



Bœuf à la Bohémienne

UTILISATION DES RESTES

C'EST une si bonne manière d'employer le bœuf bouilli, ce cauchemar des familles, que l'on pourrait tout exprès mettre le pot-au-feu pour servir le lendemain du bœuf à la bohémienne. Simplement des beignets de bœuf bouilli, dressés en turban avec une « fondue » de tomates au milieu. Cette fondue est parfaite en ce moment où les tomates sont en pleine maturité; c'est quelque chose comme une compote chaude de tomates, où se retrouve la saveur franche du fruit. En somme un excellent plat de déjeuner, facile, point coûteux et d'agréable aspect.

On verra plus loin les observations relatives au bœuf; ajoutons qu'un bon morceau à choisir est celui des plates côtes.

Bien observer aussi la qualité des tomates d'où dépend tout le mérite de la fondue. Non seulement il faut s'attacher à choisir des tomates à leur juste point de maturité, c'est-à-dire d'un beau rouge uniforme et bien fermes au toucher, mais encore dont l'espèce soit vraiment bonne; éviter toujours les espèces à côtes et prendre la tomate bien unie, bien ronde, comme une pomme, dont la peau s'enlève sans effort dès

qu'elle a été ébouillantée, et qui fournit une bonne pulpe consistante avec une faible quantité d'eau.

Proportions

Pour 5 personnes :
Une livre de bœuf froid.

POUR LE MARINER

4 cuillerées de vin blanc;
1 — d'huile;

Un petit oignon; 2 échalotes; quelques branches de persil; un fragment de laurier et de thym; une pincée de sel fin et une prise de poivre.

POUR LA PÂTE À FRIRE

3 cuillerées de farine, soit 60 gr.;
1 décilitre d'eau tiède *environ*;
1 œuf;
1 cuillerée à café d'huile;
Une pincée de sel.

POUR LA FONDUE DE TOMATES

8 tomates moyennes, soit environ
1 kil. 250 gr. brut;
25 gr. de beurre;
Une gousse d'ail; une pincée de gros sel; un morceau de sucre ordinaire.

Temps nécessaire; une petite heure.

RÉSUMÉ

Couper le bœuf, le mettre en marinade. Délayer la pâte à frire. Préparer et cuire la tomate.

Ajouter dans la pâte le blanc en neige; y tremper les tranches de bœuf; les frire à friture chaude. Dresser avec la tomate au milieu.

Le bœuf. La marinade

Pour utiliser de cette manière le bœuf bouilli, il faut disposer d'un morceau qui soit assez important pour qu'on puisse le couper en tranches, et le bœuf ne doit pas être trop cuit pour que ces tranches ne se brisent pas.

Vous devez compter 90 à 100 gr. par personne; pour plus de facilité, vous pouvez faire deux tranches du poids moyen de 45 à 50 gr. par personne.

Coupez le bœuf en tranches de 7 à 8 millimètres d'épaisseur, débarrassées de toute graisse, peaux et nerfs; rangez-les dans un plat long, creux; semez dessus sel et poivre, l'oignon et l'échalote émincés finement, les queues de persil cassées en petits morceaux, le thym et le laurier. Arrosez avec le vin blanc et l'huile, et laissez mariner pendant 30 à 35 minutes au moins, en ayant soin de retourner les tranches au moins trois fois dans la marinade. Remarquez que les tranches ne doivent pas être trop épaisses, parce qu'elles doivent être bien réchauffées dans la friture, dans le même laps de temps qu'il faudra pour cuire et colorer la pâte qui les enveloppe, par conséquent assez rapidement.

La pâte à frire

Faites-la aussitôt que le bœuf est en marinade, pour qu'elle ait le temps de reposer. Passez la farine au tamis au-dessus d'un journal; versez-la dans une petite terrine et ajoutez au milieu la pincée de sel, le jaune seulement de l'œuf, l'huile, et très peu d'eau pour commencer. Délayez avec une petite cuiller de bois, et quand la pâte est lisse, ajoutez le reste de l'eau en deux fois, pour éviter ainsi de faire des grumeaux. La proportion d'eau varie tou-

jours un peu, suivant les différentes qualités des farines employées; certaines farines en absorbent plus ou moins. Tout en restant bien coulante, la pâte à frire doit s'attacher au dos de la cuiller quand on la retire de la terrine, comme une belle crème épaisse.

Si la pâte est trop claire, la croûte qu'elle formera autour des tranches de bœuf sera trop mince; si, au contraire, la pâte est trop épaisse, la croûte sera lourde et pâteuse. Un peu d'habitude fait vite apprécier le juste point.

Couvrez la terrine et laissez-la dans le voisinage du fourneau, à tiède température.

Un quart d'heure avant de servir, vous fouetterez dans un bol, à part, le blanc en neige. Vous n'en ajouterez que les deux tiers seulement dans la pâte; le blanc entier serait de trop. La neige doit être assez ferme pour qu'en soufflant dessus, elle ne s'affaisse pas. Mélangez alors légèrement dans la pâte, pour ne point écraser le blanc, en enveloppant celui-ci dans la pâte que vous soulevez avec la cuiller à larges coups rapidement donnés.

La fondue de tomates

Pressez-les d'abord pour faire sortir de dedans, et aussi complètement que possible, l'eau et les semences. Mettez-les ensuite dans une passoire à gros trous que vous plongez dans une casserole d'eau bouillante pendant une minute à peine. Cette immersion est pour permettre d'enlever facilement ensuite la peau des tomates. Après que vous avez arraché cette peau, en la tirant avec la pointe d'un petit couteau, hachez les tomates grossièrement; puis remettez-les dans la passoire et secouez pour égoutter le plus possible l'eau qu'ont

gardée les tomates. Mettez-les aussitôt dans une casserole dite « sauteuse » avec le beurre, sel, sucre, l'ail bien écrasé ; couvrez et laissez fondre *tout doucement* jusqu'au moment de dresser ; sautez cette tomate de temps en temps pour qu'elle cuise également.

La friture. — Le dressage

Huit à dix minutes avant de servir, égouttez les tranches de bœuf sur un linge pour les éponger légèrement, parce que la pâte à frire n'adhérerait pas après. Jetez-les dans la pâte par 3 ou 4 à la fois, et faites-les y sauter pour qu'elles s'enveloppent d'une couche bien égale de cette pâte (ou bien retournez-les dans la pâte avec une fourchette : tous les moyens sont bons.

Plongez-les ensuite dans la friture *bien chaude*, en ayant soin de ne pas les mettre trop près l'un de l'autre, car ils se colleraient. Secouez doucement la poêle en la prenant par la queue, pour faire voyager ces beignets dans la graisse ; retournez-les avec l'écumoire ou une fourchette au bout de quelques minutes, pour que la coloration de la pâte soit bien égale, et égouttez-les dès que l'enveloppe de pâte a pris une belle couleur dorée.

