



## PIGEONS AU SAUTERNES

**C'**EST une excellente recette de cuisine simple et soignée, telle qu'on la pratiquait surtout autrefois. Elle est bien de saison en ce moment où les carottes sont nouvelles. Il faut seulement, et de toute nécessité, du bon vrai Sauternes; un autre vin blanc ne remplit plus du tout le même but. Cela a d'autant plus d'importance que le seul liquide employé est du vin; il n'y a aucun jus ou bouillon. Dans ces conditions, il ne faut pas s'effrayer de la dépense causée par le Sauternes, puisqu'il fait tous les frais de l'assaisonnement. Du reste, toute la bouteille n'est pas employée, et on la finira très volontiers à un autre repas; ou même on peut la commencer à table, et en réserver la quantité nécessaire en prévision des pigeons.

Ajoutons que la recette actuelle a été expérimentée — naturellement — avec le Sauterne du *Pot au-Feu* qui a fourni un résultat parfait.

### Proportions

Pour quatre à six personnes :

2 pigeons ;

100 gr. de carottes nouvelles ;

100 — de petits oignons ;

60 — de jambon cru ;

60 — de beurre ;

3 décilitres de vin de Sauternes ;

Un bouquet persil, thym, 1/2 feuille laurier.

Temps nécessaire : 1 h. 1/2.

### RÉSUMÉ

Faire doucement colorer au beurre les légumes, le jambon, avec les pigeons. Mouiller avec le vin, cuire feu dessus et dessous.

Dégraissier et réduire en demi-glace au moment de servir. Dresser avec légumes et jambon.

### Les pigeons

Choisissez deux beaux pigeons dits de volière. Videz-les, flambez-les et coupez-leur le cou. Réservez les têtes que vous ajouterez à la cuisson. Remettez les foies à l'intérieur des pigeons. Rognez le bout des pattes, et repliez-les le long de la cuisse. Repliez les ailerons sur le dos, et passez une ficelle dans les ailerons et une autre dans les pattes, pour les tenir rapprochées; ceci avec, bien entendu, une aiguille à brider. C'est ce qu'on appelle « trousser » un pigeon pour entrée. Pour rôtir, on laisse les pattes droites et étendues.

### Les légumes, le jambon

Ayez de véritables carottes nouvelles. Il ne faut pas croire que parce que les carottes sont petites elles sont forcément nouvelles; à Paris et dans les grandes villes on vend toute l'année de petites carottes qui sont tenues fraîches d'apparence mais qui sont en réalité très dures et sans goût. Ces carottes-là, au bout de 3 heures de cuisson ne sont pas tendres; on n'arrive pas à les cuire. Ce qu'il faut, c'est la vraie carotte nouvelle; sa dimension importe moins que son âge. Du reste, en ce moment, où elle est toute de primeur, elle n'est guère plus grosse qu'une mirabelle. Plus avant dans la saison, vers la mi-juillet, on ne pourra plus l'employer en-

tière, et il faudra la partager, sans cela elle n'aurait pas le temps de cuire.

Done, tant que les carottes ne dépassent pas la dimension d'une mirabelle, bornez-vous à les gratter avec un petit couteau. Si elles sont déjà d'un certain volume, ayez soin de les choisir toutes à peu près de même grosseur, parce qu'elles seront ainsi du même âge et qu'elles cuiront d'égale façon. Sans cela vous en avez qui sont trop cuites et d'autres pas assez, bien qu'elles soient restées le même temps sur le feu. Partagez-les en morceaux égaux que vous épluchez et auxquels, avec le couteau, vous donnez ensuite la forme à peu près régulière de petites carottes. L'essentiel est de ne point laisser d'angles aux morceaux, et de les avoir tous d'une même dimension.

Les petits oignons sont choisis aussi petits que possible. Épluchez-les en ayant soin de ne pas trop rogner les deux extrémités afin qu'ils se conservent bien entiers à la cuisson et ne perdent pas leurs feuilles.

Le jambon doit être pris avec un peu plus de maigre que de gras : disons 2 tiers de maigre et 1 tiers de gras. C'est du jambon cru ordinaire qu'il faut prendre. Le lard ordinaire ne le remplace pas du tout, parce qu'il n'a point la même saveur dans la circonstance.

Enlevez la couenne et coupez le jambon en petits morceaux d'à peu près 2 cent. de long sur 1 cent. d'épaisseur. Pour le bouquet : grosse branche de persil, brin de thym, 1/2 feuille de laurier.

#### Pour revenir

Prenez une casserole à sauter en cuivre étamé. Il est indispensable d'avoir une bonne casserole épaisse qui garde bien la chaleur, et un couvercle s'ajustant parfaitement dessus. Pour nos pigeons, avec les légumes, une casserole à sauter n° 22;

c'est-à-dire ayant environ 22 centimètres de diamètre, convient exactement.

Mettez-y tout le beurre. Posez sur le feu ; dès qu'il est fondu, sans avoir encore bien chauffé, mettez-y les pigeons sur le dos d'abord, et entourez-les avec les légumes, le jambon, les têtes, bouquet garni. Posez sur un bon feu modéré, sans couvrir la casserole. Agitez de temps en temps la casserole, pour que les légumes se déplacent tour à tour et touchent le fond de la casserole. Au bout de 10 minutes, retournez les pigeons et mettez-les *sur la poitrine*, en les installant tête bêche, pour qu'ils se logent mieux. Laissez-les alors colorer progressivement ainsi jusqu'à la fin, soit pendant encore 20 minutes, ce qui fait 30 minutes en tout. Pendant ce temps, il faut très fréquemment agiter la casserole pour que la graisse circule bien sous les pigeons et qu'ils dorent également. Avec la cuiller de bois, remuez souvent les légumes qui ne doivent ni brunir, ni attacher, mais seulement dorer légèrement. Au bout de la demi-heure, ils ont dû prendre un air à moitié cuits : les carottes doivent avoir une teinte un peu transparente et les oignons doivent être déjà affaîsés et de couleur blonde. Tout cela dépend donc de la façon de mener son feu, de façon à l'avoir suffisamment soutenu, mais pas trop ardent, car rien ne doit brûler, et le beurre et la graisse ne doivent pas avoir noirci ; ils ont seulement pris une belle teinte très dorée. Les pigeons doivent être colorés sur la poitrine, du beau jaune d'un pigeon bien rôti.

#### Le sauternes

A ce point, remettez les pigeons sur le dos et versez dans la casserole le vin indiqué, soit 3 décilitres. Sur cette quantité, introduisez en une cuillerée dans l'intérieur de chaque pigeon, sans les déplacer. Le liquide doit juste monter à hauteur des

légumes, mais il ne suffirait pas pour pénétrer à l'intérieur des pigeons. Laissez prendre l'ébullition bien complète, agitez doucement la casserole ensuite pour vous assurer que rien n'avait attaché, et dès que cette ébullition s'est bien déclarée, couvrez tout de suite la casserole, afin d'empêcher l'évaporation qui réduirait le liquide trop vite.

Pour couvrir, mettez d'abord un rond en papier blanc beurré, de la grandeur de la casserole, et que vous enfoncez pour qu'il touche les pigeons. Ce papier rabat la buée et empêche le tout de dessécher. Posez ensuite le couvercle. Si vous mettez la casserole au four, un couvercle ordinaire suffira. Si vous mettez du feu sur le couvercle, il faut qu'il ait des rebords.

