



TABLE du POT-AU-FEU

DIX ANNÉES DE RECETTES

1893-1902

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

Nous avions 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 Catherine ».

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, déjà rédigée, 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 est jointe au présent numéro.

Pouding à la Nesselrode

Le pouding est classé parmi les entremets de grand style et peut figurer avec honneur sur n'importe quel menu transcendant. Bien que glacé, sa composition le rend moins froid que la généralité des glaces, et cela lui constitue déjà un avantage.

Son prix de revient n'est pas élevé relativement, pour un entremets de cette catégorie. Avec les proportions ci-dessous, on peut compter environ de 5 fr. 50 à 6 fr. L'exécution ne présente point de difficultés particulières, un peu longue seulement à cause de ses détails, mais pouvant être couramment entreprise dans une très simple cuisine bourgeoise. L'emploi de la glace est d'une absolue nécessité, le refroidissement à une très basse température étant la cause unique de la consistance du mélange. Sans cette température très basse, il est impossible que le pouding puisse se-raffermer et supporter un démoulage. Ceci pour les personnes inexpérimentées qui cherchent toujours à tout modifier. Pour ces mêmes personnes nous ajouterons que les mar-

rons glacés achetés chez le confiseur ne sauraient en aucune façon remplacer les marrons cuits au sucre, comme il est indiqué, et cela pour toutes sortes de raisons : difficulté d'obtenir une purée assez onctueuse, degré du sucre variable, etc., etc.

Ce pouding est tout à fait de saison en ce moment, et on peut l'exécuter tant qu'il y a des marrons bons et frais, c'est-à-dire au moins jusqu'à fin janvier.

Proportions

Pour 10 personnes :
 30 beaux marrons ;
 1 gousse de vanille ;
 50 gr. de sucre en morceaux ;
 150 — de sucre en poudre ;
 25 — de raisins de Smyrne ;
 30 — d'écorce d'orange confite ;
 8 cerises confites ;
 4 décil. de lait ;
 2 — 1/2 de crème double ;
 1/2 — de marasquin ;
 3/4 — de madère ;
 6 jaunes d'œufs ;
 3 morceaux de sucre.

POUR GLACER

8 à 10 kilos de glace ; 1 kilo de sel gris ; 125 à 150 gr. de salpêtre.

RÉSUMÉ

Inciser l'écorce des marrons ; les couvrir d'eau froide ; bouillir 5 minutes ; enlever écorces et pellicules. Cuire doucement avec eau, sucre, vanille.

Infuser vanille dans lait bouillant.

Macérer les fruits confits dans madère.

Faire la crème anglaise.

Passer les marrons bien cuits au tamis. Mélanger avec crème anglaise. Ajouter les fruits confits. Rafermir et travailler sur glace.

Ajouter crème fouettée et marasquin. Verser en moule. Frapper sur glace.

Les marrons. — La purée

Les marrons doivent être bien choisis, d'excellente qualité, et il a été donné ici

déjà de si judicieux conseils à ce sujet, que je ne pourrais faire que les répéter sans en apprendre davantage.

Pour l'épluchage on procède ainsi : avec la pointe d'un petit couteau, incisez légèrement l'écorce, sans entamer la pellicule du dessous ; cette simple ouverture suffit pour que la vapeur pénètre sous l'écorce qu'elle distend, ce qui rend son enlèvement facile.

Mettez les marrons dans une casserole avec de l'eau froide (qu'ils en soient couverts), portez à l'ébullition et laissez bouillir pendant 4 à 5 minutes. Retirez alors la casserole sur le bout du fourneau, et prenez les marrons avec une cuiller percée ou l'écumoire, par 4 ou 5 à la fois seulement, attendu qu'ils s'épluchent bien mieux quand ils sont brûlants que quand ils commencent à refroidir. Avec la pointe d'un petit couteau, arrachez l'écorce et retirez bien la pellicule qui adhère à la pulpe.

Tous les marrons étant épluchés, mettez-les dans une petite casserole avec 3 décilitres d'eau, le sucre en morceaux indiqué (50 gr.), la demi-gousse de vanille, cuisez-les doucement, jusqu'à ce qu'ils se mettent en purée, ou soient assez cuits pour y être facilement mis ; soit environ 1 heure pour arriver à ce point.

Alors passez les au tamis fin, 3 ou 4 à la fois seulement, ce passage au tamis se faisant mieux quand les marrons sont brûlants. Or, versés d'un coup sur le tamis, ils refroidiraient et seraient, vers la fin, plus difficiles à passer.

Recueillez cette purée dans une terrine, et travaillez-la vigoureusement avec une cuiller de bois pour la rendre bien lisse.

La crème anglaise

On préparera la crème pendant la cuisson des marrons afin que lorsque la

purée de marrons sera prête, la crème de son côté soit sinon froide, du moins presque froide pour pouvoir être mélangée à la purée.

L'apprêt de cette sorte de crème a été minutieusement et fréquemment donné ici. Je me borne donc à le résumer.

Dans une casserole assez vaste, travaillez les jaunes d'œufs et le sucre en poudre avec une cuiller de bois jusqu'à ce que le tout ait pris une teinte claire, jaune paille, et soit bien uni comme une mayonnaise. Ajoutez le lait bouilli, chaud, dans lequel la vanille aura été mise à infuser, tandis qu'il était encore bouillant, un quart d'heure avant d'employer le lait.

Faites prendre la crème sur un feu pas trop vif, en la remuant attentivement avec la spatule ou la cuiller de bois jusqu'à ce que la cuiller soit légèrement « nappée », c'est-à-dire comme vernie d'une façon uniforme par la crème, sans qu'il soit nécessaire que cette couche de crème soit épaisse.

Observation

Cette crème ne doit pas bouillir parce que la moindre ébullition entraîne sa désorganisation, c'est-à-dire la fait granuler. Cependant, au cas où cela se produirait, le mal n'est pas absolument irréparable; il n'y a qu'à retirer vivement la casserole du feu, à verser dans la crème une petite cuillerée d'eau bien froide, et à la fouetter vigoureusement pendant quelques instants pour la ramener à son état normal.

On peut la passer ou non à l'étaminé, seulement il est toujours préférable de le faire, parce qu'il peut exister dedans quelques petits grains noirs provenant de la vanille. Avoir soin de remuer fréquemment cette crème pendant qu'elle

refroidit afin d'éviter qu'il se forme une peau à la surface.