Egouttez sur un linge étendu, salez légèrement. Dressez de suite en turban et versez au milieu la fondue de tomates, après en avoir vérifié l'assaisonnement.

Observations

Le degré de chaleur de la friture doit être bien observé ; *elle doit fumer légèrement quand les beignets sont mis dedans*. Ceci est absolument nécessaire, parce que si la pâte n'était pas « saisie », c'est-à-dire solidifiée immédiatement par

la graisse, elle s'éparpillerait dans la friture, laissant à nu les tranches de bœuf. Ce fâcheux résultat peut être évité avec un peu d'attention.

Pour la fondue de tomates, bien observer le choix de la casserole prescrite : une « sauteuse » c'est-à-dire une casserole basse à large fond est absolument nécessaire pour ce genre de cuisson ; ceci afin que la tomate ne soit point empilée sur une trop grande épaisseur et puisse ainsi être uniformément atteinte par la cuisson douce dans le temps voulu.

PERRAUT JUNIOR.



Potage à l'Italienne

AU

TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Plongez à l'eau bouillante salée quelques baguettes de gros macaroni ; laissez gonfler en pochant sur le coin du feu. Enlevez la peau, les semences et l'eau d'une ou deux belles tomates ; coupez la pulpe en petits morceaux, hachez un peu d'oignon ; passez-le au feu avec un peu de bonne graisse. Ajoutez la tomate, mouillez d'eau bouillante. Ajoutez le Tapioca-Bouillon. Egouttez à fond le macaroni, coupez-le en petits morceaux et ajoutez-le dans le potage au moment de servir, avec du Parmesan râpé.

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*.





ŒUFS ORSINI

UNE des plus simples façons de préparer un agréable plat d'œufs; mais justement à cause de cette simplicité d'apprêt on pourrait, si l'on n'a point déjà en cuisine une certaine expérience, ne pas apercevoir les points essentiels de l'exécution. A savoir : que les blancs d'œufs doivent être fouettés en neige *vraiment* ferme; que la cuisson doit s'effectuer au four doux. Si l'on manque à l'une ou à l'autre de ces conditions, le résultat sera pitoyable : qu'on se tienne pour averti.

Quant à la formule, elle est tout bonnement celle-ci :

RÉSUMÉ

Séparer les blancs des jaunes; garder les jaunes chacun dans sa coquille. Battre les blancs en neige; saler, poivrer.

Beurrer un plat à feu; y verser les blancs; poser dessus les jaunes de distance en distance en tâchant de les conserver entiers.

Recouvrir le tout d'un peu de fromage râpé et d'un peu de beurre. Mettre au four. Servir quand les blancs sont montés.

Proportions

Pour 6 œufs :

30 gr. de fromage;

40 — de beurre;

5 — de sel; pincée de poivre.

Temps nécessaire : 35 à 40 minutes en tout.

Les jaunes

Les œufs doivent être choisis bien frais pour que les jaunes puissent être conservés absolument ronds, intacts, ce qui est malaisé à obtenir dès que leur première fraîcheur est passée.

Cassez-les avec précaution, en donnant un petit coup sec qui n'entame point le jaune. Transvasez le jaune d'une moitié de coquille à l'autre pour faire écouler le blanc; détachez le germe si vous le pouvez sans entamer le jaune; mais si vous n'avez pas la main légère, mieux vaut laisser ce germe adhérer au jaune que de risquer de rompre celui-ci qui, répétons-le, doit rester *bien en boule*. Ayez même des œufs de rechange pour remplacer ceux dont le jaune serait ainsi entamé, et que vous pouvez toujours utiliser autrement.

Gardez les jaunes, chacun dans la moitié de coquille qui lui sert d'abri, et que vous calez sur un torchon un peu chiffonné, étendu sur la table.

Les blancs

Recueillez au fur à mesure les blancs dans le bassin en cuivre non étamé, ou si vous ne disposez pas d'un ustensile de ce genre, prenez une terrine en faïence. Mieux vaudrait vous servir du poëlon d'office en cuivre non étamé, car il est indéniable que le cuivre a, sur le blanc d'œuf, une action évidemment chimique qui l'aide à monter en neige épaisse et fine, sans qu'on soit exposé à voir cette mousse « grener », c'est-à-dire se décomposer, comme dans un ustensile de porcelaine, de faïence ou de fer; c'est surtout l'étain frais qu'il faut éviter. Pour fouetter, ayez un fouet en fil de fer qui ne soit point fraîchement étamé, et plutôt grand, pour aller plus vite.

Fouettez vos blancs auxquels vous aurez ajouté le sel qui empêche de grener, à mesure qu'ils montent. Ne fouettez ni trop fort, ni trop vite au début; réservez votre vigueur pour la fin, au moment où la mousse a pris l'aspect d'une neige d'un blanc douteux. Il faut qu'en fouettant vigoureusement — et en levant le fouet assez haut pour que les œufs absorbent de l'air — la masse ait pris une couleur d'un beau blanc et soit devenue assez compacte pour supporter, sans s'enfoncer, le poids d'une petite cuiller ou du dos d'une fourchette. S'ils ne sont pas à ce point, les jaunes d'œufs tomberont au fonds, et le plat sera manqué.

Les blancs ne doivent pas attendre, pour garder toute leur fermeté. Dès qu'ils sont bien montés, il faut mettre le plat au feu.

Le plat

Un plat à feu quelconque qui n'a pas besoin d'être bien creux, car les œufs monteront régulièrement. Beurrez-le en y étalant avec le doigt une petite noix de beurre. Faites-y tomber les blancs d'un seul bloc. Avec le dos d'une cuiller ou d'une spatule, lissez la surface, mais très légèrement, pour ne pas écraser la mousse, et ne faites pas trop bomber, car les jaunes glisseraient. Avec la cuiller marquez, *toujours très légèrement*, autant de creux que vous avez de jaunes; pour cela on enfonce à peine la cuiller dans la neige, c'est seulement pour empêcher les jaunes de glisser les uns sur les autres, et pour maintenir leur globe bien rond.

Saupoudrez maintenant du fromage râpé; semez par dessus le beurre divisé en parcelles grosses comme des noisettes, et mettez tout de suite au four.