#### La cuisson

Si vous disposez du four, vous y pouvez glisser la casserole. Il faut une bonne chaleur égale, assez forte pour que le liquide de la cuisson continue de bouillotter régulièrement. Sinon, il faut tenir la casserole sur le fourneau, à un feu modéré et mettre sur le couvercle des cendres rouges ou de la petite braise allumée, qu'on renouvelle toutes les 10 à 15 minutes. De toutes façons, *il est indispensable que la cuisson se fasse feu dessous et dessus, et avec la plus grande régularité possible.* Laissez cuire ainsi 1 heure, à petite ébullition douce. Ce sont les conditions de la cuisson qui ont la plus grande part dans l'excellence du plat, avec la qualité du vin.

Au bout de ce temps, les pigeons et les légumes doivent être tout à fait à point. Une ou deux fois pendant la cuisson, vous avez découvert la casserole pour arroser les pigeons avec la cuisson.

A ce point, le tout peut attendre au chaud, bien couvert, sans aucun inconvénient, dès que le liquide ne réduit pas pendant ce temps.

#### Pour servir

Enlevez les pigeons en égouttant bien leur intérieur au-dessus de la casserole, et posez-les sur le plat de service; tenez-les au chaud.

Inclinez la casserole et avec une cuiller de métal, enlevez toute la graisse qui est colorée comme le jus, mais qui ne doit pas cependant subsister. Le jus qui reste doit avoir réduit environ des deux tiers, et avoir consistance de sirop très léger; c'est-à-dire qu'il doit, quand on en verse un peu sur les pigeons, briller comme du vernis. S'il n'était pas à ce point, il faudrait le faire réduire un peu plus après avoir enlevé les légumes.

Retirez le bouquet et les têtes. Disposez les légumes autour des pigeons, pêle-mêle, en les prenant avec la cuiller; versez le jus à travers le chinois en étamine au-dessus des pigeons et servez avec assiettes très chaudes.

LA VIEILLE CATHERINE.



#### ÉPONGES ARTIFICIELLES

Un inventeur de Graz vient de faire breveter un procédé permettant de confectionner, à peu de frais, des éponges en papier.

La réaction du chlorure de zinc sur la cellulose pure produit des composés spongieux analogues à l'amidon qui se gonflent dans l'eau et redeviennent durs à une température sèche.

En traitant la cellulose par une solution très concentrée de chlorure de zinc et de sodium; l'inventeur obtient une pâte légèrement visqueuse, dans laquelle il incorpore environ 1 kilogramme de sel gris.

La pâte est alors percée de deux ou trois cents trous formant comme les canaux de l'éponge. Il n'y a plus qu'à la plonger dans un bain d'eau et d'alcool durant quarante-huit heures.

La durée de ces éponges artificielles serait presque indéfinie, mais elles sont, paraît-il, plus dures que les éponges naturelles.



## Oufs aux Épinards

**L'**ASSOCIATION d'œufs et d'épinards est très en usage ; elle est même dénommée quelquefois « à la Florentine » lorsqu'il s'agit plutôt d'œufs pochés servis avec des épinards non hachés. Nous donnons aujourd'hui les œufs mollets, plus faciles à bien réussir. Ce plat a le très grand avantage, bien que chaud, de pouvoir être préparé à l'avance, épinards et œufs, et de se réchauffer au moment de servir seulement.

Les épinards, tels que nous les donnons, peuvent aussi bien être servis sans œufs, comme légume maigre. Nous sommes en ce moment dans une bonne saison pour manger des épinards, le froid et la forte chaleur n'étant pas favorables à leur production.

### Proportions

Pour 3 ou 4 personnes :

4 œufs frais ;

1 k. 250 épinards brut ;

50 gr. de beurre ;

10 — de farine ;

2 décilitres de lait ;

2 cuillerées de crème double ;

2 cuillerées de panure blanche ;

Pincée de muscade, pincée de sucre en poudre.

Temps nécessaire : 30 minutes.

### RÉSUMÉ

Blanchir les épinards, les hacher, les mélanger dans une liaison faite d'un petit roux mouillé de lait. Mijoter.

Passer au tamis. Réchauffer en ajoutant la crème double, le beurre.

Les étaler dans plat à gratin ; y disposer les œufs mollets. Saupoudrer de panure, arroser de beurre fondu, faire gratiner 3 minutes à four chaud.

### Les épinards

Choisissez des épinards nouveaux et fraîchement cueillis, ce qui se voit, natu-

rellement, à ce qu'ils sont d'un beau vert et point flétris. Épluchez-les en tirant les côtes à rebours. Lavez-les à grande eau fraîche.

Egouttez-les et jetez-les dans une casserole remplie, pour ces quantités, de 3 litres et 1/2 d'eau bouillante, et salée avec 30 grammes de sel. L'eau doit être sur le feu en pleine ébullition.

Tassez à mesure les épinards qui s'affaissent, dès qu'ils sont pénétrés par la chaleur de l'eau. L'ébullition reprend au bout de 3 ou 4 minutes. A dater de ce moment, laissez bouillir pendant 5 bonnes minutes.

Egouttez les épinards dans une passoire que vous plongez immédiatement à grande eau fraîche. Ceci conserve la verdeur aux épinards. Agitez-les dans l'eau pour les rafraîchir. Egouttez-les en les pressant entre les mains, par poignées, pour en extraire l'eau.

Passez-les à la machine à hacher, ou si vous n'en avez point, hachez-les au couteau.

Rassemblez-les en tas, pendant que vous préparez la liaison.

### La liaison

Prenez pour ces quantités une casserole de cuivre étamé d'une contenance d'environ 1 litre. Mettez-y 10 grammes de beurre. Posez sur feu doux. Dès qu'il est fondu, ajoutez-y la farine, soit 10 gr. Mélangez avec la cuiller de bois et laissez cuire doucement 4 ou 5 minutes sans prendre couleur : ce qu'on appelle un *roux blanc*. Il faut absolument que la farine cuise, sans cela elle donnerait un goût pâteux aux épinards.

Versez ensuite le lait chaud ou froid, par petites quantités à la fois, et en tournant fortement avec la cuiller de bois pour délayer parfaitement. Ne cessez pas de tourner jusqu'à ce que l'ébullition se produise.

Ajoutez alors les épinards hachés ; assaisonnez de 10 gr. de sel fin, une pincée de muscade rapée, une bonne pincée de sucre en poudre.

Laissez mijoter tranquillement pendant 15 à 20 minutes, et remuez fréquemment.

Retirez du feu. Posez le tamis métallique sur un plat creux. Mettez sur le tamis deux cuillerées seulement des épinards. Avec le champignon de bois, frottez doucement, dans un mouvement de va et vient, pour faire passer. Ne frottez *jamais en rond*, rien ne passe, et on crève le tamis à la fin. N'appuyez pas non plus avec l'angle du champignon, parce que vous feriez passer par force des parties dures qui doivent rester sur le tamis. Du reste, il n'y a que très peu de déchets qui restent. Raclez le dessous du tamis à mesure.

C'est à ce point que la purée d'épinards, préparée d'avance peut attendre, même de la veille au lendemain. Sinon, rincez tout de suite la casserole où ils ont cuit, pour les remettre immédiatement à réchauffer.

