



Palais de Glace

CET entremets, bien connu dans les régions de l'Est, est tout simplement une merveille de légèreté, de simplicité de confection, qui en somme revient très bon marché. Il doit être préparé d'avance, ce qui ajoute encore à ses avantages, puisqu'il suffit de le démouler avant de servir.

Bien que l'exécution en soit des plus faciles, je signale deux écueils à éviter. Premièrement, ne point opérer le mélange du caramel avec les blancs s'ils sont trop mous. Secondement, veiller avec grand soin à ce que le caramel soit de la couleur d'ambre brûlé, par conséquent d'un beau doré pas trop foncé, et surtout que ce caramel soit lisse, sans grumeaux, tout le sucre étant parfaitement fondu.

Proportions

Pour 4 ou 5 personnes :

6 blancs d'œufs, pris sur des œufs pesant chacun 65 gr. environ ;

35 gr. de sucre en poudre, dit semoule ;

100 gr. de même sucre en poudre pour le caramel ;

6 gr. de gélatine très fine ;

1/2 décilitre d'eau filtrée ;

POUR LA CRÈME FINE

3 jaunes d'œufs ;

75 gr. de sucre semoule ;

3 décilitres de lait ;

le quart d'une gousse de vanille.

La gélatine

Du choix de la gélatine dépendra le goût plus ou moins bon du gâteau. Il y en a de plusieurs qualités et il est aisé de la choisir bonne.

Les feuilles de gélatine ordinaire ou commune sont épaisses et ternes ; elles pèsent de deux à trois grammes chaque, tandis qu'il faut quatre feuilles de fine gélatine pour obtenir le poids de 6 gr. indiqué aux proportions. La gélatine fine a des feuilles extrêmement minces et d'une transparence de cristal.

Mettez les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau froide 1/4 d'heure au moins avant de commencer le gâteau.

Le moule

Choisissez un moule à charlotte en cuivre ou en fer battu, de 14 centimètres de diamètre sur 10 de haut environ.

Avec un peu d'huile d'amandes douces bien pure et fraîche, graissez-en tout l'intérieur au moyen d'un pinceau plat trempé dans l'huile. Tenez le moule renversé après cette opération, de façon à faciliter l'écoulement de l'excès d'huile. Cette huile ternirait le caramel et lui communiquerait aussi un goût peu agréable.

Préparatifs

Mettez les 100 gr. de sucre dans une casserole de cuivre *non* étamé, ou poêlon d'office, ou dans une casserole de nickel ou d'aluminium. Il ne faut jamais prendre d'ustensile étamé dont l'étain, en fondant, donne une vilaine couleur terne au caramel ; l'émail doit être

banni, car il pourrait se craqueler, le sucre devant cuire sans eau.

Dans une toute petite casserole quelconque, mettez la gélatine bien égouttée et ajoutez y un demi-décilitre d'eau froide — qui équivaut à 3 cuillerées à bouche bien pleines. Posez cette petite casserole dans une casserole plus grande remplie d'eau bouillante, de façon que la gélatine fonde complètement en chauffant bien, mais sans bouillir elle-même. Couvrez la casserole.

Dans la bassine à blancs d'œufs, mettez les blancs, et à côté, ayez tout prêt, sur une soucoupe, le sucre en poudre que vous n'ajoutez que plus tard, soit 35 gr.

Pour obtenir des blancs d'œufs en belle neige, bien montés, le bassin en cuivre non étamé, dit bassin à blancs d'œufs, est obligatoire. Dans tout autre récipient en métal étamé ou émaillé, même en faïence ou en porcelaine, on court le risque de voir les blancs « gréner » ; c'est-à-dire qu'ils se décomposent ; au lieu de mousser en neige fine comme une mousse de savon épaisse, ils tournent en petits grumelots et se liquéfient peu à peu au fond du récipient.

Pour fouetter les blancs, le meilleur ustensile est le petit fouet en fil de fer avec un manche en bois ; plus léger que le fouet tout en fer, il fatigue moins le bras. Eviter surtout le fouet ou la batteuse mécanique, et tous accessoires de ce genre.

Il est indispensable d'avoir une aide, et par conséquent d'être deux, pour faire marcher en même temps la cuisson du caramel et le fouettage des blancs, attendu que ni le caramel quand il est cuit, ni les blancs quand ils sont fouettés, ne doivent attendre. Or, pour les blancs, il faut compter 8 à 10 minutes de travail ; il en faut 10 pour le caramel, environ.

Si le caramel n'est pas employé *immédiatement*, il fige dans sa casserole. Et si les blancs attendent plus de deux ou trois minutes, ils retombent tant soit peu. A une ou deux minutes près, ce sont donc les blancs qui doivent plutôt attendre le caramel. Mais, comme on le voit, pour faire concorder le tout, il faut deux personnes, attendu que le sucre pour le caramel, dès qu'il est sur le feu, ne doit plus être quitté d'un instant.

Le caramel

Le sucre étant mis dans le poêlon de cuivre, posez-le sur un feu plutôt modéré, soit sur la plaque rougie du fourneau. Tout de suite étalez le sucre en couche uniforme au fond de la casserole, avant qu'il n'ait eu le temps de chauffer, et laissez-le ensuite fondre sans le remuer directement. Bornez-vous à secouer légèrement la casserole en la soulevant un peu, de façon que le sucre fondu se mélange dans celui qui ne l'est pas encore. Veillez à ce qu'il ne brûle ni sur les bords, ni au milieu ; dès que vous ne verrez plus aucun vestige de sucre en poudre blanc, retirez du feu, et avec une spatule ou une cuiller en bois très propre, assurez-vous qu'il n'y a point de boules non fondues, et s'il s'en trouvait, écrasez-les et remettez le poêlon au feu pour les faire fondre. Ce caramel doit être exactement semblable à celui qu'on prépare pour le nougat ordinaire. Dès qu'il s'en élève une légère fumée, il est cuit à point. Il doit alors présenter une jolie teinte pain d'épice pas foncée, et avoir la consistance d'une confiture claire ou d'un sirop léger. 10 minutes, répétons-le, sont un temps moyen pour cuire un caramel sur un feu bien réglé. Versez-le immédiatement sur les blancs comme vous verrez plus loin.

Les blancs d'œufs

Pendant la cuisson du caramel, fouetter les blancs d'œufs. Dès qu'ils commencent à se raffermir, soit à peu près au bout de 2 minutes, saupoudrer avec les 35 gr. de sucre réservé. Battre encore 2 minutes environ; ils doivent être en neige très ferme, avant d'y verser la gélatine, assez solides pour supporter le poids d'une petite cuiller. Il importe que ce travail soit fait par une personne assez forte pour ne point se fatiguer en fouettant très vigoureusement, de façon à provoquer une montée rapide des blancs. Si l'on opère avec mollesse, l'opération dure trop longtemps, et à force de fouetter les blancs on les fait retomber.

