

Raie Sauce aux Câpres

Cours de M. Colombié

Compte-rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

Tout le monde ne digère point facilement la raie au beurre noir, à cause du beurre qui, lorsqu'on le fait ainsi bouillir, devient fort indigeste. Mais la raie, par elle-même, ne participe pas de cet inconvénient.

C'est un des poissons qui résistent le mieux à la décomposition ; on pourrait même dire qu'elle est plutôt meilleure quand elle n'est mangée qu'un jour ou deux après avoir été pêchée : ses cartilages s'attendrissent et sa chair est moins sèche. D'où, toutefois, on doit se garder de conclure qu'il faille attendre qu'elle sente l'ammoniaque !

Dès que la raie est apportée du marché, il faut la mettre dans un grand bassin d'eau froide, et, avec une brosse de chiendent, la frotter pour faire sortir toute la matière visqueuse collée sur la peau assez rugueuse et pleine de boucles. Mettez-la sous le robinet, et laissez couler un filet d'eau pour qu'elle devienne blanche. Ceci peut durer une heure ou deux.

Pour la découper

Généralement, ce sont des raies moyennes qu'on choisit ; les trop grosses sont coriaces. Les petites sont beaucoup

plus fines, mais aussi elles se gâtent « tournent » plus vite, dès qu'elles doivent être transportées.

Proportions

Pour 6 personnes :

Une aile, ou moitié de raie, de 1 kilo.

POUR LA SAUCE

80 gr. de beurre ;

20 — de farine ;

2 décilitres 1/2 du court-bouillon de la raie ;

2 jaunes d'œuf ;

Une cuillerée comble de câpres fines ;

Un petit filet de vinaigre, sel, poivre.

Découpage de la raie

Je commence par supprimer, en la coupant au couteau, la partie mince du bas de l'aile, deux centimètres environ, qui n'est bonne à rien.

Puis je divise l'aile par le milieu, en travers de la partie large, et je coupe chacune des bandes résultant de ce partage en morceaux pouvant représenter chacun la part d'une personne. Je les remets dans l'eau pour les rincer une dernière fois, et pendant ce temps je prépare le court-bouillon.

Le court-bouillon

Je le compose avec

La quantité d'eau froide pour « affleurer », sans la couvrir, la raie dans la casserole ;

Un gros oignon et une carotte coupés en lames minces ;

24 grains de poivre noir

Persil en branche, thym, laurier, gousse d'ail;

20 gr. de sel par litre d'eau;

3/4 de décilitre de vinaigre par litre d'eau.

Je mets tout ceci dans une casserole quelconque, mais haute. Je pose sur feu clair, la casserole bien couverte, et je surveille avec attention pour que sitôt l'ébullition prononcée, je puisse y verser un demi-verre d'eau froide qui non seulement arrête l'ébullition, mais diminue la chaleur du liquide.

Il ne faut arrêter l'ébullition en ajoutant l'eau froide, que quand le liquide est au point d'ébullition que nous appelons le « deuxième bouillon », c'est-à-dire quand l'ébullition ayant déjà commencé tout autour de la casserole, ce qui est le premier degré, le liquide se soulève en une onde à un endroit quelconque de la casserole.

J'enlève alors la casserole du feu, je laisse couvert et au chaud sur un coin du fourneau, pour « pocher » ainsi *une demi heure*; quelle que soit la quantité de raie, ce temps ne varie pas, l'épaisseur des morceaux étant la même.

Le temps de pochage étant presque écoulé, je prépare la sauce.

La sauce

Je prends une petite sauteuse : c'est la reine des casseroles quand il s'agit de ce genre de sauces liées au beurre.

J'y mets d'abord 30 gr. de beurre à fondre sur un feu doux; je ne le laisse que juste fondre, sans devenir liquide en huile.

J'y jette la farine d'un seul coup, et aussitôt je mélange vivement, avec le fouet, ou à défaut la cuiller de bois. Mais sans fouet la sauce n'aura jamais la même finesse, et un petit fouet à sauces

ne coûtant que 50 centimes, je ne saurais trop en recommander l'emploi.

Dès que la farine est mélangée, et sans laisser chauffer davantage, je verse le liquide chaud, pris dans la casserole de la raie, et passé au chinois ou à la passoire fine. Je donne un bon coup de fouet pour lisser le tout, et je retire hors du feu, sur un endroit chaud du fourneau, sans plus faire bouillir. Tout de suite je lie la sauce. Dans un bol je mets deux jaunes, petits, bien débarrassés du blanc et du germe, avec 30 gr. de beurre et un petit filet de vinaigre. Je triture jaunes et beurre avec le fouet. Si le beurre était trop ferme, après avoir battu les jaunes tout seuls, j'ajouterais le vinaigre, 2 ou 3 cuillerées de sauce, et en dernier lieu je mettrais le beurre que la chaleur de la sauce ramollirait, en tournant avec le fouet jusqu'à ce que le beurre fût fondu.

Je verse alors cette liaison petit à petit dans la casserole à sauce, sans cesser de fouetter la sauce; je pose sur feu doux et je fouette toujours jusqu'à ce que des cloques se forment à la surface, indiquant que l'ébullition s'est prononcée, ce qui est nécessaire. Je retire le fouet; je sème le reste du beurre, soit 20 gr., à la surface de la sauce pour qu'il y fonde tout seul et s'étale en huile, ce qui empêche la formation d'une pellicule. Je tiens la casserole à côté du feu sans laisser bouillir. Je procède alors au gratage de la raie.

Pour peler la raie

Un peu avant de servir, je verse la raie dans une passoire à larges trous. Je remets la passoire dans la casserole encore toute chaude, pour qu'elle ne se refroidisse pas, et je pose à côté de la planche à découper.

Je prends avec soin un morceau sur une fourchette, pour ne pas le briser, et je le pose sur la planche.

Avec la lame d'un couteau ordinaire, je fais descendre la peau noire, en râclant légèrement, et je tiens, ce faisant, la lame du couteau bien droite perpendiculairement à la raie. J'enlève la peau blanche de la même façon ; et à mesure du nettoyage, je pose les morceaux sur un plat de service légèrement creux. Je sale légèrement, et je poivre un peu. Si j'ai peu de morceaux je les dispose en couronne ; autrement, je les dresse en pyramide. Je couvre le plat avec un couvercle de soupière ou un saladier, et je le tiens au chaud à l'étuve.

Pour servir

Je donne un coup de fouet dans la sauce pour y mélanger le beurre, et j'y ajoute la cuillerée de câpres, puis je la verse sur la raie. LE POT-AU-FEU.



