



PILAF DE LANGOUSTE

A LA FRANÇAISE

LE principe du pilaf, c'est le riz cuit à la façon turque, c'est-à-dire en vase hermétiquement clos et à court mouillement, de façon que la cuisson complète du riz coïncide avec l'absorption entière du liquide. En d'autres termes, il faut que le riz soit absolument à sec juste au moment où il atteint le point voulu ; et ce point, c'est le riz tout à fait tendre, mais gardant ses grains entiers, intacts, détachés les uns des autres.

Il y faut de l'oignon, et le beurre doit remplacer la forte proportion de graisse qui entre dans la cuisson turque, et qui est indispensable pour assurer au riz le moelleux qui en fait le caractère. Le pilaf n'a point de sauce ; le riz y est absolument à sec, mais comme confit et très onctueux. Ce résultat est impossible à atteindre si on ne lui fournit pas la graisse nécessaire, et dans le cas où on ne voudra pas disposer de la quantité de beurre indiquée, mieux vaudra ne point entreprendre cette recette.

L'exécution n'a rien de compliqué. Les directions que nous donnons pour la cuisson au court-bouillon de la langouste s'appliquent également à une langouste qu'on servirait en mayonnaise ou en belle-vue.

Si on n'avait à sa disposition qu'une

langouste déjà cuite, on remplacerait le court-bouillon pour mouiller les débris, par même quantité d'eau, mais en joignant préalablement aux débris, pendant qu'on les passe au beurre, un peu d'oignon, d'échalote, de racine de persil ; ne pas trop saler et bien poivrer.

Proportions

Pour 4 ou 5 personnes :

Une petite langouste d'environ 500 gr. ;

2 litres 1/2 d'eau ;

50 gr. d'oignon ;

50 — de gros sel ;

10 — racines de persil ;

2 grosses gousses d'échalotes ;

20 boules de poivre ;

Thym, feuille de laurier.

POUR LE PILAF

175 gr. de riz ;

30 — d'oignon ;

200 — de beurre ;

1/2 décilitre de purée de tomate épaisse ;

4 décilitres 1/2 de cuisson de langouste ;

Pincée de safran ; pincée de poivre rouge ou paprika. Poudre d'épices.

Temps nécessaire : 1 heure 1/2, la langouste étant cuite et refroidie déjà.

RÉSUMÉ

Faire bouillir le court-bouillon ; y cuire la langouste ; l'y laisser refroidir. Détacher les chairs de la queue et toute la partie mangeable des pattes et du coffre. Piler coquilles et déchets au mortier. Passer sur le feu avec beurre ; mouiller avec cuisson langouste ; passer au tamis ; réserver.

Blondir dans beurre oignon haché ; ajouter riz ;

sécher. Mouiller avec cuisson réservée, purée tomate; cuire 25 à 30 minutes.

Tailler les chairs de langouste en dés; les sauter au beurre. Mélanger dans le riz cuit à point. Ajouter le reste du beurre hors du feu.

La langouste

Prenez une casserole dans laquelle la langouste, une fois ficelée, pourra entrer tout juste; trop grande, il faudrait trop de liquide.

Mettez-y l'eau avec l'oignon, coupé en grosses tranches, le sel, les échalotes, persil, thym, laurier, les boules de poivre grossièrement concassées. Couvrez, posez sur un bon feu, faites bouillir. Quand l'eau est bien en pleine ébullition, plongez-y la langouste ficelée; c'est-à-dire la queue repliée sous le coffre, les cornes rabattues tout le long du corps, et le tout maintenu par plusieurs tours de ficelle bien serrés. Avant de ficeler l'animal, vous l'aurez rapidement lavé à l'eau froide.

Dès que la langouste est dans le court-bouillon où elle doit baigner complètement, couvrez la casserole, et laissez bouillir sur le même bon feu pendant 10 minutes, pour une langouste de ce poids.

Retirez du feu; laissez presque entièrement refroidir la langouste dans le court-bouillon.

Egouttez alors la langouste. Séparez, en tirant avec les deux mains, la queue du coffre. Détachez les pattes, et en les brisant doucement avec le marteau, enlevez toute la chair qu'elles contiennent; c'est surtout dans la partie où elles se reliaient au corps qu'on trouve de très bons morceaux. Tout le long du coffre, justement à ces jointures, il reste beaucoup de chair. Enlevez la carapace de la queue. Réunissez et gardez tout ce qui est mangeable.

Mettez tous les débris, y compris les carapaces, les coquilles brisées du coffre, de la queue, des pattes, etc., enfin absolument tout ce qui n'est pas chair réservée, dans le mortier. Avec le pilon, écrasez le tout en miettes. Ramassez ensuite toutes ces miettes dans une casserole; ajoutez-y 75 gr. de beurre; posez sur feu doux, et laissez ainsi 7 ou 8 minutes, en remuant très souvent avec la cuiller. C'est tout juste pour réduire l'humidité des débris, mais en se gardant de chauffer trop fort, parce qu'on risquerait de brunir le beurre, ce qui serait désastreux.

Ajoutez alors 4 décilitres 1/2 de court-bouillon de la langouste, et en même temps le safran. Couvrez, laissez bouillir doucement pendant un bon quart d'heure. Passez dans une petite terrine, à travers le tamis métallique ou une très fine passoire, en appuyant fortement sur les débris, mais sans frotter, pour en bien extraire tout le liquide. Réservez ce liquide qui ayant un peu réduit doit fournir un peu plus de 3 décilitres 1/2; il doit être d'une belle couleur rouge sur sa surface; c'est le beurre qui surnage ainsi et que les débris ont teinté. Jetez les débris.

Le riz

Lavez de bon riz Caroline à plusieurs eaux fraîches; laissez-le tremper, quand il est bien propre, dans de l'eau froide, pendant une bonne heure avant de l'employer.

Epluchez l'oignon et hachez-le très fin. Prenez une casserole pas trop grande mais bien épaisse, en cuivre étamé; mettez-y l'oignon haché avec 30 gr. de beurre. Posez sur feu doux, et laissez, en remuant souvent avec la cuiller de bois, jusqu'à ce que l'oignon

ait pris une couleur blonde bien accentuée, mais sans avoir des parcelles brunes, et surtout sans que le beurre ait foncé; il doit, jusqu'au bout, garder une teinte de belle huile jaune.

Ajoutez alors le riz bien égoutté, que vous laissez avec l'oignon dans la casserole, sans liquide, pendant 3 ou 4 minutes, sur feu modéré, en le tournant tout le temps avec la cuiller : ceci pour le bien sécher avant d'y ajouter le liquide de cuisson, et afin que les grains, par la suite, restent entiers et détachés. Le riz ne fait donc que chauffer juste assez pour se bien sécher sans roussir aucunement.

