



ESCALOPES DE VEAU A LA TZIGANE

Originale, bien que très simple recette empruntée à la cuisine hongroise. Le paprika est une sorte de poivre rouge infiniment moins fort que le poivre de Cayenne, ainsi du reste qu'on peut s'en rendre compte par les proportions indiquées et qui, incendiaires s'il s'agissait de Cayenne, sont, avec le paprika, simplement relevées. Le paprika est le condiment national de la Hongrie où le poivre ordinaire n'est pas usité. En France on le trouve chez tous les marchands de produits exotiques. L'échalotte doit être employée hachée, et la quantité que nous indiquons est un minimum. Cependant pour les personnes qui la redoutent, nous indiquons de la mettre en gousse afin de la retirer avant de servir.

Proportions

Pour 6 escalopes de veau, pesant, toutes parées, environ 80 grammes :

- 30 gr. de beurre ;
- 5 — d'échalotte ;
- 4 fortes cuillerées de crème double ;
- 1 petite cuillerée à café de paprika ou poivre rouge de Hongrie ;
- 5 gr. de sel.

Temps nécessaire : 1/4 d'heure.

RÉSUMÉ

Faire sauter les escalopes au beurre d'un seul côté.

Ajouter l'échalotte et le poivre rouge. Retourner les escalopes.

Egoutter toute la graisse de la casserole. Ajouter la crème ; chauffer doucement sans bouillir

Les escalopes

Le morceau dans lequel on devrait toujours prendre les escalopes de veau est la *longe*, qu'on appelle aussi *filet*. C'est la partie que, dans le bœuf, on désigne sous le nom d'aloyau, et, dans le mouton, elle forme l'un des côtés de la selle. Non seulement elle est tendre et fine, mais, encore, elle permet de diviser la viande tout naturellement sur le travers du fil, ce qui est d'une importance capitale pour qu'une escalope soit bonne.

Le seul inconvénient, c'est la quantité de déchets qui en résulte. De la graisse, d'abord, puis toute une longue bande de viande appelée *panoufle* par les uns, *bavette* par les autres, et dont on ne se sert pas pour les escalopes mêmes, mais qui est utilisable en blanquette, en ragoût, ou encore pour du jus.

Dans les maisons nombreuses, ou bien à la campagne où la viande est moins chère, on aura tout avantage à prendre une longe de veau pour y tailler soi-même les escalopes. Il faut, dans ce cas, désosser d'abord la longe en glissant à plat le couteau le long de l'os de la chaîne ; c'est facile et rapide. Détachez le *filet mignon* qui représente le vrai filet dans le bœuf. Coupez la *panoufle*, la graisse, etc. Puis taillez vos escalopes sur un centimètre d'épaisseur ; elles vous fournissent des tranches allongées, ainsi que doivent l'être de véritables escalopes. Taillées en rond, ce seraient des « grenadins ». Le *filet mignon*

peut être détaillé pareillement et ajouté aux escalopes, à condition de le parer en lui donnant une forme allongée aussi. Avec le plat d'un couperet, mouillé pour qu'il n'attache pas, donnez *légèrement* un ou deux coups ensuite pour aplatir les escalopes.

Voyons maintenant les autres morceaux de veau dans lesquels on prend encore les escalopes. Après la longe, vient en première ligne la noix, mais à une condition expresse, c'est que l'escalope soit taillée *en travers* du fil de la viande; sans cela, la bouchée de viande se présente sous la dent dans le sens de la longueur du fil, et donne une impression filandreuse et sèche. Du reste, à moins de prendre près de 2 kilos de noix de veau, et d'y couper soi-même les escalopes, il est rare d'obtenir d'un boucher parisien qu'il vous coupe quelques escalopes seulement en pleine noix. Cela lui serait trop désavantageux; il doit écouler en même temps les parties grasses de la noix, et, quand vous lui demandez dans ces conditions trois ou quatre escalopes dans la noix, tenez pour certain qu'il les prend dans la rouelle.

La rouelle est la partie inférieure du cuissot, traversée par l'os, tandis que la noix est ce qu'il y a de plus charnu dans ce même cuissot. La rouelle est sèche pour les escalopes, et elle doit être surtout réservée à des préparations où la viande est piquée : fricandeau, etc. Toutefois, à la rigueur, on peut y tailler des escalopes, en les coupant *sur le biais*; la plupart des bouchers, quand ils ont affaire à des cuisinières inexpérimentées, coupent l'escalope en longueur, en suivant le fil de la viande : il s'ensuit qu'à la cuisson l'escalope gondole, durcit, et que sous la dent elle se présente filandreuse, comme je l'ai expliqué plus haut. Tous les coups de couperet pour l'aplatir restent sans effet, et

dès que la viande a commencé à chauffer dans la casserole elle se déforme et gonfle.

La question du morceau étant établie, déterminons le poids. Une escalope ne doit jamais, toute parée, dépasser 100 gr.; prise dans la longe ou filet, elle pèse, parée, environ 80 gr. Ces dimensions permettent de les présenter à table sans avoir besoin de les détailler pour des convives de petit appétit; il vaut mieux, en effet, compter deux escalopes pour les solides mangeurs, qu'une moitié pour les autres.

La cuisson

Prenez une casserole sauteuse à fond large, à bords bas, en cuivre étamé, ou à défaut, une poêle. Mais, en ce dernier cas, tenez compte que la poêle chauffe plus vite que le cuivre, et que le feu doit être moins vif.

Mettez le beurre dans la casserole, faites fondre sur le feu et chauffer doucement jusqu'à ce que toute l'écume soit montée, sans pour cela laisser brunir le beurre. Avec le coin d'une cuiller de métal enlevez cette écume, qui, si vous la laissez, brûle et gratine dans la casserole, donnant un goût âcre au jus.

Le beurre étant ainsi épuré et chaud, mettez dans la casserole les escalopes saupoudrées de sel des deux côtés. Il faut que les escalopes posent bien toutes sur le fond de la casserole; s'il n'y avait pas assez de place dans la casserole, il faudrait y faire cuire la quantité d'escalopes en deux fois.

La casserole étant posée sur un bon feu, laissez cuire les escalopes sans les retourner et sans couvercle, environ 4 minutes. Le feu doit être assez soutenu au début pour que la viande, bien saisie, ne laisse pas échapper son jus, ou du moins très peu.