POULET A LA MATHIEU

CETTE façon un peu rustique d'apprêter un poulet est fort appétissante. Sa simplicité d'exécution et d'accessoires sera appréciée dans cette saison de bains de mer et de campagne où l'on n'a point toujours sous la main les choses nécessaires. A la rigueur, pour remplacer la sauteuse en cuivre étamé qui fait souvent défaut dans la cuisine d'un chalet de location, on peut faire usage d'une bonne poêle en fonte épaisse, large, un peu profonde, mais à condition qu'elle ait été *scrupuleusement récurée* avec du grès, lavée, etc., tout comme une casserole ordinaire, à l'intérieur et à l'extérieur. Tenir compte, en ce cas, que la poêle de fonte s'échauffe plus vite et plus fort que le cuivre, et surveiller le feu en conséquence.

Pour la même raison, nous supposons qu'on peut n'avoir qu'une balance fort rudimentaire, et nous donnons une évaluation approximative des quantités mesurées.

Proportions

Pour 6 personnes :

Un bon poulet de moyenne grosseur ;

Soupe aux Crabes

AU

TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

S'ils ne sont achetés tout cuits, faites cuire les crabes à grande eau très salée, à défaut d'eau de mer.

Cassez les pattes pour en extraire la chair. Réservez l'intérieur du crabe dans un bol, délayez-le avec une cuillerée de cognac, un jaune d'œuf, une pincée de poivre de Cayenne.

Préparez le tapioca-bouillon en le tenant de consistance peu épaisse ; quand il est à point ajoutez-y le contenu du bol et une cuillerée de persil haché ; faites donner un bouillon et et ajoutez hors du feu la chair des pattes avec un bon morceau de beurre.

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

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

125 gr. de tomate, brut (une belle tomate moyenne);

60 gr. de beurre (gros comme un œuf);

50 gr. de carotte (la moitié d'une carotte moyenne);

30 gr. d'oignon (la moitié d'un oignon moyen);

15 gr. de farine (une moyenne cuillerée);

2 décil. de bouillon ou d'eau (un verre);

1/2 décil. vin blanc (1/4 de verre);

1 cuillerée de persil haché;

1 bouquet garni : branche de persil, brin de thym, 1/4 feuille de laurier.

Temps nécessaire : Une *bonne heure*.

RÉSUMÉ

Découper le poulet comme pour fricassée. Blondir l'oignon et la carotte dans le beurre; y raidir les morceaux de poulet; saupoudrer de farine. Ajouter le vin blanc, puis le bouillon, bouquet garni, tomate coupée; cuire doucement; ajouter cuillerée de persil haché pour servir.

La carotte et l'oignon

Préparez-les d'abord, parce que pendant qu'ils seront au feu, vous aurez le temps de découper le poulet.

Epluchez-les et coupez-les en rondelles très fines pour la carotte, mais un peu plus épaisses pour l'oignon qui cuit plus facilement.

Prenez une casserole sauteuse, en cuivre étamé, dont le fond soit assez large pour que tous les morceaux du poulet y trouvent leur place les *uns à côté* des autres, et n'y soient point empilés. Faites-y fondre le beurre indiqué (60 gr.), sur un feu *doux*, et tout de suite, sans attendre qu'il chauffe davantage, mettez-y la carotte et l'oignon. Ne couvrez pas, et laissez doucement blondir pendant 7 à 8 minutes; remuez une ou deux fois avec la cuiller de bois. Il est bien compris que rien ne doit brunir,

mais seulement perdre sa teinte crue.

Pendant ce temps, découpez le poulet.

Le poulet

Vous aurez choisi un bon poulet bien en chair, plutôt que très gras. Découpez-le en enlevant d'abord les cuisses, dont vous pouvez, à la façon campagnarde, faire deux morceaux : le pilon et le gras de cuisse; puis les ailes; l'estomac qui comprend les blancs; la carcasse du dos, partagée sur le travers, le cou, coupé en deux. On peut ajouter les ailerons, les pattes dépouillées de leur peau, la tête sans son bec, si on n'en a l'emploi dans le pot-au feu ou dans un petit jus, c'est d'une allure tout à fait rustique, ainsi que le gésier coupé en deux et bien nettoyé.

Oignon et carotte ayant déjà mijoté dans le beurre 7 à 8 minutes, ajoutez dans la casserole les cuisses d'abord, l'intérieur posant sur le fond de la casserole, assaisonnées de sel, poivre, muscade râpée; 2 *minutes* après ajoutez les ailes; puis l'estomac; puis la carcasse, et le reste des morceaux en les assaisonnant. Cet intervalle donne le temps aux plus gros morceaux de cuire davantage; et de cette façon vous pouvez aussi continuer de découper le poulet à mesure que vous le mettez dans la casserole. Dès que les cuisses sont dans la casserole, augmentez un peu le feu qui doit toutefois être *modéré*. Laissez ainsi, sans retourner les morceaux, pendant au moins 5 *bonnes minutes*; remuez seulement la casserole doucement par la queue, pour que les morceaux ne s'attachent point au fond; dès que la graisse de cette façon circule dessous, ce n'est plus à craindre. Retournez les morceaux, sans les piquer avec la fourchette qui en ferait sortir le jus; laissez encore de ce

côté pendant 5 *minutes* au moins.

Ce passage au beurre n'a point pour but de colorer positivement le poulet, mais surtout de bien en raffermir les chairs; tout au plus le bout des ailes a-t-il jauni à l'intérieur et pris une légère teinte caramel. Quant à l'oignon et la carotte, ils sont jaunis, affaissés et fripés, mais sans aucune tache brune indiquant qu'ils ont brûlé, et le beurre a dû garder la teinte claire qu'il avait tout au début.

La farine. — Le liquide

Alors saupoudrez les morceaux de poulet avec la farine (15 gr.); sautez la casserole, en prenant la queue à deux mains, pour faire tomber la farine au fond et changer aussi les morceaux de place. Retirez la casserole sur feu plus doux, pendant 5 *minutes*, pour donner à la farine le temps de cuire et de prendre une légère teinte dorée. Pendant cet intervalle, faites sauter une ou deux fois les morceaux de poulet qui prennent alors une légère coloration jaune pâle.

Versez ensuite dans la casserole le vin blanc (1/2 décil.), et agitez la casserole pour l'y faire circuler. Ajoutez tout de suite le bouillon ou l'eau (2 décil.). Ramenez la casserole sur un feu plus soutenu pour faire bouillir, et agitez-la de nouveau pour bien détacher la couche de légumes qui s'y est agglomérée et voir ainsi le fond de la casserole qui a dû brunir, mais sans que le beurre ait coloré. Alors vous ajoutez la tomate.