Versez-y alors 3 décil. 1/2 du bouillon de cuisson des coquilles, c'est à peu de chose près ce qui a dû en résulter. Evitez de laisser couler le dépôt du fond, s'il s'y trouve un peu de parcelles sableuses. Ajoutez la purée de tomates, une pincée de poudre d'épices; mélangez bien avec la cuiller de bois. Faites bouillir sur un bon feu, sans y plus toucher. *Couvrez le plus hermétiquement possible.* Retirez sur un feu doux bien égal, bien régulier, et à partir de ce moment ne remuez plus le riz, n'y touchez plus, vous le feriez attacher ou brûler; je veux dire qu'il ne faut point remuer le riz même, car on peut changer la casserole de place sur le fourneau, pourvu que la chaleur reste bien la même. Comptez de 25 à 30 minutes de cuisson; évitez toujours une chaleur trop forte sous la casserole, parce que le riz, cuisant avec si peu de liquide, aurait tendance sans brûler, de gratter au fond de la casserole. Si vous disposez du four, il vaudrait mieux y mettre la casserole, toujours hermétiquement fermée; la cuisson sera plus égale, et on obtiendra

mieux le maintien de la buée à l'intérieur de la casserole; c'est la cuisson du riz dans cette buée qui est en somme la caractéristique du riz à la turque.

Le riz est à point quand il est parfaitement tendre, tout en restant bien entier et distinct; cuit de cette façon, il n'augmente que très peu de volume, son grain reste petit, et on est tout surpris de le trouver moelleux. Le liquide doit être absolument tari, mais le riz est bien gras, avec une teinte rouge très appétissante. C'est cette consistance grasse qui l'empêche d'attacher quand il a absorbé tout le liquide. Sans rien remuer dans le riz même, il faut, quand approche le terme de la cuisson, soit au bout d'une vingtaine de minutes, découvrir la casserole, une seconde, seulement, le temps de prendre délicatement à sa surface un ou deux grains de riz pour en apprécier le degré de cuisson. Si, à ce moment, il vous semble très à sec, retirez-le sur un feu encore plus doux, ou si c'est au four, tout à fait à l'entrée, pour qu'il continue de cuire dans sa propre buée sans risques d'attacher au fond.

Le pilaf

Pendant que s'achève la cuisson du riz, coupez toutes les chairs de la langouste en tout petits dés, pas plus d'un centimètre de carré, la queue aussi bien que le reste.

Dans une petite sauteuse faites chauffer légèrement 40 gr. de beurre; jetez-y les morceaux de langouste, assaisonnez de sel, poivre; faites sauter les morceaux pour bien sécher leur humidité et concentrer ainsi leur arôme, *mais pas au point de les rissoler.* Quand ils sont bien séchés, vous retirez la casserole et tenez simplement sur un coin du four

neau, jusqu'au moment où le riz est à point.

Mêlez alors les morceaux de langouste dans le riz, avec une cuiller de bois, légèrement pour ne pas écraser le riz ; en même temps assaisonnez d'une pincée de poivre rouge ou paprika, et goûtez pour le sel.

Pour servir

Faites bien chauffer un légumier ou un simple plat du service. Cassez le reste du beurre, soit 60 gr. en petits morceaux, pour qu'il fonde mieux, et enfoncez-les dans le pilaf, la casserole étant déjà retirée du feu. Remuez légèrement pour bien fondre et mélanger, et versez dans le légumier ou le plat, en dressant en pyramide. Servez avec assiettes brûlantes.

LA VIEILLE CATHERINE.



Potage à la Ménagère

AU

TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Quand, en ce moment, vous faites cuire un chou-fleur, gardez-en l'eau de cuisson. Mettez aussi de côté quelques asperges de dessert, déjà cuites par conséquent. Faites bouillir la quantité d'eau de chou-fleur nécessaire à votre potage : jetez-y le tapioca-bouillon en pluie ; couvrez, retirez au coin du feu pour laisser pocher. Quelques minutes avant de servir, ajoutez les asperges réservées, coupées en petits morceaux, et des feuilles de cerfeuil laissées entières. Liez avec un peu de crème et un jaune d'œuf. Ou ajoutez un morceau de beurre.

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

En petites cartouches de 1 potage : Le paquet de 10 cartouches.....Fr. 1 90
En boîte de fer blanc de 25 potages 4 »
En 1/2 boîte de fer blanc de 12 potages ... 2 »
Remise de 10 o/o sur tout achat de 16 fr. aux abonnées du Pot-au Feu.



POTAGE PERRAUT

Un excellent potage, relativement simple, bien bourgeois, composé par Perraut junior qui le préfère aux bisques trop accentuées, aux consommés doubles ou triples diversement garnis et aux crèmes plus ou moins de volailles, toujours un peu maniérées à son avis.

Si on a du bouillon de disponible, c'est une occasion de l'employer, et le potage y gagne certainement, mais il est bien inutile d'en apprêter exprès. Une cuisson de pommes de terre ou de haricots, le remplace très bien, et, à la grande rigueur, le mouillement se fait à l'eau simple ; seulement, dans ce cas, on augmente la quantité de beurre de 25 grammes, et celle de crème d'un demi-décilitre, et on sale à raison de 12 gr. de sel par litre d'eau employé.

Les proportions de légumes sont réglées pour qu'aucun ne domine sur l'autre, et que, de leurs notes différentes résulte l'harmonie ; mais cependant, à un écart de quelques grammes près, il est bien évident que le résultat final ne s'en trouverait pas sensiblement modifié. Les proportions ont été établies balances en

main, mais si on connaît le poids approximatif des différents légumes, il n'est véritablement pas utile de les peser. Ici, on pourrait les résumer plus simplement ainsi : poireaux, 3 blancs moyens; navets, 2 moyens; pommes de terre, une grosse hollandaise ou deux moyennes; haricots, le contenu d'une louche ordinaire.

Proportions

Pour 6 personnes :

100 gr. de blanc de poireau ;

200 — de navets ;

150 — de pommes de terre ;

200 — de haricots blancs frais, ou
100 gr. de haricots secs ;

50 — de beurre ;

8 — de sucre en poudre ;

1 litre $\frac{3}{4}$ de bouillon léger ou de cuisson de légumes ;

1 décilitre $\frac{1}{2}$ de crème double bien fraîche ;

Sel, selon le degré de salaison du bouillon ou de la cuisson de légumes employée.

