



ŒUFS A LA VÉNITIENNE

CETTE combinaison a été imaginée par M. Grandi. Ce sont des œufs frits accompagnés d'une purée de foie de veau et saucés avec une sauce à la tomate. Le plat est très appétissant, il ne revient pas cher, on peut le faire partout, en tous temps. Il est peut-être un peu long à préparer, mais la partie la plus longue est justement celle qu'on peut faire à l'avance. En tous cas, ce n'est point difficile, en ce qui concerne la purée. La grosse difficulté, pour les novices, est la façon de frire les œufs; nous avons tâché de l'expliquer le mieux possible, mais rien ne vaudra pour cela la pratique personnelle qui s'acquiert assez vite.

Nous indiquons, avec les œufs des croûtons frits au beurre, sans en donner la formule pour ne point allonger encore la recette.

On sert les œufs frits avec toutes sortes de garnitures et de sauces, sur des purées, etc. Les explications que nous donnons sur la façon de les frire s'appliqueront donc en dehors de la recette même.

Proportions

Pour 7 ou 8 personnes :

500 gr. de foie de veau ;

90 — de beurre ;

15 — de farine ;

10 — de sel ;

10 — de fines herbes ;

1 décilitre de tomate ;

4 — de bouillon ;
8 œufs très frais ;
Poivre, muscade ;
1 décil. 1/2 d'huile d'olive ;
8 tranches de pain pour croûtons.
Temps nécessaire : 1 heure.

RÉSUMÉ

Faire un petit roux avec beurre et farine. Mouiller avec bouillon, ajouter tomate. Tenir au chaud.

Sauter au beurre le foie coupé en morceaux avec les herbes. Hacher et passer au tamis ; délayer avec 1 décil. 1/2 de la sauce. Tenir au chaud.

Frir les croûtons. Frir les œufs.

Dresser le foie en pyramide, entourer les œufs frits et croûtons, saucer légèrement avec reste de sauce.

La sauce

C'est par là qu'il faut commencer parce que vous en aurez besoin pour mélanger dans le foie et l'aider à passer au tamis. Prenez une toute petite casserole. Mettez-y 15 gr. de beurre, autant de farine ; posez sur feu doux ; mêlez avec la cuiller de bois et laissez cuire 5 ou 6 minutes, jus qu'à coloration dorée, mais surtout sans brûler ni brunir trop. Versez alors 2 décilitres 1/2 de bouillon froid ou chaud, par petites quantités à la fois, en travaillant vivement le mélange pendant ce temps avec la cuiller, pour le rendre bien lisse. N'ajoutez de nouvelle quantité que lorsque la précédente est convertie en pâte parfaitement unie, sans aucun grumeau. Ajoutez la tomate, qui, dans cette saison, est de conserve. Si c'est de la purée de tomate très concentrée, la proportion serait trop forte dans la sauce ; il faudrait alors en mettre moins, et éclaircir cette

purée avec du bouillon, de façon à ramener le tout à la quantité totale d'un décilitre.

Si l'on emploie, dans la saison, de la tomate fraîche, on prend simplement un reste de sauce tomate. Ou bien on a fait cuire d'abord les tomates coupées, débarrassées de leurs graines et de leur eau, et on les passe comme d'habitude.

Quand le bouillon et la tomate sont ajoutés, ne cessez pas de tourner jusqu'à l'ébullition. Puis retirez sur le coin du feu, de façon que le liquide ne bouillotte que d'un côté. Cela chasse toute l'écume sur l'autre côté, et permet de nettoyer la sauce. Laissez ainsi bouillotter pendant une vingtaine de minutes, pas trop fort, parce que l'évaporation réduirait trop la sauce. Avec une cuillerde métal, enlevez à deux ou trois reprises l'écume grasse qui se produit. Après cela, il n'y aura plus qu'à tenir votre casserole au chaud.

Le foie et les herbes

Faites-le couper en tranches d'un centimètre environ d'épaisseur. Nettoyez-le de tous filaments, nerfs, graisse, etc., avec un petit couteau de cuisine. Coupez-le ensuite en morceaux carrés d'à peu près 3 ou 4 centimètres.

Les herbes se composent de cerfeuil et persil avec estragon et un peu de ciboule si on l'aime. Il ne faut pas trop forcer sur l'estrageon afin qu'il ne domine pas; c'est le cerfeuil et le persil qui, à parties égales, doivent figurer en forte proportion.