Le mélange

Les blancs étant au point voulu, faites-vous verser dedans d'abord la gélatine dissoute, et tout aussitôt ensuite le caramel, en faisant couler un petit filet continu et régulier qu'il faut bien diriger sur les blancs mêmes, juste dans la partie comprise entre le bord de la bassine et le fouet. Si on verse sur les parois de la bassine, le sucre s'y fige; et il en est de même s'il tombe sur le fouet; des boules de sucre se forment qui font retomber les blancs et le gâteau sera lourd. Pendant tout le temps qu'on vous verse la gélatine et le caramel, *il faut continuer de fouetter sans arrêt*, soit à droite, soit à gauche, de n'importe quel côté, et les personnes qui se servent de leur main gauche avec une vigueur égale, doivent changer de main pour, en évitant la fatigue, ne point ralentir le travail. Ce mélange est le point capital pour obtenir la légèreté voulue qui doit faire ressembler le gâteau à une nuée. Ajoutez la vanille en poudre, et versez

immédiatement dans le moule, en inclinant le bassin au dessus du moule, et non point par cuillerées.

Si la neige est bien réussie, elle doit être assez volumineuse pour dépasser le moule de la dimension indiquée, sur une hauteur d'un doigt. Mettez le moule dans un endroit frais où vous le laissez pendant au moins 6 heures.

La crème fine

Dans une casserole, mettez les trois jaunes soigneusement débarrassés de tout germe blanchâtre. Ajoutez le sucre en poudre. Avec une spatule ou cuiller de bois, ou un petit fouet de fil de fer étamé, battez le tout pendant un bon moment, 5 minutes bien comptées à la pendule. Il faut que le mélange ait perdu la teinte jaune de l'œuf et soit presque blanc, parfaitement lisse et très fin. Ajoutez alors une petite pincée de sel, le quart de gousse de vanille, et les 3 décilitres de lait bouilli et encore chaud. Posez sur un feu très modéré, presque un feu doux, et faites chauffer sans cesser de remuer doucement avec la cuiller de bois, jusqu'à ce que l'écume ait disparu et que le liquide commence à peine à frissonner; la crème doit être à ce moment à consistance convenable. Il suffit qu'en retirant la cuiller de la casserole on la voie blanchie par une légère couche de crème. On peut dire que ce point est atteint presque aussitôt que l'écume qui couvre la surface du liquide, au début, a disparu d'elle-même, en chauffant.

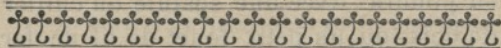
Retirez la casserole du feu, refroidissez la crème en l'agitant avec la cuiller pendant une ou deux minutes. Versez dans la saucière, en passant à travers la passoire très fine.

Pour servir

Renversez un plat rond sur le gâteau, et retournez le tout. Le gâteau apparaît d'une couleur café au lait clair ; la partie qui était primitivement dans le fond du moule est presque aussi foncée qu'une crème renversée ordinaire, mais un peu plus luisante, une partie du caramel ayant fondu et coulé au bas.

Arrosez le pied seulement du gâteau avec deux ou trois cuillerées de crème pour masquer le fond du plat, et envoyez le reste dans la saucière.

SAVARIN.

**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.

**Poule à la Béarnaise**

Cours de M. Colombié

Compte-rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

Sur beaucoup d'autres préparations celle-ci a un grand avantage : elle est très originale et son cachet campagnard change du déjà vu et trop connu.

En mettant dans la marmite un peu plus de légumes, on a presque un dîner complet ; il suffit d'ajouter un rôti quelconque, une salade et un bon entremets sucré. On peut également servir la poule avec la soupe pour un déjeuner intime.

Quand les choux nouveaux font défaut, je les remplace par des *brocolis* verts, ces jets de choux qui sont prêts à ouvrir leurs pétales. Leur goût est très fin et leur cuisson presque instantanée. Ce sont ceux-là que l'on achète « en manillons » pour les faire cuire dans de l'eau salée, et qu'on sert au beurre fondu ou avec une sauce mouseline. Le temps de cuisson des brocolis est le même que pour les choux nouveaux.

Proportions**POUR LE FARCI**

3 beaux œufs ;
 3 cuillerées de mie de pain rassis ;
 60 gr. de lard gras ou de graisse de la poularde ;
 50 gr. de jambon maigre cru ;
 2 foies de poularde, si c'est possible ;
 Un peu de persil haché ;
 Une échalote moyenne ; un peu d'épices, de poivre. Pour le sel, tenir compte du sel du jambon et du lard.

POUR CUIRE LA POULE

2 litres 1/2 d'eau bouillante ;
 15 gr. de sel ;
 Une petite botte de carottes nouvelles, soit environ 250 gr. épluchées ;
 Une petite botte de navets nouveaux, soit environ 250 gr. épluchés ;
 3 jolis choux nouveaux de l'espèce lisse dite cabus ou cœur de bœuf, ou, à défaut, 2 manillons de choux brocolis verts.

La poule

Il faut choisir une poule de l'année ayant pondu à peine une saison ; plus vieille, elle est trop dure, et le « farci » mis à l'intérieur devient trop sec en cuisant plus d'une heure ou d'une heure un quart. C'est donc important de faire un choix bien compris.

Une poule de cet âge-là pèse dans les 2 kilos environ ; elle est assez charnue, légèrement grasse ; trop de graisse n'est pas bien, mais s'il n'y en a pas assez, la soupe laisse à désirer, et la poule aussi, car elle doit être mangée sans aucune sauce et par conséquent il la faut très tendre et juteuse.

Videz-la, en prenant soin d'agrandir le moins possible l'ouverture du côté. Coupez-lui le cou au ras de l'échine, mais en conservant la peau pour la re-

plier sur le dos ; il faut pour cela, commencer par fendre la peau sur toute la longueur du cou, ce qui permet de dégager celui-ci et de le couper au point désigné sans, du même coup, trancher la peau. Coupez les pattes au ras du genou. Flambez et épluchez comme d'habitude.

Le farci

Coupez le jambon et le lard en petits dés d'un centimètre de côté. Hachez le foie, ou les foies si vous avez pu en avoir un second, ce qui est bien préférable. Disons à ce propos qu'un foie cru, gardé dans l'eau froide renouvelée, se conserve deux ou trois jours et devient ainsi très blanc. Emiettez la mie de pain qui doit être rassis de la veille, en la « frôlant » dans le coin d'un torchon, puis en la passant à travers une passoire pas trop fine.

Battez les œufs dans un saladier pour en bien délayer ensemble le jaune et le blanc. Ajoutez la mie de pain, le persil, les foies, le jambon, le lard, l'échalote simplement écrasée avec le plat de la lame du couteau, les épices, le poivre et le sel, dont vous saupoudrez la farce en plusieurs fois, pour que le mélange s'opère mieux. Avec la cuiller de bois, remuez bien le tout.

