



## Pâté de Lièvre

### EN CROUTE

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

MESDAMES,

J'avais souvent remarqué que la difficulté qu'on éprouve dans le découpage d'un pâté, provient principalement de la forme ronde ou ovale du pâté ; mais cette forme est tellement classique qu'il semblerait qu'on commette une hérésie en la modifiant. J'ai cependant essayé un changement, et le résultat m'a paru si heureux, que j'ai regretté de n'avoir pas tenté cet essai plus tôt.

N'ayant point de moule spécial sous la main, je me suis tout simplement servi d'une simple boîte en fer blanc, une de ces boîtes à gaufrettes, qu'on trouve un peu partout, et dont les dimensions étaient celles-ci :

|              |                |
|--------------|----------------|
| Longueur.... | 18 centimètres |
| Largeur..... | 14 —           |
| Hauteur..... | 5 —            |

Le fer blanc de ces boîtes est très mince, ce qui facilite la cuisson de la pâte.

Le moulage du pâté est d'une extrême facilité ; le décor peut être très varié et il est fort aisé à appliquer. Quant au découpage, il devient, avec cette forme, absolument simple et uniforme.

Les dimensions de ce moule fournissent un pâté pour 10 personnes.

### Proportions

Un beau lièvre de pays pesant 3 kilos à 3 kil. 500, ce qui donne un râble dans les 800 gr. ;

450 à 500 gr. nets de filet de porc frais, sans os ;

100 gr. jambon cru, Bayonne ou Westphalie ;

150 gr. lard gras, mi-sel ;

15 — sel ;

1 — épices en poudre ;

Un verre à madère de cognac ;

— — de vin blanc ;

Un peu de poivre.

— Le verre à madère vaut environ les 3/4 d'un décilitre.

### Pour la pâte

500 gr. farine de gruau ;

160 — beurre ;

5 — sel fin ;

1 décilitre d'eau froide ; soit un demi-verre ordinaire.

### La pâte

Pour opérer comme il convient, c'est toujours par la pâte qu'on doit commencer, afin de lui laisser le temps de reposer ; le travail lui donne une élasticité que le repos seul lui fait perdre ; si la pâte reste élastique au moment de son emploi, elle se racornit à la cuisson se fend et le jus sort.

Je passe la farine au tamis sur la table ou sur le marbre. Avec la main je fais un trou au milieu du tas de farine, et j'y mets le sel et le beurre ; si ce beurre est ferme, je le triture d'abord un peu



sur le coin de la table, afin, en le ramollissant, de lui faire plus aisément absorber ensuite le sel et la farine. Je presse farine et beurre, et je « frôle » le tout entre mes deux mains étendues, que je frotte l'une contre l'autre, assez vite et assez fort pour, de cette farine et de ce beurre mélangés, faire une sorte de grosse semoule, ou quelque chose ressemblant à de la mie de pain rassis finement émiettée. Ce travail doit être fait avec patience et attention ; si en ne prenant pas assez de farine avec le beurre j'échauffe ce dernier, la pâte devient grasse, huileuse, sablée ; elle ne se liera pas et éclatera à la cuisson.

Cette semoule étant uniformément obtenue, j'y verse l'eau, au milieu. Avec la main droite, je presse la pâte en la serrant de façon à la faire ressortir entre les doigts.

A cause de la différence des farines qui absorbent plus ou moins d'eau, il vaut mieux ne point verser du premier coup la quantité d'eau indiquée ; je serai toujours à même d'en ajouter si la pâte ne se lie pas bien, tandis qu'il me serait impossible d'en enlever si je voyais que la pâte est trop molle. Et si, pour équilibrer cet excès d'eau je voulais ajouter de la farine, je ferais perdre à la croûte du pâté tout le fondant qu'elle doit avoir ; elle serait sèche et dure.

La consistance de la pâte étant obtenue, je la fraise une fois ; c'est-à-dire je détache du bloc de pâte de petites parties de la grosseur d'une noix que j'écrase sur la table avec la paume de ma main, en les faisant glisser devant moi successivement. Ceci, vous le savez, a pour but de rendre la pâte bien lisse et unie.

Puis je réunis la pâte en boule et je la mets dans un saladier ou une soupière

que je couvre et que je mets au frais, pendant que je vais m'occuper de la garniture intérieure du pâté.

### **Le râble du lièvre**

Je choisis le râble d'un lièvre de France : les lièvres étrangers sont loin de posséder la finesse et le parfum de nos lièvres français. Je prends le lièvre gros, du poids de 6 à 7 livres ; s'il était plus petit, j'ajouterais les cuisses, mais il est bien préférable de n'avoir point à subir cette nécessité, parce que la chair des cuisses est nerveuse et sèche.

Le lièvre étant dépouillé et vidé, je coupe le râble après la première côte, du côté de la tête et au bas du rein, à la jointure des cuisses.

Je désosse les deux filets d'un bout à l'autre et en appuyant le couteau sur l'os pour enlever toute la chair ; je retourne l'os et j'enlève les deux filets mignons.

Les deux gros filets sont revêtus d'une peau fine et luisante que j'enlève très facilement en appuyant ce côté sur la table : je détache le bout de la peau avec la pointe du couteau, et j'appuie l'index dessus ; je passe la pointe du couteau entre mon doigt et le filet, la lame à plat et le tranchant en avant ; je pousse le couteau en dirigeant la poussée, lente et méthodique, comme si je voulais ratisser cette peau, et je me trouve au bout du filet ainsi débarrassé de cette peau.

J'opère de même sur le second filet et je « pare » les filets mignons, en enlevant la chaîne qui les accompagne. Je pose ces quatre morceaux dans une assiette, et je les arrose avec le cognac et le vin blanc.

### **La farce**

J'ai pris du filet de porc frais, et non point de la chair à saucisses toute prête



puisque je dois hacher le jambon cru, du lard gras et un peu de lièvre, le mélange de tous ces éléments différents s'opérera mieux ainsi. Et d'ailleurs on apprécie mieux l'assaisonnement d'une farce qu'on prépare ainsi d'un bout à l'autre soi-même.

Je débarrasse le porc de son os : avec l'os, il faut compter 700 gr. brut, qui me fournissent un poids net de 450 à 500 gr. Je hache le porc, je hache également le jambon et les parures du lard gras.

Je prends la chair d'une des pattes de devant du lièvre ; le peu de chair qui est restée sur l'échine, la moitié du foie. Je hache successivement le tout, en terminant par le foie. Je mélange lièvre, porc, jambon, etc., et je hache ensemble à nouveau ; ou, ce qui est mieux, je passe le mélange à la machine à hacher ; à défaut de la machine, je pile au mortier pour obtenir une farce très fine. J'ajoute l'assaisonnement, le liquide, — cognac et vin, — qui arrosait les filets, — et je triture encore le tout pour opérer un mélange parfait.