Ne prenez que les feuilles de ces herbes et non pas les tiges. Comme elles seront hachées et passées avec le foie, ce n'est pas la peine de les hacher auparavant.

Prenez une poêle en fonte comme celle qui sert pour les omelettes. Mettez-y 50 gr. de beurre. Posez sur un feu vif, et, dès qu'il est chaud, sans avoir eu le temps de colorer, jetez vos morceaux de foie avec

les herbes. Assaisonnez avec le sel indiqué, poivre, muscade, une pincée de poudre d'épices.

Faites sauter la poêle pour retourner tous les morceaux et qu'ils soient vivement saisis et colorés. Le foie sauté doit cuire à feu vif et en quelques minutes; il durcit s'il laisse échapper son jus dès le début.

Fendez un des morceaux avec le couteau. Si le foie est uniformément couleur chair un peu rosée, à l'intérieur, il est à point. Plus longtemps au feu il serait coriace. Si, au contraire, vous voyez qu'il est bien ainsi sur les bords, mais qu'au milieu il est rougeâtre, laissez-le une minute et plus, mais pas plus, car le point est vite atteint. Retirez-le de la poêle avec les herbes, sur un plat quelconque.

Pour nettoyer la poêle et utiliser le gratin qui s'y est formé, versez-y 1/2 décilitre de bouillon qui équivaut à trois cuillerées ordinaires. Faites chauffer en râclant le fond de la poêle avec la cuiller de bois, jusqu'à ce que le liquide ait commencé à bouillir. Versez alors sur les morceaux de foie, et, immédiatement, occupez-vous de les hacher et piler.

Pour hacher

Si vous avez une petite machine à hacher, c'est fait en un rien de temps. Je ne saurais trop recommander l'emploi de ces petits hachoirs mécaniques d'un prix relativement peu élevé, étant donnés les usages constants et divers qu'on en fait dans les cuisines les plus modestes. Vous n'avez donc qu'à passer le foie à la machine deux fois de suite, pour l'obtenir très fin.

Si vous n'avez pas de machine, il faut, avec un couteau, hacher très finement le foie, puis le piler au mortier ou sur une planche. Quand il est ainsi haché, prenez-le par petites quantités à la fois, que vous

posez sur le tamis métallique. Avec le champignon de bois, frottez sur le tamis en un mouvement de va et vient, mais pas en rond, car cela n'agirait pas. Râclez au fur et à mesure l'intérieur du tamis pour en détacher la purée de foie qui s'y amasse. Pendant tout ce travail humectez le foie que vous êtes en train de passer avec *un décilitre 1/2 environ* de votre sauce, que vous ajoutez peu à peu, cuillerée par cuillerée.

Recueillez la purée de foie dans une casserole où vous la ferez réchauffer un peu avant de faire frire les œufs. Telle qu'elle est, elle peut attendre, même de la veille au lendemain.

Seulement, il est bon de savoir que lorsqu'il faut ainsi réchauffer complètement un mets, quelques cuillerées de bouillon ou de jus sont toujours nécessaires pour parer à l'évaporation qui se produit quand on doit le tenir plus longtemps sur le feu. Et cela d'autant mieux que dans les transvasements d'une petite quantité, pour les sauces, notamment, les plus petites pertes deviennent très appréciables.

Voici donc le foie et la sauce tout prêts. Si vous devez servir bientôt, il faut poser la casserole au foie sur un feu modéré et, avec la cuiller de bois, le travailler doucement pendant qu'il chauffe *quelques minutes à peine*. Sans cela il attacherait, deviendrait sec et dur. Dès qu'il est ainsi réchauffé, le mieux est de poser la casserole dans un plat creux contenant de l'eau bouillante, sur le fourneau, afin que la purée de foie se tienne bien chaude, jusqu'au moment de dresser le plat. On peut même, si l'on en a le temps, la réchauffer au bain-marie dès le début.

Pour servir

Chauffez le plat du service, un plat rond et plat.

Versez au centre la purée que vous

dressez en pyramide, et laissez dans le fond du plat un espace suffisant pour y faire tenir les œufs. Posez les œufs tout autour en alternant avec une croûte de pain.

Versez alors sur les œufs la sauce tenue au chaud et dans laquelle, au dernier moment, vous faites fondre le reste du beurre soit 25 gr., sans bouillir, pour qu'il reste crémeux. Cette sauce, très légère tout en étant liée, doit glacer seulement les œufs et les croûtons comme un sirop.