Au bout de ce temps, les escalopes ont dû légèrement blondir. Retournez-les alors sur leur autre côté, et, en même

temps, ajoutez l'échalotte, soit hachée, soit entière, afin de la retrouver plus facilement pour l'enlever avant de servir. En même temps saupoudrez avec le paprika, et remuez bien le tout dans la casserole.

Laissez cuire de ce côté 4 minutes encore ; les escalopes doivent avoir de ce côté la même coloration dorée. Si votre feu est très vif, il convient de le diminuer un peu pour cette seconde partie de la cuisson, en tenant compte que non seulement la casserole s'est échauffée beaucoup, mais qu'aussi les viandes sont déjà à moitié cuites, et qu'il ne faut pas laisser brûler le fond de la casserole. Il doit être doré, mais pas d'un brun trop noir, parce que le jus ainsi caramélisé donnerait un goût amer à la sauce.

La sauce

Les escaloppes étant cuites, posez la casserole sur un feu doux, et versez-y peu à peu la crème indiquée. Faites chauffer en agitant doucement la casserole ; c'est l'affaire de deux ou trois minutes.

Dressez alors vos escalopes en couronne sur un plat chauffé. Avec une cuiller, raclez bien le fond de la casserole restée sur le feu pour détacher et parfaitement mêler le gratin brun du fond dans la crème. Versez sur les escalopes, après avoir retiré les gousses d'échalotte si vous l'avez mise entière. La sauce doit être plutôt courte, mais bien envelopper les escalopes, avec un peu d'excédent au fond du plat.

Servez avec assiettes brûlantes.

LA VIEILLE CATHERINE.

Eau de Table **GALLIA** STÉRILISÉE
GAZEUSE — 0,15 la bouteille (verre en plus)

BOUTEILLES-BOUCHONS
ÉDARD
ARTICLES DE CAVE
(Téléph. 702.39) 26, 28, r. du Dragon



GATEAU DE RIZ

AU CARAMEL

Le gâteau de riz est un entremets classique de la cuisine de ménage, qu'on le présente froid ou chaud. Toutefois la recette actuelle s'applique plutôt à un gâteau froid, qu'on aura mieux eu le temps de préparer à l'avance. Elle est très simplifiée comme exécution, bien que donnant un fort bon résultat, et nous l'avons rédigée en vue des débutantes, nous réservant de donner une autre fois une recette plus savante et plus raffinée.

RÉSUMÉ

Laver le riz. Blanchir 5 minutes. Rafraîchir. Cuire doucement avec le lait, pincée de sel, vanille ou citron.

Préparer le caramel du moule.

Quand le riz est cuit, ajouter sucre, beurre, œufs battus entiers.

Verser dans le moule. Cuire 1/2 heure à four très modéré. Refroidir.

Crème anglaise : battre jaunes et sucre, ajouter lait bouillant, faire prendre sur le feu. Ajouter hors du feu le caramel. Verser froide autour du gâteau.

Proportions

Pour 8 ou 9 personnes :

100 gr. de riz ;

75 — de sucre en poudre ;
 20 — de beurre fin ;
 2 œufs entiers ;
 5 décilitres de lait ;
 1/2 gousse de vanille ou le zeste d'un demi-citron.

POUR LA CRÈME

75 gr. de sucre en poudre ;
 2 œufs entiers ;
 2 décilitres de lait ;
 30 gr. de sucre en morceaux ou en poudre pour le caramel.

POUR LE MOULE

60 gr. de sucre en poudre ou 4 cuillerées.

Temps nécessaire : 2 heures.

Le riz

Ayez de beau riz Caroline de première qualité. C'est un point essentiel, car les riz inférieurs ont un goût pâteux, ils cassent et se mettent en bouillie après une cuisson prolongée. A moins d'employer du riz soigneusement trié, de premier choix et vendu en paquets, il est indispensable de le laver à plusieurs eaux froides, jusqu'à ce que l'eau s'écoule bien limpide. Le mieux pour cela est de le mettre dans une passoire et de plonger cette passoire dans une terrine d'eau.

Egouttez le riz, et mettez-le ensuite dans une casserole quelconque avec environ un demi-litre d'eau froide pour ces quantités. Faites chauffer sur un assez bon feu, et laissez bouillir 5 minutes. Tout de suite après, dès que les 5 minutes d'ébullition sont écoulées, égouttez le riz sur une passoire, et, de nouveau, plongez la passoire dans l'eau froide, pour bien rafraîchir le riz. Cela le raffermir et le nettoie.

Prenez alors une petite casserole, en cuivre étamé de préférence, parce qu'il n'at-

tache pas facilement comme les casseroles en métal quelconque. Mettez-y le riz bien égoutté, une pincée de sel, et les trois quarts environ du lait, préalablement bouilli et encore chaud, soit 4 décilitres. Gardez le reste au chaud mais sans bouillir ni trop chauffer, pour éviter qu'il réduise. Ajoutez dans le riz la vanille ou la pelure de citron, selon votre choix.

Posez la casserole, couverte, sur un feu très doux, de façon à n'entretenir dans la casserole qu'un petit mijotement très tranquille. Et, à partir du moment où la casserole est au feu, ne touchez plus au riz dans la casserole, car si vous le remuez avec une cuiller, vous le feriez attacher au fond de la casserole. Il faut compter une petite heure de cuisson, pendant laquelle le riz gonfle peu à peu et absorbe le lait qui le recouvrait au début. Quand vous voyez apparaître les grains de riz à sec, ajoutez un peu du lait que vous avez réservé, mais, surtout, ne remuez pas le riz ; le lait coule au fond tout seul, sans qu'on y aide. Tant qu'en inclinant légèrement la casserole vous voyez apparaître un peu de lait à la surface, ce liquide est suffisant à sa cuisson pour qu'il ne brûle pas. On ajoute peu à peu le lait de réserve, au lieu de le mettre tout à la fois au début, parce que, à la fin de la cuisson, le riz peut se trouver à point un peu plus tôt qu'on ne s'y attendait et, en ce cas, on aurait dans la casserole un excédent de lait inutile. Il vaut donc mieux l'ajouter au fur et à mesure par petites quantités.

Le riz, pour être à point, doit être très tendre sans, bien entendu, tomber en bouillie ; les préparations de riz au lait réclament toujours un degré de cuisson de plus que les autres. Un grain de riz doit s'écraser très facilement sous la dent ou entre les doigts, et, avant de retirer la casserole du feu, il faut y goûter.