#### Le lard

Je puis à volonté prendre un morceau de lard gras peu salé, étroit et de la longueur des filets du lièvre pour en faire trois filets d'un demi-centimètre de côté ; en piquer un dans chaque filet en long d'un bout à l'autre et garder le troisième pour le placer au milieu des filets dans le pâté. Je puis aussi demander au charcutier une barde très mince de 150 grammes, la couper en trois bandes et envelopper les deux petits filets ensemble, et les deux autres filets séparément. Les deux façons concourent au même résultat : faire ressortir la couleur du lièvre et nourrir sa chair à la cuisson.

#### Le dressage du pâté

Je beurre légèrement avec du beurre non fondu l'intérieur de la caisse qui me sert de moule. Je réserve le quart de la pâte pour le couvercle ; j'étends la grosse part de la pâte en forme de carré ; j'applique de temps en temps la caisse sur ce carré afin d'obtenir la dimension voulue : c'est-à-dire afin de réserver autour de la caisse un dépassant de pâte de 3 centimètres.

Quand le carré de pâte a ainsi acquis les proportions voulues, je l'enroule sur le rouleau à pâte, je soulève le tout, et je pose bien d'aplomb sur la caisse dont je tapisse alors l'intérieur. Pour cela, je saupoudre la pâte avec un peu de farine ; je fais un tampon du morceau de pâte mis de côté, et je l'appuie sur la garniture de pâte pour bien tapisser la caisse, aux angles surtout, en évitant de laisser de l'air entre la pâte et le fer blanc, parce qu'à la cuisson la croûte gondolerait. Je fais déborder la pâte d'un demi-centimètre tout autour et je coupe l'excédent. Cet excédent, ramassé en petite boule, ne doit guère représenter plus du volume d'un œuf de poule. Je le réunis au tampon de pâte.

Maintenant, je garnis l'intérieur du pâté de la façon suivante :

Je réserve le quart seulement de la farce pour en couvrir finalement les filets, et tout le reste, soit les trois quarts, je le mets en couche égale au fond et et autour du pâté. Sur cette farce, je pose les filets en long, dont le volume suffit juste à remplir le pâté. Je recouvre le tout avec la farce réservée.

J'étends au rouleau le tampon de pâte, sur les dimensions de la caisse, de façon que la pâte dépasse de très peu. Ce sera le couvercle.



Je mouille avec le pinceau tout le tour intérieur de ce couvercle, je l'applique sur le pâté, et avec le pouce et l'index je soude les deux pâtes.

Avec le couteau d'office, je coupe la pâte qui débordé, en appuyant le couteau de haut en bas, en biais, afin que la pâte dépasse légèrement le fer blanc; j'appuie encore avec le pouce pour bien finir la soudure et je marque un cordon tout autour avec la pince à pâte.

### Le décor du pâté

Il est certain que le décor ne rendra pas le pâté meilleur: toutefois il lui donnera un relief qui en rehaussera l'aspect et le rendra plus appétissant.

Avec la pince à pâte je trace une légère bordure en pinçant sur la jointure des deux abaisses de pâte, une fois à droite et une fois à gauche.

Je bats un œuf entier et je dore toute la surface du pâté. J'étends au rouleau la pâte qui reste sur l'épaisseur d'une pièce de 10 centimes; avec un emporte-pièce rond, uni, de 5 centimètres de diamètre, je découpe quatre ronds; avec un autre emporte-pièce de 4 centimètres je découpe quatre autres ronds et quatre ronds encore avec un emporte-pièce de 3 centimètres. Je pose le petit rond sur le second, et les deux sur le plus grand; je les renverse sur l'index de la main gauche en serrant à la base les bords du plus grand rond pour y emprisonner les deux autres. Je fends le dessus au milieu en croix, juste assez profondément pour atteindre le troisième rond et je pose cet artichaut sur un coin du pâté: en cuisant il s'épanouira. J'opère ainsi pour le reste.

Pour faire une rose c'est un peu plus difficile. Je roule gros comme une noisette de pâte en forme de poire allongée;

sur le gros bout je trace une légère incision en croix; je découpe 3 ronds de pâte de 2 centimètres; je les allonge légèrement pour les rendre ovales, et je les colle les uns après les autres autour de ce bouton de pâte, vers son petit bout. Je les chevaie très légèrement, en les collant, et la chaleur de la cuisson fera s'épanouir cette fleur de pâte.

Si je veux ajouter une branche ou une tige pour cette rose, je découpe un peu de pâte, de forme triangulaire très allongée. D'un coup de couteau je déchiquète légèrement les bords pour former la tige des feuilles même. Celles-ci sont très facilement obtenues ainsi: je découpe dans la pâte 6 ronds de 3 centimètres, je les allonge un peu pour leur donner une forme ovale; avec la pince à pâte je pince une ligne sur le milieu et, sur cette ligne, j'en tire 4 ou 5 autres de chaque côté; je pose ces feuilles bien à plat sur la bande qui figure la tige, et je pose la rose à l'extrémité.

Puis je dore de nouveau le tout à l'œuf battu et je fais un petit trou au milieu du couvercle, pour faciliter l'échappement de la buée intérieure qui risquerait sans cela de faire éclater la pâte. La grosseur d'un crayon suffit.

### La cuisson

La chaleur doit être d'une bonne moyenne, régulière surtout; il faut organiser son combustible et prévoir à l'avance pour ne point laisser tomber le feu, ni le ranimer trop fortement une fois que le pâté est au four. Et ce four doit toujours avoir été allumé assez à l'avance pour qu'il soit également chaud, bien atteint partout.

Je pose la pâte sur une plaque de tôle et je laisse cuire de 1 heure 1/2 à 1 heure 3/4.



Je le retire du moule quand il a perdu sa plus forte chaleur, pour ne point risquer de briser la pâte.

### Pour servir le pâté

Si je dispose d'un peu de gelée, je la coule par la petite ouverture que j'ai faite dans le couvercle, et je laisse figer.

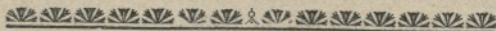
Je pose le pâté refroidi sur la planche à découper ; je le divise d'abord en long, sur le milieu, puis je coupe des tranches sur le travers, de l'épaisseur d'un doigt. Je glisse la lame du couteau sous ces tranches que je transporte ainsi sur le plat de service, garni d'une petite serviette de fantaisie.

LE POT-AU-FEU.



### POUR RÉUSSIR LE CAMEL

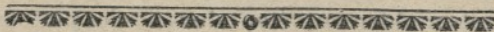
Il faut ne faire usage que d'un récipient dont le fond, parfaitement plat, chauffe d'une façon égale. Si le fond est arrondi ou bossué, et qu'on le pose sur la plaque d'un fourneau, le caramel se forme d'abord dans la partie creuse atteinte par la plus forte chaleur, et le reste du sucre sèche et se cristallise parce que la masse ne chauffe pas également.



