



La Choucroute du Chariot d'Or

POURQUOI ne pas dire que ce mode d'apprêt de la choucroute nous fut enseigné par un vénérable cordon bleu, qui dirigeait la cuisine de la vieille auberge du Chariot-d'Or, où nous conduisit un jour le hasard des manœuvres militaires? La méthode nous plut, et c'est sans y rien changer que nous l'avons exécutée nous-même un peu plus tard, et que nous la donnons ici.

Nous ferons simplement observer que, si elle est apprêtée en petite quantité, le braisage de la choucroute devient plus laborieux. Or, comme elle peut constituer ce que l'on appelle une réserve de garde-manger, rien n'empêche d'en apprêter le double ou le triple de ce qu'il faut pour le plat dont nous allons nous occuper, et de réserver le surplus en ayant simplement le soin de l'étaler sur une assiette renversée, pour ne pas la laisser en contact avec le jus, et de la couvrir d'un papier beurré. Quand on voudra s'en servir, il n'y aura qu'à la chauffer et à l'entourer de saucisses de Francfort fumées, ou de chipolatas grillées.

Proportions

Pour 6 ou 8 personnes :

3 kilos de choucroute fraîche, dont la moitié sera réservée, soit 1 kil. 500 pour le plat en question ;

Un morceau de lard de poitrine lé-

gèrement fumé au genièvre, du poids de 6 à 700 grammes ;

Un jarret de porc salé pesant de 4 à 500 grammes ;

125 grammes de couennes de lard bien fraîches ;

Un petit saucisson sec de ménage, ou un saucisson à l'ail frais de 200 à 250 grammes ;

10 petites saucisses à la chipolata, achetées chez le charcutier ;

250 grammes de dégraissis de marmite tiré au clair, ou de graisse de rôti de porc. A défaut, le même poids de saindoux ou de graisse d'oie qui convient admirablement pour cela ;

15 grains de genièvre ;

Une grosse carotte ou deux moyennes ;

Un oignon piqué d'un clou de girofle ;

Un fort bouquet garni ;

1 litre $\frac{3}{4}$ de bouillon ordinaire, pas trop salé à cause de sa réduction ;

2 prises de poivre.

POUR LA LIAISON DE POMMES DE TERRE

3 blancs de poireau ;

600 gr. de pommes de terre (poids net) ;

12 gr. de sel ;

2 décilit. $\frac{1}{2}$ de lait bouilli ;

70 gr. de beurre.

Temps, en tout 3 h. $\frac{3}{4}$.

RÉSUMÉ

Tremper et égoutter la choucroute. La passer sur le feu dans moitié de la graisse. Etuver. Ajouter bouillon, reste de la graisse. Bouillir demi-heure. Ajouter lard, jarret, couennes, carotte, oignon piqué, bouquet garni, saucisson, genièvre. Cuire au four.

Préparer la purée de pommes de terre. Griller les chipolatas. Ajouter la purée dans la choucroute. Dresser en dôme avec jarret, lard, saucisson découpés autour.

Premier apprêt de la choucroute

Nous disons de la choucroute fraîche; mais si court qu'ait été son séjour dans la saumure, elle doit être soumise à un trempage préalable d'un quart d'heure à l'eau froide. Il faut, en plus, avoir soin de bien désagréger les pelotons qui se trouvent ordinairement dans la choucroute pour que le trempage soit bien égal. Au bout d'un quart d'heure, sortez-la à la main de l'eau où elle a trempé, pour la plonger dans une autre terrine d'eau froide, et, finalement, égouttez-la sur un tamis. Prenez-la par poignées que vous presserez aussi fortement que possible pour extraire complètement l'eau de dedans, et l'avoir bien sèche, et posez ces poignées pressées sur un plat. Quand elle est toute pressée, reprenez les pelotons pressés un à un pour les désagréger, et éparpillez la choucroute sur le tamis.

Mise en marche

Dans une grande casserole à bords droits, faites chauffer la moitié de la graisse, quelle que soit cette graisse; jetez la choucroute dedans, et remuez la sur le feu pendant 10 minutes. Retirez ensuite la casserole sur le côté du feu, couvrez-la, et laissez étuver tout doucement pendant 25 minutes, en remuant de temps en temps. Au bout de ce temps, ajoutez le bouillon, l'autre moitié de graisse, le poivre, et faites partir en ébullition.

NOTA. — Il n'y a pas à s'étonner de la quantité relativement énorme de graisse employée ici. La choucroute a besoin d'être fortement alimentée de corps gras,

et un axiome de cuisine dit, d'ailleurs très justement, que pour être bonne une choucroute doit être fortement graissée; ce qui ne veut pas dire, pourtant, de pousser à l'exagération.

Les éléments de la garniture.

La cuisson de la choucroute

Le lard. — Pour le caser plus facilement dans la choucroute, on le coupe en deux. Ensuite, il est toujours bon, et même utile, de lui faire subir un blanchissage de 7 à 8 minutes, pour lui enlever l'âcreté que la fumée laisse à la surface, et aussi pour l'approprier. A cet effet, mettez-le dans une casserole avec assez d'eau pour qu'il en soit couvert, et faites bouillir pendant 8 minutes, ce qui constitue le « blanchissage ».

Les couennes. — Par la gélatine qu'elles détiennent, ces couennes augmentent l'onctuosité du jus de braisage (le bouillon), et, en plus, elles figurent plus tard dans la choucroute. Ces couennes doivent être excessivement fraîches, bien grattées et propres, et pour éviter un blanchissage spécial ou passage à l'eau bouillante, on les met tout simplement à blanchir avec le lard.

Pour le jarret de porc, il est inutile de le blanchir, à moins qu'il ne soit depuis longtemps dans la saumure, ce qui est une affaire d'appréciation. S'il est peu salé, il n'y a qu'à le bien laver à l'eau froide.

Une demi-heure après que la choucroute est en marche, ajoutez-y, en l'écartant avec une fourchette pour que ces différents éléments se trouvent enfermés dedans : le lard, le jarret, les couennes blanchies, réparties ci et là, la carotte coupée en deux, ou les deux carottes moyennes laissées entières, l'ognon piqué, le bouquet garni, le saucisson

sec ou frais, et le genièvre enfermé dans un petit sachet de mousseline, qui sera retiré plus tard. Il est préférable d'opérer ainsi, plutôt que de mettre le genièvre à même dans la choucroute, où il est assez peu agréable de retrouver les grains; ce qui est parfaitement inutile, attendu que son seul rôle est de mettre son parfum dans la choucroute, d'ajouter sa note spéciale à celle des autres aromates. Tous ces accessoires doivent se trouver enterrés dans la choucroute.