Le mélange

Battez les œufs entiers bien mousseux, comme pour une omelette, dans un bol. Commencez par mélanger le sucre au riz, dans la casserole même, hors du feu, en vous servant d'une cuiller en bois pour ne pas écraser les grains de riz. Retirez la vanille ou le citron. Ajoutez ensuite le beurre, que vous faites fondre dans le riz, en mélangeant, puis peu à peu les œufs battus ; tout cela avec précaution, à grands coups, pour ne pas mettre le riz en bouillie. Versez ensuite le tout dans le moule caramélisé, d'un seul bloc.

Le moule

Pour ces proportions il faut un moule dit à « charlotte » de la contenance d'à peu près 1 litre. De toutes façons le riz ne doit jamais le remplir qu'aux trois quarts, car il monte un peu à la cuisson.

Pour caraméliser le moule, mettez-y 4 cuillerées de sucre en poudre, soit à peu près 60 grammes, et une simple cuillerée à bouche d'eau froide. Posez le moule sur un feu *doux*, et laissez chauffer et cuire sans remuer le sucre. Peu à peu l'eau s'évapore, et le sucre cuit à gros bouillons. Dès qu'il commence à colorer, surveillez-le, car, de dorée, sa teinte devient très vite brune, et c'est signe qu'il brûle. Un vrai caramel doit être bien doré, mais pas noirâtre. Quand vous le voyez colorer sur un point seul du moule, agitez doucement le moule lui-même, mais n'introduisez aucune cuiller dans le sucre. Le simple mouvement du moule suffit à empêcher de brûler, en ramenant le sucre moins cuit sur le point qui chauffait le plus. Notez que quand le moule est bien échauffé et que le sucre a commencé à colorer, il cuit presque tout seul hors du feu. A moins que vous n'ayez une grande habitude de ce travail, très simple du reste, il est alors

plus sûr de retirer le moule du feu un moment, et de ne l'y remettre que si vous trouvez le caramel trop pâle. Pour garnir les côtés du moule, vous l'inclinez complètement sur le côté, de façon à y faire couler le caramel, et vous faites tourner le moule renversé entre les doigts, pour que le caramel s'étale bien. Il faut faire cela plutôt rapidement, pour ne pas laisser au caramel le temps de figer sur place avant d'avoir garni tout l'intérieur.

Laissez reposer quelques minutes avant d'y verser le riz.

La cuisson

Aussitôt que le moule est rempli, mettez-le au four, sans couvercle, et à même, sans bain-marie. La chaleur doit être *très modérée*, presque un *four doux*. La surface du gâteau ne doit pas du tout colorer. Si le four est trop chaud, tout le gâteau durcit et reste lourd, sec, sans monter. Mieux vaut le laisser un peu plus de temps à four pas assez chaud que moins de temps à four trop chaud.

On reconnaît que le gâteau est cuit quand il se détache légèrement du moule, et quand, en appuyant le doigt au centre, on rencontre une certaine solidité. Toutefois il doit rester moelleux et léger.

Quand la cuisson est achevée, laissez-le perdre de sa plus grande chaleur pendant à peu près cinq minutes avant de le démouler, mais pas plus, à cause du caramel qui, en se raffermissant, collerait au fond.

Démoulez sur le compotier ou le plat de service, et laissez refroidir avant d'ajouter la crème autour. Si vous le servez chaud, ne le présentez pas trop brûlant, et envoyez la crème à part en saucière.

La crème anglaise

Faites bouillir le lait. Cassez les jaunes d'œufs dans une petite terrine. Ajoutez-y le sucre en poudre ; battez avec une cuiller de bois pour mélanger parfaitement,

asperges de toute fraîcheur, autant que possible cueillies le jour même.

Cueillir par un temps sec, afin que l'asperge entraîne après elle le moins de terre possible.

S'abstenir de poser les asperges sur la terre à mesure qu'elles sont cueillies ; les mettre aussitôt dans un panier en ayant soin de les ranger toutes dans le même sens. Il faut éviter, en effet, que la terre plus ou moins infectée qui peut se trouver à l'endroit de la section, se trouve en contact avec la tête des asperges.

Trier les asperges et ne garder pour la conserve que des branches parfaitement saines, *sans la moindre blessure ni égratignure*, et dont la tête ou pinceau ne soit point du tout ouverte. Les germes n'existent qu'à la surface de l'asperge ; si, à la faveur d'une blessure quelconque, ils pénètrent à l'intérieur, la stérilisation devient beaucoup plus difficile. Enfin, on classera les asperges suivant leur taille, et l'on ne traitera en même temps que des branches de même grosseur.

L'épluchage

Les asperges ainsi triées, lavez-les rapidement à l'eau fraîche, et essuyez-les avec un linge très propre.

Rognez-les à égale longueur en tranchant de façon bien nette avec un couteau préalablement trempé dans l'eau bouillante pour le stériliser. Il faut faire cela avec la plus grande attention, en opérant sur une table bien propre, ou mieux sur un linge ou un panier. Mettez les asperges de côté à mesure, en leur évitant tout contact avec les parties rognées. Ces dernières sont, en effet, les plus dangereuses, car c'est la partie de l'asperge qui a été tranchée sous terre qui contient le plus de microbes.

L'épluchage doit être fait aussi très soigneusement, afin de débarrasser l'asperge des grains de sable ou de terreau qui

peuvent être cachés dans ses écailles. Commencez par trancher bien nettement l'extrême pointe de l'asperge, de manière à supprimer le petit bout du pinceau qui est toujours plus ou moins ouvert et où le sable se loge facilement. Enlevez ensuite toutes les petites feuilles qui sont ouvertes, puis ratissez l'asperge jusqu'à l'autre extrémité, de manière à enlever complètement la peau qui la recouvre. A mesure qu'une asperge est épluchée, mettez-la dans l'eau pas trop fraîche : 20 à 25 degrés.

Le problème à résoudre

Encore une petite remarque scientifique, qui a une grande importance.

La « spore », c'est-à-dire la graine du bacille *subtilis* dont nous avons parlé tout à l'heure, n'est détruite qu'aux environs de 108 degrés. Mais faites éclore cette graine, et le bacille qui en sort est tué par une température d'environ 85 degrés.