Il faut alors introduire ce mélange dans le ventre de la poule, en l'y tassant à mesure. Repliez la peau sur le dos de la bête et cousez-la, ainsi que l'ouverture du croupion, afin de bien emprisonner la farce. Troussez bien les ailes et les pattes comme pour mettre à rôtir, avec une aiguille à brider et de la ficelle.

La cuisson

Dans une marmite, ayez 2 litres 1/2 d'eau bouillante, salée avec 15 gr. de sel.

Tenez sur un feu modéré, et plongez-y la poule; dès que l'ébullition reprend, couvrez la marmite, et laissez cuire doucement pendant *3/4 d'heure*. Si vous disposez de légumes nouveaux, ce n'est qu'à ce moment qu'on les ajoute et en même temps que les choux. Carottes et navets sont simplement grattés, et laissés entiers, puisqu'ils sont encore de toute petite dimension. On laisse aux choux leurs côtes, car étant tout jeunes et si tendres, il n'en resterait plus si on enlevait tout cela; puis on cisèle les choux; c'est-à-dire qu'on les coupe en lanières de la longueur du doigt, plus larges par conséquent que pour une julienne.

Carottes, navets et choux étant ajoutés à la poule laissez reprendre l'ébullition modérée pendant encore *une demi-heure*. Le train de cuisson doit être bien régulier, et plus soutenu, plus général que pour un pot-au-feu ordinaire, car on ne s'inquiète pas ici de la limpidité du bouillon. C'est une soupe de campagne tout bonnement.

Si l'on n'emploie pas des légumes tout nouveaux comme ceux dont on peut disposer en ce moment, il faut diviser navets et carottes en morceaux à peu près égaux; on les fend sur leur longueur en deux ou en quatre, puis on les partage. Et au lieu de n'ajouter les légumes qu'à la moitié de la cuisson de la poule, il faut les mettre avec la poule dès le début. Mais les choux qui doivent dans tous les cas être tendres, puisque si on n'a pas de choux nouveaux on prend des brocolis, les choux seront toujours réservés pour n'être mis dans la marmite qu'une *demi-heure* de temps.

La soupe

Coupez des tranches assez fines de pain rassis; proportionnez-en la quantité au

goût des convives, selon qu'on aime les soupes plus ou moins épaisses. Le caractère de ce plat campagnard exigerait plutôt une soupe épaisse.

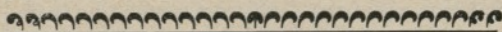
Eparpillez les tranches de pain sur une plaque de tôle que vous glissez au four pour faire légèrement dorer le pain. Mettez-les ensuite dans la soupière et versez le bouillon de la poule par dessus. N'oubliez pas une pincée de poivre moulu. Il ne faut pas passer le bouillon où doivent rester encore quelques vestiges de chou et de légumes. On ne le dégraisse pas non plus.

Pour servir la poularde

On découpe la poularde en 8 morceaux; dont 4 sont fournis par les cuisses, 2 par les ailes, et 2 par les blancs de l'estomac.

Fendez la carcasse sur sa longueur pour en dégager le farci d'un seul bloc, sans l'émietter; découpez le farci en rondelles, comme un saucisson. Si la cuisson est bien à point, le farci doit être tout à fait solide pour cette opération. Dressez les membres de la poule en buisson, appuyez-y tout autour les rondelles de farci, et entourez la base du tout avec le chou et les légumes. Arrosez d'un peu de bouillon tout bouillant pour que le plat soit fumant en arrivant à table.

L'ASSIDUE.



NOTRE ENCARTAGE

Joint au présent numéro, nos abonnés trouveront un prospectus de la Laiterie de Corneux (près Gray, Haute-Saône), à qui ils pourront s'adresser, en toute confiance, pour leurs acquisitions de beurre. Nous n'hésitons pas, comme nous l'avons fait déjà, à recommander les produits de cet établissement, qui sont de qualité parfaite et très soutenue.



Menus

ŒUFS FARCIS A LA CHIMAY
MAQUEREAU MAITRE D'HOTEL
POMMES DE TERRE ANNA
CRÈME RENVERSÉE

POTAGE SANTÉ
BOUCHÉES DE CREVETTES
TIMBALE MILANAISE
COLIN SAUCE CAPRES
CAROTTES A LA VICHY
GATEAU DE RIZ

ŒUFS BROUILLÉS AUX CROUTONS
PIGEONS AU SAUTERNES
JAMBON AUX EPINARDS
SOUFFLÉ AU CITRON

POTAGE AUX ASPERGES AU TAPIOCA BOUILLON-
BOUDIER
GRENADINS DE VEAU AUX PETITS POIS
CANETON ROUENNAIS FARCI
MORILLES A LA CRÈME
PALAIS DE GLACE

ŒUFS A LA COQUE
FILETS DE SOLES GRILLÉS
POULET SAUTÉ AUX MORILLES
POMMES DE TERRE NOUVELLES AU BEURRE
FROMAGE A LA CRÈME

POTAGE AUX CROUTES GRILLÉES
POULE AU POT A LA BÉARNAISE
ALOYAU ROTI
ASPERGES AU FROMAGE
CROQUETTES DE RIZ

PETITS ROUGETS A LA FRANCILLON
BLANQUETTE D'AGNEAU
JAMBON FROID EN GELÉE
SALADE DE LAITUE AUX ŒUFS
CRÈME AU CHOCOLAT

POTAGE ARMENONVILLE
PETITS SOUFFLÉS DE POULARDE
TRUITE SAUMONÉE SAUCE VERTE
CANETONS AUX PETITS POIS
SELLE DE PRÉ-SALÉ A LA BROCHE
MOUSSE DE JAMBON
ASPERGES SAUCE MOUSSELINE
BAVAROIS AU CAFÉ

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



ŒUFS FARCIS A LA CHIMAY

CEST une très bonne manière de farcir les œufs, et le plat est des plus faciles à réussir. En n'employant, avec les champignons, que du persil et du cerfeuil, les œufs sont, sans contredit, plus appropriés au goût général. Mais dans le cas où l'on ne craint pas une pointe de ciboule ou même d'échalote, l'arôme des champignons en est développé d'une façon sensible, et l'ensemble du plat y gagne de la saveur.

On peut, ce qui est toujours un avantage, préparer le plat à l'avance et le mettre au four le temps nécessaire pour gratiner et colorer, ce qui suffit à le réchauffer complètement étant donné le peu d'épaisseur de la préparation.

Comme nous le faisons généralement pour les plats simples, aux détails classiques, nous donnons des explications minutieuses qui assurent un succès aux débutantes.

Proportions

Pour 4 ou 5 personnes :

4 œufs ;

60 gr. de champignons ;

80 — de beurre ;

10 — de farine ;
 2 décilitres 1/2 de bon lait ;
 2 cuillerées de persil et cerfeuil hachés, avec ciboule ou échalote facultative ;
 1 cuillerée de purée de tomate ;
 2 faibles cuillerées de chapelure blanche ;
 Sel, poivre.

