



COTELETTES D'AGNEAU

A LA CHIVRY

CECI est une vieille méthode qu'il est impossible de dénaturer, et dont la caractéristique est formelle. La « Chivry » ou coulis ravigote est l'accompagnement printanier des viandes blanches en général, et, ici, la formule se résume ainsi : après avoir été à moitié cuites, les côtelettes sont, sur un côté, couvertes d'une couche de farce ; leur cuisson s'achève ensuite au four. On les dresse en turban ; on verse au milieu une béchamel épaisse au beurre d'herbes, et on les entoure avec des médaillons ou tartelettes d'épinards qui forment la garniture.

Le plat ainsi présenté est très décoratif, et cependant d'une exécution relativement peu compliquée, en tous cas des plus abordables dans une petite cuisine. Une personne bien au courant n'a pas besoin de plus d'une heure pour le préparer, tout en s'occupant d'autre chose. Mais aux débutantes que la crainte des difficultés trouble toujours, et forcément retarde, on peut conseiller de préparer à l'avance, la veille même au besoin, la farce et le beurre d'herbes, qui pour une personne novice représentent la partie la plus longue des opérations.

La garniture d'épinards est des plus faciles à réussir ; si l'on ne possède déjà les petits moules à tartelettes nécessaires, il sera fort aisé de se les procurer chez tous les marchands d'articles de ménage, dans n'importe quel bazar même,

pour 10 centimes au plus. Ce sont de petits moules en fer blanc, festonnés, un peu plus grands qu'une pièce de cent sous ; à défaut de ce modèle, de petits moules longs, comme ceux qui servent pour les tartelettes aux fraises, peuvent être employés ; mais étant plus grands, la proportion d'épinards fournira un plus petit nombre de médaillons, cela se conçoit.

Proportions

Pour 6 personnes :
6 côtelettes de noix.

Pour la farce

Une escalope de veau de 70 gr. ;
Une cuillerée de riz ;
25 gr. de beurre ;
2 jaunes d'œufs ;
Une cuillerée de sauce béchamel froide ;
Pincée de sel ; prise de poivre.

Pour le coulis ravigote

SAUCE BÉCHAMEL

20 gr. de beurre ;
15 — de farine ;
4 décilitres de lait ;
Une forte pincée de sel, soit 7 à 8 gr. ;
une prise de poivre blanc ; un soupçon de muscade ; quelques branches de persil.

BEURRE D'HERBES

50 gr. de beurre ;	
Feuilles de persil ;	
— de cerfeuil ;	} 10 grammes de chaque.
— d'estragon ;	
— de cresson alé-	
nois ;	

10 feuilles d'oseille;
5 ou 6 feuilles d'épinards;
Une bonne pincée de ciboulette.

Pour les tartelettes d'épinards

2 moyennes poignées d'épinards;
20 gr. de beurre;
1 cuillerée à café de farine;
3 cuillerées à bouche de lait;

Pincée de sel et de poivre; râpures de muscade, un 1/2 gr.; un œuf et demi battu en omelette.

RÉSUMÉ

Faire la béchamel. Cuire le riz; préparer la farce. Faire le beurre d'herbes. Blanchir et cuire les épinards; apprêter les tartelettes. Sauter ou griller les côtelettes; les farcir, 10 minutes avant de servir les mettre à l'entrée du four. Ajouter le beurre d'herbes dans la sauce béchamel. Dresser les côtelettes en turban; verser le coulis au milieu; entourer avec les médaillons d'épinards.

La béchamel

Mélangez dans une petite casserole le beurre et la farine indiqués, et sur un feu très doux laissez cuire sans prendre aucune couleur; en un mot faites un roux blanc. Petit à petit, versez y le lait bouilli à l'avance en évitant des grumeaux, ce qui est facile, sans cesser pendant que vous versez le lait, de travailler le mélange avec un petit fouet à sauces. Tournez cette sauce jusqu'à l'ébullition; puis ajoutez le sel, poivre, muscade, les queues de persil attachées en petit bouquet avec un fil; laissez mijoter alors tout doucement à l'écart, pendant les autres apprêts.

La farce

Avant même de commencer la sauce, vous pouvez mettre le riz à cuire dans une petite casserole, bien couvert d'eau légèrement salée. Ce riz est pour remplacer la panade qui sert de liaison dans les farces, et dont il faut une si petite

quantité qu'une bonne cuillerée de riz bien cuit peut facilement en tenir lieu, et c'est assurément le procédé le plus simple. Observez que le riz doit être bien cuit pour être mis facilement en purée, autrement il formerait des petits grains dans la farce.

Coupez l'escalope de veau débarrassée de toutes peaux ou graisse en petits morceaux et pilez-les avec le sel et le poivre, jusqu'à ce qu'ils soient réduits en pâte fine et lisse. Ajoutez le riz, mis à refroidir sur une assiette après avoir été bien égoutté; unifiez bien le riz au veau, en faisant tourner le pilon dans le mortier, et, finalement, mettez le beurre (25 gr.) et les deux jaunes d'œufs. A ce moment, mettez à refroidir dans un bol une cuillerée de béchamel, pour l'ajouter à la farce aussitôt que celle-ci sera passée au tamis, ce qui a pour but de lui donner du moelleux. Si vous préparez la farce à l'avance, vous ferez ce mélange naturellement plus tard, au moment de farcir les côtelettes.

Au moyen d'une large tranche de pomme de terre, prenez la farce dans le mortier, pour la déposer sur le coin d'un tamis en fil de fer fin ou autre, celui dont on dispose en somme, et passez-la en la foulant avec le pilon à purée. Recueillez-la dans une petite terrine, pour la travailler un instant avec une petite cuiller de bois, afin de la lisser et l'alléger, et mélangez-y finalement la béchamel froide. Tenez cette farce au frais jusqu'au moment de farcir les côtelettes.

Le beurre d'herbes

Toutes les herbes indiquées aux proportions, ayant été épluchées, lavées et bien égouttées, jetez-les dans un poêlon en *cuir* qui leur conserve leur ver-

deur, contenant de l'eau en pleine ébullition, et laissez-les dedans pendant 5 ou 6 minutes, et ce, sans arrêter l'ébullition. Egouttez alors ces herbes dans une passoire, faites couler de l'eau froide dessus pour les rafraîchir, et après les avoir bien secouées, mettez-les dans un coin de torchon pour les presser, et en extraire toute l'eau : ceci, en tordant le torchon.

Broyez ces herbes dans le mortier, jusqu'à ce qu'elles soient complètement en pâte, ajoutez le beurre (50 gr.) et passez le tout au tamis de toile. Ici, la toile du tamis doit être assez fine pour ne pas laisser subsister de points verts dans ce beurre ravigote qui sera mis de côté jusqu'à l'instant de finir le coulis.