Les raisins et les fruits confits

S'apprêtent, comme la crème, en même temps que les marrons. Pour le Smyrne, il n'y a qu'à le trier grain par grain pour en retirer les queues, mais pour le Corinthe il n'en va pas de même. Il est nécessaire de le mettre dans un coin de torchon avec deux pincées de farine, et de le frotter doucement pour détacher les queues. Ceci fait on le verse dans une passoire qui est secouée, pour que queues et farine tombent, et finalement, on l'examine attentivement pour retirer ce qui peut rester de queues, et surtout pour enlever les petites pierres qui se trouvent assez fréquemment dans cette sorte de raisin.

Ce travail fait et les deux sortes de raisins lavés à l'eau tiède, mettez les raisins dans une toute petite casserole avec le sucre et le madère, et faites-les mijoter tout doucement pendant 10 à 12 minutes pour les gonfler et les cuire. Aussitôt prêts, ajoutez dedans l'écorce d'orange coupée en petits dés, et les cerises partagées en deux; sautez le tout pour mélanger et laissez refroidir ensemble.

La sorbetière

Les différents apprêts ci-dessus marchant simultanément, il s'ensuit que dès que la purée de marrons est prête, on peut procéder au mélange et à son glaçage immédiat. Il faut s'occuper du sanglage préalable de la sorbetière, et je dois ouvrir une parenthèse pour l'expliquer.

D'abord, étant donnée la petite quantité de mélange à glacer, cette sorbetière sera prise toute petite afin d'éviter une dépense inutile de glace.

Elle doit être sanglée à l'avance pour que le froid qui se concentre à l'intérieur saisisse le mélange.

On entend par *sangler*, l'opération qui consiste à entourer une sorbetière de couches de glace pilée alternées de sel et de salpêtre qui augmentent considérablement l'effet réfrigérant.

Prendre le plus grand soin, pour que quelques grains de sel ne tombent pas dans l'ustensile qui, d'ailleurs, doit toujours être fermé au moment du sanglage, et qu'il est encore prudent d'essuyer intérieurement avant d'y mettre la crème.

Le mélange

Reprenons la purée de marrons à l'endroit où nous l'avons laissée, c'est-à-dire après l'avoir travaillée avec la cuiller de bois pour la rendre bien lisse, unie. Ajoutez-y la crème anglaise en quatre ou cinq fois pour mieux mélanger, et les fruits confits bien égouttés.

Versez le mélange dans la sorbetière sanglée 10 minutes à l'avance.

Après l'avoir hermétiquement fermée, en interposant un rond de papier blanc entre son ouverture et le couvercle, pour bien le serrer, saisissez celui-ci par la poignée, et tournez rapidement l'ustensile de droite à gauche, pour que la crème de marrons, projetée le long des parois glacées, s'y solidifie. Au bout de 5 minutes, découvrez la sorbetière, et détachez avec la houlette les parties de crème prises, qui en retombant dans le mélange liquide activent sa congélation. Recouvrez l'ustensile et recommencez l'opération et ce, jusqu'au moment où la masse se trouve prise à l'état de glace légère, et assez consistante cependant.

A ce moment, fouettez vivement la

crème double, ce qui est l'affaire de quelques minutes, et après avoir une dernière fois travaillé à la houlette le mélange glacé, ajoutez-y cette crème fouettée, cuillerée par cuillerée et en même temps le marasquin.

Avec de grandes précautions, incorporez la crème pour ne point l'écraser ni la tasser, et que le tout reste aussi mousseux et léger que possible. C'est d'une importance capitale, on le conçoit, cette légèreté mousseuse du mélange, et un travail prolongé, inhabile, dès que la crème fouettée est ajoutée, ne peut que nuire.

Moulage

La contenance du moule à employer pour les proportions sus-énoncées est de 12 à 13 décilitres. Ce moule peut être, ou l'un de ceux que l'on utilise pour les charlottes, ou un moule à madeleines hexagone; cela importe peu, pourvu qu'il soit muni d'un couvercle qui l'emboîte bien. Ce moule, quel qu'il soit, sera garni, à l'avance, de papier blanc dans le fond et sur les parois, ce qui permet de dresser l'entremets très facilement.

Donc, prenez le mélange glacé dans la sorbetière, avec une cuiller à ragoût, et dressez-le dans le moule choisi, en frappant légèrement le moule sur la table pour tasser. Emplissez-le jusqu'à un demi-centimètre des bords, couvrez le mélange glacé d'un rond de papier blanc, et fermez le moule avec son couvercle; mais pour prévenir toute intrusion de l'eau salée avec laquelle le moule va se trouver en contact, il est toujours prudent d'entourer la fermeture d'un petit cordon de beurre (gros-seur d'un macaroni aiguillette) qui, en se durcissant au contact de la glace,

s'oppose imperméablement à toute entrée de l'eau salée.

Placez ce moule dans une terrine à parois droites, entourez-le avec ce qui reste de glace autour de la sorbetière, et laissez prendre pendant 1 heure 1/2, temps suffisant dans ces conditions.

Procédé plus simple, mais plus long

Si l'on veut se dispenser de glacer le mélange à la sorbetière, on peut opérer ainsi :

Quand le mélange est prêt (purée de marrons, crème anglaise et raisins), posez la terrine sur de la glace pilée, et faites raffermir ce mélange en le remuant sans discontinuer, pour qu'il ne s'y forme pas de grumeaux. Quand il est devenu consistant mélangez-y la crème fouettée et le marasquin, et coulez en moule comme ci-dessus. Seulement, ce moule devra être bien entouré de glace pilée, sel et salpêtre, et complètement recouvert aussi de glace pilée salée. En plus, il sera nécessaire de retirer au moins deux fois l'eau produite par la fonte de la glace, et de la remplacer par un nouvel apport de glace et de sel. Le temps nécessaire pour solidifier convenablement le pouding ainsi traité, sera de 3 heures 1/2 au moins.

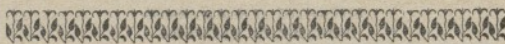
Pour servir

Juste au moment de dresser le pouding, sortez le moule de la glace, et passez-le sous un robinet d'eau courante, ou trempez-le dans un seau d'eau froide : cet écart de température est suffisant, puis essuyez-le bien. Enlevez le cordon de beurre, le couvercle, et renversez sur un plat couvert d'une petite serviette ronde à franges. Ce démoulage se fait très facilement en raison de la chemise de papier dont le moule a été tapissé, et

qu'il n'y a plus qu'à retirer, en la tirant doucement.

