



PATÉ DE VOLAILLE

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

Voici une excellente recette de pâté de volaille, précieuse pour la campagne. La préparation est assez longue, mais très facile; et, en admettant qu'on ne réussisse pas complètement le pâté une première fois, on obtiendra toujours quelque chose de très bon.

Le désossage du poulet constitue un excellent exercice, car il s'effectue exactement comme pour une galantine, et il n'y a pas d'inconvénient à abimer un peu la peau, puisque le pâté est enfermé dans une croûte.

Proportions

1 poulet moyen, pesant vidé et sans abatis, de 600 à 700 grammes;

500 gr. de jambon frais ou de filet de porc;

250 gr. de chair à saucisses;

125 — de langue écarlate;

125 — de barde de lard;

125 — de lard maigre;

30 — de pistaches (facultatives);

15 — de sel;

1 — de poivre;

1 — épices;

3 ou 4 branches de persil;

1 verre à madère de cognac;

2 — de vin blanc.

POUR LA PÂTE

600 gr. de farine;

300 — de beurre;

6 — de sel;

1 décilitre, environ, d'eau.

Ces proportions remplissent largement un moule ovale mesurant 20 centimètres de longueur, 12 centimètres dans sa plus grande largeur, et 10 centimètres de hauteur.

La pâte

La pâte doit être préparée d'avance, car il faut la laisser reposer au moins 2 heures.

Je fais la fontaine, c'est-à-dire je dispose la farine en couronne sur la table, mettant au milieu le sel que je fais fondre dans un peu d'eau. J'ajoute le beurre, pas trop dur, divisé en morceaux, et je pétris rapidement avec très peu de farine, jusqu'à ce que le liquide soit complètement absorbé. Puis, plaçant mes deux mains «de champ», de chaque côté extérieur de la farine, je les ramène l'une contre l'autre, en pressant la farine et le beurre, que je fais rouler entre les deux mains, comme pour rouler une saucisse.

Je recommence plusieurs fois, de façon à bien mêler le beurre avec la farine et à former une véritable semoule. Si l'on ne fait pas bien cette semoule, la pâte se sable et devient très difficile à mouler. On sent que la semoule est à point quand les petits grumeaux commencent à s'amalgamer et à former des petits paquets, en passant entre les mains : c'est signe que le beurre est bien mélangé.

La pâte étant à ce point, je verse dessus

1 décilitre d'eau et je pétris vivement pour amalgamer, ajoutant de l'eau peu à peu si c'est nécessaire. Plus la farine est bonne, plus elle absorbe d'eau. En été, il faut tenir la pâte plus molle qu'en hiver, parce que le beurre ayant tendance à fondre, la pâte lie moins.

Quand l'amalgame est terminé, je fraise la pâte, c'est-à-dire je la fais glisser, par petites fractions, sous la paume de la main, en l'écrasant. Puis je la divise en deux morceaux inégaux dont l'un, formant à peu près le quart de la masse totale, servira pour le couvercle. Je pelotonne successivement chacun des deux morceaux entre les mains, de manière à former deux boules régulières sans trace de soudure. Je mets dans une terrine, je couvre et je laisse reposer au frais pendant au moins deux heures. La pâte peut très bien attendre une nuit.

Il ne faut pas diminuer la quantité de beurre indiquée, car la pâte doit être assez grasse pour ne pas « se nourrir » aux dépens de la garniture une fois que celle-ci est dedans.

D'autre part, il faut travailler la pâte le moins longtemps possible. Moins on la travaille, moins elle a de « corps », c'est-à-dire moins elle est élastique, et plus elle sera, dès lors, facile à mouler.

Les pistaches

Je monde les pistaches comme les amandes. C'est-à-dire je mets dans une casserole un peu d'eau, je chauffe jusqu'à ébullition, je retire la casserole du feu, j'y mets les pistaches, je la couvre, et je laisse les pistaches baigner cinq minutes. Je les retire de l'eau, et j'enlève la peau très facilement.

La marinade

Je coupe en dés d'environ 1 centimètre de côté le filet de porc et le lard maigre ;

je taille la langue écarlate en dés moitié plus petits. Je mets le tout avec la chair à saucisses, dans une terrine assez grande, et j'ajoute : le sel, le poivre, les épices, le persil haché, le cognac, le vin blanc, et les pistaches entières.

Je triture 5 minutes avec la main, afin de répartir l'assaisonnement partout ; je couvre, et je laisse mariner au frais pendant 3 ou 4 heures.

Pour désosser le poulet

Après avoir flambé le poulet, je tranche les pattes au-dessus du renflement du pilon, puis je coupe les ailerons.

Je fends le cou pour enlever le jabot ; mais comme je dois fendre le poulet sur le dos, j'achèverai de le vider seulement tout à l'heure : ce me sera alors plus facile. Je coupe le cou en ayant soin de laisser la peau qui l'enveloppe.

Je fends ensuite complètement le dos depuis le cou jusqu'au croupion, de façon à ne pas être gêné pour retirer la carcasse.

Avec la pointe du couteau, je soulève délicatement la peau le long de la fente, pour la détacher de la carcasse que j'enlève ainsi que le bréchet, en brisant, si c'est nécessaire. Après quoi, je vide la bête. Tout cela est l'affaire de sept ou huit minutes.

Il s'agit maintenant de lever les filets mignons et de désosser les cuisses et les ailes. C'est la partie la plus délicate du travail. Avec un excellent et mince couteau, je cerne le fémur à l'endroit où il tenait à la carcasse, c'est-à-dire je tranche tout autour de l'os, de manière à bien en détacher la chair. Je fais alors glisser la chair en descendant le long de l'os, mettant celui-ci à nu jusqu'à l'articulation du genou où je cerne une seconde fois, coupant les nerfs environnants.

Je n'ai plus dès lors qu'à tirer les deux

os de la cuisse pour les faire sortir par l'intérieur de la volaille.

Je cerne de même le moignon des ailerons et j'enlève l'os très facilement.

La peau de la bête est dès lors complètement débarrassée des os ; je la sale un peu à l'intérieur. Il est préférable de ne point la laver, l'eau entraînant une notable partie de la gélatine de la bête. Or, cette gélatine contribue à la formation de la gelée.

