



Pigeons à la Valenciennes

CETTE recette classique, dont nous donnons aujourd'hui une formule toute simple et très facile, a le grand avantage d'être exécutable en tous temps et partout, car il est aisé de se procurer les accessoires accompagnant les pigeons. Seules, les saucisses chipolata peuvent faire défaut dans une campagne isolée, si l'on n'a pas pris le soin de les demander à l'avance; mais, à la rigueur, elles peuvent être supprimées sans que le plat y perde trop de sa saveur. Ce ne sera plus exactement les pigeons à la Valenciennes, ce sera des pigeons au riz, et très bons également.

Proportions

Pour 2 pigeons :
 100 gr. de jambon maigre, cru ;
 40 gr. de bonne graisse ;
 7 décilitres de bouillon ;
 2 décilitres de riz ;
 2 douzaines de petites saucisses chipolata ;
 Bouquet garni ;
 Pointe de Cayenne, facultative, ou un peu de piment frais.
 Temps nécessaire : 1 heure.

RÉSUMÉ

Passer le jambon coupé dans la graisse. L'enlever. A la place, colorer les pigeons. Egoutter la graisse. Déglacer avec bouillon; puis ajouter le riz. Cuire à couvert au four. Dégraisser. Entourer pour servir avec saucisses grillées ou passées à la poêle.

Les pigeons

Videz, flambez les pigeons, remettez leur le foie dans le corps. Coupez la tête. Rognez le bout des pattes; troussiez-les comme pour entrée, en les repliant le long de la cuisse.

Supprimez la couenne du jambon et coupez-le en dés de deux centimètres de côté, environ. Il faut donc avoir soin, quand on coupe la tranche de jambon nécessaire sur le jambon même, de la couper de l'épaisseur voulue. Si l'on n'avait absolument à sa disposition que du lard salé ordinaire, on pourrait, à la rigueur, l'employer à la place du jambon; seulement, il faudrait le choisir dans les parties les plus maigres de la poitrine, et le passer à l'eau tiède pour le dessaler un peu.

Choisissez une casserole en cuivre étamé, assez grande pour contenir les deux pigeons sans qu'ils soient trop serrés l'un contre l'autre, mais pas trop vaste cependant, à cause du liquide qui serait insuffisant.

Mettez-y la graisse qui doit être de bonne graisse fraîche de rôti de porc ou de veau, ou du saindoux bien pur. A défaut, employez du beurre, mais la graisse est préférable, parce qu'elle peut chauffer plus fort que le beurre sans brûler.

Quand elle est fondue et chaude, jetez-y les dés de jambon, et faites-les légèrement jaunir, sur un feu modéré, casserole découverte. Avec l'écumoire

enlevez-les, et mettez-les de côté sur une assiette.

A leur place, mettez les pigeons, posés d'abord sur le dos; le feu doit être bien soutenu, mais sans excès d'ardeur cependant. Faites colorer les pigeons jusqu'à ce qu'il aient pris la couleur dorée de pigeons bien rôtis, surtout du côté de la poitrine. Retournez-les, sans les piquer avec une fourchette qui ferait sortir le jus. Un quart d'heure doit suffire, avec le feu assez vif, pour obtenir ce résultat. La casserole découverte tout ce temps, bien entendu.

Faites écouler toute la graisse de la casserole. Versez dans la casserole 1 décilitre seulement du bouillon; sur le même bon feu, laissez bouillir fortement sans couvrir, en agitant la casserole pour détacher et fondre le gratin brun qui s'y est déposé pendant la coloration des pigeons: c'est ce qu'on appelle « déglacer ». Quand le liquide est réduit comme un sirop et qu'il n'en reste que la valeur d'une cuillerée environ, ajoutez le reste du bouillon, chaud de préférence, bien dégraissé toujours; il ne doit pas monter plus qu'à mi-hauteur des pigeons. Ajoutez le jambon déjà coloré, et le bouquet garni: soit une branche de persil, dans laquelle on enferme un brin de thym et une demi-feuille de laurier, ficelée.

Couvrez la casserole et laissez cuire une *dizaine de minutes* au moins, pas trop fort, sur un feu modéré, avant d'ajouter le riz.

Le riz

Ayez de bon riz très blanc, bien trié, bien lavé, bien égoutté. Découvrez la casserole, versez-y le riz en le répartissant autour des pigeons le plus également possible, et de façon que partout

il trempe dans le liquide. Recouvrez la casserole et mettez-la tout de suite dans le four, assez chaud pour que le liquide continue de bouillotter doucement jusqu'au moment où il est complètement absorbé par le riz. Ne remuez pas le riz pendant ce temps, vous le feriez attacher.

Si vous ne disposez pas du four, il est de toute nécessité de couvrir la casserole avec des braises allumées; sans cela les pigeons se décolorent et prennent un aspect bouilli. Le feu, en ce cas, doit être égal dessous et dessus.

Comptez sur *25 minutes*, à peu près, de cuisson, avec un train régulier et suffisamment soutenu, pour que les pigeons aient achevé de cuire et que le riz, d'autre part, soit bien tendre, tout en restant intact. Et toujours la casserole bien close, avec un couvercle s'adaptant exactement.

Les saucisses

Ce sont de petites saucisses dont la composition est la même que celle des saucisses ordinaires, faites avec du hachis de porc frais. Elles sont de la grosseur du petit doigt, et tortillées de place en place sur une longueur de 4 ou 5 centimètres.

Assurez-vous que ce tortillage est suffisant partout; trempez les saucisses une minute dans l'eau chaude, pour amollir la peau de leur boyau, et piquez-les ensuite légèrement par-ci par-là, avec la pointe d'une aiguille à brider. Ces piqures empêchent la peau d'éclater à la cuisson, en facilitant un passage à la graisse.

Les saucisses grillées sont bien meilleures que sautées à la poêle; si donc vous en avez la possibilité, posez-les sur le gril, sur un feu de braises amorties;

pendant 5 minutes, en les retournant. Autrement, toujours après les avoir trempées et piquées, passez-les à la poêle, pendant 5 minutes, en les y retournant sans cesse.

Pour servir

Dégaissez le riz; enlevez le bouquet; ajoutez une bonne pincée de poivre, et si vous l'aimez, un peu de Cayenne ou du piment frais. Goûtez pour le sel.

Dressez le riz en pyramide sur le plat chauffé, avec les dés de jambon qu'on y laisse au hasard. Le riz doit être bien tendre, moelleux, humide, sans excès de liquide. Sur le riz, posez les pigeons coupés en quatre, et que vous disposez en couronne. Si l'on découpe à table, posez simplement les pigeons sur le riz dressé en dôme. Entourez avec les petites saucisses; après avoir divisé le cha-pelet par une ou deux saucisses, afin d'en rendre le service plus facile.

Des assiettes brûlantes en même temps, et en toutes saisons.

LA VIEILLE CATHERINE.



Potage Mimosa

AU

TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Préparez un potage au Tapioca-Bouillon très clair. Au moment de servir, ajoutez dans la soupière des jaunes d'œufs durs passés à travers une passoire à trous moyens, qui figurent les fleurs jaunes du mimosa, et des haricots verts, préalablement cuits, coupés très finement sur leur longueur pour représenter les feuilles du mimosa.