La tomate

Vous l'aurez choisie bien rouge, bien en pulpe; plongez-la une minute dans l'eau très chaude, ce qui permet d'en enlever facilement la peau. Coupez-la en quatre, et avec le couteau, débarrassez-la de toutes les graines et des matières

gluantes. Puis coupez les quartiers en quelques morceaux.

Dès que l'ébullition s'est bien déclarée, comme nous l'avons dit tout à l'heure, ajoutez la tomate et le bouquet garni.

La cuisson

Couvrez la casserole. Laissez alors cuire à feu modéré pendant 30 à 35 *minutes*. Un petit bouillonnement bien régulier, et réparti sur toute la surface de la casserole, sans interruption.

Agitez de temps en temps la casserole, à plat, en la faisant tourner, pour y faire circuler le liquide partout sous les morceaux. Retournez les cuisses une fois, au milieu de la cuisson parce qu'étant plus épaisses que le reste, elles sont plus longues à cuire. Vers la fin de la cuisson, posez un peu en l'air dans la casserole les ailes et l'estomac, qui, au contraire, risqueraient de cuire plutôt trop.

Pour servir

La sauce a dû réduire tout en restant légère, et sa consistance doit être telle qu'en en versant une cuillerée sur un morceau de poulet, il reste comme légèrement verni. Les légumes doivent être très confits, et on retrouve encore la tomate en parcelles, par-ci par-là, bien qu'elle ait fondu dans l'ensemble. On ne peut guère apprécier exactement la quantité de sauce qui reste, les légumes s'y trouvant tout à fait confondus; mais tout en ayant réduit, il faut compter que la tomate a fourni peu à peu un supplément de liquide qui compense une grande partie de l'évaporation; par conséquent, comptez que vous devez retrouver presque 2 décilitres de sauce. Ne dégraissez pas.

Juste au moment de servir, mêlez

dans la casserole la cuillerée de persil haché; retirez le bouquet. Dressez les morceaux de poulet en rocher, les uns sur les autres, et versez la sauce sur le tout, après avoir goûté pour le sel et le poivre.

Observations

Si l'on met le foie du poulet, ne l'ajouter dans la casserole qu'au dernier moment, pour qu'il n'ait qu'une minute ou deux de cuisson.

Au lieu de plumer la tête du poulet, il est plus rapide d'en enlever toute la peau d'un seul coup, avec ses plumes.

LA VIEILLE CATHERINE.



NOS ROUENNAIS FARCIS

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

40 à 45 minutes pour le type moyen.

45 à 50 — — — gros.

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

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

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

Prix

Moyen, pour 8 couverts : 7 fr. 50.

Gros, — 10 — 9 —

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



Menus

FROMAGE D'ŒUFS DURS
TENDONS DE VEAU JARDINIÈRE
TERRINE DE CANETON
HARICOTS BLANCS NOUVEAUX A LA BRETONNE
PETITES GALETES FEUILLETÉES

POTAGE JULIENNE
TRUITE SAUMONÉE EN GELÉE
FOULARDE A L'IVOIRE
ALOYAU ROTI
CONCOMBRES FARCIS
MAZAGRAN DE FRAISES

FILETS DE SOLE CARMEN SYLVA
ÉMINCÉ DE GIGOT AU RIZOTTO
POULET EN GELÉE
SALADE DE LAITUE AUX ŒUFS
TARTE AUX ABRICOTS

POTAGE AUX HERBES
QUEUE DE BŒUF A LA BOURGEOISE
PIGEONS ROTIS SUR CRESSON
ARTICHAUTS FARCIS A L'ANCIENNE MODE
PRALINÉ A LA CRÈME

OMELETTE AUX FINES HERBES
POULET A LA MATHIEU
GALANTINE DE HURE
SALADE DE CONCOMBRES
FROMAGE A LA CRÈME

POTAGE BORDELAIS
COQUILLES DE CRÉVETTES AU GRATIN
LANGUE DE BŒUF EN MATELOTE
POULET ROTI
CAROTTES AU JAMBON
CERISES JUBILÉ

CROUTE AUX ŒUFS
RAIE SAUCE AUX CAPRES
HARICOTS VERTS A LA POULETTE
TARTE AUX OIGNONS

POTAGE MATHURINE
CONCOMBRES A LA TARTARE
TURBAN DE MACARONI
LANGOUSTE A LA BROCHE
ÉPINARDS AU BEURRE
BAVAROIS DE SEMOULE AUX FRAMBOISES

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



Mazagran aux Fraises

CE mazagran est l'entremets d'été par excellence, plus simple d'exécution que le bavarois et facilement exécutable partout au moment où la petite fraise des bois donne à profusion et que l'on a, à volonté, la grosse fraise.

Voici quel est son aspect et l'ensemble des détails : une génoise (sorte de biscuit) dont le milieu est creusé et les bords trempés de sirop de kirsch. Dans cette sorte de tourte est placée une compote à cru de petites fraises, macérées au kirsch. Le tout est complètement recouvert de crème fouettée, dressée en dôme, et l'on agrémente à volonté ce dôme avec de la même crème fouettée. Autour de l'entremets, une couronne de ronds en génoise, glacés à l'abricot et portant chacun une grosse fraise.

Rien de plus simple que le dressage et la décoration de ce mazagran : on peut même y procéder une demi-heure ou 3/4 d'heure avant le service, dès qu'on peut garder l'entremets au frais. Quant à la génoise, son exécution est bien simple, et au surplus on la prépare fort à l'avance, le matin pour le soir.

En somme, la plus grande partie des opérations que nous indiquons est certainement plus longue à décrire qu'à exécuter. Sans être bien savante en cuisine, une personne attentive et soigneuse réussit parfaitement cet entremets dès la première fois.

Proportions

Pour un mazagran pour 10 personnes.

Pour la génoise :

170 gr. de sucre en poudre ;

30 — de sucre vanillé, en poudre ;

125 — de farine bien sèche ;

75 — de fécule — ;

150 — de beurre ;

5 œufs de moyenne grosseur.

POUR LA GARNITURE

120 gr. de sucre en poudre ;

80 — de sucre en morceaux ;

30 — de sucre vanillé, en poudre

500 — de fraises des bois ou des quatre saisons ;

1/2 litre de crème épaisse, bien fraîche pour fouetter ;

2 décilitres de kirsch ;

3/4 de décilitres d'eau ;

2 cuillerées de marmelade d'abricot

15 grosses fraises.