GARNITURE

125 gr. de rouge de carottes ;

25 gr. de beurre ;

Un petit verre de bouillon ;

3 œufs ;

Pincée de sucre ;

Pincée de sel.

Pour la
royale de
carotte.

Une dizaine de haricots verts ; deux cuillerées à bouche de petits pois ; une cuillerée à bouche de feuilles de cerfeuil.

RÉSUMÉ

La royale de carottes. — Étuer carottes avec beurre, sucre et sel ; mouiller de bouillon. Passer ; mélanger avec œufs ; cuire au bain-marie. Détailler en petits morceaux.

Le potage. — Étuer au beurre, navets, poireaux. Mouiller avec partie du liquide. Ajouter haricots et

pommes de terre. Passer en purée ; ajouter reste liquide ; dépouiller. Pour finir ajouter beurre, crème, garniture de royale ; petits pois et haricots verts cuits, feuilles de cerfeuil.

La royale de carotte

Cette royale est la garniture principale et caractéristique du potage. Elle doit être apprêtée en même temps que le potage ; et mieux vaut, même, qu'elle le soit à l'avance, parce que plus elle est froide, mieux elle se détaille en petites tranches.

Emincez en copeaux très minces le poids indiqué de *rouge* de carotte ; par rouge de carotte, on entend la partie extérieure, vraiment bien colorée de la carotte, et non point l'intérieur, qui, même quand il n'est pas tout à fait jaune, n'a jamais la même teinte bien rouge, et en tous cas n'a jamais la même saveur. Cette partie intérieure est donc tout entière à rejeter pour cet apprêt.

Mettez-les dans une casserole avec pincée de sel et de sucre, ainsi que le beurre indiqué, 25 grammes. Couvrez ; faites doucement étuver pendant une dizaine de minutes sur feu modéré, en remuant souvent avec une cuiller de bois pour éviter que rien ne prenne couleur. Ajoutez alors le bouillon consciencieusement dégraissé et laissez achever tranquillement la cuisson dont le temps, on le conçoit, dépend de l'âge des carottes.

Passez les carottes à travers le tamis de toile métallique posé sur un plat creux, la frottant avec le champignon de bois pour obtenir une purée très fine. Recueillez cette purée dans un bol. Battez dans un autre bol les trois œufs entiers, comme pour une omelette. Versez petit à petit les œufs battus dans la purée de carottes, sans cesser de remuer le tout pour bien mélanger.

Bien que le rouge de la carotte soit seul employé, la teinte de la royale est, après cuisson, d'un rose pâle. Il est donc presque indispensable, pour aviver cette teinte et l'obtenir d'un rose vif, d'ajouter quatre gouttes de carmin, couleur inoffensive et d'un usage courant en cuisine. Cette addition, bien entendu, n'augmente en rien la valeur de la royale, mais elle lui donne une couleur qui plaît mieux à l'œil.

Pour pocher

Beurrez grassement l'intérieur d'un petit moule à charlotte, en y étalant le beurre avec le doigt. Versez-y la purée de carottes, après l'avoir encore battue au dernier moment pour mélanger parfaitement. Mettez le moule dans une casserole où vous versez de l'eau bouillante de façon qu'elle arrive à 2 centimètres des bords du moule ; couvrez la casserole et mettez-la au four où vous surveillez pour que l'eau ne vienne pas à bouillir. La cuisson ou pochage de cette royale est exactement la même que celle d'une crème renversée. Il faut 35 minutes de cuisson pour ces quantités et en appuyant le doigt sur la royale, au milieu, on doit la sentir très raffermie. Retirez du four, enlevez le moule de la casserole, mais laissez la royale refroidir dans le moule.

Pour détailler

Renversez le pain de royale sur une serviette pliée en deux. Divisez-le d'abord, horizontalement ou verticalement, selon son épaisseur, en tranches d'un centimètre d'épaisseur. Parez ces tranches sur les faces, pour qu'elles soient bien nettes, et détaillez-les ensuite, soit en petits cubes ou en petits losanges d'un centimètre de côté ; soit avec de petits em-

porte-pièces, en forme de lune, d'étoile, ou autres. Observez que ces petits motifs doivent être bien nets, c'est-à-dire coupés bien franchement, car rien n'est désagréable à l'œil comme une royale taillée avec irrégularité. Si cette garniture est apprêtée à l'avance, on peut tenir au chaud les petits morceaux découpés, dans un bol, sur le coin du fourneau, avec quelques cuillerées de bouillon ; mais il suffit, pour les réchauffer, qu'ils soient plongés pendant quelques secondes dans le potage brûlant.

Le potage

Emincez finement la partie blanche seulement du poireau ; émincez aussi les navets très fins. Rassemblez-les dans une casserole avec 30 gr. de beurre, le sucre en poudre et une pincée de sel. Couvrez et faites doucement étuver pendant un quart d'heure en remuant fréquemment pour éviter qu'aucune partie ne prenne couleur. Cet étuvage, ou passage préalable au beurre, a une grande importance et il ne faut pas le négliger, car il a pour but de saturer les légumes du beurre et de l'assaisonnement. On constate une réelle différence de saveur entre un potage de légumes ainsi étuvés, et un potage dont les légumes ont été immédiatement mouillés et mis en ébullition sans étuvage préalable.

Les poireaux et les navets étant donc bien étuvés, versez dans leur casserole 3/4 de litre seulement du liquide indiqué : bouillon léger ou cuisson de légumes. Ajoutez les pommes de terre également émincées en rouelles fines. En même temps mettez les haricots ; si ce sont des haricots secs, ils doivent être cuits à l'avance, car il se comprend que même archi-trempés ils ne seraient

jamais cuits en même temps que le reste. Mais dans la saison les haricots frais sont employés avec tout avantage, et il n'y a pas à hésiter pour leur donner la préférence sur les haricots secs. Leur cuisson se faisant rapidement, on les met dans le potage en même temps que les pommes de terre.

Couvrez et laissez bouillir d'une façon bien régulière et modérée, jusqu'à ce que les légumes soient tout à fait tendres, c'est-à-dire une heure environ; ce temps est nécessaire pour la cuisson des haricots frais.

Pour passer et dépouiller

Versez les légumes sur un tamis métallique posé sur une terrine quelconque. Tandis qu'ils sont encore brûlants, hâtez-vous de les faire passer en purée en les pressant sous le champignon à purée, ce qui se fait d'autant mieux qu'ils ont conservé toute leur chaleur.