Alors, couvrez-la d'un rond de papier fort, beurré; fermez la casserole aussi hermétiquement que possible et mettez-la dans un four assez chaud pour que l'ébullition maintenue douce et constante fasse que la choucroute se pénétre parfaitement; ce qui, dans l'apprêt d'une choucroute, est chose capitale. Si l'ébullition marchait à un train déréglé, il s'en suivrait une réduction rapide du mouillement; mais la pénétration de la choucroute par son auxiliaire naturel, la graisse, et son imprégnation par les aromates ne seraient plus du tout assurées. Ce serait de la choucroute bouillie, mais non braisée.

Il s'agit maintenant de retirer en temps utile ceux des éléments qui se trouveraient trop cuits, si on les laissait dans la choucroute, jusqu'à cuisson complète.

D'abord, le saucisson : s'il est frais, retirez-le au bout de 30 minutes; s'il est sec, au bout d'une petite heure.

Le lard : peut être retiré au bout de deux petites heures, en s'assurant toutefois, qu'il est cuit à point.

Tout le reste, jarret et aromates sont laissés dans la choucroute jusqu'à complète cuisson de celle-ci. De l'instant où elle est mise au four, jusqu'à celui où elle est retirée, il faut compter 2 h. 3/4,

plus une 1/2 heure passée sur le fourneau en attendant sa garniture, plus 30 à 35 minutes pour son passage à la graisse et étuvage; ce qui donne bien un total de 3 h. 3/4.

La purée de pommes de terre pour la liaison de la choucroute

Une petite demi-heure avant l'heure de servir, émincez la partie blanche des poireaux, et faites-la colorer légèrement dans une moyenne casserole avec 30 gr. de beurre. Mouillez d'un bon litre d'eau tiède, ajoutez le sel et les pommes de terre coupées en quartiers; faites partir en ébullition et conduisez la cuisson vivement, jusqu'à ce que les quartiers de pommes de terre s'écrasent sous le doigt. Comme nature de pommes de terre, la hollandaise est préférable à toute autre. Le poids indiqué est net, c'est-à-dire sans épluchures, et pour l'obtenir il faut un poids brut de 800 gr. de pommes de terre.

Aussitôt que les pommes de terre sont à point, égouttez-les à fond dans une passoire; versez-les sur un tamis métallique et passez-les vivement. Recueillez la purée dans une casserole, et travaillez-la avec une cuiller de bois pendant qu'elle est brûlante, en y ajoutant de suite ce qui reste de beurre (40 gr.), et ce, jusqu'à ce qu'elle blanchisse légèrement. Plus cette purée est travaillée brûlante et mieux elle se lisse et blanchit. Complétez-la avec le lait, ajouté par petites parties, et ne vous préoccupez pas si elle devient un peu claire, c'est ainsi qu'il la faut.

Mise à point de la choucroute Pour servir

Dès que les pommes de terre seront en marche, vous remettrez le lard et le

saucisson dans la choucroute pour les réchauffer convenablement.

Aussitôt la purée prête, mettez à griller les chipolatas, après les avoir piquées avec une épingle et enduites légèrement de graisse fondue, de sorte qu'elles seront prêtes en temps voulu pour prendre leur place autour de la choucroute.

Sortez la choucroute du four et retirez de dedans, jarret, lard, saucisson, couennes, qui seront mis sur un plat à côté.

Retirez également, carotte, oignon, genièvre, bouquet, qui ne sont plus bons à rien ; et, la choucroute étant ainsi dégarnie, prenez-en la moitié avec une écumoire, par parties, et en la pressant bien pour en faire sortir le jus, qui relâcherait trop la purée. Mettez la choucroute dans cette purée, et mélangez-la bien dedans.

Prenez les couennes, coupez-les en petits carrés ou en julienne courte, et joignez-les à la choucroute.

Détaillez le lard ou une partie du lard en petits rectangles, soit une douzaine.

Taillez sur le jarret de porc 8 à 10 petits morceaux aussi réguliers que possible.

Coupez une quinzaine de rondelles minces sur le saucisson.

Tout ceci étant prêt, versez sur le plat la choucroute déjà additionnée des couennes et liée à la purée. Avec une fourchette façonnez-la en dôme, aussi bien et surtout aussi vivement que possible.

A la base du dôme de choucroute, adossez tout autour, en les dressant debout, les rectangles de lard et les morceaux de jarret. A mi-hauteur du dôme, faites une belle couronne avec les ronds de saucisson chevalés l'un sur l'autre ;

entourez les bords du plat avec les chipolatas grillées, et servez immédiatement.

NOTA. — Le reste de la choucroute est réservé comme il est dit, c'est-à-dire étalé sur une assiette renversée qu'on pose sur un plat, et couvert d'un papier beurré.

PERRAUT JUNIOR.



NOS POULARDES TRUFFÉES

Les truffes sont bonnes depuis quelques jours, et nous pouvons, dès maintenant, livrer à nos abonnés des poulardes truffées de *tout premier choix*, comme celles que nous leur offrons depuis plusieurs années.

Nous avons trois types :

N° 1. Petite poularde de Bresse, pour 6 personnes : 17 francs.

N° 2. Poularde de Houdan, pour 10 personnes : 28 francs.

N° 3. Poularde de Houdan extra, pour 15 personnes : 38 francs.

Ces prix s'entendent franco d'emballage.

Toutes ces volailles sont garnies d'une farce de foie gras, et très abondamment remplies avec des truffes du Périgord de première qualité.

DINDES TRUFFÉES

Pour les dindes de *Houdan* truffées, compter de 22 à 25 francs pour la dinde et la farce. Ajouter le prix des truffes au cours, dont la quantité peut varier de 1 à 5 livres.

Pour nos Pâtés de Grives, Parfaits de foie gras et Pintades farcies, voir à la 2^e page de la couverture.



LE MARCASSIN

Cours de M. Colombié

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

D'UNE façon générale, tous les apprêts réservés au chevreuil conviennent également au marcassin ; seul le temps de cuisson n'est pas le même. Le marcassin, ainsi que le porc frais, demande une cuisson prolongée, et par suite un feu moins vif, de façon que le calorique pénètre l'intérieur de la viande d'abord et rissole la surface ensuite ; il ne faut donc pas saisir les viandes par un feu ardent.

