



PERDREAU GRILLÉ

A LA SIMON

La destination naturelle d'un joli perdreau de l'année semble être la broche et, ce qui plus est, la broche au feu flambant clair et non celle au charbon. Il y a cependant un autre procédé de cuisson qui lui convient aussi : celui de la grillade que les chasseurs réservent généralement au « pouillard » ; le perdreau pouillard, produit des dernières couvées, n'est par conséquent pas à sa complète grosseur à l'ouverture de la chasse, et le chasseur n'en fait point de cas. La cuisson par le gril, adoptée pour le pouillard, convient encore bien mieux à un joli perdreau « maillé », c'est-à-dire arrivé au point voulu pour n'importe quel apprêt, et, en tout cas, c'est une variante qu'il est agréable de choisir, de temps en temps, dans les maisons où le perdreau abonde.

Proportions

Pour 4 personnes :

Un beau perdreau ;

La valeur de 2 cuillerées à café de glace de viande fondue ;

20 gr. de beurre fondu ;

2 cuillerées à bouche de chapelure fine ;

POUR LA SAUCE D'ACCOMPAGNEMENT

50 gr. de mousserons ou, à défaut, de champignons blancs ordinaires ;

4 échalotes moyennes (35 grammes) ;

1 décil. de vin blanc ;
 1 petit verre de cognac ;
 2 décil. de bouillon ;
 30 gr. de beurre ;
 1 cuillerée à café de farine ;
 1 cuillerée à bouche de glace de viande dissoute ;
 Une pincée de poivre ;
 Le foie du perdreau :
 1 cuillerée à café de jus de verjus ou
 6 ou 8 gouttes de jus de citron ;
 Un demi-citron pour border le plat ;
 Soit, pour l'ensemble, 25 à 30 gr. de glace de viande et 50 gr. de beurre.

RÉSUMÉ

Préparer le perdreau pour griller. Mettre la pailasse de braises allumées en état quelques minutes à l'avance. Apprêter la sauce pendant la cuisson du perdreau. — Border le plat à l'avance avec le citron.

L'apprêt du perdreau

Nous dirons en commençant que les gibiers à plumes ne se « déshabillent » qu'au dernier moment, ou du moins que très peu de temps à l'avance ; tout le monde sait que leur conservation est bien mieux assurée en les tenant accrochés dans un courant d'air avec leurs plumes. Pour ce qui est du faisandage, il faut résolument l'écarter pour le perdreau qui est bien meilleur frais, et qui n'a même pas besoin d'être mortifié.

Etant plumé et vidé, flambez-le légèrement à l'alcool et retirez bien tous les petits tuyaux de plumes. Supprimez le fiel d'après le foie et tenez celui-ci de côté pour l'utiliser dans la sauce.

Ceci fait, coupez le nerf des pattes à

la jointure, et rentrez-les par une petite incision pratiquée dans la peau du ventre ainsi que s'il s'agissait de le brider en entrée. Prenez alors la bête devant vous, posée sur le ventre, et, avec la pointe d'un couteau assez fort, fendez-le sur le dos, de la naissance du cou au croupion. Etalez-le sur la table, et avec la batte à boucherie ou le plat d'un couteau, aplatissez-le légèrement en frappant à tout petits coups, pour ne pas trop briser les chairs. C'est surtout sur la partie « carcasse » qu'il faut frapper, pour en broyer les os, lesquels seront retirés aussi complètement que possible, pour faciliter le découpage de la pièce d'abord, et ensuite parce qu'il serait désagréable de trouver plus tard ces esquilles d'os.

La cuisson sur le gril

Assaisonnez le perdreau ainsi aplati d'une pincée de sel et d'une prise de poivre. Faites fondre le beurre prévu pour sa cuisson (20 gr.), et, au moyen d'un petit pinceau, enduisez-le intérieurement et extérieurement, puis posez-le sur le gril (sur le côté de la peau). Pour appliquer le beurre fondu sur le perdreau, l'usage du pinceau est le plus pratique et le plus facile; on ne risque pas ainsi de laisser tomber du beurre sur les braises, et de provoquer de la fumée désagréable à respirer et nuisible à la pièce.

Le gril devra être posé quelques minutes à l'avance sur la « paillasse » ou couche de braises, afin d'être bien chaud quand le perdreau sera posé dessus; c'est une précaution bonne à prendre pour empêcher les chairs de s'attacher après les barreaux du gril.

La *paillasse* est, comme on le sait, la couche de braises incandescentes des-

tinées à cuire la grillade. Ici, elle sera répartie sur une surface de 20 centimètres de côté et aura une épaisseur de 3 centimètres.

En plus, comme la cuisson du perdreau doit se faire sans à coups, mais par une pénétration progressive et régulière du calorique, le feu doit être maintenu au même degré, sans plus d'ardeur à un instant qu'à l'autre; pour cela on recouvre les braises d'un peu de cendres quand elles sont bien allumées, et on en remet au besoin un peu pendant le temps de la cuisson du perdreau. Comptez 18 minutes pour cette partie de la cuisson. Au bout de 3 minutes le perdreau peut être retourné. Retournez-le encore trois fois pendant la cuisson; de cette façon, chaque côté du perdreau aura vu le feu deux fois. Au bout de ce temps, retirez le perdreau sur une assiette, enduisez-le bien partout avec la glace de viande fondue, en l'appliquant avec le pinceau au beurre après avoir eu soin d'en exprimer le beurre. Saupoudrez alors le perdreau avec la chapelure que vous appuyez avec la lame d'un couteau, et, finalement arrosez avec ce qui reste de beurre fondu, avant de remettre le perdreau sur le gril. Ce second passage sur le gril a pour but : 1^o de compléter la cuisson du perdreau ; 2^o de donner la coloration voulue à son enveloppe de chapelure, qui, combinée avec la glace de viande et le beurre dont on l'a arrosée forme une légère croûte. Le temps nécessaire pour cette seconde phase de la cuisson est de 10 minutes.

La sauce

L'emploi des mousserons donne une note spéciale à l'accompagnement du perdreau. Ce champignon de prairie, bien connu, est commun à cette épo-

que. C'est donc seulement à son défaut que l'on prendra des champignons ordinaires.

Commencez par supprimer le bout terreux du pédicule, puis lavez-les bien à l'eau froide, en frottant légèrement les chapeaux (têtes) du bout des doigts. Egouttez et hachez-les finement sans les éplucher ; recueillez-les dans un coin de torchon, et tordez-le pour exprimer l'eau que retiennent les champignons et qu'il serait trop long de faire évaporer.