J'ajoute à la marinade les filets mignons, débarrassés de leur nerf et coupés en dés comme le porc, puis le foie aussi coupé en morceaux. J'ajoute enfin toutes les parures et râclures de chair que j'ai pu faire en désossant.

La gelée

Je mets la carcasse du poulet, les os et les parures du porc froid dans une casserole avec 1 litre d'eau, 1 carotte, 1 poireau, 1 petit oignon, peu de sel.

Je fais bouillir tout doucement pendant 2 ou 3 heures : le liquide doit être réduit à un décilitre et demi ou 2 décilitres, au maximum. Quand il est à point, je le passe, je le clarifie avec un peu de blanc d'œuf, et je le goûte pour l'assaisonnement. En refroidissant, ce liquide prendra en gelée ; je le referai fondre pour le verser à l'intérieur du pâté quand celui-ci sera cuit.

Si le bouillon ne prenait pas en gelée, c'est signe qu'il ne serait pas assez corsé. Il faudrait, alors, le faire réduire davantage ou ajouter 2 feuilles de gélatine, ce qui est généralement nécessaire en été.

Pour mouler

J'emploie un moule ovale à charnières. Après l'avoir ouvert pour bien l'essuyer à l'intérieur et vérifier le jeu des charnières, je le graisse avec du saindoux ou du dégraisé de volaille. Il ne faut pas le graisser avec du beurre, car le beurre, en cui-

sant aussi longtemps, brûle et prend un goût de graillon.

Je referme le moule, et je le pose sur un marbre ou, à défaut, sur une tôle ou une planche.

Je prends la plus grosse de mes deux boules de pâte. Je la presse un peu et la roule avec les mains pour lui donner une forme allongée ; puis, y enfonçant le poing à trois ou quatre reprises, je la creuse de manière à former un bateau grossier. Je saupoudre bien de farine toute la surface *intérieure*, car il faut empêcher les deux côtés de coller l'un à l'autre, pendant que je vais rouler la pâte.

Je referme mon bateau qui se trouve alors posé à plat, simulant assez un chapeau de gendarme. Je l'étends un peu avec le rouleau, de manière à l'allonger et à l'élargir régulièrement. Je le retourne, et je donne deux ou trois coups de rouleau sur l'autre face.

J'ouvre maintenant ma poche de pâte, et je la replie en sens inverse, c'est-à-dire que je ramène l'un sur l'autre les deux coins opposés qui vont maintenant se trouver au milieu. Je roule de nouveau les deux faces, puis j'ouvre et je replie encore en sens inverse. Et ainsi de suite, je recommence cinq ou six fois jusqu'à ce que la poche de pâte soit suffisamment étendue pour garnir le moule. L'écueil à éviter est la formation de bourrelets, surtout vers le fond ; dès qu'un pli se forme, il faut s'efforcer de le faire disparaître, soit par des mouvements de rouleau habilement dirigés, soit en ouvrant la poche et en la tamponnant intérieurement avec l'extrémité du rouleau. Le premier essai sera probablement laborieux, mais, après deux ou trois expériences, on arrivera sans trop de peine à étendre la pâte comme il convient en quelques minutes.

Je transporte alors ma poche de pâte dans

le moule, je la fais adhérer aux parois. Je commence par garnir le fond, de façon que la pâte forme une surface bien plane et s'applique exactement contre le bord du moule. Je presse ensuite la pâte en remontant progressivement du fond vers le bord, afin de chasser l'air qui se trouve entre la pâte et le moule. Tout cela doit être fait lentement et avec le plus grand soin.

Comme il est difficile d'étendre la pâte de façon à arriver juste à la hauteur nécessaire, j'ai dû l'étendre pour qu'elle dépasse un peu. Je la rogne tout autour du moule, ne la laissant dépasser que d'un demi-centimètre. Puis, avec les rognures, je forme un tampon dont je me sers pour achever le bien coller la pâte contre toute la paroi du moule.

Il ne me reste plus qu'à procéder au raccommodage. Si la pâte a été mal roulée, elle présente des soudures formant les raies par lesquelles la graisse en fusion pourrait s'infiltrer en faisant crever la pâte. J'applique sur ces raies des bandes de pâte larges d'environ 1 centimètre que je colle avec du blanc d'œuf ou simplement avec de l'eau. Enfin, s'il est des endroits où la pâte ne paraît pas avoir une épaisseur suffisante, je les consolide de même. Je pose le moule sur la plaque où il cuira.

Pour garnir le pâté

Après avoir tapissé le fond de la croûte avec une barde de lard, j'étends sur la table le poulet désossé. Je pose dessus toute la marinade sur laquelle je replie les deux côtés du poulet de façon qu'ils se rejoignent ; et je mets aussitôt dans le moule, le côté ouvert du poulet restant en dessus. Je tasse bien pour ne point laisser de vide et je recouvre avec une barde de lard.

Le couvercle

J'étends maintenant la seconde boule de pâte qui va former le couvercle. Je l'applique sur le pâté et j'appuie le pouce à

plat, en faisant le tour lentement sur le bord du couvercle pour le souder au mur du pâté que j'ai dû mouiller et, autant que possible, dans l'intérieur du moule, ce qui me permettra de rogner les bords plus proprement.

Au milieu du couvercle je fais dans la pâte un trou de la largeur d'un doigt, trou qui se trouve bouché par la barde de lard. Je ne trouve point le lard, et je ne mets pas de cheminée comme on fait ordinairement. Le lard empêche le jus de remonter, et il y en aura d'ailleurs trop peu pour qu'il déborde.

Je dore la pâte avec un peu d'œuf battu, et je mets au four.

La cuisson

Il faut un four assez chaud, mais sans excès. Au bout d'une dizaine de minutes, quand la dorure a séché, il est bon de poser sur la croûte une feuille de papier beurré pour l'empêcher de brunir.

Il faut 2 heures 1/4 à 2 heures 1/2 de cuisson. On reconnaît qu'elle est suffisante quand la pâte est bien uniformément colorée.