#### Pour réchauffer

Remettez les épinards dans la casserole avec 2 cuillerées de crème et 20 gr. de beurre. Posez-les sur un bon feu modéré, et faites-les bouillir, sans cesser de les tourner avec la cuiller de bois, jusqu'à ce qu'ils aient pris une consistance assez épaisse pour ne plus s'étaler. Sans cela le jaune des œufs mollets les délaierait dans l'assiette au point qu'il faudrait une cuiller pour les manger.

A ce point, versez-les dans un plat à gratin quelconque pouvant être servi sur la table.

Disposez les œufs mollets préparés ainsi qu'il est indiqué plus loin, en rosace sur les épinards, et, avec une cuiller de métal, creusez légèrement sous chaque œuf pour former un petit creux dans lequel les œufs se nichent à moitié. Sans cela, si on

pose simplement les œufs, ils forment trop de relief pour que le gratin se produise également sur la surface des épinards : les œufs sont alors trop gratinés et les épinards pas assez.

Faites fondre le reste du beurre, soit 20 gr., dans une tasse ou une toute petite casserole. Badigeonnez chaque œuf avec un peu de beurre d'abord, car, sans cela la panure n'y tiendrait pas, à cause du bombé. Vous faites cela avec le pinceau ou simplement le bout du doigt.

Saupoudrez ensuite œufs et épinards de la panure. Puis arrosez le tout du beurre fondu que vous faites couler également en le versant avec une cuiller.

Mettez le plat dans le four très chaud, de façon qu'il reçoive la chaleur d'en haut pour gratiner très vite sans dessécher à l'intérieur. Comme c'est tout à fait en haut sous le plafond du four que passe la forte chaleur, il faut surélever le plat sur quelque chose : des briques, une casserole, avec, au fond, quelques cuillerées d'eau pour qu'elle ne brûle pas, etc.

A défaut du four, ou s'il n'est pas assez chaud pour cela, vous tenez le plat sur un endroit peu chaud du fourneau, pour que le fond ne chauffe pas trop, et vous posez dessus le couvercle de tôle, dit « four de campagne » couvert de charbons bien ardents. En trois minutes, au plus, ce doit être obtenu, sans cela les œufs durciraient et les épinards seraient desséchés à l'intérieur. Il faut seulement que les œufs soient dorés et la panure des épinards aussi.

#### Les œufs mollets

Pour avoir de beaux œufs mollets, il faut qu'ils soient aussi frais que ceux qu'on prend pour les œufs à la coque. Sans cela, il se produit à la cuisson des creux, des trous, qui donnent un vilain aspect au plat. Un œuf mollet, pour être à point,

doit avoir le blanc parfaitement solide à l'extérieur, et le jaune doit rester *tout à fait liquide*. C'est, en somme, pour beaucoup de personnes, comme un œuf à la coque qui serait trop cuit. La partie du blanc avoisinant le jaune doit être molle et imparfaitement prise.

Un œuf mollet de moyenne grosseur, pesant au plus 60 gr. doit rester 5 minutes à l'eau bouillante, depuis son introduction dans la casserole. Pour des œufs plus gros, compter une demi-minute de plus.

Mettez les œufs ensemble dans une passoire que vous plongez dans l'eau en pleine ébullition sur le feu. Couvrez, et laissez le temps indiqué. Retirez la passoire que vous plongez immédiatement dans l'eau froide. Ce système de la passoire permet un degré égal de cuisson pour tous les œufs, et, en même temps, facilite le moyen de les retirer dès l'intervalle nécessaire écoulé.

Laissez-les dans l'eau froide une dizaine de minutes. Si vous voulez les écailler avant un complet refroidissement, vous risquez de gercer et de fendre le blanc qui n'a pas la consistance du blanc d'un œuf dur.

Au bout de ce temps, tapotez-les légèrement sur la table pour casser la coquille. Enlevez-la avec précaution. Vos œufs sont prêts et peuvent attendre ainsi un certain temps.

#### Pour réchauffer

Ayez de l'eau très chaude dans une casserole. Si vos œufs n'ont pas eu à attendre, vous avez pu garder celle qui a servi à les faire cuire. Remettez les œufs dans la passoire que vous plongez dans l'eau chaude, *hors du feu*. Laissez-les réchauffer ainsi 4 ou 5 minutes. Puis égouttez-les sur un linge et dressez-les sur les épinards.

LA VIEILLE CATHERINE.



## Menus

ŒUFS A LA COQUE  
BLANQUETTE D'AGNEAU  
ROSBIF FROID ET SALADE  
SOUFFLÉ AU CITRON



POTAGE CRÈME DE SANTÉ  
PETITS SOUFFLÉS AUX CREVETTES  
GRENADINS DE VEAU AUX PETITS POIS NOUVEAUX  
CANETONS ROUENNAIS FARCI  
SALADE DE ROMAINE  
PUDDING PÉLERIN

ŒUFS AUX EPINARDS  
MAQUEREAU MAÎTRE D'HÔTEL  
POMMES DE TERRE SAUTÉES  
CRÈME RENVERSÉE



POTAGE AUX HERBES  
TIMBALE DE GNOCCHI  
COLIN SAUCE AUX CAPRES  
HARICOTS VERTS A L'ANGLAISE  
GATEAU DE RIZ

ŒUFS DE VANNEAU A LA VAN LAAR  
FILETS DE SOLE A LA MORNAY  
POULET SAUTÉ AUX MORILLES  
ASPERGES SAUCE MOUSSELINE  
CRÈME A LA VANILLE EN PETITS POTS



POTAGE BISQUE DE CREVETTES  
PETITS SOUFFLÉS AU FROMAGE  
BARBUE SAUCE GÉNEVOISE  
FILETS DE BŒUF JARDINIÈRE  
DINDONNEAUX NOUVEAUX ROTIS  
PETITS POIS A LA PARISIENNE  
GLACE AUX FRAISES

ŒUFS BROUILLÉS AU FROMAGE  
PIGEONS AU SAUTERNES  
JAMBON AUX ÉPINARDS  
BRIOCHE A LA VIENNOISE



POTAGE PRINTEMPS AU TAPIOCA-BOUILLON BOUDIER  
BŒUF A LA MODE  
POULET ROTI  
ARTICHAUTS A LA SAUCE BLANCHE  
PAVÉ AU CHOCOLAT

**Racahout Delangrenier**

Le meilleur aliment des enfants



## Potage Crème de Santé

Cours de M. A. Colombié

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

MESDAMES,

Voici un excellent potage au cresson, très sain, et d'une préparation fort simple. Souvent, on se contente de cuire du cresson et des pommes de terre dans l'eau, d'écraser le tout avec une fourchette et de lier avec un peu de beurre : c'est le potage santé. Le potage « crème de santé », guère plus compliqué, est autrement fin, et convient même dans un dîner de cérémonie.

### Proportions

Pour 6 personnes :

125 à 150 gr. de cresson ;

6 pommes de terre moyennes, d'environ 80 gr. chacune ;

1 litre d'eau ;

2 décilitres de lait, ou, mieux, de crème douce ;

2 jaunes d'œuf ;

130 à 150 gr. de beurre ;

20 gr. de sel ;

5 gr. de sucre.

Je prends seulement les sommités des tiges, c'est-à-dire les feuilles et les tiges très minces des dernières feuilles formées. Je laisse de côté les grosses tiges qui sont dures et dont le goût est trop fort.

C'est seulement après avoir ainsi épluché le cresson qu'il faut le peser.