RÉSUMÉ GÉNÉRAL

Faire la génoise ; la creuser, l'humecter avec sirop de kirsch. Tailler les ronds d'entourage, les glacer à l'abricot. Macérer les fraises avec kirsch et sucre. Fouetter et sucrer la crème. Remplir la génoise avec les fraises, couvrir de crème fouettée ; poser une grosse fraise sur chaque rond et les disposer autour du mazagran.

LA GÉNOISE

RÉSUMÉ DE LA GÉNOISE

Beurrer, fariner les moules. Tamiser farine et fécule. Fondre le beurre. Fouetter sucre et œufs en bassin tiède. Y mélanger farine et fécule ; puis le beurre juste fondu. Verser immédiatement dans les moules. 35 à 40 minutes à four de chaleur petite moyenne.

Les moules

Il est toujours bon de préparer les moules à l'avance.

Il nous faut ici : 1° Un moule dit à génoise, uni, ayant 16 centimètres de diamètre, et 3 centimètres $\frac{1}{2}$ de hauteur de paroi. La génoise cuite dans ce moule servira à former la croûte destinée à recevoir la compote de fraises, et par conséquent représente le corps même de l'entremets.

2° Un petit cercle à flan de 17 à 18 centimètres de diamètres. La génoise cuite dans ce cercle fournira les petits ronds dont on entoure l'entremets. On les y taille ensuite à l'emporte-pièce.

Avec un pinceau trempé dans un peu de beurre fondu, beurrez attentivement tout l'intérieur du moule et l'intérieur du cercle. Posez le cercle sur un papier blanc coupé en rond, beurré et placé sur une tourtière. Quand le beurre est figé dans le moule, saupoudrez-le *très légèrement* de farine, secouez-le pour en faire tomber l'excédent.

Préparatifs

Passez au tamis, en les mélangeant, la farine et la fécule bien sèches; ceci au-dessus d'un papier que vous gardez ainsi tout prêt sur la table.

Dans une tasse posée sur le coin du fourneau, mettez le beurre à fondre doucement, il ne doit pas trop chauffer: qu'il soit *juste fondu*, avec, au fond de la tasse, son petit lait bien liquide, pas même caillé.

Les œufs, le sucre

Mettez dans un bassin à œufs en cuivre, ou à défaut dans un saladier, le sucre, y compris le sucre vanillé, et les œufs. Mélangez avec un petit fouet en posant

bassin ou saladier sur des cendres chaudes, ou simplement sur le côté du fourneau, afin de tiédir très légèrement les œufs. Fouettez courageusement jusqu'à ce que le tout augmente de volume d'abord, et qu'ensuite, en soulevant assez haut le fouet chargé de pâte, celle-ci fasse le ruban: c'est-à-dire qu'elle s'étire de la masse jusqu'au fouet en filant sans se rompre. C'est un signe indéniable de sa légèreté.

Il faut bien entendre ici que le travail consiste à *battre* vigoureusement la pâte, et non point à la tourner; que l'action d'une simple cuiller ne saurait remplacer celle du fouet, et qu'enfin il faut consacrer à cette opération au moins $\frac{1}{4}$ d'heure, quand il s'agit surtout de personnes n'ayant pas une grande pratique de la chose.

La farine. — Le beurre

Retirez le bassin sur la table; faites tomber en pluie dans la pâte la farine tenue sur le papier, tandis qu'avec une large cuiller de bois vous mélangez le tout avec précaution et *promptitude*, car à trop travailler la pâte à partir de ce moment on lui enlève sa légèreté. Il faut, comme il a été expliqué maintes fois ici, à propos de l'incorporation de blancs d'œufs notamment, couper la pâte avec la cuiller, pour ramener dessus ce qui était dessous, et se donner garde de « touiller ». Une minute à peine suffit à cette opération.

Versez aussitôt ensuite le beurre fondu, *tiède* seulement et non point chaud, en un mince filet continu. Evitez de laisser couler le petit lait, ou dépôt blanchâtre du fond, et opérez le mélange du beurre avec les mêmes mouvements, la même rapidité que pour la farine; il a tendance à tomber au fond, il faut

donc soulever la masse de pâte soigneusement pour le bien mêler.

Immédiatement, versez la pâte dans le moule et dans le cercle, de façon à ne les remplir qu'aux deux tiers, attendu que par son développement à la cuisson la pâte atteint facilement et dépasse même les bords. Mettez tout de suite dans un four de chaleur petite moyenne, et venant surtout de l'âtre, c'est-à-dire du bas, ce qui est essentiel pour une cuisson régulière. Dans un fourneau de cuisine ordinaire, c'est donc dans la partie inférieure du four qu'il faudra faire cuire les génoises.

Comptez de 35 à 40 minutes de cuisson. Avant d'enlever les génoises du four, on reconnaît qu'elles sont cuites à ce que, en y appuyant les doigts, le gâteau reste résistant.

En sortant les génoises du four, démoulez-les immédiatement et posez-les sur des clayons, des grilles, ou simplement des tamis, pour qu'elles y refroidissent sans se ramollir.

*
**

Le sirop de kirsch

Faites dissoudre le sucre en morceaux (80 gr.) dans l'eau (8 décilitres) et faites donner deux ou trois bouillons. Le kirsch (1/2 décil.) qui est ajouté quand le sirop ne sera plus que tiède, c'est-à-dire au moment d'arroser la génoise, ramène ce sirop à 24°; c'est donc un sirop extrêmement léger. Vous aurez choisi, pour l'y cuire, une toute petite casserole dans laquelle vous le laissez jusqu'au moment de l'employer.

Pour façonner et tremper la génoise du Mazagran

Quand celle-ci n'est plus que tiède à peine, tracez sur le fond (devenu le

dessus puisqu'elle a été renversée en la démoulant) et avec la pointe d'un petit couteau, un cercle à trois centimètres des bords. Retirez avec le manche d'une petite cuiller la mie dans l'emplacement tracé par le cercle et en laissant au fond une épaisseur de génoise de un demi-centimètre. C'est dans ce puits que sera placée la compote de petites fraises.

Ainsi façonnée, la génoise a donc l'apparence d'une tourte d'autrefois, dont le bord conservé représente la bande de feuilletage. Arrosez immédiatement cette bande avec le sirop répandu dessus par cuillerées, et tenu tiède. Il pénétrera d'autant mieux dans la génoise que l'intérieur de celle-ci n'étant pas complètement froid n'a subi encore aucun resserrement. Posez-la immédiatement sur le plat où doit être dressé le Mazagran pour n'avoir plus à y retoucher, car l'humidité du sirop la rend fragile.