Le marcassin doit-il être mariné ? Cela dépend des goûts, et cela devrait dépendre surtout des estomacs, la plupart des marinades ayant comme effet de provoquer une fermentation anormale des viandes qui en sont arrosées. De plus, une viande copieusement nourrie de marinade ne peut plus rôtir dans de bonnes conditions ; le liquide qu'elle a absorbé se transforme en vapeur et empêche la surface de rissoler comme il convient ; partant, la viande est moins bonne, puisque le goût si délicat de son suc rissolé n'existe pas en ces conditions.

Cela ne revient pas à dire qu'il faille supprimer toute marinade ; l'essentiel est de savoir bien l'approprier à l'espèce de viande pour éviter ces inconvénients. Pour le marcassin, qui présente fraîchement tué une certaine odeur de fauve, il faut une marinade dont le but sera à

la fois d'atténuer cette odeur et d'attendrir la viande, sensiblement plus ferme que celle du chevreuil. Cette marinade se composera de jus de citron, de cognac, de vin blanc et de bonne huile d'olive ; les personnes qui aiment les mets à saveur relevée pourront ajouter les condiments suivants : une ou deux gousses d'ail écrasées, du paprika ou bien du poivre rouge d'Espagne dont on saupoudre largement toute la surface de la pièce, du sel, du thym effeuillé et pulvérisé et quelques feuilles de laurier, des branches de persil dont l'avantage est aussi de tenir la viande fraîche. L'ensemble de cet assaisonnement doit fournir de quoi mouiller à hauteur d'un doigt le plat creux dans lequel on roule et on retourne la pièce deux ou trois fois par jour. Soit, pour un cuissot de marcassin : le jus d'un citron, un verre à madère de cognac, autant de vin blanc, au moins trois cuillerées à bouche d'huile d'olive ; cette dernière joue le rôle d'isolant, en empêchant le contact de l'air qui hâle les viandes.

Le temps pendant lequel on laisse mariner peut être plus ou moins prolongé ; il est en tous cas important de tenir compte de la température, si la viande a dû voyager, et voyager longtemps quelquefois ; il faut aussi plus de soins quand le coup de fusil a abîmé la pièce, parce que les chairs pénétrées par le plomb sont sujettes à une bien plus prompte décomposition ; il faut, en ce dernier cas, avoir la précaution de faire tout d'abord pénétrer du citron dans la blessure, et du reste de la marinade ensuite. La bonne moyenne, comme durée de la marinade, c'est 48 heures ; on peut l'abréger de moitié, mais il y aurait, par contre,

inconvenient à la prolonger, car ce serait au détriment de l'hygiène.

Il est bon, pour éviter les poussières, de couvrir la pièce en marinade avec un papier huilé ou une gaze ; tenir le plat dans un endroit *sec*, c'est la première condition, — aéré, frais, loin du voisinage de toute odeur quelconque.

Doit-on « piquer » le marcassin ? Oui certes, il faut piquer le marcassin dont la chair, par nature, est relativement sèche ; il faut donc la nourrir par un élément gras, qui, de plus, aidera au rissolage à la cuisson. Le piquer *avant* de faire mariner provoque la décomposition, cela à cause de la manipulation de la viande pendant l'opération du piquage. Il est donc infiniment préférable de piquer après le temps de marinade, peu de temps avant de mettre la pièce à cuire. Enlever le cuissot de la marinade, l'éponger avec un linge et le piquer avec des lardons très fins, n'ayant pas plus de 3 centimètres de long, sur 2 millimètres d'épaisseur, employer surtout une aiguille proportionnée : 16 ou 18 centimètres de longueur au plus. Avoir soin de piquer très superficiellement : le lard ayant pour but ici de favoriser surtout le rissolage de la surface, il faut le garder pour les deux tiers à l'extérieur, afin qu'en fondant sa graisse arrose la pièce d'une façon suffisante. Beaucoup de personnes auxquelles déplaisent les viandes piquées ne se rendent pas compte que si ces mêmes viandes étaient piquées de la manière que nous indiquons et qui est toute rationnelle, on ne trouverait pas le lardon tout gras et non cuit, enfoncé dans les chairs.

Pour rôtir

La meilleure façon de rôtir, il faut le redire encore, le redire sans cesse, c'est :

la broche !!! Plus on se rapprochera des conditions du feu de broche, meilleur sera le résultat. Le marcassin étant une viande plutôt lourde, ne doit pas être saisi dès le principe. Et cela, il faut le répéter, car c'est une condition fondamentale qu'on n'observe pas avec assez de régularité. Par conséquent, si c'est à la broche que s'opère le rôtissage, le feu doit être alimenté avec du gros bois, qu'on allume à l'avance pour avoir un peu de braises. Si la broche est chauffée au charbon de bois, il ne faut pas prendre de très gros charbon ; lorsqu'il est bien allumé, le couvrir d'un peu de cendres chaudes. Si c'est — hélas ! — au four, il ne faut pas oublier de poser la pièce sur une grille qui l'isole du fond du plat pour que l'air chaud circule tout autour ; se garder de rien mettre dans le fond du plat, pas plus que dans la lèche-frite de la broche du reste. Et dans l'un comme dans l'autre cas, s'abstenir d'arroser la pièce ; le piquage, par la fonte progressive de sa graisse qui découle sur la pièce suffit à ce besoin. Ajoutons que le feu du foyer chauffant le four ne doit pas être trop vif ; pour éviter que le plat à rôtir ne s'échauffe trop du fond, et que la graisse n'y brûle, il faut le poser sur une plaque de tôle qu'on glisse en même temps dans le four.

Le temps de cuisson pour le marcassin, sanglier, est le même que pour le porc frais, soit 55 minutes par kilo. On s'assure que la viande est à point, quand en y enfonçant une aiguille à brider, au milieu, le jus perle blanc et non point rosé. Saler en sortant du feu. Jeter la graisse qui n'est bonne à rien, tombée au fond de la lèche-frite ; verser à la place la marinade, râcler avec la fourchette pour dissoudre le peu

de jus qui a gratiné au fond du plat. En arroser la pièce, si elle est présentée entière, comme rôti; si elle est présentée comme entrée dite entrée de broche, on l'accompagne d'une des sauces destinées en général à la venaison : sauces poivrade, venaison, moscovite, etc., dont différentes formules ont été déjà données. On peut également la servir avec la sauce suivante.

