



PETITS SABLÉS

Cours de M. Colombié
Compte-rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

Rien de plus facile à réussir et de plus vite fait que les sablés, à condition toutefois d'opérer assez rapidement et d'avoir la main plutôt fraîche. Il faut, en effet, pour que le sablé ait tout son caractère, que la pâte en soit sèche, légère, s'écrasant au premier coup de dent comme du sable fin; or la pâte perd toutes ces qualités si elle est trop travaillée; et, d'autre part, le beurre qui entre en forte proportion, devient d'un mélange très difficile s'il est fondu à mesure par la chaleur de la main.

Résumons donc en disant qu'il est préférable, dans cette saison, de se placer au frais, d'avoir fait raffermir le beurre au préalable, en le gardant au frais également, et enfin de compter, pour laisser reposer la pâte avant de l'étendre, sur un peu plus de temps qu'en hiver.

On sait que la forme qui caractérise le sablé figure le quart d'une galette ronde; et ces quarts peuvent avoir des dimensions variables, cela se comprend, depuis le minuscule sablé dont on ne fait qu'une bouchée, jusqu'à celui qui a 10 centimètres de côté. Pour les découper dans la pâte, il se fait des emporte-pièces spéciaux: c'est un rond cannelé, avec, à l'intérieur, deux bandes de fer blanc qui se croisent, et figurent ainsi quatre quar-

tiers. Mais un simple emporte-pièce rond, servant à d'autres usages, peut être tout aussi bien utilisé, car on en est quitte pour couper simplement le rond de pâte en quatre; c'est un peu moins expéditif, voilà tout.

La recette que nous donnons aujourd'hui, s'applique surtout aux petits sablés fins, d'une dimension de petits fours secs, aussi agréables pour les desserts que pour le thé. Comme ces simples pâtisseries amusent toujours beaucoup les jeunes filles, nous donnons, à leur intention des explications minutieuses qui leur rendront le travail encore plus facile.

Proportions

125 gr. de farine;

100 — de beurre;

60 — de sucre en poudre, dit semoule;

1 jaune d'œuf;

Une cuillerée à bouche d'eau fraîche;

Une bonne pincée de poudre de vanille.

Temps nécessaire: 15 minutes de cuisson.

RÉSUMÉ

Mélanger farine et sucre; faire la fontaine; y délayer le jaune avec l'eau, ajouter le beurre, mélanger avec la farine. Laisser reposer. Étendre au rouleau; tailler des rondelles, couper en quatre. Ranger sur plaque beurrée; au four moyen 15 minutes.

Préparatifs

Il faut toujours, quand on fait de la pâtisserie, peser à l'avance et préparer les ingrédients nécessaires, de façon à avoir tout ensemble à portée: d'abord

pour ne point commettre d'erreur, ensuite pour travailler plus vite, et enfin parce qu'il est malaisé, quand on a la main dans la pâte, de chercher au fur à mesure ce dont on a besoin. Pesez donc la farine, le sucre, le beurre; ayez à portée l'eau, l'œuf, le coupe-pâte, un peu de farine pour en saupoudrer plus tard la table. Le beurre, rappelons-le, doit être au préalable raffermi pendant la saison chaude; s'il fait très froid, il faut, au contraire, le garder dans un endroit tempéré et le manier un peu à l'avance dans la main pour le rendre plus malléable.

La farine et le sucre

Elle doit toujours être de gruau de première qualité et bien sèche surtout. Passez-la à travers le tamis, au-dessus de la table ou de la planche à pâtisserie; aussi propre ou bien gardée que soit la farine, c'est un soin préliminaire indispensable que de la passer au tamis juste avant de l'employer pour dissoudre ainsi les petits grumeaux qu'elle forme en se tassant sur elle-même. En même temps, passez le sucre en poudre pour le mieux mélanger à la farine.

La fontaine

Rassemblez la farine en tas; au centre, avec les doigts, faites-y un large trou, de façon à mettre à sec le bois de la table; c'est ce qu'on appelle *la fontaine*. Vous avez donc ainsi une couronne de farine bien égale partout.

La pâte

Dans la fontaine mettez le jaune d'œuf et la cuillerée d'eau, tout seuls d'abord. Avec le bout des doigts, délayez le jaune avec l'eau; il devient ainsi plus liquide et se mélangera mieux. Cassez le beurre en petits morceaux et

mettez-le dans la fontaine. Toujours avec le bout des doigts de la main droite, maniez le beurre rien qu'avec le jaune pour commencer; allez vivement. Ce n'est que quand le beurre est tout entier travaillé avec l'œuf que vous commencez à prendre de la farine, et à mélanger le tout ensemble en pressant entre les doigts de la main fermée; la pâte s'échappe ainsi entre les doigts, et, vivement toujours, vous prenez de nouvelle farine, peu à peu, tout autour de la fontaine, jusqu'à ce que tout soit ainsi mélangé. C'est cette partie qu'il faut mener avec encore plus de rapidité que le début, afin que la pâte séjourne le moins de temps possible entre les doigts de la main fermée où elle s'échaufferait trop. En tout, 5 à 6 minutes, pour ces quantités.

Avec le coupe-pâte, ou, à défaut le dos de la lame d'un couteau, raclez la pâte qui reste attachée aux doigts et à la table. Séchez-vous la main en la frottant avec un peu de farine; puis ramassez la pâte en boule en la faisant légèrement tournoyer sur la table.

Couvrez-la avec un linge et laissez-la reposer au frais pendant une demi-heure, ou plus, cela n'en vaut que mieux, dès qu'on n'est plus dans la saison froide. Une pâte travaillée en hiver, par une personne dont la main est fraîche, peut être employée presque immédiatement, mais c'est l'exception.

Il faut qu'au moment d'employer la pâte, elle n'ait gardé aucune élasticité; c'est-à-dire qu'en appuyant le doigt sur la boule de pâte, l'empreinte y doit rester marquée bien en creux, sans que la pâte se redresse d'elle-même. Si la pâte conserve de l'élasticité, il est impossible quand on l'étend au rouleau, de lui assigner les dimensions voulues, car

elle se ratatine sur elle-même et augmente l'épaisseur du gâteau qui est coriace et lourd.

Et quand la pâte a été trop travaillée, elle gerce, s'écaille et casse sous le rouleau.