Temps nécessaire : 40 minutes, dont 7 ou 8 minutes au dernier moment pour gratiner. Tout le reste peut être préparé d'avance.

RÉSUMÉ

Durcir les œufs. Passer au beurre les champignons hachés, ajouter fines herbes, tomates. Couper les œufs ; mélanger les jaunes aux champignons, la farce.

Faire petite béchamel ; l'étaler au fond d'un plat à gratin. Y ranger les moitiés de blancs d'œuf, remplir avec la farce. Saupoudrer de chapelure ; poser dessus petits morceaux de beurre. Gratiner 7 ou 8 minutes au four chaud.

Les œufs

Ayez de l'eau bouillante sur le feu, en quantité suffisante pour que les œufs y baignent largement. Plongez-y les œufs ; couvrez la casserole, et laissez bouillir franchement, mais sans violence. Comptez 9 minutes de cuisson, à partir du moment où vous avez mis les œufs dans l'eau. C'est une erreur de croire qu'il est indifférent de laisser plus ou moins longtemps des œufs durs dans l'eau bouillante, car lorsqu'ils sont trop cuits, le jaune est comme du caoutchouc et le blanc devient coriace.

Enlevez-les de l'eau bouillante et plongez les à l'eau froide pour achever de les raffermir et pouvoir les écailler non seulement sans vous brûler, mais encore sans entailler le blanc, ce qui se produit plus aisément quand l'œuf est encore chaud.

Pendant qu'ils rafraîchissent ainsi à grande eau, préparez la farce que vous avez déjà pu mettre en train tandis que les œufs durcissaient.

Les champignons

Coupez la partie sableuse des champignons. Ne les pelez pas. Jetez-les dans une terrine remplie d'eau fraîche où il ne faut pas les laisser séjourner plus que le temps nécessaire pour les débarrasser du sable qu'ils peuvent encore garder : soit une ou deux minutes, pendant lesquelles vous les agitez pour mieux aider à ce nettoyage.

Egouttez-les, hachez-les très finement. Mettez-les dans une petite casserole quelconque avec 30 gr. du beurre, une bonne pincée de sel. Posez sur feu vif, et laissez les chauffer jusqu'à ce que toute leur humidité soit réduite. Au début, ils nagent dans l'eau qui peu à peu s'en échappe ; puis ils se tassent, l'eau peu à peu s'évapore, leur coloration devient plus foncée, et finalement la graisse seule surnage ; c'est un peu avant ce moment qu'il faut commencer à les remuer avec une cuiller de bois, sans quoi ils gratineraient au fond de la casserole. Quand ils n'ont plus du tout d'humidité, ajoutez la cuillerée de purée de tomate fraîche ou de conserve, il n'importe, pourvu qu'elle soit bien épaisse. Si elle était un peu claire, il faudrait laisser chauffer un peu plus longtemps pour la réduire. Laissez chauffer le temps nécessaire pour que le liquide de la tomate s'évapore, et ajoutez les fines herbes hachées, que vous laissez seulement *une demi-minute à peine sur le feu*. Tout ceci, tomate et herbes, doit être remué tout le temps avec la cuiller de bois tandis que la casserole est sur un feu soutenu. Il faut un feu bien soutenu pour

que les champignons soient promptement au point voulu ; si on les laisse trop longtemps sur un petit feu, ils durcissent, sèchent et perdent leur saveur. Assaisonnez de poivre et muscade râpée, et retirez du feu. Gardez de côté jusqu'au moment de mélanger avec les jaunes.

La béchamel

Vous avez pu également la mettre en train pendant que les champignons étaient au feu.

Dans une petite casserole, mettez 10 gr. de beurre avec 10 gr. de farine. posez sur feu très doux ; mélangez avec la cuiller de bois, et laissez doucement cuire *sans prendre couleur* ; il faut environ 4 ou 5 minutes de cuisson pour que la farine soit réellement cuite ; mais vous pouvez sans inconvénient laisser plus longtemps sur le feu très doux, à condition que le petit roux reste blanc, sans aucunement jaunir.

Ajoutez 2 décilitres 1/2 de lait préalablement bouilli, froid ou chaud ; si vous n'avez point l'habitude de ce genre de travail, versez le lait, surtout s'il est chaud, par toutes petites quantités à la fois, tandis que vous travaillez fortement dans la casserole avec la cuiller de bois. N'ajoutez jamais une nouvelle quantité de lait avant que la précédente ne soit parfaitement convertie en pâte bien unie, sans aucun grumeau, et plus ou moins épaisse, selon qu'il reste plus ou moins de liquide à y ajouter encore.

Tout le liquide étant ajouté, ramenez la casserole sur un feu plus soutenu, et ne cessez de tourner doucement avec la cuiller de bois jusqu'à ce que l'ébullition se soit déclarée : ceci pour éviter la formation de caillots. Laissez bouillir 2 ou 3 minutes ; assaisonnez de pincée de sel, de poivre et muscade râpée. Re-

tirez du feu et ajoutez à ce moment 20 gr. de beurre ; ce beurre, qui ajoute à la finesse de la sauce, n'y doit pas bouillir. Si vous n'employez pas la sauce immédiatement, laissez-y le beurre fondre en huile qui se répand à la surface et empêche la formation d'une peau. Au moment de l'employer, vous donnerez deux ou trois coups de cuiller dans la sauce, qui mélangeront tout.

La farce

Ecaillez les œufs durs, après les avoir doucement roulés sur la table pour en briser l'écaille. Coupez-les en deux dans le sens de la longueur ; vous avez donc ainsi des moitiés longues. Avec une petite cuiller, enlevez délicatement les jaunes que vous jetez à mesure sur le tamis métallique. Passez-les au moyen du champignon de bois. Mélangez les vermicelles dans les champignons déjà cuits, et cela hors du feu. Travaillez-les en pâte avec une cuiller.

Prenez un plat allant au feu, d'une forme dite plat à gratin, c'est-à-dire *très peu* creux. Au fond, versez-y la sauce béchamel, que vous étalez en couche égale. Sur la sauce, placez les moitiés d'œufs en les disposant en rosace. La sauce doit atteindre à peu près le niveau des œufs, sans toutefois passer par dessus. Il faut donc bien approprier la grandeur du plat au nombre d'œufs et à la quantité de sauce qui, on le comprend, est proportionnée au nombre d'œufs.

Avec une petite cuiller, prenez la farce que vous poussez avec le doigt dans les moitiés d'œufs, en prenant soin de la bien tasser dans le creux, et étalez-la ensuite sur toute la surface de l'œuf, de façon à la couvrir jusqu'au bord extrême. Tout le blanc doit être ainsi garni.

Saupoudrez légèrement avec la chapelure blanche, qui est de la mie de pain émiettée, séchée au four doux et qu'on garde en réserve. Il faut saupoudrer aussi bien les intervalles de sauce qui séparent les œufs que les œufs mêmes.