Les tartelettes d'épinards

Les épinards étant épluchés et lavés à grande eau, plongez-les dans une bassine contenant de l'eau salée en pleine ébullition, et menez la cuisson bon train pour leur conserver leur verdeur. Aussitôt qu'ils cèdent sous le doigt, égouttez-les, rafraîchissez-les, pressez-les pour en extraire toute l'eau. Hachez-les finement, et, de nouveau, pressez-les dans un torchon pour les avoir complètement à sec.

Faites fondre le beurre dans une petite sauteuse ; jetez dedans les épinards et desséchez-les à feu vif pendant quelques minutes ; c'est pour faire partir en vapeur l'humidité qu'ils détiennent encore malgré tout. Ajoutez le sel, poivre, muscade, le lait, et laissez-les cuire tout doucement pendant 10 minutes. Au bout de ce temps, mélangez-y, hors du feu et en le versant petit à petit, l'œuf battu en omelette ; avec ces épinards, emplissez une douzaine de moules à tartelettes bien beurrés. Rangez-les sur une plaque et mettez-les au four de chaleur moyenne

pendant 20 minutes. Ce passage au four a pour but de solidifier les épinards par le moyen de l'œuf ajouté dedans, et d'en former des petits pains ayant la forme de tartelettes.

Les côtelettes

Tous les détails étant prêts on s'occupe des côtelettes 20 minutes avant l'instant présumé du service, de sorte qu'elles se trouvent prêtes en même temps que les médaillons d'épinards.

Ces côtelettes doivent, de toute nécessité, avoir été prises dans la noix ; celles qui sont découvertes conviennent peu pour farcir. A l'avance elles doivent être parées, c'est-à-dire qu'on n'en laisse que la chair de la noix et rien que l'os du manche pour y mettre une papillote en dressant le plat.

On peut les griller ou les faire sauter, au choix, selon le moyen qui semble le plus commode, après les avoir assaisonnées légèrement de sel. D'une façon ou de l'autre, elles doivent être seulement *saisies* des deux côtés, c'est-à-dire un peu rissolées, ce qui, au gril comme à la casserole, demande 6 à 7 minutes. La raison qui les fait tenir saignantes, alors que l'agneau, étant viande blanche, doit être bien cuit, est qu'elles doivent subir le complément de leur cuisson au four, en même temps que se poche la farce dont on les couvre. }

Quand elles sont grillées ou sautées, les ranger sur un torchon étendu et replier celui-ci dessus, pour les éponger, afin que la farce puisse adhérer aux chairs.

Ceci fait, prenez chaque côtelette et étalez sur l'un des côtés, et de façon à le couvrir complètement, la valeur d'une cuillerée de la farce apprêtée. Lissez la farce avec la lame d'un petit couteau

trempée dans l'eau froide, en la faisant légèrement bomber vers le milieu.

Il est de toute nécessité, en faisant ce travail, que les côtelettes soient toutes farcies du même côté, autrement, il serait impossible de les dresser.

Rangez-les l'une à côté de l'autre sur un couvercle de casserole renversé, humectez légèrement la farce avec quelques gouttes de beurre fondu et mettez-les à l'entrée du four pendant 8 à 10 minutes. Ceci pour : 1^o pocher la farce dont on les a couvertes sur un côté ; 2^o compléter leur cuisson en même temps. A noter que la farce doit rester bien blanche, et au cas où la chaleur du four serait un peu accentuée et menacerait de colorer, il faudrait couvrir les côtelettes avec une feuille de papier beurré.

Mise à point du coulis ravigote

Pendant que les côtelettes sont au four, passez la sauce béchamel, base du coulis, dans une petite casserole, et après lui avoir fait donner deux ou trois bouillons, retirez-la pour y ajouter, hors du feu, le beurre d'herbes : celui-ci par parties de la grosseur d'une noix. Ce coulis se trouve avoir, par cette addition, une teinte vert pâle, et, par l'oseille adjointe aux herbes, une saveur légèrement acidulée. Gouter à ce moment pour bien régler l'assaisonnement, auquel il ne peut manquer qu'un soupçon de sel.

Dressage

Adossez les côtelettes l'une sur l'autre en les serrant légèrement, de façon à former un petit turban, et versez au milieu le coulis ravigote. Démoulez les tartelettes d'épinards, et placez-les l'une à côté de l'autre sur les bords du plat, ce qui forme une jolie couronne. Finalement

mettez à chaque manche une petite papillote, et, condition par dessus tout requise, servez bien chaud.

PERRAUT JUNIOR.



Pour préparer la Vanille en Poudre

On ne doit jamais, pour parfumer un gâteau ou un entremets, faire usage des poudres de vanille qui sont vendues en flacons, dans le commerce. Quel que soit le prix de ces produits, leur qualité ne peut avoir celle de la poudre qu'on prépare soi-même, ainsi que le font les pâtisiers et les confiseurs.

La façon de procéder est des plus simples, à condition d'avoir un mortier de marbre, accessoire indispensable, du reste, dans toute cuisine, aussi bien pour la pâtisserie que pour la cuisine, les hachis et les farces.

Mettez pour la valeur d'une gousse de vanille, 30 gr. de sucre *en morceaux*, dans le mortier. Prenez une gousse de vanille par une de ses extrémités, du bout des doigts de la main gauche, et tenez-la ainsi au-dessus du mortier, tandis qu'avec une paire de bons ciseaux tenue de la main droite, vous coupez *très, très finement* la gousse ; les morceaux ne doivent même pas avoir 1 millimètre d'épaisseur, si c'est possible ; du reste la partie intérieure s'échappe en une matière grenue qui se mélangera très aisément au sucre, et qu'on retrouve ensuite comme des grains de poudre ; c'est donc l'extérieur de la gousse qui est compacte, qu'il s'agit de couper aussi finement.

Toute la gousse étant ainsi coupée prenez le pilon ; non point un pilon de porcelaine, mais un bon et solide pilon en buis. Broyez sucre et vanille pendant au

moins 10 minutes, et ces 10 minutes s'appliquent à une personne faisant l'ouvrage consciencieusement, avec une certaine vigueur. Par « broyer », on entend qu'il faut frotter en tournant *sans lever le pilon*; une grosse erreur, en effet, consiste à croire que, pour piler, il faut taper le pilon dans le mortier : on fait sauter la poudre hors du mortier, sans pour cela mieux écraser le sucre.

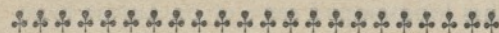
Au bout donc de 10 minutes de cet exercice, étalez une feuille de papier blanc sur la table. Posez dessus le tamis de crin noir, tourné de façon que le côté le plus profond soit en dessous, posant sur la table. Avec une carte, enlevez la poudre du mortier et posez-la sur le tamis. Soulevez le tamis de la main gauche, en le tenant bien droit au-dessus de la feuille de papier; avec la main droite tenue étendue, à plat, tapotez sur le côté du tamis, et la poudre tombe.