Les sablés

Saupoudrez très, très légèrement la table bien râclée et nette, avec un peu de farine. Posez-y la boule de pâte. Avec le rouleau à pâtisserie donnez deux ou trois coups pour aplatir la boule légèrement. Puis étendez-la sur une épaisseur de 5 à 6 millimètres, toujours en faisant partir les coups de rouleau du centre de la boule dans toutes les directions, pour obtenir une épaisseur de pâte plus régulière.

Appliquez dessus l'emporte-pièce, et prenez soin de ne pas perdre de place entre les ronds que vous découpez ainsi, car les rognures de pâte ne peuvent pas être ensuite travaillées à nouveau sans que la pâte y perde de son caractère sableux. Si vous n'avez qu'un simple petit cercle comme emporte-pièce, coupez ensuite le rond de pâte en 4 parties bien égales, et glissez-les à mesure sur la plaque de tôle légèrement graissée. Laissez un demi-centimètre d'intervalle seulement entre les gâteaux qui ne s'étalent pas en cuisant.

La cuisson

Il faut un four de chaleur moyenne, mais, comme pour toute pâtisserie du reste, bien atteint, c'est-à-dire dont la chaleur soit égale, et pour cela, allumé à l'avance, et même ayant donné une chaleur plus forte que celle qui nous sera nécessaire au moment d'y mettre les gâteaux. Si le four est trop chaud, les sablés coloreront trop vite, une croûte

se formera, qui, aussi mince qu'elle soit, empêchera l'intérieur de cuire.

Comptez sur 15 minutes de cuisson; ce temps s'applique à toutes les dimensions de sablés, leur épaisseur ne variant pas. Au bout de 5 minutes, ouvrez la porte du four pour vous rendre compte de l'état de cuisson. La pâte a dû déjà gonfler et doubler presque de volume, mais sans avoir aucunement coloré surtout; elle gonfle en hauteur seulement, et se rétrécit plutôt. On ne laisse jamais longtemps ouverte la porte d'un four où cuit de la pâtisserie; bornez-vous donc à l'entr'ouvrir de temps en temps pour surveiller; si vous voyez que les sablés du côté du foyer colorent plus vite que le reste, tournez la plaque en conséquence. Ne laissez pas brunir les sablés de la couleur de pain d'épices, c'est trop foncé, et le goût âcre de brûlé se ferait sentir dans la pâte. Ils doivent être d'un beau doré à la fin de leur cuisson, mais pas davantage.

Enlevez-les alors du four, et faites-les glisser tout de suite sur une grille à pâtisserie ou un grand tamis métallique, pour les y laisser refroidir. La pâte est très friable quand elle est toute chaude, mais quand les sablés sont de petite dimension, on ne les casse pas aussi aisément pendant le transbordement.

LE POT-AU-FEU.



ALIMENT DES ENFANTS



CONFITURE DE TOMATES

Confiture faite avec la tomate une excellente confiture bien digne de prendre place dans la réserve annuelle; car son utilisation en dehors du dessert est multiple, soit pour rissoles, omelettes, pannequets, couverture de compotes, etc.

Parmi les différentes façons dont nous l'avons traitée, nous allons commencer aujourd'hui par exposer celle de la confiture fine.

Choix et traitement préalable des tomates

L'espèce à prendre de préférence est celle dite « *Trophy* », à peau lisse, dont la pulpe est très fine, ou bien encore la *Mikado écarlate*; mais à défaut de l'une et de l'autre, on s'en tient tout simplement à celle dont on peut disposer.

Choisissez-les bien à point, et rejetez celles dont la chair molle révèle une maturité avancée. Après les avoir équeutées et essuyées dans un linge, émincez-les assez finement; puis, afin d'en enlever la peau et les graines, passez-les à travers un tamis en fil de fer (le tamis ordi-

naire à purée); faites ce travail par petites parties, pour que l'opération soit moins fatigante. Il va de soi qu'un récipient sera placé sous le tamis pour recueillir l'eau et la pulpe.

Versez l'eau et la pulpe ainsi passées dans une bassine, laquelle sera posée sur un feu ardent; faites bouillir pendant 5 minutes sans cesser de remuer. Reversez alors le tout sur une serviette attachée solidement aux quatre pieds d'un tabouret renversé, au fond duquel une terrine sera posée; laissez égoutter pendant 1 heure.

Il n'est pas nécessaire qu'elle soit égouttée absolument à fond, et l'expérience nous a péremptoirement démontré qu'elle avait plus de finesse, en conservant le quart de son eau de végétation.

Observation

C'est après avoir traité la pulpe de tomate à cru, et par cuisson préalable, que nous avons adopté de préférence la seconde méthode. Traitée à cru, cette pulpe est très longue à s'égoutter (7 à 8 heures); tandis que, ayant subi une ébullition de 5 minutes, cette pulpe se trouve comme caillée, et laisse échapper l'eau bien plus facilement.

Le rendement en pulpe et les proportions de sucre et d'éléments gélatineux

La tomate traitée ainsi qu'il est expliqué se décompose ainsi pour le poids : 1^o la perte produite par les peaux, parures et semences est de 38 0/0; 2^o celle produite par l'eau de végétation de 33 0/0; 3^o le poids de pulpe utilisable est de 27 0/0, soit par conséquent plus d'un quart. Sachant en outre que le poids d'un litre de cette pulpe est de 1 kilo-

gramme 600, et que, avec le sucre et la gelée, elle rend huit pots d'une contenance moyenne de 4 décilitres, il est facile de régler à l'avance le poids de tomates à prendre, selon ce que l'on veut faire de pots.

Comme la tomate n'a par elle-même aucune consistance, on doit lui adjoindre un élément gélatineux, comme gelée de pommes quand cela est possible, ou si on en a une réserve à écouler ; ou bien jus de groseilles, qu'il est plus facile de se procurer en ce moment. La gelée de groseilles donne un bon résultat, mais celle de la pomme est encore meilleure, en raison de son caractère neutre qui laisse sa saveur dans toute son intégrité à la tomate, tandis que la groseille en y apportant la sienne propre, si minime que soit la quantité employée, la dénature quelque peu.