Or, la température d'éclosion la plus favorable est de 30 à 35 degrés. Au-dessus de cette température, l'éclosion est beaucoup plus lente. Ainsi, supposons que l'on mette les asperges simplement dans l'eau bouillante, comme on le fait généralement, voilà ce qui se passe : une certaine quantité de spores éclore et le bacille sera tué en naissant ; mais l'éclosion étant gênée par cette température élevée, il y a des chances pour qu'il subsiste des spores dont l'éclosion n'aura lieu que plus tard, au bout de quelques jours, ou de plusieurs mois.

Voici donc comment il faut procéder.

L'échaudage

L'échaudage a pour effet de détruire les microbes et ferments qui se trouvent sur les asperges.

Retirez les asperges de la terrine où vous les avez mises à mesure qu'elles étaient

épluchées, en les pêchant dans l'eau et les secouant bien pour les débarrasser de tout sable. Mettez-les aussitôt dans une terrine pleine d'eau à 35 degrés. L'introduction des asperges, qui sont froides, fait baisser la température; ajoutez alors la quantité d'eau chaude nécessaire pour ramener l'eau à ce point. Laissez tremper les asperges pendant 5 minutes. Sous l'influence de cette température, les bacilles vont éclore en quantité, et il y a chance pour qu'ils éclosent tous.

Au bout de ce temps, retirez les asperges et plongez-les dans l'eau bouillante salée à raison de 30 grammes par litre. Cette eau bouillante va tuer les microbes que nous avons fait éclore. Faites reprendre l'ébullition et laissez bouillir 1 minute.

Il faut opérer dans une bassine à confiture et ne manier les asperges qu'avec une écumoire en cuivre, afin de les conserver aussi blanches que possible. Prenez une bassine pouvant contenir aisément 5 ou 6 litres d'eau, et n'y mettez pas plus d'une vingtaine de grosses asperges à la fois, afin qu'elles cuisent également dans le même temps, et que vous puissiez les manier facilement. Gardez-vous de les mettre en botte, car celles du milieu ne seraient pas suffisamment atteintes par la chaleur.

J'insiste sur la nécessité d'employer l'eau en abondance; s'il n'y en a pas assez, il faut plus de temps pour ramener l'ébullition, et les asperges sont moins fermes.

Dès que la minute d'ébullition est passée, retirez les asperges avec l'écumoire, et plongez-les dans une terrine d'eau froide, de préférence ayant bouilli. Laissez-les rafraîchir cinq minutes.

La mise en boîtes

On vend pour ces conserves des boîtes plates de diverses dimensions; les plus commodes sont celles pesant pleines environ 500 grammes et 1 kilo.

Les boîtes, bien propres, cela va sans dire, doivent être plongées dans l'eau bouillante au moment d'être garnies. Egouttez-les vivement, puis garnissez-les d'asperges que vous serrez les unes contre les autres. Dès que la boîte est remplie soudez le couvercle, en ne laissant que le petit trou rond qui servira pour introduire la saumure.

A l'aide d'un petit entonnoir, introduisez par ce trou la saumure dont nous allons indiquer la préparation; reprenez-vous-y à plusieurs fois pour permettre à l'air intérieur de sortir et pour que le liquide dont une petite partie peut être pompée par les asperges finisse par remplir complètement la boîte. Bouchez alors le trou avec une goutte de soudure.

La saumure

Faites bouillir de l'eau salée à raison de 10 grammes par litre, retirez du feu, ajoutez une cuillerée à café de jus de citron par litre, couvrez et laissez refroidir. Au moment de verser dans les boîtes passez à travers un linge très fin, préalablement passé lui-même à l'eau bouillante.

Le bain-marie

Ayez dans une grande marmite de l'eau salée à raison de 300 grammes par litre: par ce moyen l'eau ne bout qu'à une température supérieure à 100 degrés. L'eau doit être abondante, et les boîtes ne doivent pas être trop empilées les unes sur les autres, afin que la plus grande partie possible de leur surface soit en contact direct avec l'eau.

Mettez les boîtes dans l'eau bien bouillante, couvrez bien la marmite, et laissez bouillir: 20 minutes pour les boîtes d'une livre, 30 à 35 minutes pour celles de 1 kilo.

Au bout de ce temps, retirez les boîtes de la marmite et mettez-les aussitôt dans

de l'eau courante, afin de les refroidir le plus vite possible. L'expérience semble avoir démontré que si le refroidissement n'est pas très rapide, les asperges se conservent mal ; c'est un fait qui n'est pas encore expliqué.

Gardez les boîtes dans un endroit frais ; plus il sera frais, moins il y aura de chances de voir éclore les microbes qui peuvent subsister dans la boîte si vous avez mal opéré. MAZARIN.



ROUENNAIS FARCIS

Nous continuons à livrer à nos abonnés des canetons rouennais farcis comme ceux que nous avons inaugurés il y a deux ans, et qui ont eu tant de succès.

Ces canetons, que nous livrons tout prêts à mettre à la broche, doivent être rôtis à feu un peu moins vif qu'une pièce non farcie :

40 à 45 minutes pour le type moyen.

45 à 50 — — — gros.

La meilleure façon de les servir est de dresser les morceaux en couronne autour du plat, avec la farce au milieu. Garnir le bord du plat de rondelles de citron.

Servir le jus dans une saucière, après y avoir délayé un peu de farce.

Nous pouvons livrer à Paris le jour même de la commande ; mais à cause du grand nombre des demandes, nous saurons gré à nos abonnés de vouloir bien, autant que possible, nous les adresser la veille.

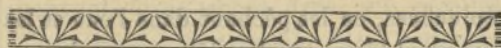
Prix

Moyen, pour 8 couverts : 7 fr. 50.

Gros, — 10 — 9 —

Emballage : 50 centimes pour 1, 2 ou 3 canetons.

Port en sus : colis postal de 3 kilos pour 1 caneton. Colis postal de 5 kilos, pour 2 canetons.



Peinture vaporisée

Les Parisiennes excellent à voyager en imagination : un Baedeker d'une main, une carte de l'autre, elles parcourent en esprit les pays les plus lointains. Ont-elles l'humeur moins vagabonde, et tout bonnement des goûts ruraux, plus faciles à satisfaire ? Elles se représentent en attendant l'heure du déplacement désiré, et selon les saisons, le charme mélancolique d'un paysage hivernal, des buissons d'aubépines en fleurs, de mystérieux petits chemins où se trouvent dans une verdure éternellement fraîche des campanules et des myosotis.