Renversez dans le mortier les résidus qui sont restés sur le tamis; ajoutez, de nouveau, la même quantité de sucre que la première fois, et recommencez à piler.

Passez une seconde fois.

On peut recommencer encore une troisième fois; mais alors il est inutile de passer au tamis, ce doit être assez fin. Mélangez au reste, et conservez en boîtes bien closes, plutôt que dans des flacons en verre.

A. COLOMBIÉ.



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.



Menus

PETITES SOLES AU BEURRE
COTELETTES D'AGNEAU A LA CHIVRY
PIGEONS AU SAUTERNE
POMMES DE TERRE GRAND'MÈRE
CERISES JUBILÉ

POTAGE CRÉCY AU TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER
FILETS DE SOLES JEAN-BART
POULET SAUTÉ AUX PETITS OIGNONS NOUVEAUX
ALOYAU ROTI
HARICOTS VERTS SAUTÉS
TARTE AUX FRAISES

ŒUFS A LA RusSE
CHATEAUBRIANT EN TERRINE
POULE AU POT FARCIE FROIDE
SALADE DE ROMAINE
LÉGUMES A LA PAYSANNE
FROMAGE A LA CRÈME

POTAGE PERRAUT
PETITES TRUITES MEUNIÈRE
GRENADINS DE VEAU AUX PETITS POIS
CANETON FARCÉ
JAMBON A LA GELÉE
SALADE DE LÉGUMES
GLACE AUX FRAISES

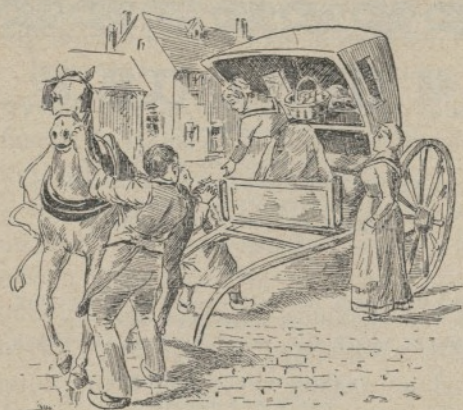
ŒUFS A LA COQUE
FILETS DE SOLES CARMEN SYLVA
JAMBON AUX ÉPINARDS
PAUPIETTES DE VEAU A LA GELÉE
TARTE AUX CERISES

POTAGE BRUNOISE
VOL-AU-VENT DE FILETS DE SOLES
FILET DE BŒUF BRAISÉ AUX CAROTTES NOUVELLES
RIS DE VEAU A LA MARÉCHALE
DINDONNEAU ROTI
GALANTINE DE CANETON
SALADE
LAITUES AU JUS
CRÈME BAVAROISE AUX FRAISES

ŒUFS POCHÉS A LA BOURGIGNONNE
MOULES A LA DIEPPOISE
SALADE DE CHOU-FLEUR
PUDDING ALSACIEN AUX CERISES

POTAGE PURÉE DE CAROTTES, MAIGRE
ŒUFS DURS EN COQUILLES DE POISSON
MACARONI EN TURBAN
LANGOUSTE A LA MAYONNAISE
PETITS POIS A LA FRANÇAISE
CROUTES AU MADÈRE

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



Légumes à la Paysanne

LES légumes tout nouveaux qu'on a en ce moment sont délicieux préparés de cette façon très simple, car elle fait à merveille ressortir la fraîcheur dont ils tirent leur plus grand mérite.

Pour les déjeuners on les servira, si l'on veut, comme garniture de viandes grillées ; mais il est encore mieux de les présenter à part dans un légumier, comme légumes seuls. C'est tout à fait appétissant à voir. Le plat est des plus simples, des plus faciles à exécuter, mais il faut observer des règles que ne soupçonnent pas les débutantes, et que nous expliquons pour elles.

Proportions

Pour 6 ou 8 personnes .

24 toutes petites carottes, ou 12 plus grosses ;

600 à 700 gr. de petites pommes de terre de la grosseur d'un œuf de pigeon ;

Un demi-litre de pois moyens ;

Un petit oignon ;

100 gr. de beurre ;

Sel ; eau bouillante.

Temps nécessaire : 1 h. 1/4.

RÉSUMÉ

Cuire les carottes avec eau, sel, sucre, noisette de beurre.

Quand le liquide est réduit, ajouter moitié du beurre hors du feu.

Cuire les petits pois à grande eau bouillante, sel, oignon. Egoutter ; joindre aux carottes.

Blanchir les pommes de terre épluchées. Egoutter. Chauffer le beurre ; y cuire les pommes de terre à couvert, au four chaud.

Pour servir, ajouter aux pommes de terre les carottes et les petits pois. Sauter le tout ensemble.

Les carottes

Pour les laisser entières, elles ne doivent pas dépasser le volume d'un petit marron ; sinon il faudra les partager en deux, dans leur longueur, comme on le ferait pour une poire. Avant tout, on les nettoie ; c'est-à-dire que vous les grattez après avoir coupé la queue et rogné toute partie verdâtre ; il est bien entendu qu'elles doivent en avoir le moins possible, de ces parties verdâtres, car c'est un indice de maturité insuffisante.

Prenez une casserole large de fond, pour que les carottes n'y soient pas trop entassées les unes sur les autres. Ceci est important, car les carottes doivent cuire avec peu de liquide, et ce liquide s'évapore au fur à mesure de la cuisson ; si on empilait les carottes les unes sur les autres, il arriverait que celles qui sont au fond seraient encore mouillées tandis que celles du dessus seraient depuis longtemps à sec ; et on aurait beau les secouer pour les faire changer de place dans la casserole, jamais elles n'arriveraient à cuire également. Or comme la carotte réclame une cuisson parfaite, sans quoi elle est indigeste et déplaisante, il faut bien observer les conditions nécessaires pour qu'elle cuise à fond.

Les carottes étant dans la casserole, versez-y la quantité d'eau froide nécessaire pour tout juste les couvrir; pour les quantités actuelles, c'est environ 4 décilitres d'eau. Salez à raison de 10 gr. de sel par litre d'eau; c'est donc un peu moins de 5 gr. de sel. Ajoutez même quantité de sucré, et gros comme une belle noisette de beurre. Ce peu de beurre, en fondant, forme une couche grasse très mince qui s'attache aux carottes à mesure que l'eau réduit. Couvrez la casserole et faites cuire sur un feu très modéré pendant 1 heure $1/4$; pour de toutes jeunes carottes comme celles qu'on a en ce moment, c'est suffisant.

A mesure que s'avance la cuisson, le liquide diminue. Sa réduction presque complète doit coïncider avec le point de cuisson parfait des carottes: c'est-à-dire que quand les carottes sont absolument tendres, cuites à point, il ne doit rester au fond de la casserole qu'une ou deux cuillerées de liquide brillant, épaissi comme un véritable sirop. Il faut, en conséquence, vers la fin de la cuisson, si l'évaporation n'est pas suffisante alors qu'on constate que les carottes sont à point, ou qu'il leur manque bien peu de chose pour l'être, il faut découvrir la casserole pour que l'évaporation soit plus facile.