Pour frire les œufs

L'idéal de l'œuf frit c'est un jaune absolument liquide, au centre du blanc consistant et légèrement coloré qui, bien entendu, enveloppe le jaune de toutes parts, à la façon d'un œuf poché. Du reste l'œuf frit est un œuf poché dans de la graisse, que ce soit beurre, huile, ou saindoux, au lieu de l'être dans de l'eau.

Avant toute chose, il faut se procurer des œufs de la première fraîcheur, comme pour les manger à la coque.

Sans cela, la réussite devient extrêmement difficile, surtout pour les personnes inexpérimentées. Le blanc d'un œuf qui n'est pas d'une fraîcheur absolue tend à se liquéfier; et, alors, quand on verse l'œuf dans la friture, le blanc ne suit pas le jaune d'assez près pour l'envelopper immédiatement. On a tout un paquet de blanc d'un côté et le jaune de l'autre; le jaune, en ce cas, n'est plus protégé, et cuit trop vite. Le résultat de ceci, est un jaune d'œuf durci, figé sur le côté de tout un amas de blanc; c'est très vilain et pas bon du tout.

Prenez une toute petite poêle bien propre, comme celle que vous prendriez pour une omelette de deux ou trois œufs. Versez-y la quantité indiquée d'huile d'olives. Il est difficile d'opérer avec moins, car l'œuf doit baigner dans le liquide gras;

l'huile est préférable pour cela à toute autre graisse.

Posez sur un feu modéré. Pendant ce temps cassez un œuf dans une soucoupe, préparez une cuiller de bois, pas de cuiller de métal, l'écumoire, un linge ou un papier fin posé sur une grille ou n'importe quoi qui isole le linge ou le papier de la forte chaleur du fourneau. Ceci pour qu'en y posant les œufs au sortir de la poêle, ils ne continuent pas à cuire, mais simplement s'égouttent et ne se refroidissent point.

Quand la friture est bien chaude, ce que vous reconnaissez quand l'huile commence à fumer, de la main gauche abaissez la queue de la poêle vers vous, ce qui ramasse tout le liquide et le fait plus profond sur ce côté. De la main droite vous tenez la soucoupe et vous glissez l'œuf dans la poêle en effleurant presque le liquide avec la soucoupe, pour que l'œuf tombe du moins haut possible. Bien vite posez la soucoupe, saisissez la cuiller de bois, toujours en gardant la poêle inclinée. Avec la cuiller, attrapez le blanc de l'œuf qui s'étend dans le fond de la poêle comme un linge et repliez-le sur le jaune, dans tous les sens, il n'importe, car tout cela se soude, se fige en un rien de temps. Avec la cuiller, jetez de l'huile bouillante sur l'œuf, et retirez la poêle un peu de côté si le feu chauffe fort. Tout de suite tâchez de retourner l'œuf sens dessus-dessous, parce que la partie de blanc est plus épaisse à la surface que du côté qui touche à la poêle. Et, alors, il ne faut pas laisser longtemps l'œuf de ce côté. Le temps de le retourner, et il doit être cuit : 1 minute en tout, pas plus. Cela a dû lui laisser le temps de dorer légèrement. S'il reste blanc, c'est que la friture n'était pas assez chaude, plutôt qu'un trop court temps de cuisson. Car s'il reste trop long-

temps dans une friture pas assez chaude, le jaune durcit sans que le blanc colore.

Avec l'écumoire, retirez l'œuf que vous égouttez sur un linge, et recommencez absolument de même. On ne peut frire qu'un œuf à la fois, et ils perdent beaucoup à attendre. Voilà donc pourquoi on ne peut les commencer que juste le temps nécessaire avant de servir.

Il faut, quand on n'a jamais fait d'œufs frits, s'attendre à rater les premiers, parce qu'on n'opère pas avec la décision que donne l'habitude, et cela cuit si vite qu'on n'a pas le temps d'arranger le blanc au moment voulu. Mais l'expérience vient bien vite. En tous cas, *n'essayez jamais* de débiter avec des œufs de fraîcheur médiocre, dans une idée d'économie. Vous vous décourageriez du premier coup, vous n'apprendriez rien parce que le résultat ne pourrait être bon, même pour quelqu'un d'exercé.