Je « cisèle » le cresson, c'est-à-dire, le rassemblant en petits paquets que je maintiens sur la table avec les doigts, je le coupe en petites parcelles. Il ne faut pas le hacher, car on fait sortir la plus grande

partie de son suc qui est absorbé par le bois.

Je prends une casserole assez grande pour contenir tout à l'heure l'eau et les pommes de terre et j'y fais chauffer 50 grammes de beurre. Quand il est à moitié fondu j'ajoute le cresson, et je continue à chauffer doucement pendant cinq ou six minutes en remuant constamment avec la cuiller de bois, comme pour faire fondre de l'oseille. Le cresson doit être réduit en purée grossière, et absorber tout le beurre. De cette façon il conserve mieux son goût que quand on le fait cuire directement dans l'eau.

### Les pommes de terre

Dès que le cresson est fondu, je mouille avec 1 litre d'eau froide ou chaude ; j'ajoute les pommes de terre épluchées et entières, 20 gr. de sel et 5 gr. de sucre. Je couvre la casserole, et je fais bouillir doucement. Au bout de 20 à 25 minutes d'ébullition, les pommes de terre sont cuites, ce que l'on reconnaît quand on peut les traverser facilement avec un couteau. Beaucoup de personnes ont la mauvaise habitude de les cuire trop longtemps ; c'est un tort, car elles sont alors moins bonnes.

Dès que les pommes de terre sont cuites, je verse tout le contenu de la casserole sur une passoire qui retient les parties solides, et je recueille le liquide dans un bol. Je verse ensuite le contenu de la passoire sur le tamis métallique ou, mieux, sur un tamis de crin, et je fais passer en écrasant avec le champignon de bois. Cette opération doit être faite immédiatement, car les pommes de terre se passent beaucoup moins bien quand elles sont refroidies.

Je remets la purée ainsi obtenue dans la casserole de tout à l'heure, après l'avoir rincée, j'ajoute l'eau de cuisson, et je fais chauffer doucement jusqu'à ébullition, en

« vannant », c'est-à-dire en promenant tout le temps la cuiller de bois dans le liquide, comme pour une crème. Au premier bouillon, je retire sur le coin du fourneau. La liaison ne devant être faite qu'au moment de servir, si le potage doit attendre, il faut le tenir tel quel, au chaud, sans bouillir, la casserole couverte.

Si l'on veut obtenir un potage encore plus lisse, on peut, après avoir fait le mélange de purée et d'eau de cuisson, et avant de le faire chauffer, le passer à l'éta mine.

#### Pour lier

Au moment de servir, je mets dans la soupière : les jaunes d'œufs, la crème et le beurre divisé en petits morceaux. Je délaye un instant le tout, de manière à bien liquéfier les jaunes. Puis, tenant de la main gauche une cuillerée à pot pleine de potage bouillant, je le verse lentement dans la soupière tandis que, de la main droite, je mélange vivement avec le fouet ou la cuiller de bois. Si l'on verse trop vite, ou si l'on ne mêle pas assez vigoureusement, on peut faire cailler les jaunes. Il faut cependant, verser le potage assez chaud pour qu'il cuise suffisamment les jaunes, et soit assez chaud quand il arrive sur la table.

Quand j'ai versé dans la soupière la valeur d'environ deux cuillerées à pot, la crème et les œufs doivent être parfaitement mélangés au potage, je verse alors le reste du potage d'un seul coup, je mêle encore un instant, et je sers immédiatement.

Le potage doit avoir la consistance d'une crème légère, d'une jolie teinte verdâtre.

Il est bon de servir en même temps sur une assiette, garnie d'une serviette, des petits croûtons sautés au beurre.

MAZARIN.



## A TRAVERS L'EXPOSITION

Les installations marchent moins vite que nous l'avions prévu. On commence à voir de bien jolies choses aux Invalides en meubles, orfèvrerie, porcelaines et faïences. Mais tout cela ne sera guère terminé avant une quinzaine de jours.

Peu à peu les restaurants deviennent habitables ; j'engage, toutefois, à beaucoup de prudence, les amateurs pressés d'inaugurer les restaurants installés sous les pavillons de la rue des Nations. Le voisinage de la Seine, l'humidité des plâtres, l'absence de soleil à laquelle ils sont condamnés y font régner une température glaciale.

La plupart des prix sont aujourd'hui connus ; sauf un très petit nombre d'exceptions, ils correspondent à peu près aux prix ordinaires des brasseries parisiennes ; le taux moyen des « portions » varie de 1 franc à 1 fr. 75. On n'a donc guère à craindre d'être écorché.

A ce propos, citons quelques détails rétrospectifs.

En 1889, quatre-vingt-six établissements, restaurants ou bars, offraient à boire et à manger. Le rapport général sur l'Exposition nous apprend que la plupart réalisèrent de superbes bénéfices. L'un des concessionnaires gagna, tous frais payés, 1.500.000 francs ; quatre ou cinq autres eurent un bénéfice net d'environ 200.000 francs. La majorité gagna entre 100.000 et 150.000 francs. Le moins heureux de tous se retira, en faisant la grimace avec 30.000 francs de bénéfices nets.

Les trois établissements Duval du Champ de Mars offraient au public 1.580 places sur 2.150 mètres carrés de surface, soit un peu plus d'un mètre carré de surface disponible par consommateur, y compris les couloirs de circulation. Chaque place voyait son possesseur se renouveler environ huit fois par jour. De

sorte que l'on y servit 2.445.368 repas, dont le prix moyen fut de 2 fr. 35 par personne. On dépensa 440.000 kil. de charbon pour faire la cuisine.



L'une après l'autre, les diverses « attractions » ouvrent leurs portes. Si aucune d'elles n'apparaît jusqu'ici comme le clou sensationnel — singulièrement difficile à imaginer, songeons-y, — plusieurs sont assez intéressantes et valent, en somme, le franc que coûte l'entrée « avec bon ». On passe un quart d'heure agréable au *Tour du Monde* et au *Palais du Costume*, et le *Panorama Marchand*, encore appelé *Panorama du Congo*, donne une sensation intense de cette partie de l'Afrique qu'ont encore visitée peu de Parisiens. Le peintre Castellani, qui accompagna la mission, traitant avec infiniment de tact le côté historique, nous transporte dans un coin de l'Oubanghi, d'une vérité saisissante au dire des explorateurs, d'où se dégage une impression indéfinissable. Ajoutez à cela d'amusants dioramas nous montrant les ciels divers de l'Afrique, et parmi lesquels l'éminent artiste n'a pas oublié le côté *Pot-au-Feu*. Il y a là une scène de cannibalisme dépourvue de gaité, mais qui charmera sans doute les amateurs de courses de taureaux.

D'autant plus que le mangé étant noir, cela ne tire pas à conséquence aux yeux de beaucoup de philanthropes.

En matière d'attraction, du reste, il ne faut guère discuter des goûts et des couleurs. L'autorité administrative ayant cru devoir mitiger certaines danses « nationales » que l'on voyait ces jours derniers au pavillon officiel de la Sublime Porte, la mère Turque, une brave femme qui présidait à ces divertissements familiaux, est allée au Moulin Rouge pour comparer et voir la façon dont les Occidentaux comprennent les convenances. Elle affirme qu'elle en est revenue scandalisée. Nous le croyons sans peine.