Racahout des Arabes  
DELANGRENIER  
19, rue des Saints-Pères, Paris



LE MEILLEUR ALIMENT  
des Enfants et des Malades



## SOUFFLÉ AU FROMAGE

A LA VAUDOISE

**T**RÈS bonne recette, et d'une économie pratique, en ce sens que ce soufflé ne comportant point de jaunes d'œufs, on y peut utiliser les blancs d'œufs qu'on a souvent en quantité dans les maisons où l'on fait beaucoup de crèmes, de potages liés à l'œuf, etc. Le blanc d'œuf étant, dans tout soufflé, l'élément principal qui fait « monter » le soufflé, on comprend que celui-ci doit alors réussir avec beaucoup plus de facilité.

Cette formule est applicable indifféremment à un soufflé servi dans un plat ou casserole à soufflé, ou à de petits soufflés présentés en caisses. Le temps de cuisson seul variera.

Le soufflé au fromage est un hors d'œuvre chaud, qui se sert au commencement du repas, et qu'on peut faire figurer au déjeuner ou au dîner. Les petites caisses sont plus amusantes d'aspect, et elles ont aussi cet avantage que le soufflé parvient intact jusqu'au dernier convive ; tandis que le soufflé présenté entier s'affaisse rapidement dès qu'il est entamé.

Si l'on sert le soufflé entier, ne point prendre de casserole ou timbale en porcelaine trop épaisse, lente à s'échauffer. Avoir soin de donner des assiettes chaudes, de faire chauffer également à l'avance le plat de service sur lequel on pose la timbale pour servir, et, précaution trop négligée en hiver, de chauffer aussi la cuiller avec laquelle on sert le soufflé : tout ceci pour ne point le voir



trop vite retomber quand il est entamé.

### Proportions

Pour 5 ou 6 personnes :

6 à 7 blancs d'œufs, suivant grosseur des œufs :

2 décilitres d'excellent lait ou de crème légère ;

175 gr. de gruyère frais ;

25 — de farine ;

40 — de beurre ;

Pincée de poivre, sel, pointe de cayenne à volonté.

Temps nécessaire pour la cuisson : 20 à 25 minutes pour un soufflé entier. 15 minutes pour les petits soufflés en caisses.

### RÉSUMÉ

Râper le fromage ; en réserver une partie pour couper en petits dés.

Faire un roux blanc avec beurre et farine ; mouiller avec le lait. Dès l'ébullition ajouter fromage, assaisonnement. Mélanger aux blancs d'œufs battus en neige ferme. Verser dans casserole beurrée, ou dans petites caisses. Cuire à four doux.

### Le fromage

Commencez par préparer le fromage. C'est du gruyère *frais* qu'il faut prendre ; râpez-en 125 gr. ; le reste, soit 50 gr. pour nos proportions, sera coupé en petits dés d'un demi-centimètre, environ, de côté. Réservez sur une assiette, à disposition.

### Le roux et la pâte

Prenez une casserole quelconque en forme de poêlon, c'est-à-dire dont le fond, légèrement arrondi, soit facilement atteint par le travail de la cuiller ; si la casserole forme un angle trop aigu, trop marqué dans le fond, la pâte s'y fixera sans que la cuiller puisse facilement l'en détacher. Il ne faut pas, non plus, prendre une casserole trop petite, en la proportionnant au peu de lait em-

ployé, parce que vous aurez besoin de tourner beaucoup votre mélange, et que la place vous est nécessaire pour cela. Une petite sauteuse, répétons-le, ou, à défaut, un simple poêlon de terre convient au mieux pour ce genre de préparation.

Mettez dans la casserole la farine et 25 gr. du beurre, soit un poids égal. Posez sur *feu doux* ; avec la cuiller de bois, mélangez et faites ensuite cuire très *doucement* pendant 3 ou 4 minutes, sans prendre *aucunement* couleur ; c'est ce qui constitue le roux blanc. La farine, dans ces conditions, doit subir déjà un certain degré de cuisson, sans aucune coloration. Il faut donc un feu très doux, et une très grande surveillance, si vous n'avez point l'habitude de ces roux.

Versez alors, par toutes petites quantités pour commencer, la crème ou le lait ; le lait aura été bouilli préalablement, si l'on n'est pas très certain qu'il soit tout frais trait. Il peut être refroidi ou chaud encore. Evitez en tous cas, s'il a été bouilli, de mettre la peau dont il se recouvre. Avec la cuiller de bois, ou le tout petit fouet à sauces, tournez vigoureusement à mesure que vous versez le liquide, et n'ajoutez-en de nouvelle quantité que quand le mélange est parfaitement opéré ; la masse de pâte, très compacte au début, se délaie à mesure jusqu'à devenir très coulante et claire.

Ramenez la casserole sur un feu plus soutenu, et ne *cessez pas de tourner* avec la cuiller ou le fouet, en appuyant sur le fond de la casserole, mais sans excès de rapidité ni de vigueur, jusqu'à ce que vous voyiez se former à la surface de cette bouillie des cloques annonçant l'ébullition. Ce point est atteint très rapidement, étant données les petites



quantités de liquide ; à ce moment la bouillie est devenue très consistante, et même quelques légers grumeaux s'y peuvent montrer ; ce n'est rien du tout ; il n'y a qu'à retirer la casserole du feu et à donner quelques vigoureux coups de fouet ou de cuiller de bois, en tous sens, et bien dans les coins de la casserole, pour ramener le tout à l'état parfaitement lisse et uni, mais toujours très épais.

Ajoutez, toujours hors du feu, le fromage râpé et celui qui est en petits dés, et mélangez bien, assaisonnez de sel plus ou moins, selon ce que le gruyère a de sel par lui-même ; ajoutez le poivre, pincée de cayenne si on l'aime, ou de muscade râpée. Laissez la casserole de côté au tiède pendant que vous beurrerez la timbale et que vous fouetterez les blancs.

#### La timbale

Timbale, plat ou caisses doivent être beurrés. Il faut préalablement éponger le beurre dans le coin d'un linge, car s'il est mouillé, il n'adhérera pas au fond de l'ustensile. Etalez-le tout simplement avec le doigt, autant au fond que sur les côtés, et surtout dans les angles. Pour nos proportions, une timbale dite à soufflé, en porcelaine, de 19 centimètres environ de diamètre sur 7 ou 8 de profondeur, convient bien. On peut à défaut prendre un plat très creux quelconque. Ce soufflé n'a pas tendance à déborder quand on le dresse bien.

