



## POTAGE FAUBONNE

Cours de M. A. Colombié

*Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"*

MESDAMES,

Le potage faubonne est une purée de haricots légère que l'on garnit de légumes nouveaux glacés au beurre et coupés en *brunoise*, c'est-à-dire en tout petits dés. On peut employer, suivant la saison, soit des flageolets ou des soissons nouveaux, soit des haricots rouges secs. C'est un potage très fin, très velouté, tout à fait à sa place dans un menu de cérémonie.

### Proportions

Pour 7 à 8 personnes :

- 500 gr. de haricots ;
- 100 — de lard (gras et maigre) ;
- 1/2 litre de vin rouge ;
- 1 bouquet de persil ;
- 1 gousse d'ail (facultative) ;
- 5 gr. de sel ;
- 1 pincée de sucre.

### GARNITURE

- 100 gr. de blanc de poireaux ;
- 100 — de carottes nouvelles ;
- 100 — de navets nouveaux ;
- 100 — de haricots verts ;
- 100 — de petits pois ;
- 80 — de beurre ;
- 1/2 litre de bouillon ;
- 1 pincée de sucre.

### Haricots secs

Si j'emploie des haricots secs, j'opère de la façon suivante.

Après les avoir lavés à plusieurs eaux

pour les débarrasser de leur poussière, je les mets dans une casserole avec de l'eau en abondance — environ 2 litres pour une livre. Autant que possible, j'emploie de l'eau filtrée ; c'est même nécessaire, quand l'eau est calcaire, pour obtenir une bonne cuisson. Je fais chauffer lentement, et, au premier bouillon, je retire la casserole sur le coin du fourneau. Je couvre et je laisse reposer jusqu'à ce que les haricots, saturés d'eau, tombent au fond de la casserole. Il faut compter pour cela environ une heure. Ce procédé est plus expéditif et donne une purée plus fine que celui qui consiste à faire tremper les haricots dans l'eau froide plusieurs heures d'avance.

### La cuisson

J'égoutte complètement la casserole, et je remplace la première eau par 1 litre de nouvelle eau chaude et 1/2 litre de vin rouge. J'ajoute le lard entier, le bouquet de persil, l'ail, sucre et sel ; je couvre la casserole et je laisse cuire à tout petit bouillon. Il faut compter environ 2 heures de cuisson ; les haricots doivent être parfaitement cuits et s'écraser très facilement entre les doigts.

### La purée

J'enlève alors le persil, le lard et l'ail ; et, avec l'écumoire, je pêche les haricots que je pose sur le tamis de crin. Après quoi je verse dans une terrine quelconque le liquide resté dans la casserole, en le passant à travers une passoire très fine.

Je pose la terrine sous le tamis et j'écrase les haricots avec le champignon de bois. J'obtiens ainsi une purée très fine que je

délaye dans le liquide de cuisson, et je reverse le tout dans la casserole.

Je chauffe doucement en vannant comme une crème avec la cuiller de bois ; c'est essentiel pour bien lier la purée : les parcelles de haricots se saturent du liquide et finissent par faire corps avec lui. A l'ébullition, je retire la casserole sur le coin du fourneau, et je laisse mijoter tout doucement pour faire monter l'écume que j'enlève avec une cuiller. Je tiens au chaud jusqu'au moment d'ajouter la garniture. La purée doit être lisse, bien liée, et de consistance légère.

#### Haricots frais

Si j'emploie des haricots frais, je procède autrement.

Je les mets dans une casserole avec environ un litre et demi d'eau froide, persil, ail, sel et sucre, et je fais cuire à casserole découverte, 1/2 heure à 3/4 d'heure environ, suivant les haricots.

Je ne mets pas le vin, car il ressererait les haricots parce que ceux-ci n'ont point trempé. En outre, je ne mets pas de lard, ces haricots n'ont point l'âcreté qu'ont toujours les haricots secs ; ils faut leur laisser toute leur saveur, sauf, à la fin, à augmenter la quantité de beurre pour tenir compte du lard qu'on n'a pas mis.

Quand les haricots sont cuits, je les passe au tamis de crin, puis je mets cette purée dans une casserole avec le vin et la quantité d'eau de cuisson nécessaire pour amener la purée à consistance convenable. Je fais bouillir, en vannant, puis je fais écumer sur le coin du fourneau, comme je l'ai indiqué tout à l'heure.

#### La garniture

Maintenant, je coupe le blanc de poireau, les carottes et les navets, en petits dés n'ayant pas plus de 3 à 4 millimètres de côté. C'est ce qu'on appelle « tailler en brunoise ».

Je prends une petite casserole de forme haute, à fond épais, dont je beurre copieusement le fond avec 30 grammes de beurre non fondu. J'y mets mes légumes découpés, sur lesquels je pose à même un rond de papier beurré du diamètre de la casserole. Je couvre en outre la casserole avec un couvercle, et je mets au four. Il faut une chaleur modérée enveloppant bien également la casserole. Si le plancher du four est trop chaud, j'interpose une plaque sous la casserole, car si le fond chauffe trop, les légumes ne tardent pas à frire dans le beurre, ce qu'on doit éviter.

Il faut une demi-heure à trois quarts d'heure pour que les légumes soient cuits. Pendant ce temps, je découvre trois ou quatre fois la casserole à intervalles égaux, et je les remue avec la cuiller de bois pour qu'ils se colorent régulièrement.

Ces légumes étant à point — ils doivent être cuits — j'ajoute : les petits pois, les haricots verts coupés en morceaux à peu près de la grosseur des autres légumes, une pincée de sel et de sucre, et le bouillon chaud. Je couvre et je laisse mijoter une vingtaine de minutes, jusqu'à ce que les petits pois et les haricots soient cuits.

#### Le mélange

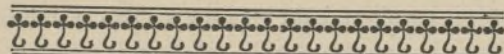
Quelques instants avant de servir, je mélange le contenu de la casserole aux légumes avec la purée de haricots, et je laisse donner un bouillon.

Je verse alors dans la soupière où j'ai mis le reste du beurre, soit 30 gr. Je puis semer dans le potage un peu de pluche de cerfeuil, c'est-à-dire des feuilles de cerfeuil détachées de la tige feuille par feuille.

Ce potage doit être très légèrement crémeux, brillant, de nuance brune si l'on a employé des haricots rouges.

Si j'ai employé des haricots frais, je double la quantité de beurre, soit 60 grammes au lieu de 30.

MAZARIN.



## CANETONS FARCIS

Nous continuons à livrer à nos abonnés de Paris et à expédier des canetons rouennais farcis.

Ces canetons, que nous livrons tout prêts à cuire, 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.

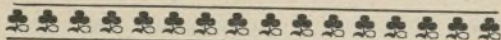
### Prix

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.



## POULETS EN GELEE

### PRIX

FR.

Poulet moyen, pour 5 ou 6 personnes... 5 50

Poulet extra, pour 6 à 8 personnes.... 7 50

Ajouter le coût du colis postal en gare ou à domicile et 30 cent. pour emballage.

Nota. — La boîte moyenne pèse environ 1 kil. 500 ; la boîte extra, 2 kilos.

Ces poulets se gardent très bien plusieurs mois dans leur boîte de fer blanc.

Pour avoir la gelée plus ferme, faire tremper la boîte dans l'eau fraîche une heure ou deux avant de l'ouvrir.