Le four

Il est de toute importance que le four ne soit pas trop chaud, et surtout que la chaleur ne vienne pas trop forte du haut, parce que si les œufs colorent trop vite, une croûte se forme dès le début qui empêche l'intérieur de cuire et de monter. C'est le principe, du reste, de la cuisson des soufflés en général qu'il faut appliquer ici, et pour lesquels la chaleur venant d'en bas doit être toujours préférée, quand il est possible de l'obtenir. En conséquence, posez le plat sur le fond même du four, et non point sur la tôle de fer qui partage le four sur sa hauteur, et abritez-le d'un coup de chaleur venant du foyer.

Il faut compter 25 à 30 minutes de cuisson à four doux.

Quand vous ouvrez la porte du four pour surveiller la cuisson, faites-le rapidement, car toute introduction d'air moins chaud fait retomber tant soit peu les œufs. Ils sont à point quand ils sont bien montés et dorés. Servez alors immédiatement.

Si la cuisson a été conduite avec les soins voulus, et si les blancs ont été bien fouettés, les œufs s'affaissent à peine, non-seulement au sortir du four, mais encore lorsqu'on les entame à table. Les jaunes, sans tomber au fond, se sont solidifiés comme de grosses billes très friables, et le blanc forme une mousse ferme tout autour.

Si au contraire le four est trop chaud, la surface des œufs colore, et bien que les œufs montent quand même un peu, — ce qui peut tromper sur l'à point de leur cuisson, — cette surface reste molle, tout l'intérieur est flasque, s'affaisse dès la sortie du four, et quand le plat arrive à table, il n'est plus présentable.

LA VIEILLE CATHERINE.

Menus

CROQUETTES DE VOLAILLE
PORC ROTI SAUCE RUSSE
HARICOTS BLANCS A LA BRETONNE
POIRES AU GRATIN

POTAGE ROSALIE
LAPEREAU SAINT-AIGNAN
FILET DE BŒUF A L'ESTRAGON
MOUSSE DE CHOU-FLEUR
TARTES AUX POMMES PARISIENNE

ŒUFS A LA MONTEYNARD
CIVET DE LIÈVRE A LA PAYSANNE
COTELETTES DE VEAU FARCIES
CONCOMBRES A LA CRÈME
CROQUETTES DE RIZ

POTAGE CRÈME D'ORGE
CARPE FARCIE A L'ANCIENNE
FILET DE BŒUF NIVERNAISE
RIS DE VEAU A LA MARÉCHALE
PERDREAUX ROTIS
TERRINE DE LIÈVRE
HARICOTS VERTS A LA POULETTE
PUDDING A LA PARISIENNE

PETITS SOUFFLÉS AU FROMAGE
BŒUF A LA BOHÉMIENNE
LAPEREAU A LA SOLOGNE
POMMES DE TERRE FONDANTES
CRÈME RENVERSÉE

POTAGE AUX HERBES
FILET DE SOLE MORNAY
POULE AU POT A L'ITALIENNE
ALOYAU A LA BROCHE
AUBERGINES AU GRATIN
CARRÉ AUX AMANDES

TOMATES A LA MONÉGASQUE
ŒUFS ORSINI
PETITES SOLES AU VIN BLANC
HARICOTS FLAGEOLETS SAUTÉS
COMPOTES DE POIRES
GATEAU DENT DE LOUP

POTAGE CRÉCY MAIGRE
PILAFF DE LANGOUSTE
TRUITE FROIDE EN GELÉE
SALADE DE LÉGUMES
CÈPES A LA BORDELAISE
PÊCHES A LA BOURDALOUE

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



CARRÉ AUX AMANDES

Cours de M. Colombié

Compte-rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

Ce gâteau est une jolie pièce d'entremets qui peut également se servir au thé de 5 heures, le jour de Madame. Sa seule difficulté est représentée par la purée d'amandes qui doit être d'une grande finesse, et qu'on ne peut bien réussir qu'en disposant d'un mortier en marbre plutôt grand, muni d'un pilon en bois assez gros.

Ce gâteau offre l'avantage de pouvoir être conservé frais et bon plusieurs jours, si on le garde dans un endroit sec.

Proportions

Pour un moule carré de 18 centimètres de côté environ :

LA PÂTE POUR FONCER LE MOULE

200 gr. de farine de gruau ;
80 — de sucre glace ;
80 — de beurre fin et ferme ;
1 œuf entier et 1 jaune

1 petit verre de kirsch;
Une pincée de sel fin.

LA GARNITURE DU GATEAU OU APPAREIL

125 gr. d'amandes blanchies et séchées;
125 gr. de sucre semoule;
50 — de crème de riz (féculé de riz);
4 œufs moyens ou 3 gros;
1 petit verre de kirsch.

POUR SAUPOUDRER LE DESSUS DU GATEAU

10 amandes choisies pour effiler;
2 cuillerées à bouche de sucre glace.

Comptez, pour le poids total d'amandes nécessaires, ce poids diminuant par l'émondage, 200 gr. d'amandes *flot*, c'est-à-dire sans coques.

La pâte à foncer

Disposez la farine en couronne sur la table. Dans le milieu, mettez le sucre, le sel, le kirsch, l'œuf entier, le jaune d'œuf et le beurre; ce dernier aura été d'abord légèrement manipulé sur le coin de la table mouillé, afin de le rendre malléable. Avec la pointe des doigts, triturez rapidement le tout. Rassemblez la pâte et fraisez-la seulement une fois. *Fraiser* consiste, comme il a été souvent expliqué ici, à écraser la pâte contre la table avec la paume de la main, en la faisant glisser par petites parties qu'on détache à mesure de la masse et qu'on pousse ainsi devant soi. Quand toute la masse a successivement glissé de cette façon sur la table, on dit qu'elle a été fraisée une fois. Selon le nombre de fois qu'elle doit être fraisée, on la ramasse en boule et on recommence le même travail qui a pour objet de la rendre unie et fine. Ici, nous avons dit qu'il suffisait de la fraiser une seule fois. Il n'y a donc, quand elle aura été ramassée en boule, qu'à la mettre

sur une assiette et à la porter au frais pour la raffermir.

Les amandes

Faites bouillir un demi-litre d'eau. jetez-y les amandes; laissez reprendre l'ébullition; retirez la casserole sur le côté, tenez-la couverte une minute: égouttez les amandes dans une passoire, faites couler au-dessus un peu d'eau froide et versez-les sur la table devant vous. Pressez l'amande entre le pouce et l'index réunis en appuyant sur la table et en poussant en avant, la peau crève et l'amande sort sur place.

Lavez-les une deuxième fois; étalez-les sur une plaque et faites-les sécher à l'étuve, si vous avez du temps, ou à la bouche du four laissé ouvert. Surtout ne les faites pas colorer. Choisissez les 10 plus jolies amandes, taillez-les en long avec un couteau à lame fine, tâchez de faire des filets aussi minces que du papier; on doit pouvoir obtenir de 14 à 16 filets par amande. Mettez-les de côté.