#### Les blancs d'œufs

Nous avons souvent, et tout dernièrement encore, expliqué que pour bien monter des blancs d'œufs en neige *réellement ferme*, le choix du vase qui les contient a une grosse importance. Les œufs qu'on fouette dans du cuivre *non étamé*, montent très vite et surtout très

bien ; c'est-à-dire que leur mousse est fine, légère, onctueuse comme une crème, tandis que les blancs mal fouettés sont grenus, comme tournés, et l'inconvénient est qu'ils retombent et redeviennent liquides. Jamais ne les fouettez dans un vase d'étain, ni dans aucun ustensile étamé, surtout fraîchement étamé, car l'étamage a ce fâcheux inconvénient de faire tourner le blanc d'œuf. La porcelaine, la faïence, le métal émaillé ne sont jamais aussi favorables que le cuivre.

Avec le gros fouet en fil de fer, battez-les en neige très ferme ; point trop vite au début, et en réservant toute votre force pour le moment où la neige se forme. Il faut, pour que la neige soit d'une consistance suffisante, qu'elle s'amasse dans les branches du fouet assez solidement pour qu'on soit obligée de secouer le fouet afin de l'en détacher en gros flocon.

#### Le mélange

Tout de suite opérez le mélange, car les blancs ne doivent jamais être montés en neige qu'au moment juste de les employer.

Avec une spatule de bois, ou à défaut une large carte en carton ferme, prenez un peu de la neige, le quart tout au plus, que vous mettez dans la casserole à pâte — toujours hors du feu, cela s'entend ; — mélangez légèrement avec la spatule ; cette introduction première des blancs délaie un peu la pâte très compacte et qu'on aurait peine à mélanger au reste sans trop écraser la neige, et il faut au contraire s'attacher à maintenir cette neige légère et mousseuse jusqu'au bout. Ce mélange doit s'opérer en trois ou quatre coups de spatule ; on passe la spatule dessous, on ramène par dessus,



on coupe la pâte au milieu, et encore on ramène dessus dessous.

Alors seulement, vous mélangez la pâte dans les blancs, en l'y ajoutant en deux fois, et avec les mêmes précautions de ne point « touiller », avec les mêmes mouvements larges, rapides, sûrs et mesurés. Tout de suite alors, versez dans la timbale ou les caisses. Si c'est dans la timbale, faites-y couler directement la masse, en raclant avec la spatule pour aider à glisser. Si c'est en caisses, prenez la pâte par grosses cuillerées. Avec la spatule, remontez la pâte vers le milieu pour lui faire faire la pyramide. Cette disposition facilite la montée du soufflé sans qu'il déborde; aussi n'est-ce point nécessaire, en ce cas, que la timbale garde encore beaucoup de place entre son bord extérieur et la pâte : un ou deux centimètres au plus suffisent.

Ainsi préparé, un soufflé doit être mis au four *tout de suite*.

### La cuisson

Posons comme principe qu'un soufflé doit chauffer plus dessous que dessus, et que la chaleur doit être plus soutenue vers la fin qu'au début. Réglez donc votre chauffage en conséquence. Il nous faut ici un four doux, égal, sans coup de feu. Une feuille de papier blanc qu'on y aurait laissée, doit, au bout d'une dizaine de minutes n'avoir pris qu'une *imperceptible* coloration jaune.

Si vous jugez que le four chauffe un peu trop du haut, mettez le soufflé pour commencer sous la plaque qui divise le four en deux, afin de laisser à la pâte le temps de s'échauffer sans qu'elle colore. La coloration se produit dès que l'extérieur du soufflé fait croûte; si cette croûte se forme dès le début, elle est un obstacle à la montée du soufflé. Quand

vous ouvrez la porte du four pour surveiller, gardez-vous d'une fenêtre voisine, parce que toute introduction d'air plus froid dans le four ralentit la marche du soufflé. Au bout de 10 minutes, sans colorer positivement, il a dû déjà gonfler; c'est vers la dernière partie de la cuisson que sa montée devient très sensible; en même temps il se dore peu à peu. Comptez sur le temps indiqué plus haut, 20 à 25 minutes. On le voit gonfler et s'épanouir sans crever, comme une grosse brioche; en appuyant légèrement le doigt au centre, il reste résistant; pour être vraiment à point, il ne doit point, à ce moment, retomber quand on l'approche de la porte du four. Et c'est aussi à ce moment qu'on peut augmenter la chaleur. Deux minutes, une minute même de plus ou de moins ont une réelle importance, dès qu'on est au moment final; mais pour bien apprécier cela, il faut un peu d'expérience personnelle. Naturellement, en surveillant fréquemment le soufflé, on le tourne pour qu'il monte et colore également. Dès qu'il est à point, posez sur le plat garni d'une serviette et envoyez bien vite à la salle à manger.

### Observation

Si l'on emploie de petites caisses, les poser sur une plaque en tôle mince et *chauffée* déjà qu'on glisse dans le four: c'est plus commode que de les enfourner un par un.

Servir les caisses sur un grand plat, ou sur un plateau quelconque.

Ce qui fait que ce genre de soufflé ne s'affaisse point sorti du four, c'est que son extérieur, bien doré, doit s'être *peu à peu* solidifié *partout*, de façon à emprisonner la buée ou humidité intérieure.

LA VIEILLE CATHERINE.





## Menus

LAITANCES DE HARENGS EN CAISSES  
CIVET DE LIÈVRE  
ÉPAULE DE VEAU FARCIE  
POMMES DE TERRE SOUFFLÉES  
CRÈME RENVERSÉE

POTAGE AU CÉLERI-RAVE  
CROQUETTES DE VOLAILLE  
ALOYAU ROTI  
LAITUES AU JUS  
GÂTEAU DE MARRONS

FILETS DE SOLES GRILLÉS  
PALETS DE BŒUF A L'HORTILLONNE  
PURÉE DE POIS  
POULET EN MAYONNAISE  
SALADE DE CÉLERI  
COMPOTE DE PRUNEAUX

POTAGE A L'OIGNON  
AU TAPIOCA BOUILLON-BOUDIER  
CULOtte DE BŒUF A LA CARÈME  
POULET ROTI  
ARTICHAUTS A LA BARIGOULE  
MÉRINGUES A LA CRÈME

SOUFFLÉ AU FROMAGE  
MATELOTE DE MARINIERS  
ÉPINARDS AUX CROUTONS  
POMMES CONCIERGE

POTAGE AUX HERBES  
ACRAS DE MORUE  
PAIN DE TOMATES  
HARICOTS FLAGEOLETS SAUTÉS  
PUDDING BRÉSILIENNE

ŒUFS EN COCOTE  
FOIE DE VEAU A L'ANGLAISE  
COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES  
PURÉE DE CHICORÉE  
PATÉ DE LIÈVRE EN CROUTE  
SALADE  
GÂTEAU DE RIZ

POTAGE ARMENONVILLE  
BARBUE SAUCE MOUSSELINE  
FILET DE BŒUF A LA LORRAINE  
SALMIS DE PERDREAUX  
FAISANS ROTIS  
PARFAIT DE FOIE GRAS  
GLACE PANACHÉE

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



## PALETS DE BŒUF

A L'HORTILLONNE

Recette perfectionnée des maraîchères picardes

**L**E bœuf bouilli, dans quantité de maisons, doit, n'importe comment, trouver son utilisation, et la maîtresse de maison doit aussi, en organisant ses menus, s'ingénier à varier les déguisements de ce bouilli abhorré. La recette que nous donnons aujourd'hui est essentiellement économique, en ce sens qu'elle ne comporte aucun accessoire coûteux; très pratique, parce qu'on peut l'exécuter en toutes saisons, et en variant encore son apprêt selon qu'on change la purée qui sert d'accompagnement au bœuf, et aussi parce qu'on peut y employer des débris de bœuf.