Chauffez 20 grammes du beurre dans une petite casserole ; jetez dedans les échalotes hachées, très, très finement et les champignons ; remuez sur un feu assez vif jusqu'à ce que l'humidité soit réduite. Ajoutez le vin blanc et le cognac, laissez réduire aux deux tiers, puis mettez le bouillon ; et tenez en ébullition jusqu'à ce que ce dernier soit réduit d'un bon quart. A ce moment, faites un beurre manié avec ce qui vous reste de beurre (10 gr.) et la farine indiquée, en triturant beurre et farine en pâte, sur une assiette ; jetez-le dans la casserole et remuez un instant pour le dissoudre et assurer la liaison. Ajoutez aussi le foie du perdreau haché, laissez mijoter encore deux ou trois minutes pour cuire celui-ci ; finalement retirez la casserole du feu pour mettre la sauce à point avec : la cuillerée de glace de viande fondue, une pincée de poivre, le jus de verjus (raisin vert pressé) ou le jus de citron. L'assaisonnement comme sel se trouve à point par la réduction du bouillon, et l'addition de glace qui sale et corse en même temps ; en tous cas il y a bien peu à ajouter pour rectifier.

Si vous ne devez pas servir de suite, tenez cette sauce au bain-marie ou à l'écart *mais ne la laissez plus bouillir.*

Pour servir

Garnissez le bord du plat de tranches de ronds de citron en les faisant se toucher pour former une couronne.

Versez la sauce dans le fond du plat.

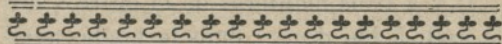
Coupez le perdreau en croix, de façon à former 4 morceaux, et reformez la pièce sur le plat en rapprochant ces morceaux pour les disposer dans leur état naturel.

Il est préférable de couper le perdreau à la cuisine, d'autant plus que quand il est reformé on ne s'en aperçoit même pas, et de cette façon le service est immédiat.

Observation

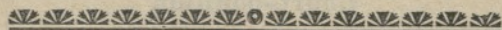
Rappelons que la glace de viande n'est autre qu'un jus ou bouillon, réduit par l'ébullition à consistance assez épaisse, pour qu'en y plongeant une cuiller le liquide s'y attache comme un sirop.

PERRAUT JUNIOR.

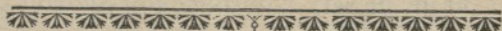


NOTRE ENCARTAGE

Les produits de la Laiterie de Corneux (près Gray, Haute-Saône) sont, nous avons eu déjà occasion de le dire, particulièrement recommandables. Nous n'hésitons pas à encourager nos abonnés à profiter des offres nouvelles qui leur sont adressées par cet important établissement dont un prospectus accompagne les exemplaires du présent numéro.



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





HARENGS FRAIS

AU COURT-BOUILLON, SAUCE MOUTARDE

Cours de M. Colombié

Compte-rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

Le hareng frais ne jouit pas à Paris, dans la classe aisée, de la faveur qu'il mérite. Ce poisson est pourtant très fin, très nourrissant surtout, et de facile digestion, quand il est bien frais, ainsi qu'il faut l'entendre.

Cette fraîcheur, dont la perfection est indispensable, est du reste facile à reconnaître; le hareng, quand il n'est pas fraîchement pêché, a les yeux rouges et ses écailles sont ternes. Tout frais, il brille comme de l'argent, et ses yeux sont clairs, comme encore vivants.

Il y a trois manières de le cuire : sur le gril, à feu doux ; dans la poêle, avec de bonne huile d'olive ; en court-bouillon. Ce dernier mode est préférable aux deux autres, en ce que la chair du poisson reste plus délicate, et se digère encore mieux ; l'apprêt de la sauce est aussi rendu plus facile ; puis le poisson garde un plus agréable aspect, et enfin les arêtes sont beaucoup plus aisées à enlever.

Nous allons donc indiquer la façon de le cuire au court-bouillon.

Court-bouillon

Proportions pour 10 harengs :

- 1 litre d'eau filtrée ;
- 2 décil. 1/2 de vin blanc ;
- 3/4 de décilitre de vinaigre ;
- 30 gr. de sel ;
- 5 — de sucre ;

- Un gros bouquet garni ;
- Une gousse d'ail ;
- Un oignon moyen, soit de 30 gr. ;
- 25 boules de poivre ;
- 3 clous de girofle ;
- Une dizaine de feuilles de chêne, si c'est possible.

POUR LA SAUCE

- 50 gr. de beurre ;
- 15 — de farine ;
- 2 décilitres de court-bouillon ;
- 2 cuillerées à bouche de moutarde ;
- 1 jaune d'œuf.

Les harengs

Il faut toujours s'attacher à les choisir bien pleins, qu'ils aient des œufs ou des laitances ; un hareng vide a perdu beaucoup de sa qualité.

Coupez-leur la tête ; avec des ciseaux, rognez un peu le bout de la queue et les nageoires. Grattez-les avec le couteau pour enlever les écailles. Faites une ouverture au ventre pour les vider complètement.

Mettez dans une casserole large et basse tout ce qui est indiqué au court-bouillon. Posez dedans les harengs, têtes contre queues pour gagner de la place. Faites chauffer sur un feu doux, jusqu'à ce que le liquide ait donné un bouillon, c'est-à-dire que tout le tour de la casserole, près du bord, ait juste commencé de bouillir. Ce commencement d'ébullition est suffisant ici ; retirez tout de suite la casserole du feu, couvrez-la hermétiquement, et gardez-la au chaud pendant que vous préparez la sauce.

La sauce

Prenez une petite casserole à fond arrondi, et sur un feu doux, faites-y fondre le beurre (30 gr.) : dès qu'il est fondu, ajoutez la farine ; mélangez avec

le petit fouet à sauce ou, à défaut, la cuiller de bois. Aussitôt le mélange opéré, versez les 2 décilitres de court-bouillon *chaud*, en fouettant ou en tournant fortement pour que la sauce soit parfaitement lisse. On peut verser le liquide d'un seul coup à condition d'employer, pour délayer la farine, le petit fouet en fil de fer, et d'opérer dans une casserole assez grande pour pouvoir manœuvrer le fouet vivement dans tous les sens sans éclaboussures au dehors; la sauce, en ce cas, est rendue unie en un clin d'œil, l'action du fouet s'exerçant partout à la fois dans la casserole. Mais si l'on ne dispose pas du fouet, et qu'on n'ait point une certaine pratique des sauces, il est plus sûr de verser le liquide par petites quantités, et de bien délayer au fur à mesure avant d'en ajouter de nouveau.