Pesez 125 gr. d'amandes, c'est à peu de chose près ce qui reste; mettez-les dans le mortier et pilez-les en les y faisant sauter légèrement pour ne pas frapper toujours sur les mêmes et éviter de faire de l'huile. Lorsqu'elles seront un peu écrasées, ajoutez un œuf et broyez fortement avec le pilon, en *tournant* et non en frappant sur place. Cet œuf étant complètement absorbé, ajoutez-en un autre et broyez toujours; n'ajoutez le troisième et le quatrième œufs qu'après absorption complète; c'est au moment où l'œuf est absorbé et que la pâte est un peu sèche que les amandes se pilent le mieux.

Mettez le kirsch, le sucre, et mélangez en tournant le pilon pendant deux minutes, vigoureusement. Laissez un mo-

ment de côté et reposez-vous de ce travail assez fatigant en fonçant le moule. Auparavant, mettez le beurre à fondre tout doucement *sans le laisser bouillir*.

Pour fonder le moule

Avec le pinceau, passez un rien de beurre à l'intérieur du moule.

Saupoudrez la table de farine. Avec le rouleau, étendez la pâte en carré, d'égale épaisseur surtout. Pour observer exactement la dimension voulue, tandis que vous donnez les coups de rouleau, présentez de temps en temps le moule renversé au-dessus du carré de pâte, et tenez celui-ci un peu plus large que le moule; mais de peu de chose, un centimètre tout au plus.

Placez le moule à côté de vous. Posez le rouleau sur le haut du carré de pâte que vous enroulez alors sur le rouleau, de façon à soulever le tout pour le disposer sur le moule. Ayez soin de le placer bien dans le sens du carré. Alors appuyez légèrement la pâte au milieu du moule, avec la pointe des doigts posés à plat, et en rayonnant du centre vers les bords; puis appuyez le long des bords avec le pouce. Coupez le peu de pâte qui débord; faites-en un tampon que vous farinez légèrement et que vous appuyez sur la pâte, toujours en partant du milieu et en allant vers les angles, et de là en remontant le long des bords. Ce travail a pour but de chasser l'air qui pourrait rester entre la pâte et le moule; cet air produirait une cloque sous la pâte, et ce serait non seulement d'un fâcheux aspect, mais encore cela ferait déborder la garniture et nuirait aussi à la cuisson régulière du gâteau.

On rogne la pâte superflue en appuyant le dos du couteau d'office sur le

bord du moule de dedans en dehors

Il faut maintenant reprendre la pâte d'amandes au point où nous l'avons laissée.

La pâte d'amandes

Donnez aux amandes encore un bon tour de pilon dans le mortier. Mélangez y la crème de riz, puis ajoutez le beurre fondu et faites mousser le tout deux minutes en le tournant avec le pilon.

Prenez la pâte avec une louche pour en garnir le moule. Tassez-la en frappant légèrement le moule sur la table. Saupoudrez avec les amandes effilées et les cuillerées de sucre glace, en évitant qu'il se forme des paquets des unes et de l'autre.

La cuisson

Faites cuire au four de chaleur presque douce, et comptez sur 50 à 60 minutes de cuisson; en fait, presque une heure. Au bout de ce temps les amandes doivent être à peine colorées; la croûte formée par la pâte d'amandes doit être comme glacée.

Aussitôt que le gâteau est sorti du four, renversez-le sur une grille, et de la grille sur un tamis de crin ou une petite clayette en osier pour que l'air circulant tout autour du gâteau le refroidisse assez rapidement et dissipe la buée.

Observation

Pour rendre ce gâteau encore plus délicat, on peut, après avoir foncé le moule avec la pâte, y étaler une légère couche de gelée de coings, de pommes ou d'oranges, et mettre la purée d'amandes par dessus,

LE POT-AU-FEU.



CROISSANTS

DES abonnés habitant l'étranger ou des campagnes reculées nous ont souvent demandé la recette des « croissants », ces délicieux croissants, participant à la fois du pain et du gâteau qui, à Paris, accompagnent la tasse de chocolat ou de thé au lait du premier déjeuner; qu'on trouve aussi tout chauds dans l'après-midi chez les boulangers-pâtisseries, pour le goûter des enfants en promenade. Il y a comme cela des renommées aux alentours des endroits fréquentés par la jeunesse, où, à 4 heures, les croissants sont enlevés presque d'assaut. Donc le croissant tout chaud et bien fait est une chose qu'unaniment on se plaît à déclarer fort appétissante, et que les Parisiens retrouvent avec un plaisir infini; nous avons choisi, pour en donner une formule, la saison où la chasse retient dans des pays souvent dépourvus de ressources des visiteurs habitués à tous les menus comforts de la table. Seulement, on ne doit point se dissimuler que pour offrir des croissants chauds au déjeuner de 8 heures, il faudra que la personne chargée de leur exécution

commence à s'en occuper sur le coup de 3 h. 1/2 du matin,... ou alors la veille; mais ce ne sera plus les croissants « tout chauds ». On peut, il est vrai, éduquer à cet effet un boulanger de bonne volonté, ou bien alors garder la surprise des croissants pour l'après-midi à l'heure du thé. De quelque façon qu'on s'arrange, disons qu'il est essentiel d'avoir déjà une certaine habitude de travailler la pâte; d'opérer avec un bon four — sans qu'il soit nécessaire que ce soit un four spécial à pâtisserie, — et enfin de disposer de levure de bière; mais il est très facile de se faire envoyer par la poste, de chez un boulanger de la ville voisine, la levure nécessaire; c'est une pâte suffisamment compacte dont on fait un minuscule paquet.

M. Colombié va nous donner maintenant le résumé des opérations sur lesquelles il est inutile de s'étendre d'une façon détaillée, puisque, nous le répétons, cette recette ne peut être mise en exécution que par des personnes déjà dotées d'un peu d'expérience.

Proportions

Pour une douzaine de croissants ;
 250 gr. de farine de gruau ;
 150 — de beurre ;
 15 — de levure de bière ;
 Un jaune d'œuf facultatif ;
 Un demi-verre de lait ;
 Une bonne pincée de sel et autant de sucre.

Temps nécessaire : 4 h. 1/2.

La pâte

Faites la fontaine avec la farine tamisée; mettez-y le sel, le sucre, le jaune d'œuf ou non et la levure (auparavant vous aurez délayé celle-ci avec le lait tiède

et ajouté cuillerée par cuillerée afin de mieux dissoudre ainsi la levure); versez le reste du lait et faites une pâte mollette. Ramassez-la en boule; déposez-la sur une assiette saupoudrée de farine; laissez-la doubler de volume, d'abord pendant une heure à la cuisine, et le reste du temps au frais.