Pour une dizaine de pots de contenance ordinaire (4 décilitres) il faudrait donc ceci :

Tomates bien à maturité et très rouges, 8 kilog. ;

Sucre, 2 kilog. ;

Jus de groseilles rouges, 5 décilitres. (Le rendement en jus des groseilles étant de 3 décil. à la livre, il en faudra par conséquent 850 gr. pour obtenir les 5 décil. nécessaires) ;

Une gousse et demie de vanille ;

La cuisson

Mettez le sucre (en morceaux) dans une bassine en cuivre non étamé, humectez-le avec un grand verre d'eau, et faites-le dissoudre sur le côté du fourneau. Cette dissolution préalable est une bonne précaution à prendre, parce qu'il se trouve toujours dans le nombre certains morceaux dont le grain est plus serré et qui fondent difficilement, de

sorte qu'il faut les écraser par la suite avec une fourchette, ce que l'on peut éviter. Quand ce sucre est absolument en sirop, placez la bassine sur le feu, et ayez soin de bien écumer quand l'ébullition se produit. Celle-ci étant en marche, jetez la vanille dans le sucre, et cuisez celui-ci au *fort boulet*, degré qui se reconnaît à ceci : si, du bout du doigt trempé dans l'eau froide, on prend un peu de sucre en fusion, et que ce sucre se roule facilement en boule, il est à point. Ajoutez alors la pulpe de tomates et le jus de groseilles ; remettez la bassine sur un feu ardent et dès lors ne la quittez plus, remuez-la sans aucune interruption.

Plus le feu sera ardent, et plus vite sera faite la cuisson, puisque l'évaporation de l'eau de végétation qui reste se fait en raison directe de l'intensité calorifique, et que la cuisson proprement dite se fait immédiatement après et en quelques minutes.

Le degré de cuisson est le même que pour toute confiture, c'est-à-dire qu'il s'arrête à *la nappe*, et se reconnaît à ceci : si, en élevant l'écumoire hors de la bassine, la confiture qui y adhère s'en détache en larges gouttes espacées, ayant tendance à se réunir vers le milieu de l'ustensile, le degré est atteint. On peut faire aussi la constatation, en laissant tomber sur une assiette bien froide quelques gouttes de la confiture, qui se fige pour ainsi dire instantanément si elle est à point. Cependant, pour cette confiture, il est bon, quand la cuisson a atteint la nappe, de la prolonger encore deux minutes.

Pour mettre en pots et couvrir

Au bout de dix minutes que la confiture est retirée du feu, et qu'elle a, par

conséquent, perdu toute sa plus grande chaleur, on peut emplir les pots, mais progressivement et après avoir eu la précaution élémentaire de chauffer le verre, en en mettant un peu dans chacun. Négliger ce soin insignifiant, c'est s'exposer volontairement à des éclatements inévitables.

Pour couvrir les confitures, nous avons abandonné le mode du papier trempé dans le cognac sucré, cause souvent de cristallisation à la surface, par la raison que l'alcool s'évapore; nous lui avons substitué la glycérine rectifiée, que l'on applique sur les ronds de papier, au moyen d'un petit pinceau, et qui a l'avantage de garder toujours la même moiteur sur la surface des confitures, quelles qu'elles soient.

PERRAUT JUNIOR.

THÉ DE L'ANNAM

LOMBARD & C^{ie}

Nous avons été heureux de prêter la publicité du journal à ce thé vraiment national. Le **Thé de l'Annam** est en effet cultivé par des Français sur les importantes plantations du Xuau-Loc, Phu-Thuong Lay-Lang, et une médaille d'or à l'Exposition de 1900 est venue récompenser la louable initiative de MM. Lombard et C^{ie} dans nos possessions d'Extrême-Orient. Nous rappelons que le Thé de l'Annam se distingue par la finesse de son arôme et sa richesse en théine. MM. Lombard et C^{ie} dont l'établissement principal est à Tourane (Annam), ont, à Marseille, une succursale, 14, rue Jeune-Anacharsis.



Menus

ŒUFS A LA COQUE
RIS DE VEAU EN PAPILLOTES
PETITS ROUGETS A LA SIBÉRIENNE
HARICOTS VERTS EN SALADE
COMPOTE DE FRUITS FRAIS



POTAGE AUX HERBES
CANARD AUX CONCOMBRES
GIGOT ROTI
POIS AU JAMBON
SOUFFLÉ AUX ABRICOTS

PETITS SOUFFLÉS AUX CREVETTES
ÉPAULE DE MOUTON BOUILLIE
PURÉE DE NAVETS
PATÉ VEAU ET JAMBON
SALADE
GROSEILLES CARDINAL



POTAGE AU POURPIER
RIS DE VEAU A LA MARÉCHALE
SELLE DE PRÉ SALÉ GARNIE DE TOMATES FARCIES
LANGOUSTE A LA PARISIENNE
LAITIUES AU JUS
VERT-VERT

FILETS DE SOLES ONLY
BIFTECKS GRILLÉS MAÎTRE D'HOTEL
ARTICHAUTS FROIDS EN VINAIGRETTE
FROMAGE A LA CRÈME



POTAGE PRINTANIER AU TAPIOCA-BOUILLON
BOUDIER
BARBUE A LA HAVRAISE
FILET ROTI
CHAUFROID DE CANETON
SALADE DE LÉGUMES
COUPE-JACQUES

ŒUFS MOLLETS AUX FINES HERBES
TOURTE PÉRIGOURDINE
PETITS POIS A L'ANGLAISE
CERISES EN COMPOTE



POTAGE PURÉE DE CAROTTES MAIGRE
TIMBALE DE MACARONI
BROCHET FROID SAUCE TARTARE
HARICOTS VERTS SAUTÉS A LA POULETTE
PUDDING DE FRAMBOISE

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



RIS DE VEAU

EN PAPILLOTES

VOILA un de ces mets délicats, quoique simples, tout indiqués pour un ménage de deux ou trois personnes. C'est bien aussi le genre de bon petit plat qui convient à une personne âgée ou souffrante, quand, dans une famille nombreuse, on doit tout exprès préparer quelque chose « à part ».

Les ris de veau ne sont mis en papillotes qu'après cuisson, et cette circonstance fournit des combinaisons très avantageuses. Par exemple, on servira, la première fois, la moitié du ris de veau braisé, avec des légumes quelconques : soit des laitues au jus, ou une autre garniture, selon les goûts, la saison ou le régime adopté ; et le lendemain on mettra l'autre moitié en papillote. On peut même, le ris de veau étant ainsi cuit à fond, attendre au surlendemain pour accommoder la seconde moitié.