C'est en m'arrêtant moi-même à ce tableau champêtre, qu'il m'est venu à la pensée, mesdames, de vous parler aujourd'hui de la peinture vaporisée. Cette occupation à la fois toute simple et artistique, source d'une foule de charmants ouvrages, est une façon d'utiliser une fois de plus les feuillages si délicatement proportionnés que le printemps nous donne.

Si donc vous passez cette saison à la campagne, profitez d'une belle journée et allez faire une moisson de fougères, de capillaires, de fleurettes légères. Etes-vous, au contraire, habitantes d'une grande ville : contentez-vous de faire la même provision chez votre fleuriste et, de retour à la maison, mettez vous au travail dont voici l'explication.

Le premier point consiste à faire sécher fleurs ou feuillages en les mettant sous presse entre des feuilles de papier. Prenez bien garde, en vous livrant à cette opération, de détruire les formes si gracieuses dans leurs courbes fantaisistes, des tiges, des feuilles, des pétales. Rien n'est symétrique dans la nature, et cette irrégularité, qui n'est pas un de ses moindres attraits, doit se retrouver lorsque nous la copions, même dans les plus petites choses.

Au bout de deux ou trois jours, les feuillages bien secs ont acquis une résistance qui les rend moins fragiles ; c'est le moment de les appliquer sur le papier, le tissu, l'objet sur lequel nous voulons les reproduire.

La première tentative devant être aussi simple que possible, nous la supposons à faire sur du papier teinté gris, par exemple, nuancé avec de l'aquarelle noire. Les accessoires pour mener à bonne fin cette expérience se composeront : du feuillage, du papier et de l'aquarelle déjà cités ; d'un godet, d'un morceau de toile métallique, qui s'achètera chez un quincaillier quelconque, d'épingles fines, d'une petite brosse.

Vous fixez la branche sur le papier en la piquant à plusieurs endroits avec des épingles, pour qu'elle adhère bien. Un peu au-dessus du papier, tenez la toile métallique sur laquelle vous frottez doucement la brosse mouillée de peinture, préalablement délayée dans le godet. La peinture, passant au travers de la toile en brouillard léger, ombrera les contours du sujet. Pour foncer le ton, il suffira de repasser la brosse à plusieurs reprises au-dessus du même endroit ; il va de soi que les parties les plus accentuées doivent être celles qui entourent fleurs et feuillages et que l'ombre, qui doit être plus légère dans le sens de la lumière, doit s'adoucir graduellement, jusqu'à se fondre avec la teinte du papier.

Quand vous jugez ce travail de coloration terminé, enlevez les épingles et retirez les feuillages avec soin ; toutefois, si vous voulez ajouter à l'impression artistique de la composition, il sera bon de nuancer une ou deux parties du sujet ; pour cela, après avoir opéré autour du bouquet, enlevez du côté de l'ombre une fleur, deux ou trois feuilles et repassez la brosse au-dessus de cette partie jusqu'à alors préservée de la vaporisation. Ceci fait, vous ôtez le tout et vous laissez sécher l'aquarelle qui se conservera intacte sans le secours d'aucun fixatif.

Un peu d'habitude vous donnera bien vite, mesdames, le degré d'habileté voulue, non seulement pour bien nuancer les cou-

leurs de vos sujets, mais encore pour les composer et les arranger avec chic. Vous trouverez non moins bien à donner un but utile à cet amusement qu'est la peinture vaporisée. Exécutée sur toile, on en fait des feuilles de paravents, de gros et peu susceptibles coussins ; sur soie, des sachets, des éventails, des écrans ; sur papier, des abat-jour Empire si fort à la mode.

Enfin, j'ai vu sur une feuille de papier à dessin rose nuancé de carmin, des programmes offerts dans une petite soirée semblable à celle dont nous nous sommes entretenues cet hiver. Sur ce fond rose vif, un jeté de marguerites à longues tiges, à larges pétales se détachaient vivement ; la suite des distractions et le nom des artistes soigneusement calligraphiés à l'encre carminée étaient inscrits régulièrement et sans que l'artiste se fût préoccupé de son dessin, uniquement destiné à faire dessous. Cela donnait à ce programme un petit cachet japonais si séduisant, si bien réussi, que je termine en souhaitant à toutes mes lectrices d'en avoir de semblables à exécuter.

E. K.

LE VIN MARIANI

Le Vin Mariani est un tonique diffusible dont l'action est immédiate, et s'étend à l'économie tout entière, sans être localisée à un seul organe, à l'estomac. Entraîné dans le système circulatoire, il réveille sur son passage les fonctions ralenties de chaque organe.

« Tandis que les autres toniques amènent à la longue, par leurs propriétés astringentes, l'échauffement et la constipation, le Vin Mariani réalise ses salutaires effets sans produire aucun trouble des fonctions digestives ; il les stimule, exerce une action vivifiante sur la muqueuse stomacale, et à ce titre, remplace avantageusement les préparations de Kola et de quinquina. » — D^r MALLEZ (*Gazette des Hôpitaux*).

CORBEILLES DE FLEURS

Comme les années précédentes, et pour répondre au désir exprimé par un grand nombre de nos abonnés ayant maison de campagne, nous empruntons à notre excellent confrère la *Revue Horticole* quelques exemples de corbeilles de fleurs publiés dans son numéro du 1^{er} mai 1899.

Ces exemples ont été observés dans le cours de l'année 1898. La mise en place des plantes employées pour ces garnitures ne devant s'effectuer qu'à partir de la seconde quinzaine de mai, quand les gelées blanches ne sont plus à craindre, on aura ainsi le temps de tracer les corbeilles et de se procurer les sortes de plantes qui pourraient manquer ou dont la provision ne serait pas suffisante.

Corbeille elliptique n° 1

(Grand diamètre : 10 mètres)

Bordure (fig. 1) : 1. *Alternanthera versicolor*, espacés à 0 m. 15 ; largeur de bordure : 0 m. 15.



Fig. 1. — Bordure de la corbeille n° 1.