On peut entourer la base du pouding Nesselrode d'une douzaine de beaux marrons glacés, que j'ai remplacés parfois par des boules de purée de marrons enrobées au chocolat. De même, il est facultatif de le servir tel, ou avec un sambayon ou une crème anglaise à la vanille, mais bien froids. Ceci est affaire de goût, mais d'accord avec beaucoup de praticiens, j'estime que cet accompagnement est inutile pour un entremets où la crème joue un rôle important.

PERRAUT JUNIOR.



Potage à l'Oie

AU

TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Vers Noël, on a, dans beaucoup de ménages, une oie rôtie dont les débris peuvent être ainsi utilisés. Faites doucement revenir de l'ognon haché dans un peu de graisse de la bête. Mouillez avec la quantité d'eau nécessaire au potage ; ajoutez la carcasse, les os, et tous déchets de l'oie rôtie ; un bouquet de persil, brin de thym, demi-feuille de laurier et branchette de sauge, n'oubliez pas la sauge. Laissez cuire doucement. Enlevez carcasse et déchets. Ajoutez le Tapioca-Bouillon Boudier ; et au moment de servir seulement mettez le foie écrasé si vous l'avez encore, ou quelques marrons rôtis au four que vous écrasez grossièrement dans le potage. Une bonne pincée de poivre moulu.

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

En petites cartouches de 1 potage : Le paquet de 10 cartouches.....Fr. 1 90
En boîte de fer blanc de 25 potages..... 4 »
En 1/2 boîte de fer blanc de 12 potages ... 2 »

Remise de 10 o/o sur tout achat de 16 fr. aux abonnés du *Pot-au-Feu*.

Menus

Menus de Réveillon

CRÈME DE CHOUX-FLEURS
HUITRES DE MARENNES
PIEDS DE PORCS FARCIS TRUFFÉS
DINDE TRUFFÉE
SALADE DE MACARONI A LA DUSE
POUDING A LA MARÉCHALE

SOUPE A L'OGNON
ESCARGOTS A LA POITEVINE
SAUCISSES AU VIN BLANC
OIE ROTIE AUX MARRONS
SALADE D'ORANGES A LA CRÉOLE

POTAGE QUEUE DE BŒUF
BOUCHÉES AU FOIE GRAS
SUPRÊME D'ÉCREVISSES
POULARDE TRUFFÉE
SALADE YUM-YUM
BUCHE DE NOËL

CONSOMMÉ
HUITRES AU GRATIN
POULET EN COCOTE
TERRINE DE BŒUF CHASSEUR
SALADE DE LÉGUMES
POUDING DE MARRONS

ŒUFS ORSINI
BLANQUETTE DE VEAU
POMMES DE TERRE FARCIES
COMPOTE DE POIRES
GATEAU BRETON

POTAGE CRÈME DE SANTÉ
FILETS DE SOLES ORLY
BŒUF A LA CALAISIEUNE
POULET ROTI
CROUTES AUX CHAMPIGNONS
SOUFFLÉ A LA VANILLE

ABATIS DE DINDE AUX LÉGUMES
COTELETTES DE MOUTON A LA BRABANÇONNE
SUR PURÉE DE MARRONS
ARTICHAUTS A LA TRÉSORIÈRE
CROUTES AU MADÈRE

POTAGE FAUBONNE
BARBUE SAUCE CREVETTES
RIS DE VEAU FARCIS
GIGUE DE CHEVREUIL
POULES FAISANES TRUFFÉES
MOUSSE DE FOIE GRAS
PETITS POIS A LA FRANÇAISE
POUDING NESSELRODE



SALADE DE MACARONI A LA DUSE

UNE salade originale, très agréable de goût et d'aspect, et qu'on peut exécuter facilement partout, puisque ses éléments consistent surtout en conserves dont on a généralement une petite provision dès qu'on n'habite pas une grande ville. Telle que nous l'indiquons ici, cette salade pourra figurer dans un repas très soigné; parfaite pour un souper de bal ou de soirée, elle est en ce moment tout indiquée pour un réveillon. Mais il est facultatif de la modifier un peu pour l'adapter aux exigences économiques des menus quotidiens. En ce cas, ce sera la truffe qu'on supprimera tout d'abord, et ensuite les fonds d'artichauts; peut-être aussi l'œuf dur. Mais il faudra alors augmenter un peu la proportion de poulet. Et surtout ne jamais supprimer le céleri ni la tomate.

Nous indiquons des fonds d'artichauts de conserve parce que, à moins d'avoir dans son jardin des artichauts à utiliser, les fonds de conserve ne reviennent pas plus cher, donnent infiniment moins de peine à préparer et sont plus blancs que ceux qu'on fait cuire chez soi, si l'on n'y apporte beaucoup de soin. Mais

L'EXTRAIT **LIEBIG** est INDISPENSABLE
dans
VIANDÉ TOUTE BONNE CUISINE

il est bien entendu qu'on peut employer également des fonds frais.

Proportions

Pour une dizaine de personnes :

175 gr. de macaroni dit aiguillettes de Naples ;

60 gr. de poulet de desserte, rôti ou bouilli ;

80 gr. de céleri en branches ;

6 fonds d'artichauts moyens ;

1 belle truffe ;

2 œufs durs ;

30 gr. maigre de jambon ;

1 cuillerée persil haché.

POUR MARINER

2 cuillerées de vin blanc ;

1 — vinaigre pas fort ;

1/2 — huile d'olive ;

1 pincée de sel ;

1 prise de poivre.

POUR LA MAYONNAISE

1 décil. 1/4 d'huile d'olive ;

1 gros jaune d'œuf, ou 1 jaune 1/2 ;

1 cuillerée de vinaigre environ ;

1 décilitre purée de tomate.

RÉSUMÉ

Mariner fonds d'artichauts escalopés et céleri émincé. Couper le poulet en julienne ; la truffe en rondelles minces. Hacher séparément jaunes, blancs d'œufs, jambon, persil. Faire la mayonnaise ; y ajouter la purée de tomates. Cuire le macaroni ; égoutter, tenir au chaud. Mélanger macaroni, poulet, artichaut, céleri, mayonnaise. Dresser en saladier ou en jatte et décorer avec truffe, œufs durs, jambon, persil. *La salade doit être servie tiède.*

Les fonds d'artichauts. Le céleri.