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.



PETITES GALETTES MI-SEL POUR LE THÉ

Cours de M. Colombié

Compte-rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

Ces petites galettes sont d'une exécution très facile, et, en outre, elles présentent l'agrément de pouvoir se conserver quinze jours sans rancir, bien que contenant du beurre, grâce à la proportion de sel gris que contient la pâte. Seulement il faut avoir grand soin, avant de les enfermer en boîtes de fer blanc bien closes, de les laisser refroidir absolument; sans quoi, la vapeur qui s'en dégagerait, aurait le gros inconvénient de les faire moisir, et tout au moins de leur communiquer le goût de « renfermé ». Il faut aussi s'inquiéter, avant de les mettre à cuire, de la chaleur du four qui doit être assez forte. On découpe les galettes avec un emporte-pièce rond, uni ou cannelé, de 4 centimètres de diamètre seulement. A défaut, on peut prendre une petite boîte à conserves dont on dessoude le côté ouvert et à laquelle on fait un trou sous le mi-

lieu du fond qui reste adhérent, ou couper la pâte en losanges.

Proportions

Pour une quarantaine de galettes :

3 gr. de farine de gruau ;
75 — de beurre fin ;
125 — de sucre semoule ;
10 — de sel gris ;
1 jaune d'œuf frais ;
1/2 décilitre, environ, de lait froid non bouilli.

La pâte

Je tamise la farine sur la table ou la planche bien propre, et surtout bien sèche. Je fais « la fontaine », c'est-à-dire je dispose la farine en couronne, de façon à laisser le bois de la table à découvert, au centre, ce qui représente la fontaine.

Je pile très finement le sel gris, avec le pilon, ou en y roulant une bouteille dessus. Je le mets dans la fontaine, j'y ajoute le sucre, le jaune, un peu du lait. Avec les doigts de la main droite, je remue le tout ensemble pour bien écraser le jaune et dissoudre le sucre et le sel. J'ajoute le beurre, préalablement ramolli avec ma main, dans le cas où il serait trop dur. J'amalgame le tout ensemble en ajoutant le reste du lait. Aussitôt que tous les ingrédients contenus dans la fontaine sont amalgamés, je commence à mélanger la farine le plus vivement qui soit possible, en l'attirant au fur à mesure dans la fontaine ; je m'efforce de garder jusqu'à la fin la farine dressée dans sa forme de couronne. Je rassemble en tas. Je fraise ensuite la pâte. Cela consiste à détacher de la masse une petite quantité que j'écrase sur la table avec la paume de la main, en la faisant

glisser devant moi jusqu'à l'extrémité de la table ; petit à petit, et de cette façon, toute la pâte doit glisser sous la paume de ma main, afin d'acquérir une finesse que le premier travail de détrempe, rapidement exécuté, n'avait pu lui donner. Je ne fraise cette pâte qu'une fois. C'est-à-dire que quand toute la pâte a été ainsi écrasée, je la rassemble en boule, et je ne recommence pas le même travail ainsi qu'on le fait plusieurs fois pour d'autres pâtes. Je couvre et je laisse reposer.

Le repos fait perdre à la pâte son élasticité ; si elle reste élastique, elle se retire sur elle-même, et les galettes se déforment.

Pour être à point, la pâte doit garder l'empreinte du doigt qu'on y appuie.

Après 1 heure, environ, ou moins si la pâte a perdu son « corps » c'est-à-dire son élasticité, je saupoudre la table de farine. J'étends, avec le rouleau, la pâte sur une épaisseur d'un demi-centimètre, mais pas plus. Je coupe la pâte avec l'emporte-pièce en galettes, et je les dispose sur la plaque de tôle à un demi-centimètre les unes des autres. Je bats bien le blanc d'œuf avec une forte pincée de sel ; avec un pinceau, je badigeonne les galettes en ayant soin de n'en point laisser couler sur la plaque, car les galettes colleraient et brûleraient. Ensuite, avec une fourchette en fer je marque des losanges en tirant deux raies de biais un peu croisées ; ceci est pour l'ornement. Pour le bon effet de la cuisson je pique les pointes de la fourchette au milieu de la galette bien à fond.

Je glisse la plaque au four chaud. Douze à quinze minutes de cuisson suffisent. Si on laisse plus longtemps à four moins chaud, les galettes seront

dures et coriaces. Je m'assure du degré de cuisson en soulevant une galette : le dessous doit en être franchement blond et non couleur de pâte terne.

Si malgré tout, le dessous reste trop pâle, je retourne les galettes et je les laisse colorer sur la plaque une minute seulement avant de les sortir du four.

L'ASSIDUE.

NOS ROUENNAIS FARCIS

Ces canetons, que nous livrons tout prêts à mettre au feu, doivent être rôtis à feu un peu moins vif qu'une pièce non farcie :

40 à 45 minutes pour le type moyen.

45 à 50 — — — gros.

La meilleure façon de les servir est de dresser les morceaux en couronne autour du plat, avec la farce au milieu. Garnir le bord du plat de rondelles de citron.

Servir le jus dans une saucière, après y avoir délayé un peu de farce.

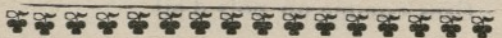
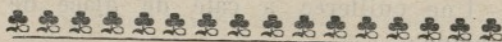
Nous pouvons livrer à Paris le jour même de la commande ; mais à cause du grand nombre des demandes, nous saurons gré à nos abonnés de vouloir bien, autant que possible, nous les adresser la veille.

Prix

Moyen, pour 8 couverts : 7 fr. 50.

Gros, — 10 — 9 —

Emballage pour 1 et 2 canetons : 50 centimes. Port en sus.



Menus

ŒUFS BROUILLÉS AUX MORILLES
MOULES A LA BORDELAISE
TIMBALE DE GNOCCHI
HARICOTS VERTS A L'ANGLAISE
GALETTE ET CONFITURES

POTAGE PURÉE DE RACINES MAIGRE
ŒUFS DURS EN COQUILLES DE POISSON
TIMBALE DE MACARONI
BAR GRILLÉ SAUCE VERTE
ASPERGES SAUCE MOUSSELINE
PUDDING A LA PARISIENNE

ŒUFS PRINTEMPS
FOIE DE VEAU A L'ANGLAISE
COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES
POMMES DE TERRE SAUTÉES
CRÈME AU CARAMEL

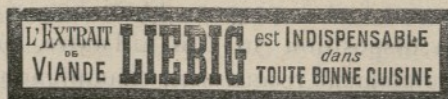
POTAGE A LA MÉNAGÈRE
POULET AU BLANC
SELLE DE MOUTON ROTIE
CAROTTES AU JAMBON
CRÈME AU CHOCOLAT

ŒUFS A LA COQUE
BLANQUETTE D'AGNEAU
SALADE DE BŒUF
POMMES DE TERRE ANNA
GATEAU BRETON

POTAGE VELOUTÉ
PETITS SOUFFLÉS DE POULARDE
BARBUE SAUCE GENEVOISE
FILET DE BŒUF ARGENTEUIL
PINTADES FARCIES ROTIES
PETITS POIS AU BEURRE
BOMBE GLACÉE