Donc, la mise en papillote s'applique à un ris de veau déjà cuit ; par consé-

quent, si l'on dispose de restes d'un fricandeau, ou de ris de veau à la maréchale, il est tout simple de les utiliser ainsi. Mais en supposant qu'on fasse cuire des ris de veau dans le but spécial de les mettre en papillotes, nous donnons à ce sujet une façon simple et très économique de procéder à cette cuisson ; on ne les pique pas, et on peut, à défaut de bouillon, se servir d'eau. Ceci, bien entendu, parce que le jus de cuisson est très réduit, car le ris de veau ne fournissant pas beaucoup de sucs par lui-même, il est toujours nécessaire de corser son jus dès que ce jus doit lui servir d'accompagnement.

Nous n'indiquons point de champignons hachés, parce qu'on ne peut s'en procurer partout, et que pour cet apprêt, essentiellement simple et hygiénique, on peut les trouver indigestes. Mais il est très facile, selon les goûts, d'en ajouter ; il suffit, après les avoir hachés, de les passer dans un peu de beurre à feu vif pendant 2 ou 3 minutes à peine, et de les ajouter au hachis.

RÉSUMÉ

Blanchir, rafraîchir, parer et mettre les ris sous presse. Braiser avec carotte, oignon, vin blanc, les parures, bouillon ou eau. Laisser refroidir ; passer et dégraisser la cuisson.

Les papillotes. — Couper les ris en deux. Hacher les débris ; les mélanger avec mie de pain, lard râpé, persil et cerfeuil, le jus réduit de cuisson. Garnir de ce hachis chaque tranche de ris ; envelopper de papier huilé. Chauffer à four doux 10 minutes. Servir dans le papier.

Proportions

Pour 2 ou 3 personnes :

300 gr. de ris de veau braisé ;

40 — de lard *frais*, râpé ;

3 cuillerées de mie de pain émiettée ;

1 — de persil et cerfeuil hachés ;

1/2 décilitre de jus du ris ;
2 feuilles de papier d'office.

Temps de cuisson nécessaire : 10 à 12 minutes.

POUR BRAISER LES RIS

Pour une paire de ris moyens :
75 gr. de lard gras et couenne ;
50 gr. de carotte ;
50 gr. d'oignon ;
1/2 décilitre de vin blanc ;
2 décil. 1/2 de bouillon ou d'eau ;
Les déchets et parures des ris.
Temps nécessaire ; 1 h. 1/2.
Se prépare à l'avance.

Les ris de veau

Mettez-les à dégorger dans l'eau froide, quelques heures d'avance ; changez l'eau deux ou trois fois, afin de détacher mieux des ris toute trace sanguinolente.

Mettez-les dans une casserole d'eau froide où ils baignent largement. Faites chauffer doucement, jusqu'à l'ébullition ; si l'eau vient trop vite à bouillir, le ris garde une vilaine teinte, l'intérieur reste mou et la pellicule risque d'éclater en étant trop brusquement tendue par la chaleur. Une minute à peine d'ébullition suffit ; plongez-les tout de suite dans l'eau fraîche pour les nettoyer et les rafraîchir, quelques instants seulement. Egouttez-les. Avec un couteau séparez les deux ris, et débarrassez-les de tout ce qui les tenait réunis, des peaux, de la graisse, des filaments. Ayez grand soin, ce faisant, de ne point endommager la pellicule mince, brillante et tendue qui recouvre la surface bombée du ris de veau, parce qu'il s'effriterait alors en fragments. Gardez ces déchets.

Posez les ris sur un torchon très propre, sans odeur, plié en quatre sur

la table. Recouvrez-les d'un autre linge semblable. Sur le tout posez une planche que vous chargez avec des poids de 2 kilos environ. Ceci leur donne une bonne forme, sans les écraser ; on les laisse ainsi 25 à 30 minutes seulement pour cet apprêt.

La cuisson

Dans une casserole en cuivre étamé ou une petite cocote en fonte, mettez le lard indiqué, coupé en tranches minces ; par dessus l'oignon et la carotte coupés en rondelles, les parures des ris, et sur le tout les ris, le côté bombé en dessus. Ajoutez le vin blanc, une pincée de sel.

Couvrez, posez sur feu modéré ; laissez réduire le vin, sans cependant que rien ne brûle. Il suffit de sentir une légère odeur de caramel pour que ce soit à point. Ajoutez alors les 2 décilitres et demi de bouillon ou d'eau, chauds, et qui suffisent à mouiller les légumes, les parures, et un peu seulement les ris. Dès que l'ébullition a repris, couvrez les ris d'un papier beurré posant directement dessus ; posez le couvercle qui ferme bien, et mettez au four très modéré pour cuire doucement pendant 1 heure 1/2. Durant ce temps, et principalement dans la seconde moitié de la cuisson, découvrez pour arroser les ris sans les déplacer dans la casserole, avec le liquide de cuisson, et remettez toujours le papier après chaque arrosage. Vous les voyez ainsi prendre peu à peu une teinte dorée claire.

La cuisson effectuée, égouttez les ris sur une assiette. Passez et dégraissez le jus de cuisson qui doit fournir environ 3/4 de décilitre à ce moment. Réservez-le dans une tasse. Laissez refroidir les ris complètement avant de les employer,

car il serait fort périlleux, alors qu'ils sont encore chauds, de vouloir les partager sur leur épaisseur, ainsi qu'il est nécessaire.

Le hachis

Cassez un morceau de pain qui doit être seulement *rassis de la veille* ; frottez-le dans le coin fermé d'un torchon pour l'émietter, et afin que ces miettes soient également fines, passez-les à travers une passoire à trous moyens.

Le lard ne doit pas être haché, mais râpé, ou plutôt *gratté* avec un bon couteau, de façon à être *réduit en pom-made*, sans qu'on n'y retrouve aucun petit morceau dur.

Hachez les feuilles de persil et de cerfeuil. Rassemblez ensuite dans une assiette les herbes, le lard, le pain et le jus, que vous mélangez bien en ajoutant pincée de sel et un peu de poivre.

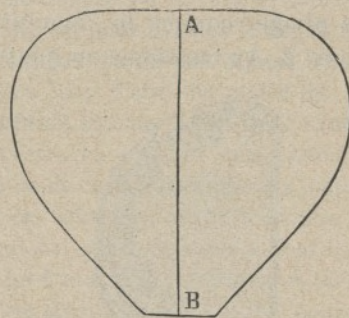
Les ris de veau

Avec un très bon couteau de cuisine à lame un peu large, coupez chaque ris en deux, sur son épaisseur, et aussi également que possible ; chaque ris vous donne ainsi deux larges tranches dont l'une est la partie bombée du ris, et l'autre la partie du dessous. Avec le couteau, rognez ce qui nuit à la régularité des tranches. Si une des tranches de ris s'était effritée au point de n'avoir plus la dimension des autres, vous pouvez la reconstituer en ajoutant un petit morceau provenant de fragments détachés.