On prend donc simplement une boîte de fonds d'artichauts dits « au naturel ». Ils sont cuits, tout prêts ; il n'y a qu'à les égoutter sur un linge, puis à les escaloper, c'est-à-dire à les couper horizontalement, pour en faire autant de

larges rondelles, et très minces autant que possible.

Le céleri pour ces quantités représente la valeur de deux belles branches ; les choisir *bien blanches* surtout, dans le cœur du pied du céleri. Coupez-les alors, sur le travers, aussi fines que des feuilles de papier, pour ainsi dire.

Mettez artichaut et céleri dans une assiette creuse et arrosez-les avec le vin blanc, le vinaigre et l'huile indiqués ; sel, poivre. Laissez mariner ainsi *au moins une demi-heure* et de temps en temps retournez le tout, avec une cuiller, pour que les légumes s'imprègnent mieux.

Le poulet, le jambon, l'œuf, la truffe

Le poulet, comme nous l'avons dit, peut être rôti ou bouilli ; et, cela va de soi, on utilise à cet effet du poulet de desserte. Il n'est pas du tout nécessaire de n'employer que des blancs ; cuisses ou pilons font très bien l'affaire ; mais il faut, de toutes façons, avoir toujours soin d'enlever les peaux et les nerfs. Coupez ensuite le poulet en julienne, c'est-à-dire en donnant aux morceaux mêmes forme et dimensions que pour la julienne de légumes.

Coupez en petits dés très fins le jambon, pris dans le maigre seulement. L'œuf dur aura été cuit 9 à 10 minutes à l'eau bouillante.

La truffe, cuite dans quelques cuillerées de vin blanc, sera pelée et coupée en rondelles ; il faut la choisir bien ronde pour avoir de jolies rondelles.

La mayonnaise

Nous en résumons l'apprêt, plusieurs fois donné ici. Rappelons qu'une mayonnaise prend mieux à la chaleur ; en cette saison, tenir l'huile au chaud ; elle doit être positivement *tiède*. Tiédir les œufs

dans l'eau chaude, avant de les casser ; chauffer la terrine ou le bol ; opérer dans un endroit chaud.

Délayer le jaune d'œuf avec quelques gouttes d'huile ; tourner dans n'importe quel sens ; ajouter l'huile goutte à goutte ; quand le tout prend une consistance trop ferme, ajouter un peu de vinaigre, et ainsi de suite. Ajouter en dernier lieu la purée de tomate qui doit être *très consistante*, pour ne pas rendre la mayonnaise trop coulante. La purée de conserve en petites boîtes de fer blanc est généralement plus consistante que celle qu'on vend en flacons. Si on ne disposait que de purée claire, la faire réduire sur le feu, et laisser tiédir ensuite.

Le macaroni

Du macaroni fin, *non troué*, qu'en Italie on nomme spaghietti.

Faites bouillir environ 2 litres d'eau, dans une large casserole, salez à raison de 7 gr. par litre.

Cassez les baguettes en petits morceaux, pas plus longs que 5 à 6 cent. Jetez-les dans l'eau bouillante. Laissez reprendre l'ébullition, et bouillir franchement sur bon feu pendant 8 à 9 minutes. Ce temps doit suffire pour que les macaronis restent encore un peu fermes.

Egouttez-les aussitôt dans une passoire à larges trous. Quand ils ont perdu leur forte chaleur vous les saupoudrez d'une pincée de poivre.

Dans une terrine chauffée assez grande pour pouvoir contenir tous ces éléments, et pouvoir aussi les y remuer à l'aise, mettez : le macaroni, la sauce mayonnaise, remuez bien ; ajoutez l'artichaut, le céleri, le poulet.

Remuez alors le tout avec précaution, pour bien répartir ces différents acces-

soires, sans mettre en bouillie l'artichaut et le poulet.

Et goûtez pour l'assaisonnement.

L'assaisonnement est chose capitale pour cette salade ; et il est impossible de préciser ici son degré exact ; cela dépend surtout des goûts. Pour le vinaigre, cela dépend aussi de sa force. Il est probable que vous devrez en ajouter un filet, car il vaut mieux aller avec précaution quand on le met dans la mayonnaise. Une pointe de poivre rouge fait bien ; en tous cas, il faut plutôt forcer un peu la dose ordinaire. Tenez saladier ou terrine dans un endroit chaud, pour maintenir la température *vraiment tiède* du macaroni jusqu'au moment de dresser pour servir.

Pour dresser

Versez la salade dans une jatte ou un saladier large et bas. Lissez-en la surface en remontant un peu en dôme, avec le plat d'un large couteau.

Au centre, mettez le persil haché en tas ; puis tout autour de ce tas de persil, disposez des couronnes successives, les unes à côté des autres, jusqu'au bord du saladier : jaune d'œuf haché ; blanc haché ; rondelles de truffe ; jambon haché ou bien coupé en petits losanges. Et jusqu'au moment d'emporter à la salle à manger, tenez le tout au chaud, pour que *le macaroni soit bien mangé tiède* ; servez des assiettes non point brûlantes, mais chauffées.

Observation

Pour les besoins du service, on peut, sans inconvénient, cuire le macaroni assez à l'avance. Pour le maintenir à une température plus que tiède jusqu'au moment de l'assaisonner, on opère ainsi : poser la passoire au-dessus d'une large casserole ou terrine, de façon à y re-

cueillir l'eau de cuisson. Laisser la passoire au macaroni, couverte d'un couvercle, au-dessus de cette eau tenue chaude, et dont la vapeur empêche le macaroni de refroidir.

On peut aussi, si l'on juge que les morceaux de macaroni se sont trop agglomérés, trop tassés, trop refroidis aussi, les passer dans leur eau de cuisson très chaude, juste le temps de les y replonger et de les en égoutter.

Il est, en tous cas, très essentiel qu'au moment d'être joints à la mayonnaise, les morceaux ne soient point collés ensemble, et qu'ils soient presque chauds. Si donc on constate qu'ils se séparent mal à ce moment, il faut les plonger dans l'eau très chaude, comme nous le disons. Sans cela, ils resteraient tassés dans la salade.

LA VIEILLE CATHERINE.

Il nous paraît infiniment regrettable que les vulgarisateurs de l'excellent breuvage que les Martiniquais tirent de la distillation des jus de cannes à sucre aient toujours préconisé, en France du moins, la coloration du rhum.