FILETS DE SOLES MORNAY
POITRINES D'AGNEAU A LA BERGÈRE
POULET EN GELÉE
SALADE DE LAITUE AUX ŒUFS
PUDDING DE RIZ A L'ORANGE

POTAGE CRÈME DE SANTÉ
PIGEONS A LA VALENCIENNES
QUASI DE VEAU A LA BROCHE
CAROTTES A LA CRÈME
SOUFFLÉ AU CITRON





POITRINES D'AGNEAU

A LA BERGÈRE

Au lendemain d'un grand dîner où figura quelque entrée de côtelettes d'agneau, il arrive qu'on se trouve en possession de poitrines ou « hauts de carrés », dont l'utilisation est nécessaire. Les façons ne manquent pas, et on a le choix entre un sauté quelconque, un pilaf, un plat d'épigrammes ou autre, sans compter la manière présente qui est excellente pour un plat de déjeuner; en certaines occasions, et principalement à la campagne, où il y a parfois pénurie de ressources, il fournit le complément d'un menu. A la rigueur, des poitrines d'excellent mouton peuvent très bien remplacer l'agneau; l'exécution est identiquement la même, à cette différence que le temps de cuisson des poitrines de mouton est plus long que pour celles d'agneau.

Pour justifier absolument la dénomination « à la bergère », l'emploi de champignons de prairie, tels que le mousseron, s'impose; à défaut de mousseron, la morille s'offre en ce moment fort à propos. Et si l'on n'a à sa disposition ni l'un ni l'autre, on a simplement recours aux champignons

ordinaires; seulement il manque à la sauce cette note toute spéciale que lui donne le mousseron à robe jaunâtre ou la morille alvéolée.

L'aspect d'ensemble du plat est celui-ci : les poitrines panées et grillées sont dressées en turban au centre duquel on verse la garniture de champignons et qu'on entoure de pommes pailles.

Proportions

Pour 6 personnes :

1 kilo environ de poitrine d'agneau ;
1 litre d'eau ;
2 décil. 1/2 de vin blanc ;
12 gr. de sel ;
Un petit oignon de 30 gr. ;
4 boules de poivre ;
Un bouquet garni ;

Les os ou parures de viande dont on dispose.

POUR PANER

Un œuf battu avec pincée de sel et de poivre ;

1/2 cuillerée à café d'huile d'olive ;
80 gr. de chapelure fine ;
25 à 30 gr. de beurre fondu.

POUR LA GARNITURE

100 gr. de morilles ou de mousserons ;
50 — de jambon maigre, cuit ;
15 — d'oignon ;
15 — échalote ;
25 gr. de beurre ;
25 gr. de *beurre manié* (15 gr. de beurre, 10 gr. de farine) ;

3 décilitres de la cuisson des poitrines ;

Une cuillerée à café de glace de viande ;

Une cuillerée à bouche d'huile d'olive ;

Une bonne pincée de persil haché ;
Gros comme un pois d'ail.

POUR LES POMMES PAILLE

3 belles pommes de terre de Hollande.

Les poitrines

Il faut, dans le poids des poitrines, tenir nécessairement compte d'abord de la légère perte qui se produit à la cuisson, et ensuite de la diminution produite par l'enlèvement des os. En conséquence, le poids de poitrine crue à adopter par personne doit être de 150 à 160 grammes, unité sur laquelle on peut se fixer pour régler le poids total, selon que l'on aurait plus ou moins de convives.

Les poitrines doivent être premièrement cuites dans le urpropre bouillon et tenues un peu fermes, d'abord pour pouvoir les découper ensuite plus facilement, et ensuite parce qu'elles sont destinées à subir une seconde cuisson sur le gril, qui en assure la mise à point.

Il faut, autant que possible, prendre pour cuire les poitrines un ustensile comme une braisière étroite ou une aspergière qui les emboîte à peu près exactement, ceci pour ne pas être obligé d'augmenter la dose de mouillement, ce qui serait presque nécessaire si l'ustensile était trop grand, attendu que les poitrines devront être presque baignées dans leur cuisson. Ajoutez la carotte et l'oignon, coupés en rondelles, le bouquet, le sel, le poivre, l'eau, le vin blanc; et, si vous en avez, des os et des parures de viande; un os provenant d'un rôti peut également être utilisé dès qu'il est bien frais.

Posez sur un feu modéré, et dès que l'ébullition s'est déclarée, écumez avec soin, puis retirez sur un feu plus modéré encore pour laisser cuire doucement à partir de ce moment, 35 à 40 minutes, la casserole couverte.

Pour s'assurer, au bout de ce temps, que la viande est suffisamment atteinte, appuyez-y le doigt; dès qu'elle cède légèrement sous sa pression, enlevez les poitrines avec l'écumoire. Rangez-les sur une moitié de torchon étendu sur la table; recouvrez-les avec l'autre moitié du torchon: posez dessus une plaque quelconque, planche ou autre, qui les couvre complètement, et sur la planche, mettez un poids de 5 kilos. Ceci constitue la « mise sous presse » des poitrines sans laquelle on ne pourrait par la suite les détailler en morceaux réguliers.

Laissez refroidir en cet état, après quoi vous retirez les os. On pourrait les enlever immédiatement pendant que les poitrines sont brûlantes, mais il est préférable de ne le faire que quand elles sont froides, ou presque, et en s'aidant d'un petit couteau de cuisine pour détacher la peau qui les recouvre; la chose est aussi vite faite.

Pour détailler et griller

Afin d'éviter de la perte inutile, il faut diviser les poitrines aussi régulièrement que possible en morceaux égaux dont la forme sera celle d'un triangle assez aigu; soit 6 cent. de base et environ 8 à 9 centimètres de hauteur; la hauteur dépend de la largeur des poitrines qui peuvent avoir un ou deux centimètres de plus. Car, pour éviter de la perte, c'est en somme une série de dents dont les pointes sont alternativement en haut et en bas, qu'on coupe dans les poitrines; chaque dent est aussi longue que la poitrine est large. De cette façon, non seulement on obtient des morceaux égaux entre eux, mais encore il ne reste pour ainsi dire pas de déchet. Ceci fait, rognez très légèrement les

angles pour donner aux morceaux la forme de cœurs allongés.

Battez, dans une assiette creuse, l'œuf entier avec poivre, sel et la demi-cuillerée d'huile ; dans une autre assiette, mettez la chapelure qui doit être de fine mie de pain rassis passée au tamis.

Trempez chaque morceau dans l'œuf battu, puis roulez-le dans la chapelure, et appuyez celle-ci avec la lame d'un couteau, tant sur l'épaisseur que sur la surface, pour donner aux cœurs une forme correcte. Arrosez-les légèrement de beurre fondu doucement en huile, et les rangez l'un à côté de l'autre sur le gril, chauffé à l'avance et même légèrement graissé pour que l'enveloppe d'œuf et de chapelure ne s'attache pas après les barreaux de l'ustensile. Le feu de la grillade doit être plutôt modéré pour colorer convenablement, et des deux côtés, l'enveloppe des morceaux ; et en même temps l'intérieur des viandes, pénétré par la chaleur, est mis au point. Comptez sur environ 20 minutes de grillade ; les morceaux doivent être bien dorés, sans coup de feu. C'est un gril en fil de fer étamé qu'il faut prendre et non point un gril à larges barreaux plats.