Rincez la casserole où ils ont cuit. Remettez-y la purée que vous délayez avec le reste du bouillon ou de la cuisson de légumes. Elle est ainsi amenée à l'état de coulis léger. Posez la casserole sur un bon feu, et avec une cuiller de bois remuez la purée sans discontinuer jusqu'au moment où l'ébullition se prononce. A ce moment, placez la casserole sur le coin du foyer, de façon à obtenir une ébullition douce et régulière, sur un côté seulement du liquide, pendant 25 à 30 minutes. On a déjà dit ici souvent ce qu'est le dépouillement d'un potage, mais il n'est pas inutile de le répéter. C'est la purification indispensable qui équivaut comme utilité à l'écumage du pot au feu, et qui s'opère ainsi : Par le fait de l'ébullition très douce, toutes les impuretés remontent à la surface du potage et s'agglutinent dans

un coin de la casserole; ce qui permet de les enlever facilement et fréquemment avec une cuiller de métal. Quoi que l'on fasse, un potage lié et qui n'aura pas subi de dépouillement, aura toujours une apparence louche, et trop simple est l'opération pour qu'on la néglige; ceux seulement qui ont la pratique de la cuisine savent que c'est souvent sur des petits riens que s'équilibre la réussite d'un mets. Aussi faut-il que les novices n'omettent jamais le dépouillement d'un potage à base de purée.

Les haricots verts et les petits pois

Pendant le dépouillement du potage, faites cuire à grande eau salée, feu vif et casserole découverte, les petits pois choisis de grosseur égale, et les haricots verts coupés en losanges. Il faut les mettre ensemble dans l'eau absolument bouillante, sur le feu, et dès qu'ils sont cuits, les égoutter complètement, sans quoi ils jauniraient.

Pour servir le potage

Tout au dernier moment, retirez la casserole du feu pour y mettre ce qui reste de beurre; le potage, dès que le beurre y a été ajouté, ne doit plus retourner au feu. Versez-le dans la soupière en le passant de nouveau à travers une passoire fine dite chinois, où vous le frôlez avec le petit fouet ou une cuiller pour en activer le passage.

Ajoutez la crème épaisse et bien fraîche, condition formelle; puis la garniture de royale de carotte découpée, les haricots verts, les petits pois, les feuilles de cerfeuil. Servez. PERRAULT junior.

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

Menus

PETITES TRUITES SCHLESTADT
ROGNONS SAUTÉS AU MADÈRE
ROSBIF FROID
SALADE DE LAITUE AUX ŒUFS
CAROTTES AU JAMBON
TARTE AUX FRAISES

POTAGE CRÉCY
FILETS DE SOLE MORNAY
CANETON AUX NAVETS
CARRÉ DE VEAU A LA BROCHE
HARICOTS VERTS SAUTÉS
SOUFFLÉS AU CHOCOLAT

ŒUFS D'ANTIN
PILAF DE LANGOUSTE
SALADE DE LÉGUMES
GOUGÈRE AU FROMAGE

POTAGE SAINT-GERMAIN
DARNE DE SAUMON SAUCE AUX MOULES
TIMBALE JOINVILLE
CHOUX-FLEURS AU GRATIN
CROQUETTES DE RIZ

MAQUEREAU MAÎTRE D'HOTEL
NAVARIN A LA JARDINIÈRE
POULET FROID EN MAYONNAISE
CROUTES AU MADÈRE

POTAGE SAINT-GERMAIN
BOUCHÉES AUX CREVETTES
POINTE DE BŒUF A LA BABET
GARNIE DE MACARONI
DINDONNEAU ROTI
CAROTTES NOUVELLES GLACÉES
PALAIS DE GLACE

CROUTE AUX ŒUFS
FOIE DE VEAU SAUTÉ
QUARTIER D'AGNEAU GRILLÉ
ASPERGES A LA VINAIGRETTE
GATEAU A LA MINUTE

POTAGE PERRAUT
TRUIE SAUMONÉE SAUCE VERTE
FILET DE BŒUF ARGENTEUIL
CANETON FARCI
GALANTINE DE POULARDE
PETITS POIS A LA FRANÇAISE
CRÈME BAVAROISE A LA PURÉE DE FRAISES

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



Pointe de Bœuf à la Babet

Bien que ne comportant pas d'éléments coûteux ni de préparatifs compliqués, ceci est de la très bonne cuisine de ménage, telle que la savaient si bien faire les vieilles cuisinières de province autrefois. Il y faut beaucoup de soin, une surveillance régulière, éviter la précipitation et les coups de brusque ébullition avec lesquels les cuisinières brouillonnes s'imaginent rattraper le temps perdu. Le bœuf pouvant, ainsi apprêté, attendre quand il est cuit à point, mieux vaut le mettre en train plus tôt que plus tard.

On peut servir cette pièce de bœuf seule ou, ce qui est préférable, avec une garniture de légumes suivant la saison : pommes de terre en croquettes, en duchesses, ou simplement en purée ; haricots blancs frais, ou purée de haricots secs ; gros pois frais, simplement cuits à grande eau salée, et liés avec du beurre manié ; purée d'oignons Soubise, ou petits oignons glacés ; petites carottes glacées ; jardinière ou macédoine de légumes ; chicorée, laitue, etc, et excellente aussi avec du macaroni cuit à l'italienne.

Pour les personnes qui n'ont point

toujours de crème à leur disposition, nous indiquons une combinaison qui la remplace à la rigueur; mais la crème est de tout point préférable et ce n'est que dans l'impossibilité absolue de s'en procurer qu'on peut recourir à cette substitution du lait et du beurre, très fin, cela va sans dire.

Disons enfin que, dans une maison peu nombreuse, où les gros morceaux durent pendant plusieurs repas, on peut faire ceci : ne servir que la moitié de la sauce indiquée, en ne prenant pour cela que la moitié du jus, qu'on fait toujours réduire dans la proportion indiquée et qu'on lie avec la moitié de crème, farine, etc., indiqués. Le lendemain, le reste du bœuf est excellent froid, avec son reste de jus pris en gelée et les légumes qui garnissaient le fond de la casserole.

Proportions

Pour 10 ou 12 personnes :
 2 kilos nets de pointe de tranche;
 400 gr. d'os de crosse de veau;
 175 — de carottes;
 125 — d'oignon;
 30 — de graisse;
 10 — de farine;
 4 décil. 1/2 de vin blanc;
 5 — d'eau;
 1 décil. 1/2 de crème double fraîche;
 ou, à défaut, un décil. 1/2 de bon lait
 et 60 grammes de beurre fin;
 2 clous de girofle;
 Bouquet garni, sel, poivre.
 Temps nécessaire : 4 heures.