Pour nous cette couleur forcément ajoutée, ne sert qu'à faciliter l'addition de différents ingrédients tels que : clous de girofle, muscade, curaçao, zestes d'oranges, dont l'heureuse proportion suffit d'ailleurs à la fortune d'une marque, mais qui modifient le goût si particulier et si fin de l'eau de-vie de canne.

En tous cas la comparaison entre deux rhums également vieux et de couleur différente nous semble intéressante, et nous félicitons l'importateur du Saint-Maurice qui donne à nos lecteurs la possibilité d'une telle dégustation.

Le Saint-Maurice se trouve chez :
COUSANDIER, 48, rue du Cherche-Midi;
GAUDIN, 7, avenue des Gobelins;
ENOS, 14, rue Royale;
MICHELET, 32, avenue Laumière;
FORTIER, 35, boulevard Voltaire;
SIDOUX, 2, avenue Trudaine.



POMMES DE TERRE FARCIES

Cours de M. Colombié

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

Ce plat essentiellement de ménage, économique entre tous, peut être excellent ou détestable selon qu'il est bien ou mal préparé. On y emploie généralement des viandes de dessert, auxquelles il est toujours nécessaire d'ajouter une certaine quantité de chair à saucisse ; mais on peut farcir aussi les pommes de terre uniquement avec de la chair à saucisse.

Avant d'examiner la composition des différents genres de farces, voyons d'abord les pommes de terre.

Les pommes de terre

L'espèce de la pomme de terre n'a ici presque pas d'importance ; c'est sa dimension qui doit nous occuper avant tout. Il nous faut des pommes de terre aussi rondes que possible, 7 à 8 centimètres de diamètre environ, et autant que possible toutes à peu près de mêmes dimensions, pour le bon effet du plat. Je commence par laver très soigneusement les pommes de terre à l'eau froide ; ensuite je les pèle sans trop enlever d'épaisseur de peau. Puis je vais maintenant les couper pour leur donner la forme voulue. De cette façon, étant pelées d'abord, toutes les rognures et le déchet me serviront pour un potage, une purée, etc., et rien ne sera perdu.

Les pommes de terre étant pelées,

j'équarris chaque pomme de terre de façon à former avec chacune un disque ou tronçon haut d'environ 5 centimètres. Pour cela, je prends la pomme de terre dans n'importe quel sens ; c'est sans importance, la pulpe de la pomme de terre n'ayant pas de fil à observer. Ce qui est indispensable, c'est d'établir chaque tronçon plus large que haut, afin que quand je le creuserai pour y mettre la farce, le trou laisse encore tout autour une épaisseur d'un bon centimètre de pomme de terre. Par conséquent on peut tailler, rogner en large ou en long, puisque, je le répète, les déchets ne seront pas perdus.

Ensuite je creuse chaque tronçon comme un godet ; et ici j'ouvre une parenthèse sur la nécessité d'une cuiller à légumes qui coûte une vingtaine de sous et sert également pour les carottes, les navets, etc., à former ces petites boules demi-sphériques qu'on emploie en garnitures, en jardinières, en macédoines, etc. La cuiller à légumes que j'emploie a 2 à 3 centimètres de diamètre ; c'est une petite cuiller toute ronde, comme une minuscule cuiller à pot en acier très tranchant. Je l'enfonce au centre du tronçon de pomme de terre, dont je détache ainsi la pulpe avec beaucoup de facilité, en enlevant à chaque fois la valeur d'une cuillerée ; tout cet intérieur rejoint les déchets et rognures, à moins que je n'en fasse une friture.

Je puis aussi faire ce travail avec un petit emporte-pièce rond, que j'enfonce dans le tronçon ; mais ce système a l'inconvénient de percer la pomme de terre de part en part ; et au lieu du godet, c'est un anneau que j'obtiens, moins amusant que le godet, et avec lequel, aussi, la proportion totale de pomme de

terre est bien plus diminuée, ce qui augmente d'autant celle de farce. Mais cela vaut mieux, en tous cas, que d'essayer de se servir d'un couteau qui risque de tout faire craquer sous sa pesée.

Quand toutes les pommes de terre sont ainsi creusées, je les mets dans une casserole et je couvre d'eau froide. Je pose sur le feu, je laisse chauffer lentement, jusqu'à ce que l'ébullition commence tout juste à se déclarer. A ce moment j'égoutte les pommes de terre, qui sont alors prêtes à remplir de farce.

La farce

J'ai dit qu'elle pouvait être faite avec de la viande de desserte, viande rôtie, bouillie ou braisée, noire ou blanche, volaille, gibier, boucherie, etc., à laquelle on ajoute le quart de chair à saucisse ou de lard gras, à moins qu'il ne s'agisse d'une viande particulièrement grasse, bien entendu. Et si cette viande est très grasse, ou si l'on n'emploie que de la chair à saucisse exclusivement, il sera bon d'ajouter un peu de mie de pain rassis, émiettée et passée au tamis, pour relier gras et maigre. De même, pour la chair à saucisse ou toute viande crue, on ajoutera un œuf entier dans le hachis.

Il est difficile d'indiquer la proportion de farce, ou plutôt des éléments qui la composent, puisqu'ils varient suivant ce qu'on doit surtout utiliser. Il faut compter, par pomme de terre, sur une moyenne de 60 gr. de farce ; c'est le volume d'un bel œuf de poule. La mie de pain doit y entrer pour la valeur d'une petite cuillerée à café, si elle est nécessaire ; et un œuf entier doit suffire pour 4 pommes de terre. J'ajoute, dans tous les cas, un peu de vin blanc,

une cuillerée par 4 pommes de terre ; du persil haché, une pointe d'ail, et je force l'assaisonnement de poivre, sel, épices.

Avec une petite cuiller je remplis les pommes de terre de farce ; la farce doit bomber et recouvrir entièrement le rebord de la pomme de terre qui est ainsi dissimulé sous la couche de farce.

Maintenant c'est la cuisson.

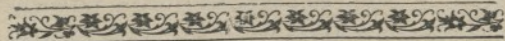
La cuisson

Je choisis un plat assez juste pour qu'elles y soient toutes serrées d'assez près les unes contre les autres, épais du fond autant que possible. Je le graisse largement de beurre ou de graisse. J'y range les pommes de terre. Je pose sur le feu, et je laisse chauffer un moment pour rissoler le dessous des pommes de terre ; ce dessous, je le rappelle, a été équarri pour former le disque, il pose donc parfaitement à plat partout.