Pendant que les poitrines grillent vous terminez la garniture qui a dû être mise en train auparavant.

La garniture de champignons

Dans une petite casserole, chauffez le beurre, soit 25 grammes, et l'huile, soit une cuillerée. Jetez-y l'oignon et l'échalote hachés, et faites-leur prendre une légère couleur. Ajoutez alors les champignons, mousserons ou morilles, bien lavés, cela va sans dire, (surtout si ce sont des morilles), et grossièrement concassés, c'est-à-dire coupés en mor-

ceaux sans symétrie. Ces champignons devront, au préalable, être bien éponges dans un torchon, autrement il serait impossible de les faire *revenir*.

Passez-les dans le beurre avec l'oignon et l'échalote pendant 7 à 8 minutes, et mouillez avec la quantité indiquée du bouillon des poitrines passé à travers un petit linge. Complétez avec la pointe d'ail bien écrasée. Ajoutez à ce moment le jambon (bien maigre) coupé en petits dés, et laissez mijoter le temps que les poitrines sont à griller.

Dans une assiette tiédie, préparez le beurre manié, soit 15 grammes de beurre et 10 grammes de farine que vous mélangez et pétrissez avec une fourchette, en pâte bien lisse ; divisez ensuite cette pâte en parcelles de la grosseur d'une petite noisette. Quelques minutes seulement avant de servir, ajoutez ce beurre manié dans les champignons ; agitez doucement la casserole pour assurer le mélange qui se fait ainsi plus également que si toute la masse du beurre était introduite en un seul morceau. Laissez bouillir doucement pendant un instant encore ; finalement ajoutez la glace de viande fondue, et une pincée de poivre. N'oubliez pas de goûter pour rectifier aussi la note du sel, s'il y a lieu.

Pour dresser

Formez au milieu du plat une sorte de petit turban en plaçant les morceaux de poitrines grillés presque debout, appuyés les uns sur les autres. Ils glissent assez facilement ; l'essentiel est de les arranger avec régularité et de façon à ménager au centre, un creux où vous versez la garniture de champignons. Semez sur les champignons le persil haché. Avec les pommes paille, sorties à l'instant de la friture, formez tout au-

tour du plat un gros cordon, de façon à y enfermer les morceaux de poitrine comme dans un nid.

Servir bien chaud, servir même brûlant est d'obligation absolue.

Voir ci-dessous la formule des pommes paille, dernièrement donnée, et que nous rappelons pour les abonnés récents.

PERRAUT JUNIOR.

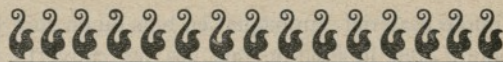


POMMES PAILLE

Pelez les pommes de terre ; après les avoir parées sur les bouts et les avoir franchement équarries sur les quatre faces, divisez-les en tranches fines de 2 millimètres d'épaisseur. Pour aller plus vite, rapportez plusieurs tranches l'une sur l'autre et détaillez-les en filets ayant eux mêmes 2 millimètres de côté. Il en résulte une sorte de julienne fine qui représente les *pailles*. Plongez-les dans l'eau froide, ce qui évite qu'elles se collent dans la friture. Egouttez parfaitement ; épongez dans un torchon sec : laissez-les ainsi jusqu'au moment de mettre dans la friture.

Mettez-les dans le panier à friture en fil de fer ; plongez-les à grande friture chaude pendant 3 minutes ; retirez le panier, mais laissez la friture au feu pour achever les pommes de terre juste au moment de servir, c'est-à-dire quand les poitrines sont déjà dressées ; il suffit de plonger de nouveau le panier dans la friture bien chaude pendant 7 à 8 secondes, et d'égoutter ensuite les pommes de terre sur un torchon étendu, avant de les dresser sur le plat. P. J.

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



L'Argentierie

II

Dans notre précédent article, nous avons établi quels sont les différents états de l'argenterie afin d'y approprier le mode exact d'entretien qui convient. C'est donc aujourd'hui cette question que nous allons traiter.

On peut dire de l'entretien de tout objet en général, qu'il doit avoir pour but non seulement de maintenir cet objet propre, mais encore de lui conserver l'aspect qu'il avait dans l'état du neuf. Ces deux conditions, pourtant, semblent parfois s'exclure l'une l'autre ; pour l'argenterie, on objectera que le nettoyage peut, dans certains cas, lui enlever une patine qui ajoutait à son caractère, à son style. C'est donc et la propreté la plus scrupuleuse, et le maintien de cette patine qu'il faut observer en même temps.

Nous supposons toujours l'entretien courant de pièces en parfait état, car pour les remettre à neuf, leur passage à l'atelier s'impose.

Ajoutons aussi, à l'appui de ces renseignements techniques et pratiques, que nous avons trouvé des documents certains dans l'obligante maison d'orfèvrerie Queillé, où les vieilles traditions s'allient à un modernisme éclairé.



En dehors du nettoyage à fond de l'argenterie, nettoyage qui, pour les pièces d'un usage quotidien, a lieu généralement une fois par semaine, il est indispensable d'observer certaines pratiques trop souvent négligées par les domestiques femmes. Et cela s'explique par ce fait qu'un domestique homme qui n'a qu'à s'occuper après les repas des couverts et des verres, y consacre naturellement plus de temps, mais surtout qu'il emploie les accessoires spéciaux qu'une cuisinière encombrée de vaisselle supprime presque toujours.

Ces accessoires se réduisent à un bien

simple matériel : un baquet en bois ou en cuir bouilli dont le fond ne rale pas les couverts ainsi que le fera la bassine à vaisselle en métal, surtout si c'est du fer émaillé, dont l'émail a craquelé et s'est écaillé par places. Une brosse de crin, à bout recourbé, qui permet de bien fouiller dans les reliefs et de pénétrer entre les dents des fourchettes. Un linge doux, en tissu peu serré afin d'absorber toute l'humidité de l'objet qu'on essuie ; et ce linge, exclusivement réservé à l'argenterie, n'étant jamais employé à un autre usage. Enfin, une eau de savon bien mousseuse, absolument propre, et *aussi chaude que les mains la peuvent supporter*. Le savon, du savon noir, doit être absolument dissous avant d'y plonger les couverts.

Dès que l'argenterie, après chaque repas, est apportée de la salle à manger, dans un panier ou sur un plateau spécial, on doit la laver avant toute autre chose. On la plonge dans l'eau de savon où on la frotte avec la brosse, et *immédiatement* elle est essuyée et vigoureusement frottée avec le linge qui lui est réservé. Ce linge doit être parfaitement sec, et répétons-le encore, d'un tissu assez lâche pour qu'il soit bien spongieux et très souple.

On voit que tout ceci est fort simple et n'exige pas plus de temps qu'on n'en emploie pour mal faire la même besogne ; l'eau de savon toute chaude et relativement propre qui vient de servir pour les couverts, s'utilise ensuite pour la vaisselle. Il ne s'agit que de procéder avec ordre et un peu d'attention.