Quand carottes et liquide sont à ce point, seulement alors vous ajoutez, *hors du feu*, le beurre dans la casserole, soit 50 gr. pour nos quantités, que vous cassez en petits morceaux d'abord, pour qu'ils se répartissent plus aisément. Puis, en tenant la casserole par sa queue, vous l'agitez doucement en l'inclinant légèrement en tous sens pour y faire circuler le beurre à mesure qu'il fond, et en envelopper ainsi les carottes.

Tenez au chaud, *sans plus cuire*, jusqu'au moment de joindre au reste. Il ne faut ajouter ce beurre qu'au tout dernier moment, quand le reste est prêt à servir.

Les petits pois

Choisissez-les de grosseur moyenne, pas trop fins: les pois fins sont réservés pour cuire au beurre. Sur le feu ayez une casserole ou bassine remplie d'eau bouillante, salée, 10 gr. par litre; ajoutez le petit oignon. Jetez-y les pois; faites reprendre l'ébullition, et ne couvrez pas, afin qu'ils restent bien verts. Ne point couvrir, une forte ébullition continue à grande eau, et un récipient *non* étamé, de préférence en cuivre, telles sont les conditions pour obtenir des légumes bien verts.

30 minutes suffisent pour des pois moyens pas très gros; égouttez-les dès leur point de cuisson obtenu; si on les laisse séjourner dans l'eau chaude, ils jaunissent. Quand ils sont bien égouttés, joignez-les aux carottes au moment où elles sont également à point. Dans le cas où elles n'auraient pas tout à fait terminé leur cuisson, laissez attendre les pois dans la passoire; ils seront réchauffés avec les carottes.

Les pommes de terre

Choisissez de petites pommes de terre d'une espèce farineuse, et prenez celles dont l'extérieur est brun, encore tout maculé de terre; les pommes de terre à peau blanche, en ce moment, sont comme du navet, bien qu'on les croie meilleures et plus nouvelles que les brunes. *Pelez-les* toujours, et ne les grattez jamais, car vous n'enlèveriez pas une sorte de pellicule mince qu'on ne voit point, et qui s'oppose à leur cuisson parfaite. Il faut les choisir toutes d'égale grosseur,

soit un œuf de pigeon. Mettez-les dans une casserole ; couvrez-les d'eau froide ; posez sur feu plutôt modéré, et laissez donner un bouillon ; c'est-à-dire que l'ébullition doit se manifester complètement sur toute la surface de la casserole, juste quelques secondes, comme une montée de lait. Egouttez immédiatement *avec grand soin*.

Dans une sauteuse à fond large en cuivre étamé, faites chauffer le reste du beurre, soit 50 gr. à feu doux, jusqu'à ce qu'il ait pris la teinte *noisette*, c'est-à-dire un doré un peu plus accentué que la teinte du beurre simplement fondu et chaud. Mettez-y les pommes de terre qui, là non plus, ne doivent pas être empilées les unes sur les autres. Donnez un tour, c'est-à-dire faites rouler les pommes de terre dans le beurre pour que toutes s'en imprègnent sur toutes leurs faces. Couvrez la casserole et mettez-la au four *chaud* pendant 20 minutes. Au bout de ce temps les pommes de terre doivent être blondes et moelleuses en même temps.

Pour servir

Versez les petits pois dans les carottes, et roulez le tout doucement ensemble pour bien mélanger. Puis versez-les dans la casserole aux pommes de terre, et sautez le tout ensemble, avec précaution, pour ne rien écraser. Et finalement, versez dans le plat ou le légumier chauffé, sans symétrie apparente, mais en rectifiant au besoin, avec une cuiller la position des légumes, pour qu'ils soient bien distribués.

LA VIEILLE CATHERINE.

Aux demandes de changement d'adresse prière de joindre la dernière bande, si possible, et quarante centimes en timbres poste.



Champagne Cup

Ln'est guère de buffet de soirée qui puisse maintenant se dispenser d'un « cup » ou « bowl » quelconque ; dès qu'arrive la saison chaude, on en fait également figurer aux 5 à 7, à côté de l'orangeade et du café glacé ; et à la campagne, lorsqu'une partie de tennis réunit quelques invités, un « cup » bien compris a toujours le plus grand succès.

Que représente au juste la boisson essentiellement américaine qu'on nomme « cup » ? Un composé d'éléments variés, toujours préparé en assez grande quantité à la fois, mélangé dans un large récipient ou « bowl », en y ajoutant le plus souvent des fruits de la saison comme garniture, et qu'on tient entouré de glace à rafraîchir. Pour servir, on puise dans le bol avec une longue cuiller et on emplit des coupes à champagne ou des verres à Bordeaux qui sont présentés, si l'on veut, avec une petite cuiller.

Le principe de la composition de tout « cup » s'établit ainsi : 1° Une base, ou

élément principal d'où le « cup » tire sa désignation particulière, champagne cup, claret cup, etc. 2° Une réunion d'ingrédients dont la combinaison est telle que leurs parfums respectifs se fondent en un parfum unique destiné à aromatiser la base, soit de champagne, soit de bordeaux ou « claret », soit de tout autre liquide pris comme base. Les combinaisons varient à l'infini, et chacun peut s'ingénier à en créer de nouvelles, mais le cup sera d'autant meilleur que les éléments en seront excellents ; ce serait une erreur capitale de croire que dans un mélange de cette sorte l'introduction d'un élément douteux n'aura point d'importance. Il ne faut pas hésiter à employer de vraiment bon vin et par conséquent ne point dire : « Voilà une bouteille de vin qui n'est pas fameuse, on va la fourrer là-dedans, ça ira très bien ! » C'est que, au contraire, « ça » n'irait pas du tout !

Mais il faut savoir aussi que si l'on n'arrive point à faire un bon mélange avec des éléments de qualité inférieure, on peut d'autre part, préparer un mélange très mauvais avec d'excellents ingrédients, s'ils sont maldosés. Nous donnons donc une recette type, qu'on peut varier comme nous l'avons dit, qui servira d'exemple pour les proportions à employer ; cette formule laisse bien loin celle qu'on pratique dans les réunions nombreuses où l'on sert un faux champagne cup, à base de tisane de champagne aromatisée de punch, dans lequel nagent quelques fruits. Si l'on trouve le « cup » un peu fort, un moyen simple d'en tempérer l'ardeur est d'y laisser un gros bloc de glace juste le temps nécessaire pour diluer le mélange ; car s'il y devait fondre en entier, le cup, à la fin, serait beaucoup trop faible. Tel que nous

le donnons, il est approprié au goût général, et une majorité de femmes et de jeunes filles ne le trouvera pas trop accentué.