Ensuite je mouille avec du bouillon, ou à défaut avec de l'eau jusqu'à hauteur des pommes de terre ; le liquide ne doit pas atteindre la farce. Puis je mets le plat au four de bonne chaleur moyenne, où pendant 3/4 d'heure, il cuit doucement, régulièrement, les pommes de terre prenant peu à peu couleur.

C'est tout. Au bout de ce temps les pommes de terre doivent être parfaitement moelleuses, mais bien intactes ; la farce bien dorée ; le liquide évaporé presque complètement, il ne doit rester au fond du plat qu'un léger gratin humide.

LE POT-AU-FEU



Le prochain numéro du POT-AU-FEU paraîtra le samedi 3 Janvier prochain (premier Samedi du mois).



PUNCH DOUX

VOICI une excellente vieille recette de famille. D'un parfum très fin, fort peu alcoolisé, ce punch est tout indiqué pour les circonstances où les femmes forment la majorité d'une réunion. Il sera donc très bien accueilli dans une petite soirée de jeunesse ; de même qu'il aura sa place l'après-midi sur la table à thé, où, par les journées de gelée, de mauvais brouillard humide on lui fera, n'en doutez pas, un vrai succès.

Ajoutons que mis en bouteilles bouchées et cachetées, ce punch se conserve longtemps.

Proportions

Pour 15 verres ;
250 gr. de sucre en morceaux ;
1 citron ;
1 orange ;
1 décil. 1/2 de rhum ;
1 — 1/2 d'eau-de-vie ;
1 litre de thé léger.

Frottez les morceaux de sucre les uns sur l'orange, les autres sur le citron, à la façon d'une râpe, de façon à leur faire

absorber ainsi toute la partie colorée de l'écorce, qui, seule, fournit la plus grande part de parfum du fruit.

Ceci fait, exprimez le jus de l'orange et du citron, et passez-le à travers un linge préalablement mouillé, tordu, sans aucune odeur.

Mettez sucre frotté, — en terme culinaire on dit « zesté » — et jus de citron et d'orange dans un poëlon d'argent ou de porcelaine, l'étain ayant toujours une fâcheuse influence sur les jus de fruits; ou encore dans un poëlon en cuivre *non* étamé.

Jetez alors sur le sucre le thé *bouillant* que vous aurez préparé ainsi :

Pour ces proportions, prenez 15 à 20 gr. de bon thé dans un pot quelconque; versez dessus 2 décilitres d'eau *bouillante*. Couvrez et laissez infuser 3 minutes; puis ajoutez le reste de l'eau, soit 8 décilitres, toujours *bouillante*. Couvrez et laissez encore infuser 5 minutes. Après quoi vous versez sur le sucre à travers une passoire fine.

Ajoutez le rhum; l'eau-de-vie. Faites chauffer et dissoudre sans bouillir positivement, la cuisson enlèverait au mélange son parfum si subtil.

Pour servir on peut ou le verser directement dans les verres qui seront passés sur un plateau, — ceci pour une soirée, — ou dans un bol à punch; ou le tenir dans un pot original, un vieux pichet amusant, un petit broc de fantaisie, lorsque, comme dans l'après-midi par exemple, il n'en est fait qu'une consommation partielle, et qu'il importe de le garder chaud jusqu'à la fin.

Lorsque le punch, comme nous le disons plus haut, est fait à l'avance et mis en bouteilles, le mode d'opération est le même. Il est de toute nécessité de verser le thé bouillant sur le sucre et le

jus, et de faire ensuite doucement chauffer, pour empêcher la fermentation des principes non cuits de l'orange et du citron.

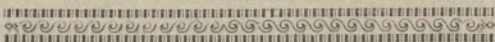
Quand on veut l'employer, il n'y a qu'à servir le punch dans un poëlon et à le réchauffer sans bouillir.

LADY PRATICK.



NOS POULARDES TRUFFÉES

Pour nos poulardes truffées, voir l'avis dans notre n° du 1^{er} décembre, page 356; et pour nos autres spécialités, prière de consulter la page II de la couverture.



❧ QUEILLÉ ❧

ORFÈVRE

11, rue des Petits-Carreaux, Paris



COUVERT EMPIRE

Modèle de l'Époque

Couteaux dessert anciens L. XVI. Empire

NOTA. — Le style très pur du modèle ci-dessus est encore mieux affirmé sur des couverts en vermeil.

On peut composer le service en argent mat ou en argent bruni, et réserver le vermeil pour le service à dessert seulement. On peut aussi, et cette fantaisie est fort à la mode maintenant, n'avoir de ce style que les couverts à dessert, en argent ou en vermeil; ceci dans le cas où l'on possède déjà l'argenterie courante, ou bien lorsqu'on préfère pour l'usage constant un modèle moins orné.



Le Jour de la Blanchisseuse

II

A Paris, beaucoup de blanchisseurs, quand les prix ont été acceptés de part et d'autre, engagent leurs clients à inscrire immédiatement sur le carnet, à la suite des pièces énumérées, le prix du blanchissage de ces pièces ; et le blanchisseur se borne à en faire l'addition, lorsque le linge est rapporté. Il est superflu de dire qu'en principe une note ne devant jamais être réglée avant d'avoir été vérifiée, une addition de blanchissage doit toujours être examinée, car des erreurs d'addition, aussi bien au détriment du blanchisseur, s'y glissent souvent.

A Paris, également, l'usage est, si l'on ne règle pas au mois, de conserver régulièrement une ou deux notes non payées, soit celles du dernier et de l'avant-dernier blanchissages courants : ceci comme garantie en cas de perte ou d'avaries irrémédiables dans le linge que rapporte le blanchisseur. Il semble, aussi, moins désobligeant de retenir sur des sommes dues que que de se faire rembourser en deniers sonnants.

Il est toujours préférable de pouvoir, quand le linge propre est apporté, en faire immédiatement l'appel avec la blanchisseuse même ; on voit ainsi si le compte est exact, et si une pièce a été changée, la blanchisseuse a plus de facilités pour la retrouver sans retard, en continuant sa tournée chez ses autres clients.

Proscrire absolument l'emploi des épingles pour attacher les cols et les manchettes des

chemises d'homme ; il se fait des petites attaches spéciales en métal, pour cet usage, qui sont employées couramment. Les épingles déforment et éraillent les boutonnieres d'une façon déplorable.



Faut-il rappeler qu'aucune pièce de linge qui revient du blanchissage, quelque neuve qu'elle soit, ne doit être rangée dans l'armoire sans avoir été examinée ?