L'argent bruni ou *poli*, dont l'éclat semble le plus périlleux à maintenir dans toute son intégrité est le plus facile à entretenir sans nuire à sa patine, le nettoyage ne faisant, en somme, qu'affirmer cette patine.

Dans les ateliers d'orfèvrerie ce sont des femmes qui sont chargées du soin de polir l'argenterie, et voici quelle est leur installation. L'ouvrière est assise sur un tabouret un peu haut, devant une table à laquelle, juste devant l'ouvrière, est adaptée une sorte de planche étroite et épaisse figurant assez un morceau de planche à couteaux, et

qui dépasse le bord de la table sur une longueur d'environ 20 centimètres. Cette planche est enveloppée d'une peau très tendue, et le tout est plat et dur. Sur la table, un plat contenant du rouge anglais en poudre impalpable, délayée avec *très peu* d'eau. Point d'alcool qui sèche trop vite, ni de graisse qui encrasse. Le rouge doit, ainsi délayé, former une pâte tout juste humide, et assez consistante par conséquent.

L'ouvrière pose cuiller ou fourchette en travers sur sa planchette ; elle prend une longue brosse de soie à manche, elle la passe dans le plat au rouge, et elle la frotte vivement sur toute la longueur de la fourchette, jusqu'à ce que, en frottant, le brillant ait uniformément paru. Si quelque partie de la pièce garde une imperfection, c'est en la frottant avec la paume de la main qu'elle y remédie. Finalement les couverts sont lavés avec les soins indiqués plus haut, et c'est tout.

L'inconvénient du rouge, il faut le reconnaître, c'est d'être très envahissant ; à ce point que les ouvrières obligées de l'employer du matin au soir, et tous les jours, s'enveloppent la tête d'un fichu pour préserver leurs cheveux de la poudre rouge qui se dégage de la brosse à mesure qu'elle sèche. Aussi peut-on, au besoin, remplacer le rouge par tout autre produit, dont la spécialité est de « polir » les métaux. Toutefois le nettoyage au rouge anglais simplement humecté d'eau offre les meilleures conditions, quant à la perfection et à la durée du brillant.

Voilà donc tout l'outillage nécessaire ; il n'est point compliqué, et la planchette qui, ainsi qu'on peut s'en rendre compte, facilite en tous points le travail de l'ouvrière, peut être établie chez soi par n'importe quel menuisier ; selon l'emplacement dont on dispose, on la fixera à une table bien stable, soit à demeure, soit d'une façon mobile, par un solide écrou.

Ajoutons que l'entretien parfait des pièces simplement argentées, au *poli*, entraîne forcément, quoi qu'on fasse, la disparition progressive de la couche d'argenture ; de même que des nettoyages trop répétés finissent — bien

à la longue — par entraîner l'usure de l'argent massif; ce qui, entre parenthèses, constitue la vraie patine de l'authentique argenterie de famille.

Les traces noires laissées sur le linge ou la peau, après un nettoyage à fond, indiquent que les pièces n'ont pas été ensuite assez lavées. L'argent 1^{er} titre parfaitement propre, ne doit pas laisser de traces.



L'argent mat ou gratte-bossé tire sa patine du travail d'une brosse mécanique en fils de laiton excessivement fins, imprégnée d'eau de réglisse et qui, tout en unifiant sa surface, la laisse striée d'une infinité d'imperceptibles raies, dans une direction régulière. On ne le polit pas autrement. Si vous le frottez ensuite avec une substance chimique, dont le but est de polir, vous lui donnez un faux brillant qui n'atteint pas encore celui du véritable poli, mais qui enlève à l'argent sa teinte douce, avec ses reflets blancs si caractéristiques.

Pour l'argent mat, *n'employer que du simple blanc*, toujours humecté avec un peu d'eau; bien laver, bien sécher, et c'est tout. Le blanc dont nous parlons, et qui se désigne également sous le nom de blanc d'Espagne et de blanc de Meudon, c'est de la craie préparée en rouleaux ou en pains, et dont on se sert aussi pour le nettoyage des vitres et des glaces. Mis en contact avec l'argent, il est loin d'avoir la même action que le rouge anglais qui n'est autre que du sesquioxyde de fer.



Le *vieil argent* s'entretient avec la préoccupation de maintenir dans les creux la teinte foncée constituant sa patine. Et cette teinte foncée on la conserve en frottant les pièces, après les avoir lavées, avec une peau imprégnée de noir de fumée : tout bonnement de la suie qu'on peut recueillir dans ses propres cheminées, mais qu'on trouve mieux à acheter en petites boîtes. C'est tout le secret de l'entretien du vieil argent !

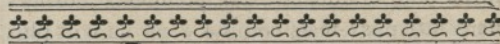


De tout ceci, il résulte que, pour le seul entretien des couverts, l'utilité est contestable

des ustensiles spéciaux dont les formes bizarres intriguent le passant qui les contemple dans la vitrine d'un grand marchand de broserie : coussins, planches à gorge, à lame, tampons ronds et ovales, palettes de buffle, etc. Cet attirail est exceptionnellement employé par les maîtres d'hôtel dans les maisons où un très grand train comporte l'usage constant d'une nombreuse orfèvrerie en argent bruni ou poli.

Les indications que nous venons de donner, et qui ont tout spécialement en vue l'entretien pratique des couverts dans un simple intérieur, pourront fournir également des données pour le reste de l'argenterie : théières, cafetières, légumiers, etc., en ce qui concerne les produits qu'on devra employer pour nettoyer ces objets.

M^{me} JOSSE.



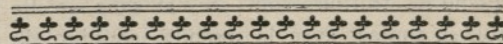
PRÉSERVEZ VOS LAINAGES

Le moment est venu de quitter fourrures et lainages; mais, pour les retrouver intactes, certaines précautions sont à prendre. Il faut tout d'abord battre et brosser les objets et les saupoudrer largement avec la lavande ambrée de Bourbon.

Ce produit, qui a fait ses preuves dans les Indes où il est employé pour la préservation des laines servant à la fabrication des châles et des tapis, ce produit, disons-nous, donne toute garantie. En plus, son parfum agréable et sain le rend infiniment plus agréable à employer que les naphthalines-camphrées dont l'efficacité est tout au moins douteuse et l'odeur absolument intolérable.

La Lavande ambrée de Bourbon est vendue chez HENRY, à la Pensée, 5, rue du Faubourg-Saint-Honoré, Paris.

Elle est envoyée franco aux lectrices du *Pot-au-Feu* en boîtes de 500 gr. 3 fr. 50; 250 gr. 2 fr.; 125 gr. 1 fr. 25; et en sachets de 0 fr. 75. (8 fr. la douzaine). Très appréciée pour parfumer les armoires à linge.