En même temps que les rognures il se trouve donc de ces fragments, le tout arrivant environ à former 50 grammes. Coupez ceci en très petits morceaux, presque hachés, mais hachés grossièrement, et joignez-les au hachis dans l'assiette.

Les papillotes

Le papier d'office est indispensable quand on veut envelopper un aliment quelconque d'une papillote. Ce n'est point tant pour la façon à donner et le pliage, que pour le goût communiqué par un papier blanc ordinaire. On ne redoute pas ce goût dans le papier d'office qui n'est point collé comme les autres papiers. Voilà pourquoi j'en recommande l'usage exclusif. Pliez une demi-feuille de papier d'office en deux. Taillez-la en figurant la moitié d'un cœur, de façon qu'en la dépliant, le papier ait la forme du croquis n° 1.



CROQUIS I

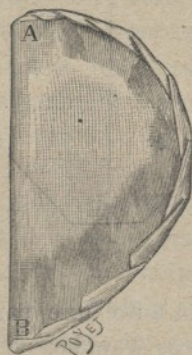
Ayant ainsi taillé une papillote pour chacune de vos tranches, étalez chaque feuille, ouverte sur la table. Frottez-les d'un peu d'huile, soit avec le doigt, soit au pinceau ; ceci rend le papier plus résistant et imperméable.

Faites, dans l'assiette au hachis, autant de parts que vous avez de tranches de ris.

Sur la demi-feuille de droite de vos papillotes, étalez, bien au milieu, la moitié d'une des parts de hachis ; posez dessus une tranche de ris de veau ; recouvrez la tranche de la seconde moitié du hachis, étalée comme la première très également, et sans déborder le ris. Et ainsi de

suite sur toutes les feuilles de droite de vos papillotes.

Hachis et ris étant ainsi répartis sur toutes les feuilles de droite, rabattez la feuille de gauche par dessus. Avec le pouce et les deux premiers doigts de la main droite, prenez le coin coupé en haut, à gauche, les deux feuilles étant bien réunies; pliez ce coin en le rabattant sur la papillote, de façon qu'il y figure un petit triangle. Appuyez dessus l'index de la main gauche; avec la main droite formez un pli qui part à peu près du milieu de votre triangle, et rabattez sur la papillote; assujettissez comme précédemment. Continuer toujours à replier en suivant une direction oblique, dans le pliage, comme le démontre le croquis n° 2. Au troisième ou quatrième



CROQUIS II

pli, la courbe de la papillote fait qu'en repliant le papier, le pli se double sur lui-même, et la papillote en acquiert d'autant plus de solidité. Au dernier pli, en bas, il vous reste une pointe qui dépasse le bord de la papillote, et qu'on replie simplement, en faisant passer ce bout sous le côté plat de la papillote. Puis, tout étant plié, passez le pouce droit bien à plat sur tous les plis, en remontant de bas en haut. Ceci consolide le pliage et resserre les godets qui ont

tendance à s'ouvrir sous la poussée de chaleur intérieure.

Il faut, comme l'indique encore le croquis n° 2, qu'il y ait un large espace vide dans la papillote, entre la tranche de ris de veau et l'extrême bord du pliage; cela afin que la vapeur de la cuisson trouve sa place et fasse gonfler la papillote sans qu'elle s'ouvre.

Pour griller les papillotes

Si vous disposez du four, rien de plus facile. Posez les papillotes sur un grill chauffé, et mettez le tout au four très modéré pendant 12 à 15 minutes sans les retourner, puisque dans le four elles chauffent de tous les côtés.

Si vous ne pouvez employer le four, il faut poser le grill sur des braises couvertes de cendres chaudes, pour que les papillotes ne prennent pas le coup de feu, et il faut, ici, les retourner une fois pendant qu'elles chauffent.

De toutes façons, observez une chaleur douce: le contenu de la papillote est déjà cuit et n'a besoin que d'être réchauffé dans son assaisonnement. Si le four était un peu plus chaud qu'il ne convient, il faudrait alors y laisser moins de temps les papillotes. Quant au feu de grillade, il est toujours nécessaire qu'il soit doux pour que le papier ne brûle pas.

Pour servir

Posez sur un plat bien chaud, et donnez des assiettes brûlantes. Pour manger la papillote, il suffit de crever un côté du papier, avec le couteau, et de laisser ce papier relevé comme une espèce de couvercle; c'est le convive qui fait lui-même cette petite opération, quand la papillote est posée sur son assiette.

LA VIEILLE CATHERINE.



Les Toilettes qu'il faut emporter

Encore quelques jours et l'épidémie ambulatoire qui sévit sur l'humanité aux approches de la canicule, atteindra son apogée. Déjà même elle a manifesté ses premiers symptômes, et voici que des quatre points cardinaux commence à s'organiser un échange d'habitants. Ceux du Midi viendront chercher la fraîcheur sur quelque plage normande au sable doré, ceux du Nord iront à la conquête des altitudes alpestres. Chacun rêve, suivant ses goûts et ses finances, de jardinot de trois cents pieds carrés et d'une maison de poupée aux portes de la ville, ou d'un voyage aux Indes.

Les villes d'eaux proposent leurs réjouissances et leurs mondanités cosmopolites. On décide de pèlerinages à des villes mortes aux souvenirs pleins de mélancolie. Ceux-ci embarquent pour une croisière en yacht sur les côtes de Norvège, et ceux-là feront une saison de tennis à Dinard ou dans l'Engadine. De moins turbulents s'en iront pour un séjour paisible chez quelque vieille tante à l'accueil si tendrement familial, ou se transporteront en visite dans quelque demeure aristocratique où les « séries » rééditent les unes après les autres les joliesse les plus raffinées, et toutes les complications de la vie ultra chic.