## Petit Poulet Villageoise

**C**EST une excellente façon d'accommoder les jeunes poulets de grain, avec les carottes nouvelles qu'on a en ce moment. Bon petit plat de déjeuner, promptement préparé, très simple à faire, et d'une digestion facile, sans échalotte, oignon ou condiments trop relevés pour les estomacs délicats.

### Proportions

Pour 4 ou 5 personnes :

Un petit poulet pesant plumé, vidé, sans abattis : 600 gr. environ ;

75 gr. de lard de poitrine maigre ;

50 — de beurre ;

150 — de jeunes carottes épluchées ;

10 — de farine ;

1 décilitre de vin blanc ;

3 décilitres de bouillon ;

Un bouquet garni : persil, thym, laurier ;

Une cuillerée de persil haché.

Temps nécessaire :  $3/4$  d'heure, les carottes étant épluchées d'avance.

### RÉSUMÉ

Emincer finement les carottes ; les mettre dans une casserole avec le beurre. Laisser revenir doucement.

Ajouter le lard coupé en dés, puis le poulet découpé en morceaux, et le bouquet garni. Assaisonner. Faire cuire en retournant souvent les morceaux de poulet.

Les égoutter sur un plat.

Saupoudrer les carottes avec la farine, laisser cuire 2 minutes ; mouiller avec vin et bouillon. Faire bouillir 6 ou 7 minutes.

Y réchauffer sans bouillir les morceaux de poulet. Dégraisser légèrement et servir.

#### Les carottes

Choisissez de bonnes petites carottes jeunes et tendres. Grattez-les avec un couteau; lavez à l'eau fraîche, égouttez. Coupez-les en rondelles très fines, pas plus épaisses qu'une pièce de 20 sous; sans cela, le temps de cuisson serait insuffisant. Avec les petites carottes toutes nouvelles qu'on a en ce moment, tout est bon à manger; mais, quand la saison s'avance un peu, il vaut mieux ne prendre que la partie rouge des carottes, et rejeter l'intérieur jaune qui est dur et sans saveur.

Les carottes étant coupées, mettez-les dans une casserole plate, ou sauteuse, à fond large, en cuivre étamé, avec tout le beurre indiqué. Posez sur un feu modéré, sans couvrir la casserole, et laissez dans la casserole une cuiller de bois qui vous servira à remuer fréquemment les carottes. Il faut qu'elles prennent une très légère teinte blonde et se soient très amollies. Comptez qu'elles doivent « revenir », c'est-à-dire jaunir dans le beurre pendant *un bon quart d'heure* avant d'ajouter le poulet. Le feu doit être plutôt modéré : trop doux, les carottes ne coloreraient pas; et, trop vif, le beurre brûlerait et les carottes noirciraient sans avoir rendu leur suc.

Pendant que les carottes cuisent, vous préparez le lard et le poulet.

#### Le lard

C'est du lard de poitrine aussi maigre que possible qu'il faut prendre, parce qu'il s'agit de donner du goût et non pas de la graisse. Si vous ne trouvez pas du lard de poitrine assez maigre, remplacez-le par la même quantité de jambon cru. Si lard ou jambon est très salé, il faut le mettre dans l'eau bouillante et laisser chauffer sur le feu 4 ou 5 minutes. Pour le lard tel qu'on l'achète à Paris et dans les villes, il

n'est besoin que de le laver à l'eau fraîche pour le débarrasser du sel dont il est saupoudré à la surface. Enlevez la couenne du lard ou du jambon, et coupez-le en tous petits morceaux d'un centimètre de large sur un à deux de long.

Ajoutez ces petits lardons aux carottes 8 ou 10 minutes après qu'elles ont été mises au feu seulement. Plus tôt, le lard dessècherait. Ajoutez le bouquet garni.

#### Le poulet

C'est un petit poulet de grain, bien en chair, qu'il faut prendre; un poulet gras n'est pas bon à sauter de cette façon.

Le poulet étant vidé, flambé, et privé de ses abattis, découpez-le de la façon suivante. Avec un bon couteau à découper, enlevez d'abord les deux cuisses. Donnez un coup de couperet pour rogner le pilon juste à la naissance des pattes. Ensuite, avec un petit couteau, dégagez l'os intérieur du gras de la cuisse, en râclant tout du long, jusqu'à sa jointure avec l'os du pilon. Désarticulez cette jointure avec la main, de façon à retirer l'os du gras de cuisse et à ne laisser que celui du pilon. Pour les petits poulets sautés, vous obtenez ainsi des morceaux plus complets, plus présentables qu'un pilon tout seul avec le gras de cuisse à part. On désosse alors le gras de cuisse pour que l'ensemble de la cuisse ait meilleure façon et cuise mieux dans la casserole, où, raffermi par la chaleur, il gonfle et prend la forme d'un petit jambon.

Dès que les cuisses sont prêtes, vous les ajoutez aux carottes : soit, au bout d'un quart d'heure de cuisson des carottes seules.

Ecarter d'abord un peu les carottes du fond de la casserole, augmentez un peu le feu et posez les cuisses le côté intérieur touchant la casserole. Puis continuez de découper votre poulet, s'il n'est prêt d'avance. De toutes façons, les cuisses qui

sont la partie la plus épaisse du poulet, doivent cuire cinq minutes de plus que le reste qui est très vite atteint. Pendant ce temps-là, vous découpez les ailes, que vous ajoutez ensuite aux cuisses. Il vous reste la poitrine dont vous faites un morceau, en coupant toute la carcasse qui y adhère, et en ne laissant absolument que ce qui soutient les filets. Ajoutez-la aux autres morceaux dans la casserole, toujours en écartant les carottes que vous rejetez sur les morceaux de poulet; secouez la casserole pour que rien n'attache; ajoutez enfin la carcasse du dos, coupée en deux, au milieu; en tout 7 morceaux: deux cuisses, deux ailes, un morceau de poitrine, deux de carcasse. On devrait même, en fait de carcasse, ne mettre que le morceau du dos comprenant le croupion, et réserver l'autre qui n'a pas de chair, pour l'ajouter à un bouillon ou un jus quelconque.

Assaisonnez de poivre et peu de sel.

Ayez soin de retourner les morceaux, en commençant, bien entendu, par les premiers mis dans la casserole, mais ne piquez pas avec une fourchette qui fait sortir le jus. Comptez environ une vingtaine de minutes en tout, à partir du moment où vous avez mis les cuisses. Ne laissez pas brûler, mais ne vous étonnez pas de voir les carottes se ratatiner et brunir un peu. Tenez compte toujours qu'il faut plutôt diminuer légèrement le feu quand, au bout de quelque temps, le contenu de la casserole s'est bien échauffé; il faut un feu assez vif, sans cela les viandes restent molles et rendent tout leur jus, mais c'est une erreur de laisser sur un feu ardent qui dessèche et brûle tout en moitié moins de temps qu'il n'en faut pour la cuisson.

Retirez les morceaux en les égouttant au-dessus de la casserole; posez-les sur un plat, au chaud autant que possible.

### La sauce

Tout de suite, saupoudrez les carottes et le lard restés dans la casserole, avec la farine indiquée. Mélangez avec la cuiller de bois, et laissez cuire 2 minutes seulement, en remuant, sur feu modéré. Versez alors le vin, d'abord, soit 1 décilitre, en tournant avec la cuiller, pour délayer sans grumeaux; puis ajoutez le bouillon, froid ou chaud. Ramenez la casserole sur bon feu vif, et ne cessez de tourner jusqu'à l'ébullition. Laissez alors bouillir tout seul le liquide, assez fortement pour que toute la surface soit en ébullition bien marquée. Vous laissez ainsi de 6 à 10 minutes, selon que le feu dont vous disposez est plus ou moins ardent; on ne peut pas préciser de temps exact. Il faut que le liquide réduise d'un bon quart, de façon que la sauce fasse jus, tout en restant *légère* surtout.