Étalez la pâte sur la table farinée: mettez le beurre au milieu, ainsi que pour le feuilletage, en repliant par-dessus les quatre côtés de la pâte pour le bien emprisonner.

Donnez 2 tours. Mettez de nouveau au frais et laissez reposer $\frac{1}{4}$ d'heure.

Donnez 2 autres tours: remettez au frais; laissez reposer. Donnez encore 2 tours, soit 6 tours en tout: laissez reposer 5 minutes.

Les croissants

Sur le marbre ou sur la table farinée, allongez légèrement la pâte; divisez-la en deux portions égales, et coupez chaque portion en 6 parties.

Préparez une ou deux plaques de tôle, selon leur dimension.

Étendez, avec le rouleau, un morceau de pâte en forme de carré ayant de 10 à 12 centimètres de côté. Roulez sur lui-même un des angles jusqu'à l'angle opposé. Vous obtenez ainsi une espèce de cigare plus gros au milieu qu'aux deux bouts figurant assez la forme des « estompes » de dessinateurs.

Prenez ce cigare avec les deux mains, et avant de le poser sur la plaque, faites attention que la pointe de pâte qui termine l'enroulement au milieu du cigare, se trouve bien en dessus. Lorsqu'il est sur la plaque, rapprochez les deux extrémités du cigare pour figurer le croissant ou le fer à cheval.

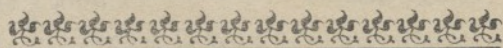
Opérez de même avec tous, successi-

vement, et laissez-les lever du double de leur volume.

Cuisez à four plutôt chaud, de 15 à 20 minutes.

Voici le décompte du temps nécessaire: détrempe de la pâte: 10 minutes. Pour lever: 2 heures. Pour donner les tours et reposer: $\frac{3}{4}$ d'heure. Pour dresser: 20 minutes. Pour lever une seconde fois: 1 h. $\frac{1}{2}$. La cuisson: 18 minutes.

LE POT-AU-FEU.



CONSERVATION DES ŒUFS

INDICATIONS SOUVENT DEMANDÉES

Œufs conservés par la chaux:

Eteindre de 3 à 4 kilos de chaux vive dans un hectolitre d'eau. Versez l'eau peu à peu, lentement, jusqu'au moment où la chaux se désagrège; tandis qu'une autre personne délaie le mélange avec un bâton.

Laisser éclaircir.

Coucher les œufs, choisis bien frais et non fêlés, dans le tonneau. Verser dessus la partie claire de l'eau de chaux, de façon à les couvrir largement avec cette eau. Garder à la cave, dans l'obscurité, et sans remuer le tonneau.

On peut également conserver les œufs dans du sel fin bien sec, ou dans de la cendre passée au tamis. On les pose sur une couche de sel ou de cendre en y enfonçant légèrement le gros bout de l'œuf; on recouvre de cendre ou de sel, et on continue ainsi les caisses.

Quelle que soit la méthode adoptée, il importe surtout, pour qu'elle soit bonne, d'opérer avec soin, délicatement, sans rien bousculer ni fêler, et de choisir des œufs d'une fraîcheur certaine.

M^{me} BELIN.



LE FOURNEAU RÉCALCITRANT

HISTOIRE VRAIE

C'est Annette, la jeune femme de chambre qui fait la cuisine pendant l'absence de la cuisinière, en congé dans son pays. Monsieur et Madame sont seuls. Le régime des viandes grillées et des légumes à l'anglaise est très hygiénique à la campagne où l'on a des légumes frais, et puis, Madame a apporté les dernières années du *Pot-au-Feu*... On se tirera donc toujours d'affaire.

Annette réussit les œufs à la coque bien mieux que la cuisinière, parce qu'elle a entendu dire que c'était très difficile. Le bouillon de son pot-au-feu est parfait. Annette rêve de succès plus éclatants. « Si Madame voulait, nous avons cette semaine du beurre en trop et les prunes qui sont là vaudront mieux cuites que crues... je pourrais essayer de faire une tarte pour déjeuner demain?... J'ai vu comment Victorine s'y prenait pour sa pâte. Du reste, ça doit être sur le *Pot-au-Feu*? Madame n'aura pas du tout besoin de s'en occuper, je saurai très bien toute seule. »

Et le lendemain matin, Annette entreprend ses opérations.

Le garçon boucher qui apporte la commande quotidienne, manifeste, en entrant dans la cuisine, un étonnement qui n'est pas dénué d'une certaine goguenardise : il voudrait bien voir cette tarte-là ! — « Eh bien, dit Annette avec une modeste assurance, vous la verrez ;

et vous serez bien content que je vous en donne tout de même un petit morceau. »

La matinée s'avance ; Annette a les mains dans la farine, on ne peut plus rien lui demander. Monsieur se résout à broser ses vêtements lui-même ; Madame décide de faire son lit ; on prévoit que le déjeuner va être bien en retard...

Sur le coup de midi, Madame se risque à la cuisine. Annette est rouge, elle a des larmes dans la voix : le four ne veut pas marcher !!! jamais la tarte ne sera cuite à l'heure s'il ne chauffe pas mieux que ça ! Voilà vingt minutes déjà qu'elle est dans le four et elle est juste tiède !

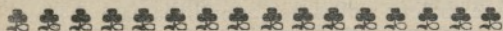
« Ma pauvre Annette, dit Madame, on ne met jamais une pâte dans le four que lorsqu'il est au point de chaleur voulue ! Vous auriez dû me demander ; je vous aurais dit de laisser la tarte pour le diner. Quoi que vous fassiez, maintenant, votre pâte restera lourde et coriace ; tenez, voyez : le beurre suinte, et la buée qui se dégage des prunes n'ayant pas été séchée au fur et à mesure de l'évaporation par une chaleur suffisante, ramollit la pâte et l'empêche de cuire. Retirons d'abord la tarte, et voyons pourquoi le four ne veut pas chauffer. »

Le fourneau a pourtant été allumé de bonne heure ; le soleil ne donnait pas sur le tuyau à cette heure-là, et du reste il n'a pas fumé. Les clefs sont tournées du côté voulu. Alors quoi?... Tout simplement, qu'il doit avoir besoin d'être nettoyé, dit Madame ; Victorine aurait pu vous l'expliquer avant de partir. Commencez par retirer les ronds et la grande plaque mobile qui recouvre le fourneau ; enlevez maintenant toute cette cendre qui s'est amassée là, et qui non seulement nuit au tirage, mais qui encore, en recouvrant justement le plafond du four, empêche la chaleur d'y être ressentie dans toute sa force. Bon ! mais cela ne suffit pas ; il faut maintenant faire dessous ce que nous venons de faire dessus le four. Ouvrez le four ; retirez la tôle qui le partage en deux. Voyez-vous sur le plancher du four une petite plaque carrée comme un couvercle de foyer ? Avec le bout du tisonnier faites-la sauter en arrière,