NOTA : La mie retirée de la génoise ne constitue pas une perte, attendu qu'elle a son utilisation, soit dans un pudding, soit dans des croquettes ou des kloëuses, etc., etc.

Les ronds d'entourage

Pour en finir immédiatement avec la génoise, on peut tailler ces ronds dès que la génoise, cuite dans le cercle à flan, est bien froide, puis les glacer à l'abricot, de sorte qu'il n'y a plus qu'à poser les fraises dessus au moment de servir. Pour plus de facilité posez-la à même sur la table, et taillez dessus le nombre nécessaire avec un emporte-pièce uni de 3 cent. de diamètre. Évitez de laisser de l'espace entre chaque rond pour ne pas faire trop de perte, et mettez les débris de côté pour les utiliser avec la mie ci-dessus.

Si vous employez de la confiture d'abricot, il est nécessaire de la passer soit au chinois en la frôlant avec un fouet, soit dans une passoire fine. Recueillez-la dans une petite casserole et cuisez-la pendant 4 ou 5 minutes, sans cesser de la remuer; autrement, elle s'attacherait au fond de l'ustensile et brûlerait en un clin d'œil.

Au moyen d'un petit pinceau trempé dans cette purée, nappez bien la surface des ronds de génoise et rangez-les au fur et à mesure sur une tourtière, pour les avoir sous la main au moment du dressage.

Les fraises

Celles des bois ont un parfum *sui generis* qui les rend préférables à toutes quand cela est possible, mais à défaut, celle des « quatre saisons » peut les remplacer. Pour les grosses, il n'y a pas d'espèce spéciale; toutes conviennent, à condition qu'elles soient bien rouges. Ces fraises étant bien triées et équeutées, mettez les petites dans un saladier et les grosses dans un bol; poudrez-les avec le sucre (60 gr.) et arrosez avec le kirsch qui vous reste (1 décil. 1/2), en répartissant justement l'un et l'autre. Ayez soin de les sauter de temps en temps pour égaliser la pénétration du sucre et du parfum, et laissez-les macérer pendant 20 à 25 minutes.

La crème

Si celle-ci est bien fraîche et surtout bien épaisse, ce qui est une condition absolue, elle est montée en quelques minutes. Ce travail ne se fait donc, pour ainsi dire, qu'au moment de façonner le mazagran. Pour son usage ici, sa consistance doit être celle de blancs d'œufs pris en neige très ferme, et on constate

qu'elle est à son point quand elle se prend dans les branches du fouet et que celui-ci doit être secoué pour l'en détacher. Il serait imprudent de la fouetter davantage, parce qu'il en résulterait sa désorganisation, c'est-à-dire sa transformation en beurre. Donc, fouettez cette crème 5 ou 6 minutes avant de procéder au dressage final; mélangez-y légèrement le sucre en poudre et vanillé (60 gr. de l'un et 30 gr. de l'autre) et retirez-en de suite dans un bol à part la valeur de 5 à 6 cuillerées pour le décor du mazagran.

Garniture et décor

Dressez d'abord la compote de petites fraises dans le creux ménagé au milieu de la génoise, en les faisant surgir en dôme, et sans oublier de mettre le sirop qui s'est formé par la combinaison du sucre et du kirsch. Couvrez avec la crème apportée cuillerée par cuillerée, et disposée en monticule; puis, avec la lame d'un couteau de cuisine étalez-la bien partout de façon à enfermer dessous compote et génoise, en lui faisant faire le dôme.

Mettez alors la crème réservée dans une petite poche en toile, munie d'une douille fendue à cinq branches, dite « douille à moka », et couvrez entièrement le dôme de points dentelés; ou bien, tracez dessus un quadrille de cordons tremblés, ou tout autre décor, selon le goût.

Si on le veut, on peut aussi faire ces points ou cordons mi-blancs et mi-roses, en opérant ainsi: Mettez d'abord la moitié de la crème dans l'un des côtés de la poche; puis, ajoutez dans la seconde partie de crème deux ou trois gouttes de carmin pour lui donner une teinte rosée. Disposez cette crème rosée

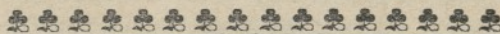
dans l'autre côté de la poche ; fermez-la en tordant l'extrémité, et provoquez la sortie en appuyant légèrement sur la poche avec la paume de la main. Il s'ensuit que la crème du décor a deux teintes bien tranchées, attendu que les deux crèmes sortent de la poche sans se mélanger.

Entourez enfin la base même de l'entremets avec les ronds glacés à l'abricot, et posez une grosse fraise sur chacun.

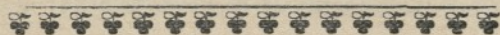
Toute cette partie des opérations est certainement bien plus longue à décrire qu'à exécuter ; rien de plus facile que le dressage de la crème, enveloppant les fraises et la génoise, et rien de plus simple que la décoration au moyen de la poche à douille. Du reste on peut très bien, et sans qu'il en résulte de dommage, apprêter l'entremets une demi-heure ou trois quarts d'heure avant le service et le tenir au frais jusqu'au moment de l'envoyer à table.

Le service se fait à la cuiller ou pelle à glace ; le mazagran, même largement entamé, ne s'écroule pas, et les fraises restent en dôme, la crème fouettée servant à les maintenir ainsi agglomérées.

PERRAUT JUNIOR.



ALIMENT DES ENFANTS



Alexandre Dumas cuisinier

SOUVENIRS PERSONNELS

Fils du général Dumas, marquis de la Pailletterie, et de Marie-Louise-Elisabeth Labouret, laquelle était fille d'un ancien maître-d'hôtel de Philippe-Egalité, duc d'Orléans, l'auteur des *Trois Mousquetaires*, naquit cuisinier. Si ma mémoire n'est pas en défaut, la Terreur passée avec le règne des Sans-Culottes, M. Labouret était venu tenir auberge à l'enseigne de l'*Ecu de France*, à Villers-Cotterets, un des meilleurs rendez-vous de table et de bonne compagnie de toute cette région plantureuse ; d'où la très compréhensible jalousie du *Sauvage* de la Ferté-Milon, qui se vantait d'avoir hébergé Racine durant un de ses derniers séjours à l'ombre fallacieuse du clocher natal. Dumas était donc à bonne école pour cultiver ses goûts gastronomiques.