Remettez alors les morceaux de poulet dans la casserole que vous tenez 3 ou 4 minutes sur feu *extrêmement doux*, afin qu'ils réchauffent sans bouillir; il ne faut pas laisser bouillir du tout, parce que le poulet durcirait.

### Pour servir

Retirez le bouquet de la sauce.

Dressez les morceaux de poulet dans un plat; la carcasse dessous, les cuisses et les ailes dressées autour. Avec une cuiller de métal, enlevez la plus grande partie de la graisse qui surnage, et qui étant uniquement composée de beurre fondu, n'est pas désagréable, d'autant que ce beurre n'a pas dû brunir à la cuisson. Versez alors la sauce sur le poulet, en éparpillant carottes et lardons un peu partout, et semez sur le tout le persil. Servez tout de suite.

Les carottes doivent être colorées un peu brunes, diminuées et sans formes, bien cuites.

LA VIEILLE CATHERINE.

## \* MENUS \*

ŒUFS A LA Russe  
ROGNONS SAUTÉS AU VIN BLANC  
COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES  
POMMES DE TERRE GRAND'MÈRE  
BARQUETTES DE FRAISES

POTAGE A LA SEMOULE  
ANGUILLE A LA TARTARE  
CULOTTE DE BŒUF A LA CARÈME  
POULET ROTI  
HARICOTS VERTS A L'ANGLAISE  
TARTE AUX CERISES

MOULES A LA POULETTE  
FOIE DE VEAU SAUTÉ A L'ANGLAISE  
ROSBIF FROID  
SALADE DE LÉGUMES  
SOUFFLÉ AUX ABRICOTS

POTAGE JULIENNE  
RAGOUT DE PIGEONS AUX ÉCREVISSES  
SELLE DE PRÉ-SALÉ ROTIE  
PURÉE DE CHICORÉE  
PUDDING AUX CERISES A L'ANGLAISE

ŒUFS A LA CHRISTIANIA  
RAIE AU BEURRE NOIR  
GATEAU DE POMMES DE TERRE  
FROMAGE A LA CRÈME AUX FRAISES

POTAGE SANTÉ  
CROQUETTES DE MACARONI  
BROCHET AU BLEU  
PAIN D'ÉPINARDS  
PUDDING ALSACIEN AUX CERISES

FILETS DE MAQUEREUX A LA VÉNITIENNE  
PETIT POULET VILLAGEOISE  
RUMSTEAK GRILLÉ  
SALADE DE ROMAINE  
TARTE A LA RHUBARBE

POTAGE FAUBONNE  
CAISSES DE RIS DE VEAU POMPADOUR  
JAMBON AUX ÉPINARDS  
DINDONNEAUX ROTIS  
PAIN D'ÉCREVISSES  
PETITS POIS A LA PARISIENNE  
MACÉDOINE DE FRUITS GLACÉS



## CHAPEAU DE CARDINAL

Une gentille recette pour les dinettes, pour le goûter ou pour le thé, tout ce qu'il y a de plus facile comme composition et comme exécution.

### Proportions

Un œuf ;  
Même poids de farine ;  
Même poids de sucre en poudre.  
Temps nécessaire : 15 à 20 minutes.

### La pâte

Battez l'œuf, jaune et blanc, dans une petite terrine, simplement avec une cuiller de bois. Il doit être absolument liquide et uni, sans mousser. Jetez dans l'œuf une cuillerée de sucre en poudre. Tournez et jetez ensuite *en pluie*, une cuillerée de farine. Tournez et battez avec la cuiller de bois pour bien délayer le tout. Ajoutez une autre cuillerée de sucre, puis de farine, toujours chaque fois avec le même travail. Le volume de la farine étant plus considérable que celui du sucre, il reste plus de farine ; il ne faut pas l'ajouter d'un seul coup, mais toujours la jeter en pluie par cuillerées. Quand tout est dans la terrine, tournez et battez vivement pendant une minute pour rendre la pâte bien légère.

Beurrez très légèrement une tourtière ou une simple tôle. Versez-y la pâte, et inclinez la tôle pour la faire couler et l'étendre en couche mince.

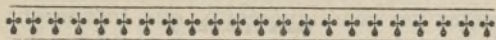
L'EXTRAIT **LIEBIG** est INDISPENSABLE  
VIÂNDE dans  
TOUTE BONNE CUISINE

Mettez à four très doux, et laissez prendre une couleur dorée. La pâte, dans le four, va s'étaler encore davantage et devenir très mince sur les bords, où, naturellement, elle aura tendance à brunir plus vite qu'au milieu. Il faut à peu près de 12 à 15 minutes pour que la cuisson soit faite. En tous cas, le centre doit être bien cuit avant de retirer le gâteau.

En sortant du four, bien vite posez le fond d'une casserole au beau milieu du gâteau. Détachez les bords en glissant la pointe d'un couteau tout autour, et dépêchez-vous de les relever contre la casserole, de façon à former les cornes du chapeau. Tout ceci doit s'exécuter avec promptitude, car la pâte durcit tout de suite et se casse en se refroidissant.

La pâte de ce gâteau doit être mince, légère et bien croquante.

M<sup>me</sup> BELIN.



## POTAGE DE CERVELAS

AU

TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Aux amateurs d'ail ce potage est destiné. Faites cuire dans l'eau bouillante nécessaire au potage, un petit cervelas à l'ail. Enlevez-le et remplacez par la quantité voulue de Tapioca Bouillon. Coupez le cervelas en tranches minces et mettez-le dans la soupière, que vous aurez frottée légèrement avec une gousse d'ail. Saupoudrez d'une bonne pincée de poivre grossièrement moulu.

*Le Tapioca Bouillon-Boudier se trouve au Dépôt Central : 54, rue de la Verrerie, Paris, et aux dépôts de Paris (voir la liste dans le dernier numéro du Pot-au-Feu). 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.



## POMMES DE TERRE NOUVELLES

SAUTÉES AU BEURRE

Il est assez rare de réussir chez soi cette très simple chose : des pommes de terre nouvelles sautées au beurre. Elles arrivent sur la table ridées, noircies, et l'intérieur aqueux comme du navet. Cela tient d'abord à la qualité de la pomme de terre qui doit toujours être choisie, aussi jeune qu'elle soit, d'une espèce farineuse ; mais les conditions de cuisson ont une importance très grande aussi. C'est justement parce que les pommes de terre nouvelles sont encore peu féculentes et très chargées d'eau, qu'il faut des conditions de cuisson spéciales. Généralement, on met les pommes de terre sur un feu trop fort, et elles commencent à dorer et à faire croûte avant d'avoir évaporé leur humidité intérieure ; cette humidité alors ramollit l'extérieur de la pomme de terre qui devient ridée, flasque.

Voyons donc comment opérer pratiquement.

Ayez de petites pommes de terre bien fermes, bien saines, et, autant que possible, de mêmes dimensions. Grattez-les avec un petit couteau pour en enlever la peau légère. Coupez en deux, de façon à obtenir deux moitiés en longueur, celles qui dépassent les dimensions générales. Lavez-les à l'eau fraîche, et égouttez sur un linge.