RÉSUMÉ

Faire suer le bœuf dans casserole avec graisse, légumes, bouquet, os, 1 décilitre vin blanc; laisser légèrement pincer. Ajouter 1 décil. 1/2 vin blanc en 3 fois; réduire à mesure. Mouiller avec 5 décilitres eau, 2 décilitres vin blanc. Cuire doucement

4 heures. Passer, dégraisser le jus, le faire réduire: ajouter la crème, la farine. Saucer légèrement la pièce de bœuf; servir la sauce à part en saucière.

Le bœuf

Il est d'une importance capitale : 1° que la viande soit prise dans la partie que nous indiquons sous le nom de pointe de tranche; 2° qu'elle soit mortifiée à point. Il faut donc s'assurer à l'avance, auprès du boucher, qu'il a bien le morceau demandé, afin qu'il vous le réserve pour le jour voulu; je veux dire qu'il faut laisser la pointe de tranche dans le quartier de bœuf jusqu'au jour où l'on en a besoin et ne l'enlever qu'à ce moment, au lieu de se la faire couper à l'avance pour la garder deux ou trois jours chez soi. De cette façon, la viande se mortifie dans de bien meilleures conditions, sans se hâler, sans « s'avancer » plus à l'extérieur qu'au centre du morceau. Elle peut, toutefois, être coupée la veille au soir pour le lendemain.

La pointe de tranche est un morceau bien connu, sous ce nom, de tous les bouchers parisiens; dépourvu de graisse intérieure, de muscles ou de filaments, il fournit de belles tranches bien nettes; il n'est pas sec comme le gîte à la noix qui ne saurait le remplacer. C'est dans la partie située sous la noix de bœuf qu'il doit être coupé. La pièce de viande est alors très épaisse à un bout, et se termine en pointe à l'autre, un peu à la façon d'un filet; elle est recouverte d'une légère couche de graisse sur une de ses faces.

Ficelez la pièce de bœuf, sans la trop serrer, en tassant le morceau pour augmenter son épaisseur et diminuer ainsi sa longueur qui serait gênante dans une simple casserole ronde.

Pour suer

Prenez une casserole épaisse en cuivre étamé, de grandeur appropriée, c'est-à-dire contenant le morceau de viande et les os sans qu'ils y soient trop serrés, et de façon à pouvoir retourner facilement le morceau de bœuf pendant le début surtout de sa cuisson. A la rigueur, une cocote en fonte étamée peut servir, mais rien ne vaut le cuivre étamé dans la circonstance.

Au fond de la casserole, étalez la graisse, qui doit être de bon dégraissis frais de bœuf, de veau ou de porc, mais jamais de mouton. Sur ce fond graissé, disposez la carotte coupée en rondelles, et par dessus, l'oignon coupé de même ; ajoutez 2 clous de girofle, le bouquet garni composé d'une grosse branche de persil, d'un brin de thym, d'une demi-feuille de laurier ; pincée de muscade râpée ; 1 décilitre de vin blanc.

Là-dessus mettez le bœuf posé sur le côté de sa graisse. De chaque côté du bœuf, ajoutez les os de veau cassés en morceaux. Couvrez la casserole. Posez-la sur un bon feu afin de faire réduire complètement le peu de liquide, jusqu'au moment où le tout commence à « pincer », c'est-à-dire à former un *très léger* caramel au fond de la casserole. Mais il ne faut pas dépasser ce point, car alors ce serait non plus « pincé » mais brûlé, et le jus en garderait un goût d'âcreté. Pour vous en assurer, découvrez la casserole de temps en temps, et encore plus souvent à mesure que le liquide réduit ; tant que la vapeur s'échappe blanche, cela va bien ; mais dès qu'elle bleuit, c'est signe que l'humidité est réduite, car ce n'est plus alors de la vapeur, mais de la fumée ; en même temps, flairez au dessus de la casserole, et vous sentez une odeur de

légumes caramélisés qui indique que le point est atteint.

Tout de suite alors, ajoutez *un demi-décilitre* de vin ; retournez le bœuf, couvrez la casserole ; diminuez un peu le feu, et laissez de nouveau réduire et légèrement « pincer » ; ce qui demande environ 10 minutes. Au bout de ce temps, ajoutez encore *un demi-décilitre* de vin, tournez le bœuf et procédez exactement de même cette seconde fois, et encore de même une troisième fois. Soit *1 décilitre 1/2 de vin* ainsi ajouté en trois fois, à 10 minutes d'intervalle environ. Graduellement le bœuf a bruni sans rissoler. Presque aussitôt qu'il a été mis au feu, la partie supérieure du morceau a blanchi sous l'action de la vapeur, et on voit le jus s'en écouler doucement ; c'est ce jus qui se déposant au fond de la casserole chauffée s'y caramélise et donne à la sauce sa saveur et sa couleur. Le bœuf a pris une teinte brune vernissée, le fond de la casserole est tout coloré de brun clair, et les légumes sont affaissés, un peu blondis, mais point du tout brunis. Voilà quel doit être après le « suage » l'aspect de la viande et de la casserole.

La cuisson

Le bœuf ayant donc « sué » comme il est dit, versez dans la casserole 2 décilitres de vin blanc et 5 décilitres de bonne eau filtrée. Le liquide doit monter ainsi à mi-hauteur de la pièce de viande. Ajoutez 15 gr. de sel. Faites bouillir, et dès que l'ébullition est bien établie, couvrez hermétiquement la casserole, et retirez-la sur un feu très modéré, plutôt un feu doux, de façon à y entretenir une ébullition *très régulière, très tranquille*, avec seulement un ou deux petits bouillottements non interrompus, pendant 3 heures. Toutes les heures, re-

tournez simplement le morceau de bœuf.

La sauce

Au bout de ce temps, enlevez le morceau en l'égouttant. Passez le jus dans une petite terrine ; vous pouvez, si le bœuf n'est pas servi tout de suite, le remettre dans sa casserole couverte, sur le coin du fourneau, où il se tiendra chaud, sans dessécher.

Dégreaissez complètement le jus ; il doit vous en rester environ 6 décilitres, après ce dégraissage. Il faut alors le faire réduire. Versez-le dans une petite casserole. Posez sur un feu ardent pour faire bouillir très fort, sans couvrir la casserole ; laissez bouillir jusqu'à ce qu'il n'en reste plus que 3 décilitres. Retirez alors la casserole sur un feu doux pour faire la liaison.