Je retire du four et je laisse refroidir dans le moule en ayant soin d'éviter un refroidissement trop rapide.

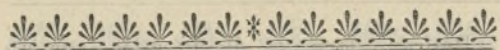
Enfin, quand le pâté est à moitié refroidi, je coule par le trou du couvercle la gelée à peine liquide. Il est bon de ne manger le pâté qu'au bout de 48 heures ; plus tôt, l'intérieur n'est pas suffisamment raffermi.

MAZARIN.



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





Aubergines farcies

Il y a quantité de façons de farcir les aubergines, que ce soit au gras ou au maigre ; mais le plus souvent c'est au maigre qu'on les accommode, et à l'huile, de préférence au beurre, l'aubergine étant d'origine toute méridionale. Classiquement, l'aubergine farcie doit être relevée d'échalotte, et souvent on y ajoute un soupçon d'ail.

La recette que nous donnons aujourd'hui est choisie, afin de plaire au plus grand nombre. L'échalotte y figure d'une façon facultative. On peut encore l'employer ainsi : la laisser entière, non épluchée, et la passer sur le feu avec les champignons, le persil et les chairs de l'aubergine auxquels elle communiquera un parfum très appréciable, et la retirer au moment de farcir les aubergines.

Proportions

Pour 3 ou 4 personnes :
 2 petites aubergines.
 60 gr. de champignons.
 20 gr. mie de pain très rassise et séchée.
 15 gr. de persil haché.
 1 décilitre de lait.
 3 cuillerées de bonne huile d'olive.
 1 jaune d'œuf.
 Sel, poivre, poudre de 4 épices, chapelure ; échalotte facultative.

Temps nécessaire : 3/4 d'heure.

RÉSUMÉ

Tremper le pain dans le lait chaud. Couper en deux les aubergines, les vider et les faire frir. Hacher les champignons, les herbes avec l'intérieur retiré des aubergines. Passer dans l'huile sur le feu. Y mélanger le pain trempé, lier avec le jaune d'œuf, assaisonner ; remplir les aubergines, saupoudrer de chapelure, arroser d'huile, faire gratiner au four ou avec feu au-dessus.

Le pain

Prenez de la mie de pain extrêmement rassise et sèche, datant de plusieurs jours. A défaut, faites doucement sécher au four un peu plus de la quantité de mie de pain frais nécessaire et pesez-le quand il est sec.

Ainsi séché il absorbe tout le lait, et la farce est plus délicate et légère qu'avec du pain encore frais et humide, qui ferait colle.

Cassez-le dans une tasse et versez dessus le lait bien chaud. Laissez tremper et s'amollir tranquillement.

Les aubergines

Choisissez-les plutôt petites, de jolie forme égale, bien fraîches avec une peau lisse d'un violet très foncé.

Coupez la queue. Fendez ensuite l'aubergine sur sa longueur, en deux longues moitiés égales. Avec un couteau, incisez les chairs tout autour à un centimètre du bord, et sans trop pénétrer à l'intérieur. Vous avez soin de faire obliquer le couteau, pour ne pas trouer la peau ; ensuite, avec une petite cuiller de métal, détachez les chairs de l'intérieur, de façon à en laisser pourtant, au fond de l'aubergine, une épaisseur d'environ 2 centimètres. Vous obtenez ainsi des espèces de petits bateaux formés par chaque moitié. S'il y reste des graines, il faut les enlever avec soin, sans trop entamer les chairs.

Avec la pointe d'un couteau, tracez de légères incisions dans la chair de l'aubergine, sans enfoncer plus d'un millimètre, non seulement au fond, mais sur le côté ; il faut faire ces incisions obliques, et en forme de losanges, à environ deux doigts d'intervalle ; elles ont pour but de faire sortir l'excès d'eau des aubergines. Saupoudrez ensuite de deux bonnes pincées de sel chaque moitié. Ce sel s'en ira avec l'eau

6 jaunes d'œuf ;
 6 feuilles de gélatine (soit 30 gr.) ;
 1 gousse de vanille ;
 La moitié d'un zeste de citron.

POUR LA SAUCE

250 gr. de framboises épluchées ;
 100 — de sucre cassé ;
 3 ou 4 cuillerées d'eau ;
 1 décilitre de crème à fouetter.

RÉSUMÉ

Bouillir le lait, y infuser la vanille. Battre les jaunes avec le sucre en poudre ; y jeter le lait chaud ; faire prendre sur le feu en crème anglaise, ajouter la gélatine. Verser peu à peu dans le moule rempli par couches alternées, des fruits, biscuits, macarons, raisins, zeste haché. Laisser refroidir et congeler au moins 6 ou 7 heures avant de servir. Jeter dessus la crème de framboises.

Préparatifs

La crème anglaise devant être versée toute chaude sur les biscuits arrangés dans le moule, et cela d'autant plus que les biscuits et les macarons peuvent être un peu secs, ayant été gardés longtemps en provision, il est nécessaire de préparer d'avance toute chose pour ne pas perdre de temps.

D'abord les raisins, puis le lait, et pendant qu'on y fait infuser la vanille, on préparera les biscuits dans le moule.

Les raisins

Prenez de beaux raisins de Malaga, bien gonflés. Lavez-les à l'eau fraîche. Enlevez les pépins, et pour ce faire, ayez soin avant tout de vous munir d'un petit bout de bois, une allumette taillée en pointe, tout bonnement. Avec cette pointe, agrandissez un peu l'ouverture qui se forme à l'extrémité du grain qui tenait à la tige ; pressez très légèrement le grain entre le pouce et l'index de la main gauche, de façon à pousser les pépins vers l'ouverture, et avec la pointe de l'allumette, vous aidez à leur sortie ; ayant grand soin de n'enlever

que le pépin sans l'intérieur du grain, et de ne pas déchirer la peau du raisin. Le grain doit rester aussi intact que possible. Si j'insiste là-dessus c'est qu'en général on fait cela très vite et mal : il ne reste alors que des peaux de raisin tout aplaties, fendues et ne produisant plus du tout à l'œil et au goût l'effet des raisins bien épluchés qui doivent être gonflés et pleins de leur pulpe.

Mettez de côté, et préparez le zeste de citron.