Sauce façon sanglier

Roussir, avec un peu de lard et de graisse, les parures et déchets du cuis-sot; un petit ognon émincé, une petite carotte, coupés en dés. Saupoudrer d'une cuillerée à bouche (20 gr.) de farine, pour une sauce destinée à 10 ou 12 personnes. Mouiller avec un demi-litre de liquide composé de moitié vin, blanc ou rouge, et eau; plus un verre à maddère de très bon vinaigre. Ajouter un très petit bouquet garni; 1 ou 2 clous de girofle; quelques boules de poivre; 1 morceau de sucre et une pincée de paprika ou encore de poivre rouge d'Espagne, selon l'espèce adoptée pour la marinade du cuis-sot.

Mener la cuisson de la sauce de façon à ce que, au bout d'une heure et demie à deux heures, la sauce ait réduit de moitié: par conséquent couvrir la casserole et y entretenir un mijotement très doux, mais très régulier. Passer la sauce au tamis de crin ou à la couloire très fine, sans presser, et au tout dernier moment, ajouter la marinade qui, ainsi qu'on l'a vu plus haut, aurait été passée dans le fond de la lèchefrite. Ce passage dans la lèchefrite ou le plat brûlant suffit non seulement à réchauffer la marinade, mais encore à en faire évaporer l'excès d'acidité.

LE POT-AU-FEU.



Menus

HADDOCK GRILLÉ SAUCE AUX ŒUFS
TIMBALE DE NIOCCHI
HARICOTS VERTS SAUTÉS
GATEAU DE MARRONS

POTAGE A L'OGNON AU TAPIOCA-BOUILLON BOUDIER
ŒUFS EN COQUILLES DE POISSON
BAR SAUCE AUX CAPRES
PILET ROTI
PURÉE MARIE-LOUISE
GATEAU DE RIZ

CHOUROUTE DU CHARIOT D'OR
POULET EN FRICASSÉ
SALSIFIS FRITS
CROQUETTES DE RIZ

POTAGE CONDÉ
FILETS DE SOLES MORNAY
GIGOT BRAISÉ SUR CHICORÉE
GRIVES ROTIES
CÈPES A LA BORDELAISE
CROQUETTES DE POMMES

ŒUFS BROUILLÉS AUX CROUTONS
PIEDS DE PORCS FARCIS
CHATEAUBRIAND EN TERRINE
CROSNE AU BEURRE
POIRES MERINGUÉES

POTAGE CRÈME D'ORGE
TIMBALE DE FILETS DE SOLE
POULARDE A L'IVOIRE
SELLE DE CHEVREUIL VENAISON
FAISANS A LA BROCHE
PARFAIT DE FOIE GRAS
CARDONS AU JUS
BOMBE PRINCESSE

POMMES DE TERRE GEORGETTE
CARRY DE POULET
COTELETTES A LA BRUXELLOISE
CHOUX DE BRUXELLES
SOUFFLÉ DE MARRONS

POTAGE VELOURS
CROQUETTES DE MACARONI
ŒUF A LA MODE
POULET ROTI
CRESSON EN ÉPINARDS
POMMES CONCIERGE

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



GATEAU ET CROQUETTES DE POMMES

Un bon entremets de ménage par excellence, car on peut utiliser les restes du gâteau pour les croquettes, l'apprêt de ces dernières exigeant une première cuisson de l'ensemble; cette transformation est très avantageuse dans un ménage peu nombreux. Si l'on sert le plat en gâteau le premier jour, on réservera de préférence la sauce à l'abricot pour les croquettes du lendemain, et, en ce cas, le gâteau sera accompagné d'une petite crème anglaise au rhum ou à la vanille. Gâteau et croquettes sont parfaits, et le plat n'est ni difficile d'exécution, ni bien coûteux comme prix de revient.

Proportions

Pour 6 personnes :
1 kil. 500 de pommes, brut, donnant environ 1 kilo 150, net;
60 gr. de beurre;
75 — de sucre en poudre;
10 — de fécule de riz;
1/2 décilitre de rhum;
4 œufs entiers;
Un peu de zeste de citron;

Une cuillerée de mie de pain rassis, émietté finement.

POUR LA SAUCE

1/4 de pot de marmelade d'abricots;
1 décilitre d'eau;
25 gr. de sucre en morceaux;

Une cuillerée à bouche de kirsch ou de rhum.

POUR LES CROQUETTES

Un œuf entier battu;
3 cuillerées de mie de pain rassis, finement émietté;

Une cuillerée à café d'huile d'olive.

RÉSUMÉ

Cuire les pommes émincées avec beurre, rhum, zeste, sucre en poudre. Passer au tamis; réduire la purée. Ajouter fécule, beurre, sucre en poudre. Des-sécher sur le feu. Ajouter les œufs entiers battus. Verser en moule beurré. Cuire à four vif.

Croquettes. — Avec le gâteau refroidi former des croquettes. Passer à l'œuf et à la mie de pain. Frire à grande friture.

Sauce. — Chauffer la marmelade avec l'eau, le sucre et le rhum, Servir à part.

Les pommes

Il faut prendre de bonnes pommes calville ou reinette; la dimension n'importe pas ici, puisqu'on les met en marmelade, mais leur qualité doit toujours être de choix. Pelez-les, coupez-les en quartiers très minces, enlevez les pépins, le cœur ou partie dure, et tout ce qui pourrait être piqué ou gâté.

De préférence prenez une casserole étamée, épaisse, à large fond, dite sautoir; mettez y les quartiers de pommes avec 30 gr. de beurre, 25 gr. de sucre en poudre, le 1/2 décilitre de rhum, et le quart d'un zeste de citron. Nous savons que le zeste est la pelure jaune du citron, pelé assez finement pour ne pas prendre de la peau blanche qui est amère.

Posez la casserole sur un bon feu; faites sauter les pommes une ou deux

fois, ou remuez-les avec la cuiller de temps en temps; préparez un rond de papier beurré qui doit entrer dans la casserole bien exactement pour poser sur les pommes directement. Dès que les pommes sont bien parties à cuire, que par conséquent tout est bien échauffé, bien en train, couvrez-les avec le papier et mettez la casserole dans le four, à bonne chaleur modérée.

Comptez sur $3/4$ d'heure de cuisson pour qu'elles soient cuites à fond, comme il convient; elles doivent, quand on les remue avec la cuiller, tomber en bouillie sans le moindre effort.

Travaillez-les bien dans la casserole sortie du four, toujours avec une large cuiller de bois. Puis passez-les au tamis, non pas tant pour ce qui restera sur le tamis, puisque les pommes avaient été bien épluchées, que pour les convertir en purée encore plus fine. On prend pour cela le tamis de crin et le champignon de bois.