On sait que l'Exposition d'horticulture est, en partie, constituée par les massifs de fleurs

et d'arbustes disséminés sur tous les points de l'Exposition. A ces exhibitions permanentes doivent s'ajouter des expositions temporaires dans les serres monumentales du bord de l'eau. Le premier de ces concours a eu lieu il y a quelques jours. L'ensemble était joli mais un peu banal, exception faite pour le lot de cinéraire de la maison Vilmorin, singulièrement différent du type vulgaire bleu ou lie de vin à centre blanc que nous voyons sur les marchés depuis notre enfance. Il y a longtemps, déjà, M. Alfred Mame avait obtenu des richesses de tons et un velouté qui étaient l'admiration de toutes les personnes admises à visiter sa riante propriété des Touches. C'est depuis peu que la maison Vilmorin a cultivé sérieusement cette plante, et les variétés qu'elle nous avait montrées ces dernières années étaient fort intéressantes. Cette fois elle semble avoir atteint la perfection. Il y avait là des cinéraires bleu d'azur, bleu foncé, bleu strié, blanc pur avec le centre d'un violet imperceptible, rappelant la nuance des fleurs de lavande; enfin, et surtout, un vieux rose et un mauve pastel qui constituent de ravissantes trouvailles.

D'autre part, un côté des massifs qui bordent le bassin du Trocadéro avait été garni par un horticulteur hollandais de tulipes et de jacinthes. Voici la liste des variétés peu nombreuses, mais absolument hors ligne, dont l'ensemble formait un bien joli décor.

Tulipes : *Cerise gris de lin*, rose lilas; *Joost van Fondel*, carmin; *Wouverman*, pourpre; *Belle Alliance*, rouge; *Président Lincoln*, violet; *Chrysolora*, jaune serin; *Duchesse de Parme*, rouge bordé jaune; *Immaculée*, blanc; *La Précieuse*, rose et blanc.

Jacinthes : *M<sup>e</sup> Van der hoop*, blanc; *la Peyrouse*, bleu porcelaine; *Gertrude*, rose foncé; *Roi des Belges*, rouge foncé; *King of the Yellows*, jaune; *King of the Blues*, bleu foncé; *l'Espérance*, pourpre foncé.

L'effet de contraste obtenu en accolant des jacinthes *King of Le Blues* contre des narcisses jaune pâle était des plus réussis.

JEAN-LOUIS.



## Meubles et Bibelots

### V

#### LE STYLE MODERNE

(Suite)

Ceux qui jugent avec une si méprisante sévérité les tentatives d'ameublement moderne n'ont sans doute jamais songé combien il est malaisé de créer un style dont la formule se plie à toutes les exigences. Ils ne soupçonnent point combien les premiers artisans du Louis XV ou du Louis XVI ont fait œuvre générale en trouvant ces combinaisons de lignes caractéristiques, toujours semblables à elles-mêmes, nous donnant la même sensation d'harmonie dans un fauteuil ou dans une girandole.

Un exemple, entre autres, tout récent, nous montre que ce problème, en apparence si simple, est parfois difficile à résoudre. Nous avons tous applaudi, sinon concouru, au succès de ces petits meubles vaguement japonais, dits meubles « Viardot », qui firent leur apparition, il y a une quinzaine d'années. Ces vitrines légères, de lignes sobrement capricieuses, qu'égayaient d'amusantes petites bêtes de bronze, apportaient dans un coin de salon une note de fantaisie charmante. Encouragés par une vogue inouïe, nos bons commerçants crurent tout simple de tailler sur le même patron des mobiliers complets. Et nous vîmes

multiplier les modèles de sièges, de bureaux, d'armoires à glace, qui furent la mort de ce style nouveau-né.

D'ailleurs, ce qui était déjà peu commode sous Louis XIV, l'est encore moins aujourd'hui. A cette époque, la Cour donnait la note en tout ; le type de fauteuil agréé par le roi devenait le siège type dont les grands seigneurs meublaient leurs salons ; les corps de métiers le copiaient à l'unisson, s'ingéniant à le perfectionner discrètement, et à l'amener peu à peu à la perfection.

Aujourd'hui, sauf quelques personnes tenant à avoir des modèles de Versailles ou de Fontainebleau, chacun veut avoir du style et de l'inédit. Entrez chez un tapissier qui aura déjà fourni 300 tables Louis XVI, toutes « différentes et de style très pur », il propose de vous en composer une trois cent unième encore pure et plus belle que les autres. Et comme les personnes qui veulent des meubles modernes tiennent encore davantage à avoir un meuble unique, on conçoit qu'elles favorisent peu l'unification du style.

Ces diverses considérations devraient nous rendre d'autant plus indulgents que le manque d'éducation de notre œil enlève une certaine sûreté à la rectitude de notre jugement.

\*

Par contre, s'il est permis de critiquer le parti pris exagéré des amateurs figés dans le classique, on ne saurait approuver la prétention et le ton combattif de certains modernistes. Ces messieurs pourraient nous dire simplement : voilà des années que l'on se borne à copier servilement du Louis XV ou du Louis XVI, nous avons pensé qu'il serait amusant de trouver autre chose, et nous cherchons. Devant ce langage, tous les gens sensés réserveraient leur jugement. Mais, trop souvent, ces artistes pleins de talent, qui n'ont pas encore produit grand'chose de bien, s'en vont en guerre, « débinant » tout ce qui a été fait avant eux. Ils reprochent aux meubles anciens de manquer de simplicité et de variété ; ou bien, encore, ils trouvent ridicule qu'une parisienne de 1900 s'asseye dans une bergère

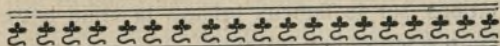
semblable à celle où se prélassait madame de Pompadour.

Pour rompre avec le passé, les uns ne veulent plus que des lignes géométriques; les autres, des lignes rationnelles; avant peu, sans doute, nous verrons éclore des ateliers où l'on n'emploiera que des lignes philosophiques.

Et, contradiction étrange, tous ces chercheurs qui nous prônent le style moderne, parce qu'il permettra à chacun d'avoir un meuble qui ne ressemblera à aucun autre, reconnaissent que leurs essais sont encore imparfaits et rêvent tous d'arriver à une formule réussie qui s'imposera et deviendra, dès lors, aussi banale que celles qu'ils cherchent à remplacer.

Quoi qu'il en soit, nous examinerons rapidement ce qui s'est fait jusqu'ici et nous verrons ce que nous présente l'Exposition.

FERNAND HONORÉ.



## Les 27 potages Maggi

Ils représentent bien tous les efforts de l'art culinaire moderne, ces 27 potages Maggi. Toute la gamme du goût s'y retrouve, jugez plutôt : Julienne, Saint-Germain, Printanier, Pois, Tapioca-Julienne, Bonne femme, Crème d'orge et d'avoine, Lentilles, etc. C'est prêt à la minute... et cela ne coûte que 10 centimes la tablette pour deux bons potages. Ils sont en vente chez tous les bons épiciers.



ALIMENT DES ENFANTS



## LES CARTES DE VISITE

Cela n'a l'air de rien, une carte à envoyer, ce petit carré de carton regardé d'un œil distrait, et jeté dans la coupe en vieux chine sans lui accorder le plus souvent la faveur d'une pensée. Ce n'est rien, et cependant c'est indispensable. Sa mince épaisseur est l'une des assises de la vie sociale et mondaine; cela suffit à resserrer ou écarter les liens qui rattachent entre eux gens d'un même monde. Et, par une anomalie étrange, si la carte de visite bien et dûment envoyée ou portée, rédigée dans la teneur voulue, n'obtient généralement de nous qu'une attention moins que secondaire, son absence éveille en nous une surprise un peu blessée qui n'est pas loin de se changer en un véritable froissement. Un résumé des règles en quelque sorte protocolaires qui régissent à Paris ces usages aidera peut-être l'inexpérience de jeunes mariées ou de débutants à leur première saison mondaine.