LA VIEILLE CATHERINE.

SUBSTITUTION

Le succès croissant du Vin Mariani a depuis longtemps suscité de nombreuses imitations. S'il est facile de se défendre contre ces manœuvres, il l'est moins d'éviter les inconvénients ou même les dangers de la *substitution*, couramment pratiquée aujourd'hui, et qui constitue un délit punissable. La lettre suivante, adressée par un docteur viennois à M. Mariani, définit fort justement cette pratique :

Monsieur Mariani,

« Il m'arrive fréquemment de prescrire votre excellent vin de coca, et j'ai eu le regret de constater à diverses reprises, que malgré le nom de *Mariani* mis sur mes ordonnances, les pharmaciens avaient délivré un vin de coca de leur fabrication et de qualité inférieure. » Il nous semble facile d'exiger que les prescriptions médicales soient rigoureusement exécutées.



Poulet Demidoff

Cours de M. A. Colomblé

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

Le poulet à la Demidoff est un poulet sauté servi avec une garniture de riz cuit au gras, de jambon, de carotte, d'oignon et de tomate. On le doit faire surtout avec des légumes nouveaux. C'est un excellent plat classique, facile à préparer, et tout indiqué pour un déjeuner de cérémonie.

Proportions

Pour un joli poulet moyen, convenant pour 5 ou 6 personnes :

- 150 gr. de riz caroline ;
- 100 — de jambon cru, plutôt maigre ;
- 150 — de carotte ;
- 150 — d'oignon ;
- 150 — de tomates fraîches, ou, à défaut, le même poids de tomates entières de conserve ;
- 80 gr. de beurre ;
- 3 cuillerées d'huile d'olives ;
- 1/2 litre de bouillon blanc (bouillon de poularde ou de veau) ;

- 1 décilitre de vin blanc ;
- 1 — d'excellent jus ;
- Une pointe de poivre de Cayenne.

Cuisson des légumes

La cuisson des légumes étant la partie la plus longue, c'est par là que je commence. Je coupe la carotte et l'oignon en petits dés d'à peine un demi centimètre de côté ; si j'emploie de vieilles carottes, j'ai soin de ne prendre que la partie rouge, la partie jaune ou « cœur » ne valant rien.

Je prends une petite casserole en cuivre étamé dite « sauteuse », c'est-à-dire basse et à fond très épais, ou, à défaut, une casserole en terre : c'est *indispensable*. Dans un autre ustensile, quel qu'il soit, on n'arrivera pas à cuire les légumes convenablement. J'y fais fondre 50 grammes de beurre, et, dès qu'il est chaud, j'ajoute la carotte. Je couvre, et je fais cuire à tout petit feu, en découvrant de temps à autre pour remuer avec la cuiller de bois. Le degré du feu a une importance énorme ; au bout du temps de cuisson, qui est d'environ une heure, la carotte ne doit avoir pris aucune couleur, elle ne doit pas même brunir un peu sur les angles ; elle doit avoir une teinte très légèrement dorée, uniforme, à peine distincte de celle qu'elle avait quand on l'a mise au feu.

Au bout d'une vingtaine de minutes, j'ajoute l'oignon qui doit cuire comme la carotte, sans colorer. Puis, après vingt nouvelles minutes, j'ajoute la tomate de la manière suivante.

Après avoir trempé les tomates une demi-minute dans l'eau chaude, je les pèle ; puis je les coupe en deux, je presse chaque moitié pour faire sortir l'eau, j'enlève les pépins, et je coupe en morceaux gros comme une noisette. Ce sont ces morceaux que je mets dans la casserole. Je ralentis le feu et je laisse mijoter environ un quart d'heure. La tomate doit cuire

sans tomber en purée ; c'est pour cela qu'à défaut de tomate fraîche, on doit employer de la tomate de conserve entière.

Cela fait donc, en tout, à peu près une heure de cuisson. Ce temps peut varier suivant le feu et la tendreté des légumes ; il est facile de goûter ces derniers pour s'assurer qu'ils sont à point. La cuisson terminée, je sale, et je tiens au chaud, la casserole couverte. Les légumes peuvent attendre ainsi une heure ou deux. Il est, d'ailleurs, facile de les réchauffer. Mais il est inutile de les préparer d'avance, car on peut faire marcher en même temps les légumes, le riz, et, ensuite, le poulet.