Le zeste

Avec un bon petit couteau, pelez une belle moitié de citron, en n'enlevant que la partie jaune ; tout ce qui est blanc donne de l'amertume. Ensuite hachez bien fin, et réservez à part.

Le lait

Ayez de très bon lait pur ; si vous le jugez plutôt faible, c'est-à-dire additionné d'eau, il faut en prendre plus que la quantité nécessaire et le faire bouillir plus longtemps pour qu'en réduisant il revienne aux proportions normales.

De toutes façons, il faut faire bouillir le lait. Prenez de préférence une casserole large de fond qui vous servira ensuite pour lier la crème. Posez sur le feu et, avec une large cuiller de bois, remuez doucement le lait, de temps en temps, jusqu'à ce qu'il monte en bouillonnant. Ce mouvement a pour but d'empêcher les parties crémeuses du lait, qui sont les meilleures, de s'amasser au fond de la casserole qu'elles couvrent d'une légère couche grumelée.

Quand le lait est « monté » retirez la casserole du feu, jetez dedans la vanille, et bien vite couvrez la casserole que vous tenez un peu au loin sur le fourneau, pour qu'elle ne refroidisse pas trop.

Pendant que la vanille infuse, on compte pour cela de 15 à 20 minutes, vous préparez le moule.

Le moule

Nos proportions remplissent exactement un moule contenant 1 litre $\frac{3}{4}$, soit 1 litre 7 décilitres au ras du bord. Le moule à charlotte convient mieux que tout autre pour ce genre de pudding, parce que les morceaux de biscuits ne s'arrangeraient pas bien dans les reliefs d'un moule historié.

Huilez-le légèrement, mais d'une façon régulière et parfaite, surtout dans les angles, soit avec un peu d'huile d'amandes douces, soit de l'huile d'olives très pure. Il est préférable de se servir d'un pinceau plat, de cuisine, avec lequel on badigeonne à coup sûr.

Disposez les fruits confits au fond du moule, comme ornementation. Les cerises confites font bien, ainsi que l'abricot et les prunes, qu'on coupe alors en petits morceaux gros comme la moitié d'une cerise.

Par dessus, disposez une couche de biscuits que vous coupez en petits morceaux de la grosseur d'une très petite bouchée. Ayez soin que cette couche soit également tassée, et pas trop serrée, avec un seul morceau d'épaisseur.

Par dessus, semez des raisins. Puis une couche de macarons émiettés en petits morceaux, ou écrasés très fins s'ils sont durs.

Sur les macarons semez du zeste haché. Puis recommencez avec la couche de biscuits, les raisins, etc., jusqu'à épuisement des ingrédients.

Alors vous préparez la crème anglaise. Mettez d'abord la gélatine à tremper dans un peu d'eau fraîche.

La crème anglaise

Dans une terrine, mettez les jaunes d'œufs, soigneusement débarrassés de leur germe, avec le sucre en poudre. Battez pour mélanger jusqu'à ce qu'ils aient pâli et pris la consistance d'une mayonnaise.

Versez dessus, petit à petit et sans cesser

de tourner, le lait vanillé, chaud ; laissez-y la gousse de vanille. Reversez dans la casserole où était le lait. Posez sur un feu doux, et ne cessez pas de remuer doucement avec la cuiller de bois, jusqu'à liaison convenable.

Cette liaison est à point voulu quand, en retirant la cuiller de la casserole, le dos est entièrement recouvert par la crème comme un vernis léger ; il n'est pas du tout nécessaire que cette couche soit épaisse pour en constater la présence ; il suffit que le bois soit blanchi, et que cette teinte blanche persiste. Du reste, dès que vous voyez disparaître l'écume qui couvrait la crème au moment où vous l'avez mise au feu, c'est que le point est atteint, vous pouvez certainement la retirer.

Ajoutez-y alors la gélatine, préalablement épongée sur un linge. Agitez, couvrez une minute pour laisser fondre, agitez encore, et il n'y a plus qu'à verser.

Il faut verser *peu à peu*, par toutes petites quantités à la fois, et n'en ajouter de nouvelle que quand la précédente est toute absorbée. Sans cela, les biscuits s'imbiberaient inégalement ; ou le fond ne serait pas assez atteint, ou au contraire les biscuits surnageraient. Cela paraît tout simple de verser cette crème ; et pourtant il faut le faire avec grand soin. Vous pouvez vous servir d'une cuiller de métal pour puiser et arroser également.

Si vous voyez que les biscuits ont tendance à surnager, non pas seulement ceux de la dernière couche, mais toute la masse, ce dont vous vous assurez en sondant avec une aiguille longue, mettez une soucoupe sur le moule, avec un très petit poids dessus, 50 grammes au plus, afin de tasser légèrement. Sans cela toute la crème serait au fond. Si vous appuyez trop, avec un poids trop lourd, ce serait le contraire : deux extrêmes à éviter.

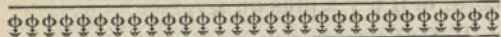
Mettez alors le moule à refroidir en endroit *très frais* au moins de 6 à 7 heures. On peut le mettre sur la glace, mais il faut quand-même plus de temps que pour une simple crème réclamant 2 heures sur la glace. Cela s'explique parce que les biscuits retiennent la chaleur, et par la masse compacte dont le centre est long à atteindre.

Ce qui est agréable, si l'on dispose de glace, c'est lorsqu'il est bien refroidi de lui-même, de mettre ce pudding une bonne heure dans la glace avant de le servir, ainsi que la sauce qui l'accompagne.

Pour servir

Passez une lame de couteau entre les bords, et au besoin trempez une seconde le *fond seulement* dans l'eau tiède. Renversez sur le plat de service. Glacez le pudding avec quelques cuillerées de la sauce dont le surplus est servi en saucière.

LA VIEILLE CATHERINE.



Potage Portugais

AU

TAPIOCA BOUILLON BOUDIER

Il faut avoir des tomates d'excellente qualité et mûres à point, pour ce potage. Plongez-les une minute à l'eau bouillante pour les peler plus facilement ; débarrassez-les des graines et de l'eau, et coupez la chair en tout petits morceaux que vous mettez dans la soupière et sur lesquels vous versez le Tapioca Bouillon préparé à la façon ordinaire et tenu plutôt un peu clair.