2. *Mesembrianthemum cordifolium variegatum*, espacés à 0 m. 15 ; largeur de bordure : 0 m. 20.
3. *Teleianthera versicolor*, espacés à 0 m. 20 ; largeur de bordure : 0 m. 20.
4. *Helichrysum Stachas lanceolatum* (*Gnaphalium lanceolatum*), espacés à 0 m. 20 ; largeur de bordure : 0 m. 18 ; maintenus réguliers par le pincement.
5. *Iresine Herbstii* (*Achyranthes Verschaffellii*) *Triomphe de l'Exposition*, espacés à 0 m. 30. sur une largeur de 0 m. 25, régulièrement et fréquemment pincés.

Centre : environ 50 pieds de chacune des variétés suivantes, disposés en mélange ; chacune de ces variétés apporte à la tonalité

générale, très brillante, le concours de sa couleur particulière.

Ageratum mexicanum Wendlandii, bleu.

Begonia ascottensis Abondance, corail.

Iresine (Achyranthes) acuminata, rouge noir.

Pelargonium zonale Etincelle, vermillon.

— *Gloire de Malakoff*, saumon.

Phlox decussata Comtesse de Jarnac, à feuillage panaché de blanc.

Dans cette composition, les tiges dressées et d'un ton tout à fait différent, du reste, de ce *Phlox*, ainsi que les très élégantes et élevées inflorescences du *Begonia Abondance*, ressortent particulièrement.

La corbeille décrite ci-dessus est de grande dimension, et ce n'est guère que dans les grandes propriétés qu'il sera possible de la reproduire intégralement. Mais comme nous avons indiqué, d'une part, les largeurs des bordures et, d'autre part, le nombre des plantes qui constituent le centre, il sera facile à tout le monde de réduire proportionnellement les divers chiffres indiqués pour appliquer la composition à des corbeilles de dimensions plus réduites. Par exemple, étant donné que la corbeille n° 1 présente un diamètre de 10 mètres, que ses bordures ont une largeur totale de 1 mètre et que son centre est occupé par 300 plantes, une corbeille de 5 mètres aura une bordure de 50 centimètres de largeur et recevra 150 plantes sur son centre. Toutefois, il est des réductions qu'on ne saurait atteindre sans simplifier la composition de la corbeille, sous peine d'avoir un mélange sans effet au centre et des rangs trop maigres de chaque teinte dans les bordures.



Voici maintenant des exemples de petites corbeilles prises au Luxembourg, dans le jardin anglais voisin de l'école des arbres fruitiers.

Dans une même scène paysagère, et au travers d'une percée ménagée au détour d'une allée ombreuse, trois petites corbeilles, distancées dans le gazon, comme l'indique

la figure 2, forment de charmants contrastes : 1° entre elles et la tonalité verte du paysage ; 2° entre elles-mêmes, par leur tonalité propre ; 3° en elles-mêmes, par leur arrangement intérieur. D'ailleurs, c'est toujours à ce triple point de vue qu'il faut combiner les plantations.

Voici la composition de chacune d'elles, les rangs des bordures étant numérotés de la circonférence vers le centre :

Corbeille n° 4

- Bordure (largeur totale : 0 m. 60). 1. *Me-sembrianthemum cordifolium variegatum*.
2. *Teleianthera versicolor*, rang d'une largeur égale aux largeurs réunies des deux autres rangs.
3. *Gnaphalium petiolatum*.

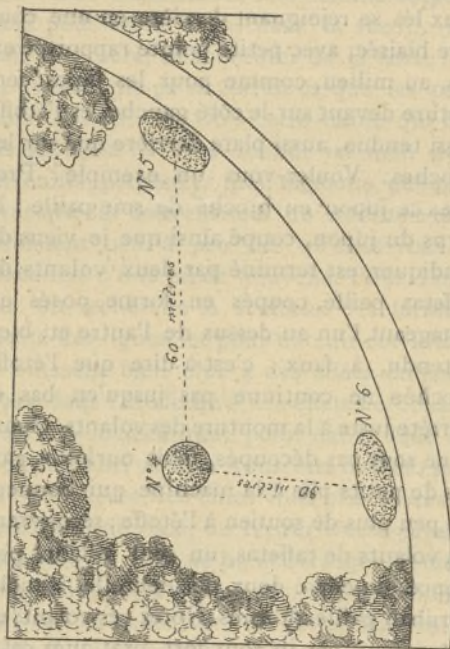


Fig. 2. — Disposition de trois corbeilles sur une pelouse au Jardin du Luxembourg.

Centre : *Begonia versaliensis*, dont le ton uniforme, d'un rose cuivré, s'harmonise très bien avec l'éclat métallique de la bordure, brique à liserés blanc verdâtre.

Corbeille n° 5

Bordure (rangs égaux, largeur totale :

0 m. 60). 1. *Iresine (La Brillantissime)* souvent pincé.

2. *Pelargonium zonale Montagne de neige*, à feuillage très panaché de blanc.

3. *Coleus Verschaffelti*.

Centre : *Pelargonium zonale Octave Opoix*, vermillon vif à cœur blanc (issu du *P. Mistress Gordon*, mais plus foncé et de meilleure tenue), contrastant très bien avec le blanc du rang central de la bordure, rehaussé par ses deux liserés rouge noir.

Corbeille n° 6

Bordure (largeur totale : 0 m. 60, rangs égaux) :

1. *Echeveria secunda glauca* (deux rangs, les plantes à touche-touche sur chaque rang).

2. *Teleianthera versicolor*.

3. *Gnaphalium lanatum compactum aureum*.

4. *Iresine Wallisii*.

Centre : *Begonia Bruanti semperflorens alba*, dont la nuance générale, blanc crème, s'harmonise admirablement avec l'éclat singulier de la bordure, dont les lignes sombres 2 et 4 paraissent réellement noires, à côté des lignes blanc verdâtre 1 et 3. Cet effet est réellement curieux.

Corbeilles carrées et en étoile

En 1898, le massif dessiné en étoile sur ce qu'on a appelé « le plateau Médicis » au Luxembourg, et habituellement garni en mosaïciculture, n'a pas reçu ce genre de décoration. Le centre a été simplement garni de *Pelargonium zonale* de nuances diverses, dans lesquels ont été parsemés des *Ageratum mexicanum*. Par contre, une importance plus grande a été donnée à la bordure, qui a été constituée par des rangs égaux de la manière suivante (fig. 3).

1. *Coleus Verschaffelti* (pincé), rouge grenat.