Tournez sur feu modéré jusqu'au premier signe d'ébullition qu'on reconnaît à l'apparition d'une ou deux cloques se formant à la surface de la sauce. Retirez du feu tout de suite. Délayez le jaune d'œuf dans une petite tasse, avec deux ou trois cuillerées de sauce. Reversez le tout dans la casserole; faites chauffer de nouveau, et toujours en tournant, jusqu'à l'apparition d'une ou deux nouvelles cloques, et retirez du feu. On doit toujours avoir soin, avant d'ajouter l'œuf dans la sauce, de le réchauffer en le délayant avec un peu de cette même sauce, afin d'éviter que, saisi au début par la grande chaleur, il ne vienne à cailler; après cela, il peut bouillir sans risques, et en faisant ainsi donner un bouillon à la sauce, on lui assure une consistance égale en même temps qu'on évite un goût d'œuf cru déplaisant.

La sauce, à ce point, est toute prête

à finir avec la moutarde qui ne doit jamais bouillir. Délayez-la dans une tasse avec le reste du beurre et ajoutez-la dans la sauce en l'y mélangeant avec soin.

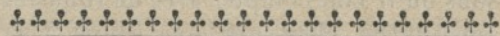
Si la sauce doit attendre, tenez-la au bain-marie et posez dessus gros comme une noisette du beurre qui fait huile et empêche une pellicule de se former. Au moment de servir, on donne un bon coup de fouet ou de cuiller pour mélanger.

Pour servir

Egouttez bien les harengs et dressez-les sur le plat garni d'une serviette. Entourez-les de pommes de terre cuites à l'eau légèrement salée.

Servez la sauce à part en saucière chauffée.

LE POT-AU-FEU.



Pour denteler le Citron

Les tranches de citron employées en bordure ont un bien plus joli aspect lorsqu'elles sont dentelées. Au lieu de les couper en rondelles, on les détaille en demi-rondelles, dont la disposition est plus facile sur le bord du plat, et de la sorte, un demi-citron suffit. Voici la manière de procéder :

Couper le citron en deux, dans le sens de sa *longueur*.

Sur toute la longueur du demi-citron, par conséquent d'une extrémité à l'autre, enlever, avec la pointe d'un petit couteau, d'étroites lanières d'écorce, à distance d'un demi-centimètre les unes des autres.

Couper ensuite le citron ainsi cannelé, en tranches très minces : 3 *millimètres* au plus d'épaisseur. On obtient ainsi des demi-rondelles dentelées sur la partie extérieure, et qu'on dispose sur le bord même du plat qu'elles recouvrent comme une couronne.

M^{me} BELIN.



Soupe de la Mère Jacques

UN de ces bonnes soupes plantureuses, et qu'à la campagne on sert le plus souvent à midi suivant la vieille mode. Dans les maisons où il faut compter avec de robustes appétits de chasseurs, une soupe à la mère Jacques sera appréciée tout à la fois par les convives qui s'en régaleront, par la cuisinière dont la peine n'aura pas été bien grande, et par la maîtresse de la maison qui la trouvera peu coûteuse. Comme toutes les soupes de ce genre, elle est fort bonne réchauffée; on peut donc, si la quantité indiquée est supérieure à la consommation nécessaire pour un repas, servir le reste le lendemain.

Ces sortes de soupes s'améliorent d'une façon très notable par l'addition d'os de rôtis de toutes sortes, de carcasses de volailles, poulet, canard, restes de viandes rôties, etc., à la condition que tout ce qu'on emploie ainsi soit d'une fraîcheur parfaite, et en observant aussi de ne point mettre d'os mal brisés, de fragments de carcasse dont les menus débris ne pouvant être discernés des légumes s'y mélangeraient

d'une façon fort nuisible en mangeant le potage. Tout ce qu'on ajoute ainsi doit être très net, de façon à pouvoir être facilement reconnu et enlevé, à moins qu'il ne s'agisse de viandes, comme ce qui reste par exemple sur un os de jambon, sur des carcasses de volaille, et qu'il est sans importance de retrouver sous la dent.

Si l'on dispose d'un os de jambon ou de jambonneau, ce sera d'un excellent effet. Le bouillon résultant de la cuisson d'une langue de bœuf, et qui n'a point assez de saveur pour être servi seulement avec des pâtes ou du pain, est utilisé au mieux dans une soupe de ce genre.

Enfin il arrive souvent que l'on a des os de viande fraîche, ajoutés par le boucher pour parfaire le poids de déchets consacré. Il ne faut pas, en ce cas, les ajouter crus dans la soupe qu'ils troubleraient et à laquelle ils ne donneraient pas grande saveur; on les fait doucement colorer à l'avance dans un plat mis au four, ou encore sur le feu dans une casserole avec un peu de graisse. Et de cette façon, le peu de roussi ou caramel qui s'est formé sur les os ajoute quelque chose au potage.

Ce sont tous ces petits détails que les vraies cuisinières, aussi bien que les ménagères économes savent observer. L'eau de cuisson de certains légumes est aussi une ressource qu'on ne doit jamais négliger; l'eau où ont cuit des haricots blancs frais ou secs est excellente pour mouiller une soupe de légumes. Il faut, en ce cas, ne saler que modérément les haricots, et au milieu seulement de leur temps de cuisson. Lorsque les haricots doivent être servis au même repas que la soupe, et que, par conséquent, on ne disposera de leur

eau de cuisson qu'au moment presque de servir le potage, on ne met dans la soupe, au début, que juste la quantité de liquide nécessaire pour cuire les légumes, et l'on ajoute l'eau de haricots ou autre pour « allonger » la soupe, quelques minutes avant de servir.

Voici des proportions de légumes qu'on peut modifier, selon ce qu'on aura à sa disposition. Nous n'y faisons figurer ni chou, ni oignon, ayant donné l'an dernier une soupe à la Ménagère qui comportait ces deux éléments.

Proportions

Pour 6 personnes :
 100 gr. de carottes;
 100 — de navet;
 50 — de poireau;
 1 décilitre comble de haricots blancs
 frais;
 1 — — — de pois frais;
 1 — — — de haricots verts
 coupés;
 2 litres de liquide;
 1 branche de céleri;
 1 bouquet garni : tiges de persil,
 thym, 1/2 feuille de laurier;
 1 petit saucisson de ménage, cru;
 1 cuillerée de bonne graisse;
 1 petit morceau de sucre.
 Temps nécessaire : 2 heures 1/2 à
 3 heures.