Prenez une casserole sauteuse en cuivre étamé, à fond large et à bords bas. Pour une livre de pommes de terre, mettez-y 60 grammes de beurre.

Posez la casserole sur un feu doux, et faites fondre le beurre sans prendre aucune couleur... L'écume s'amasse à la surface ; enlevez-la avec le bord d'une cuiller de métal. Vous obtenez alors du beurre cla-

rifié, clair comme de l'huile, et nos pommes de terre ne risquent pas ainsi de grailonner ; vous les faites dorer bien plus facilement.

Mettez alors les pommes de terre dans la casserole, et couvrez-la hermétiquement. Posez-la sur un feu très doux, bien réparti sous tout le fond de la casserole, et laissez cuire ainsi pendant un temps qui varie suivant l'âge et la grosseur des pommes de terre. En ce moment il faut de 30 à 35 minutes.

Très fréquemment, secouez les pommes de terre : elles doivent cuire dans leur buée sans prendre aucune couleur.

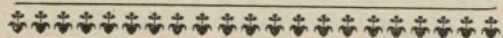
Quand elles sont assez amollies pour être pénétrées facilement par la pointe d'une aiguille à brider, enlevez le couvercle de la casserole. Augmentez un peu le feu qui doit rester pourtant très modéré.

C'est à dater de ce moment qu'elles vont commencer à colorer. Si vous avez compté une bonne demi-heure pour leur cuisson à couvert, vous devez compter sur 20 à 25 minutes, au moins, pour leur coloration. Sautiez les très souvent pour qu'elles dorent sur toutes leurs faces. Pour servir, égouttez-les et saupoudrez-les de sel fin.

Il ne doit rester que fort peu de beurre dans la casserole ; ce beurre doit avoir gardé sa teinte claire comme de l'huile, et, en le mettant de côté, il sert pour la cuisson d'autres objets : croûtons ou pommes de terre.

Les pommes de terre, une fois colorées, peuvent attendre dans la casserole tenue à feu très doux et découverte, pendant une dizaine de minutes, sans se rider et s'abîmer.

LA VIEILLE CATHERINE.



Toute demande de changement d'adresse doit être accompagnée de 40 centimes en timbres-poste.



## DANGER DU " DOMICILE "

Nous nous trouvons dans la nécessité de reproduire les observations ci-dessous, parues l'année dernière à cette époque, et que trop d'abonnés ont oubliées

Plusieurs abonnés s'étonnent que nous nous obstinions à leur adresser leurs colis *en gare* alors qu'ils nous demandent de les expédier *à domicile*.

Nous leur en avons donné individuellement la raison ; nous croyons devoir compléter ces renseignements qui intéressent tous ceux de nos abonnés peu familiarisés avec la chinoiserie des règlements déterminant les obligations des Compagnies de chemins de fer.

Le délai de transport en grande vitesse des colis *d'une gare à une autre* est assez nettement déterminé. Ces colis doivent prendre le premier train à voitures de toutes classes, partant après le délai de trois heures qui suit le dépôt du colis en gare. Ils doivent être à la disposition du destinataire deux heures après l'arrivée du train. En fait, les Compagnies n'usent guère de ce dernier délai : elles remettent le colis dès qu'on le réclame, ne demandant que le temps matériel nécessaire pour le trouver et passer les écritures qui le concernent.

Tout colis, expédié *en gare* qui n'est point transporté dans ce délai, peut être refusé et la Compagnie est responsable.



Les choses changent si le colis est expédié *à domicile*.

On croit généralement que, dans ce cas,

les Compagnies ont un délai supplémentaire uniforme de 24 heures, venant s'ajouter au délai fixé pour le transport en gare. C'est une erreur.

Les arrêtés ministériels ont fixé des délais obligatoires pour le camionnage à domicile des colis expédiés en *petite vitesse* ; mais rien de semblable n'existe pour la livraison à domicile des objets expédiés en *grande vitesse* ; le délai en ce cas, est illimité. C'est invraisemblable, mais cela est. En fait, il est admis que ce délai est de 24 heures.

Dans plusieurs grandes villes, il est vrai, le service de factage est bien fait, et offre d'assez sérieuses garanties. Encore faut-il tenir compte des exigences de l'itinéraire de la voiture, et l'on ne saurait trouver étonnant qu'un colis remis au facteur à 8 heures du matin, par exemple, ne soit livré dans certains quartiers qu'à midi. Il est donc de toute nécessité, quand on veut être en possession d'un colis presque aussitôt après l'arrivée du train, de le faire prendre à la gare.

Que dire des nombreuses petites localités où le service du factage n'a lieu qu'une ou deux fois par jour et où les colis amenés par un train arrivant une demi-heure après le départ de la voiture doivent attendre en gare jusqu'au lendemain !

Pour nous résumer, prenons un exemple.

Supposons que nous expédions lundi soir un colis à Nancy. Il doit arriver mardi à 6 heures du matin.

S'il est expédié à domicile, le délai de livraison n'expire que le mercredi matin.



Voilà pourquoi, même quand on nous demande d'expédier à domicile, nous prenons sur nous d'expédier en gare toutes les fois que notre expérience et notre connaissance des divers parcours nous le fait considérer comme prudent.

Nous continuerons donc à n'expédier à domicile que lorsque la lettre de commande le demandera *formellement*, déclinant, dès lors, toute responsabilité pour les retards qui pourraient se produire.

Voici, d'ailleurs, un système qui concilie tout et qu'ont adopté, sur nos indications, la plupart des abonnés usant régulièrement de notre service d'envois.

Chacun peut donner, une fois pour toutes, à la station qui dessert sa résidence, l'ordre écrit de lui livrer d'office à domicile, sans avis préalable, les colis arrivant à son adresse en gare. On peut, bien entendu, ne donner cet ordre qu'accidentellement, en même temps que l'on nous adresse une commande.

De cette façon, on reçoit le colis comme s'il avait été expédié à domicile. Mais le système présente un double avantage.

1° Si le colis n'est pas arrivé en gare dans les délais réglementaires, la responsabilité de la compagnie n'est pas discutable.

2° Le colis arrive, pour ainsi dire, toujours exactement, et la chose est aisée à comprendre.

En effet, lorsqu'il y a encombrement à la gare de départ, lorsque l'intervalle entre l'arrivée d'un train et le départ d'un autre à une gare de bifurcation est court, les employés s'occupent avant tout des colis expédiés en gare, réservant pour le train suivant les colis expédiés à domicile pour lesquels ils savent que le délai est moins rigoureux.

Veut-on des chiffres ? Sur un total d'environ 5.000 envois que nous avons faits depuis le premier janvier, il ne s'est produit que deux retards de livraison, et dans les deux cas, il s'agissait de colis expédiés à domicile. L'un d'eux a mis 24 heures pour aller de Paris à Enghien !



## POUR NETTOYER ET LUSTRER LES VIEUX LIVRES

### RELIÉS EN CUIR

1° Enduire le cuir à l'aide d'un pinceau trempé dans de la colle de pâte.

2° Essuyer le plus gros avec un linge assez fin.

3° Frotter avec la main pendant quelques secondes, jusqu'à ce que le livre soit sec.

(La main ne se salit pas et le livre se nettoie !)

## L'Influence des Fleurs

A TABLE

Qui aurait jamais songé que la façon de disposer les fleurs sur une table pouvait avoir une influence décisive sur la gaité des convives ?