Il est bon, tout d'abord, de faire du linge qu'on examine deux parts : le linge auquel il n'y a que fort peu de chose à faire, un point, un bouton à recoudre ; et le linge auquel il faut consacrer plus de temps ou plus de soin. De la sorte, on se débarrasse d'abord du menu raccommodage qui encombre, et l'on peut discerner à première vue la somme de travail nécessaire, le jour où l'on entreprend le raccommodage du linge. Tout ce qui est particulièrement délicat à faire doit être, en plus, mis de côté, si la femme de chambre n'a pas l'habileté voulue pour cette besogne ; rien n'est plus vilain que du beau linge rapetassé.

Et comment se pratique cet examen ?

Les serviettes, les torchons, les essuie-mains, sans exception, sont dépliés, les tabliers aussi. On vérifie s'il n'y a non seulement pas de trous, mais s'il n'y a point de « clairs », c'est-à-dire de parties où le tissu plus usagé qu'ailleurs, est aminci, élimé, éclairci ; et ces parties seront alors raccommodées d'une façon que nous qualifierons de préventive.

Constater que les cordons des tabliers ne sont pas décousus à la taille, qu'ils ont bien toute leur longueur — les blanchisseurs parisiens les détériorent sous ce rapport — et qu'ils ne sont pas effrangés à la lisière ; des cordons de tabliers en mauvais état donnent un air désordonné aux domestiques, et c'est un accessoire qui doit être remplacé plusieurs fois au cours de l'usage que fait le tablier. Surveiller le montage des fronces.

Au cours de cet examen, le pliage du linge peut être rectifié, s'il n'est pas uniformément le même, afin d'assurer ainsi la régularité des piles.

Pour toutes les pièces de linge comportant

des boutons, ne pas se borner à voir que des boutons ne manquent pas, mais tirer sur chaque bouton, spécialement sur les boutons de nacre dont les trous s'usent, et qui se détachent alors en un petit disque troué, laissant le fil qui les attachait parfaitement intact. Ceci est à recommander particulièrement aux jeunes femmes quand il s'agit du linge d'homme. A leur signaler aussi l'attache, derrière le col des chemises d'homme, sous laquelle passe la cravate ; et l'endroit où les pans de la chemise sont reliés par la couture renforcée de la petite pièce d'angle ; cette petite pièce se décousant, le pan risque une longue déchirure en travers ; c'est surtout sur les chemises de nuit déjà un peu mûres que l'accident se produit.

Vérifier les boutonnières éraillées, les ouvertures de coulisses, et tirer sur le ruban de coulisse qui souvent vous reste dans la main. Vérifier aussi, et de très près, toutes les barrettes d'arrêt des pattes rapportées : pattes de chemises de nuit, de chemises d'homme, de pantalons, etc.. Souvent la patte est détachée et la barrette y figure intacte, parce qu'elle a été faite trop superficiellement et ne relie pas la patte à l'étoffe de dessous ; la patte décousue arrache l'étoffe.

Avoir soin d'enlever *avec des ciseaux* les « contre-marques » en fil de coton rouge que les blanchisseurs ont l'habitude de laisser sur chaque pièce de linge, au plus grand dommage de ce dernier, car la grosseur du coton et de l'aiguille employés ne sont généralement pas en raison directe de celle du tissu ; et si vous arrachez à la main, vous endommagerez encore plus le linge.

Tout le monde sait que si l'on doit « retourner » des draps on ne doit pas, pour le faire, attendre qu'ils soient trop élimés au milieu ; ce n'est pas sur de vieux draps que cette réparation s'effectue, mais sur des draps simplement amincis dans la partie centrale, et qui sont par conséquent fort bons encore ; faute d'observer ce degré d'usure, l'usage que fait un drap après sa réparation ne vaudrait pas le travail entrepris.

M^{me} BELIN.

LE CHEZ SOI

Bientôt le bonhomme Noël va passer sous sa grosse houppelande couverte de neige, allant distribuer à chaque foyer les surprises, les cadeaux dont sa hotte est pleine.

Oh ! comme ce sera joyeuse fête dans notre « doux chez soi » tout fleuri de gui, et quelles exclamations joyeuses, en découvrant dans le soulier l'objet désiré, ou le billet,.... doux qui en assure la possession !....

Sera-ce pour vous, Madame, l'une de ces ravissantes robes de bal en Chantilly, avec applications de vieilles dentelles, qu'on ne trouve à un prix abordable que dans la grande fabrique L. Robert ?....

Mais le choix en est si vaste, que votre aimable époux n'aura pas osé assumer la responsabilité de prendre une décision.... C'est la collection de gravures qui s'offre à vos yeux avec ses nombreuses séductions, ainsi que l'album des adorables voilettes que M. Robert, 5, rue Mulet, à Lyon, donne, c'est le seul mot à employer, à 6 fr. 40 la douzaine (prix de gros, comme tout ce qui nous est vendu en cette fabrique importante).

Les toilettes comprennent jupe et corsage et sont en véritable tulle Chantilly, mêmes celles de 30 fr. ; naturellement les broderies en sont moins fines, les dessins moins compliqués que dans celles de 100 et 200 francs ; néanmoins elle sont fort bien et *mi-confectiounnées*, ce qui permet de les achever en quelques heures avec l'aide d'une femme de chambre ou d'une ouvrière.

Pour d'autres, le petit billet sera un aimable rendez-vous : *Chez Isidore, 27, rue Bleue, après-demain trois heures....*

Oh ! n'allez pas avoir une mauvaise pensée, chères lectrices...., ce rendez-vous est très avouable ; il s'agit d'aller ensemble choisir le beau vêtement de vison, d'astrakan, de loutre, de martre qui était si convoité depuis le début de l'hiver.

Tout arrive à point à qui sait attendre ! Et votre patience sera d'autant mieux récompensée, que ce fourreur a baissé tous ses prix déjà si avantageux, afin d'écouler avant le printemps toutes les pelletteries qui lui restent. Vous allez profiter d'occasions superbes en faisant vos achats ; la jaquette d'astrakan, vendue cet hiver 600 francs, ne vous coûtera

plus que 300 francs ; la loutre, le petit-gris, la zibeline, seront diminués dans les mêmes proportions.

Les renards de tous pays permettront de faire des cadeaux de moindre importance, ainsi que les écharpes remplaçant le traditionnel boa.

Y a-t-il présent plus doux que ces douillettes fourrures qui s'enroulent autour du cou comme une caresse.....