Les légumes

Il ne faut point s'imaginer que la façon de couper les légumes destinés à un potage, est pour le coup d'œil et non point pour le goût. La saveur d'un potage gagne beaucoup à la manière dont les légumes sont coupés, lorsque, comme dans le cas présent, on les fait « revenir » dans la graisse. Plus ils sont coupés finement, mieux ils cuisent d'abord; et plus

leurs morceaux offrent de faces, comme dans le découpage en julienne, par exemple, mieux ils se dorment et fournissent ainsi des sucs caramélisés dans la soupe dont ils corsent ainsi la saveur.

Taillez donc carotte et navet en julienne ou en rondelles, mais ayez soin de ne point dépasser l'épaisseur d'une pièce de 10 centimes. Si vous n'avez point de carotte Crécy, à cœur rouge, ne prenez de la carotte que la partie qui est bien rouge, et rejetez la partie intérieure ou cœur, si elle est jaune, parce qu'elle n'a point de saveur.

Du poireau, ne prenez que la partie blanche coupée en rondelles. Ce qui est vert noircit, durcit quand on le fait ainsi passer à la graisse.

Prenez une casserole quelconque, mais qui soit épaisse, parce que dans une casserole mince les légumes dessèchent et brûlent trop facilement, quand on les fait revenir. Une cocotte en terre épaisse ou en fonte est très bonne pour cet usage. Mettez-y la graisse qui doit être de bonne graisse fraîche de rôti, ou même de pot-au feu. Ajoutez la carotte et le navet, en réservant le poireau qui cuit plus vite. Posez sur un feu très modéré, couvrez, et laissez doucement fondre ainsi pendant une demi-heure. De temps en temps découvrez pour remuer avec une cuiller, en ayant soin de laisser retomber dans la casserole la buée du couvercle. Ajoutez alors le poireau; laissez encore un quart d'heure. Il faut veiller à diminuer plutôt le feu quand tout est bien échauffé, afin que les légumes ne risquent point de brûler au fur à mesure que leur humidité est réduite par la cuisson. Pour être à point, ils doivent avoir blondi d'une façon égale, et sembler comme confits.

Le liquide et le reste

Ajoutez alors le liquide dont vous disposez, cuisson de légumes, bouillon de langue, ou simplement de l'eau. C'est à ce moment que vous mettez les os, débris ou carcasse, si vous en avez; faites bouillir; écumez si c'est nécessaire. Ajoutez le bouquet garni, la branchette de céleri, du sel, — si le liquide est de l'eau pure — à raison de 7 à 8 gr. par litre d'eau, un petit morceau de sucre. Couvrez, retirez sur le coin du fourneau pour laisser bouillotter tout doucement comme un pot-au-feu, sur un seul côté. Une ébullition forte vous donnera un liquide trouble.

Au bout d'une *bonne demi-heure*, ajoutez les haricots blancs frais, les haricots verts cassés en petits morceaux, et les gros pois frais. En même temps mettez le saucisson. N'augmentez pas le feu; laissez l'ébullition reprendre très doucement, et comptez encore *une bonne heure* à partir du moment où le liquide recommence à bouillotter.

Pour servir

Retirez le bouquet garni, le céleri, les os ou parures de viandes, si vous en avez mis. Dégraissez, goûtez pour le sel. Coupez le saucisson en tranches, que, selon la dimension, vous coupez ensuite en deux ou en quatre, et que vous ajoutez dans la soupière, ou que vous envoyez à part sur une assiette, parce qu'ainsi sa répartition est plus facile.

Un peu de poivre moulu, ajouté dans la soupière, est d'un bon effet. Les campagnards en mettent toujours.

LA VIEILLE CATHERINE.

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



Menus

ŒUFS POCHÉS AU GRATIN
PERDREAU GRILLÉ A LA SIMON
TERRINE DE BŒUF CHASSEUR
SALADE DE HARICOTS VERTS
POIRES AU RIZ

SOUPE DE LA MÈRE JACQUES
GIGOT BRAISÉ A LA CHICORÉE
LIÈVRE ROTI
TOMATES FARCIES
CRÈME BAVAROISE AUX FRAMBOISES

ŒUFS BROUILLÉS AUX CROUTONS
HARENGS FRAIS SAUCE MOUTARDE
HARICOTS VERTS SAUTÉS
GOUGÈRE AU FROMAGE

POTAGE ROSALIE
TOURTE A LA PÉRIGOURDINE
LANGOUSTE A LA PARISIENNE
ARTICHAUTS A LA MAINTENON
PÊCHES CARDINAL

FOULE AU POT A LA BÉARNAISE
CIVET DE LIÈVRE A LA PAYSANNE
COTELETTES DE VEAU ANTOGAST
POMMES DE TERRE GRAND'MÈRE
FLAN DE PRUNES

POTAGE OX-TAIL
TIMBALE DE FILETS DE SOLES
SELLE DE PRÉ-SALÉ AUX CONCOMBRES
PERDREAUX ROTIS
SALADE DE LÉGUMES
PÊCHES A LA BOURDALOUE

MELON
BŒUF A LA BOURGUIGNONNE
LAPEREAU A LA SOLOGNE
HARICOTS BLANCS A LA BORDELAISE
CRÈME AU CARAMEL
GATEAU A LA MINUTE

POTAGE AU CÉLERI AU TAPIOCA-BOUILLON BOUDIER
PAIN A LA REINE
FOIE DE VEAU ROTI EN MARINADE
PATÉ DE VOLAILLE
SALADE DE LAITUE
AUBERGINES FARCIES
PUDDING A LA MARÉCHALE

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



Pêches à la Bourdaloue

PARMI les entremets de saison, ceux de pêches ont la priorité, et c'est le moment d'indiquer la façon de les servir « à la Bourdaloue », d'indiquer du moins une des façons de les servir, car si l'apprêt, base de cet entremets, est le même partout, il n'en est pas de même en ce qui concerne les détails. C'est ainsi que tout en restant « à la Bourdaloue », ces pêches sont, selon les vues ou les préférences particulières, servies en bordure de semoule ou de riz, en timbales en argent spéciales de forme très basses, ou bien encore dans une couronne de génoise, simple, ou entourée de feuilles de biscuit vert (pistache), ce qui fait un entremets très décoratif. Mais le procédé le plus usuel, est de les servir en bordure de semoule, et il faut ajouter que, dans un cas comme dans l'autre, l'accompagnement de base des pêches est, et reste une crème frangipane.