On conçoit que ces projets si divers — et encore tous ceux qui leur servent d'échelons intermédiaires — comportent des préparatifs aussi différents que le but qui les inspire : ce qui est de mise ici où là, ne le serait point ailleurs ; telle station est « habillée », et telle autre, d'une simplicité où détonneraient certaines recherches, à peine suffisantes dans la station voisine. Pour apporter dans chacun de ces déplacements la note juste en laquelle réside la véritable élégance, il est urgent de se documenter le plus exactement possible. Nos amies seront pour cela les meilleures éducatrices. Un mot adroitement demandé à « Madame *** qui était l'an dernier à H... », suffira pour nous guider. Mais Madame *** n'est pas toujours près de nous, et c'est sa place que je voudrais tenter de prendre ici : entreprise hasardeuse s'il en est, et forcément incomplète, car pour évaluer le degré mondain de la centième partie des séjours d'été, cures d'eaux ou cures d'air, une année du *Pot-au-Feu* suffirait à peine. Il faut donc synthétiser, et admettre en principe que partout où se trouve un de ces « Palace hôtels », pareils sous toutes les latitudes, où se rencontre le clan international qui compose le « Tout Paris » ou le « Tout Londres », les élégances les plus recherchées seront dans leur cadre : pour aller là, que ce soit à Caux ou à Biarritz, à Trouville ou dans la Forêt-Noire, il nous faudra emporter nos atours les plus dentellés, toutes les mouselines de soie, tous les linons brodés, toutes les choses légères et frissonnantes, qui ont si complètement transformé le niveau d'élégance de nos toilettes d'été.

Si je ne craignais d'être accusée de Parisianisme à outrance, j'avouerais que le succès mondain grandissant chaque saison d'un certain nombre d'associations telles que la Société de tennis de l'île de Puteaux, le Polo de Bagatelle, ou le Cercle des Acacias, me paraît avoir eu sur ce point une influence capitale ; pour aller à ces réunions qui ont toutes un air de fête champêtre à la Watteau, les grands couturiers ont ressuscité la grâce des ajustements Trianonesques de nos aïeules, la mode a été lancée, son triomphe s'est étendu

sur tout l'univers féminin : un nouveau genre d'élégance était créé. C'est lui qui règne dès qu'arrivent les chaudes journées ensoleillées, c'est lui qui nous inspire dans toutes ces descriptions d'incrustations, de dentelles ajourées et rebrodées, pour lui que nous épuisons tous les adjectifs par lesquels nous voudrions exprimer les enroulements, la mousse floconneuse, l'ensemble séduisant qui compose la toilette de garden-party, de casino... ou de grand hôtel. Portée dans ces occasions, elle est toujours accompagnée du chapeau, ce qui ne veut point dire qu'elle soit rigoureusement montante, au contraire : un empiècement à clair sur les épaules et des manches transparentes siéront fort bien à ce genre qui nous servira aussi de robe de demi-dîner ; un vrai décolleté, un peu montant du dos, largement échancré sur la poitrine et avec manche au coude, sera d'un chic spécial avec le grand chapeau pour les bals de certains Casinos très fermés — presque des cercles — ou quelques hôtels particulièrement élégants. En Angleterre, cette habitude qui ne souffre que peu d'exceptions, était constatée par les jeunes Parisiennes allées à Londres au Carlton ou au Savoy hotel au moment des fêtes du couronnement, fêtes si malheureusement interrompues par la maladie du roi.

Comme type de quelques-unes de ces toilettes, je citerai une robe en mousseline de soie bleue sur transparent blanc voilé d'une autre mousseline de soie bleue ; celle-ci garnie en bas de volants et de ruchettes en pareil ; la robe de dessus, faite en forme, était incrustée de motifs de Chantilly noir figurant de grandes plumes ; corsage incrusté, drapé de côté sous une ceinture ronde assez haute en taffetas bleu ciel ; manches serrées à l'épaule et au poignet, mais très larges et très souples dans le grand bouffant du coude ; chapeau Trianon en paille bleu pâle avec couronne de roses terminée en cache-peigne.

Une robe en mousseline de l'Inde, brodée au plumetis, la jupe faite de trois volants en droit fil, la partie supérieure plissée à plis fins, le bas très flou ; chaque volant est ajouré de larges boutonnières où passe comme dans un

trou-trou de lingerie un ruban Pompadour qui doit être assez large lui-même pour être resserré par les boutonnières ; corsage habit en taffetas rose *dragée*, d'un glacé si pâle que l'on dirait à peine la corolle d'une rose France, échancré Louis XV, avec revers au corsage et manches en taffetas Pompadour, et fichu et engageantes en mousseline de l'Inde ; boutons de strass ; grand chapeau tout coulissé en tulle rose jonché de roses de tous les tons.

Enfin une robe toute en broderie anglaise sur linon blanc — le blanc pur très en faveur — avec volants en forme incrustés de guipure d'Irlande ; corsage tout simple blousé et serré dans une ceinture à longs pans en moire blanche ; grand col pèlerine et empiècement de manches et poignets en Irlande ; grand chapeau en crin noir avec longue amazone blanche.

Ces élégances, je l'ai dit, conviennent dans certaines stations telles que Aix ou Biarritz, Luchon ou Ostende, ou si nous allons plus loin, l'Engadine et les cures de Bohême. La Suisse dans son ensemble (mais avec des exceptions telles que Territet, Ouchy ou Lucerne, et quelques autres encore) est sensiblement plus tranquille d'allure, et certaines pensions sont tout à fait simples, presque trop, car parfois certains touristes poussent cette simplicité jusqu'à la négligence.

Les villes d'eaux ou les plages françaises en général tiennent le milieu entre ces notes extrêmes : c'est pour un séjour dans quelque station agréable et « moyenne » que je voudrais tracer une sorte de programme — sujet du reste à toutes les modifications de nos convenances — à l'élégance de nos lectrices. D'abord deux costumes de voyage : l'un classique en lainage, l'autre en grosse toile bise, bleu blouse, ou rouge : ceux-ci de façon tailleur très nette, et à jupe résolument ronde et courte, à la cheville même pour les femmes jeunes et minces ; ce petit costume étant une fantaisie peu coûteuse, je serais tentée d'en conseiller un second en toile ou coutil clair, ce ne sera pas trop pour le footing matinal, après le bain et le terrible « verre d'eau » à absorber à tout instant. Comme numéro plus

habillé, un autre tailleur plus façonné, à jupe longue en alpaga ou en serge blanche ou bleue que nous porterons souvent sans la jaquette avec nos blouses de batiste et de toile de soie, celles-ci ouvragées, façonnées, bien distinctes de la chemisette *chemisier* de notre trotteur court. Une robe de demi-toilette en voile ou en foulard, les deux si l'on veut. Une robe en taffetas — la seule soie permise en été — pour diner les jours où on ne veut pas faire de grands apprêts. Une robe de batiste ou de linon très légère et gentille que l'on puisse mettre de jour ou de soir. Enfin une ou deux robes pour diner, soit en voile, éolienne, ou crêpe de Chine de teinte claire, ou en mousseline à fleurs, ou notre robe de dentelle noire sur transparent blanc que les sorties du printemps ont dû laisser assez fraîche encore pour faire ici très jolie figure.