Il y a quelques jours, M. et M<sup>me</sup> X... donnaient un dîner intime : 18 personnes se connaissant, sympathisant, et dont plusieurs de caractère essentiellement gai. A l'étonnement général, la conversation ne roulait point ; c'était une série d'aparte sans écho ; le maître de maison, obsédé par le continuél sourire de sa femme, dont il voyait remuer les lèvres sans percevoir le moindre son de sa voix, se demandait sur quels amis elle pouvait bien casser tant de sucre.

Or, à peine était-on rentré au salon que la gaité faisait explosion ; le contraste, immédiat, fut frappant. Déjà l'on accusait un jeune docteur, très versé dans l'étude des nerfs, d'avoir hypnotisé tous les convives, lorsqu'un de nos sympathiques professeurs du Conservatoire s'écria : je crois avoir trouvé, c'est la faute des fleurs.

— Ah ! oui, riposte une jeune femme, c'est le parfum des roses. Les Romains s'en mettaient des couronnes pour pouvoir se griser sans dire trop de bêtises.

— Je respecte votre opinion, Madame, dit le professeur ; mais, si vous le permettez, je vais avoir l'honneur de vous exposer la mienne qui est un peu différente. La plate-bande de fleurs qui courait d'un bout à l'autre de la table, était, en quelque sorte enveloppée dans un nuage de graminées dont les tiges légères arrivaient presque à hauteur de vos lèvres. Si l'on songe que quelques fils de coton suspendus dans une église sont suffisants pour en modifier l'acoustique, il est permis d'admettre que ces brins de folle avoine formaient un écran capable de briser les ondes sonores et d'arrêter la portée de la voix.

Cette explication inattendue empruntait une grande autorité à la science musicale de celui qui la formulait : La maîtresse

de maison pria ses amis de revenir dîner à quelques jours de là, avec un changement de décor.

La table a 1 mètre 40 de large. La plate-bande de fleurs, qui formait un chemin de table d'environ 25 centimètres de largeur, avait été remplacée par une ionchée de fleurs couchées sur la nappe. Métamorphose complète : la pièce a recouvré sa sonorité ordinaire ; les mots voltigent d'un bout à l'autre de la table, les rires ont des échos. Evidemment, le Conservatoire à raison .. contre les Romains.

L'histoire est finie. Tâchons d'expliquer le phénomène.



M. Albert Lavignac professeur au Conservatoire, va nous y aider. Voici ce que nous lisons dans son intéressant ouvrage *La musique et les musiciens*.

— Tout le monde sait que l'intensité de perception du son varie suivant la nature des parois entre lesquels le son se produit ; le son rebondit et se renforce sur les surfaces élastiques ; les pièces nues sont infiniment plus sonores que celles tendues de draperies. La forme plane ou courbe, de ces parois a encore une grande influence ; les voûtes des cathédrales produisent presque toujours des répercussions, sorte d'échos trop courts, dans lesquels le son réfléchi fait retour à l'oreille si rapidement qu'il se confond avec le son direct qu'il paraît prolonger, ce qui rend souvent la parole inintelligible.

Le célèbre facteur d'orgues Cavaillé-Coll, qui est un grand acousticien, a employé, pour atténuer une sonorité excessive, le curieux moyen suivant, que je décris d'après les indications qu'il a bien voulu me communiquer. Des fils de coton, de vulgaire coton à tricoter, sont tendus faiblement à mi-hauteur entre les parois de l'édifice, parallèlement au sol, de façon à former une sorte de réseau sur lesquels les ondes sonores viennent se briser un peu comme les vagues de la mer se brisent et perdent leur force contre les épis ou autres obstacles re-

lativement très faibles qu'on leur oppose pour la défense des côtes menacées. Ces fils, étant minces, de la couleur des murailles et placés à une assez grande hauteur, sont invisibles, et l'amélioration qu'ils apportent à la sonorité paraît d'autant plus mystérieuse que la chose échappe aux regards. Aucune loi connue ne régit leur nombre ni leur disposition ; on doit donc, jusqu'à présent, procéder empiriquement, par essais successifs.

Ce procédé paraît avoir été découvert en Angleterre, et M. Robert S. Greeg s'en est servi avec succès pour corriger la répercussion gênante du son dans la cathédrale de Fint-Barre (Cork), dont la nef a une très grande hauteur. Une nouvelle application en fut faite par M. Cavaillé Coll au palais de l'Industrie d'Amsterdam, où les conditions d'acoustique étaient défectueuses et où l'on craignait que l'effet de l'orgue demeurât confus et voilé par d'incommodes répercussions. Des fils de coton ordinaire, assez fins et présentant peu d'élasticité, furent tendus, selon différentes directions, dans la partie supérieure de la salle. Au fur et à mesure de la pose de ces fils, on put constater que l'excès de résonnance diminuait sensiblement. L'impression produite, dès l'abord, était celle d'une sorte de tranquillité s'établissant dans l'atmosphère, et les bruits accidentels qui, durant l'opération, s'élevaient dans la salle, semblaient s'amoindrir et s'isoler. »

Depuis, le même système a été appliqué à Paris, aux églises Notre-Dame-des-Champs et de l'Assomption, à la salle du Trocadéro, et à celle de la Société d'horticulture.

Or de même qu'au Trocadéro, les réseaux de fils posés devant les verrières brisent les ondes sonores qu'elles empêchent ainsi d'aller frapper contre elles et de se répercuter dans la salle, de même, dans le cas qui nous occupe, le réseau de graminées formait un écran où venaient butter et s'éteindre la voix des convives placés de chaque côté de la table.

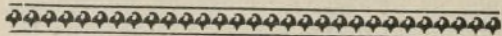
Nous avons consulté M. Mutin, successeur de M. Cavaillé Coll. L'éminent orga-

nier admet très bien cette explication du phénomène. Le fait est d'autant plus amusant que, jusqu'à présent, le coton seul semble produire l'effet cherché. Avant de tendre les réseaux de coton au Trocadéro, on avait essayé de diminuer la résonnance de la salle en y suspendant une quantité d'oriflammes en étamine de laine : le résultat fut nul.



Conclusion pratique : les maîtresses de maison qui tiendront à avoir un dîner gai, devront proscrire ces nuages de verdure si fort assez à la mode depuis quelque temps ; sont-elles, au contraire, obligées de réunir des personnes entre lesquelles elles redoutent un conflit, elles recourront à cette haie protectrice ; de même, une simple touffe de graminées formant bout de table permettra d'isoler deux flancés ou d'atténuer le verbe des enfants terribles. Peut-être y a-t-il là le point de départ d'une esthétique nouvelle pour la décoration de la table ; peut-être verrons-nous bientôt les fleuristes faire leurs études au Conservatoire.

DUTUYAU.