Sur le tout, semez le reste du beurre, soit 20 gr., divisé en petits morceaux gros comme des noisettes. A ce point le plat est prêt et peut attendre sur la table de la cuisine pendant quelques heures et même davantage.

Pour gratiner

Il faut un four pas mal chaud, et dont, surtout, la chaleur vienne de dessus. De toutes façons le plat doit être surélevé, soit au moyen de briques, soit sur un ustensile quelconque.

Si le plat est mis tout de suite au four, tandis que la sauce et la farce sont encore plus que tièdes, il n'est besoin que de 7 à 8 minutes pour obtenir la coloration nécessaire avec une assez forte chaleur. Surveillez et tournez le plat pour éviter un coup de feu.

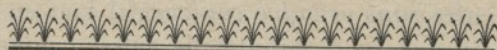
Si, au contraire, le plat est absolument refroidi, il faut compter deux ou trois minutes de plus pour le réchauffer à fond, et, en ce cas, l'approcher un peu moins près du foyer pour qu'il ne colore pas aussi vite.

Dans les deux cas, il faut toujours placer le plat sur une surface froide, ou tout au moins à peine tiède; sans quoi le fond du plat gratinerait, ce qui ne doit jamais se produire. Un gratin bien fait ne doit être coloré et gratiné qu'à sa surface. Le fond du plat doit rester absolument crémeux et blanc. Pour cette raison, si le plat n'a pas besoin d'être surélevé dans le four, il faut alors l'y placer dans un autre plat rempli d'un

peu d'eau, ou simplement sur une tôle froide. Dans le cas où, ne disposant pas du four ordinaire, on emploie un couvercle chargé de braises allumées, il faut placer le plat sur un petit trépied bien surélevé au-dessus des cendres chaudes.

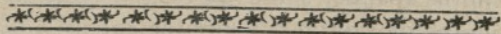
Si on laisse le gratin trop longtemps dans un four dont la chaleur n'est pas suffisante, il se dessèche avant d'avoir pris la coloration dorée voulue. Il faut qu'on ne puisse plus reconnaître les miettes de chapelure, et que toute la surface soit uniformément colorée d'un beau jaune.

LA VIEILLE CATHERINE.



PETITES GALETTES MI-SEL POUR LE THÉ

Sur la fin du tirage de notre dernier numéro, deux chiffres tombés ont fait disparaître, à la page 116, une indication nécessaire dans la recette des Petites galettes mi-sel pour le thé : celle de la proportion de farine de gruau à employer. Elle est de 250 grammes. Nous prions ceux de nos abonnés dont l'exemplaire offre cette lacune, de vouloir bien la combler en rétablissant ces chiffres indispensables dans la recette (N° 8 du 15 avril dernier).



Préservez vos lainages et vos fourrures, parfumez votre linge avec la **Lavande ambrée de Bourbon**, 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), pour parfumer les armoires à linge. — Chez HENRY, à la *Pensée*, 5, faubourg Saint-Honoré, Paris.



DINERS

Il y a vingt ans à peine, un des frères de Goncourt écrivait : « Les Parisiens dînent de « l'architecture des plats montés, du damassé « du linge, de l'éclat des cristaux, des fleurs « qui sont sur la table, de la cravate blanche « des domestiques; mais du beurre à 30 sous « la livre, mais du vin ordinaire qui vient de « chez le marchand de vins d'à côté; mais du « poisson aux arêtes imprimées en bistre sur « les filets, les malheureux ne se doutent en « aucune façon ! Il n'y a positivement que les « provinciaux ou les hommes d'origine provinciale pour avoir ce qu'on appelle la *gueule fine*, et pour aimer la cuisine délicate, la « cuisine que font seulement les femmes..... (La Maison d'un Artiste). » En 1902, ces appréciations pessimistes peuvent-elles être acceptées ? Faut-il y ajouter ou faut-il en retrancher ? Nous sommes ici bien à l'aise pour étudier la question, possédant cette tranquillité d'esprit que donne la certitude qu'aucune critique formulée ne peut viser le lecteur, puisque par le fait même de son adhésion et de son attachement au journal, il a apporté la preuve d'un vif souci personnel des choses de la table.

Essayons donc de prendre point par point le passage ci-dessus du fondateur de l'Académie qui attend toujours son coin de quai. Et d'abord, si on a à peu près renoncé à l'architecture des plats montés qui atteignit son apogée avec l'illustre Carême, par cette raison sans doute qu'on ne présente plus les plats, par contre, le luxe du linge s'est accru de l'invention des chemins de table, qui a amené un déploiement de broderies et de guipures évoquant l'impression ressentie devant l'exposition d'un trousseau de fiancée américaine milliardaire. L'éclat des cristaux a grandi par l'emploi de la lumière électrique qui jette des torrents de lumière, mais qui, aussi, crée des

ombres géométriques sur la figure, le cou, les épaules des femmes. La plus discrète poudre de riz n'est plus qu'une application brutale de blanche farine.

Quant aux fleurs, elles sont devenues orchidées : la note du fleuriste est une des grosses dépenses du dîner. Les maîtres d'hôtel, de leur côté, sont plus nombreux : comme la vitesse des express, la rapidité des dîners va chaque jour s'augmentant ; on dîne « à l'instar » des buffets de gare, ou, pour être plus dans le train, comme dans un wagon-restaurant.

Suivons notre auteur. On a trouvé mieux que le beurre à 30 sous la livre : la margarine. Elle ne s'avoue pas toujours, mais elle se glisse presque nécessairement dans le beurre auquel Madame « ne veut pas mettre plus de tant ». Ajoutez le prélèvement de la cuisinière et, au prix où est le bon et légitime beurre, le taux de Madame ne lui donne plus droit qu'à une abominable mixture.

Il y a quelque exagération dans ce dire que le vin ordinaire vient de chez le débitant d'à côté. Non : il sort trop fréquemment de ces grandes maisons, de ces colossales entreprises qui ont unifié l'épicerie ; c'est du plus morne médiocre. Mais attendons les vins fins ! Ils se comptent, les amphitrions, à Paris, possédant aujourd'hui une cave, c'est-à-dire un choix de vins réunis, conservés, soignés, dignes d'être offerts et dégustés. Alors on demande un panier de bouteilles variées, juste pour la consommation nécessaire, à une de ces sociétés au nom ronflant, qui livrent des bouteilles cachetées, bouchonnées, étampées, étiquetées, à donner à croire qu'elles ont été tirées d'une armoire à glace. Parfois quelque fournisseur extraordinaire aura été si éloquent qu'il a pu convaincre le maître de la maison et lui écouler une ou deux caisses lestées d'invraisemblables crus. A de rares exceptions près, les prétentieux vins fins parisiens ne valent pas la boisson qui repose dans les carafons : laissez-vous aller tant soit peu à boire de ces drogues, et, au réveil, le lendemain matin, vous connaîtrez l'étendue de votre imprudence. Et nous ne parlons pas des vins doux, des Syracuse et des Lacryma-Christi, et tutti quanti, ni du

Champagne donc ! Pour ce dernier vin, la plus extrême limite dans l'horrible a été atteinte, grâce à ce qu'on pourrait appeler la froide complicité de la glace.