Comme vêtements il nous faudra de toute nécessité, (nos costumes tailleur comportant leur jaquette), un grand manteau ou cape en lainage épais, un petit manteau court en drap ou en taffetas ; en passant je note à ce propos la résurrection du mantelet écharpe — et un grand manteau en drap clair. Si la station comporte des sorties du soir, celui-ci dans le genre « manteau de restaurant » si en faveur cette saison.

Pour les chapeaux, en dehors du ou des canotiers obligatoires, un genre neutre garni de rubans de paille et d'ailes, quelque chose d'inaltérable à la pluie et au vent ; au moins deux grands chapeaux en paille claire avec des jonchées de fleurs ; et si l'on dîne à l'hôtel avec chapeau, un Gainsborough de tulle noir ombragé de plumes, ou un Trianon en dentelle blanche avec une couronne de roses ; à moins que nous ne voulions arborer la fureur du moment, l'oiseau de paradis vert malachite, d'une audace un peu voyante.

Avec ceci, j'ai déjà dû constituer un bagage qui m'attirera les malédictions conjugales, « Monsieur » m'accusant de conseiller à « Madame, cent choses inutiles et des tas de colis » ; mais n'est-ce point une sensation misérable que de s'apercevoir une fois en route qu'il nous manque ceci ou cela ? Acheter, ou

faire faire sur place, est souvent compliqué, et toujours terriblement coûteux ; ne vaut-il pas mieux alors risquer quelques kilogrammes supplémentaires au fameux excédent de bagages, que d'empoisonner son séjour par l'inévitable lamentation féminine : « Ah ! si j'avais su, comme j'aurais emporté cela !! »

SYBIL DE LANCEY.



NOTS 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.

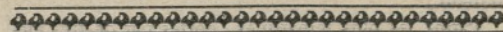
Nous pouvons livrer à Paris le jour même de la commande ; mais à cause du grand nombre des demandes, nous saurons gré à nos abonnés de vouloir bien, autant que possible, nous les adresser la veille.

Prix

Moyen, pour 8 couverts : 7 fr. 50.

Gros, — 10 — 9 —

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



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.



Le Chez Soi

Elle est bien jolie, cette charmante Exposition des « Arts et Métiers féminins » qui, de juin à octobre, attirera sûrement de si nombreux visiteurs au Cours-la-Reine.

Ce gracieux cadre de verdure et de fleurs ne pouvait mieux convenir à un si aimable tableau : cette fois ce sont des fleurs-femmes qu'abritent les Serres de la Ville de Paris. Je voudrais avec vous, Mesdames, m'arrêter à chaque vitrine pour admirer attentivement les bijoux et objets d'art *modern style* ; les dentelles anciennes et récentes, les broderies merveilleuses arrivées de tous les coins du monde, et qui seraient si précieuses pour l'embellissement de notre « home » ; mais je préfère aujourd'hui tant la chaleur est grande, m'asseoir dans l'un des fauteuils placés près de l'excellent orchestre de femmes et là, dans un doux *far niente*, tout en écoutant paresseusement les entraînant valse hongroises, regarder ceux qui passent.

Il y a de rares élégances, de ces délicieuses toilettes d'été aux nuances claires qui rendent si fraîches et si jolies. Laissons de côté tout ce qui est peu pratique et parlons des costumes de toile, si seyants *quand ils sont bien faits*. Tout tient dans ces cinq mots, car autant ce genre est chic quand il moule le buste, quand il ne fait pas un pli, quand la jupe est longue et s'évase dans le bas ; autant les costumes de confection bon marché en toile, exécutés par des mains novices ou taillés à la *grosse*, sont hideux. Ils s'élargissent, se raccourcissent, se déforment dès le premier lavage, et semblent faits pour toute autre que celle qu'ils habillent.

Le costume de toile, pour avoir ce grand cachet qui est son charme, demande la coupe et la façon tailleur.

Parmi les plus remarquables, portés par de très élégantes visiteuses de l'Exposition, j'en ai reconnu un grand nombre venant de chez Isidore, 27, rue Bleue ; nul mieux que lui ne réussit ce genre difficile. Grâce à sa coupe savante, à sa façon soignée, à son travail solide, à ses dessous piqués et soutenus, nulle crainte de déformation n'est à redouter par le lavage et le repassage.

A 100 francs vous aurez chez lui un délicieux costume de toile qui vous ira à ravir, et dans lequel

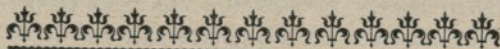
vous vous sentirez fraîchement et à l'aise, même par les plus grandes chaleurs (1).



100 francs, Charmant *Costume-tailleur*, en toile.
ISIDORE, 27, rue Bleue.

FÉTICHETTE.

(1) Sans essayage, sur l'envoi d'un corsage et des longueurs de jupe, il réussit très bien les commandes de province.



COURRIER

A plusieurs abonnées. — Nous n'envoyons jamais de recettes directement par lettre.

Le Tréport. — Les explications nécessaires doivent être jointes aux appareils.

M^{me} D., Dijon. — Cerises de conserve : les mettre dans de l'eau-de-vie avec bâton de canelle ; saturer de sucre en morceaux. Vous trouverez l'autre recette dans le journal.

Abonnée de Poitiers. — Très bonne note est prise pour les recettes demandées, parce qu'elles sont d'un intérêt général.

Brame Farine. — Nous pensons donner bientôt une autre formule de cette recette parue en 1893.

M^{me} S., à B. — Le gâteau Saint-Honoré a paru en 1899.

M^{me} de G., Chollet. — Le potage crème de chou-fleur est généralement dénommé « à la Rohan » ou encore « Dubarry » ; une bonne formule a paru en 1894. — Pour les conserves, la réponse a été donnée dans un précédent courrier. — Quelle est à peu près la composition de la boisson en question ?

L. M. — Les fruits confits exigent une suite de préparations fort longues ; il faut recuire le sirop tous les jours. C'est d'un intérêt trop spécial pour que nous expliquions ici cette fabrication. 30° pour le sirop.