D'abord, comment seront nos cartes? car vous sentez bien qu'en ceci comme en tout, la mode a ses fluctuations. Ainsi le carton bristol fort, si en faveur hier, est remplacé par le bristol ivoire très mince pour les dames, à peine plus fort pour les messieurs. La forme presque carrée, dans le genre anglais, ou, au contraire, très étroite, allongée, rentre dans les exceptions, indices d'une recherche un peu accentuée; le rectangle d'un quart plus long que large est plus généralement adopté. Quant aux caractères, le chic demande l'écriture anglaise ou, mieux encore « les capitales grises » (style de typographe), mais plus de lettres latines ni gothiques. La carte d'un homme portera toujours son adresse, tandis que celle de Madame n'aura pas d'autre indication — si toutefois elle en porte une, ce qui est rare — que le jour de réception, ceci pour faciliter le véritable travail mnémotechnique auquel il faut aujourd'hui se livrer pour se rappeler les « 1<sup>er</sup> et 3<sup>e</sup> mardi » ou « dimanche »

du mois ; ou « tous les jeudis excepté le 4<sup>e</sup> », et autres combinaisons fort commodes pour la maîtresse de maison qui les adopte, mais légèrement troublantes pour ses visiteuses.

Les cartes étant ainsi prêtes, quand les enverrons-nous en dehors des circonstances particulières que nous citerons tout à l'heure ? Au jour de l'an d'abord ; cet usage, qui tendait presque à disparaître depuis plusieurs années, a repris cet hiver beaucoup de sa faveur ; il s'impose en tous cas pour les relations officielles, celles habitant au loin, et, dans la ville même, pour les personnes avec qui on ne se trouve qu'en rares rapports de visites. Plus souvent qu'autrefois un mot écrit à la main avec des « vœux » ou un « sympathique souvenir » donnera à la carte un caractère de gracieuseté particulière.

Les billets de faire part exigent aussi un immédiat échange de cartes : pour un mariage l'assistance à la cérémonie ne dispense nullement de l'envoi préalable d'une carte avec des « félicitations » allongées d'un adjectif dont le terme indiquera le degré d'intimité des invités avec les parents des fiancés. Dans une circonstance funèbre, des cartes avec des « condoléances », un mot de « sympathie douloureuse », seront envoyées sans retard à chacune des personnes connues nommées sur le billet, et plus tard la famille devra y répondre par une carte collective à moins qu'un envoi de fleurs demande un remerciement spécial.

En toutes ces conjonctures, il va sans dire que les cartes envoyées de ménage à ménage sont au nombre de deux : une de M. et Madame, l'autre de M. seul ; deux cartes encore d'un célibataire à un ménage, tandis qu'une dame n'envoie jamais qu'une seule carte.

Les invitations à dîner rédigées à la main, même dans une simple carte de visite, revêtent un caractère de demi-intimité ; à celle-ci, une carte d'acceptation ou de refus devra être adressée par retour du courrier. Pour une soirée, beaucoup de personnes s'en tiennent aux simples remerciements, sans indiquer leur réponse affirmative ou négative : il est évident qu'un buffet n'étant point comme

un dîner chose fixe, l'indécision a moins d'importance, mais s'imagine-t-on cependant les perplexités d'une maîtresse de maison qui sur 200 invitations reçoit 150 « remerciements » vagues qui peuvent aussi bien signifier des regrets qu'une promesse ? Il y a là une question de délicatesse qui nous engage à prendre un parti et à en informer nos hôtes d'un soir.

L'envoi de cartes avec des « regrets de ne pouvoir faire de visites » cette année s'impose encore lorsque des raisons de santé obligent une jeune femme à se ménager ; de même un changement d'adresse ou de jour doit être annoncé sur une carte, et l'indication soulignée à l'encre rouge pour attirer l'attention. Enfin, la nomination d'un personnage à une fonction supérieure, une promotion militaire ou diplomatique, une décoration, un succès quelconque, toutes circonstances dans lesquelles il nous faut encore envoyer nos félicitations sur le fameux bristol, la vraie lettre étant réservée aux intimités.

Les cartes portées constituent une des premières manifestations de l'existence sociale d'un jeune ménage : à moins d'événements particuliers, deuil, maladie, ou absence motivée, les visites de noces réelles ou en cartes doivent être faites dans les trois mois qui suivent le mariage ; ce délai prolongé toutefois, lorsque la cérémonie ayant eu lieu fort tard dans la saison, l'été vient disperser toutes les relations : le moment de la rentrée à la fin de l'automne se choisit alors pour les cartes à laisser soi-même ou à faire déposer par les agences se chargeant aujourd'hui de ce soin : procédé toujours un peu dangereux si l'on n'a pu leur fournir des indications absolument précises et un livre de visites minutieusement tenu à jour, car il a même le plus souvent des erreurs fâcheuses.

Tous ces cas constituent l'obligation dont on ne saurait se dispenser sans un grave manquement d'étiquette ; mais depuis quelque temps à Paris de nouvelles habitudes ont pris force de loi protocolaire : par exemple lorsque une jeune femme a été, non pas seulement nommée dans le cours d'une visite, mais

spécialement *présentée* à une femme plus âgée, de situation importante. Celle-ci est presque en droit d'attendre que l'autre lui apporte dans la huitaine des cartes cornées ; en ce cas, et si elle désire poursuivre les relations, elle y répondra par une carte avec l'indication de son jour : une carte laissée en passant sans cette mention, marquerait la politesse reçue et rendue sans engager au-delà.

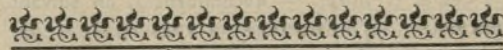
De même pour les hommes, il ne s'agit plus seulement pour eux de porter des cartes de remerciements lorsqu'ils ont été reçus dans une maison, il leur faut encore pour avoir l'air tout à fait courtois en laisser, sous fort peu de jours, à la femme à qui ils ont été présentés pour lui offrir le bras et à côté de qui ils auront dîné ou passé une soirée au théâtre. Pour les célibataires, cette règle est maintenant fixée dans la société élégante, mais dans des milieux plus tranquilles il lui faut encore se généraliser ; souhaitons-le lui, car en notre époque agitée où les vieilles traditions de galanterie française semblent n'avoir plus le temps de se produire, toute coutume tendant à resserrer le lien social est doublement bienvenue.

M. DE LA CROZIÈRE.

**BEAUTE** SECRET RIDE EFFACÉE 1 REPOUSSE RAPIDE, CHEVEUX, CILS II  
GEORGIEN R.P. 24, 1<sup>re</sup> 3430. BEAUTY-MODES, 28, R.D'ASTORG

## Pour l'Exposition

La population flottante de Paris est en majorité composée de voyageurs pressés, auxquels le désir de voir vite impose un surmenage spécial. Ceux qui n'auront qu'une semaine ou deux à passer chez nous feront sagement de se prémunir contre les suites des fatigues qu'ils devront subir. Forcés à acquérir ou à réparer, dépense excessive de vitalité, brusque changement de régime et de milieux, nuits trop courtes, journées trop longues, toutes ces causes exigeront l'emploi du tonique et reconstituant Vin Mariani, dont il suffira de prendre régulièrement un verre à bordeaux à chaque repas pour résister au violent surmenage de l'Exposition.