## PARESSE STOMACALE

La vie irrégulière que mènent la plupart d'entre nous, compliquée par l'absorption d'une foule de liqueurs moins apéritives les unes que les autres, ne tarde pas à faire naître les maladies d'estomac. Irritation de la muqueuse gastro-intestinale, atonie musculaire de l'organe, paresse de l'intestin, puis de la vessie, sont les premières manifestations de l'état morbide qui dégénère en dyspepsie, gastrite et dilatation. Peu de médicaments ont une action plus directe et plus efficace sur l'estomac que le Vin Mariani, dont toutes les sommités dans l'art de guérir ont apprécié les effets sûrs et rapides. « L'action physiologique de la coca sur l'estomac, écrit le Dr Gazeau, est admirable, souvent même merveilleuse. » Et il conclut : « C'est le médicament par excellence des maladies du tube digestif. »



## CHIFFONS

Beaucoup de costumes tailleur en toile de couleur, surtout en rouge et dans les tons bleu-lessivé qui tiennent le milieu entre le bleu-ciel et la teinte passée des vieilles blouses de paysan. Le mot toile comprend ici les nombreuses variétés de tissus de toile et de coton connus sous le nom de piqués, coutils, toile nationale, etc. ; mais dans les bonnes maisons de couture, on laisse les étoffes épaisses et raides aux magasins de confections et l'on adopte plutôt la vraie toile de ménage, de moyenne grosseur, à laquelle un tissage peu serré laisse de la légèreté et une certaine souplesse. Cette toile se lave et se repasse comme du linge, tandis que le coutil et le piqué doivent être, la plupart du temps, donnés au nettoyeur ou à une blanchisseuse experte, qu'on paie naturellement assez cher, et qu'on ne trouve pas partout dans les déplacements d'été. C'est pourquoi il est préférable de ne pas doubler la jaquette, afin d'en faciliter le repassage ; en même temps le costume reste bien plus léger et frais au porter, ce qui, à mon avis, est la condition essentielle de ce genre de vêtement.

La façon est celle du costume tailleur tout simple : jupe très collante et étroite à couture derrière et fermant sur le côté, non doublée, avec faux ourlet dans le bas et piqués. Jaquette très très courte, pour ainsi dire sans basque, tant est peu de chose le surplus d'étoffe qui dépasse la ceinture, tout

à plat sans une ondulation ; ajustée dans le dos et sur les côtés, et attachée sur la poitrine par un seul bouton ; en réalité on la porte toujours ouverte. Col rabattu, revers réguliers et moyens, qu'on recouvre d'une garniture mobile en linon brodé, ou en grosse toile incrustée de guipure ; linon ou toile d'une teinte franchement jaune soufre.

Sous cette veste, on porte des chemisettes de batiste, de foulard non doublé, ou un gilet assorti aux revers de linon, avec une grande cravate régente, en satin blanc ou noir pour un costume rouge ou bleu-clair. Avec de la toile blanche, grise ou bleu foncé, n'oublions pas la cravate bleu-ciel très pâle, couleur très à la mode pour les encolures et les nœuds de chapeau, nous l'avons dit déjà.



À signaler : le pékin à petites rayures noires et blanches, très employé pour les détails des devants de corsage, en fichu, en gilet, en dépassant, etc. Mais toujours, et c'est une condition indispensable à son bon effet, en très petite quantité à la fois. Par exemple, une robe en éolienne ou en crêpon bleu-pastel, à son corsage brodé et incrusté de guipure écrue s'ouvrant sur un étroit fichu croisé — tout au plus deux plis couchés — en pékin noir et blanc ; dans l'ouverture du fichu, guimpe de guipure. Vous voyez que c'est peu de chose, mais ce rien de blanc et noir est agréable. Avec du gris et du mauve, il est peut-être un peu trop deuil ; très heureux avec le rouge vif à la mode et avec tous les beiges et les bleus.



Les tailles sont absolument droites devant : depuis la poitrine jusqu'aux pieds, rien ne doit dépasser l'alignement. L'idéal, c'est la ligne concave de ce côté de la silhouette : — Je constate cette esthétique sans la discuter ici. Pour accommoder à leur gré celles de leurs clientes dont la plastique ne saurait satisfaire à la règle, les couturiers très chics exigent l'adaptation, dans leurs corsages, d'un petit coussin long posé sur le creux de l'estomac. Très pratiqué,

aussi, le bourrage des autres parties, au moyen de petits volants en léger taffetas découpé, qu'on interpose entre la doublure et l'étoffe du corsage. Près des emmanchures, sous la clavicule, un ou deux volants à peine froncés soutiennent l'étoffe et suppléent avec grand avantage aux toiles fermes qui n'empêchent guère la formation du pli redouté à cet endroit.



Une jolie idée de jupon : elle provient du reste d'une très bonne maison. Tout le fond du jupon est en taffetas rose pâle, sur lequel est appliquée une superposition de petits volants à dents arrondies, de tons roses gradués, plus foncés vers le bas ; le bord de chaque volant est bordé d'un tout petit ruchon de mousseline de soie assortie ; les volants sont coupés en forme, de façon à ne présenter d'ondulation qu'à leur partie inférieure. L'effet de cette dégradation de teintes claires est absolument charmant ; on peut employer d'autres nuances que le rose : du mauve, du bleu pervenche, mais le rose est, je crois, ce qu'on peut imaginer de plus séduisant pour cette combinaison.

A. DE BOURGEOISIE.

Préservez vos lainages et vos fourrures, parfumez votre linge avec la **Lavande Ambree de Bourbon**, envoyée franco aux lectrices du *Pot-au-Feu* en boîtes 500 gr. 3 fr. 50 ; 250 gr., 2 fr. ; 125 gr. 1 fr. 25, et en sachets 0 fr. 75, 8 fr. la douz. pour parfumer les armoires à linge. — Chez HENRY à la Pensée, 5, faubourg St-Honoré, Paris.



ALIMENT DES ENFANTS

## POUR ENLEVER LES TACHES DE SANG

Voici un moyen pratiqué dans les ateliers de couture pour enlever les petites taches de sang qu'une piqûre au doigt peut laisser sur l'étoffe ; à la condition essentielle que l'eau ne tache pas sur cette étoffe. Nous l'avons vu employer sur du taffetas blanc.

Prendre du coton dit à bâtir, et en former un petit tampon, sans serrer, comme une charpie ; l'imbiber d'eau claire, et simplement poser ce tampon sur la tache de sang. Peu à peu, le coton s'imprègne de rouge ; renouveler alors le tampon avec d'autre fil, également imbibé d'eau claire, le poser de nouveau sur la tache, l'enlever quand il s'est coloré, et remplacer par un autre petit tampon semblable, s'il y a lieu, jusqu'à ce que l'étoffe soit absolument nette. Le résultat est surprenant, mais certain.

MME BELIN.



## COURRIER

Villa de Montagne meublée à louer. Près sapins. S'ad M. Bourdin, 4, rue du Lycée, Dijon.

Périgueux. — Pour attendre la viande en été, la laisser rassir dans un courant d'air après l'avoir badigeonnée de vinaigre.

M. G. P. — Vous n'appliquez pas assez vite les tuiles sur le rouleau au sortir du four, les tuiles se cassent quand on les courbe parce qu'elles ne sont plus assez molles.

A. F. — Pour faire ces nids de pommes de terre, on emploie des petits paniers de fils de fer spéciaux s'emboîtant l'un dans l'autre. Il n'y a pas de pâte. On remplit l'intervalle avec des pommes de terre coupées en julienne et l'on fait frire.

L. M. — Bonbons de chocolat à la crème : cette « crème » est du fondant aromatisé formé en boulettes que l'on trempe dans de la « couverture » de chocolat fondue au bain-marie, sans eau, avec un peu de beurre.

**M. B. J.** — Toutes ces recettes ont paru. — Pommes de terre soufflées : mettre les pommes de terre dans la friture chaude, les retirer quand elles surnagent et les jeter dans de la friture fumante. — Fromage blanc : mettre 2 ou 3 gouttes présure dans 1 litre lait, laisser reposer une vingtaine d'heures, recueillir le caillé et égoutter 3 ou 4 heures.