C'est dans les premiers volumes de ses *Mémoires* qu'il faut lire le récit si simple et si captivant de l'enfance et de la jeunesse du futur grand homme. Dans ces pages, toutes remplies de belle humeur, on voit combien il aimait son Villers-Cotterets, où il vécut jusqu'en 1823, plus préoccupé de courir dans les bois, d'accompagner les forestiers, de tendre des pièges, de prendre des oiseaux à la *pipée* ou à la *marelle*, de braconner, avouons-le puisqu'il l'avoue, que de suivre les leçons de l'abbé Grégoire, ou même de copier les actes de maître Menesson, notaire, chez lequel il entra comme saute-ruisseau. C'est avec une complaisance très marquée qu'il évoque ces souvenirs, les meilleurs de sa vie.

La terre natale, cette douce terre du Valois, l'attirait toujours, mais sans pouvoir le retenir davantage ; aussi bien n'eut-il jamais le loisir de s'arrêter nulle part, si ce n'est peut-être à Naples, au temps où Garibaldi avait fait de lui un surintendant des beaux-arts, avec résidence au palais de Chiattamone. Il songeait aux bons

parents disparus, et aussi à ces derniers ménestriers du Valois, au costume légendaire et au parapluie rouge, qui avaient charmé son enfance !

De retour d'Astrakhan ou du Mont-Sinaï, de Cadix ou de Stamboul, de Tiflis ou d'Interlaken, il venait passer quelques heures à Villers-Cotterets, où sa maison s'ouvrait aux amis d'antan, voire aux inconnus. Mais le plus souvent il descendait à l'hôtel, tel un voyageur pressé de repartir. Quelques vieillards qui l'ont connu, vous diront avec quel bonheur il les accueillait, avec quelle simplicité il vivait avec eux. En dehors de la chasse, qui primait pour lui tous les autres plaisirs, sa grande distraction alors était de faire la cuisine dans laquelle il excellait vraiment, d'un aveu unanime.

Il avait des recettes étonnantes, fantastiques, rapportées des pays qu'il avait traversés, ou dues à sa propre imagination qui, on le sait, n'était jamais à court ; celles-ci, par conséquent, faisaient un volume respectable, mais non encore écrit. Son bonheur, vous dira M. Ernest d'Hauterive, qui a épousé la petite-fille du célèbre conteur, son bonheur était de revêtir le blanc costume des chefs, et de confectionner un de ces plats dont il a laissé la description dans un dictionnaire complet de cuisine.

On se souvient encore à Villers-Cotterets de l'avoir vu un jour préparer le dîner de toute une troupe d'artistes, qui étaient venus jouer un de ses drames. Comme la cuisine de l'hôtel où se donnait le repas était au rez-de-chaussée sur la rue, et qu'il avait eu soin d'en laisser les fenêtres ouvertes, la ville entière défila devant le chef ainsi improvisé : spectacle non banal, au demeurant, et bien fait pour réjouir les mânes du grand-père maternel qui avait soigné les menus d'un prince de la famille d'Orléans.

J'écris cet article d'un vieux moulin des bords de l'Eure, proche de la forêt de Dreux, en attendant qu'on m'appelle pour préparer une matelote à la marinière. N'ayant aucune lecture, aucun document sous la main, grand serait mon embarras de continuer si, par for-

tune, je n'avais à exhumer de ma mémoire des souvenirs personnels datant de 1860, alors que Dumas suivait, en longeant les côtes, l'expédition des Deux-Siciles, l'*Emma* battant pavillon amiral.

— Comment ! Dumas jouait à l'amiral dans les mers de Sicile ?

— Non, mais à bord il y avait une jeune dame qui en avait pris le costume, et à laquelle tout l'équipage devait obéissance, sans préjudice du respect.

Simple campagne d'amateur, quoique cela fertile en épisodes pour la plume de romancier. Il exultait, ce bon Dumas !

A Palerme, où il faisait escale avant de mettre le cap sur Messine, j'avais eu l'honneur de lui être présenté par le fils de Noël Parfait, mon compatriote, et l'un de ses secrétaires. Il m'avait donné rendez-vous à Naples, terme de sa croisière ; je n'eus garde d'y manquer.

Son Excellence, M. le surintendant des beaux-arts était magnifiquement logée, avec terrasse sur le golfe et office de plain-pied, où Dumas donnait audience... quand il officiait, sans toutefois retenir son monde, car un roux ne supporte pas un coup de feu. Il faut être à son fourneau, le moins distrait possible par les choses de l'Etat, les nouvelles fouilles de Pompéi et d'Herculanum, les billevesées du P. Gavazzi ou de Fra Pantaleone. — « Va mettre ton couvert, me dit-il, ce sera plus sûr. »

Les autres convives étaient Maxime Du Camp, le général Türr, le comte Telecki Sándor, M. Capocci de Belmonte, directeur de l'Observatoire du Vésuve ; un faux Scander-Beg, prétendant au trône d'Albanie, et deux ou trois autres dont j'oublie les noms, inclus celui de l'amiral de l'*Emma*. Dumas était en bras de chemise, manches retroussées jusqu'au coude, ayant derrière lui son légendaire Circassien, impassible.

En manière de hors-d'œuvre, des tas de *frutti di mare*, à la chair rosée, cueillis sous nos yeux et ouverts dare-dare ; puis, comme potage, un onctueux et rutilant macaroni à la napolitaine, qui, à peine dévoré, fut l'objet d'une savante dissertation philologique de

M. de Belmonte, s'obstinant à prononcer *maccheroni* pour *macaroni*; en quoi il avait grandement raison. Oyez plutôt cette histoire :

Il y avait dans les *Atellanes* antiques (farces grossières que les paysans de la Campanie jouaient entre eux), un personnage qui figurait une sorte de rustre bouffon, et qui s'appelait Macchus. Or, ce Macchus semble bien avoir reçu son nom du mets qu'il dévorait avec de gloutonnes délices. Ainsi dans certaines régions de France on désigne encore les Allemands sous le nom de Choucroutemann. La sagesse populaire ne s'y trompe pas : « Dis-moi ce que tu manges, je te dirai qui tu es », et elle confond, dans un même vocable, l'homme et son plat familial.

Macchus, qui faisait rire les peuples italiens, quelques centaines d'années avant l'ère chrétienne, et qui est l'ancêtre direct de Pulcinella, mangeait donc un plat qui lui était homonyme et qui, ayant gardé à travers tant de catastrophes politiques et de tremblements de terre, son nom et sa substance, se nomme aujourd'hui encore *Maccheroni* et fait la joie, non seulement des Napolitains, mais des Toscans, des Romagnols, des Lombards, des Vénitiens et même, on peut le dire bien haut, de tous les peuples latins....., sans oublier les Magyars.