Observation. — En principe, la crème frangipane comporte quelques macarons écrasés, mais comme l'on ne dispose pas toujours de ceux-ci ou de débris de petits fours, et que, d'autre côté il est au moins inutile de faire un achat de gâ-

teaux en pâte d'amandes, simplement parce que la recette d'une crème en comporte une petite quantité, l'addition de macarons dans la frangipane indiquée sera facultative.

Proportions

Pour 6 personnes :

6 pêches moyennes mûres à point ;

12 petites cerises mi-sucre ou 6 grosses ;

20 amandes.

POUR LA BORDURE DE SEMOULE

110 gr. de semoule blanche ;

5 décil. de lait ;

60 gr. de sucre en morceaux ;

3 jaunes d'œufs ;

25 gr. de beurre.

(Ceci est pour un moule à bordure de 8 à 9 décilitres de contenance).

POUR LA CRÈME FRANGIPANE

4 décil. de lait ;

70 gr. de sucre en poudre ;

50 — de farine ;

1 œuf et 2 jaunes ;

Une petite prise de sel ;

40 gr. de beurre fin ;

2 ou 3 petits macarons ou l'équivalent de petits fours en pâte d'amande écrasés (facultatif) ;

1/2 gousse de vanille.

POUR POCHER LES PÊCHES

225 gr. de sucre en morceaux ;

2 décil. 1/2 d'eau ;

1/2 gousse de vanille.

POUR LE SIROP A NAPPER LES PÊCHES

2 décil. du sirop qui a servi à les pocher ;

2 cuillerées de purée d'abricots passée au tamis ;

Un petit verre de bon marasquin ;

Temps nécessaire : 40 minutes.

RÉSUMÉ

Cuire la semoule pour la bordure. Apprêter la crème frangipane. Emonder les amandes. Mouler la bordure et pocher les pêches. Faire le sirop d'abricots pour napper les pêches. Dresser 7 à 8 minutes avant de servir.

La semoule et son apprêt

Il n'est nullement besoin pour cela d'une semoule de choix. La semoule fine qui se vend au détail et dont on se sert usuellement convient parfaitement. La seule chose à laquelle vous devez attacher de l'importance c'est de l'avoir bien blanche.

D'abord et avant tout, faites bouillir le lait, précaution qui, dans aucun cas, ne doit être négligée, quelle que soit la saison. Dans ce lait bouilli, faites dissoudre le sucre, puis remettez-le en douce ébullition. Alors, d'une assiette ou d'un bol où vous aurez mis la semoule, et que vous tiendrez de la main gauche, faites tomber cette semoule en pluie dans le lait, et remuez en même temps avec une cuiller de bois tenue de la main droite. Ceci, pour éviter les grumeaux et assurer la répartition de la semoule dans le lait. Ajoutez le beurre, puis couvrez la casserole et mettez-la à l'entrée du four ; ou bien, si vous n'avez pas de four disponible, tenez-la sur le coin du fourneau, mais, dans un cas comme dans l'autre, veillez à ce que l'ébullition soit à peine accusée, qu'elle ne soit qu'un petit frémissement ; et abstenez-vous de toucher la semoule pendant sa cuisson, ce qui ne hâterait nullement celle-ci et aurait plutôt pour résultat de la faire attacher au fond de la casserole. Le temps de cuisson normal est de 20 à 22 minutes.

La crème frangipane

Celle-ci peut être apprêtée pendant la cuisson de la semoule, et le lait qui lui

est destiné peut avoir été mis à bouillir avec la quantité destinée à la semoule, et retiré ensuite dans une petite casserole ; de même qu'il peut être bouilli séparément. Dans ce lait bouilli, mettez la demi-gousse de vanille ; couvrez la casserole et laissez l'infusion se faire pendant 12 à 15 minutes sur le côté du feu ; mais assez loin pour que l'ébullition ne reprenne pas.

Pendant ce temps, réunissez dans une moyenne casserole : la farine, le sucre, la prise de sel, l'œuf et les jaunes ; mélangez et travaillez le tout avec une cuiller de bois, pendant 2 minutes, puis diluez cet appareil avec le lait infusé, versé petit à petit afin d'éviter les grumeaux. Posez alors la casserole sur le feu (pas trop ardent) : dès lors ne la quittez plus et remuez cette crème sans discontinuer, et en appuyant bien au fond de la casserole, que la cuiller doit parcourir en tous sens, pour que la crème ne s'y attache pas, jusqu'au moment où l'ébullition se manifeste franchement par les cloques à la surface. Ne cessez pas de tourner encore la crème sur le feu pendant quelques minutes, pour que sa cuisson soit bien assurée, puis retirez-la. Ajoutez-y 25 gr. de beurre, et divisez le reste (15 gr.) en parcelles de la grosseur d'un pois que vous répartirez sur la surface, pour empêcher la crème de faire peau, chose qui se produit par le contact de l'air ; mais comme le beurre en fondant se répartit sur la crème, il forme un isolant, et on s'évite ainsi une surprise désagréable. Placez la casserole où est la crème, dans une autre casserole un peu plus grande, contenant un peu d'eau bouillante, pour qu'elle se conserve chaude pendant les autres apprêts.

La vanille peut être retirée de suite

ou au dernier noment, mais il ne faut pas l'oublier.

Le moule. La bordure. A défaut de moule.

Les moules usités pour bordures sont unis, cannelés ou historiés, et très étroits. Celui qui convient ici doit avoir 19 cent. de grand diamètre, sa largeur entre les parois (l'espace à remplir de semoule) est de 3 cent. $1/2$; et, par conséquent, l'espace libre du milieu, le puits pour parler techniquement a, de ce fait, 12 cent. de diamètre. La hauteur des parois est de 4 à 5 centimètres.

Avec gros comme une noisette de beurre cru, étalé du bout du doigt, enduisez bien l'intérieur, surtout si ce moule est à dessins parce que la semoule s'attacherait aux parties non enduites de beurre; ce qui, au démoulage, altérerait l'harmonie de la bordure.