## COURRIER

**Toute demande de renseignements doit être accompagnée d'une bande de journal ou, à la rigueur, lisiblement signée avec adresse.**

**Il est répondu dans la mesure du possible. Les recettes déjà parues ne sont résumées qu'exceptionnellement dans le courrier qui est plus spécialement réservé aux renseignements inédits et d'un intérêt général.**

**Nous ne pouvons envoyer de recettes par lettres.**

**H. Versailles.** — Les rognons sont durs quand ils sont trop cuits. Ils doivent être sautés ou grillés très rapidement, à feu très vif. — De même pour les champignons : il suffit d'un bouillon pour les cuire, comme nous l'avons indiqué maintes fois. Si, par exemple, pour préparer un poulet chasseur, vous faites cuire les champignons avec le poulet, ils deviennent durs comme du liège. On les cuit toujours à part et on les ajoute au mets qu'ils garnissent seulement au moment de servir.

**Fidèle abonnée.** — Mettre le jambon à l'eau froide ; à partir de l'ébullition faire mijoter comme un pot-au-feu un quart d'heure par livre. — Sauce madère ordinaire. — Pour mouler le nougat dans ces petites timbales, découper un rond que l'on pousse au fond, puis une bande dont on forme le tour. Il importe d'aller vite, et d'avoir le nougat bien chaud. — Panade : mettre le pain à l'eau froide, cuire lentement 10 minutes sans remuer, retirer du feu, donner un coup de fouet, lier avec jaune d'œuf et beurre.

**Dh, quai Voltaire.** — Pas de bande jointe à votre lettre et pas de trace d'abonnement.

**Une Poltaise.** — Cette terre est trop douce pour polir. Nous ne voyons d'autre emploi que l'emploi industriel.

**J. G.** — Numéro envoyé. — Ces deux recettes se trouvent dans votre collection. — Vous pouvez encore, après avoir fait pocher le macaroni, le ranger par couches alternées avec de simples couches de fromage, sans béchamel, et faire gratiner.

**E. D.** — Liqueur d'orange : faire infuser trois semaines dans 1 litre cognac le zeste de dix oranges et d'un citron. Couper selon le goût avec du sirop à

32 degrés et filtrer. — Recommencez, en suivant exactement les instructions, et vous réussirez certainement ce dressage qui demande un peu de patience, mais n'est point difficile.

**Laon.** — Pour que les œufs pochés ne s'attachent pas dans les petits godets en métal : beurrer largement le godet avec du beurre non fondu.

**V. de T.** — L'odeur excessive que dégagent les-choux en cuisant est due à une cuisson trop prolongée. — Pour avoir les légumes verts : cuire à grande eau, peu salée, casserole découverte, en cuivre non étamé ou émail non craquelé. — Pommes de terre soufflées : cuire à friture chaude, retirer quand elles surnagent et plonger dans friture fumante.

**S.** — Le paprika, ou poivre rouge de Hongrie, est une sorte de piment beaucoup moins fort que le poivre rouge de Cayenne.

**Toul.** — Le nickel est attaqué par le vinaigre et par la plupart des acides contenus dans les légumes, et il peut se former des sels plus ou moins toxiques. La vente des ustensiles de cuisine en nickel a été interdite en Autriche à la suite d'un empoisonnement dont fut victime un membre de la famille impériale.

**B. D.** — Le Ratt Loukoum est une espèce de pâte de gomme diversement aromatisée.

**Mad. Justine.** — Sablés : 500 gr. farine, 375 beurre, 200 sucre, 2 jaunes d'œuf cuits durs, rhum, vanille, citron. Mélanger le tout sans liquide, découper en triangles et cuire sur plaque. Recette parue en 1894.

**J. L., Rouen.** — Ces noms de fantaisie ne correspondent pas à des préparations bien définies.

**L. H.** — Beaucoup de personnes préfèrent le café au lait avec un peu de chicorée, pour corser le goût. En ce cas, préparer l'infusion avec 125 gr. café, 30 gr. chicorée, 1/2 litre d'eau. Placer la chicorée sous le café.

**Une Hellène adorant le Pot-au-Feu.** — Ces terrines sont faites uniquement avec de la farce : 3/4 de foie de veau et 1/4 foie gras. Le foie de veau, sauté en tranches minces et pilé froid est passé au tamis de crin avec le foie gras. Elles sont cuites au four du pâtissier quand il est presque froid.

**Lyon.** — Vos buques manquent de légèreté probablement parce que vous mettez de l'eau dans la pâte ou que la friture est trop froide. Voyez notre recette de merveilles. — Nous avons publié la recette du beurre fondu.

**Une abonnée.** — Pocher les nouilles comme les pâtes, et lier au beurre avec ou sans fromage.

**E. G.** — Les rissoles se font dans de la pâte à nouilles un peu claire, ou de la pâte demi-feuilletée. — Pour le frittât, pâte à frire ordinaire.

**X.** — Salmis de canard sauvage : comme pour un canard ordinaire. — Soufflé aux bananes : recette parue.

**G. de M.** — Ces deux recettes ont paru depuis que vous êtes abonnée. — Votre pharmacien vous procurera un pèse-sirop. Grissins : 600 gr. farine, 8 beurre, 90 beurre, 75 sucre, 2 œufs, 8 sel, lait. Faire le levain avec 150 gr. farine ; détremper 150 gr. farine avec beurre, œufs, lait. Quand la pâte est lisse, incorporer le reste de la farine, faire raffermir, former les grissins, faire lever, dorer et mettre au four.

**G. R.** — Pour que ces terrines ne moisissent pas : quand la terrine est froide, retirer le pâté, laver la terrine, remettre le pâté sans dessus dessous, verser du saindoux fumant, laisser refroidir, couvrir hermétiquement, tenir dans un endroit sec et frais. — Nous avons expliqué plusieurs fois dans le corps du journal la façon très simple d'apprécier les degrés élevés de cuisson du sucre, pour lesquels le pèse-sirop n'est point pratique. — Nous avons publié une recette de pieds de porc.

**Niort.** — Nous ne pouvons répéter les recettes déjà parues. Vous paraissez, d'ailleurs, abonnée depuis 1895.

**B. C.** — Frire les beignets viennois à l'huile ou à la graisse d'oie. — Omelette : ne pas battre les œufs d'avance, les mettre dans la poêle bien chaude et remuer lentement en tournant avec la fourchette jusqu'à ce que l'œuf commence à prendre.

**Une Alsacienne.** — Le meilleur procédé pour conserver les œufs est l'eau de chaux. — Nous avons déjà traité deux fois la question.

**L. T.** — Croquettes de ris d'agneau : sauter au beurre, couper en dés, lier avec béchamel et un peu de champignons.

**J. D. S.** — L'huile est préférable pour le poisson : elle donne une friture plus sèche. Tremper le poisson dans du lait, puis dans la farine, puis dans de l'œuf entier.

**J. C.** — Les œufs ne sont pas assez battus. — Nous reviendrons sur la recette de l'omelette.

**Anastasie.** — Pour les rissoles : pâte à nouilles ou pâte demi-feuilletée.

**Cendrillon.** — Pour avoir du bon macaroni, le faire pocher sans bouillir, comme nous l'avons expliqué fréquemment. — Ne pas faire bouillir les pruneaux. — Croquettes : voir les recettes publiées.