Les grands vins de Champagne ne se boivent plus guère qu'à l'étranger ou dans quelques rares restaurants de nuit. Nous avons assisté chez nous au triomphe de l'eau pure, des eaux minérales, et le geste est fréquent, n'étonne plus, du convive écartant son verre devant l'imminence d'un « vin fin ». A signaler l'habile et silencieux manège d'une jeune femme, surpris par nous, qui a remplacé l'antique procédé du gant enserré dans la flûte à champagne que le bon goût a vite proscrit, par l'occlusion successive de sa série de verres au moyen du petit carton sur lequel se trouvait inscrit son nom : au fur et à mesure de l'arrivée pressentie du maître d'hôtel, le rectangle de papier grimpeait sur le verre menacé.



Vivres pas frais, disait encore Ed. de Goncourt. L'accident se produit trop souvent : par une sauce condimentée, on le dissimule, et ceci passe avec le reste, mais plus difficilement. Car, là où nous ne sommes pas d'accord avec le peintre de ce si noir tableau, c'est quand il octroie aux provinciaux le privilège de la *fine gueule*. Les Parisiens protesteront avec juste raison : ils distinguent fort bien la bonne chère ; et puisque gueule il y a, fine ils l'ont aussi, mais fatiguée voilà tout. En effet, on ne résiste pas, plusieurs hivers, à des diners aussi pareillement désastreux pour l'estomac ; et uniformément fastidieux aussi par le menu immuable qui se copie d'une maison à l'autre, par ce motif que la cuisine « vient du dehors » ; que telle timbale sort fatalement de chez X..., tel homard à l'américaine de chez Y..., etc., et l'inévitable glace, à seul vocable changeant, de chez un des quatre ou cinq glaciers réputés.

Une succulente spécialité — il s'en trouve encore quelques-unes, en cherchant bien — pique un repas d'une note agréable ; mais le dîner qui n'est pas trituré dans la cuisine même de la maison sera fatalement banal : on l'aura

servi hier et on le servira demain ailleurs, aux mêmes convives qui ne prennent même plus la peine de jeter un regard sur le menu. Ils ne le connaissent que trop et n'y pensent qu'avec terreur, quand, mis au régime, finalement la Faculté leur délivre un billet sur Vichy ou Carlsbad.

Voilà, dira-t-on, un réquisitoire bien sévère, et est-il à croire que, dans Paris, on ne puisse jamais plus dîner en sauvegardant son estomac et en satisfaisant ses instincts de gourmandise ? On le peut, heureusement ; et, toutes exceptions gardées, c'est encore chez « les bons ancêtres » que le phénomène se produit, dans les familles où la tradition, qui chaque jour se perd, du dîner du dimanche réunissant enfants, petits-enfants, gendres, belles-filles, permet de maintenir en haleine la cuisinière. Il en est encore de bonnes cuisinières, malgré les apparences, malgré les plaintes ; mais elles ne sont jamais dans la circulation, si j'ose dire : ceux qui les ont les retiennent et elles-mêmes restent en place. La graine en devient rarissime et les jeunes maîtresses de maison négligent de la cultiver. On a trop cessé d'ailleurs de le leur apprendre : le cours de littérature a absorbé leur adolescence. « Je paie une cuisinière pour qu'elle me fasse la cuisine, disait une élégante jeune femme, et je n'ai pas à la lui enseigner ». — « D'ailleurs, je ne la sais pas », aurait pu ajouter cette moderne jeune femme.

Les mères déjà ne continuent plus les recueils manuscrits de recettes de cuisine qui leur avaient été légués, et où, sur les premiers feuillets jaunissés, les onces n'avaient pas encore fait place aux mesures du système métrique. La jeune épouse est incapable généralement de redresser les fautes de ses cuisinières qu'elle « change » tous les quinze jours : un peu plus de patience et quelque compétence surtout, seraient d'un plus grand secours, si l'on arrivait à se bien convaincre que la cuisinière est la pierre angulaire de l'édifice conjugal fraîchement bâti. Monsieur a subi la pension, le restaurant, le mess ; il rêve de petits plats soignés, et on lui sert des œufs brouillés immangeables, des côtelettes incinérées ; son café

lui rappelle le « jus » de la caserne. Il est navré. Et, comme remède, on continue de changer la cuisinière!...

De celle-ci, on pourrait d'abord exiger chaque jour, ou à chaque repas, un plat bien fait, cela de la façon la plus rigoureuse; cette exigence, mesurée selon les forces du sujet, conduirait à des progrès certains; habituée à ne pas négliger ce premier plat, encouragée à le réussir, peu à peu la fille inhabile ou inexpérimentée opérerait avec plus d'attention et plus de science à la fois. De même qu'en forgeant on devient forgeron, c'est par la pratique et non autrement que se forment les cordons bleus. Pour être juste, « l'école » des cuisinières se heurte à des obstacles matériels plus nombreux que jadis. Architectes et constructeurs de fourneaux semblent se concerter pour créer des cuisines exiguës et obscures, et pour y installer des fourneaux de plus en plus rudimentaires, de toute insuffisance. Les immeubles les plus somptueux ne s'écartent pas de cette règle : la cuisine est quasiment rayée sur les plans des maisons modernes, ce qui donne une fâcheuse idée dont mangent à l'ordinaire nos contemporains, même les plus fortunés.

Comme conclusion, c'est dans les intérieurs où la flamme de la cuisine est entretenue avec fidélité, que la maîtresse de maison ordonne et fait préparer un diner tel qu'on doit le souhaiter et tel qu'il est servi trop rarement. Si notre affirmation est fondée, c'est par un retour à la tradition dont décidera peut-être une grève des estomacs et des palais, que le diner à Paris se relèvera de son incontestable décadence. On s'apercevra d'ailleurs que ce n'est pas dans les maisons où l'on dépense le plus, que l'on mange le mieux ni le plus délicatement; mais bien dans celles où l'œil d'une maîtresse de maison entendue a su tout voir, et où le maître de maison s'est pénétré de cet aphorisme de Brillat-Savarin : « Celui qui reçoit ses amis et ne donne aucun soin personnel au repas qui leur est préparé, n'est pas digne d'avoir des amis. »

UN QUINQUAGÉNAIRE.



CHIFFONS

Malgré que les marronniers et les lilas soient en fleurs, il n'a pas fait assez chaud encore pour aventurer les premières robes de foulard. Même très foncé, même réchauffé par des garnitures de velours, et en somme guère plus léger que le satin liberty et d'autres tissus nouveaux, le foulard est resté par tradition tellement spécial à la belle saison, qu'on a un air malheureux et gelé en apparaissant ainsi vêtue, tandis que beaucoup de calorifères ne sont pas éteints, et que, tout au moins, le feu flambe dans les cheminées.