Pour dessécher la purée

Remettez la purée dans la casserole; faites-la chauffer sur un bon feu bien actif, et *ne cessez pas de remuer* la purée tandis qu'elle chauffe et qu'elle bout, toujours avec la large cuiller de bois qui sert à râcler le fond de la casserole et à ramener par dessus ce qui était par dessous. A mesure que la purée chauffe, son humidité s'évaporant, elle devient plus consistante, et diminue beaucoup. Il faut qu'elle réduise au point de pouvoir être ramassée en tas monté en pyramide au milieu de la casserole sans retomber aussitôt. C'est indispensable.

Ajoutez alors la fécule que vous y jetez légèrement, en remuant avec la cuiller, puis le beurre qui reste (soit 30 gr.) et le

sucré en poudre (soit 50 gr.). Le sucre en fondant fournit une nouvelle humidité qu'il faut de nouveau faire évaporer en recommençant, sur le feu avec la cuiller de bois, le même travail pour amener la purée au même point. Si la purée n'est pas à la consistance solide indiquée, le gâteau s'effondrera à la cuisson. Nous répétons que la purée, soit qu'on l'entasse au milieu de la casserole, soit qu'on en pose une grosse cuillerée sur une assiette, doit garder la forme qui lui est donnée et ne pas s'étaler ni retomber aucunement. Alors retirez la casserole du feu.

Le moule. Les œufs

Pendant que la purée perd sa plus forte chaleur, et avant d'y ajouter les œufs, préparez le moule. Pour le gâteau, prenez un moule à charlotte dont la capacité soit de moins d'un litre. Beurrez-le très soigneusement ainsi: faites-le légèrement chauffer, mettez-y gros comme une belle noisette de beurre que vous y faites fondre en tournant le moule en tous sens; ayez soin que les angles soient bien imprégnés de beurre. Saupoudrez ensuite de la mie de pain finement émiettée dans un coin de torchon et passée ensuite à travers une passoire à trous moyens. Renversez le moule en le secouant pour y faire circuler également cette panure, et faites en tomber ensuite l'excédent.

Battez les œufs en omelette, blancs et jaunes ensemble, dans un bol. Versez-les en filet mince dans la purée que pendant ce temps vous travaillez avec la cuiller de bois. Puis versez le tout dans le moule, d'une seule coulée. Tapedez un peu le fond du moule sur la table pour égaliser et tasser la purée sans y toucher trop avec la cuiller.

La cuisson

Mettez alors le moule au four, en l'y posant tel quel et par conséquent *pas* au bain-marie. Il faut un four de *chaleur vive*, cette fois-ci; vous y laisserez le gâteau de 15 à 20 minutes. S'il venait à trop colorer au début, c'est à-dire après 5 minutes environ, il faudrait le couvrir d'une feuille de papier, car une croûte se formant à la surface empêche la poussée de la pâte. Il est préférable que la chaleur, si elle ne peut être très égale comme il est à désirer, vienne plutôt de dessous que de dessus. Le gâteau monte pas mal, mais ce n'est pas au moment où il est le plus monté qu'il est cuit à son point; si on le démoulait à cet instant il s'effondrerait; il faut qu'après avoir ainsi monté il retombe à peu près au point qu'il atteignait quand la purée a été versée dans le moule. On s'en rend compte du reste, à ces deux degrés différents, en appuyant légèrement le doigt sur le centre du gâteau qui est plus ou moins ferme.

Retirez-le alors du four, mais ne le démoulez qu'au moment de servir, quelques instants après.

Pour servir

Simplement renverser le moule sur le plat garni d'une serviette et envoyer à part la sauce.

La sauce

5 minutes avant de servir, mettez dans une petite casserole la marmelade d'abricots, l'eau chaude et le sucre indiqués. Faites juste bouillir une seconde en remuant pour tout mélanger. Ajoutez *hors du feu* le kirsch ou le rhum qui perdraient de leur arôme en bouillant inutilement.

Les croquettes

Que l'on utilise les restes du gâteau ou que l'on veuille du premier coup préparer des croquettes, l'appât de la purée, nous le répétons, est le même, et quand les œufs y ont été ajoutés, *il est indispensable de cuire cette purée comme un gâteau*. Sans cette cuisson préalable, les croquettes, quand on les mettra dans la friture, gonfleront sous la poussée de l'œuf cru comme des beignets soufflés, craquant, éclatant de tous les côtés. Seulement au lieu de cuire la pâte dans un moule à charlotte, il faut la verser dans une simple tourtière beurrée et non panée où elle monte juste à la hauteur voulue pour l'épaisseur des croquettes; couvrir immédiatement d'un papier beurré et mettre au four plus modéré que pour le gâteau en moule à charlotte, l'épaisseur de la pâte étant moindre. La pâte, comme dans le moule à charlotte, doit monter et retomber pour être à un point de cuisson, et par conséquent de solidité suffisante.

Laissez *complètement* refroidir avant de façonner les croquettes.

Pour paner les croquettes

Dans une assiette creuse, battez l'œuf entier, sans l'amener à l'état de mousse cependant, et ajoutez-y une cuillerée à café de bonne huile d'olive qui rend la croûte plus croustillante et dorée.

Dans une assiette plate, étalez la mie de pain.

C'est, comme pour paner le moule, de la mie de pain légèrement rassis, du pain de la veille qu'on émiette dans le coin d'un linge et qu'on passe ensuite à la passoire à trous moyens.

Saupoudrez légèrement la table de farine. Partagez la pâte en parties de la grosseur d'un œuf de pigeon; roulez-les

sur la table en leur donnant la forme d'un bouchon.

Trempez ces bouchons ou croquettes une à une dans l'œuf battu, et immédiatement après roulez-les au fur à mesure dans la mie de pain. Egalisez-les de nouveau en rectifiant les extrémités avec le plat d'un couteau ; ne laissez ni fente, ni craquelure qui éclaterait dans la friture.

Au fur à mesure que chaque croquette a été passée à l'œuf, à la mie de pain, puis rectifiée, posez-la sur une plaque quelconque, un grand couvercle plat retourné par exemple, d'où vous pourrez les faire glisser dans la friture sans avoir à y toucher ; il importe de ne plus les déformer en les manipulant, ni d'enlever de la couche de panure.

La friture

De bonne graisse, mais pas de friture à l'huile surtout. Un mélange de graisse de rognon de bœuf, de graisse de veau et de panne de porc donne toujours le meilleur résultat. La friture doit être *chaude* et abondante. Plongez-y les croquettes et au bout de quelques minutes, dès qu'elles sont colorées, égouttez-les bien et dressez-les sur le plat garni d'une serviette.