Pour faire colorer les palets, on peut, comme il est indiqué, utiliser le dégrais-sis même de la marmite du pot-au-feu, ce qui est encore plus avantageux comme économie. Toutefois, beaucoup de personnes n'en aiment point le goût, ou plutôt digèrent mal cette sorte de graisse. A celles-là nous pouvons donc conseiller plutôt la coloration avec la graisse de saindoux qui, comme on le sait, est de la graisse fondue de porc.



Pour être parfaitement réussi, ce plat n'a pas besoin d'être exécuté en observant d'une façon rigoureuse les proportions indiquées, comme pour certains mets. On peut donc, par exemple, diminuer d'une façon très sensible la quantité d'ognon et d'échalote qui convient surtout à des estomacs robustes, et n'en mettre que juste ce qu'il faut pour communiquer un léger arôme à l'ensemble : soit le tiers, environ, des quantités indiquées; de même pour l'ail. *Mais la chose essentielle à observer, c'est l'assaisonnement, c'est-à-dire la dose de sel, poivre, et la pointe d'épices, que l'on ne peut indiquer ici que d'une façon approximative, chacun ayant là-dessus des goûts différents.*

#### RÉSUMÉ

Cuire les pommes de terre au four. Couper le bœuf en petits dés. Hacher oignon et échalote, les passer au beurre. Écraser la pulpe des pommes de terre; y mélanger assaisonnement, œufs battus, bœuf, oignon, échalote, persil haché, etc. Diviser en parties égales. Former les palets. Les colorer dans la graisse. Dresser en couronne, et verser une purée quelconque au milieu.

#### Proportions

Pour une douzaine de palets du poids de 80 gr. ;

- 500 gr. de bœuf bouilli froid ;
- 3 pommes de terre de Hollande moyennes ;
- 1 oignon de 100 gr. ;
- 2 échalotes (20 gr.) ;
- 1 petite gousse d'ail (grosseur d'un haricot) ;
- 2 petits œufs ;
- 1 cuillerée à bouche de persil haché ;
- 3 cuillerées à bouche de dégraissis de marmite, clarifié ; ou 2 cuillerées de dégraissis avec 20 gr. de beurre ; ou même quantité totale de saindoux ;

10 à 12 gr. de sel ; une pincée de poivre ; une pointe de poudre d'épices.

#### COMME ACCOMPAGNEMENT

En été : une purée de fèves ou de gros pois, ou de pois chiches. En autre temps : purée de haricots, de pommes de terre, de pois cassés, de céleris raves, etc. En tous cas, la purée doit être tenue très claire.

#### Les pommes de terre

Nous comptons ici sur des pommes de terre dont le poids moyen est pour chacune d'environ 125 gr. Leur cuisson au four est indiquée pour obtenir une pulpe aussi sèche que possible, que ne pourrait donner une cuisson à l'eau ou à la vapeur. Il n'y a qu'à les laver à l'eau froide et à les essuyer avant de les mettre dans le four de bonne chaleur, où on les surveille de temps en temps, jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites.

Pendant ce temps on prépare :

#### Le bœuf

Il ne faut pas le hacher, mais bien le couper en tout petits dés d'un demi-centimètre de côté. Supprimez toujours les parties musculeuses et l'excès de graisse, s'il s'en trouve.

#### L'ognon et l'échalote

Hachez finement l'ognon et l'échalote. Si vous les employez crus, il faut que ce travail soit fait avec soin, afin qu'ils soient aussi finement hachés que possible, pour se confondre tout-à-fait dans l'ensemble ; et, en plus, l'ognon devra être haché séparément, mis dans un coin de torchon, passé sous un robinet d'eau fraîche, et bien exprimé ensuite en tordant le torchon. Ceci a pour but d'abord de le conserver blanc, et ensuite de lui enlever une partie de son âcreté.



Toutefois, beaucoup de personnes ayant en horreur l'ognon et l'échalote, il est de tous points préférable de passer ces derniers au beurre, de les cuire, en un mot. En conséquence, faites fondre gros comme un marron de beurre dans une petite casserole. Mettez-y ognon et échalote hachés et laissez doucement cuire pendant 7 à 8 minutes, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que le tout soit bien amolli, un peu jauni.

Hachez également le persil, mais ne le passez pas au beurre.

### Le mélange

Sitôt que les pommes de terre sont bien cuites, sortez-les du four. Fendez-les en deux et, avec le manche d'une fourchette, faites tomber la pulpe dans une terrine. Massez cette pulpe, pendant qu'elle est brûlante, avec une cuiller en bois pour la bien lisser. Le poids de cette pulpe doit être, pour nos quantités, de 250 à 270 gr., la perte occasionnée par les pelures et ce qui y reste attaché représentant le quart du poids brut.

Ajoutez dans la terrine : l'assaisonnement de sel, poivre et épices; les deux œufs battus dans un bol comme pour une omelette, et que vous ajoutez en 3 ou 4 fois pour les mieux mélanger; le bœuf coupé en petits dés; l'ognon et l'échalote (crus ou passés au beurre); le persil haché; et enfin l'ail que vous écrasez d'abord sous la lame d'un couteau posée à plat, et que vous hachez ensuite.

Mélangez bien le tout avec la cuiller de bois, et goûtez au besoin pour rectifier l'assaisonnement, la meilleure règle pour cela étant toujours de se conformer aux goûts des convives.

### Les palets

Saupoudrez la table avec de la farine. Prenez le mélange par cuillerées bien pleines; chaque cuillerée doit représenter le poids de 80 gr. Déposez-les à mesure sur la table. Roulez-les d'abord en boules, pour les rendre égales et unies; puis avec la large lame d'un grand couteau, ou la paume de la main, aplatissez-les, de façon à former des palets qui se trouveront avoir 5 cent. 1/2 de diamètre sur 2 d'épaisseur. Vous pouvez aussi, si vous le préférez, leur donner une jolie forme ovale, soit du bout des doigts, soit en vous aidant de la lame d'un couteau. Mais, de toutes façons, ayez soin de rendre leur surface bien unie, bien égale des deux côtés, sans fente qui craquerait en colorant dans la graisse.

Autant que possible, il faut les colorer tout de suite et les servir aussitôt, parce que, si l'appareil est refroidi et réchauffé ensuite, ces palets ne sont pas aussi bons, et ceci tient à ce que la pomme de terre réchauffée perd de ses qualités.