AMÉRIQUES

Du vert cresson sur du bleu marine, telle fut la note dominante des premières journées de printemps ; mais comme « on ne voit plus que ça », les grandes maisons de couture et de modes proposent toute autre chose à leurs clientes. Au Concours Hippique, où se signala l'invasion de ces couleurs réunies, un chapeau sur trois était en paille bleu marine avec des rubans écossais bleu et vert ; ou bien le tailleur bleu marine avait ses revers, ses parements, sa ceinture agrémentés de vert. Ou, si le costume bleu, prudemment conçu, était resté indemne de tout accessoire vert, le chapeau, en entier composé de verdure, apportait la teinte complémentaire, à moins qu'il ne fût en paille écossaise des deux tons. Verts les en tout-cas nouveaux ; vertes ou écossaises les cravates longues qui plastronnent les chemisettes simples du costume trotteur. Effet d'ensemble simplet, jeune, correct, mais dont tout le charme discret disparaîtra — et ce sera dommage — quand on le verra trop, partout, à tous les prix.



Pour le matin, un matin qui se prolonge jusqu'à 4 heures, — le costume tailleur à jupe ronde ; non point courte comme une jupe ronde d'excursionniste, mais juste au degré de longueur où il n'est pas besoin de la relever quand les trottoirs sont secs et sans qu'elle soit en contact avec la moindre souillure du

sol. Avec un joli intérieur de veste, un chapeau bien mis, des gants très frais, un en tout-cas très chic, tout le menu cliquetis de chaînes et de breloques précieuses, et — cela va de soi — chaussée par l'incomparable X, on peut même, en s'excusant de la liberté grande, pénétrer le plus gentiment du monde dans un salon Louis XVI à l'heure du thé. Le tout est seulement de bien présenter les choses et même d'en tirer parti : « Chère amie, je suis confuse de me présenter dans cet accoutrement, mais croiriez-vous que je n'ai même pas eu le temps de déjeuner!... Entre la retraite de Simone, le cours de Jacques, — et mon anglaise est malade! — j'ai couru chez ma mère qui est reprise de sa sciatique... » Et patati, et patata. Que voulez-vous reprocher à une pauvre femme si bien occupée. On lui apporte tous les gâteaux de la table à thé, elle ôte ses gants, et l'apparition de bagues merveilleuses achève de lui conquérir la bienveillance générale.



Comme robes plus habillées, et en attendant le foulard, du voile, toujours, et du barège très souple, très léger, dans tous les tons d'un beige très clair, du mastic plutôt. Les jupes, très floues, très longues, très enveloppantes, souvent ajustées autour des hanches par des fronces gansées, modérément amples, ou bien toutes façonnées en longueur de plis cousus, avec des incrustations de guipure vers le bas. Les corsages continuent de blouser plus ou moins ; beaucoup de hautes ceintures et de petites basques étroites en forme de postillon derrière ; toujours les grands cols pélerines. Les manches décidément amples, mais très molles, très tombantes, tout à fait plates à l'emmanchure, continuant même la ligne d'épaules jusque sur le bras. Exemple : une manche en barège, d'un beige couleur ficelle ; toute plissée, avec les plis appliqués à peu près jusqu'à la hauteur du coude ; à cet endroit, ils ne sont plus cousus, mais ils restent bien marqués ; l'étoffe est tenue bien plus longue du côté extérieur du bras que sur le côté intérieur dit de la saignée ; elle est serrée par un poignet qu'elle cache en retombant librement,

de sorte que toute son ampleur, tout son bouffant ne concerne que l'extérieur de l'avant-bras. La garniture, un ruban de taffetas bleu pâle brodé de soies éteintes, descend tout le long du bras, non point du côté du coude, mais de la saignée. L'ensemble, malgré l'ampleur du tissu, garde beaucoup de grâce, parce que la légèreté et la souplesse parfaite de l'étoffe s'opposent à un effet volumineux.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.



Le Chez Soi

Le joyeux carillon de Pâques a été le signal de nombreuses fiançailles ; on se rencontre l'hiver dans les réunions mondaines ; les sympathies naissent et s'affirment, puis au printemps, tout comme les oiseaux, on songe à bâtir le nid et à y vivre heureux dans la douce intimité.

De vos doigts habiles vous préparez peut-être déjà votre joli trousseau, Mesdemoiselles ; je vous le conseille, on peut arriver à faire ainsi soi-même, chez soi, avec l'aide d'une femme de chambre ou de jeunes ouvrières à la journée, des choses superbes et qui reviennent ainsi au quart du prix que vous les auriez payées toutes faites dans les magasins de lingerie.

A ce propos, je vais vous donner une indication précieuse, que vous ferez bien d'utiliser, même pour embellir et améliorer les trousseaux déjà existants. Les belles et fines dentelles de fil qui se font en Auvergne, et qui nous coûtent si cher dans les maisons spéciales de Paris ou de province, vous seront vendues, en vous réclamant du journal, *au prix de fabrique*, par M^{me} Privat, qui habite au Puy (Haute-Loire), 42, boulevard Carnot, en plein centre de cette intéressante industrie. Sur demande elle vous enverra des échantillons de dentelles de fil pour trousseaux, de guipures, du Cluny, des dentelles d'art avec entredeux assortis, pour rideaux et stores ; vous pourrez alors garnir adorablement votre linge de corps, votre linge de table et de maison. Délicieux empiècements de chemise, depuis 4 ou 5 francs ; ravissantes ornements de draps, taies d'oreiller, nappes, napperons, chemins de table, dessous de carafons, de serviettes, fonds de plateau, d'assiettes à bonbons, etc., etc. Il y a surtout une certaine dentelle blanche ou ocrée, ondulée qui est exquise pour

lingerie et costumes, puis des guipures en soie noire très belles.

Toutes ces merveilles habilement employées ne contribueront pas peu à faire trouver bonne l'intimité de ce nid élégant, du « doux chez soi ».

Néanmoins, on ne peut y demeurer constamment, il faut bien songer aux agréables promenades printanières d'une poésie si intense. Il est vrai qu'avec les moyens de locomotion actuels, on n'a pas beaucoup le temps de faire de la pastorale en passant près des champs pleins d'odorantes fleurs ; on les traverse sur les routes en auto, à bicyclette, avec la rapidité de l'éclair : ou encore au trot de fringants coursiers... Les pédestres promenades sentimentales sont bien vieux jeu ! Il faut aller vite, la vie actuelle est si courte et si remplie !... La santé ne s'accommode pas très bien de ce régime, et le teint portera les traces de ces courses vertigineuses si vous ne vous entourez pas d'intelligentes précautions. La voilette est la meilleure de toutes. Non pas ces masques hideux qui sont un supplice, mais les beaux tulles Chantilly à mailles fines et serrées, dont la grande fabrique L. Robert, 5, rue Mulet, à Lyon, possède un si énorme choix. Or, ces voilettes et celles de ville qui ont une valeur de 2, 3 et 4 francs pièce, ne vous seront vendues là que 6 fr. 40 la douzaine, — c'est-à-dire 55 centimes pièce, — par la raison bien simple que M. Robert étant le fournisseur des principales maisons de tulle et de dentelle de Paris, de province et de l'étranger, consent à vous *solder à perte* ce qui tombe de chaque pièce après avoir coupé le mètre demandé.

Nulle part vous ne pourrez trouver qualités plus belles, dispositions plus variées et plus grand choix aussi, car M. Robert pousse l'obligeance jusqu'à envoyer une collection d'échantillons pour vous permettre de ne prendre que les genres préférés.