LA VIEILLE CATHERINE.



ALIMENT DES ENFANTS



Le Jour de la Blanchisseuse

I

C'était pour nos mères, à Paris et dans les grandes villes, où le linge est blanchi au dehors, une affaire d'importance que le jour de la blanchisseuse ; car une bonne maîtresse de maison ne se déchargeait point entièrement sur la femme de chambre, du soin de compter et de recevoir le linge ; elle y présidait toujours en personne. « Mais, disent les jeunes femmes d'aujourd'hui, où est la nécessité d'accomplir soi-même une besogne qu'une domestique peut faire tout aussi bien ? » C'est une erreur de penser qu'à elle toute seule elle peut faire aussi bien ; j'excepte les cas, très rares du reste, où l'on possède une « perle » ; et pour que perle il y ait, faut-il que, non seulement cette domestique soit expérimentée, d'humeur méticuleuse et routinière, mais encore qu'un séjour assez long dans la maison l'ait mise parfaitement au courant des particularités du linge de cette maison. Il est de toute évidence que les pratiques modernes du blanchissage parisien abrègent infiniment la durée du linge ; mais je crois qu'il faut tenir compte aussi, de nos jours, d'un relâchement sensible dans l'entretien et dans la surveillance. Les femmes de chambre, maintenant, sont plus habiles à coudre dans les robes qu'à raccommorder le linge ; du reste ce qu'on leur demande presque partout, c'est de faire des robes. Et cependant jamais le linge, le simple linge de maison, n'a été plus orné ni plus fin, qu'à cette époque, où les jeunes maîtresses de maison en prennent si peu de souci. Elles devraient réfléchir à ce fait dont j'ai contrôlé l'exactitude : c'est que, de deux trousseaux identiques, établis en même temps, ayant fourni les mêmes services, subi les mêmes modes de blanchissage, celui qui a été vraiment surveillé de près, durera le tiers de temps de plus que l'autre. Et je vous assure que l'économie causée par cette prolongation n'est pas à dédaigner, car le bénéfice

s'en fait ressentir dans la période où les dépenses générales d'un ménage ayant nécessairement augmenté, le renouvellement même partiel du trousseau cause un trou dans le budget.

Une amie me disait dernièrement : « Croirez-vous que ma fille Yvonne me demande pour ses étrennes des torchons et des essuie-mains de cuisine ! Moi qui comptais lui donner les petits Saxe dont elle a tant envie. Je ne sais pas comment son trousseau en est déjà là.... »

Alors, Madame, croyez-m'en, et comptez votre linge vous-même : au surplus je connais des femmes d'esprit cultivé, mondaines, des femmes « chic » qui s'acquittent en personne de tous ces soins ; elles ne s'en cachent pas, mais elles n'en font point non plus leur sujet de conversation ; c'est peut-être ainsi que, ne vivant pas dans leur intimité, vous ne vous en êtes jamais doutée.



Pourquoi compter le linge sale soi-même ? D'abord parce qu'il est beaucoup plus facile d'être deux personnes pour accomplir ce travail, et que la femme de chambre seule y suffirait mal, pour peu que le blanchissage soit important. Et surtout, surtout, parce qu'on se rend ainsi un compte bien plus exact du véritable état du linge.

Tel dégât constaté au retour du blanchissage, et attribué au blanchisseur, s'est souvent produit à la maison ; et par contre, une avarie produite par un des nombreux engins de la blanchisserie est toujours mise sur le compte des domestiques, quand on réclame au blanchisseur. Vous constatez, en outre, que les torchons n'ont pas été employés à nettoyer le fourneau, que les serviettes d'office n'ont pas essuyé les casseroles, et que les serviettes de table, ô horreur, n'ont pas, au lieu d'être mises directement au sale, servi à la vaisselle ; vous voyez si les tabliers de cotonnade bleue, employés à la place des tabliers blancs, ont attrapé des taches de graisse qui réparaitront après le blanchissage ; toutes infractions qu'une femme de chambre le plus souvent ne peut réprimer n'ayant pas l'autorité suffisante. Vous vérifiez un petit trou de

rien du tout dans une nappe, un bout de dentelle qui doit être recousu. Et avouez qu'il faut connaître bien le linge d'une maison, son degré présumé d'usure, pour prévoir par exemple que telles nappes ayant servi plus souvent que telles autres, doivent présenter un « clair » qui deviendra un trou au prochain blanchissage ; que telles chemises ont les œillets brodés de leur engrelure qui commencent à s'érailler, et que si cette légère éraillure n'est point consolidée avant le blanchissage, c'est une déchirure qui se produira ; qu'à telles chemises d'homme un changement de poignets étant nécessaire, il faut noter en ce cas, de ne point empeser ni repasser ces chemises. Bref, c'est un contrôle tout aussi nécessaire, au point de vue de l'entretien, que celui du linge quand il revient du blanchissage ; et tout ce qui est susceptible de s'aggraver par le fait du blanchissage doit être réparé d'abord.

Donc, « le jour de la blanchisseuse », dans la matinée, *tout* le linge sale est rassemblé dans l'endroit où il doit être compté ; la femme de chambre doit faire le tour des chambres, des cabinets de toilette, passer à la cuisine, à la salle à manger ou à l'office, afin de n'avoir pas à courir ensuite pour un objet oublié, et surtout pour ne point, quand tout sera inscrit, nécessiter des ratures ou des surcharges sur le carnet. Quand le linge est ainsi rassemblé, elle le trie par tas, Madame appelle par leur nom chaque catégorie, la femme de chambre en dit le nombre, et Madame l'inscrit au fur et à mesure sur un carnet qui reste toujours à la maison. Avoir soin que chaque pièce de linge soit toujours secouée à mesure qu'elle est réunie à une autre — surtout si l'on compte le linge dans un endroit qui n'est pas vaste — afin de n'y pas laisser un mouchoir, un petit col, quelque chose de petit volume enfin ; les torchons, les serviettes, les mouchoirs, doivent toujours être, à mesure qu'on les compte, pris par un coin, secoués, et rassemblés ainsi, soit dans la main gauche, soit en un tas très séparé.