### Pour colorer

Ayez un grand sautoir, ou casserole à fond large et à bords bas, ou prenez simplement une grande poêle: en un mot, employez un ustensile qui soit assez grand pour y placer les uns à côté des autres les douze palets en même temps. Mettez-y la graisse indiquée: soit le dégraisiss, ou le dégraisiss et beurre, ou soit encore le saindoux. Faites chauffer jusqu'à ce que la graisse commence à fumer légèrement, ce qui indique qu'elle a le point de chaleur voulu. Rangez les palets les uns à côté des autres. Au bout de 2 à 3 minutes, le côté qui touche le fond de la casserole



doit être bien coloré. Soulevez alors les palets avec une fourchette glissée dessous, pour les retourner et les faire colorer de même de l'autre côté. Puis, quand ils sont bien colorés de ce côté, mettez le sautoir ou la poêle dans le four pendant 5 ou 6 minutes, ou si vous n'avez pas de four, laissez-les un temps égal sur le feu, en les retournant encore une fois, et diminuez un peu l'ardeur du feu en ce cas. Remarquez qu'ici il n'y a pas de cuisson à obtenir, puisque tout ce qui entre dans la composition des palets est déjà cuit, mais seulement une coloration, et une coloration bien uniforme, plus le réchauffement complet du bœuf.

#### Pour servir

Rangez les palets sur un plat chauffé, où vous les dressez en turban, appuyés légèrement les uns sur les autres. Versez au milieu la purée que vous aurez préparée d'autre part comme accompagnement, et dont, il faut le répéter encore, le caractère est d'être très claire, c'est-à-dire coulante.

Ajoutons encore que le tout doit être servi non point seulement chaud, mais brûlant.

PERRAUT JUNIOR.



ALIMENT DES ENFANTS



## PALETOT AU CROCHET POUR BÉBÉ

C'est un gentil modèle, tout droit, fendu sur les côtés, avec un petit col marin qui se rabat et se prolonge à volonté le long des devants, en revers, au bas desquels on passe un ou deux rubans qu'on noue pour attacher le paletot; ces jolis nœuds pimpants, en satin bleu ou rose, donnent à peu de frais un air de recherche à ce simple lainage. L'exécution est des plus simples et faite pour plaire aux personnes que fatigue la conduite d'un ouvrage où il faut observer de fréquents changements de direction, des augmentations, etc. Les fillettes qui commencent à s'exercer au crochet peuvent entreprendre et très bien réussir ce petit paletot, avec les indications détaillées et pratiques que nous donnons à leur intention.

On emploie de la laine cachemire de moyenne grosseur, et l'on choisit deux couleurs : généralement du bleu et du blanc, ou du rose et du blanc. La laine cachemire spéciale pour layettes, et que l'on trouve par pelotes de 250 grammes, donne de très bons résultats.

Les indications qui suivent s'appliquent à un paletot pour bébé de 6 à 8 mois. Toutefois, la grandeur du paletot dépend aussi de la grosseur de la laine et du crochet employés. — C'est un crochet en ivoire, en écaille ou en celluloïd. — Avec même crochet et même laine,



deux personnes n'obtiendront point le même résultat, selon qu'elles travaillent lâche ou serré.

Pour un petit paletot de 1<sup>er</sup> âge on commence le travail exactement comme nous l'indiquons ; mais on fait :

- 6 rangs de bordure en laine de couleur.
- 6 rangs de bordure en laine blanche.

L'emmanchure et le dessous de bras conservent les mêmes grandeurs, les fentes de la basque sont donc plus courtes. Ceci parce que pour les tout jeunes bébés on préfère les vêtements un peu larges ; et comme il faut pouvoir mettre deux ou même trois chemises brassières sous le paletot, les manches ne seront pas trop larges ; mais on les fera un peu plus courtes. Soit :

- 26 rangs en blanc.
- 3 rangs comme il est indiqué et 2 rangs de mailles simples sans chaînettes.
- 4 rangs en blanc.

Voici donc, et tout au long, le détail d'exécution d'un modèle destiné à un bébé de 6 à 8 mois :



Former une chaînette de 42 mailles ; on passe les deux dernières et l'on pique donc dans la 40<sup>me</sup> maille-chaînette. Il est sans doute superflu d'expliquer comment se forme la maille-chaînette, nous le dirons cependant afin de faciliter les débuts aux fillettes qui veulent apprendre à faire le crochet. On fait une bouclette croisée, le bout du fil est dans la paume de la main gauche, le fil travailleur tendu sur l'index gauche. Le crochet est placé dans la main droite, comme la plume lorsqu'on écrit (c'est-à-dire qu'il est tenu par le pouce et l'index et qu'il repose sur le troisième doigt) : on l'introduit dans la boucle précédemment formée, puis il passe sous le fil travailleur, saisit celui-ci, l'attire d'arrière en avant et lui fait traverser la bouclette ; la maille est formée, cette maille remplace la bouclette et l'on continue de même jusqu'à ce que la chaîne ait la longueur voulue.

Les mailles de fondation étant faites, on pique dans la chaînette pour former le rang suivant. Chaque point de la chaînette se trouve composé de 3 fils ; le crochet doit être introduit au-dessous des 2 fils supérieurs, de sorte qu'il ne reste qu'un fil au-dessous ; cette manière de procéder assure une plus

grande solidité au travail ; faute de ce soin les mailles montées sur la chaînette déformeraient celle-ci, ce qui produirait des clairs présentant presque l'aspect de trous.

Le point de notre petit paletot est très simple : il se compose de mailles simples séparées toujours par une maille-chaînette.

Dans la 40<sup>me</sup> maille de lisière on introduit le crochet armé d'une boucle : il prend le fil, lui fait traverser la maille, reprend le fil et lui fait traverser les 2 boucles ; la maille simple est formée. 1 maille-chaînette et toujours 1 maille simple dans la 2<sup>me</sup> plus proche maille du tour précédent. Pour ne pas nous répéter, nous appellerons *point* l'assemblage de la maille simple et de la maille-chaînette.

On exécute donc 20 points pour 1 rang ; pour terminer 2 mailles chaînettes ; on retourne l'ouvrage, la maille simple est faite entre les 2 mailles du rang précédent, sur la chaînette par conséquent. Pour obtenir le même nombre de points aux rangs pairs et impairs, il ne faut pas omettre en terminant chaque rang de faire le 20<sup>me</sup> point dans la boucle formée par les deux mailles-chaînettes que l'on a exécutées à la fin de l'avant-dernier rang précédent ; on obtient ainsi un travail régulier.

Faire 51 rangs semblables. On a alors fait un rectangle ayant environ 17 centimètres de largeur sur 19 centimètres de hauteur ; ces dimensions ne sont données qu'à titre de simple indication, car elles varieront suivant la grosseur de la laine et du crochet employés, et aussi suivant que le travail aura été fait plus lâche ou plus serré. Ce rectangle forme le dos.