Prenez maintenant la petite pelle de cheminée, et enlevez l'amas de cendres qui, d'en haut, peu à peu est tombé, chassé par le tirage du « retour de flamme », et toute la suie qui vient du tuyau ; vous voyez que ce matelas empêchait l'air chaud de circuler là-dessous... Ah ! et tout ce papier brûlé qui obstruait l'entrée du tuyau !... Nettoyez un peu le dessous de la plaque ; remettez-la en place. C'est fini, votre fourneau va marcher maintenant, et quand le four sera vraiment chaud, vous y remettrez votre tarte ; mais je crois, ma pauvre Annette, que ce serait prudent de faire une petite compote pour ce soir... Cela n'empêchera pas de servir votre tarte tout de même, ajoute Madame, pour ne point contrister la brave fille.

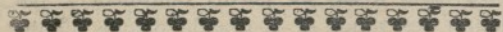
C'est le garçon boucher qui a mangé le lendemain les trois quarts de la tarte, ce dont Annette a tiré quelque consolation. Et elle sait maintenant que pour réussir une tarte, il faut un four qui chauffe à point ; et que pour qu'un four chauffe à point, il faut nettoyer très souvent son fourneau.

BONNE MAMAN.

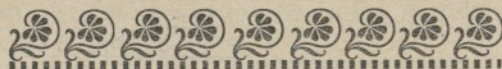


ÉQUIVOQUE

Nous prions instamment nos abonnés, usant de notre service d'expédition de vivres, d'indiquer plutôt le jour de l'arrivée désirée du colis que son jour de départ. Éviter surtout une formule prêtant à l'équivoque, telle que celle-ci par exemple : « Envoyez-moi vendredi, etc. » L'essentiel est que nous sachions pour quel jour les vivres doivent être arrivés à destination.



ALIMENT DES ENFANTS



CHIFFONS

Ce qu'on nous prépare pour cet hiver ? Des lainages de fantaisie de plusieurs teintes mélangées ; très souples, mais d'un tissu lisse bien qu'épais et inégal, et tout à fait différent des laines bourruées et poilues de l'an passé. Des garnitures de velours, biais ou bandes, qu'on assortit à une ou même à deux des teintes du lainage. Sur tout, partout, des pampilles de passementerie, pendeloques, aiguillettes, etc., de toutes dimensions, de toutes longueurs, en cordonnnet, en chenille, en soie brillante, en tout ce qu'on veut bien imaginer ; ceci est la note particulière, typique de la mode, du moins telle que la prévoient les bonnes maisons de couture.

Les jupes n'ont plus de volant en forme ; c'est fini, fini ; ça n'existe même plus. Elles sont taillées ou avec un étroit tablier, ou avec une couture devant et une couture derrière. Ou bien alors, — et la chose devient inquiétante, — elles sont à double jupe : non point les « pèlerines » rapportées de l'hiver dernier qui garnissaient seulement le bas de la robe, mais deux jupes superposées l'une sur l'autre, la plus courte descendant environ au genou, et qui figure une véritable tunique toute ronde. Vous êtes trop jeune, Madame, pour avoir connu l'époque de la tunique ronde qui fut le préliminaire des retroussés beaucoup plus compliqués. Si vous êtes presque trop grande et un peu trop mince, la tunique pourra vous être seyante..... mais le malheur, c'est que les femmes boulottes sont capables d'en raffoler.

Les manches dégringolent en besace sur le poignet ; là seulement elles prennent leur développement, et nous aurons, en bas, les ballons que nous avons eus en haut ces dernières années.

Sur les épaules, de grands cols pèlerines accentuant encore l'effet tombant que procure déjà l'emmanchure très plate, et tout le plissage qui la prolonge en quelque sorte jusqu'au

coude : allure renouvelée des portraits de Flandrin, à l'époque où toutes les femmes semblaient avoir le cou très long et les épaules très tombantes. On nous annonce même de véritables pèlerines sur les corsages, un retour complet, en somme, à des modes qui nous ont semblé inexplicables quand nous les trouvions encore trop près de nous.... Ce n'est point qu'elles me paraissent pourtant devenues séduisantes ; à mon avis, — qui, j'ai hâte de l'ajouter est celui de beaucoup d'autres, — la mode, depuis ces deux ou trois dernières années, pouvait satisfaire l'esthétique générale : les grand'mères ne criaient point à l'absurdité, et les hommes la trouvaient jolie et rationnelle. Mais un aussi heureux état de choses n'est pas fait pour durer longtemps. On nous dit que les manteaux vont être des merveilles, qu'ils auront des manches toutes droites, plissées, très larges, pour y loger, — vous l'avez deviné, — les ballons inférieurs de nos corsages ; si l'hiver est froid ce ne sera pas très confortable.

Il est bon d'observer que tout ceci est surtout spécial au costume quelque peu « habillé », car pour les sorties à pied, pour la vie active, le classique costume tailleur nous reste, toujours net, toujours sobre, et rendu plus pratique encore par l'écourtement accepté, reconnu, de sa jupe unie. J'ai dit « unie », car là, pas plus qu'ailleurs, ne doit subsister le volant en forme. La longueur de cette jupe ? Pour le voyage, pour la campagne, pour les sorties très matinales, on peut hardiment l'arrêter au-dessus de la cheville, de façon à n'avoir pas, même par les jours de boue, à relever sa jupe : c'est la « rainy-day skirt », ou jupe de jour de pluie que toute Américaine possède dans sa garde-robe. Mais pour des circonstances plus générales, on peut tenir la robe un peu moins courte, toutefois à une distance du sol suffisante pour qu'elle n'en frôle aucune souillure par un temps à peu près sec. La juste appréciation d'une bonne longueur est, je dois le dire, chose fort malaisée pour ces jupes courtes : au repos, la jupe paraît toujours assez courte ; mais le mouvement, la flexion du corps en marche porte l'étoffe sur

des points du sol d'une façon qu'on ne peut guère prévoir, car elle diffère selon l'attitude de chaque personne. En tous cas, ce qu'on doit recommander d'une façon absolue, c'est de garder la jupe manifestement plus courte en apparence derrière que devant ; sans cet effet de perspective, la jupe aura toujours l'air de pendre par derrière, et c'est affreux. Eviter aussi un excès d'ampleur pour ce genre de jupe ; d'abord il est difficile d'égaliser le niveau d'un trop grand nombre de plis, et ensuite ces plis, lorsqu'on marche à une allure un peu hâtée, battent les talons et se soulèvent derrière soi à chaque pas en marquant d'énormes enjambées.