*

En vous obtenant ces faveurs, Mesdames, je parodie un peu le dicton : *Les petits cadeaux entretiennent l'amitié*... Toujours en quête pour vous de primes, de privilèges, d'avantages quelconques, j'espère encore resserrer les liens qui existent entre vous et votre journal.

C'est dans ce but que j'ai demandé et obtenu du directeur de l'Aluminite, la prolongation pendant trois mois encore, à dater de ce jour, de l'envoi de sa prime si réclamée : la charmante petite casserole à monture métallique pour le déjeuner d'une personne, expédiée *franco* contre mandat de 1 franc.

Cette merveilleuse porcelaine à feu, jouit d'un succès sans précédent et bien mérité.

Son apparition a fait la trainée de poudre, il n'est pas un bon faïencier, ni un grand magasin qui n'ait un dépôt de cette extraordinaire porcelaine si solide, si résistante, si brillante, si saine et si propre, qui est le rêve comme batterie de cuisine. Après expérience faite de la *casserole-brime* demandée à cette adresse bien simple : (*Aluminite, Limoges*), vous pourrez juger vous-mêmes du progrès considérable réalisé dans cette fabrication jusqu'alors si fragile, et par suite si imparfaite au point de vue pratique. Mais quantité d'imitations se créent chaque jour, et si vous ne voulez point en être victimes, exigez la marque de fabrique : (*Aluminite, Limoges, France, R. F. G.*). Avec cette précaution vous aurez la vraie porcelaine à feu qui résiste aux plus hautes températures, et ne redoute que les chocs violents et aigus.

L'Aluminite se fait non seulement en batterie de cuisine, mais aussi en ustensiles de table : plats, légumiers, tourtières, remplaçant avantageusement le métal au point de vue sanitaire et élégant.

*

Puisque nous en sommes à l'hygiène, ne nous quittons pas sans dire quelques mots de l'antisepsie à propos du blanchissage.

Trop souvent les maladies se transmettent par le lavage en commun dans les lavoirs publics ; aussi quantité de personnes prudentes, de maîtresses de maisons entendues, font-elles aujourd'hui la lessive chez elles. Avec les commodités systèmes de lessiveuses que l'on a aujourd'hui, c'est chose très pratique et de plus, cela assure la conservation prolongée du linge, qui dure si peu quand on l'abandonne aux blanchisseries.

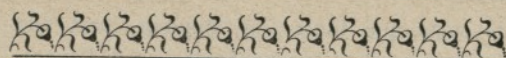
Mais les avantages qu'offre le blanchissage dans les maisons particulières, n'existe qu'autant que les produits employés pour le nettoyage soient parfaits au point de vue de l'épuration et de la préservation des tissus. La « Lessive Iris » est de ceux-là ; sa pureté est absolue, sa préparation l'exonère de tout caustique, ce qui assure la conservation du linge, et l'incorporation d'un produit hygiénique antiseptique à base d'iris, lui donne des qualités de premier ordre et un parfum délicieux de bonne lessive de campagne.

D'ailleurs, le cachet de garantie du « Contrôle chimique permanent français » apposé sur chaque paquet, affirme ces qualités.

Pour éviter les contrefaçons, en plus du mot : « Lessive Iris », voyez si le paquet porte le nom de l'inventeur : G. Camus, Paris.

Et vous verrez comme votre linge *fleurera* bon l'iris.

FÉTICHETTE.



COURRIER

Baronne de S'-A. — Oui, le moule doit être huilé. L'appliquer sur la pâte refroidie ; il doit y adhérer suffisamment pour pouvoir soulever la masse que l'on retourne avec le moule et qu'on essuie pour enlever l'huile. Si la pâte est molle, c'est qu'elle manque un peu de cuisson.

Baudinière, Paris. — Les professionnels eux-mêmes manquent souvent leurs caramels ; c'est donc que la réussite n'en est pas facile pour des amateurs. Le sucre s'est cristallisé, sans doute, parce que en le remuant vous avez appuyé sur le fond de la casserole ; peut-être aussi était-il insuffisamment fondu avant de bouillir. Pour le reste, voyez la réponse à Baronne de S'-A.

M^{lle} L. P., Nantes. — Le sucre n'était pas assez cuit ; le temps de cuisson dépend de l'activité du feu et de la quantité du sucre, et il est impossible, par conséquent, de la préciser.

Madelon. — Note est prise pour le macaroni. Nous ne voyons, jusqu'à présent, rien de bon à donner pour les coquilles en question.

Alençonnette. — La saison des foies gras est finie, mais note est prise. Les œufs brouillés sont difficiles à résumer, leur exécution comporte trop de menus détails ; voyez les œufs brouillés au jambon d'York, donnés en 1900, en attendant que nous publiions une autre formule.

Bellenglise. — Il faut toute une nuit pour la confection de ces croissants ; on n'y emploie pas de formes, ils sont faits à la main. Le vol-au-vent se fait avec de la pâte à feuilletage. La pâte à timbale : 500 gr. de farine ; 160 de beurre ; pincée de sel ; presque un décilitre d'eau.

M^{me} G., Avallon. — C'est un nom quelconque qui ne nous fournit aucune indication pour vous renseigner. Poulet chasseur, sauté avec champignons ; ajouter échalotes, un peu de vin blanc, glace de viande, tomate concassée.

Rue Lafayette. — Une recette de mousse au chocolat glacée a paru en 1901. Est-ce celle que vous demandez ?

M^{me} B., Troyes. — Pour les purées, employer la pomme de terre vitelotte. Pour ragoûts, pommes de terre frites et soufflées, en robe de chambre, choisir la Royale, Hollande, quarantaine des Halles ou Victor ; les autres espèces sont trop aqueuses. Crou-

tes au madère des pâtisseries : se font avec brioche rassise, sirop d'abricot au madère, et toutes sortes de fruits.

Bruxelles. — Voyez l'aspic de filets de soles paru en 1898 ; oui, on peut employer du bouillon de poisson. Recettes de pâte feuilletée, de choux à la crème déjà données. Harengs saurs ou frais ?

Pithiviers. — 1° Quenelles de poisson avec merlan, brochet ; 2° Pour coller le vin : 4 blancs battus avec poignée sel gris ; allonger avec vin ; verser dans le tonneau ; secouer ; reposer 15 jours avant de mettre en bouteilles ; 3° L'eau de cuivre se fait avec de l'acide de sucre et de la terre pourrie.

Riz-pain-sel, Paris. — Bonne note est prise pour le moment favorable.

S^t Julien. — Potage au blé vert paru en 1897. Il y a quantité de formules pour la Fondue au fromage, et nous en donnerons certainement une bientôt. Que représente l'Alsacienne en question ?

Une abonnée de Saint-Mihiel. — Les ris de veau braisés, découpés en escalopes, dressés en turban, avec garniture quelconque au milieu. — Recouvrir une madeleine de marmelade d'abricots et de sucre glace délayés dans très peu d'eau. Décorer avec fruits confits.

A. E. M. W. — Recettes non parues encore, dont note est prise. Comme petits fours, vous trouverez différentes recettes dans les précédentes années.

M^{me} E. J. — Recette non parue, note en est prise.