**H. L.** — Il ne doit pas rester de liquide ; cela tient à ce que le sucre n'était pas assez cuit. — Vous trouverez dans votre collection une recette de bava-rois au chocolat. — La meilleure sorbetière est la sorbetière américaine.

**G.** — Filet Maire : filet sauté servi avec une demi-glace et des pommes de terre à la maitre d'hôtel.

**Demi-lune.** — Puisque vous êtes abonnée depuis la fondation, vous avez ces deux recettes dans votre collection.

**D.** — Les salanganes sont des hirondelles de Chine.

**Une nouvelle cuisinière.** — La sauce qui accompagne les œufs à la Chartres est une demi-glace.

**M., Amiens.** — Chez Boll, 49, rue de Lyon.

**M. D.** — Pour le café au lait employer 1/2 Guayaquil et 1/2 Bourbon.

**L.** — A moins d'employer une presse à fruits, si vous ne voulez pas employer de linge pour presser votre marc de cassis, vous n'avez d'autre ressource que de le mettre dans un entonnoir de verre et de le laisser couler en le foulant de temps à autre.

\*\*\*\*\*

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

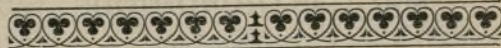
\*\*\*\*\*

## LES CAFÉS CARVALHO

Quand on veut effrayer un Oriental, on lui promet du mauvais café!

Le mauvais café? Mais c'est ce que nous prenions le plus souvent avant l'avènement de la marque qui est le triomphe du jour : les cafés Carvalho.

Toutes les bonnes maisons le livrent en boîtes cachetées, où sont concentrés la plus rare finesse et l'arôme le plus exquis. Exigez bien le nom et la marque chez votre fournisseur.



## ROUENNAIS FARCIS

Nos abonnés peuvent, dès maintenant, nous demander des canetons rouennais farcis comme ceux que nous avons inaugurés il y a trois ans, et qui ont eu tant de succès.

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

40 à 45 minutes pour le type moyen.

45 à 50 — gros.

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

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

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

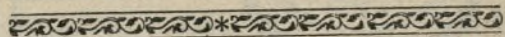
### Prix

**Moyen**, pour 8 couverts : 7 fr. 50.

**Gros**, — 10 — 9 —

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

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



## La Vanille du "Pot-au-Feu"

Le tube de 5 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.

## MAI GASTRONOMIQUE

## POISSON

Les cours que nous indiquions dernièrement pour le saumon et la truite saumonée ont été vite dépassés. Les arrivages sont moins abondants que d'ordinaire à pareille époque, et les demandes sont plus nombreuses; il serait donc téméraire de prévoir une baisse.

Les saumons entiers d'environ 3 kilos varient de 9 à 11 francs le kilo; le saumon coupé, de 10 à 13 francs. Beaucoup de saumon frigorifié, habilement « travaillé » est offert à des prix moindres. Cru, il est assez difficile à distinguer du saumon frais.

La truite saumonée, au-dessus de 3 kilos, coûte de 11 à 13 francs le kilo; au-dessous de ce poids, 12 à 15 francs.

Petite truite de rivière : 9 à 10 francs le kilo.

Le turbot et la barbue sont revenus à des cours normaux : 4 fr. 50 à 6 fr. le kilo.

Pas de variations sur la sole : 4 fr. 50 à 5 fr. 50 le kilo suivant grosseur.

Bar : 5 fr. à 5 fr. 50 le kilo; mulet : 4 à 5 fr.

Les dorades valent 2 fr. à 2 fr. 25 le kilo; celles qui arrivent en ce moment sont relativement petites.

Le rouget barbet vaut 6 francs le kilo; celui de la Méditerranée est rare, et l'on trouve surtout celui de l'Océan, qui pèse de 300 à 600 grammes.

Colin : 2 fr. 25 à 2 fr. 50 le kilo, environ. Rappelons que les plus petits colins pèsent au moins 2 kilos.

Merlan : 1 fr. 50 à 1 fr. 75 le kilo.

Le maquereau devient abondant : 60 à 70 cent.

La langouste est hors de prix, et cela s'explique par l'énorme consommation qui commence à s'en faire dans les restaurants : 5 fr. 50 à 6 fr. 50 le kilo. Et les langoustes au-dessus de 2 kilos sont assez

## CAUSERIE DU FOYER

## L'hygiène au printemps

Le printemps est un stimulant naturel de toutes nos fonctions et principalement de la circulation et de la respiration. Cette stimulation est particulièrement funeste aux personnes qui souffrent de maladies chroniques. La fluxion de poitrine et les inflammations graves des poumons ne sont pas rares, au cours de cette perfide saison, si remarquable par ses variations brusques et étendues.

L'hygiène conseille, à cette époque de l'année, de conserver ses vêtements chauds, surtout si l'on sort le soir ou la nuit; de redouter l'action du soleil prin-

tanier sur la peau prédisposée aux éruptions; d'éviter les nourritures lourdes et épicées.

Que dire, que penser de la purgation systématiquement recommandée par les anciens médecins? A notre avis, elle ne fait que perturber encore davantage le sang qui est en mouvement. C'est un vieux préjugé à rejeter avec tant d'autres! Mieux vaut assurément recourir aux toniques équilibrateurs de la nutrition générale, comme le *Vin Désiles* par exemple qui est fébrifuge et souverainement anticongestif par la kola, le quinquina et la coca, dépuratif par l'iode, digestif et antinerveux par le tanin, le cacao et les phosphates. C'est le seul remède que préconise, pour l'hygiène du printemps, la médecine moderne : un verre à madère de *Vin Désiles* après chaque repas.

D<sup>r</sup> HADET.

**Veilleuse Française**  
Fabrique à la Gare  
**JEUNET Fils, S<sup>r</sup>**  
de son père  
Toutes nos boîtes portent un timbre sec  
**JEUNET, inventeur**  
Demander nos veilleuses chez tous les commissionnaires, épiciers, gr in cailliers.



Les **COUTEAUX**  
A la marque de la **TROMPETTE**  
MEDAILLE D'OR 1878  
**sont reconnus supérieurs.**



**NEURALGIES MIGRAINES.** - Guérison immédiate  
par les **Pilules Antinévralgiques** du **D<sup>r</sup> CRONIER**  
Boîte : 3 fr. (envoi f<sup>r</sup>). - Ph<sup>ie</sup> 23, Rue de la Monnaie, Paris.

Téléphone : 702 39 — **MAISON FONDÉE EN 1795** — Adresse tél. : Tradob  
**BOUTEILLES** pour Grands Vins  
**ARTICLES DE CAVE** **EDARD BOUCHONS** Liège surfin  
26 et 28, rue du Dragon — PARIS — CAPSULES MÉTALLIQUES  
Seul Dépositaire des Verreries de Vauxrot (Aisne), Louches (Nord), Arques (Pas-de-Calais)  
Livraison à domicile dans Paris. — Expédition en province : les bouchons par postaux de 3, 5, 10 kilos; les bouteilles par barasse de 250 ou cadre de 500.

L<sup>r</sup> Grand : A. DESBOIS

PARIS. — IMP. CHARLES SCHLAEGER, 867, RUE SAINT-MORIS.

**AU COTILLON UNIVERSEL**  
Téléph. 263, 26. **E. CARRÉ** 420, Rue Amelot.  
ACCESSOIRES POUR LE COTILLON