'on sort le soir ou la nuit; de redouter l'action du soleil

printanier sur la peau prédisposée aux éruptions; d'éviter les nourritures lourdes et épicées.

Que dire, que penser de la purgation systématiquement recommandée par les anciens médecins? A notre avis, elle ne fait que perturber encore davantage le sang qui est en mouvement. C'est un vieux préjugé à rejeter avec tant d'autres! Mieux vaut assurément recourir aux toniques équilibrateurs de la nutrition générale, comme le *Vin Désiles* par exemple, qui est fébrifuge et souverainement anticongestif par la kola, le quinquina et la coca, dépuratif par l'iode, digestif et antinerveux par le tannin, le cacao et les phosphates. C'est le seul remède que préconise, pour l'hygiène du printemps, la médecine moderne: un verre à madère de *Vin Désiles* après chaque repas.

Dr HADET.

58. Boulevard de la Villette  
PARIS

**Bornibus**  
Sa  
MOUTARDE

Ses CORNICHONS Mère Marianne

**SAVON DENTIFRICE VIGIER** Le Meilleur  
Antiseptique  
Pharmacie VIGIER, 12, Boul' Bonne-Nouvelle, PARIS.

**LA CARMÉINE**

La Meilleure des Pâtes Dentifrices  
donne la Blancheur des Dents, la Pureté de l'Haleine, l'Antisepsie de la Bouche  
EN VENTE: 110, rue de Rivoli, Paris et Pharmaciens, Parfumeurs, Coiffeurs, etc

Le Gérant: A. DESBOIS

PLAQUES  
PAPIERS  
Photo  
En Vente partout

**JOUGLA**

**H.-J. STUREL**

80, rue Prony, Paris

Spécialité de Trousseaux et Mouchoirs  
Linge ouvré en tous genres. — Fabrication directe

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