Au bout du temps indiqué, la semoule doit avoir absorbé tout le lait et être à sec. Sortez-la du four, désagrégez bien la masse avec les dents d'une fourchette, retirez la vanille, ajoutez les jaunes et mélangez-les bien à la semoule. Prenez celle-ci par cuillerées, emplissez le moule et, pour assurer le tassement, frappez-le à petits coups sur un torchon plié en quatre posé sur la table. Si vous disposez d'une bonne étuve, mettez dedans votre moule garni, sinon placez-le dans un sautoir contenant un peu d'eau bouillante, et tenez-le à l'entrée du four pendant 8 à 10 minutes, simplement pour pocher les jaunes d'œufs qui constituent la liaison de la semoule.

Si vous n'avez pas de moule qui convienne pour cette bordure, prenez la semoule par cuillerées que vous disposerez en couronne sur un plat rond. Avec le dos d'une cuiller trempée à l'eau

tiède, commencez à façonner la bordure *grosso modo* en lui donnant les dimensions énumérées plus haut. Puis, en la lissant dessus, autour et dedans, avec la lame d'un petit couteau, vous obtiendrez une bordure, moins élégante assurément que si elle était moulée, mais très présentable. Tenez cette bordure à l'entrée du four, en ayant soin de la couvrir d'un papier pour qu'elle ne colore pas.

Les amandes

L'émondage des amandes se fait sans interrompre les autres occupations, attendu que ce n'est qu'un travail de quelques secondes. Mettez un verre et demi d'eau dans une petite casserole, faites-la bouillir, Jetez les amandes dedans, retirez la casserole sur le côté, et égouttez-les dans une passoire au bout de 2 ou 3 minutes, c'est-à-dire quand la pelure se détache facilement. Passez-les dans l'eau fraîche, pressez-les entre les doigts pour détacher la pelure, et lavez-les à nouveau à l'eau froide. Fendez-les ensuite en introduisant au milieu la pointe d'un petit couteau, et tenez-les prêtes sur une assiette.

Pochage des pêches

La bordure étant moulée et la crème prête, procédez au pochage des pêches. Partagez-les en deux, puis enlevez la peau, ce qui se fait très facilement si elles sont bien mûres à point. S'il arrivait que cette peau soit difficile à retirer, il n'y aurait qu'à passer les demi-pêches à l'eau bouillante pendant une minute, et à les dépouiller avec précaution.

Réunissez dans un sautoir le sucre, l'eau et la vanille, faites donner quelques minutes d'ébullition, et autant que vous le pourrez, apprêtez même ce sirop à l'avance pour qu'il se pénètre du par-

fum de la vanille. Dans ce sirop, déposez six moitiés de pêches, et tenez-les en petit frissonnement, pendant 3 minutes si les pêches sont bien à point, et 5 minutes si elles sont un peu fermes. Il ne s'agit pas de les cuire à fond, mais simplement de les attendrir, et surtout de les conserver bien en forme. Égouttez ces six moitiés dans un saladier avec beaucoup de précaution, pochez de même les six autres moitiés, et mettez-les aussi dans le saladier, puis versez dessus le sirop bouillant, sans oublier cependant d'en laisser 2 *décilitres* dans la casserole pour le sirop d'abricots.

Couvrez le saladier où sont les pêches avec une assiette, et laissez-les se pénétrer du sirop jusqu'à l'instant du dressage.

Le sirop d'abricots

Faites réduire vivement et en plein feu le sirop réservé, jusqu'à ce qu'il n'y en ait plus que 6 à 7 *centilitres*. Ajoutez dedans les deux cuillerées de purée d'abricots (si vous employez de la confiture, il en faut une petite cuillerée en plus à cause de la perte qui se produit en la passant au tamis), et remuez-la sur le feu jusqu'à ce qu'elle soit devenue très épaisse, ce qui demande quelques minutes seulement. Alors, retirez la casserole du feu et ajoutez le marasquin. Cette addition de marasquin relâche le sirop réduit et le ramène à son état normal, et on doit observer que, comme toutes les liqueurs, il doit être ajouté hors du feu, parce que l'ébullition fait évaporer son parfum.

Dressage

Tout étant prêt ainsi, le dressage n'est plus qu'une question de secondes en procédant de cette façon :

1° Ecrasez au rouleau les macarons ou

débris de petits fours dont vous disposez et jetez-les dans la crème frangipane. Remuez bien celle-ci avec un petit fouet pour y mélanger, et ces débris, et le beurre fondu qui l'a préservée de l'air ;

2° Renversez la bordure de semoule sur le plat de service (si elle a été moulée), et versez la crème au milieu ;

3° Prenez les pêches une à une avec une fourchette, faites-les égoutter une seconde au-dessus du saladier, et rangez-les délicatement sur la crème, en en faisant d'abord une couronne de neuf, et en mettant les trois dernières au milieu ;

4° Trempez un pinceau doux dans le sirop au marasquin préparé, et étalez une couche de ce sirop sur les pêches et la crème. Il n'y a pour cela qu'à passer le pinceau chargé de sirop sur les pêches, et le surplus se répand dans les interstices ;

5° Posez sur chaque demi-pêche une petite ou une demi-cerise, touchez-les légèrement avec le pinceau pour leur donner du brillant, et sans les déranger ; passez aussi le pinceau sur la bordure (dessus seulement), et rangez-y les demi-amandes, soit à la suite l'une de l'autre, soit en ailes de guêpes.

Le dressage peut se faire quelques minutes à l'avance, et le plat tenu à l'étuve. Il n'est pas nécessaire que cet entremets soit servi brûlant, mais simplement chaud.

Observations

La semoule, jetée dans cette proportion de lait bouillant, s'épaissit instantanément, à tel point qu'il semble qu'elle ne puisse cuire ensuite, n'ayant plus de liquide en excédent. C'est pour cela que la cuisson au four est préférable à toute autre, parce que la casserole étant également enveloppée de chaleur, cette chaleur peut rester très douce ; tandis que sur le fourneau, pour que la partie supérieure de la semoule chauffe assez, la partie inférieure risque de

chauffer trop et d'attacher. Il arrive alors que l'on ne laisse pas chauffer suffisamment ; la semoule ne gonfle pas, elle absorbe mal les jaunes d'œufs qui, au lieu de la lier, la liquéfient, et le tout ne peut acquérir la solidité voulue et indispensable. Voilà pourquoi, aussi, mieux vaut, à défaut du four, le coin d'un fourneau dont toute la surface dégage une douce chaleur, que le contact direct avec un foyer allumé, si petit soit-il. L'ébullition, pour la semoule, se manifeste par des boursouflures, et si cette ébullition s'accuse franchement, par des éclaboussures ; c'est ce qu'il est recommandé d'éviter.