Aux récentes demi-solennités, expositions, ventes, etc., où il est convenu qu'on prendra un aperçu des élégances du moment, c'est le taffetas noir qui dominait; en apparence tout simple, tout discret, mais combien compliqué par une infinité de plis, de repincés, de velours minuscules sillonnant en tous sens la superficie entière de la robe! C'est un travail de lingerie qui rappelle toutes les façons dont nos bonnes aïeules ornaient leurs camisoles, leurs canezoucks et leurs déshabillés; mais elles avaient, au prix dont il fallait payer, même à l'époque, une telle main-d'œuvre, l'excuse que batistes et linons se lavant comme un mouchoir de poche, elles en auraient « pour des années »...

Considérez pourtant que cette ornementation représente toute la valeur de la robe, dont l'étoffe ne compte pour ainsi dire point; les étoffes chères par elles-mêmes n'étant pas à la

mode. Mais remarquez aussi que toutes ces façons sont difficilement exécutées à la maison, tant il faut d'habileté, de patience, de temps. On est lasse de sa robe avant qu'elle soit finie, si l'exécution en dure aussi longtemps. Dans les ateliers, déjà, les ouvrières au bout d'une semaine de petits plis sur la même jupe aspirent à changer d'ouvrage ; imaginez ce que ce peut être, pour une amateur secondée par sa femme de chambre, et avant d'entreprendre œuvre de ce genre, réfléchissez-y par deux fois ..

Donc du taffetas noir ; jupes toujours plates, mais point serrées du haut, trainantes, évasées du bas, le plus souvent par un volant en forme, mais qui ne se distingue point, absolument caché, transformé par la série des innombrables plis ou repincés, en long, en large, en croisillons, etc. Des corsages habits plus que des boléros, avec la petite basque en queue d'hirondelle derrière, toute façonnée elle-même de plis, et une haute, large ceinture devant. De grands cols en pèlerines, cintrés, prenant bien la forme des épaules, également façonnés ; beaucoup de linon écru, ou plutôt jauni, brodé au plumetis, ajouré d'applications de vieilles dentelles, descendant sur les épaules en large col. Et les manches très tombantes, comme je l'ai déjà indiqué. En taffetas noir aussi, le petit paletot tout court, très ample, tout plissé, avec lequel les très jeunes femmes ont un petit air grand-mère tout à fait amusant et drôlichon. Très en faveur pour celles dont la taille est momentanément épaissie, avec les grands pans en écharpe, s'échappant, devant, d'un semblant de capuchon. Des manches énormes à partir seulement du coude, tout le haut du bras gainé dans l'étoffe resserrée par des plis fixes et cousus.

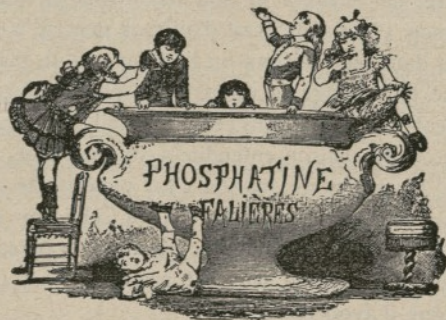
*

Les chapeaux ? Tout ce qu'on veut, tout ce qui sied. De grandes capelines très abaissées derrière sur le chignon bas. Des petits Louis XVI très relevés sur le chignon haut — car chignons hauts et chignons bas sont en ballottage : le « Faubourg » tient pour le chignon haut ; la colonie étrangère qui compte de brunes beautés,

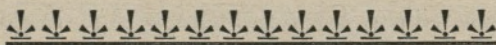
se rallie au chignon bas très seyant aux cheveux noirs : on commence vraiment à rester brune ; c'est une nuance qui ne se voyait presque plus ; non point qu'on usât de teintures, quelle horreur ! Mais toutes les eaux pour se laver la tête, blondissaient innocemment les cheveux, quoi qu'on fit...

Donc, rien d'exclusif pour les chapeaux : des pailles grossières d'apparence, mais très légères, souples, tressées, souvent frisottées, grenues, cousues par la modiste qui les drape ensuite sur la forme de laiton. La forme de paille, achetée toute faite, disparaît de plus en plus de nos usages ; à part le canotier rigide, d'ordonnance, à coiffe masculine, qu'adoptent les jeunes filles et les jeunes femmes pour le voyage, certaines courses matinales et les sports, le chapeau de paille s'achète en réalité au mètre, sous la forme d'un ruban de paille tressée, qu'on coud et qu'on façonne tout comme une étoffe. Du reste, les chapeaux cette année n'ont plus de fond nettement accentué ; tout se confond en un mouvement de draperie, et le chapeau en lui-même est plutôt aplati. Cependant, en dehors de cette silhouette basse, beaucoup de tricorne, de marquis, avec de larges bords très franchement relevés. Des chapeaux tout rouges autant que des chapeaux tout verts : paille, rubans, plumes ou fleurs, le chapeau est absolument monochrome en ce cas.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.



ALIMENT DES ENFANTS



Le Chez Soi

Tout d'abord, et avant de parler de choses frivoles, de toilettes, de mondanités, occupons-nous de choses sérieuses, de la santé de ceux qui nous entourent ; de ces êtres aimés dont la moindre indisposition nous bouleverse, dont la perte viendrait à nous causer une si immense douleur.

Or, dans bien des cas d'affaiblissement, on a vu le Racahout des Arabes opérer de vraies résurrections ; aussi nous faisons-nous un devoir de mettre nos lecteurs en garde contre les nombreuses imitations qu'on nous présente sous le nom de Racahout, et qui n'ont rien de commun avec le véritable Racahout des Arabes Delangrenier, le *seul* aliment approuvé par l'Académie de Médecine de Paris.

On comprendra l'importance de cet avis, car ceux qu'il intéresse ont besoin d'une nourriture particulièrement choisie et composée d'éléments d'une qualité irréprochable : mères, pendant l'allaitement ; bébés au sevrage ; convalescents de maladies graves, dyspeptiques, vieillards, etc. Pour tous on doit exiger le véritable Racahout des Arabes Delangrenier, 19, rue des Saints-Pères, Paris ; l'aliment-type, qui compte plus de 70 ans de succès.