Dumas, pourtant si démonstratif, était resté bouche bée pendant le petit discours de celui qu'il appelait son gardien du Vésuve ; mais il lui tardait de présenter une énorme truite prise dans les bassins d'élevage du château de Caserte, court-bouillonnée au vin d'Horace, *aliàs* Falerne, et servie avec une sauce à rendre jalouses toutes les carpes à la Chambord, quoique façon et garniture fussent à peu près identiques. En effet, à ces fameuses carpes apprêtées par des mains mercenaires il manque trop souvent le coup de main à la mousquetaire.

Comme rôti, un superbe marcassin, que Dumas nous dit lui avoir été expédié la veille par un brigand de la Calabre citérieure, « beau tireur, charmant garçon, et grand admirateur de *Monte-Cristo* ».

— Mais, vous le connaissez donc person-

nnellement ? lui demanda Maxime Du Camp ?

— Oui, nous avons fait campagne ensemble.

— Contre les gendarmes ?

— Non, simplement contre les sangliers, qui sont d'aimables vagabonds quand on n'excite pas leur ire, et dont l'unique ambition est d'être rôtis à la broche, pour être mangés civilement par des amateurs de bonne chère.

Après que deux gardiens du musée, faisant fonction provisoire de maîtres d'hôtel, eurent déposé le marcassin au milieu de la table, Dumas fit signe à son officier d'ordonnance, le Circassien, qui, grave et solennel, se plaça en face de la planehe où gisait la viande fumante. Il tira son yatagan, le fit tourner d'un geste hiératique et, d'un coup adroitement assuré, trancha le rôti en deux parties égales. Dumas découvrit alors dans l'intérieur un faisan farci d'oisillons tués par lui à Capodimonte.

— C'est ainsi, énonça notre amphytrion, qu'on présentait le sanglier à la table de Schamyl, le héros du Caucase.

— Et aussi à celle de mes glorieux ancêtres, insinua le faux Scander-Beg.

— Depuis qu'ils ne sont plus, demanda l'amiral en agitant sa fourchette, prince, que mange-t-on en Albanie ?

Cette boutade fut lancée comme une chandelle romaine.

— *Eljen !* clama le comte Sandor, tandis que le Circassien dessinait son ombre sur la fresque pompéienne, face aux longues moustaches du général Türr.

Assez de menus propos. Je crois avoir déjà dit que lorsque le branle-bas sonnait au coucou de la cuisine, le chef ne s'éloignait pas un instant du fourneau. Il faisait signe aux invités de marque, et ne gardait près de lui qu'un ou deux aides bénévoles. Tel fut mon cas dans plusieurs circonstances mémorables, car je savais manier le beurre, tailler des croûtons de pain, exprimer un jus de citron et disposer des zestes au moment voulu. Aussi Dumas me disait-il : « Jeune Carnute, n'oublie jamais que tu as vu le feu avec moi, et retiens les bons principes ».

Un salmis de bécassines, dressé sur un plat d'argent et arrosé d'huile vierge, pour être mangé bien chaud : ce salmis était simplement un chef-d'œuvre de haute liesse gastronomique. On se servait à la ronde, sans cérémonie, dans le plat de cuisson, qui eût mérité d'être en or ; c'est pourquoi, disait Dumas, « il est essentiel de se servir d'une fourchette en cette occasion, dans la crainte de se dévorer les doigts s'ils avaient touché à la sauce ». Mais Dumas répugnait au gibier passé à l'état putride ; il l'eût préféré plutôt tout frais qu'archi-faisandé, selon le goût de certains gourmets dépourvus d'odorat.

Une autre fois, il s'agissait d'un plat de haricots que devait accompagner un *estouffat* de bœuf ; et ce bœuf si savoureux qu'on l'eût cru préparé avec des herbes et des paroles de sorcellerie, cuisait sur la cendre depuis un jour et une nuit, n'ayant comme coulis qu'un verre d'armagnac. Un lazzarone avait été préposé à l'entretien de la cendre sacrée ; moi, je surveillais les haricots, des rouges de Chartres, qui devaient être convertis en purée royale. Ils m'avaient été expédiés par le récoltant lui-même, lauréat de tous les concours de haricots.

Après avoir été cuits au sel et à l'eau dans un pot de terre, le chef me les fit égoutter à l'aide d'une passoire, lui présent.

— Tu vas voir ! me dit-il, ou plutôt tu vois déjà : je fais fondre de la bonne graisse d'oie confite dans une casserole en cuivre et j'y mets les haricots égouttés. Je les laisse ainsi fri-casser, *praliner*, dans cette graisse jusqu'à ce qu'ils en aient absorbé la plus grande partie et qu'ils soient légèrement colorés en roux. Ça z'y est ! Maintenant verse-moi ton court-bouillon dans la casserole ; j'y ajoute un verre de vin rouge, sel et poivre, un râpé d'ail, un petit bouquet de persil, et nous laissons mijoter pendant deux ou trois heures, jusqu'à ce que les haricots soient en marmelade, ne faisant qu'un avec le jus et la graisse.

— Et puis ?

— Cette purée vraiment royale fut mangée avec du pain frais, léger comme du viennois... et l'*estouffat*, qui devait venir après, mijota

encore jusqu'au soir, les convives déclarant être hors d'état de lui faire honneur.

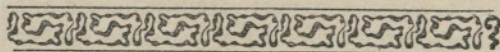
Une parenthèse ! Le marquis de Cherville avait un faible pour les haricots rouges de Chartres qui, avec le rôti de lièvre, constituent le menu d'un repas de chasseur dans les fermes de la Beauce ; mais, chez nous, simple étuvée au beurre ou à la graisse, avec toutes les herbes de la Saint-Jean, tandis que sous le ciel radieux de Naples, c'était la purée royale, exquise d'ailleurs. Si Dumas n'en a pas donné la formule dans son dictionnaire, c'est sans doute dans la crainte d'exciter encore davantage au péché de gourmandise.

Cette parenthèse close, une réflexion pour finir, car il est temps de songer à la matelote promise à mes hôtes du moulin.

Malgré son incontestable talent culinaire, dont il était aussi fier que de sa renommée d'écrivain, le grand chef n'eût pu, j'imagine, opérer dans une de ces modernes cuisines si parcimonieusement ménagées dans les maisons parisiennes, où, du reste, trop souvent il n'y a plus de ménagères, le pâtissier et le rôti-seur du coin ou d'en face pourvoyant aux besoins d'estomacs non moins modernes que les logements. Il fallait à Dumas de l'air, de l'espace et de la lumière.