Il est indispensable que chaque catégorie de serviettes soit désignée sur le carnet afin, en cas de perte ou de changement chez le blan-

chisseur, de pouvoir réclamer à bon escient. Pour les serviettes de toilette, d'office, dont les qualités généralement sont différentes, on détaille par exemple : œil de perdrix, linceux blancs, vignette rouge, à carreaux, etc. Quand, dans une maison nombreuse, les initiales du linge de corps sont différentes, c'est également

prudent de mentionner ces marques tout au moins sur le carnet particulier. Et pour simplifier ce carnet particulier, une excellente maîtresse de maison que nous connaissons, a imaginé ceci : un cahier écolier à feuillets quadrillés régulièrement, comme un cahier de calcul, et dont voici un aperçu :

DATE	JANVIER					FÉVRIER			
	2	9	16	23	30	6	13	20	27
Draps maîtres.....	4	2	4						
» enfants.....	6		6						
» domestiques.....	6								
Taies simples.....	3	4	2						

Ce carnet, qui reste toujours à la maison, est indispensable, non seulement au cas où celui qu'on remet au blanchisseur s'égarerait, mais encore lorsque, dans l'intervalle de deux blanchissages on a besoin de contrôler quelque chose dans le nombre des pièces de linge qu'on possède.

Le linge étant ainsi inscrit, Madame s'assure encore que rien n'a été oublié. Puis elle transcrit le tout sur le carnet de la blanchisseuse : un carnet un peu épais, solide, et dont jamais, vous le savez, Madame, on ne doit arracher de feuillets, sous peine d'en détruire toute la régularité. Ce carnet de la blanchisseuse doit être double ; c'est-à-dire que vous avez deux carnets dont le service s'alterne par blanchissage ; ce procédé permet d'inscrire le linge à loisir avant l'arrivée du blanchisseur qui ainsi ne perd pas de temps à attendre ; de garder le carnet sur lequel figure le dernier blanchissage rapporté, et de vérifier ainsi les prix, les additions, etc.

Sur ces carnets, également, vous notez les observations relatives au linge, soit qu'il

manque une pièce quelconque, soit que le travail soit peu satisfaisant, etc.

Si vous faites une erreur dans le nombre des pièces en les recopiant sur le carnet du blanchisseur, ou qu'au dernier moment quelque pièce oubliée, et qu'on ajoute, vous oblige à une rectification, ne faites pas cette rectification en surchargeant les premiers chiffres inscrits ; ces gribouillages sont une véritable source de malentendus et de contestations. Je suppose qu'ayant inscrit 12 serviettes d'abord vous en vouliez marquer 15 ; barrez le 12, et à la suite de « serviettes » écrivez 15, que vous soulignez et que vous encadrez d'une parenthèse, pour qu'il ne se confonde pas avec les prix.

(A suivre.)

Mme BELIN.

Le prochain numéro du POT-AU-FEU paraîtra le samedi 20 Décembre prochain (troisième Samedi du mois).



LE CHEZ SOI

Décembre ! Dure, bien dure saison pour les malheureux sans gîte, mais aussi triomphe du « Chez Soi ». Ce seul mot éveille des idées d'intimité, de douces images d'intérieur ; dès la nuit si vite venue, on cause près du feu dans le demi-jour des lampes voilées, et combien d'efforts faut-il faire pour s'arracher à cette tranquille et chaude atmosphère !

Mais la vie mondaine a ses obligations : il faut, le jour, que « Madame » fasse des visites, que « Monsieur » se rende à ses occupations ; le soir, au lieu de goûter les charmes du tête-à-tête, il faut aller dans le monde..., au théâtre... Et rien que d'y penser, on grelotte. Aussi, pour éviter la dangereuse transition de l'appartement bien clos à l'air glacé de la rue, il faudra se bien envelopper dans l'immense et chaude pelisse de si grande allure, de si grand chic, que le fourreur Isidore fait cette année pour hommes et pour femmes. Le choix de la fourrure intérieure importe peu, tout est joli et confortable dans cette sorte de vêtement, pour peu qu'il soit garni d'un col, d'un revers et de poignets en belle pelleterie.

C'est le moment de vous offrir cette utile et riche fantaisie, étant donnés les soldes de fourrure si avantageux qu'Isidore tient à votre disposition. A plus forte raison trouverez-vous chez lui, 27, rue Bleue, dans ses énormes stocks d'astrakan, de loutre, de vison, de petit gris, de renard, de chinchilla et tant d'autres, les éléments nécessaires pour faire d'élégantes jaquettes, de ravissants boléros-blouses, des cravates et mille jolies choses que vous ne paierez pas cher.



Modèle de la Maison ISIDORE
27, rue Bleue (angle de la rue Lafayette).

L'un des plus cruels désagréments de l'hiver, c'est que le froid abîme affreusement les mains. Elles deviennent rouges, rugueuses, gercées et même, chez les personnes prédisposées, elles se gonflent et se crevassent sous l'action des engelures, d'une façon hideuse.

C'est d'autant plus regrettable à constater, qu'il est possible avec des soins intelligents, d'éviter ces misères. Personne ne devrait ignorer aujourd'hui que la Pâte des Prélats prévient et guérit les engelures, les rugosités, les crevasses ; il suffit de s'en bien frictionner les mains chaque soir, de mettre ensuite des gants de peau larges et doux pour avoir des mains de duchesse, fines, souples, blanches, satinées.

Le matin, pour compléter ce petit traitement, il faudra se laver avec le savon si parfait des Prélats, qui se trouve, comme la Pâte (1), à la Parfumerie Exotique, 35, rue du 4-Septembre.

Or, en cette saison mondaine, la coquetterie de la main est de rigueur, car dans les salons, il est tant d'occasions de montrer une main dégantée.

Il est non moins nécessaire d'être bien et artistement coiffée à l'air de son visage, n'ayant pas comme en été, constamment sur la tête, un élégant chapeau qui la complète. Mais n'allez pas compromettre à tout jamais votre jolie chevelure en la cassant, l'usant, avec les fers chauds et des instruments de torture de toutes sortes. Laissez-la bien croître et allonger en repos au contraire, sous les ravissants pos-



Seyants postiches DESFOSSÉ
21, rue Lavoisier.

tiches si naturels, si souples, si légers, de Desfossé, 21, rue Lavoisier, qui vous coifferont mille fois mieux que vos cheveux véritables, et sauront résister à l'humidité de cette saison sans se désonduler ni se défriser.

(1) Pâte des Prélats, 5 francs la boîte ; expédiée franco, 5 fr. 50.