**H. D.** — Le veau à la gendarme est de la noix de veau piquée de truffe et de langue écarlate que l'on fait braiser.

**A. P. Tréport.** — Toutes les indications que nous avons données pour la préparation des conserves d'asperges doivent être suivies, que l'on emploie des boîtes ou des flacons.

**M. B.** — La recette des beignets soufflés a paru. Faire une pâte à choux comme celle indiquée récemment pour le Saint-Honoré, et jeter dans la friture des boules de cette pâte grosses comme une grosse noix.

**Une Viennoise.** — Non, il ne faut pas cuire les cerises avant de les mettre en bocal. Les mettre crues avec du sirop à 30 degrés, bien boucher, et mettre au bain-marie : 10 minutes d'ébullition pour les flacons d'un litre. — Procédez de même pour les framboises, mais ne donner que 2 minutes d'ébullition.

**Avenue Malakoff** — Une recette de potage queue de bœuf a paru en 1894 : faire revenir 1 kilo queue de bœuf avec couennes et légumes; faire tomber à glace avec 2 décil. vin blanc, puis mouiller avec 3 litres d'eau et cuire comme un pot-au-feu. — Bonne note est prise pour les pommes de terre farcies.

**Br st.** — Pour les rissoles on emploie de la pâte demi-feuilletée ou de la pâte à nouilles. — La graisse de friture écume et déborde dès qu'elle entre en ébullition, soit parce qu'elle n'est pas assez cuite et contient encore de l'eau, soit parce qu'on a ajouté de l'huile à la graisse.

**J. M.** — Œufs à la tripe : faire blondir 2 oignons coupés en lanières avec 60 gr. beurre; ajouter un verre à madère vin blanc, 1/2 litre bouillon; jus de citron, donner un bouillon; mettre dans cette sauce 6 œufs durs coupés en pastilles. — Industriellement, ces jaunes d'œufs peuvent être utilisés par les marchands de biscuits et les fabricants de pâtes alimentaires. — Vous pouvez colorer le bouillon avec de l'arôme Patrelle ou du sucre cuit au caramel. Ajouter 1 litre d'eau par livre de sucre

quand le caramel est cuit. Faire bouillir et mettre en bouteilles.

**Epinal.** — Poulet en cocote : faire colorer légèrement 100 gr. lard coupé en dés et 7 à 8 petits oignons avec 10 gr. beurre. Ajouter le poulet, faire suer 10 minutes, ajouter les abattis, 250 gr. pommes de terre et cuire 20 minutes en retournant le poulet et en sautant les pommes de terre.

**Bruyère.** — En pressant ; c'est dit dans la recette. — Four trop chaud, la meringue fait croûte et n'est pas cuite à l'intérieur. — Gâteau de Savoie : travailler 4 œufs entiers avec 125 gr. sucre, ajouter 120 gr. farine, parfum quelconque; four doux.

**Compiègne.** — Canard aux olives : braiser ou rôtir le canard. Désosser les olives, faire tremper dans l'eau tiède et mettre dans une sauce madère. — Pour avoir le riz onctueux, le cuire avec le bouillon de la poule. — Ne se trouvent guère que dans certaines maisons d'Auvergne.

**M. J., Rennes.** — Sans doute, le filet de bœuf est banal : mais par quoi le remplacer ? C'est le plat de résistance souvent indispensable, car il convient à tous les estomacs.

**M. R.** — Filets de sole Mornay : faire une béchamel avec 20 gr. beurre, 20 gr. farine, un verre et demi de lait. Ajouter 1 cuillerée de fromage râpé et 50 gr. beurre. Mettre une couche de sauce au fond du plat, puis les filets pochés; couvrir de sauce et saupoudrer de fromage et faire glacer au four. — Votre chocolat ne mousse pas, parce qu'il est de mauvaise qualité, pas assez riche en beurre de cacao.

**Germaine de R.** — Praliné à la crème : recette parue en 1896. S'il se démoule mal, c'est parce qu'il n'est pas assez cuit. Mais il doit toujours s'affaisser un peu.

**Glermont.** — Vous pouvez conserver le lait 24 heures en mettant 1 gr. bicarbonate de soude par litre, 2 gr. pour conserver 2 ou 3 jours. Mais c'est interdit pour le lait destiné à la vente.

**Glermont Ferrand** — Fondant : Cuire 500 gr. sucre au filé; verser sur un marbre, et, quand le sucre ne colle plus au doigt, le triturer avec une spatule jusqu'à ce qu'il devienne opaque. Faire fondre sans bouillir en ajoutant le parfum et la couleur, et y tremper des cerises à l'eau-de-vie ou de petits gâteaux.

**E. S.** — Brioche : 250 gr. beurre, 310 farine, 5 œufs, 10 gr. levure, 5 sel, 10 sucre, 1/4 litre lait. Faire un levain avec le cinquième de la farine ; détremper la farine avec les œufs ; ajouter le levain, puis le beurre et faire lever 4 à 5 heures. Four assez chaud.

**De R.** — Sirop de framboises : 1 litre jus, 1 gramme acide tartrique, 1800 grammes sucre. Cuire à 32 degrés marqués par le sirop bouillant.

**C. T.** — La première fois, votre crème était trop épaisse, la seconde fois trop claire. Prenez le juste milieu et surtout, opérez dans un endroit frais.

**B. M.** — Conserve de pois : blanchir à l'eau salée 1 minute et demie à 2 minutes, faire ressuyer, mettre en flacons, puis au bain-mari 35 à 40 minutes pour les litres. Recette parue en 1894.

**E. P.** — Numéros envoyés.

**C. D., à H.** — Nous ne pouvons envoyer de recettes par lettre.

**Bilbao.** — Vous nous écrivez tout exprès pour nous demander la recette de la sauce genevoise. Cette recette a paru en 1899 et vous êtes abonné depuis 1896.

**L. E. L., Rouen.** — « Chantilly » est ici un nom de fantaisie ; nous ignorons à quel genre de filet vous l'avez vu appliqué.

**Plusieurs abonnés.** — Le riz à l'impératrice a été donné en 1896. Recette trop compliquée pour être résumée utilement.

**Alsace-Lorraine.** — Coco : dans un tonneau en grès contenant 30 litres d'eau, plonger 500 gr. bois de réglisse brisé au pilon ; ajouter le jus de 4 ou 5 citrons. Au bout de dix minutes, le coco est à point. Les « écoles dissidentes » ajoutent un peu de menthe ou de gingembre.

**A. L.** — Fleurs d'oranger pralinées : faire tremper les pétales dans l'eau à mesure qu'on les épluche, les retirer, les presser entre les mains, et faire égoutter sur un tamis. Jeter dans du sirop au bouilli, donner 5 ou 6 bouillons, retirer du feu et remuer avec la spatule jusqu'à ce que le sucre devienne sableux. Cribler et séparer les pétales.

**St-Cyr.** — Nous tâcherons de vous satisfaire ; mais les conserves de fonds d'artichauts sont aussi difficiles à réussir que celles d'asperges.

**A. L.** — Poulet en cocotte : faire revenir dans 20 gr. beurre 100 gr. de lardons et 6 petits oignons. Ajouter le poulet, faire suer 10 minutes.

Ajouter les abattis et 250 gr. pommes de terre et cuire 20 minutes.