Fourrures de chez ISIDORE

27, rue Bleue (angle de la rue Lafayette).

Et cependant, s'il était permis de choisir, peut-être leur préférerait-on encore le don précieux entre tous de : la Jeunesse !.....

Ce souhait n'est point un mythe..... Il est un philtre de beauté, de fraîcheur, qui valut à l'une de nos célébrités historiques sa fameuse réputation de charme irrésistible, jusque dans l'âge le plus avancé..... La belle Ninon de Lenclos ne connut pas les déceptions, les tristesses, les amertumes de la vieillesse, grâce à une recette merveilleuse qui, depuis, prit son nom, et dont la parfumerie Ninon, 31, rue du 4-Septembre, conserve jalousement le secret.

La *Véritable Eau de Ninon* (1) empêche en effet la formation des rides, efface celles qui ont pu se produire, blanchit, affine, adoucit, satine la peau, lui donnant une extrême fraîcheur.

Comme elle sera la bien accueillie dans certaines bottines placées le soir de Noël au coin de la cheminée, et qui, pour ne plus chausser des pieds de vingt ans, n'en trottent pas moins bien souvent dans le chemin prestigieux de l'espoir et des rêves, à la recherche du bonheur.

Beaucoup l'atteignent ; mais une des conditions

(1) *Véritable Eau de Ninon* 5 fr., franco 5 fr. 50..

de réussite, avouons-le, est le charme physique. Combien de femmes excellentes ne sont pas appréciées à leur juste valeur, desservies qu'elles sont par un extérieur peu séduisant !

Si la nature a été peu généreuse à notre égard, suppléons à son mauvais vouloir par un peu d'art. Avant tout sachons nous coiffer. Des cheveux bien arrangés métamorphoseront une tête, rétabliront l'harmonie des traits, suppléeront à l'irrégularité de l'ovale. M. et M^{me} Desfossé excellent dans ces transformations étonnantes : il n'est pas de femme, si disgraciée soit-elle, qui ne sorte de chez eux : 21, rue Lavoisier (près Saint-Augustin), adorablement séduisante et charmante.



— Postiches indéfrisables, seyants à ravir
M. et M^{me} DESFOSSÉ, 21, rue Lavoisier.

Leurs légers et seyants postiches sont là, de toutes teintes, de toutes formes, pour suppléer à l'insuffisance des cheveux, pour allonger les visages trop ronds et garnir les physionomies anguleuses.

M. et M^{me} Desfossé se feront un vrai plaisir de

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.

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

LES MAISONS RECOMMANDÉES AUX ABONNÉS DU POT-AU-FEU

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

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

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

vous les essayer pour vous convaincre, et si vous ne pouvez venir chez eux, de vous adresser gracieusement leur joli catalogue illustré.

Front ondulé, frisettes *assassines*, boucles soyeuses, torsades charmantes,...., le choix est illimité; il n'y manque pas même la parure complète pour dames âgées.

FÉTICHETTE.

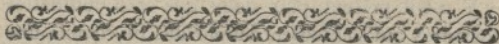
CORRESPONDANCE

M^{me} de G. La Chénais. — Délicieux chemins de table, nappes, napperons, dessous de carafes, dessous de plateaux, etc., vous seront fournis tout faits si vous le désirez, en beau granité garni de superbes dentelles de fil, guipure, Cluny, par M^{me} Privat, 42, boulevard Carnot, Le Puy (Haute-Loire), qui, étant à la source même, vous vendra tout cela à des prix exceptionnels de bon marché. Par colis postal elle vous enverra un choix. Par la poste elle vous adressera des échantillons sur demande. Elle a tous les genres: encadrements de mouchoirs, empiècements de chemises en fine guipure, dentelles pour lingerie, linge de table et de maison. Tout cela extrêmement avantageux.

M^{lles} M. D., Loudun. — Frictionnez-vous chaque soir avec l'*Extrait Capillaire* des Bénédictins du Mont-Majella; la chute des cheveux s'arrêtera aussi-

tôt, et vous verrez comme le bulbe tonifié, fortifié, reprendra de la vigueur.

La repousse se produira aussitôt, active, abondante (6 fr. le flacon; 0 fr. 85 pour la poste. M. E. Senet, administrateur, 35, rue du 4-Septembre.



COURRIER

M. G. P. — Les langues de chat dures sont cuites à four trop doux. Et les meringues molles à four trop chaud.

G. M. — Caramels: sucre trop cuit en effet. Cette glace est d'une exécution trop difficile dans une cuisine bourgeoise. La levure anglaise indiquée est la « Baking Powder » vendue en petites boîtes de bois; c'est bien une poudre blanche, mais sans aucune odeur.

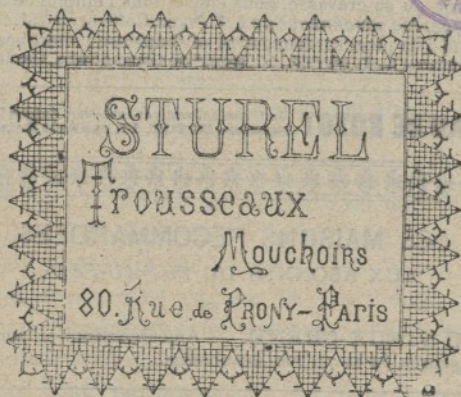
M^{me} H. — Une recette en a déjà paru en 1806. Nous donnerons par la suite une autre formule. — Note est prise de la seconde demande.

M^{me} B., Rouen — Très bonne note est prise.

M^{me} D. Saujon. — Non, cet ouvrage n'existe pas en dehors de nos collections.

(Suite des réponses au prochain numéro).

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



PLAQUES
PAPIERS
Photo
En vente partout

JOUGLA

58, Boulevard de la Villette
PARIS

Bornibus
Sa
MOUTARDE

Ses CORNICHONS Mère Marianne



Si VOS **CHEVEUX** sont GRIS ou BLANCS quelle qu'en soit la nuance; en 2 ou 3 jours, ils reprendront leur couleur primitive et naturelle avec l'**EXTRAIT DE HENNE L. ROYER** produit absolument inoffensif, ne poissant pas, facile tant la frisure. Envoi (°): grand m^{re}, 5 fr. 85; petit m^{re}, 3 fr. 85. Joindre échantillon cheveux ou indiquer nuances. — SALON POUR APPLICATION.
L. ROYER, 9, Rue St-Lazare, PARIS.

LA CARMÉINE

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

Le créant: A. DESBOIS

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