Savon des Prélats, 2 fr. 50 le pain, 7 francs la boîte de 3 ; franco, 3 francs le pain, 7 fr. 85 la boîte

M. ou M^{me} Desfossé se tiennent à votre disposition fort aimablement, pour vous essayer la coiffure qui vous rendra encore plus jolie. Allez en juger: vous serez convaincue, ravie, et vous remercerez votre amie.
FÉTICHETTE.

CORRESPONDANCE

Inquiète — N'ayez nulle crainte, la bonne poudre de riz, au contraire, adoucit la peau, embellit le teint, le préserve du contact trop vif de l'air du dehors. Parmi les meilleures, je puis vous conseiller le Duvet de Ninon, de la Parfumerie Ninon, 31, rue du 4-Septembre. La boîte est de 3 fr. 75; expédiée franco 4 fr. 25. Elle existe en blanc, rosé, naturel, bis.

Confiante en Fétichette. — Vous avez raison, je suis absolument sincère dans mon admiration pour M^{me} Lénat, la jeune femme autrichienne que nous avons le bonheur de posséder à Paris pour l'hiver (19, boulevard Saint-Michel). C'est une fée! avec sa baguette magique, qui n'est autre que ses doigts habiles, elle opère des prodiges de rajeunissements: chez une dame de 60 ans, dernièrement, elle faisait disparaître de disgracieuses bajoues; à une autre elle enlevait les rides; chez une jeune fille dévisagée par des traces de variole, elle satinait l'épiderme; d'un visage disproportionné, elle arrondissait l'ovale, régularisait les traits... C'est inouï!

* * * * *

TABLE DÉCENNALE DES RECETTES DU "POT-AU-FEU"

A la fin de 1902 le *Pot-au-Feu* comptera dix années d'existence.

Nous avons promis de faire un journal pratique; les abonnés de la première heure, presque tous restés fidèles, les nouveaux, chaque année plus nombreux, nous rendront cette justice que nous avons tenu notre promesse. A la seule condition de se conformer exactement aux prescriptions indiquées, les cordons les moins bleus peuvent faire de la cuisine parfaite et devenir à leur tour d'excellentes « Vieilles Catherines ».

Mais pendant les dix années écoulées, les recettes sont devenues légion; les recherches sont, sinon difficiles grâce aux Tables annuelles, tout au moins longues et fastidieuses.

Beaucoup d'abonnés ont exprimé le désir d'avoir une Table décennale qui, comprenant toutes les recettes publiées, présentées à la fois par ordre alphabétique et par catégories, simplifierait les recherches.

Cette Table paraîtra donc dans le commencement de l'année 1903.

La Table décennale étant exclusivement réservée à nos abonnés, nous prions ceux qui désireraient en faire l'acquisition, de vouloir bien nous le faire connaître avant la fin de l'année pour que leur demande soit classée et le tirage fait en conséquence. Le prix de la Table sera de 2 francs pour les abonnés qui nous adresseront directement cette somme, et de 2 fr. 50 pour ceux qui préféreront faire encaisser par la poste.

Dans la nouvelle décade qui va bientôt s'ouvrir, le journal tiendra à honneur de justifier sa réputation sans cesse croissante et restera fidèle à son premier programme.

Le Pot-au-Feu.

P. S. — La Table des matières de 1902 fera partie du prochain numéro 24, du troisième samedi de décembre.

* * * * *

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.

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

LES MAISONS RECOMMANDÉES AUX ABONNÉS DU POT-AU-FEU

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

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

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

COURRIER

Une Espagnole. — Une nouvelle abonnée. — Un groupe d'abonnées. — Une gourmande. — Lily, etc. — Lettres non signées et sans bande d'abonnement.

Générale T. L. G. — Duchesse de G. — M^{me} M., à Saintes. — M^{me} L. C., à Elbeuf. — Ecrevisses Nantua. — Pont-sur-Sambre. — Bonne note est prise pour faire paraître ces recettes.

M^{me} D., rue Madame. — Bois d'Ambérac. — M^{me} D. J. — E. B. — Villa Saint-André. — D. L. D. S. — Ch. L., Vincennes. — Recettes parues ces dernières années.

L. B. — Parue en 1898; vous l'avez donc.

La Vendéenne. — Les pommes de terre soufflées ont paru tout au long cette année même; la recette occupait presque en entier le numéro.

M. R. — Vous avez eu cette recette cette année même.

M^{me} Vergé. — Ces différentes recettes ont été données dernièrement: caramels; plum-cake; consultez mieux vos collections. L'établissement en question existe bien, mais nous ignorons la qualité de ses produits. Nous ne donnons pas d'adresses par le courrier.

Villenoy. — Les amandes doivent être pilées en purée absolument lisse; on n'en doit pas retrouver en grumeaux. Votre pâte à foncer était mal répartie. Il faut employer de très bon beurre frais et fin.

M^{me} Contamin. — Voir bombe princesse donnée cette année.

Soufflé au riz. — Faire le soufflé à la crème de riz ou féculé de riz; aromatiser de vanille. Ne pas essayer avec du riz en grains; ce n'est pas d'un effet satisfaisant.

M^{me} J. — A paru en 1894.

M^{mes} Gaston R. — Une très bonne recette de gelée de pommes a paru en 1894.

M^{me} A. B., Neauphle. — Vous avez la mousse au jambon, parue cette année, qui vous rendra le service que vous désirez.

M. G. P. — Vos langues de chat trop dures ont été cuites à four pas assez chaud, trop longtemps. Les meringues molles n'ont pas été cuites au four assez doux.

Soissonnais. — Si votre gelée de pommes ne prend pas, c'est qu'elle n'a pas été cuite assez vivement, et qu'elle n'est pas aussi au degré de consistance voulu. C'est un mauvais procédé de la faire cuire, et qui provoque sa cristallisation. Voyez la tarte parue en 1899.

L. H. P. — La farce du pâté de foie gras est faite avec du foie gras également. Voir recette donnée en 1900. Il n'est guère possible de faire un pâté de foie gras économiquement.

C. F. D. — Une recette de foie gras à l'étuvée, donnée en 1896 pourrait toujours vous renseigner. Nous verrons à faire paraître quelque chose dans ce sens.

14028. — Dorés et soufflés: la même chose sous deux noms différents.

A. D. — Recette fautive de tous points. Voir cette excellente parue en 1895, et comparez.



Le Gérant: A. DESBOIS

PLAQUES
PAPIERS
Photo
En Vente partout

JOUGLA

SEUGNOT
28, rue du Bac, 28
DRAGÉES ET BOITES
POUR BAPTÊME
BONBONS ET DESSERTS

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

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