Voici maintenant un aperçu du genre à la mode dont j'ai, au début, résumé les particularités. Un lainage vert bouteille, — on aimera beaucoup le vert, paraît-il — mélangé de noir, de blanc et de vert très clair, sorte de gros nappé souple, lisse et doux au toucher. La jupe est tout unie et très longue tout autour, avec seulement au bas une bande pas plus large que la main, en biais, posée à la façon d'un volant, c'est-à-dire détachée, et bordée en haut d'un biais de velours vert pâle ; au-dessus de ce biais, un dépassant de passementerie dans laquelle entre du blanc. De chaque côté du tablier, devant et tout en bas, de petits revers en velours, fixés par un motif de passementerie tout pendeloqué de chenille noire et clouté de petits boutons d'argent. Vous apercevez déjà la forte tendance vers les « garnitures » qu'indique ce modèle cependant très simple. La jupe est toujours plate du haut, mais d'un ajusté qui garde beaucoup de jeu. La petite veste a la forme blouson avec une ceinture ronde, sous laquelle, derrière, passe une petite basque d'habit de postillon dont les revers de velours vert sont également passémentés et pendeloqués. Assez large col en velours blanc tout piqué, et liseré d'une bande de velours vert ; la forme en est jolie et seyante, emboîtant bien l'attache du cou et descendant légèrement tout autour sur les épaules, à la façon de certains cols d'uniformes du XVII^e siècle. Très galante façon d'uniforme

a aussi la manche de cette veste : au coude un large parement de velours blanc piqué d'où s'échappe un gros bouffant de velours vert. Et sur le bouffant, et sur les devants de la veste, des aiguillettes en chenille rattachant des bouffettes de passementerie. Un ensemble belliqueux et charmant, inspiré d'une Fronde au temps des thés de cinq heures.



Et la robe de taffetas noir, cet aimable taffetas qui nous est arrivé si bien à point au moment où le satin noir et les brochés cossus avaient cessé de plaire, la robe de taffetas noir, comment la ferons-nous ? — Madame, nous la ferons à volants ! Mais des volants si hauts et si plats, qu'à tout bien prendre, ce sont plutôt des doubles, ou mieux des triples jupes, car nous en avons trois, Madame. Au bord de ces volants, du Chantilly incrusté ; derrière, les volants s'arrêtent sous un lé uni en taffetas, plissé et rayé de velours, qui allonge la silhouette en prenant un air de petite traine ; corsage avec une pèlerine — nous y voilà, à la pèlerine ! — en taffetas bordé de Chantilly ; l'encolure ouvrant en cœur sur une toute petite guimpe, blanche, un rien, Ceinture longue en taffetas resserré aux bouts par des cornets de passementerie mate tout pendeloqués.



Sous les petites vestes, les blousons des costumes d'automne, des blouses très simples quant à la façon, mais élégantes par le choix de l'étoffe, satin, taffetas, et par la couleur — du blanc uniquement. Tout l'été c'est la blouse, blanche en broderie, en mousseline, en guipure, d'un blanc de linge, qui a été adoptée avec le tailleur de toile ou de serge ; et pour la remplacer c'est toujours ce même blanc pur qui a la préférence. La blouse toute en Irlande ou toute en Cluny, très simple de façon, reste toujours ce qu'on peut porter de plus chic sous la veste d'un costume dit demi-tailleur ou tailleur-couturière.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

Queillé

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



Le Chez Soi

Bientôt il va falloir dire adieu aux beaux jours, quitter la campagne, la mer ou les montagnes, pour rentrer dans le doux « Home » et nous y renfermer chaudement.

Des bandes de cigognes et d'oiseaux frileux abandonnent déjà les parages septentrionaux, émigrant vers le sud, ce qui nous annonce, paraît-il, un hiver précoce et rigoureux. Etes-vous en mesure d'affronter les premiers froids, Mesdames ? Ils sont parfois plus funestes que ceux du mois de décembre, car alors il y a l'accoutumance qui vous cuirasse un peu, tandis que la bise d'octobre, survenue sans transition, vous prend souvent au dépourvu.

Ouvrez donc au plus vite : armoires, tiroirs, caisses au camphre, sortez vos fourrures ; et si elles sont démodées, ce qui est probable, portez-les en hâte à l'excellent fourreur Isidore, 27, rue Bleue, qui les modernisera, les transformera de la façon la plus heureuse. Vous pourrez en profiter pour admirer ses beaux modèles d'hiver, parmi lesquels se trouvent d'étonnantes occasions, grâce à ses relations dans les pays froids : de confortables jaquettes d'astrakan en astrakan lustré, indéfrisable, à 300 fr. (doublées soie) ; d'autres, en petit gris, en vison, en zibeline, en loutre et loutre russe depuis 200 fr. ; des cravates de tous genres et de toutes sortes aux prix les plus modérés.

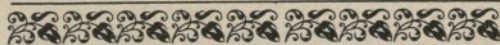
Allez admirer tout cela, Mesdames, et laissez-vous tenter.

Il est un assemblage délicieux, c'est celui des fourrures avec la dentelle. Séduction des contrastes. Déjà, l'année dernière, on garnissait beaucoup les vêtements de fourrure avec du tulle, des points d'Angleterre, des guipures. Cette année, c'est la robe de dentelle entière qu'on verra avec le manteau en pelleterie. Rien de plus exquisement joli, non seulement comme toilette de réception, de diner, de soirée, mais aussi comme robe de visite. Si le vêtement est long et encombrant, on le laisse à l'antichambre avant d'entrer au salon ; s'il est court, on peut se borner à l'entr'ouvrir, laissant voir un élégant corsage ; si c'est un collet, on peut le laisser retomber derrière soi, dans le dos du siège que l'on occupe. Et combien la robe de tulle brodé ou perlé paraîtra affriolante dans cet encadrement de fourrure ! Les moindres robes de chez le grand fabricant L. Robert, 5, rue Mulet, à Lyon, à

27 fr. 90 feront elles-mêmes le plus séduisant effet, jouant la robe très élégante de 100 à 150 francs. D'ailleurs n'en soyons pas étonnées, car les modèles que le diligent industriel nous cède à si bon compte, valent bien davantage et ne sont abandonnés à nos lectrices à ce prix, que parce que ce sont des fins de séries ou des spécimens. Pourquoi ne profiteriez-vous pas également des si jolies voilettes à 6 fr. 40 la douzaine ? Il s'en trouve dans les collections qui ont une valeur de deux ou trois francs pièce ; or, vous pourriez choisir. M. Robert s'empresse, sur demande, d'adresser des échantillons et ses planches de gravures où vous verrez les modes actuelles.