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*.



Crème aux Framboises

Proportions

250 gr. de framboises ;
100 gr. de sucre cassé ;
1 décil. de crème à fouetter ;
Jus de citron.
3 à 4 cuillerées d'eau.

RÉSUMÉ

Passer les framboises épluchées au tamis de crin. Verser dans un sirop de sucre bouillant. Ne plus laisser cuire. Faire refroidir ou mettre sur la glace. Ajouter la crème fouettée au moment de servir.

Les framboises

Ayez de bonnes framboises, bien à point de maturité. Epluchez-les, et écrasez-les sur le tamis de crin avec le champignon de bois, pour en recueillir le jus et la pulpe dans une petite terrine. Surtout pas de tamis métallique ni de passoire en fer blanc qui ferait tout de suite violacer la purée. Tout doit passer à travers le tamis, sauf les graines. Réservez de côté et préparez le sirop.

Le sirop

Pour la même raison de coloration, prenez un poëlon en cuivre *non étamé* pour y préparer le sirop auquel vous joindrez plus tard la purée de framboises.

Mettez-y le sucre, l'eau, et une demi-cuillerée de jus de citron qui empêche le sucre de graisser et de tourner comme il arrive souvent avec certains sucres cassés à la mécanique.

Posez sur un feu modéré, pour que le sucre ait le temps de fondre d'une façon égale avant de bouillir. Vous pouvez ensuite augmenter le feu. Faites cuire jusqu'à ce qu'une goutte du sirop posée sur une assiette froide, se congèle immédiatement

en gardant une forme bombée, et ne s'étale pas sur l'assiette.

Versez la purée de framboises dans le sirop, tandis qu'il bout, sur le feu, en remuant vivement avec *une cuiller d'argent ou argentée*, toujours pour ne pas noircir la purée, et retirez bien vite le poëlon du feu pour ne pas laisser cuire. L'ébullition enlèverait aux framboises leur parfum de fruits frais.

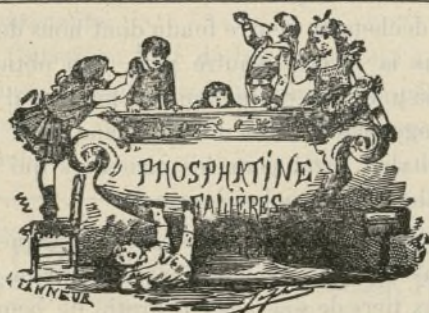
Transvasez dans une petite terrine et mettez à refroidir comme le pudding.

La crème à fouetter, ou crème demi-épaisse, doit être bien douce, par conséquent toute nouvelle et fraîche, afin de n'avoir pas le moindre goût d'aigre. Tenez-la au froid et ne fouettez que 7 à 8 minutes avant de la mêler à la purée, au moment même de servir.

LA VIEILLE CATHERINE.

LES GROGS MARIANI

Plusieurs maîtresses de maison, dont il faut louer l'initiative et le goût, remplacent le punch et autres « rafraîchissements » alcooliques de leurs soirées par les grogs au *Vin Mariani*, préparés ainsi : deux verres à madère de ce délicieux tonique par une même dose d'eau bouillante, sucrée à volonté. Cette innovation a le double avantage d'offrir aux invités un breuvage exquis en même temps qu'un réconfortant précieux, qui répare leurs fatigues et les protège contre les changements de température.



ALIMENT DES ENFANTS

BEURRE FONDU

Voici l'époque où le beurre est le moins cher et le meilleur, et où, pendant deux mois, on peut se livrer à la préparation du beurre fondu qui se conserve au moins deux ans, sans s'altérer ni prendre le moindre goût. Il n'est pas une maison en Alsace, où l'on ne fasse chaque année une ample provision de beurre fondu qui sert pour toute la cuisine et pour certaines pâtisseries. Il devrait en être de même partout, car, non seulement, il y a économie, puisque l'on peut faire sa provision quand le beurre est moins cher ; mais le beurre fondu est meilleur pour la cuisine que le beurre frais.

Ce beurre est, en effet, du beurre clarifié, c'est-à-dire débarrassé de toutes ses impuretés. Pour faire revenir les viandes, les pommes de terre nouvelles, il ne donne pas les graillons noirs que donne le beurre frais, graillons que l'on en a extraits comme nous allons l'indiquer. Du reste, toutes les fois que le beurre cuit, il devient du beurre fondu, et la finesse du beurre frais est perdue. Il y a donc avantage à employer de suite du beurre fondu pour sauter les pommes de terre et pour cuire les légumes ; à la fin, seulement, on ajoute un peu de beurre frais.

Pour certaines pâtes brisées et pour certaines pâtes de biscuits, il est préférable au beurre frais, puisqu'il est débarrassé de ses impuretés.

Excellent aussi pour les omelettes.

Préparation

Il ne faut pas en préparer une trop grande quantité à la fois, à cause de la trituration assez pénible qu'on doit lui faire subir : 6 à 7 livres environ.

Mettez dans une marmite en fonte et faites fondre sur feu *doux*, que vous élevez progressivement, jusqu'à ce que vous ne voyiez plus se dégager de bulles de vapeur : c'est signe alors que le beurre est débarassé de son eau. Il doit être très clair, et on voit les impuretés du petit lait former au fond une couche brune gratinée.

Pour les proportions ci-dessus, il faut compter environ une heure. Mais il n'y a aucun inconvénient à aller plus lentement ; si l'on va trop vite, au contraire, on risque de brûler le beurre.

Retirez alors sur le coin du fourneau et laissez 20 à 30 minutes : le beurre continue à cuire.

Au bout de ce temps, retirez du feu, et laissez refroidir une dizaine de minutes. Puisez alors le beurre avec la cuiller à pot, et versez-le dans de grands pots en grès d'une contenance de 2 à 3 litres, en le passant à travers une passoire fine.

Après l'avoir laissé refroidir naturellement pendant environ trois quarts d'heure, mettez les pots dans l'eau froide pour activer le refroidissement.