**Baronne de M.** — Vous pouvez très bien servir ces foies au naturel, enveloppés de gelée. Chauffer légèrement la boîte pour fondre la graisse, l'égoutter, sortir le foie. Napper le fond de la boîte avec de la gelée ; quand elle est prise remettre le foie et couler de la gelée tout autour. Renverser sur le plat et entourer de gelée hachée ou découpée — Il y a deux écoles, mais nous pensons que la marmite en terre donne de meilleur bouillon que celle en cuivre étamé.

**G. V.** — Nous avons jadis indiqué une recette de couscous, mais seulement dans le courrier.

**B. R.** — Nous avons indiqué déjà plusieurs fois, de façon très détaillée, la manière de fouetter la crème ; nous ne pouvons rien ajouter à ces explications. On vous fait du beurre parce qu'on emploie une crème trop épaisse ; la crème à fouetter doit être légère.

**Une admiratrice du Pot au Feu.** — C'est bien ainsi ; le caramel doit seulement masquer le dessus de la crème sans durcir ; et l'excès retombe autour, formant une sauce.

**D'A.** — Nous ne connaissons pas exactement cette spécialité. Le fabricant vous renseignera mieux que nous sur le démoulage. — Chester cakes : prendre de la pâte feuilletée et moitié de son poids de fromage râpé ; amalgamer avec le rouleau en donnant 5 ou 6 tours ; découper en allumettes et mettre au four.

**A Angoulême.** — Toutes ces recettes ont paru — Crème pour glace à la vanille : 12 jaunes par litre de lait. Mais ce n'est pas une bombe. La pâte à bombe se compose uniquement de jaunes d'œufs et de sucre. — Six mois généralement.

**VELOUTINE** Poudre de Riz Spéciale  
préparée au Bismuth.  
Hygiénique, Adhérente, Invisible.  
**CH. FAY**, inventeur, 9, Rue de la Paix, Paris.

**BUREAU DE L'ASSOMPTION**

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

Directrice : **M<sup>me</sup> 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.

## JUIN GASTRONOMIQUE

## POISSON

Après la hausse traditionnelle du Grand Prix, le saumon arrive à des cours abordables. Saumon coupé : 8 fr. 50 à 9 francs le kilo ; saumon entier d'environ 3 kilos : 7 fr. 50 à 8 francs.

Forte baisse sur la truite saumonée ; d'environ 1 kilo : 7 fr. 50 à 8 francs ; au dessus de 1 kil. 500 : 9 fr. 50 à 10 francs le kilo ; au dessus de 2 kil. 500 : 8 fr. à 8 fr. 50.

Petite truite de rivière : 8 à 9 francs le kilo.

La sole est moins chère, mais il n'est pas sûr que ces cours se maintiennent. Petites : 4 fr. 25 à 4 fr. 50 le kilo ; grosses : 4 fr. 75 à 5 fr. 25.

Le bar et le mullet deviennent assez rares, et les cours, très variables, vont de 4 fr. 50 à 6 fr. le kilo.

Turbot et barbue : de 3 fr. 75 à 4 fr. 25 le kilo. C'est la pleine saison du colin : 4 à 5 francs un poisson de 5 à 6 livres.

Rouget barbet : 4 fr. 50 à 4 fr. 75 le kilo.

Le maquereau commence à s'en aérer ; la saison aura été fort courte : 60 à 80 centimes en taille moyenne. Il n'en vient plus de très gros.

La saison du merlan est complètement finie. Ce poisson, qui va rester cher jusqu'au mois de septembre, vaut actuellement 2 fr. 50 à 2 fr. 75 le kilo.

Nous avons toujours de l'aloë, mais elle peut cesser au premier jour. De 1 kil. 500 à 2 kil. 500, elle se vend sur le pied de 2 fr. à 2 fr. 50 le kilo.

Langouste : 4 fr. 25 à 4 fr. 75 le kilo. Homard 4 fr. à 4 fr. 25.

Les écrevisses commencent à être très bonnes, mais les arrivages sont fort irréguliers, et il en

## CAUSERIE DU FOYER

## Si vieillesse pouvait

C'est surtout à notre époque, toute vibrante de passions malsaines, d'émportements sans motifs, de discussions enfantines et sans intérêt, qu'on regrette de ne plus trouver dans le monde des affaires et de la politique l'action pondératrice exercée par des vieillards sages, expérimentés, capables de résister encore aux poussées impatientes des jeunes, sans entraver par un entêtement sénile la marche nécessaire du progrès.

Mais de tels vieillards ne sont plus que de rares exceptions et la vie, comme on la conçoit de nos jours, ne nous laisse plus, comme vieillards que des loques humaines sans valeur, et sans utilisation possible. Il nous serait essentiel cependant de refaire cette classe

de vieillards qui doit être, dans un pays bien gouverné, la véritable classe dirigeante. Il faut, si nous voulons que tout marche à souhait, que *vieillesse* puisse prendre la direction des affaires. Que manque-t-il à nos vieillards actuels ! un estomac qui digère bien une circulation intestinale parfaite, un cœur qui batte régulièrement, des artères en bon état qui, souples et obéissantes au cœur, portent dans les moindres coins du cerveau ce cerveau qui chez le vieillard a accumulé tant de richesses, les flots d'un sang généreux et pur ; mais c'est la jeunesse cela, dira-t-on, eh non ! c'est seulement la santé, et la santé est de tous les âges, même de la vieillesse.

Donc, pour rendre la santé au vieillard, il faut rétablir dans leur intégrité les fonctions digestives et circulatoires, et c'est justement le miracle qu'opère le *Vin Désiles* chez tous ceux qui l'emploient.

AMÉDÉE MOREAU.

## EAUX MALSAINES !

Pour stériliser les Eaux malsaines ou supposées telles et dans tous les cas où il y a craintes, il n'y a rien de supérieur à l'ébullition de ces Eaux. Mais ces dernières deviennent ainsi absolument saines ne sont pas agréables à boire. Elles le deviennent en les gazéifiant avec l'APPAREIL SELTZOGÈNE D. FÈVRE. APPAREIL SELTZOGÈNE, 2 bouteilles. 12 f. » 10 CHARGES pour le dit ..... 11.50 E. THESEIER, seul fabricant, 9, rue Castex - PARIS Maison fondée en 1835, rue Saint-Honoré, 398

**P. MAIGRIR** PORTER PENDANT LA NUIT LA CEINTURE ISMAEL A BASE DE PLANTES AROMATIQUES M<sup>me</sup> Ismael, 8, Boul<sup>d</sup> Montmartre, Paris.

**CREME EXPRESS** anvers et strasbe  
**CH. JUX** Confiseur 74, Boulevard de Reuilly. PARIS

## MODE D'EMPLOI

Dans un litre de lait bouillant, versez le contenu de la boîte, remuez avec une cuillère.

Après cinq à six minutes d'ébullition, retirez du feu, passez au tamis ou à une passoire fine. Coulez dans un moule.

Après complet refroidissement, retirez du moule, vous aurez une délicieuse crème renversée.

PARFUMS : Chocolat, Vanille, Café, Citron, Orange, Pistache, Orgeat.

Prix : 1 fr. 10

Par 12 boîtes au choix, 13 francs, franco gare.

LA CREME EXPRESS EST LA 1<sup>re</sup> MARQUE SE DEFIER DES CONTREFAÇONS

Le Gérant : A. DESBOIS

PARIS. — IMP. CHARLES SCHLACKER, 357, RUE SAINT-HONORÉ.