Proportions

Pour une quinzaine de personnes :

Curaçao jaune ou rouge, 1 décilitre ;

Cognac, 2 décilit. 1/2 ;

Bon Bordeaux rouge, 2 décil. 1/2 ;

Chartreuse jaune, 1 décil. 1/2 ;

Une bouteille d'eau gazeuse simple, *ne décomposant pas le vin* ;

Un demi-citron coupé en tranches.

Mélanger le tout dans un grand saladier de porcelaine, ou tout autre récipient ne risquant point de communiquer de l'odeur ni d'altérer la couleur du mélange. Couvrir et laisser reposer 2 heures.

Transvaser avec précaution pour ne point entraîner le dépôt du fond, dans le bol où sera présenté le « cup » ; les saladiers nouveaux en cristal, les grandes jattes cerclées de métal, font merveille pour cet usage.

Ajouter alors :

1 bouteille 1/2 de vin de Champagne doux ;

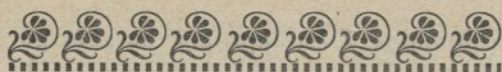
150 gr. de petites fraises des 4 saisons.

Entourer le bol avec de la glace pour servir le plus froid possible.

On peut ne verser dans le bol à servir, s'il n'est pas très grand, qu'une certaine quantité de breuvage, en y répartissant avec soin la proportion voulue de fraises ; tenir le reste sur la glace et remplir le bol du service au fur et à mesure des besoins.

BARMAN.





CONSERVES DE COMPOTES PAR LE SOUFRE

LES compotes de fruits en bouteilles offrent dans les ménages une ressource précieuse ; mais souvent on recule devant le travail occasionné par leur préparation.

Voici cependant un procédé assez simple et qui est très répandu dans l'Est, pratiqué couramment en Suisse ; il présente de réels avantages sur le mode de conservation par le bain-marie. Avec ce procédé les conserves sont faites beaucoup plus vivement et comme c'est généralement la longueur du travail plus que sa difficulté, qui rebute les maîtresses de maison, l'obstacle n'existe plus pour la confection chez soi de ces desserts qu'en hiver on aime à avoir à sa disposition. Car, avec notre procédé, la cuisson étant préalablement faite et l'air étant chassé des récipients par l'opération du soufrage ci-après décrite, les compotes peuvent se conserver en parfait état pendant une année entière.

On choisit des bouteilles spéciales à compotes dont l'ouverture du goulot convienne à la grosseur de chaque substance. Les bouteilles blanches permettent de voir à l'intérieur. La cordeline ou bague doit être assez saillante pour bien retenir le lien de ficelle.

On se procurera pour la fermeture des bouteilles des vessies de porc ; on peut en trouver qui sont fort bien nettoyées ; dans ce cas il suffit de les laver à l'eau tiède ; on les laisse un peu tremper pour qu'elles aient toute la souplesse voulue, on les essuie et, au moment voulu, on les fixe par une ficelle fine fortement

attachée par deux fois sous la bague. Cette vessie ne donne aucune odeur et est beaucoup plus agréable à employer que les bouchons qui ne répondent pas toujours à la grosseur du goulot.

Pour faire le vide dans les flacons on emploie des mèches soufrées, comme celles dont les tonneliers font usage pour le nettoyage des tonneaux. Il n'y a aucune crainte à avoir pour l'emploi du soufre, lors de la préparation ; en brûlant, le soufre exhale une odeur forte et pénétrante, mais c'est tout ; cette odeur ne se retrouve nullement dans les compotes ; si même quelques cristaux de soufre étaient tombés dans le sirop, il suffirait de les retirer au moyen de la cuillère lorsqu'on verserait la compote.

Donc, on se sera procuré à l'avance vessies et mèches soufrées, et les bouteilles auront été rincées la veille et mises à égoutter ; car elles doivent être exemptes de toute humidité. Essuyez au besoin l'intérieur avec une cuillère de bois entourée d'un linge sec.

Il faut choisir des fruits fraîchement cueillis, tous au même point de maturité, et avant maturité complète, c'est-à-dire encore fermes au toucher, parfaitement sains. La maturité s'achève pendant la cuisson, tandis que si l'on employait des fruits déjà bien mûrs, ils ne resteraient pas entiers et ne se conserveraient pas aussi bien.

Les fruits seront de franche espèce, les autres se fendent ; il est donc utile de choisir de la véritable mirabelle ou de vraies prunes de reine-claude.

Les fruits seront visités avec soin, on écartera ceux qui auraient la plus petite tache ou seraient même simplement un peu froissés ; on les essuiera avec un chiffon propre, si on le juge nécessaire. On retire les queues, mais on laisse les

petits fruits entiers avec leurs noyaux : cerises, mirabelles, etc., sont partagés en deux ou en quatre, suivant leur grosseur.

Pour une bouteille moyenne on emploie 500 grammes de fruits épluchés, 125 gr. de sucre et un petit verre d'eau, soit environ 12 centilitres d'eau. Nous employons donc 1 litre d'eau pour 8 livres de fruits.

Dans un chaudron en cuivre non étamé, ayant été préalablement récuré au sable ou au savon minéral, nous mettons l'eau et le sucre. Lorsque l'ébullition se manifeste sur toute la surface, on jette les fruits dans le sirop ; il faut que le feu soit ardent ; on remue le tout avec une écumoire en cuivre, mais en apportant à ce mouvement le plus grand soin, car les fruits doivent autant que possible rester bien entiers. Lorsque le tout recommence à bouillir, c'est-à-dire quand la surface du liquide est entièrement blanche, on laisse faire un bouillon et on retire du feu.

A ce moment, il est préférable de s'assurer le secours de deux aides, car à trois personnes on exécute beaucoup plus vite ce travail où la promptitude est une des conditions de réussite.

Une personne doit faire d'abord le vide dans les bouteilles. Pour cela elle prend une mèche soufrée qu'il faut avoir toujours soin de couper en pointe ; cette mèche est allumée à une lampe à essence que l'on laisse brûler à portée de la main ; la mèche étant placée dans la bouteille, on bouche l'orifice avec un vieux chiffon bien propre, de manière à ne pas laisser rentrer l'air. La mèche en brûlant dégage des vapeurs blanches ; si la mèche s'éteint, il suffit de la rallumer et de recommencer l'opération jusqu'à ce que l'intérieur de la bouteille soit rempli de

vapeurs soufrées ; le vide alors est fait. Tout en continuant à fermer l'ouverture avec un chiffon, on passe la bouteille à la personne qui la remplira avec la compote.

Fruits et sirop sont versés bouillants, il faut laisser environ deux travers de doigts, 4 à 5 centimètres, entre le contenu de la bouteille et le haut du goulot, ce qui permet de refaire à nouveau le vide tout en bouchant bien l'orifice avec le chiffon.

Il ne reste plus qu'à placer la vessie en la tendant le mieux possible ; on ficèle fortement avec une ficelle fine.