Délayez la farine avec la crème : vous mettez d'abord très peu de crème dans la farine, et avec une cuiller vous délayez en pâte bien unie ; puis vous ajoutez peu à peu le reste de la crème dans cette pâte. Faites couler alors le tout dans le jus, en un mince filet, tandis qu'avec une cuiller de bois, ou un petit fouet à sauce, vous tournez vivement. Remettez la casserole sur un feu plus actif, pour faire bouillir, sans cesser de tourner, mais de tourner doucement cette fois. Une minute de forte ébullition suffit pour assurer la liaison au point voulu ; il faut que le brouillard de légère écume provoqué par la crème se soit dissipé. La sauce est alors prête à servir. Ajoutez une forte pincée de poivre moulu, et goûtez pour le sel à ajouter sans doute.

Pour servir

Posez le bœuf sur une planche ou un plat de cuisine. Avec un très bon cou-

teau de cuisine, rasez légèrement la surface seulement de la couche de graisse couvrant un des côtés ; c'est ce qui s'appelle « parer ». On n'enlève donc point toute la graisse ainsi, mais rien qu'une très mince épaisseur, l'extérieur seulement, qui a graillonné, s'est sali, etc. ; de la sorte, la couche de graisse apparaît bien égale, bien nette et claire.

Posez ensuite le bœuf sur un plat de service chauffé ; disposez sa garniture de légumes ou autre sur les côtés ou autour ; versez sur le bœuf deux cuillerées de sauce seulement, tout juste pour le vernir. Versez le reste de sauce dans la saucière chauffée, qu'on envoie à part.

Observation

Si on emploie du lait au lieu de crème, il faut délayer de même la farine avec le lait ; verser le tout dans le jus, faire bouillir une minute ; retirer la casserole du feu. C'est *hors du feu* que le beurre sera ajouté, divisé en petits morceaux pour qu'il fonde mieux, bien mélangé avec la cuiller. Le jus ne doit plus chauffer sur le feu dès que le beurre y est ajouté ; c'est donc juste au moment de servir qu'il faut également faire cette liaison. Dans les deux cas la sauce doit être, tout en restant très légère, assez liée pour vernir le dos de la cuiller.

LA VIEILLE CATHERINE.



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.

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.



ALIMENT DES ENFANTS

Le prochain numéro du POT-AU-FEU paraîtra le samedi 7 Juin prochain (premier Samedi du mois).



Comment on mange trans-atlantique

Depuis qu'Aristote a, par son mutisme obligatoire, assumé la responsabilité du fameux « chapitre des chapeaux », l'audace des citeurs n'a pas connu de bornes : l'aphorisme le plus saugrenu se réclame du « philosophe Joubert », les théories budgétaires les plus subversives de « l'illustre économiste Le Play », et d'une façon générale, toute chose imparfaitement sue de celui qui la profère s'abrite sous le patronage de quelque grand disparu, que le silence de la tombe dispense de protester !

Au moment de parler cuisine, il va sans dire que nul n'aurait le courage de résister à la tentation de *citer* Brillat-Savarin, mais ce courage irait-il jusqu'à feuilleter son volumineux ouvrage pour savoir où il a bien pu dire que : « l'être humain se nourrit, l'homme civilisé sait manger ? » Au fait, peut-être ne l'a-t-il pas dit du tout; mais il aurait pu le dire....., et forte de ce doute, je n'hésite pas à affirmer avec la force d'une conviction — inébranlable, — l'axiome de ce maître ès-gastronomie ! Mais pourrait-on penser à l'impertinence de songer à le développer à propos de la plus grande et de la plus civilisée des républiques de la libre Amérique; à celle qui s'étend souverainement sur un continent tout entier; à celle surtout dont le luxe et les prodigalités dépassent de si loin nos pauvres petites richesses européennes, qu'il nous fau-

dra bientôt, — dans quelques siècles au plus — traverser l'Océan pour retrouver au-delà de l'Atlantique, les chefs-d'œuvre artistiques arrachés à coups de millions aux collections du vieux monde ? Il en est ainsi cependant : si merveilleusement raffinée sous tant d'autres aspects, la vie américaine, — à de rares et fastueuses exceptions que nous signalerons tout à l'heure, — en est vis-à-vis des repas quotidiens, à une indifférence voisine du mépris, et presque barbare.

A New-York, la ville lumière, la ville reine, celle de tous les « comforts » et de toutes les élégances, le déjeuner idéal — et effectif — d'un « business man » de quelque importance, c'est-à-dire de l'homme dans les affaires quelles qu'elles soient, est un « 2 minutes lunch » ! De midi à une heure, les hommes sortent en tourbillon hors de ces immenses maisons à 12 ou 15 étages, que l'on a pittoresquement appelées « sky scrapers » (grimpeurs de ciel), et se précipitent au plus proche de ces restaurants à « 2 minutes ». Là, en moitié moins de temps que n'en comporte l'affiche multicolore qui signale l'établissement aux clients pressés, ceux-ci dévorent hâtivement une énorme, épaisse et dure sandwich ; les sybarites l'arrosent d'une chope de bière, les « tempérants » d'un verre de lait ou d'une tasse de salsepareille, ou de quelque autre fade décoction de racines ; parfois, une demi-minute d'écart permet d'ajouter une bonne tranche de pâté (pie), bourrant, pesant, pour terminer ce repas... précurseur de l'infailible dyspepsie. Avant ce festin, l'américain-type avait eu avant d'arriver à son bureau, (à neuf heures au plus tard), le déjeuner du matin, de sept à huit heures ; déjeuner assez copieux, de plusieurs plats, mais lourd, mal cuit, comme toute cuisine faite trop tôt et par conséquent trop vite. Rentré chez lui après six heures, il dine ou soupe assez légèrement, très vite toujours, avant de se replonger dans une agitation égale à celle de l'après-midi, mais orientée diversement ; car, c'est seulement à cet instant que commence pour un homme l'accomplissement des devoirs sociaux ou mondains, considérablement simplifiés d'ailleurs pour le mari et

le père, les femmes se chaperonnant l'une l'autre, et allant le plus souvent seules dans le monde.

Pour les jeunes gens, au contraire, les obligations sont multiples ; ils doivent, sous peine de lèse-courtoisie, se faire les cavaliers servants des « belles », terme équivalant à la « professional beauty » anglaise, et les fonctions d'un célibataire chargé de se procurer fleurs, places au théâtre, etc., sont loin d'être une sinécure..... même financièrement.