FÉTICHETTE.

Marquise. — La dentelle et la guipure font fureur ! Tous les beaux services de table et tout le linge de maison sont garnis de volants et d'entre-deux. Vous trouverez des dentelles vraies Cluny, guipures, dentelles d'art, etc., à un prix *incroyable de bon marché*, en vous adressant en un pays d'origine : au Puy (Haute-Loire). Mme Privat, 42, boul. Carnot, fait fabriquer elle-même par des ouvrières locales ; demandez-lui des échantillons de dentelles pour lingerie, linge de corps et de maison, linge de table et même de guipure de soie noire pour costumes. Je vous recommande les ravissants empiècements de chemise en Cluny, les encadrements de mouchoirs et mille jolies choses. F.



COURRIER

Altkirch. — Bande de pâte de 7 à 8 centim. de large ; le dernier pli mouillé ; couper les bouts ; distribuer sur le travers en tranches de 7 à 8 millim. d'épaisseur ; ranger à plat sur plaque mouillée ; écarter légèrement la pâte du côté coupé pour former une sorte de grand V. Poudrer de sucre.

M^{me} Barthélemy. — La façon de cuire le riz diffère absolument selon les contrées : voyez dans les recettes suivantes : pilaff de langouste, en 1902 ; pilaff à la parisienne, 1899 ; émincé de gigot au rizotto, 1900 ; poisson à la créole, 1900 ; riz à l'indienne, 1895.

M^{me} C., avenue de l'Opéra. — Glace aux fraises, donnée en 1895.

Pour Valentine. — Recette parue en 1899 ; une formule différente doit paraître prochainement. De même pour l'orangeade, parue en 1894.

Savoie. — C'est le filet de bœuf à la Parisienne. Pommes de terre cuites au four, passées ; ajoutez beurre, œufs, très peu de lait. Découper à l'emporte-pièce après refroidissement ; paner et frire à pleine friture ; évider l'intérieur. — Oui, pour la macédoine de légumes.

Thérèse et Suzanne S. — Nous donnons constamment des indications relatives aux conserves ; soit pour exécuter celles qu'il est possible de réussir chez soi ; soit pour déconseiller d'entreprendre celles pour lesquelles un outillage spécial est indispensable. Lisez à ce sujet tous les « Courriers » antérieurs.

Une ancienne abonnée. — Cette variété de potiron dite « patisson » peut être servie au jus, après l'avoir fait blanchir ; avec une béchamel au fromage, gratiné au four chaud ; en cheveux d'anges, etc. ; se cuit exactement comme le potiron. — Pour les allumettes : glace royale pas trop épaisse ; feu doux et particulièrement modéré de l'âtre.

A. E. M. — Glace à l'orange parue en 1897. — Note est prise pour la glace à la pistache déjà demandée de différents côtés, ainsi que pour la croustade.

(Suite du Courrier au verso).

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

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

EAU DE BOTOT Dentifrice antiseptique supérieur. Exigez la signature **BOTOT**, 17, rue de la Paix.

LES MAISONS RECOMMANDÉES
AUX ABONNÉS DU POT-AU-FEU

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

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

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

M^{me} de M., Saint-Cyr. — Le *bacon*, ou lard anglais, se fait surtout frire dans la poêle, coupé en tranches minces. On l'enlève, et dans sa graisse bouillante, on fait frire ensuite les œufs qui sont dressés sur la tranche de *bacon*. Le *bacon* coupé en tranches très minces enroulées sur elles-mêmes et fixées par une brochette, se fait aussi griller pour être servi sur des tartines de pain grillé.

Château de la Friffe. — Recette parue en 1895. Nous ne détachons pas de numéros des collections antérieures. Mais nous donnerons sans doute de nouvelles indications au sujet de cette préparation.

M^{me} E. D. — Lettre non signée et sans bande du journal. — Une recette a paru en 1896.

M. T. — C'est que, justement, nous ne connaissons point de « meilleur livre », selon nous, parmi les ouvrages en question.

M^{me} F. Rosendaël. — De l'eau chaude, et faire donner un bouillon ensuite.

M. F. — Laisser cuire le fromage, il ne filera plus.

Santa Barbara. — Si vous avez les collections du journal depuis 1894, vous y trouverez plusieurs excellentes recettes d'endives. — Ne connaissant point quel est exactement votre outil, nous ne saurions vous en indiquer le maniement. Avec l'extrémité de la lame à bout rond d'un couteau ordinaire, légèrement passée sur la motte de beurre, vous obtiendrez des coquilles.

D^{esse} de G., Espagne. — Si la cuisine est éloignée, n'allumer le cognac qu'à la porte de la salle à manger; d'excellent cognac est nécessaire.

A. D. M. Y. — Recette qui sera très prochainement donnée.

Trilport. — Gnocchi : des recettes ont paru déjà en 1896, 1898 et 1900.

Madelon. — Vous avez les trois premières recettes demandées dans vos collections antérieures. La désignation de « Bruxelles » est purement fantaisiste et ne peut suffire pour que nous vous renseignions.

M^{me} L.-P., Coutances. — Comme le pâté de pigeons donné en 1897, pour l'arrangement de la croûte : rien que des tranches de rumsteck bien mortifiées, assaisonnées. Mouiller avec de l'eau jusqu'à hauteur. On fait aussi le beefsteack pie avec du filet de bœuf, escalopé, assaisonné de fines herbes, et on ajoute au centre du plat quelques pommes de terre tournées en boules de la grosseur d'une cerise.

M^{me} M., Cambrai. — Le poulet doit paraître prochainement. — Vous pouvez faire la confiture de mirabelles comme celle d'abricots.

V. G. — Tout un article sur la façon de faire frire le poisson, à propos des « Filets de carpe », a paru l'année dernière; reportez-vous-y. Voyez également les petites soles au beurre en 1899. — Pour l'ouvrage en question, adressez-vous à la Librairie horticole, rue Jacob. — Un excellent plum-cake dont les raisins et les fruits ne tombent jamais au fond, a été donné en 1900, et un autre plus léger, plus fin, en 1897. Nous ne détachons pas de numéros des collections antérieures.

(Suite des réponses au prochain numéro).

PLAQUES
PAPIERS
Photo
En Vente partout

JOUGLA

58. Boulevard de la Villette
PARIS

Bornibus
Sa
MOUTARDE
Ses CORNICHONS Mère Marianne

HORS CONCOURS
MEMBRE du JURY, PARIS 1900
ALCOOL
DE
MENTHE
DE
RICQLÈS
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

LA CARMÉINE

La Meilleure des Pâtes Dentifrices
donne la Blanchéur 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.