M^{me} L., Bourg. — Toutes les explications relatives à la crème fouettée sont données dans la Sauce Mousseline, numéro du 1^{er} avril 1902, soit l'avant-dernier numéro paru avant votre demande. Vraiment nous ne pouvons répéter constamment les mêmes choses au détriment des autres abonnés. — Note est prise pour le gâteau.

M^{me} D., rue La Ville-l'Évêque. — Crème fouettée : même réponse que ci-dessus.

M. D. H. — Rien, en effet, ne peut remplacer la levure de bière pour beaucoup de gâteaux, et le Kugelhof est du nombre. N'essayez donc pas d'y substituer la levure anglaise en poudre, ou autre.

M^{me} L. — Travail de confiserie avec outillage spécial, différentes phases de préparation : en tout 20 jours. Même réponse que L. M.

Baronne d'A. — Pour vous procurer ces recettes, il n'y a qu'à prendre les collections où elles figurent, puisque nous n'en détachons point de numéros. — Jus de groseilles pour conserves : écraser les groseilles avec un peu de framboises, quelques cerises aigres. Fermenter 24 heures à la cave. Passer au linge fin. Remplir bouteilles fortes jusqu'à naissance du goulot. Boucher à la machine. Ficeler. Au bain-marie 1 heure. Garder à la cave, couchées.

Bellenglise. — On n'emploie pas de formes pour les croissants, ils se font à la main ; c'est un travail trop long pour qu'on l'entreprenne dans une maison particulière ; les ouvriers boulangers prennent une nuit pour le faire. — La croûte du vol-au-vent se fait avec du feuilletage. — Pâte à timbale : 500 gr. farine ; 160 gr. beurre ; pincée de sel ; presque un décilitre d'eau.

M^{lle} F. D., rue de Varenne. — Ce genre de gaufres est d'une réussite très difficile avec un outillage d'amateur. Nous étudions justement en ce moment plusieurs formules de pâtes, afin d'en donner bientôt une recette pratique.

C. D. — Une recette de pâté, veau et jambon, a paru l'année dernière ; il peut indifféremment être servi chaud ou froid.

Maulévrier. — La sauce meunière n'est autre que du beurre noisette mélangé d'un peu d'échalote. Nous donnerons, du reste, cette recette prochainement.

Boulevard Raspail. — Oui, la « mère » de vinaigre peut parfaitement se former dans votre tonneau ainsi installé.

Fidèle à son journal. — Oui, le quartier de sanglier peut s'accommoder comme les noisettes de chevreuil, à la sauce grand-veneur. — Qu'appellez-vous cuisot chasseur ? — Note est prise pour les côtelettes.

Joyeuse, Seine-Inférieure. — Note est prise. — Une gousse de vanille qui a déjà servi n'a plus assez de parfum pour être encore utilisée.

M^{ise} de G., Capestaing. — La brioche a paru dans l'année 1896. Voyez l'avis concernant les collections.

Un ancien abonné. — Sauce verte : une mayonnaise dans laquelle on ajoute un jus d'herbes, estragon, cerfeuil, persil, cresson, oseille, épinards.

M^{me} Ch., rue Raynouard. — La confiture de cerises a paru en 1897. — Le double du poids de sucre pour les fruits sans noyaux ; cette formule ne comporte pas de jus de groseille.

Le Tertre de Mée. — Une recette de Cassoulet toulousain a paru en 1894 ; une de Cassoulet gascon en 1897.

(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, Boul^d de Strasbourg, Paris.**

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

PATE DENTIFRICE DE BOTOT Supériorité reconnue.
17, rue de la Paix.

LES MAISONS RECOMMANDÉES
AUX ABONNÉS DU POT-AU-FEU

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

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

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

J. V. — Bonne note est prise.

Rue des Capucines, Bellevue. — Éclairs au café : pâte versée chaude sur plaque froide. Votre pâte est insuffisamment desséchée ; jamais on ne doit la remettre sur le feu après y avoir ajouté les œufs !!! Le bas de votre four n'était pas assez chaud ; probablement parce qu'il n'est pas assez souvent nettoyé. Pourquoi verser la pâte sur une feuille de papier ? Il n'en est fait nulle mention dans la recette.

M^{me} G. — Quelles sont exactement les recettes que vous avez suivies ? La sauce Mousseline donnée dernièrement, étant tout entière exécutée au bain-marie, nous ne nous expliquons pas comment elle peut s'y liquéfier, puisqu'au contraire on l'y met pour lui faire prendre consistance. Pour la sauce Hollandaise, exécutée sur le fourneau, et simplement tenue chaude au bain-marie, un simple coup de fouet suffit à lui rendre sa consistance première, s'il est besoin.

M. D. R. S. — Les caneloni ayant été pochés, prennent la forme voulue avec la farce dont on les emplit. — Bouillabaisse parue en 1896. — Vous trouverez toutes ces indications dans les articles sur le service de table qui ont paru en 1900-1901. Que ce service soit fait par un domestique homme ou par une femme de chambre, ses règles ne sauraient varier ; le service de chaque jour doit être le même que celui des jours où l'on reçoit ; la personne qui fait le service ne doit quitter la salle à manger que pour aller chercher les plats et les assiettes chaudes à la cuisine, y porter en même temps les assiettes de dessert, etc. Nous ne comprenons pas bien l'usage du plateau dont vous parlez, à moins que ce

ne soit pour y emporter les couverts de dessert et les verres. — Une recette de pâté de veau et jambon a paru en août 1901.

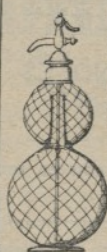
Bir-Rabalou. — Vous pourriez demander ces livres à la Librairie agricole de la Maison Rustique, 26, rue Jacob, à Paris. Les feuilles de blettes se cuisent et s'apprentent comme les épinards ; vous pouvez donc employer les recettes concernant les épinards ; les côtes se préparent comme les asperges. On pend la pintade comme on pend le gibier, en attendant de le plumer, parce que c'est la meilleure façon de le garder pour le mortifier s'il est nécessaire.

(Suite des réponses au prochain numéro).

Le prochain numéro du **POT-AU-FEU** paraîtra le samedi 19 Juillet prochain (troisième Samedi du mois).



HYGIÈNE! SALUBRITÉ!



Pour préparer son Eau de Seltz soi-même et pour quelques centimes, il n'y a rien au-dessus de l'Appareil Seltzogene 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

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

PLAQUES
PAPIERS
Photo
En Vente partout

JOUGLA

Le Gérant : A. DESBOIS

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