Pendant que notre *business man* vaquait à ses mille et une affaires, que faisaient les femmes de la famille ? Elles avaient partagé le déjeuner de huit heures, le repas le plus solide en somme de toute la journée ; alors habillées, prêtes de bonne heure, elles en profitent pour aller faire leurs courses, leurs achats, le « shopping », la tournée des magasins, chère aux New-Yorkaises plus encore qu'aux Parisiennes. Jugez ! Puis elles courent à une matinée-concert, à une conférence, et... neuf fois sur dix, oublient le lunch, (généralement pris au dehors), et négligent de rien manger jusqu'au dîner.

Dans l'échelon social, au-dessus de cette moyenne importante, grands commerçants, hommes d'affaires, financiers, les repas suivent à peu près les mêmes règles, avec le raffinement d'un thé à cinq heures ; (mais cela point du tout fondamental comme en Angleterre, et — coutume plus récente — à Paris). Et quel thé ! de l'eau chaude vaguement aromatisée, et ceci, caractéristique de l'emploi intempestif, abusif, de l'eau dans toute la cuisine américaine : les poissons, les viandes rôties, les sauces, les légumes surtout, tout se noie : « rari Nantes in gurgite vasto », dirait-on en classe de quatrième. Le café, surabondamment arrosé, est couleur de thé, et le thé couleur de camomille.

On commence la journée par un verre d'eau glacée, et on la finit par un autre ; tout le long du jour, à tous les repas, les verres d'eau glacée iront s'additionnant sans souci de la dilatation d'estomac, terreur des Parisiens !

Pour la jeunesse, pour les étudiants si nombreux à New-York, le boarding-house à bon

marché, qui délivre des tracas de la vie matérielle, est une tentation trop séduisante pour qu'il soit possible d'y résister, mais on devine le genre de nourriture qui peut être fourni dans ces *astles*, (ainsi nomme-t-on ces pensions), où le prix s'élève parfois à 15 dollars (75 francs) par semaine, mais où le taux habituel est de 20 dollars (100 francs) par mois — tout compris, — et cela dans la ville exorbitante par excellence ! Mais encore la frugalité obligée de cette chère ne serait rien, si les repas, modestes autant qu'ils sont forcés de l'être, étaient convenablement cuits, sagement accommodés : de cela, nul soin de part ni d'autre, pas plus du consommateur que du débitant ; partout cette indifférence, cette pauvreté culinaire qui rendent parfois les débuts du séjour à New-York si fatigants aux Européens !

Quel bienfaiteur des estomacs américains, établira une moyenne entre cette cuisine décourageante de l'extrême majorité de la population, et la recherche presque exagérée, la perfection inouïe qui règnent sur la table des quelques centaines de familles, que nous désignons à Paris, sous le vocable élastique des « riches américains ? » Là, nous arrivons dans un décor de féerie : depuis le cuisinier français qui est de règle immuable, et les vins, — si médiocres ailleurs, — des seuls crus haut cotés, jusqu'à la vaisselle plate, le linge en vieux Venise, le surtout en orchidées dont le prix ferait vivre plus d'une famille pendant une année : tout est faste, éblouissement, luxe inaccessible à d'autres qu'aux rois des trusts : qui comblera l'abîme qui sépare ces extrêmes, qui rapprochera ces distances ?

La mise en pratique universelle des avis du *Pot-au-Feu* serait évidemment un moyen, mais avant qu'il ne soit le *Vade mecum* de toutes les ménagères américaines, il y a encore fort à faire ; et, en attendant, il y avait peut-être quelque intérêt de curiosité à signaler, comment chez un peuple arrivé au sommet de la civilisation, l'art cher au maître es-gourmandise que j'ai invoqué en commençant ces lignes, pouvait être encore le plus négligé des arts.

SYBIL DE LANCEY.

Le Chez Soi

Le confort atteint aujourd'hui dans les moindres détails des raffinements d'élégance exquis. Le linge, et en particulier le linge de maison est l'objet de recherches qui méritent d'être citées :

Les draps de lit, les taies d'oreiller sont garnis de dentelles copiées sur les points anciens : point de Paris, point de Flandre, vieux Brabant, sans oublier le point de Venise qu'on emploie pour les chiffres incrustés dans la toile, comme des médaillons à jour.

Pour la table, des merveilles : nappes et serviettes en fine toile, encadrées ou rayées d'entrelacs ou de larges bandes de guipure au filet dont les dessins sont relevés sur des pièces de musées. Les napperons, les « linceuls » qui, par parenthèse, ont remplacé le chemin de table, les dessus de plateaux atteignent maintenant le mérite d'objets de collection.

Et les stores, les rideaux d'une somptuosité discrète, d'un luxe durable, et dont les dispositions savamment combinées s'harmonisent si bien avec le genre différent des appartements !

Je suis allée voir tout cela dans la maison Sturel même, 80, rue Prony, qui fournit de nombreux magasins. Elle reçoit, de provenance directe, tous ces délicats travaux, véritables ouvrages de fées : toiles, dentelles, jours à la main lui sont fournis directement par les fabriques et les ouvrières des Vosges, la Haute-Savoie, la Touraine, l'Auvergne, le Belgique, etc.

Cette maison sans frais et de toute confiance, n'ayant pas d'intermédiaires à payer, fait des prix très spéciaux. Aussi a-t-on tout avantage à commander là les trousseaux quels qu'ils soient : d'un luxe princier ou d'une bourgeoise simplicité.

Vous y trouverez des toiles fines du Nord, des toiles d'usage blanchies sur les prés, des toiles des Vosges belles et résistantes, des toiles de Vimoutiers, des services de table damassés, finet d'usage, aux dessins variés et nombreux, des serviettes petites et grandes, des serviettes de table en toile ouvragée au prix des damassées ; des mouchoirs depuis 10 fr. 50 la douzaine, en batiste très fine, linon, fil de main.

Et pour la cuisine et l'office, des torchons de tout genre ; de solides tabliers de domestiques, en toile de Vimoutiers ; des essuie-mains inusables.

Bref, les trousseaux les plus sérieux et pratiques

ont toujours eux-mêmes, en cette maison de goût, une note d'élégance.

*

Il ne faut pas que les dentelles du linge de table et de maison nous fassent négliger celles de nos toilettes. Les fabriques de tulles et de dentelles de Lyon, viennent de créer de bien jolies choses pour l'été; j'ai là sous les yeux deux ravissants modèles de la maison L. Robert, 5, rue Mulet, à Lyon, qui habilleront divinement celles qui les choisiront. L'un brodé sur linon avec applications de taffetas blanc; l'autre brodé de paillettes et de perles sur tulle Chantilly très fort, avec applications de taffetas noir. Ils sont exquis.