La crème frangipane doit arriver à consistance très épaisse, puisqu'elle doit supporter, sans qu'elles s'y enfoncent, les moitiés de pêches. Il faut donc observer qu'elle doit cuire réellement le temps prescrit, et que, là encore, l'ébullition est reconnue quand des cloques montent à la surface. C'est donc pendant 2 minutes à partir du moment où se sont manifestées les premières cloques, qu'il convient de laisser la crème sur le feu. Bien prendre une casserole *moyenne* pour cette crème, c'est-à-dire plus grande que les quantités ne sembleraient le nécessiter, afin de pouvoir y promener la cuiller à l'aise sans crainte de déborder, au moment où la crème commençant à se lier, de très gros caillots ont tendance à se former. Ces gros caillots disparaissent dès qu'ils sont un peu travaillés avec la cuiller de bois.

SAVARIN.

NOTRE VIN GRIS

II

Nous avons adressé un accusé de réception individuel à ceux de nos abonnés qui ont profité de l'offre qui leur était faite, dans notre dernier numéro, de vin gris de Saint-Pourçain.

Nous répétons brièvement que ce vin gris, plutôt rosé, comme on le sait, sera récolté et fabriqué spécialement pour nos abonnés et que l'envoi, dont ils seront ultérieurement avisés, leur sera fait après la récolte, dès que le vin pourra être expédié (novembre ou décembre). Des indications leur seront fournies pour

les précautions très simples à prendre, à l'arrivée du vin ; inutile donc, pour l'instant, de nous interroger à cet égard.

Nous croyons pouvoir disposer encore de quelques barriques, en petit nombre, il est vrai ; car, quelle que soit l'étendue du domaine, la récolte a toujours une limite, et les demandes qui nous sont parvenues ont largement correspondu à nos prévisions. Nous recevons les demandes nouvelles qui se produiront jusqu'à concurrence, il va de soi, du lot disponible ; et, par conséquent, nous prions ceux de nos abonnés qui auraient l'intention de s'approvisionner de notre vin gris, de ne pas différer de nous transmettre leur commande **ferme**.

Nous rappelons les conditions indiquées en notre numéro du 15 août dernier (page 231) :

Barrique de 200 litres..... 150 fr.
— de 100 — 85 »
franco de port, à domicile ou en gare, fût perdu.

Pour l'étranger, franco en gare à la frontière.

Païement, fin du mois qui suivra celui de l'envoi, en notre quittance qui sera présentée par le Crédit Lyonnais.



ALIMENT DES ENFANTS



Pêcheuses de Goujons

« Un fait digne de remarque, c'est qu'on ne voit pas de femmes pêcher à la ligne. Il y a des nageuses, des canotières, mais il n'y a pas de pêcheuses. Est-ce faute des qualités nécessaires à l'emploi ? Le silence, l'immobilité, la patience, ces trois vertus théologales de la pêche à la ligne, sont-elles incompatibles avec le caractère féminin ? Peut-être bien. »

Cette observation quelque peu impertinente est signée d'Eugène Guinot, dont l'esprit florissait vers 1848, mais qui ignorait que le sport halieutique fût un sport féminin de l'autre côté du détroit, en attendant que la duchesse d'Uzès, naguère encore grande chasseresse, présidât des concours de pêche sur les quais de la Seine, au titre de membre d'honneur du Syndicat des pêcheurs parisiens, anobli du même coup.

On voit de nombreux représentants du sexe faible, un bambou ou un roseau en main, prendre part à ces tournois, côte à côte avec de vieux chevaliers de la gaule, et leur disputer les premiers prix, bien que, à dire vrai, pareilles épreuves ne signifient pas grand chose comme résultat pratique.

En Ecosse, il y a des rendez-vous de pêche non moins « courus » que les rendez-vous de chasse, où les paires du Royaume-Uni font assaut d'adresse et d'endurance en lançant la mouche aux truites et aux saumons ; et non seulement les paires et les ladies, mais les

jeunes personnes de leur entourage, toutes également passionnées pour ce noble sport. De même de l'autre côté de l'Atlantique, où les plus jolies nièces de l'oncle Sam sont autant d'intrépides joueuses de canne à pêche.

Nous n'en sommes pas encore là chez nous ; mais, patience, le branle est donné. Déjà, en Anjou, en Touraine, j'ai pu saluer de vaillantes petites coureuses de rivières, des *lignardes*, ainsi que nous appelons les pêcheuses d'ablettes, qui s'entraînent peu à peu et braveront bientôt notre requin d'eau douce, messire Brochet.

Faute de mieux pour aujourd'hui, lectrice en villégiature, si nous essayions de prendre une friture de goujons dans une de ces rivières du bassin de la Loire ou de la Seine, le long desquelles vous promenez vos menus pas en regardant tourner des vols d'éphémères et de libellules ! Le temps est à souhait : vent d'entre sud et ouest, mais à peine sensible dans le joli vallon où serpente le ruisseau où vous allez jeter votre ligne tout à l'heure.

Et voici précisément la saison du goujon, qui voyage toujours par bande dès qu'arrive août, et prend ses ébats sur le sable en furetant à travers les cailloux pour y découvrir quelques vers de vase. Une fois sa présence constatée, troublez l'eau avec une gaule agencée au moyen d'une savate, par exemple, et avec laquelle on gratte le fond de la rivière pour attirer les goujons sur le coup. Si cet exercice est au-dessus de vos forces, quelqu'un sera là, j'imagine, pour y suppléer.

Pêchez avec deux hameçons n° 13 et des petits vers de terreau, et ne ferrez pas tout de suite ; laissez bien mordre, jusqu'à ce que votre flotteur, plume ou bouchon minuscule, soit entraîné rapidement. Aucune touche n'est plus franche que celle du goujon ; encore faut-il lui laisser le temps d'avaler sa proie.

Certains lignards pêchent sur un simple crin de cheval ; aussi sont-ils démontés comme à plaisir ; car en pêchant le goujon au-dessous des moulins, des vannages, des déversoirs, ou dans les remous, barbillons, chevesnes et perchaudes (lisez perches) peuvent mordre également. Ayez donc un bas de ligne en crin de

Florence non rigide; pour le corps de ligne, un mince cordonnet de soie; pour gaule, un flexible bambou. Pour remiser vos captures successives, un arrosoir de jardin.