*

Puisque nous parlons des misères qui affligent notre pauvre humanité, et des remèdes qui les peuvent adoucir, je ne résiste pas au désir de m'occuper des diabétiques auxquels l'usage du sucre est absolument interdit, ce qui est pour la plupart une privation cruelle. Mais s'il est avec le ciel des accommodements, il en est aussi avec la médecine. Tout d'abord celle-ci avait permis de remplacer le sucre par la saccharine, mais ce produit tiré, comme on sait, des résidus de la houille, souvent impur, peut causer des troubles graves. Ne vous désolerez pas de son interdiction, car elle est avantageusement remplacée par le sucre Edulcor. Celui-ci possède tous les avantages du sucre de canne, sans en offrir les inconvénients, ce sucre conserve aux substances alimentaires tout leur arôme et leur goût propre. Il peut être employé impunément par tous les diabétiques dans le café, le thé, le chocolat, les grogs, la confection des liqueurs, des entremets sucrés, des pâtisseries. Son emploi s'impose donc dans chaque famille. Afin de le goûter, nos lectrices qui en feront la demande à M. Ferré, 142, boulevard Saint-Germain, recevront un large échantillon à titre absolument

gratuit. Pour l'achat, on trouve le sucre Edulcor dans toutes les bonnes pharmacies.

Usez-en, Mesdames, pour gâter vos malades ; c'est si bon les *douceurs*, et il est si dur d'en être privé !...

*

Un bon procédé en vaut un autre. Si nous permettons d'être gourmet, même un brin gourmand...

on ne nous blâmera pas d'être un peu coquettes, d'aimer à nous habiller avec chic, recherchant les modes les plus nouvelles.

Ce serait un trop cruel supplice de voir tant de jolies choses, et de n'avoir pas la permission d'en user !

Cette permission, personne ne songe à nous l'interdire, car les modes d'été de 1902 semblent créées pour la joie des yeux et l'approbation des censeurs les plus sévères.



Élégant costume-tailleur, doublé soie à 125 fr. (façon seule, 50 fr. — ISIDORE, 27, rue Bleue.

Est-il rien à la fois, de plus élégant, de plus esthétique, de plus correct et comme il faut, que ces ravissants costumes-tailleurs en lainage, qui jouissent d'une vogue sans précédent ? Le genre anglais nous envahit de plus en plus ; nous adoptons les habitudes pratiques de nos voisins d'Outre-Manche ; en effet, à notre époque de sport à outrance, que deviendrait la toilette légère comme un soufle, faite de batiste, de mousseline, de dentelle et de falbalas, quand il s'agit de ces parties que l'on improvise

~~~~~

DÉFIEZ-VOUS des contrefaçons de la FLEUR DE PÊCHE, poudre rajeunissante de la Parfumerie Exotique, 35, rue du 4-Septembre. Prix : 3 fr. 50, franco-mandat, 4 francs.

**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** Se méfier des imitations et des dentifrices inférieures. Exigez la signature BOTOT.



quotidiennement l'été : tennis, croquet, canotage, promenades en auto ou à bicyclette.

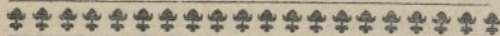
Le costume de lainage au contraire, souple et moulant le corps comme un gant, n'offre pas de prise aux déchirures et aux accrocs ; de plus il habille divinement, et peut servir en toutes circonstances, car on l'agrément de mille façons délicieuses. Isidore, 27, rue Bleue (angle de la rue Lafayette) excelle dans ce genre spécial, et ses dernières créations attirent chez lui la Parisienne élégante.

L'art réel qu'il possède pour habiller à la perfection sur le simple envoi d'un corsage et des longueurs de jupe, lui vaut quantité de clientes aristocratiques de province. Celles-ci surprises d'avoir pour 125 francs, chez lui, le ravissant costume-tailleur doublé de soie, qui serait loin d'avoir le même cachet chez la meilleure couturière de leur chef-lieu et qui leur coûterait le double, s'empressent d'écrire à Isidore pour lui demander des échantillons et des gravures, dont l'envoi est suivi de près par une commande.

C'est ainsi que la renommée et la clientèle d'Isidore grandissent chaque jour. FÉTICHETTE.

*Château-de-l'Aigle.* — L'Aluminite s'impose chez toutes les maîtresses de maison qui s'intéressent aux détails de leur ménage, et ont le souci du bien-être et de la santé des leurs. Elle réduit au minimum le travail de la cuisinière, le même plat peut être employé successivement pour faire cuire les aliments, les servir à table, et, avantage plus appréciable encore pour y faire séjourner les restes sans que leur goût en subisse la moindre altération, et surtout sans aucun danger.

Essayez de la *casserole-prime*, monture métallique, envoyée contre bon de 1 franc, adressé : *Aluminite, Limoges.*



## COURRIER

M<sup>me</sup> V. B., Tour du Pin. — Pêches au sirop, dressées sur du riz, nappées d'une gelée d'abricots.

Note est prise pour donner cette bonne recette par la suite.

**Les Vieilles Tuiles.** — Pâte d'une préparation facile, mais il faut un outil spécial, sorte de cylindre, pour dresser ces petits fours. Piler 500 gr. amandes, 500 gr. sucre ; 3 blancs ; pousser à la seringue ; dresser sur plaque ; four doux ; gommer en sortant du four.

**J. R.** — Nous ignorons ce que vous demandez pour le sucre. Crème pâtissière : 1/2 litre de lait ; 125 gr. de sucre ; 30 gr. de farine ; 3 jaunes ; 1 œuf entier. Cette sorte de nougat doit cuire toute une nuit, et n'est pas possible à exécuter chez soi.

**Rue de la Ferme, Le Havre.** — Note est prise pour le moment opportun. Oui, pour ce genre de gâteaux.

M<sup>me</sup> W., Le Havre. — Chaude ou froide ? Une recette de sauce froide a paru en 1897.

**A. P.** — Se termine 1<sup>er</sup> mai 1902. Tripes lyonnaises, ont paru en 1895 : gras-double sauté avec oignons ciselés.

**D. L. Z.** — Nous vous donnerons cette recette.

**Abonnée de Seine-et-Oise.** — Bonne note est prise. Rien à vous indiquer dans ce genre.

**Porto.** — Note est prise pour la première demande. Café blanc : infuser le grain torréfié sans le moule, dans le lait.

**Nouvelle abonnée.** — Impossible de mouler cette gelée sans l'outillage indiqué, à moins d'avoir déjà une très grande pratique et beaucoup d'habileté de main.

**G. B.** — Nous ne pouvons rien vous recommander dans ce genre.

**L. N. N.** — Le combustible n'est pour rien dans votre insuccès : les œufs étaient trop gros ou la farine de mauvaise qualité, et la pâte était trop molle. Pour cornets de jambon, les attacher avec fil ; dresser dans flûtes à champagne ; les garnir ; laisser raffermir jusqu'à ce qu'ils soient bien pris, enlever les fils pour servir.

(Suite des réponses au prochain numéro.)

58. Boulevard de la Villette  
PARIS

**Bornibus**  
Sa  
**MOUTARDE**  
Ses CORNICHONS Mère Marianne

PLAQUES  
PAPIERS  
Photo  
En Vente partout

**JOUGLA**

CONSERVATION et BLANCHEUR des DENTS  
**POUDRE Dentifrice CHARLARD** PARIS, 12, Bd Bonne-Nouvelle

Le Gérant : A. DESBOIS

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