L. C. — 1° Paner le moule beurré, y verser les nouilles déjà cuites, gratiner et renverser ; 2° Pâte à langues de chats dont on relève vivement les coins au sortir du four, tandis que la pâte chaude est encore malléable.

Boucél. — Passer l'orge au tamis ; délayer avec du lait ; faire bouillir ; assaisonner ; lier avec jaunes d'œufs et beurre.

Une Champenoise. — Recherche est faite pour la recette demandée.

C. R., rue Victor-Hugo. — 1° Escalopes passées au lait, à la farine, à l'œuf battu et à la mie de pain fraîche ; 2° Pâte à frire non levée : délayer farine avec œufs entiers, un peu de sel, goutte d'huile, ni eau ni lait ; tenir très liquide.

P. D. — Sauter les pommes de terre d'une part, De l'autre, sauter le bœuf avec oignons et mélanger le tout.

Lormont. — Le gâteau Napolitain est difficile à réussir ; cependant nous pourrions par la suite en donner la recette ;

Saint-Raphaël. — Ces sablés n'ont rien de particulier que le nom ; voir les recettes déjà données.

M^{me} S., Nantes. — Pour que le macaroni file, il faut le lier hors du feu, tandis qu'il est bien chaud.

Une Comtoise. — Pour truffier une volaille avec des truffes de conserve, il est préférable de ne pas les mettre dans la bête. Chauffer la boîte de truffes ; l'ouvrir au moment d'en verser le contenu sur la pièce déjà découpée et dressée ; autrement les truffes seront dures, coriaces et sans parfum.

M. de B., Lorraine. — Servir le turbot ou la barbu avec leur peau ; pour que cette peau reste blanche, cuire le poisson dans eau salée abondante, additionnée de lait, un dixième environ.

Une nouvelle abonnée. — On poche les huîtres sans moules. Note est prise de l'autre demande.

La Vendéenne. — Vieille recette mal expliquée : les marrons cuits sont passés au tamis. Travailler les jaunes avec sucre en poudre. Ajouter les marrons passés, le beurre fondu et les blancs en neige. Cuire au four dans moule à manqué.

Rue Vaneau. — Vous trouverez la réponse dans le courrier à « Marfinebrod ».

Cambrai. — Même chose que la salade Francillon, mais masquée de jaunes d'œufs durs passés au tamis. Dressée en dôme dans saladier. Moutarde, huile, vinaigre. Oui, avec le foie gras.

M. L. — Nous ne voyons rien à vous indiquer ; le mieux serait de remplacer l'objet simplement.

Une Abonnée. — Une excellente recette de Marmelade d'oranges a été donnée en 1897.

E. M. P. D. G. — Non, le recueil en question n'existe pas encore.

Bucarest. — Allumettes salées pour le thé :

N^e DEMANDEZ la Véritable Eau de Ninon, contre les rides, qu'à la *Parf^{rie} Ninon*, rue du 4-Sept^r, 31, en exigeant ces mots : *Véritable Eau de Ninon*, avec l'adresse sur l'étiquette. 6 fr. le flacon, *franco* mandat 6 fr. 50.

A NOS LECTRICES dont la peau fine et délicate se gerce ou se crevasse, nous conseillons l'emploi de la *Glycérine savonneuse de L. T. Piver*. Cette préparation rend à la peau sa douceur et sa souplesse primitives. Parfumerie **L. T. PIVER**, 10, Boul^d de Strasbourg, Paris.

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

POUDRE DENTIFRICE DE BOTOT 27, rue de la Paix
En Vente Partout.

250 gr. farine; 200 gr. beurre frais; 5 gr. sel; 1/2 décil. crème fraîche. Pétrir vivement farine, beurre et crème; étendre au rouleau; détailler en petits bâtons; four doux. — Impossible résumer les deux autres recettes.

Une fidèle abonnée. — Les Rissoles de ménage ont paru en 1900. — Pommes de terre au fromage : coupées en rondelles minces; par couches saupoudrées de gruyère râpé, dans plat de terre; y verser 2 œufs battus avec 1/2 verre de lait; 3/4 d'heure au four. — Nous donnerons bientôt sans doute une autre formule de la recette demandée.

La Trésorière. — Note est prise de la demande.

L. de G., Mouscron. — Toutes ces recettes ont paru; la sauce Grand Veneur a été donnée en janvier de cette année même.

Marfinebrod. — Pommes de terre nouvelles sautées : peler les pommes de terre; les couper suivant grosseur. Pour 1 livre pommes de terre, chauffer

60 gr. beurre dans une sauteuse cuivre étamé; l'écumer; y mettre les pommes de terre; couvrir hermétiquement. Cuire à feu doux. Découvrir pour achever la cuisson et les colorer en les faisant fréquemment sauter. — Egoutter; saupoudrer de sel

Bilbao. — Recette qui n'a pas encore paru et que nous donnerons bientôt.

M^{me} P. L., rue Jacob. — La recette des œufs à la Russe a paru en 1898 : couper des œufs durs en deux; piler les jaunes; garnir les blancs avec crevettes et mayonnaise; couvrir avec les jaunes passés en vermicelle.

Une Nantaise. — Que désignez-vous sous le nom de pain au riz ?

Beaulieu. — Gelée d'oranges en 1896. Marmelade d'oranges en 1897. Il vaut mieux acheter les tripes toutes préparées que d'essayer de les faire dans une simple cuisine bourgeoise.

(Suite des réponses au prochain numéro.)

CAUSERIE DU FOYER

La fièvre du printemps

Beaucoup de personnes sont actuellement affaiblies, mal à l'aise; elles manquent d'appétit, et si l'on examine leur pouls et leur température, on constate qu'elles sont en proie à un certain mouvement fébrile. C'est le type fébrile printanier décrit par les anciens auteurs et contre lequel on préconisait naguère le quinquina et la quinine.

On évite la fièvre de printemps en s'abstenant des viandes fortes, les liqueurs et de tous les aliments échauffants. L'usage du *Vin Désiles* à la dose d'un verre à madère à chaque repas, tonifie le cœur et le

système nerveux. C'est un médicament d'épargne qui condense heureusement les propriétés reconstituantes et analeptiques du quinquina, du cacao, de la coca, de la kola, du phosphate calcique et des préparations iodo-taniques. Véritable corroborant, le *Vin Désiles* a pour lui la consécration d'une longue pratique; c'est le cordial le plus riche en principes actifs et le plus capable de relever la défaillance des forces vitales chez les personnes fatiguées ou délicates. Au sortir de l'hiver, le corps humain a besoin de se revivifier sans irritation : aucun remède réparateur n'est mieux toléré en cette saison, ni plus agréable à prendre que le *Vin Désiles* dont l'activité curative est toujours aussi prompte que durable.

D^r SANDREAU.

58. Boulevard de la Villette
PARIS

Bornibus
Sa
MOUTARDE
Ses CORNICHONS Mère Marianne

PLAQUES
PAPIERS
Photo
En Vente partout

JOUGLA

SAVON DENTIFRICE VIGIER Le Meilleur
Antiseptique
Pharmacie VIGIER, 12, Boul^d Bonne-Nouvelle, PARIS.

LA CARMÉINE

La Meilleure des Pâtes Dentifrices
donne la Blancher 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

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