Quand vous voyez que le beurre va commencer à prendre, triturez-le vigoureusement avec la cuiller de bois.

Recommencez à peu près toutes les dix minutes, jusqu'à ce que le beurre soit assez solidifié pour que la cuiller ne puisse plus tourner dedans, ce qui se produit une heure et demie ou deux heures après que vous avez mis les pots dans l'eau froide. C'est assez pénible, surtout vers la fin, mais c'est ce qui assure la réussite, en empêchant le beurre de grainer et de tourner en cristaux ou en huile.

Fermez alors vos pots, qui doivent être pleins jusqu'à un centimètre du bord, soit avec un couvercle joignant bien, soit avec du parchemin. Gardez-les à la cave jusqu'au moment de l'emploi.

Lorsqu'un pot est entamé, le beurre se conserve parfaitement jusqu'à la fin. Il est préférable, alors, de le laisser encore à la cave, afin que le beurre ne tourne pas en huile.

Le gratin

Bien entendu, le gratin qui se forme au fond de la marmite ne doit pas être brûlé ; il doit être, tout au plus, brun ou café au lait foncé. S'il est brûlé, le beurre colore et prend mauvais goût. Le beurre, au contraire, doit avoir une teinte jaune absolument pure et fort appétissante.

On peut, après avoir puisé tout le beurre fondu, laisser le gratin sur le coin du feu jusqu'à ce qu'il ait rendu tout ce qu'il peut donner de beurre, puis le jeter. Au lieu de cela, on peut le retirer du feu et en faire du flammkuchen, sorte de flan dont nous donnons la recette plus loin.

Rendement

Le rendement en beurre fondu est de 75 à 80 pour cent du beurre frais. Mais, en l'employant, on observe la même proportion, c'est-à-dire qu'on en prend les trois quarts de ce qu'il faudrait de beurre frais.



FLAMMKUCHEN DE STRASBOURG

Voici la façon dont on utilise en Alsace les déchets du beurre fondu dont nous donnons la recette d'autre part. On obtient ainsi une sorte de flan un peu lourd, qui se mange chaud. Avec du vin blanc, c'est un véritable régal pour les chasseurs qui en avalent des tranches énormes.

Prenez de la pâte de pain levée à laquelle vous incorporez rapidement la moitié ou les deux tiers de son poids de gratin de beurre

fondue. Étendez-la sur une épaisseur d'environ 1/2 centimètre, et garnissez-en une plaque de tôle ayant un rebord d'environ 2 centimètres. Il ne faut ni beurrer ni fariner la plaque. En Alsace, on couvre ainsi de grandes plaques rectangulaires de 60 à 80 centimètres de longueur sur 30 à 40 de large.

D'autre part, vous avez dû prendre de gros oignons, les couper en rouelles, et les faire cuire tout doucement au beurre, de façon à ce qu'ils soient presque cuits et prennent à peine couleur. Vous obtenez ainsi une sorte de purée que vous laissez bien refroidir. Couvrez-en alors la pâte sur une épaisseur d'un centimètre. Semez sur cette purée de petites noisettes de beurre, et faites cuire au four de boulanger, environ 1/2 heure. Servez chaud.

Il est essentiel de laisser refroidir la purée d'oignon avant de la mettre sur la pâte; sans cela, la pâte reste compacte et cuit mal.

Quand on n'aime pas l'oignon

Enfin, on peut remplacer l'oignon par du lard, et obtenir ainsi un flan qui rappelle la quiche lorraine. Pour cela, faites revenir du lard fumé coupé en petits dés dont vous couvrez la pâte, et coulez dessus la crème suivante.

Délayez 1 cuillerée à bouche environ de farine avec 125 grammes de crème épaisse; ajoutez, suivant la grosseur, 2 à 3 œufs entiers battus. Il faut obtenir une crème bien consistante.

Cuisez au four de boulanger, et, à mi-cuisson, mettez sur la crème des petites noisettes de beurre pour faire prendre couleur.



OIGNONS

La place nous manquait, dans le dernier numéro, pour détailler la façon des différents objets de lingerie dont nous ne donnions qu'une idée très générale. Voici donc, aujourd'hui, les renseignements complémentaires annoncés.

En premier lieu, nous voyons les chemises de jour. Elles se font de plus en plus courtes. Afin, les pantalons de leur côté devenant de plus en plus larges du bas, d'éviter que la longueur ne retombe sur la jambe, en dépassant le pantalon. Elles ne doivent donc que juste cacher le genou; les jarretelles attachant les bas au corset suffisent alors à maintenir le peu d'étoffe qui pourrait passer.

L'ampleur des chemises est toujours moindre dans le dos que pour le devant. Certaines personnes, dans la crainte de se grossir, exigent la pince ou la couture du milieu du dos, même avec la batiste la plus légère. Mais cette façon est rarement observée pour le vrai linge de trousseau. L'encolure doit être juste aux épaules, sans qu'il soit nécessaire de l'ajuster par une coulisse, ainsi qu'on y est obligé pour le linge acheté tout fait, aussi luxueux qu'il soit.

J'ai dit que les formes les plus en faveur comportaient, surtout, un volant disposé ainsi qu'une berthe sur le devant seulement de la chemise, et s'arrêtant sur les épaules. Voici une ravissante fantaisie dans le même genre.

Il faut, d'abord, vous représenter un grand

FOURNEAUX DE CUISINE
BRIFFAULT, 74, avenue Parmentier, Paris
Demandez le catalogue.

mouchoir carré, en batiste ou en chiffon, garni d'un large entre-deux et d'une haute dentelle : guipure d'Irlande ou Valenciennne, au choix.

Ce mouchoir est fendu et découpé en rond, au milieu, tout à fait comme si l'on voulait le transformer en un grand col dont une pointe retomberait au milieu du dos et deux autres sur les épaules. Imaginez seulement que sur la chemise, vous l'appliquez sens devant derrière, comme une bavette, au lieu d'un col : c'est-à-dire que la pointe qui devrait être au milieu du dos tombe au milieu de la poitrine, et que les deux pointes coupées qui devaient venir se rejoindre sous le menton sont arrêtées sur les épaules, soit cinq pointes au total. Rien derrière qu'une dentelle bordant le dos à plat. Essayez cela, et vous verrez combien est élégant, harmonieux, l'effet de ces grands revers souples et flottants, absolument plats du haut, comme un volant en forme. Jolis en Valenciennne, ces revers sont bien plus réussis en guipure d'Irlande.