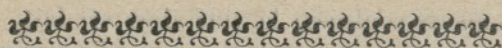
On conserve ces bouteilles debout, non à la cave, mais en lieu sec comme les pots de confitures.

Pendant la semaine qui suit la préparation des conserves, on a soin de remuer les bouteilles sans toutefois que le sirop touche à la vessie. A cet effet on place le flacon, légèrement incliné dans la paume de la main gauche, la main droite fait tourner la bouteille comme sur un pivot.

Ces compotes sont bonnes à consommer au bout de trois mois. On prépare de cette manière toutes sortes de fruits, mais les cerises et les mirabelles sont d'une réussite plus heureuse pour les personnes ayant peu l'habitude de ces conserves. On peut, si on le préfère, retirer les noyaux des cerises et des mirabelles avant de les cuire, en apportant à ce travail le soin nécessaire pour ne point abîmer les fruits.

Ces compotes se servent comme les compotes ordinaires de fruits frais. On les emploie aussi pour garnir des tartes dont la croûte a été cuite d'avance, et qui sont exquis, donnant en plein hiver l'illusion de gâteaux du plein été.

DAME JEANNE.



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.

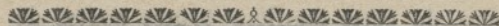
Nous pouvons livrer à Paris le jour même de la commande; mais à cause du grand nombre des demandes, nous saurons gré à nos abonnés de vouloir bien, autant que possible, nous les adresser la veille.

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 21 Juin prochain (troisième Samedi du mois).



CHIFFONS

Enfin, enfin, voici qu'au grand soleil on a vu les robes de clairs foulards et les chapeaux d'été ! Que tout cela a donc de grâces, après la période de froid et de pluie où il ne nous fut guère donné à contempler que les costumes tailleur dans toutes leurs variétés, — il est vrai qu'elles sont devenues nombreuses — et les chapeaux bleus ou verts à plumes cou-teaux !...

Ce qu'on voit en foulard ? A peu près ce qui se faisait déjà l'an dernier, et si votre robe de l'été passé est encore fraîche, vous serez toujours à la mode sans plus de frais. Mais si vous voulez du dernier nouveau, écoutez bien ceci : du foulard plissé coupé dans sa hauteur par une garniture de plis en mousseline de soie posés à clair. Ces plis en mousseline de soie, qui selon la direction du tissu peuvent être en droit fil ou en biais, sont une des plus récentes trouvailles de la mode ; on me les a montrés dernièrement sur une ombrelle de moire rose : trois plis superposés en mousseline de soie rose tout simplement posés à plat et à clair, comme la lisière de l'étoffe. Cela n'avait l'air de rien, tant il semblait naturel qu'ils fussent là où ils faisaient si bien ; et pourtant ces plis candides ajoutaient, sur la note, un chiffre sérieux à celui déjà fort respectable de l'ombrelle ; des jeunes filles qui venaient d'en en-

tendre le prix restaient rêveuses « sur trois plis de mousseline rose ! »

Si c'est cher pour une ombrelle, vous pensez que ce n'est point bon marché pour une robe entière ; mais c'est bien joli, bien recherché, et d'une élégance bien délicate. Pour mieux préciser l'explication disons donc qu'une jupe de foulard bleu marine à pois blancs est toute plissée en long de plis cousus jusqu'à la hauteur du genou environ. Ici le foulard est coupé et remplacé par de la mousseline de soie bleu-marine, posée par conséquent à clair, figurant des plis superposés, soit un triple cercle de plis ; puis une large bande de foulard, et de nouveau un cercle de plis ; toute cette partie de la jupe, à partir de l'endroit où son plissage *en long* cesse d'être cousu, est plissée également en long, mais au fer, et reste libre et flottante. La jupe de foulard bleu-marine est posée sur une jupe de taffetas blanc qui transparaît dans une jolie brume bleuâtre sous les entre-deux de plis de la mousseline bleu-marine ; un velours bleu-marine souligne chaque pli de mousseline. Le corsage est garni d'un grand col à la Dauphine en foulard, recouvert d'une guipure jaunée ancienne, et il est bordé tout autour comme d'un volant à peine badiné, des mêmes trois plis de mousseline, le tout descendant et se perdant dans la ceinture.

Pour se faire plus parée, on a les tulles et les dentelles de soie couleur « ficelle », ce beige pâle et doux qui est un des succès de bon aloi du moment. Il y a de très jolis composés de tulle point esprit et de guipure genre filet, à fin réseau, avec lesquels on peut combiner de petites merveilles. Ce sera tout à fait approprié aux toilettes de mariage de la saison.



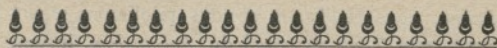
Car on se marie encore, on se marie toujours, mais c'en est de plus en plus fini du satin dont j'annonçais déjà le déclin cet hiver : à moins de très belles dentelles à dessin épais — point de Venise ou autre — ou d'un immense voile de dentelle qu'il faille étaler dans toute sa valeur, on ne fait plus du tout de satin. Ce sont alors des tulles façon point esprit, de la mousseline de soie, plus ou moins plissés et garnis de ruchettes ; une des plus jolies fa-

çons est le plissage entier en surplis, que déplissent dans le bas de la jupe des rangs de minuscules ruchettes. Et la transformation qui permet ensuite d'utiliser la robe de mariée est des plus faciles : on enlève les ruchettes, et on applique des médaillons ou des entre-deux en cercle, de guipure jaunée sur la jupe, au corsage, un grand col fichu en pointe, tout garni de guipure. Je faisais le compte, l'autre jour, d'une robe de mariée ainsi comprise, exécutée dans une bonne maison, et je constatais que la robe et l'arrangement ne revenaient pas plus cher que le traditionnel satin qui, lorsqu'on s'en sert par la suite pour le dessous d'une robe de bal n'économise guère qu'une vingtaine de francs. A noter de nouveau : qu'on diminue beaucoup la fleur d'oranger, en y ajoutant des petites roses blanches ; qu'on voit du myrte ; et cette très jolie, très symbolique idée d'un grand lys blanc posé un peu haut sur la poitrine, comme bouquet unique de corsage.



Les chapeaux ? Presque tous d'une allure Trianon fort pimpante, abaissant un peu sur le front, crânement retroussés sur le chignon, par un gros, un énorme nœud bien aplati. Tout le chapeau très plat, couronné de fleurs, enroulé de dentelle, et point très large de bords. De grosses pailles, et un ensemble très clair, très campagne, mais campagne d'éventails Watteau et de belles madames.

A. DE BOURGEOISIE.



Le Chez Soi

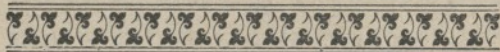
Avec les beaux jours qui se sont fait attendre si longtemps, l'exode des villégiatures a commencé ; on délaisse le joli nid, si coquet, si confortable, pour aller s'installer sommairement dans quelque station estivale, ou mieux pour courir le monde en auto, en yacht, en chemin de fer, s'arrêtant de bourg en ville pour visiter les curiosités de chaque endroit.