On continue sur l'extrémité gauche de l'ouvrage le même travail sur une longueur de 5 points ; faire 50 rangs ; ensuite 50 rangs semblables, sur 5 points également, à droite ; il reste donc 10 points au milieu de ces 2 longues bandes formant étole. Ce sera l'encolure.

On prend alors une laine de couleur rose ou bleue et on contourne au même point les bords de la pièce que l'on a exécutée. Le travail est maintenant fait toujours du même côté ; on commence par le bas du rectangle à droite, on pique entre les mailles déjà faites de manière à former des lignes obliques ; sur les côtés transversaux on pique dans la boucle terminant chaque deuxième rang. On a soin de faire aux 8 angles 2 points dans le même trou, 2 mailles chaînettes entre ces 2 mailles simples. Le 1<sup>er</sup> rang demande plus de soins.

Le premier rang en laine de couleur est donc composé, outre les 8 doubles points des angles, de 19 points au bas du rectangle.



50 points sur les côtés longs du travail.

4 points au bas de chaque petite bande.

24 points sur les côtés intérieurs des petites bandes et 10 points à la partie supérieure du rectangle, ce qui forme l'encolure.

On fait ainsi 9 rangs en couleur ; à la fin du 9<sup>me</sup> rang on reprend la laine blanche, et, pour que l'on ne voie pas les bouts de laine, on forme la dernière boucle du dernier point de couleur avec la laine blanche.

Toujours en contournant le travail 9 rangs blancs.

On rabat chacun des longs côtés sur le rectangle et l'on réunit (par une couture au crochet) les deux bords, en ayant soin de laisser en bas une ouverture de 9 points pour former les fentes de la basque ; la couture est faite sur 12 points de longueur ; il reste alors une ouverture qui forme l'entournure : elle a 25 points sur lesquels on travaille en tournant pour faire les manches.

On fait 28 rangs en laine blanche.

En couleur, 4 rangs comme précédemment ; puis 3 rangs de mailles simples *sans mailles-chainettes intercalées*. Ces diminutions resserrent le bas de la manche et forment une sorte de petit poignet.

En blanc : 5 rangs de mailles simples.

Tout autour du paletot et au bas des manches on fait un rang de mailles simples avec picots intercalés pour lesquels on fait : 5 mailles-chainettes, 1 maille simple sur la 1<sup>re</sup> maille-chainette, 1 maille simple entre les 2 mailles du rang précédent ; on recommence ensuite. Aux angles, on pique 2 fois dans le même trou.

Au bas des manches, bien qu'il n'y ait pas de maille-chainette entre les mailles simples, on fait de même la petite dentelle, ce qui forme une sorte de petite ruche.



*Observations.* — Pour obtenir, au premier rang de bordure de couleur, 4 points au bas de chaque petite bande, les mailles doivent être faites entre les mailles du rang précédent comme toujours ; mais un des doubles points d'angles est pris dans la boucle formée par les mailles-chainettes faites à la fin de l'avant-dernier rang blanc ; tandis que l'autre point double est piqué dans la maille de l'extrémité du rang ; cela est nécessaire pour que le double point se trouve tout à fait à l'angle et non sur le rang transversal. On forme de cette manière un angle droit parfait.

Sur le côté long gauche on obtient naturellement 50 points ; pour les avoir également à droite, il est utile de faire la 50<sup>e</sup> maille dans la maille terminant l'avant-dernier rang de la petite bande.

La petite bande de droite se commence à l'endroit qui figurera l'encolure, de sorte que l'on continue toujours un rang à l'endroit et un à l'envers.

La reprise du travail se fait avec une simple boucle, comme pour commencer un ouvrage ; le bout de laine laissé à l'extrémité se trouve pris sous le rang suivant qui le cache.

NICOLE.



## LE CHEZ SOI

« Ce qui fait le malheur des uns, fait le bonheur des autres ». Le proverbe a encore raison une fois. La hausse des fourrures qui s'est produite si brusquement, a enrichi les uns et ruiné les autres. Parmi ces derniers, il est des fourreurs qui ont dû liquider sans délai, vendant des pelleteries de toutes sortes pour une bouchée de pain. Isidore a su saisir cette occasion de s'approvisionner dans les meilleures conditions, c'est ce que vous explique l'extrême bon marché auquel on trouve exposées dans son salon, 27, rue Bleue, de si jolies, si élégantes jaquettes de petit gris, de vison, d'astrakan ; des écharpes de zibeline, des cravates en renards de toutes provenances.

Comme tous ses vêtements sont confectionnés avec de belles peaux entières et non des morceaux, les transformations de ces manteaux se font presque indéfiniment dans la suite.



Non seulement Isidore exécute le neuf, avec une science véritable du travail si spécial de la fourrure, mais encore il se charge avec la plus grande complaisance et dans les meilleures conditions, de la transformation des pelisses, jaquettes, collets et bo-



léros démodés, auxquels il donne la coupe actuelle.

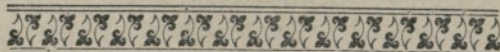
Faites-lui une petite visite pour vous renseigner et aussi à titre de curiosité.

FÉTICHETTE.

### CORRESPONDANCE

*Redoutant de vieillir.* — Inutile de vous inquiéter ainsi : nous avons en ce moment à Paris une jeune femme autrichienne qui est une véritable fée et opère des prodiges. Ses doigts habiles, sans aucun moyen factice, ni application électrique, effacent les rides, font disparaître les laides bajoues, arrondissent l'ovale du visage, régularisent les traits; bref, rendent jolies celles qui ne le sont pas et rajeunissent d'une façon merveilleuse. C'est inouï, j'ai vu des preuves!... Allez la voir et la consulter, ses conseils sont gratuits. Mme Lénat, 19, boulevard St-Michel, reçoit de 2 à 5 heures; n'ayez aucune crainte, elle est charmante, très sérieuse et parfaitement comme il faut.

*Raffinée.* — Le luxe exige aujourd'hui une profusion de dentelles; pour satisfaire économiquement à cette mode, achetez du linge uni et faites coudre la dentelle par votre femme de chambre à votre linge de table, de maison et même à votre trousseau. En faisant venir ces véritables dentelles du centre même de production, vous les aurez à moitié prix. Mme Privat, 42, boulevard Carnot, Le Puy (Haute-Loire), vous enverra sur demande des échantillons de guipure, de Cluny, des dentelles d'art, pour garnir : draps, taies d'oreillers, nappes, napperons, dessus de plateaux, chemins de table, stores, etc., et même des dentelles de soie noire pour costumes.



### COURRIER

Une amie du "Pot-au-Feu." — Quels plats peut-on préparer avec des cèpes de conserve? Cèpes à la bordelaise, à la provençale, à la languedocienne; on peut les servir en garniture pour poulets sautés, filets et tournedos. — Comment dégraisse-t-on une sauce? Très simplement : penchez un peu la casserole sur la queue et enlevez la graisse avec une cuiller à bouche.