N'oublions pas le chiffre brodé qui se place sur une des pointes. Du reste, dès qu'une chemise est ornée d'un volant, c'est sur ce volant qu'on brode le chiffre.

Plus du tout de points anglais, de points d'épines ou autres. Ils sont remplacés par des « échelles de jours », sorte de « trou-trou » en nansouck brodé au plumetis. La dimension la plus usitée n'a guère que la largeur d'un millimètre, et sert à monter le volant à la chemise ou au pantalon, par une simple petite couture rouleautée, supprimant ainsi toute bande d'étoffe rapportée dans le but de dissimuler leur jonction.

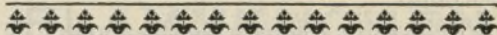
Ces « échelles de jour » existent aussi dans une largeur suffisante pour pouvoir passer un petit ruban formant coulisse. Mais, je le répète, la coulisse est bien démodée. On la remplace sur les chemises plates par des séries d'œillets brodés à même le tissu ; ces œillets servent même à de gentilles combinaisons. L'une des plus connues, mais toujours en faveur cependant, consiste à ramasser l'ampleur, de chaque côté du devant, par un petit nœud de ruban passé dans un groupe d'œillets. Ces deux pe-

tites bouffettes accentuent bien le carré du décolletage.

Rappelons enfin les chemises de bal, à décolletage tout droit, ainsi que l'ouverture d'un sac, et dont les épaulettes sont figurées par un ruban passé dans de petites bouclettes, sous le bras, afin de n'avoir pas à coudre ni à découdre pour le blanchissage. Celles-là sont le plus souvent garnies de dentelles légères, Valenciennes, point de Paris, etc.

Des pantalons, il y a peu à dire, quand nous aurons constaté qu'on les assortit maintenant aux chemises, qu'ils sont très courts et très larges du bas ; 65 centimètres de tour, est la mesure courante. Je ne parle pas du volant, mais de la partie à laquelle est montée le volant, et qu'on appelait autrefois le poignet. De poignet, il n'en existe plus ; l'étoffe à cet endroit est maintenant tenue à plat, ou avec à peine quelques fronces et c'est l'exception. On y monte le volant au moyen d'une échelle de jours, et ce volant s'assortit, comme nous le disons, à la garniture de la chemise. Si la chemise est plate, simplement ornée d'un léger semis brodé, le pantalon a un volant brodé dans le même genre, mais toujours un volant ; je ne vois pas de modèle dont il puisse être exclu. Et n'oubliez pas le chiffre brodé, à gauche sur ce même volant ; la marque au coton rouge sur le linge particulier a tout à fait disparu des trousseaux.

A. DE BOURGEOISIE.



COURRIER

D. — Recette compliquée. — caramels mous : cuire au boulé 250 gr. sucre avec 1/2 litre crème, 1 décil. essence de café, jus d'un demi-citron. Verser sur marbre huilé. Recette parue en 1894.

R. B. — Vos crèmes à la vanille ne sont pas lisses parce qu'on ne travaille pas assez les œufs avec le sucre, et parce qu'on les laisse bouillir trop brusquement ou qu'on ne les remue pas tout le temps pendant qu'elles chauffent. Il faut chauffer lentement et promener tout le temps la cuiller dans la crème en tous sens. — Le roux est amer quand il est trop cuit ; collant quand il ne l'est pas assez.

Bar-le-Duc. — Sole Marguery : recette parue en 1895, impossible à résumer.

Saint-Dié. — Nous ne pouvons envoyer de recettes par lettre. — Ces recettes ont paru. — Oui : 2 fr. 50 franco.

La dame du Poitou. — Confiture de pastèques : enlever l'écorce, couper la pulpe en dés, cuire avec moitié sucre, ajouter vanille et zeste de citron.

Noyon. — Vous nous écrivez pour nous demander 2 recettes « qui n'ont jamais paru ». L'une a paru cette année. — Quant à la béchamel, on l'indique à chaque instant : voir dans les œufs à la Constantin, n° 2 de cette année.

B., à Saint-Julien. — Une excellente adresse a paru plusieurs fois aux annonces tout récemment. Veuillez vous y reporter.

Stockholm. — Pain riche : pain fait exclusivement avec du gruau de Hongrie.

X. — Les figues vertes se confisent comme les abricots.

Alger. — Cheveux d'anges : tailler des carottes juliennes, faire bouillir dans l'eau 15 à 20 minutes, égoutter, cuire doucement avec sucre et jus de pommes.

N. L. — Mesure très approximative : bouillon signifiant ici la bulle d'air qui se forme dans un liquide en ébullition, le nombre de bouillons correspond à la quantité de bulles produites. Il n'est donc pas possible d'en déterminer la durée qui dépend du degré de violence de l'ébullition. En tous cas ce sont toujours de très courts instants à partir du moment où le premier « bouillon » a été observé.

Rue de Bourgogne. — Note est prise de la demande.

Chémeré-le-Roi. — Note est prise de votre demande.

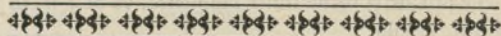
Château de l'Ermitage. — La recette des conserves de tomates entières publiée en septembre 1894 est trop détaillée pour la résumer utilement. — Mettre les cornichons dans le vinaigre salé à raison de 100 gr. par litre ; laisser 3 semaines. Jeter le vinaigre, remplacer par du vinaigre nouveau, salé ; aromatiser selon les goûts : piments rouges ou boules de poivre ; ail, échalottes, beaucoup d'estragon. Boucher les pots, tenir au frais. Il faut employer d'excellent vinaigre de vin.

C. M., Bellevue. — Confitures de noix : cueillir les noix vertes quand elles peuvent être transpercées par une aiguille, les peler, les passer sur le feu dans l'eau bouillante. Egoutter et jeter dans l'eau

froide : laisser 2 jours. Mettre en pots et couvrir d'un sirop de sucre.