2. *Coleus L'Or des Pyrénées* (pincé), jaune d'or.

3. *Iresine Lindeni* (peu pincé), rouge-noir.

Cette bordure, formée de nuances très chaudes, contraste admirablement avec la tonalité mate du reste de l'étoile, et le mas-

sif tout entier se détache avec une telle netteté sur la pelouse, qu'on ne saurait regretter la mosaïque que cette composition, cependant si simple, a remplacée.

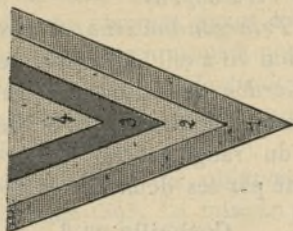


Fig. 3. — Bordure de corbeille en étoile.

Nous terminons en citant deux charmantes corbeilles carrées, au dessin identique (fig. 4), mais de compositions différentes, observées au Muséum d'histoire naturelle en 1898 :

Corbeille carrée n° 1
(Muséum)

A : Bordure de *Begonia Vernon* (rouge brun).

B : Tapis de *Lobelia Erinus* bleu foncé.

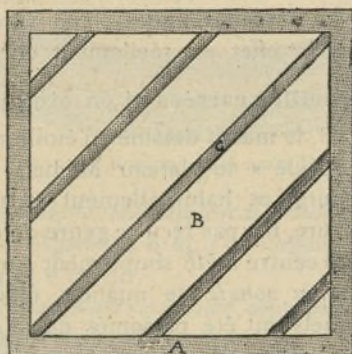


Fig. 4. — Corbeille carrée avec rangée diagonale.

C : Rangs diagonaux de *Begonia semperflorens elegans rosea*.

Corbeille carrée n° 2
(Muséum)

A : Bordure d'*Helichrysum rupestre* (blanc grisâtre).

B : Tapis de *Lobelia Erinus* bleu foncé.

C : Rangs diagonaux de *Lantana Camara* (orange).

(Extrait de la Revue Horticole)

CHIFFONS

Tout en cherchant à vous donner la silhouette à la mode, si vous ne pouvez, madame, vous décider encore à vous passer totalement de jupon, il faut au moins que ce dernier soit tout à fait modifié : et ce ne sont pas les modèles des grands magasins de nouveautés, même ceux annoncés comme articles « riches » que vous devez consulter, car ils comportent encore des ceintures à coulisse, avec des fronces ou des plis, et leur coupe n'approche en rien de celle des maisons de couture ou de lingerie.

Le jupon actuel doit être réduit à un minimum d'ampleur, et se composer uniquement de trois lés : un lé pour le devant et deux lés se rejoignant derrière en une couture biaisée, avec petite pointe rapportée en bas, au milieu, comme pour les jupes ; fermeture devant sur le côté gauche, et l'étoffe aussi tendue, aussi plate derrière que sur les hanches. Voulez-vous un exemple ? Prenons ce jupon en broché de soie paille : le corps du jupon, coupé ainsi que je viens de l'indiquer, est terminé par deux volants de taffetas paille coupés en forme, posés en s'étageant l'un au-dessus de l'autre et, bien entendu, à faux ; c'est-à-dire que l'étoffe brochée ne continue pas jusqu'en bas et s'arrête juste à la monture des volants. Ceux-ci ne sont pas découpés, mais ourlés et garnis de petits plis à la machine qui donnent un peu plus de soutien à l'étoffe ; recouvrant les volants de taffetas, un seul volant, peu froncé, en entre-deux de dentelle blanche et ruban paille alternés. Notez ces volants en entre-deux, car ils sont fort pratiqués cette saison ; certaines maisons, même, les disposent tout à fait comme un volant en forme, sans aucune fronce à la monture avec simplement une gradation d'ampleur vers le bas. Mais en ce cas, au lieu de ruban, il faut de l'étoffe coupée en bandes et c'est plutôt pour les jupons de lingerie, en nansouck qu'on adopte cette combinaison. Comme jupon pratique j'ai noté, dans le même esprit, le joli arrangement que voici. Le jupon en soie

à rayures pekinées noir et blanc, ce qui, avec la coupe biaisée derrière, donne un très heureux effet, déjà décoratif par lui-même. Volant de moyenne hauteur, à peine badiné en entre-deux de Chantilly et ruban de satin noir, d'une largeur assortie à celles des raies de pékin ; le tout sur un volant de dessous en taffetas noir. On pourrait, avec des pékins de couleur dans les teintes claires et des entre deux de dentelle blanche, s'inspirer de cette idée, en remplaçant le Chantilly noir par des entre-deux de dentelle blanche.

Ayant bien établi la question de savoir comment doit être fait un jupon, j'écoute, madame, vos objections en ce qui concerne l'abstention de ce même jupon. « Quoi! dites-vous tout effarouchée, une femme respectable peut sortir ainsi, dans la rue?.. Jamais je n'oserai m'aventurer de la sorte! Il me semble que ça se verrait et que les passants diraient : « Oh! cette dame qui n'a pas de jupon! » Sans donner ici mon avis personnel, permettez moi, madame, de constater que les convenances de tradition disparaissent peu à peu dès qu'elles vont à l'encontre d'une mode nouvelle. Pour l'instant on recherche la sveltesse des formes, l'unité des lignes, et pour obtenir cet idéal, on s'attache bien plus à des effets de souplesse dans l'étoffe qu'à des effets de collant absolu. Donc, ce n'est point dans l'idée de vous amincir, si déjà vous êtes mince, que les couturières très chics vous prient, avant d'essayer une robe, de retirer votre jupon, mais surtout pour ne point déranger les molles ondulations d'une jupe en crêpe de Chine. On vous fera observer, du reste, que votre fonds de jupe en taffetas, détaché de la robe de dessus, remplit en somme l'office de jupon ; qu'au gros de l'été on se dispense de petit jupon sous le jupon apparent, que par conséquent le compte d'épaisseurs d'étoffe reste le même, quelque nom qu'on leur attribue, et que tout ce que vous risquez, c'est d'avoir froid aux jambes par les temps frais. Ce n'est pas hygiénique, mais c'est convenable. Notez bien, madame, que je suis ici

l'écho impartial de la couturière, et que je ne veux professer aucune opinion, ni juponiste, ni abstentionniste : « L'un et l'autre se fait ou se font ».