Cette mode d'excursions veut un genre de toilette spécial ; rien de fragile, rien de salissant, rien de trop léger, car les matinées et les soirées peuvent être fraîches, et un rhume est si vite attrapé. Or, rien de détestable comme d'être souffrant en voyage, alors qu'on n'a plus à sa disposition la bonne cham-

bre douillette, le cadre familial, les soins habituels.

Donc, il faut pour la route un joli *Costume-tailleur*, ni trop clair, ni trop foncé ; assez élégant, de façon et de garniture, pour qu'on puisse le porter dans les réunions les plus choisies ; léger et chaud à la fois, pour éviter les refroidissements. Ces nombreuses qualités se font remarquer dans tous les charmants modèles qu'ISIDORE, (l'excellent tailleur de la rue Bleue, 27 (angle de la rue Lafayette), expose dans son salon. La coupe en est parfaite, les variations d'ornements aussi nombreuses que les clientes, car cet artiste tient à faire au goût de toutes et cherche, par dessus tout, à mettre en valeur les dons de chacune. Sortant de l'Académie de coupe où il s'est distingué, il a un savoir-faire qui lui permet d'avantager les personnes trop minces et d'allonger celles qui sont trop fortes. Ses costumes moulent le buste et les hanches ; ses jupes vont à merveille. Sur envoi d'un corsage et des longueurs de jupe, il habilite à ravir sans essayage. C'est précieux quand on est loin de Paris, et qu'il est nécessaire de se commander un costume bien parisien.

FÉTICHETTE.



COURRIER

A nombre d'abonnés anciens. — Comme précédemment, nous joindrons au second numéro de décembre la Table des matières de la présente année que nous devons distinguer d'une Table générale, qui, évidemment s'impose, de toutes les matières publiées depuis l'origine du Journal, soit depuis dix ans bientôt. Au commencement de l'année prochaine, nous établirons et nous publierons séparément cette *Table décennale* du *Pot-au-Feu*, instamment réclamée, mais pour laquelle nous devons attendre l'échéance de cette période normale de dix années. Nous annoncerons en temps cette Table générale.

M. D. P. — Pour remplacer la crème fraîche, dans les pays où elle fait défaut, on peut très bien employer la crème de conserve pasteurisée. — Nous nous occupons justement de donner une bonne formule de la recette demandée. De quoi se compose, à peu près, la glace en question, dont le nom doit être tout de fantaisie ?

Docteur B..., Autun. — Sauce béarnaise, parue en 1899. Réduire 1 décil, vinaigre avec échalottes, estragon, sel, poivre. Mélanger aux jaunes d'œufs avec une noix de beurre ; fouetter et chauffer. Ajou-

ter le beurre par morceaux en fouettant. 175 gr. de beurre environ pour 2 jaunes.

Cuperly. — Pour utiliser les blancs d'œufs : meringues ; macarons ; tuiles ; langues de chat ; croquignoles, tortillons, etc.

Saint-Quentin. — Vous trouverez dans la collection 1894, les tournedos Rossini. Le filet Rossini est piqué, braisé, servi avec une sauce madère, escalopes de foies gras et truffes ; mais c'est un plat d'hiver que nous ne pouvons donner en cette saison. La recette de côtelettes d'agneau à la Chivry vous donnera les indications demandées.

Une abonnée de six ans. — Une recette de salmis de canard a paru en 1896. Note est prise pour la pintade. Vous avez le poulet au blanc en 1897, le poulet en fricassée en 1899, et encore la poularde à l'ivoire en 1899, qui comportent une sauce à la crème ; nous ne comprenons donc pas bien ce que vous entendez par poulet sauce à la crème.

D. L. Z. — Prenez patience : cette recette doit paraître, plus détaillée que nous ne pourrions vous la donner dans le Courrier.

H. G., Tours. — Pour colorer les œufs en rouge : faire bouillir du coquelicot avec un peu de sel de Vichy ; y cuire les œufs 10 minutes. Ou un peu de carmin dans l'eau. Note est prise pour la recette demandée.

Fontainebleau, baronne F. — C'est un des gâteaux les plus difficiles à réussir, même pour les professionnels ; nous verrons plus tard à en donner la recette.

L. R. — N'a point été encore donnée ; nous comptons la donner avec des modifications nécessaires pour le goût français.

M^{me} Leblond. — Vous avez le jambon sauce madère en 1894. Et une sauce madère figure sur la table des matières de 1898.

M. M. — Note est prise pour le filet. Pain de Gênes, paru en 1897. Pour glacer la crème, la cuire en moule de métal, entourer de glace, et démouler pour servir.

M^{me} G., Sainte-Menehould. — Nous en donnerons prochainement une recette.

T. B. — Note est prise pour donner la recette qui est d'un intérêt général.

G. M. L. — L'insuccès de vos omelettes soufflées provient, comme vous le pensiez déjà, d'une insuffisance de chaleur par dessous ; c'est en effet la plaque sur laquelle le plat est posé qui, n'étant pas assez chaude, ne saisit pas bien l'omelette ; il faut net-

toyer le four au moins tous les quinze jours, en enlevant la cendre qui bouche le tirage et le passage de la chaleur sous la plaque carrée qui est à l'intérieur du four. Presque toutes les cuisinières négligent ce soin. Nous ne voyons pas de système spécial à vous conseiller.

B. L. N. — Le cochon de lait peut se faire rôtir ou se mettre à bouillir avec un bouquet garni et un filet de vinaigre, et on le sert alors avec une sauce vinaigrette, tartare ou mayonnaise.

Sommervieu. — C'est au fabricant même de ces appareils qu'il faut demander ces indications, que les pâtisseries n'ont point l'occasion d'utiliser pour leur compte personnel. Nous ne connaissons aucun ouvrage de ce genre, et nous songeons, à cause de cela, à donner dans le journal des explications particulières à ce sujet.

Bordeaux. — Nous pensons depuis longtemps à faire paraître par la suite des articles à ce sujet.

J. S. — Le fromage de gruyère ne file pas dans le macaroni quand on le laisse cuire. — Pour le beurre fondu, des indications ont été données dans de récents courriers, et un article spécial a paru en 1899.

J. R., Sontay — Pâté de pigeons à l'anglaise : pigeons, tranches de bœuf, de jambon, jaunes d'œufs durs, mis dans une terrine ; assaisonner fortement. Couvrir avec pâte feuilletée ; cuire au four.

Comtesse de D., Lorraine. — Pailles au fromage : poids égal de fromage, beurre, farine ; forte proportion de Cayenne. Pétrir ; étendre au rouleau ; diviser en bâtonnets. Four modéré. Servir chaud. Employer Chester, Parmesan ou Gruyère. — Note est prise du reste.