D'ailleurs M. Robert, sans cesse à la recherche de perfectionnements, vous réserve des surprises. Demandez-lui son catalogue illustré, vous y verrez de charmantes tuniques de tulle Chantilly perlé depuis 27 fr. 90.

Quant à ses voilettes, elles sont étonnantes. Dans la douzaine qu'il envoie franco de port à 6 fr. 40, vous en trouverez qui valent jusqu'à 2 ou 3 francs pièce. Ces tulles excellents ont des dispositions innombrables et tout à fait jolies; ce ne sont pas ces qualités communes qui déchirent comme du papier, ou dont les fils énormes font un teint épais et brun, ce sont de fins treillis, qui donnent au visage des tons comme poudrerez.

Des échantillons de ces voilettes seront envoyés à celles de nos lectrices qui en feront la demande à M. Robert.

Faut-il ajouter que l'aimable directeur se plaît à offrir à ses acheteuses des séries de cartes postales pleines d'intérêt.



Costume-tailleur de la maison ISIDORE, 27, rue Bleue (angle de la rue Lafayette), 125 francs le costume doublé de soie.

FÉTICHETTE.

COURRIER

C. G. — Fondre le beurre au bain-marie; refroidir; râcler le dessous pour enlever impuretés; remettre en pot à peine fondu; inutile de saler; un peu de sel seulement à la surface. On ne fait pas fondre du beurre salé. Tout un article sur la préparation du beurre fondu a paru en 1900.

Saint-Denis-des-Murs. — Conservation du salé: mettre la viande dans un cuveau de bois; recouvrir de sel marin; remuer et retourner tous les deux jours; recouvrir de sel. On peut ajouter du thym, laurier, poivre, genièvre. Eviter surtout d'y toucher directement avec la main. Tenir au frais et sec, couvert d'un linge.

Coudray. — Recette difficile à résumer ici. — Les œufs à la d'Antin ont paru en 1901; œufs durs farcis avec leurs jaunes, crème épaisse, truffes, cognac, gratinés au four.

(Suite du Courrier au verso).

ECLAT ÉBLOUISSANT DES YEUX par la *Sève sourcilère* qui brunit, épaissit cils et sourcils. *Parfumerie Ninon*, 31, rue du 4-Septembre. 5 francs, franco 5 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

EAU DE BOTOT Le seul Dentifrice approuvé par l'Académie de Médecine de Paris.

LES MAISONS RECOMMANDÉES
AUX ABONNÉS DU POT-AU-FEU

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

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

HENRY, à La Pensée. — Nouveautés pour dames, 5, Faubourg Saint-Honoré

Abonnée de cinq ans. — Galette des rois : un litre farine; faire la fontaine; y mettre tas de sel et sucre; fondre avec un peu d'eau. Mélanger 375 gr. de beurre ramolli, environ 2 décilitres eau. Reposer 2 heures. Donner trois tours toutes les dix minutes. Former la galette, y mettre la fève; dorer, rayer, cuire à four modéré.

Mme N., Lisieux. — Nous ne comprenons pas bien ce que vous désirez : sont-ce des spécialités ou des plats dont les recettes ont déjà paru? Il vous suffirait de consulter les colonnes des Menus et d'établir ainsi le prix de revient, d'après le pays que vous habitez.

Mme de Ch. — Biscuit praliné : 4 œufs battus; 125 gr. sucre; ajouter 120 gr. farine; 60 gr. beurre. 60 gr. sucre fondu au caramel; y ajouter 50 gr. amandes; refroidir. Piler, passer au tamis; amalgamer avec un peu de crème et beurre; fourrer le gâteau coupé en deux.

Dunkerque. — Préparation tout industrielle et qui, au point de vue de l'hygiène, pourrait être dangereuse, pratiquée par des amateurs.

Beau-Séjour. — Bonne note est prise des deux demandes; nous pensons justement donner bientôt l'une de ces recettes.

(Suite des réponses au prochain numéro).

ADJUDICATIONS

VILLE DE PARIS

A ADJ^s 1 ench. Ch. des Not. de Paris, le 3 Juin 1902.
TERRAIN r. César-Franck (anciens Abattoirs de Grenelle). S^e 312^m. M. à p. 120 f. le m. S'ad^r aux not. : M^{es} MAHOT DE LA QUÉRANTONNAIS, 14, r. des Pyramides, et DELORME, rue Auber, 11, *dép. de l'ench.*

VILLE DE PARIS

A ADJ^s 1 ench. Ch. d. not. de Paris, le 27 Mai 1902.
2 TERRAINS 1^o ANGLE rues Victor-Considérant et Schœlcher. S^e 324^m env. M. à p. 100 f. le m.; 2^o rue Rosa-Bonheur. S^e 323^m 68. M. à p. 120 f. le m. S'ad^r aux not. : M^{es} DELORME, r. Auber, 11 et MAHOT DE LA QUÉRANTONNAIS, 14, r. des Pyramides, *dép. de l'ench.*

NEUILLY (S.) PROPRIÉTÉ, r. Borghèse, 57. S^e 321^m. R. 700 fr. M. à p. 5.000 f. A ADJ^s 1 ench. Ch. d. not. de Paris, 27 mai 1902. S'ad. à M^e HOUEL, not. à Paris, 164, fg St-Honoré.

GRANDE PROPRIÉTÉ à PARIS, boul. de l'Hôpital, 18, 20 et 22. C^e 3 038^m env. R. brut 23.637 fr. M. à p. 240.000 fr. A ADJ^s 1 ench. Ch. des Not. de Paris, le 27 Mai 1902. S'ad. aux not. : M^e BALLU, à Vitry (S.) et à M^e MEIGNEN, à Paris, 20, bl. Malesherbes, *dép. de l'ench.*

PLAQUES
PAPIERS
Photo
En Vente partout

JOUGLA

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 SCHLAEGER, 257, RUE SAINT-HONORÉ.



HORS CONCOURS
MEMBRE du JURY, PARIS 1900
ALCOOL
DE
MENTHE RICQLÈS
DE
CALME la SOIF et ASSAINIT l'EAU
Dissipe les Maux de Cœur, de Tête, d'Estomac,
les Indigestions, la Dysenterie, la Cholérine.
EXCELLENT aussi pour les DENTS et la TOILETTE
Exiger le Nom DE RICQLÈS

58. Boulevard de la Villette

PARIS

Bornibus
Sa
MOUTARDE
Ses CORNICHONS Mère Marianne