*Simonette.* — La sauce qui recouvre les tournedos est une sauce béarnaise, à laquelle on ajoute le jus rissoié au fond de la casserole, que l'on délaye avec un peu de vin blanc. — Le bain-marie,

pour tenir la sauce au chaud, ne doit pas dépasser 60° environ.

*M. H., Versailles.* — Généralement, les grosses pièces se font cuire à feu doux, et les petites à feu vif. — Pour bien griller le pain, il faut le présenter debout devant le feu, et le servir aussi debout sur une grille spéciale qui sépare les tartines.

*P. S., Tourcoing.* — Frangipane : Pilez 125 gr. d'amandes blanchies et séchées avec 4 œufs, un par un; ajoutez 125 gr. de sucre semoule, vanille ou rhum, 125 gr. de beurre fondu. — Macarons : Pilez 150 gr. d'amandes blanchies et séchées avec 3 blancs d'œufs, un par un; ajoutez 300 gr. de sucre en poudre, pilez bien et longtemps. Dressez des tas de la grosseur d'une noix sur du papier écolier; faites cuire à feu très doux. — Pour se servir de la douille? Il faut simplement presser sur la poche, que l'on tient à pleine main.

*Tout-y-croît.* — Les recettes de petits gâteaux pour le thé n'ont jamais manqué jusqu'ici. On tâchera néanmoins d'y ajouter.

*Femina.* — C'est de la crème fouettée que l'on pose sur le chocolat versé. La chose a été dite dans un article « Variétés ».

*Mme B., boulevard Haussmann.* — Confiture de figues : Cuire le sucre au soufflé et ajouter les figues

▲ 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<sup>d</sup> de Strasbourg, Paris.

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

**EAU DE BOTOT** Se méfier des imitations et des dentifrices inférieures. Exigez la signature BOTOT.

\*\*\*\*\*

### 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



divisées en quartiers. Elles doivent être un peu fermes. Cuire à la nappé ou à 34° au pèse-sirop.

**Abonnée n° 27.317.** — La recette des oranges glacées, ne pouvant être résumée ici, a été publiée en 1894. — Fonds d'artichauts au champagne : Cuire les fonds dans l'eau légèrement salée et acidulée, avec un peu de pain ; à moitié cuisson, les égoutter et les braiser avec du champagne et de très bon jus. — La culotte et la plate-côte (500 gr. de viande par litre d'eau).

**L. G., Bad. (M.-et-M.).** — Escalopes de veau viennoise : battre une petite tranche de veau prise dans la longe ou la noix ; la saler, la passer à l'œuf battu et à la mie de pain passée au tamis. La cuire avec moitié huile et beurre, 7 à 8 minutes de chaque côté. — La confiture de marrons est une spécialité qui se fait seulement dans les grandes usines, où l'on dispose de marmites à la vapeur.

**Rose Pompon.** — Nous n'envoyons pas, nous le répétons, de recettes par lettres, non certes par mauvais vouloir, mais parce que le nombre de nos abonnés rend la chose radicalement impossible. — Attachez le râble de lièvre sur la broche, en haut, au milieu et à la naissance des cuisses ; croisez les os sur la broche et ficeliez. — La recette des gaufres des Champs-Élysées étant une formule exploitée commercialement, il nous serait interdit de la divulguer, même la connaissant. Au surplus, l'installation est toute spéciale et n'a pas sa place dans une maison bourgeoise. — Note est prise pour la recette indiquée.

**Fain.** — Hachez câpres, cornichons, un peu d'échalote, persil, cerfeuil, estragon ; mélangez avec un peu de moutarde, sel, vinaigre et huile ; battez un moment, et vous obtiendrez cette « sauce verte », qui se sert avec le bouilli chaud ou avec le poisson.

**M<sup>me</sup> B., à Hilv...** — Pour chemiser un moule, il faut faire adhérer à la partie intérieure une couche de gelée, de farce ou de glace ; on le fait à l'aide d'une cuiller ou d'une spatule. — Tomates en purée : cuire les tomates 5 minutes ; les égoutter de leur eau dans une corbeille garnie d'un linge. Passer la pulpe au tamis de crin ; mettre en bouteilles ; boucher, ficeler, faire bouillir 30 minutes au bain-marie. Tenir les bouteilles couchées, au sec et dans un endroit sombre.

**M<sup>me</sup> T., château de B., St-Valéry.** — Pour conserver l'oseille : triez, lavez, enlevez les grosses côtes de votre oseille. Mettez-en une partie dans une casserole ou chaudron à fond épais, *sans eau* ; faites cuire sur feu doux en remuant de temps en temps avec une spatule de bois ; lorsqu'elle est fondue, ajoutez-en d'autre jusqu'au moment où le récipient est plein. Laissez cuire 10 minutes ; égouttez toute l'eau ; passez l'oseille au tamis de crin : mettez-la en pots de grès, couvrez d'une bonne couche d'huile d'olives et tenez au frais.

PLAQUES  
PAPIERS  
Photo  
En Vente partout

**JOUGLA**

## CAUSERIE DU FOYER

### Les Maladies rhumatoïdes

Qu'est-ce que les affections rhumatoïdes ? Ce sont des lésions articulaires simulant les rhumatismes et ayant avec eux certains caractères communs : le siège, le mode de douleur, mais en différant comme nature et traitement curatif.

Les affections rhumatoïdes éclatent sans le prétexte du refroidissement, atteignent tous les tempéraments, frappent tous les affaiblis ; on les voit apparaître à la suite de toutes les maladies anémiantes et faire souffrir au printemps ceux que l'hiver, le manque d'exercice, le défaut d'air pur, le surmenage ont mis hors de leur équilibre organique.

Ces pseudo-rhumatismes frappent toutes les articulations ; cependant les articulations de l'épaule,

du coude, des côtes, de la hanche sont particulièrement atteintes. La maladie évolue sans fièvre ni poussées aiguës, mais les mouvements sont difficiles et douloureux, la souffrance s'exagère dans le repos et la chaleur du lit.

Les médicaments usités contre le rhumatisme sont de faible secours ; l'acide salicylique, l'antipyrine, le sulfate de quinine, l'hydrothérapie même, loin d'améliorer les affections rhumatoïdes, les exagèrent, parce que les préparations antirhumatisantes et les anesthésiques troublent une nutrition générale déjà détectueuse.

Contre les pseudo-rhumatismes, on recommande tout spécialement le Vin Désiles, qui réussit merveilleusement et fait disparaître des douleurs qui avaient résisté à toutes les méthodes médicamenteuses. Le succès du Vin Désiles, en ce cas, n'a rien d'extraordinaire, car, par sa composition complexe, il satisfait à tous les besoins d'un organisme affaibli.