Rue Violet. — Cuire les champignons à l'étuvée avec beurre et jus de citron, sel ; en réduire toute l'humidité ; piler, passer, lier avec un peu de bonne béchamel très réduite.

Mme R., Le Havre. — Une formule a déjà paru jadis ; nous en donnerons une autre.

Une Lyonnaise. — 1° Simplement les bols pour les doigts, sans l'ancien gobelet. D'un usage courant ; obligatoire après écrevisses, crevettes, etc. — 2° Comme du café ordinaire ; vous pouvez y mélanger une certaine proportion de café. — 3° Note est prise pour cette recette. — 4° Macarons, langues de chat, tuiles. — 5° Dans l'eau où l'on fait bouillir le linge. — 6° Quenelles de poisson données en 96. Note est prise pour les autres. — 7° Il faut un outillage trop spécial pour ce genre de pâtes biscuitées. — 8° Ebouillanter la théière et en vider l'eau avant d'y

mettre le thé. — 9° Vous trouverez des formules de tartes dans les précédentes années ; presque tous les ans nous en donnons une. — 10° Il se vend des produits spéciaux. — 11° La recette du « Palais de glace » vous a fourni des indications.

M^{me} G., Daours. — Nous pouvons vous livrer les années où figurent toutes ces recettes ; chaque année forme une collection séparée.

A. P., Le Tréport. — Nous n'avons pas expérimenté personnellement le système et ne pouvons vous fournir aucun renseignement. Voyez la notice jointe aux appareils. Les gelées faites à froid ne peuvent remplacer les gelées cuites, car elles se conservent mal. Si votre gelée met plus de temps à prendre la consistance indiquée, c'est que votre feu n'est pas assez ardent.

B^e de B., Huismes. — Les loches indiquent une humidité très contraire à l'établissement d'un garde-manger. Il convient donc de choisir un autre emplacement, ou, à tout le moins, de boucher les trous par où elles pénètrent du dehors. L'essence de térébenthine éloigne les fourmis.

Nérac. — Beignets de pommes donnés en 1899. Jamais la sauce mousseline ne peut accompagner un filet de bœuf ; reportez-vous aux indications que nous donnons en ce qui concerne son emploi ; c'est tout au long expliqué dans le préambule.

Une abonnée de la 1^{re} heure. — Très bonne note est prise pour cette recette.

M^{me} Claude. — L'aspic de pommes a paru en 1901.

M^{me} Gomez, Florence. — Note est prise pour le gâteau. La farine de gruau est la farine de la fine fleur du froment.

B. F. — Pour servir un poulet froid avec un jus pris en gelée, il faut faire un jus à part pour cette gelée ; vous trouverez des recettes de gelée dans les années 1900 et 1901.

(Suite du Courrier au verso).

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, Boulrd de Strasbourg, Paris.

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

DENTIFRICES DE BOTOT EXIGEZ LA SIGNATURE BOTOT.
En Vente Partout.

Marguerite F. — Ce sont des beignets très vulgaires, ne figurant ni dans la vraie pâtisserie, ni dans la bonne cuisine, et nous ne saurions vous donner des indications à ce sujet.

Abonnée de 7 années. — Le chinois se fait avec une orange amère, sa préparation est trop difficile et trop longue pour que nous puissions vous l'indiquer utilement.

J. H. — Les deux recettes sont également bonnes : si l'on aime les pommes de terre moelleuses, prendre la recette de 1899, à casserole couverte. Si on les préfère très croustillantes, chorsir celle de 1894. Oui, pour la table générale.

Marie L. G., Alexandrie. — Le pâté n'était pas assez compacte, parce que la qualité du foie laissait à désirer, et qu'il a trop fondu à la cuisson.

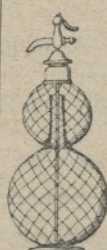
R. M. I. — Pour que les cerises à l'eau-de-vie ne perdent point leurs queues dans le bocal, tout simplement éviter de les remuer sans les précautions nécessaires, en les sortant du bocal. Egoutter d'abord le liquide en penchant le bocal ; puis secouer doucement le bocal pour en faire glisser les cerises sur une assiette ; et y verser ensuite le liquide.

A. B. C. — Nous avons l'intention de donner de nouvelles indications à ce sujet.

(Suite des réponses au prochain numéro).



HYGIÈNE! SALUBRITÉ!



Pour préparer son Eau de Seltz soi-même et pour quelques centimes, il n'y a rien au-dessus de l'Appareil Seltzogène D. FÈVRE. Pas de métal en contact avec le liquide, saturation rapide et parfaite, tirage à volonté sans déperdition du gaz. Cet appareil inventé en 1855 a fait ses preuves et n'a jamais été surpassé. Sa fabrication est garantie et son usage est d'une extrême facilité.

APPAREIL SELTZOGÈNE, 2 bouteilles. . . 12 f. »
10 CHARGES pour ledit. 1 f. 50

E. THESSIER, seul fab., 9, rue Castex, PARIS

Maison fondée en 1835, rue Saint-Honoré, 398

PLAQUES
PAPIERS
Photo
En Vente partout

JOUGLA

Le Gérant : A. DESBOIS

ADJUDICATIONS

FONDS PATISSIER et MARCHAND de COMESTIBLES, à PARIS, 13, r. Notre-Dame-des-Champs. A ADJ., Etude de M^e BLANCHET, not. à Paris, 11, r. Beaujolais, le 7 juin 1902, à 2 h. M. à p. (ne pouvant être baissée) : 15.000 f. Loyer d'av^e 4 800 fr. Marchandises à dire d'exp^t. Cons. 1.000 f. S'adr. à M. BENOIST, syndic, 48, r. Monsieur-le-Prince, et au dit not. M^e BLANCHET.

MAISON 12, RUE LÉONIE, (IX^e). C^e 520^m, à PARIS 12, RUE LÉONIE, R. b. : 11.773 f. M. à p. : 160.000 fr. A ADJ^e s. 1 ench. Ch. des Not. à Paris, le 24 juin 1902. S'adr. à M^e GRESLÉ, not., 87, r. de Rennes.

1^{er} **MAISON** av. TERR. à bâtir à PARIS, 88, r. LOT de Vanves. C^e 630^m 11 c. R. b. (av. aug.) : 8.240 fr. M. à pr. : 100.000 fr.

2^e **TERRAIN** 16, r. Châtelain, tenant 1^{er} Lot LOT C^e 384^m 85 c. R. b. : 890 fr. M. à p. : 15.000 f. A ADJ^e s. 1 ench. Ch. des Not. à Paris, le 17 juin 1902. S'ad. à M^e BOURDEL not. 30, r. Beuret.

DEMANDE DE LOCATION

On dem. à louer pour juillet et août, environs de Paris, par gares St-Lazare, Orsay-Orléans ou Invalides. Installation meublée avec jardin pour ménage seul et deux domestiques femmes. Ecrire aux initiales (S. A. E.) au Journal le Pot-au-Feu, qui transmettra les lettres.

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

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