Je me persuade même qu'il ne s'est jamais servi du gaz, si ce n'est peut-être pour manger des œufs à la coque, et encore ! Ajouterai-je que, au palais de Chiatamone, le fourneau n'était pas économique, et qu'on y faisait danser l'anse du panier?... aucune autre danse que celle-là, puisque le bal se donnait sous les murs de Capoue.

EMILE MAISON.



Le Chez Soi

La surprise agréable, éprouvée par celles de vous, mesdames, qui se sont adressées sur mes conseils à la fabrique L. Robert, de Lyon, me vaut une si grande quantité de questions que je me vois obligée d'y répondre ici d'une façon générale : « Comment peut-on livrer d'aussi belles voilettes à un prix si

dérisoire ». « En quoi consiste la prime, les primes plutôt, car il y en a plusieurs ». « Est-ce possible que les toilettes entières, en tulle Chantilly pailleté, perlé, brodé, commencent à 27 fr. 90?... »

Tous ces avantages sont absolument réels et nullement exagérés.

1° Les magnifiques voilettes vendues 6 fr. 40 la douzaine qui ont parfois une valeur de 3 ou 4 francs pièce alors qu'elles reviennent à 0 fr. 50, sont des fins de pièces : M. Robert expédie aux magasins de détail par coupe de 12 mètres, or comme il fabrique chaque pièce par 13 ou 14 mètres, vous profitez de ce qui est en trop.

2° Il y a différentes primes : une très intéressante série de cartes postales et autre prime plus sérieuse ; une douzaine de voilettes envoyées gratuitement à la onzième commande.

3° Les toilettes de 27 fr. 90 ne sont nullement un leurre ; elles sont étonnantes de bon marché, et M. L. Robert, 5, rue Mulet, à Lyon, est peut-être le seul fabricant qui ait résolu un tour de force pareil. Ces délicieuses tuniques de dentelle, vous feront de ravissantes toilettes d'été, sur des transparents de soie ou de mousseline de soie plissée et vous pourrez encore les porter l'hiver prochain comme robe de bal.

Des échantillons de voilettes et des gravures avec les prix des robes de Chantilly vous aideront à faire un heureux choix.

✕



Modèle de la maison ISIDORE
27, rue Bleue (angle de la rue Lafayette)
100 francs, un délicieux *Costume-tailleur*, en toile

✕

Notre causerie, cette fois, sera entièrement consacrée à des réponses collectives qui offrent quand même un intérêt pour toutes, car il s'agit de ques-

tions pratiques dont l'utilité se fait journellement sentir.

Après avoir traité la question : *toilette*, occupons-nous un peu des raffinements de la table. Il n'en est pas de plus essentiel que de servir du café exquis, Or, avouons-le, c'est la chose rare..... Cela tient à mille causes : le mode d'emploi peut être défectueux, la domestique qui le prépare inexpérimentée ou peu consciencieuse, enfin la qualité laisse peut-être aussi à désirer.

Nous reviendrons sur les premiers points et nous ne parlerons aujourd'hui que de la qualité. Notre dernier entretien sur ce sujet m'a valu bien des lettres ; la plupart me remercient chaudement de leur avoir ouvert les portes d'une maison de gros de premier ordre, telle que celle de M. Colson qui leur vend jusqu'à moitié prix des maisons de détail *des qualités hors ligne* ; quelques autres, en très petit nombre, celles-là, me demandent si ces prix de 1 fr. 80 et 2 fr. 20 pour les cafés verts : de 2 fr. 20 et de 2 fr. 80 pour les cafés brûlés, par ballotins de 3 kil. 500 et 10 kilos, sont les prix de la livre ou du kilo...

C'est le prix de la livre, bien entendu, car à 1 fr. 80 le kilo, cela mettrait la livre à 90 cent. et après avoir défalqué les frais de douane, de transport et de manutention, cela ramènerait à 5 ou 6

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

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

POUDRE DENTIFRICE DE BOTOT 17, rue de la Paix
En Vente Partout.

LES MAISONS RECOMMANDÉES
AUX ABONNÉS DU POT-AU-FEU

AU VIEUX-CHÈNE. — 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.

sous la livre le prix de vente du propriétaire !... Or, songez que ces cafés qui vous sont offerts par M. Colson sont des mélanges de premier choix, soigneusement triés et préparés. On donnerait donc ces qualités inférieures pour rien. C'est inadmissible.

Croyez-moi mesdames, même à ce prix, vous nous félicitez de votre commande et après avoir goûté à ce nectar délicieux, vous enseignerez à vos amis l'adresse de M. Colson, 21, rue Saint-Denis et vous-même ne voudrez plus vous approvisionner ailleurs.

FÉTICHETTE.

COURRIER

Baronne. X. — Un article indiquant la façon de fabriquer du vinaigre sans « mère » a paru dans le numéro du 15 mars dernier.

G. M. L. — Note est prise. Il n'est pas nécessaire de monter les blancs d'œufs à part pour la pâte des beignets soufflés. Ne pas la travailler longtemps, aller très rapidement et cuire tout de suite. La pâte pour beignets soufflés a la même composition que la pâte à choux, mais tenue un peu plus molle ; mettre à friture peu chaude.

Comtesse de B., La Grange. — Très bonne recette de confitures de fraises parue en 1896. Bavarois de semoule à la purée de framboise, en 1896. Pudding de cerises à l'anglaise, en 1898. Pour les confitures, fraises des bois, ou fraises « Héricart ».

Baronne d'A. G., Niort. — Vous n'avez simplement, pour le vinaigre, qu'à suivre pour commencer les prescriptions avec les proportions données, et vous continuerez en ajoutant du liquide peu à peu pour remplir le tonneau.

(Suite des réponses au prochain numéro).

Le prochain numéro du POT-AU-FEU paraîtra le samedi 2 Août prochain (premier Samedi du mois).

58. Boulevard de la Villette
PARIS
Bornibus
Sa
MOUTARDE
Ses CORNICHONS Mère Marianne

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

LA CARMÉINE

La Meilleure des Pâtes Dentifrices
donne la Blancher des Dents, la Pureté de l'Haleine, l'Antisepsie de la Bouche
EN VENTE : 110, rue de Rivoli, Paris et Pharmaciens, Parfumeurs, Coiffeurs, etc.

Le Gérant : A. DESBOIS

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