A. DE B.

PRÉSERVEZ VOS LAINAGES

Le moment est venu de quitter fourrures et lainages ; mais, pour les retrouver intactes, certaines précautions sont à prendre. Il faut tout d'abord battre et brosser les objets et les saupoudrer largement avec la lavande ambrée de Bourbon.

Ce produit, qui a fait ses preuves dans les Indes où il est employé pour la préservation des laines servant à la fabrication des châles et des tapis, ce produit, disons-nous, donne toute garantie. En plus, son parfum agréable et sain le rend infiniment plus agréable à employer que les naphthalines-camphrées dont l'efficacité est tout au moins douteuse et l'odeur absolument intolérable.

La Lavande ambrée de Bourbon est vendue chez HENRY, à la Pensée, 5, rue du Faubourg-Saint-Honoré, Paris.

Elle est envoyée franco aux lectrices du *Pot-au-Feu* en boîtes de 500 gr. 3 fr. 50; 250 gr. 2 fr.; 125 gr. 1 fr. 25; et en sachets de 0 fr. 75. (8 fr. la douzaine). Très appréciée pour parfumer les armoires à linge.

LES CAFÉS CARVALHO

Transformant le mot de Buffon, l'abbé Castel a dit que le café était la plus belle conquête de l'homme. Pour s'expliquer un tel enthousiasme, il faut goûter les Cafés Carvalho, si parfumés, si exquis, si purs.

En vente par boîtes cachetées, 85, rue Turbigo, 15, rue de Châteaudun, 54, rue du Bac, 6, rue Cadet et dans les bonnes épiceries. Bien exiger le nom, la marque et la signature sur chaque boîte.

BUREAU DE L'ASSOMPTION

45, rue Boissy-d'Anglas, coin du boulevard Malesherbes
(précédemment, 36, boulevard Malesherbes)

Directrice : M^{me} MORLAND

Les maîtresses de maison sont assurées de trouver dans ce bureau des domestiques recommandables.

Le bureau de l'Assomption s'occupe aussi du placement des institutrices et gouvernantes étrangères.

MAI GASTRONOMIQUE

POISSON

Toujours peu de saumon, et, par conséquent, des cours élevés. Les prix ne baisseront qu'avec la chaleur.

Les plus petits saumons que l'on reçoive en ce moment pèsent au moins 4 kilos : 7 fr. 50 le kilo. Saumon entier : 8 fr. 50 à 9 fr. le kilo.

La truite saumonée est un peu moins chère ; à partir d'environ 3 kilos : 10 francs ; au-dessous de ce poids : 10 fr. 50 à 11 fr. 50.

Petite truite de rivière : 7 fr. à 7 fr. 50 le kilo.

Le turbot et la barbie se tiennent aux environs de 4 francs le kilo.

La sole, après avoir été fort chère, varie de 4 fr. 50 à 5 fr. 50 le kilo. Ce sont des cours d'été dont elle ne va plus guère s'écarter.

Peu de mulot : 4 francs à 4 fr. 25 le kilo.

Le bar n'est plus chargé d'œufs comme il y a quelque temps : 4 fr. 50 à 5 francs le kilo.

C'est le plein moment du colin ; un poisson de 5 à 6 livres coûte 4 à 5 francs.

Rouget barbet : 4 fr. 75 à 5 francs le kilo.

Il y a toujours un peu de merlan : 1 fr. 75 le kilo.

Nous entrons dans la pleine saison du maquereau : 60 centimes pièce.

C'est aussi le moment de l'aloise qui se vend sur le pied d'environ 2 fr. 25 le kilo. Le poids moyen est de 2 kilos à 2 kilos 500.

La langouste est encore chère : 4 fr. 75 à 5 fr. 25 le kilo. — Homard : 4 fr. 50 à 4 fr. 75.

Eperlans : 1 fr. 75 à 2 francs la caissette.

VOLAILLE, GIBIER & DIVERS

Le gibier russe et le marcassin vont durer encore une quinzaine de jours. Les cours sont toujours les mêmes.

Le Vin Désiles

Toute personne qui tousse doit soigner son rhume sans attendre qu'il se transforme en bronchite susceptible de prendre la forme chronique et de dégénérer en catarrhe.

Si cette précaution n'a pas été prise, si le rhume n'a pas été soigné à son début, s'il persiste longtemps, tout espoir n'est cependant pas perdu pour les porteurs de bronchite invétérée, qui toussent et crachent sans cesse. La science moderne possède heureusement des agents curatifs capables de tarir les sécrétions bronchiques.

Bien des médicaments ont été proposés dans ce but. Un des meilleurs est le Vin Désiles.

Dans cette préparation, agréable au goût autant que le plus estimé des vins fins, le phosphate de chaux agent de cicatrisation, se trouve combiné à l'iode agent dépuratif, ainsi qu'aux trois reconstituants végétaux les plus puissants : coca, kola et quinquina.

L'action simultanée de ces médicaments actifs, réunis en un seul breuvage délicieux, explique les résultats merveilleux du Vin Désiles et justifie son emploi dans le traitement des affections bronchiques, que lespectoraux adoucissent, mais qu'ils ne guérissent pas.

D' CENDRE

ÉLÉMENTS CULINAIRES A L'USAGE DES JEUNES FILLES

PAR
AUGUSTE COLOMBIÉ

3^e Edition

REVUE ET CONSIDÉRABLEMENT AUGMENTÉE
1 volume cartonné, franco, 3 fr. 50

TRAITÉ PRATIQUE DE CUISINE BOURGEOISE

1 volume cartonné, franco, 4 fr. 60
Chez l'Auteur, 5, cité d'Antin, Paris

P. MAIGRIR PORTER PENDANT LA NUIT LA
CEINTURE ISMAEL
A BASE DE PLANTES AROMATIQUES
M^{me} Ismael, 8, Boul^d Montmartre, Paris.



LES CÉLÈBRES VERRES
ISOMÉTROPE
6 fr. la paire v^o. — Seul Dépôt à Paris:
FISCHER, 19, Av. de l'Opéra.



van Houten

EXQUIS, RAPIDE, PUR, SOLUBLE, DIGESTIBLE

Une cuillerée à café suffit pour préparer une tasse d'excellent **CHOCOLAT** à l'eau ou au lait.

BIEN EXIGER le NOM et la MARQUE.

Le Gérant : A. DESBOIS

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