Et voici maintenant les beaux goujons dorés, se dressant sur la serviette blanche, en pyramide, et entourés d'une couronne de persil vert. Après les avoir nettoyés et essuyés, les avoir mis dans du lait salé, retirés de ce bain et roulés dans la farine, vous les aurez précipités dans la friture *très chaude*, afin que l'intérieur cuise simplement sous l'action du calorique. Cela fait, vous aurez égoutté sur un linge, pour saler ensuite.

Une bonne ménagère doit fondre elle-même sa friture: mi-partie saindoux et graisse de rognon de bœuf, en se défiant des provenances d'outre-mer. Une friture à l'huile peut être également chose délectable, pourvu que l'huile n'ait aucun goût de fruit; le poisson, dans ce cas, demande à être arrosé d'un jus de citron. Quant au beurre, je n'oublie pas qu'il est l'orgueil d'une truite meunière, mais celle-là n'est pas frite puisqu'on peut la servir dans son plat de cuisson.

Je n'ai d'ailleurs aucune prévention contre le beurre, ni contre la crème, et cela est fort heureux, la Bretagne et la Normandie me rappelant presque chaque année. Dans la vallée d'Arques, tout le beau poisson est assaisonné à la crème, après avoir été rôti sur le gril ou au fourneau.

Dans ces parages fortunés, mais dépourvus de goujons (je parle de la région dieppoise), il m'arrive souvent de faire mon régal d'une friture de vérons. La pêche en est aussi amusante que l'autre, car ces gentils petits poissons fourmillent dans les rivières à truites; seulement, au lieu de les ouvrir et de les écailier comme je fais pour les goujons, je me contente de presser la partie ventrue pour en faire sortir la saleté; puis je les essuie. On les croque d'une seule bouchée, au sortir de la poêle, et c'est simplement dé-li-ci-eux.

Une omelette aux vérons n'est point non plus chose négligeable, tant s'en faut: vous les faites *revenir*, et vous jetez par dessus vos œufs battus. Je me suis laissé dire là-bas que

Henri IV faisait grand cas de cette omelette, et n'ai pas eu de peine à le croire.

Il me vient un scrupule. Comme il se pourrait que les lectrices du *Pot-au-Feu* n'eussent aucune vocation pour la pêche à la ligne, je voudrais leur recommander l'emploi d'une certaine carafe dont le fond est évidé en entonnoir. Le goulot étant bouché, la carafe s'emplit d'elle-même, aidée par la tension qu'on lui imprime au moyen d'une corde, et elle se couche sur le sable ou entre les herbes, face au courant.

Le petit poisson est attiré par quelques insectes captifs ou quelques miettes de pain.

Une fois que le premier véron a franchi l'entonnoir, les autres font queue pour entrer à leur tour, sans jamais rebrousser chemin. S'il y a du goujon, de la loche, voire de la menue blanchaille, ablettes ou gardonnets, quelques spécimens de ceux-ci et de celles-là viendront tenir compagnie à la véronaille. On fabrique du reste, des carafes qui, vu leur capacité, prennent le nom de goujonnières.

Inutile d'ajouter que l'engin est retenu par

▲ 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

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

LES MAISONS RECOMMANDÉES
AUX ABONNÉS DU POT-AU-FEU

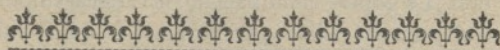
AU VIEUX-CHÊNE. — Ameublements en tous genres, 69 et 71, rue Beaubourg.

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

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

la corde d'attache, dont l'autre extrémité, passée autour d'un bâton ou d'une pierre, repose sur la berge, quand le pêcheur ou la pêcheuse veut attendre tout à son aise le résultat du coup de carafe. Il fait si bon respirer l'odeur des foin coupés !

EMILE MAISON.



COURRIER

Sillery. — La recette des éclairs au café a paru dans l'année 1894, mais nous ne pouvons détacher de numéros des collections.

Pas-de-Calais. — Pour préparer les oursins, les ouvrir en coupant le dessous avec des ciseaux ; vider la partie jaune avec une cuiller à café et les manger tels quels ; ou bien en faire une purée passée au tamis ; y mélanger un peu d'assaisonnement et de beurre, étendre sur des tartines grillées et beurrées. On peut aussi en garnir des bouchées.

M. F. H. — Pour que les confitures ne cristallisent ni ne fermentent, le meilleur sucre à employer est le sucre cristallisé.

Oudis. — Pour conserver le miel transparent et pas sucré, comme celui qu'on sert en Suisse, il faut le laisser fondre tout seul, en tenant les gâteaux posés sur des claies en osier posées sur des terrines, et dans un endroit à température de 15 à 20°. C'est le miel dénommé vierge. Celui qui se sucre est le

miel dont les gâteaux ont été fondus à chaleur très forte, afin d'en retirer davantage.

Gourmet. — Il n'est pas de gourmandise comparable à celle qui consiste à déguster du café exquis, vous avez bien raison ! Or, celui que vous payez 3 fr. 50 dans la maison que vous me dites, vous coûtera moitié moins cher chez M. Colson, 21, rue Saint-Denis ; c'est un importateur direct ; il vous fournira à 1 fr. 80 et 2 fr. 20, non brûlés ; 2 fr. 20 et 2 fr. 80, *brûlés*, des cafés irréprochables, d'un arôme délicieux, d'une saveur incomparable, il expédie par sachet de 3, 5 ou 10 kilos. C'est une ancienne maison et de toute confiance ; ses mélanges sont renommés.

Saint-Valery-sur-Somme. — Glace au citron : 500 gr. sucre cassé à la main, 625 gr. eau juste assez chaude pour fondre le sucre, le 1/4 d'un zeste de citron ; infuser 1/4 d'heure. Le jus de 4, 5, ou 6 citrons passé au tamis. L'appareil doit marquer au pèse-sirop de 20 à 22° maximum. Passer avant de glacer.

Normandes friandes. — Peut-être la mauvaise qualité de la farine ; la pâte est mal faite, trop dure ou trop molle, le four insuffisamment chaud du bas. La croûte est alors trop dure et casse ou fausse la pointe du cornet ; faire alors le trou un peu plus grand. — Le petit four en question est composé de nougat ordinaire pilé, lié avec blanc d'œuf ; on cuit en abaisse à four doux et découpé à l'emporte-pièce ; on dresse à la poché sur plaque ; collé avec meringuage ou chocolat.

(Suite des réponses au prochain numéro).



PLAQUES
PAPIERS
Photo
En Vente partout

JOUGLA



Le Gérant : A. DESBOIS

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