J. D. — Choisir les prunes violettes bien mûres. Les faire fondre sur le feu ; passer au tamis, ajouter poids égal de sucre concassé ; laisser fondre à fond plusieurs heures en remuant souvent. Mettre sur le feu, faire bouillir 5 minutes cette marmelade. Ne se congèle pas.

J. H. — Viandes de boucherie braisées ; recettes parues en 1894 : noix de veau à la bourgeoise ; 1895 : épaule d'agneau farcie, bœuf mode ; 1896 : bœuf à la flamande, gigot dans son jus, queue de bœuf, filet madère ; 1898 : bœuf à la mode de ménage, langue de bœuf. — Il est difficile de résumer une recette de braisé, tout dépendant surtout de menus soins, du feu, etc. Nous verrons bientôt à donner quelque chose selon votre désir.



POULETS EN GELEE

PRIX

FR.

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

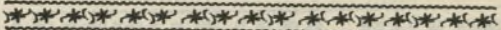
Poulet extra, pour 6 à 8 personnes.... 7 50

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

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.



Vanille du "Pot-au-Feu"

Prix

Le tube de 6 gousses,
pris au bureau..... 3 francs
Franco, Paris, province et
étranger..... 3 fr. 50

Toute commande de vanille *seule* doit être accompagnée du montant de sa valeur.

AOUT GASTRONOMIQUE

POISSON

Le service des hôtels sur les plages et dans les villes d'eaux, produit, comme chaque année, à cette époque, son effet sur les cours de la marée.

Les arrivages, en général, sont très faibles.

Particulièrement, la sole a été et reste chère; son prix a atteint jusqu'à 6 fr. 50 le kilo; ce poisson, très réclamé par les restaurants, a offert une rareté exceptionnelle. Compter aujourd'hui pour la moyenne sole: 4 fr. 50 à 5 fr. le kilo; la grosse: 5 fr. 50 à 5 fr. 75.

Le saumon entier vaut de 6 fr. 50 à 7 fr. 50 le kilo; et le saumon coupé, s'il s'en trouve, atteint jusqu'à 8 fr. à 8 fr. 50 le kilo.

Le prix de la petite truite saumonée, va de 6 fr. 50 à 7 fr. le kilo.

Petite truite de rivière: 8 fr. le kilo.

Le turbot et la barbu, également à raison de l'importance des demandes, ont vu leur prix s'élever: 4 à 4 fr. 50 le kilo.

Pas de changement sur le mullet: 3 fr. 50 à 4 fr. le kilo. Le poids ne va guère au-delà de trois livres pour ce poisson.

Le petit maquereau de Dieppe étant fini, est remplacé tout à fait par le maquereau de la mer du Nord: 50 à 70 centimes pièce.

Ce n'est pas encore tout à fait le moment du merlan; il reste au cours de 2 fr. à 2 fr. 50 le kilo et ne baissera qu'au moment de la reprise de la pêche du merlan à Boulogne.

Les petits rougets de la Méditerranée se vendent de 4 fr. à 4 fr. 50 le kilo.

Par les temps de chaleur, nous expédions les langoustes, achetées par nous vivantes mais cuites

CAUSERIE DU FOYER

Motifs de faiblesse

La faiblesse congénitale ou acquise fait plus de victimes que la maladie. Mais heureusement nous possédons le précieux remède de la faiblesse sous toutes ses formes et quelles qu'en puissent être les origines, latentes ou visibles. Grâce à la combinaison de la kola, du coca, du quinquina, du cacao avec le soluté iodotannique et phosphaté dans un vin des plus généreux, la thérapeutique de la faiblesse se trouve aujourd'hui résolue. Le *Vin Désiles* a réalisé toutes les espérances

suscitées lors de son apparition. Son pouvoir très énergique a pour résultat le remontement rapide du sang et du système nerveux. Toute personne débile doit bénéficier de son emploi, qui enrichit la nutrition la plus pauvre: tonique, stimulant et dépuratif, le *Vin Désiles* fait, en quelques semaines, disparaître complètement les troubles nerveux, circulatoires et digestifs, qui entretiennent et éternisent la faiblesse sous toutes ses formes. La neurasthénie principalement, cette forme si commune aujourd'hui, de la langueur et de l'épuisement nerveux, a trouvé son véritable contrepoison dans l'emploi rationnel du *Vin Désiles*.

D^r SPONTIN.

V^{VE} A. THOUVENIN

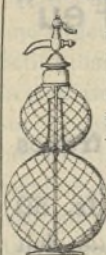
9 rue Charlot, Paris

ARTICLES DE VOYAGES EN TOUTS GENRES

SACS VIDES ET GARNIS. — TROUSSES

Petite maroquinerie. — Objets de commande

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 devenues 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

POMMADE DERMATIQUE MOULIN



Cette Pommade guérit les Boutons, Rougeurs, Démangeaisons, Acné, Eczéma, Dartres, Herpes, Hémorroïdes, Pelli-cules, ainsi que toutes les maladies de la peau. Elle arrête la Chute des Cheveux et des Cils et les fait repousser.

« Monsieur, votre pommade m'a parfaitement réussi dans plusieurs maladies de la Peau et Eczéma même chronique. »

D^r MONTAIGU
Médecin-interne des Hôpitaux

« 21, r. Croix-Petite - Paris. »

« Monsieur, grâce à votre pom-made, la maladie qui me faisait tant souffrir depuis 3 ans »

« est guérie et les cheveux sont très bien repoussés. »

« F^r BASSOT, St-Germain-des-Forêts (Allier) »

Sevend au dépôt des PILULES PURGATIVES & DÉPURATIVES

Pharmacie MOULIN, 230 le pot, envoi franc par poste.

30, rue Louis-le-Grand, PARIS, et les bonnes Pharmacies.

P^R MAIGRIR PORTER PENDANT LA NUIT LA CEINTURE ISMAEL

A BASE DE PLANTES AROMATIQUES

M^{me} Ismael, 41, Faub. Montmartre, Paris.

Le Gérant: A. DESBOIS

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