Le riz

En effet, une fois les légumes en train, il est tout simple de préparer le riz. Il faut choisir du riz caroline de première qualité, le laver à plusieurs eaux fraîches jusqu'à ce que l'eau reste bien claire, et le laisser tremper dans l'eau froide pendant une heure avant de le mettre au feu.

Dans une casserole un peu haute je fais fondre 30 grammes de beurre ; dès qu'il est chaud, j'ajoute le jambon cru coupé en dés d'environ trois quarts de centimètre de côté ; il faut prendre du jambon maigre un peu entrelardé. Je le laisse dorer à petit feu, en le remuant fréquemment avec la cuiller de bois, pendant 5 ou 6 minutes. Le jambon ne doit pas cuire, ni, surtout, sécher ; il ne doit que blondir légèrement.

Quand il est à point, j'ajoute le riz bien égoutté, et je le laisse chauffer à sec pendant 2 minutes en le retournant constamment avec la cuiller de bois, pour le risoler un peu.

Je mouille alors avec le bouillon, je sale plus ou moins suivant le degré de salaison du bouillon, je mets un peu de poivre de Cayenne, et je chauffe jusqu'à ébullition. Je couvre alors hermétiquement la casse-

role et je la mets dans le four assez chaud pour entretenir un léger frémissement. Je laisse cuire *sans y toucher*. Au bout de 25 minutes, environ, le riz est cuit ; il doit avoir absorbé tout le liquide et avoir une jolie teinte dorée ; les grains, tout en étant cuits, doivent rester un peu fermes, et ne pas coller les uns aux autres. Je le tiens au chaud jusqu'au moment de le dresser.

Pour découper le poulet

Pendant que les légumes et le riz cuisent, je m'occupe du poulet.

Ce poulet devant être sauté, il faut le choisir très fin, bien en chair, un peu gras, et point trop gros, c'est-à-dire pesant, plumé et non vidé, environ 1 kilo. Un gros poulet ne convient pas pour sauter.

Le poulet étant vidé et le cou tranché, je rogne les pattes au-dessus du genou, et je sépare l'aileron de l'aile. Je lève les cuisses, les ailes, et je sépare de la carcasse l'os de l'estomac de chaque côté duquel sont incrustés les filets mignons. Je coupe la carcasse en deux par le travers. Maintenant, tenant une cuisse, le côté de la peau sur la table, je donne, avec le talon d'un gros couteau, un coup sec au milieu de l'os du gros de la cuisse, de façon à le casser net en cet endroit. Puis, relevant la cuisse, j'appuie le couteau sur le bout de l'os ainsi cassé, et je tire la cuisse que je tiens par l'os du pilon : le bout d'os cassé sort avec quelques nerfs qu'il entraîne. Je taillade légèrement les nerfs qui se trouvent à la jointure du pilon et de la cuisse, pour empêcher la chair de se tortiller à la cuisson.

Enfin, je rogne l'os de l'aile à environ 2 centimètres de la chair ; et je brise l'os de l'aileron qui touchait à l'aile, pour l'empêcher de gondoler à la cuisson.

Pour sauter

Dans un sautoir, c'est-à-dire une casserole basse, à fond épais, je mets trois cuil-

lerées d'huile d'olives, ou une forte cuillerée de dégraisis de rôti ou de pot-au-feu. Cela vaut mieux que d'employer du beurre, car, si ce n'est pas du beurre clarifié, il noircit et grailonne; en outre, le beurre, même clarifié, emmagasine moins de chaleur que l'huile ou la graisse.

Dès que la graisse fume, j'y pose les cuisses et les ailes, la peau en l'air; les ailes, le blanc, le cou et les morceaux de carcasse. Tous ces morceaux doivent être les uns à côté des autres, jamais les uns sur les autres, et sans qu'il y ait trop de vides. Il faut, pour cela, un sautoir d'environ 22 centimètres de diamètre. Le feu doit être soutenu, mais point par trop vif; la graisse ne doit plus fumer.

Au bout de 8 à 10 minutes, je retourne les morceaux, en évitant de les piquer avec la fourchette, ce qui ferait sortir le jus; et je laisse cuire encore à peu près le même temps. Le blanc et les ailes cuisant un peu plus vite, je les retire deux ou trois minutes avant de retirer les cuisses.

La sauce

Après avoir mis les morceaux de poulet sur un plat que je tiens au chaud, j'égoutte complètement la casserole de sa graisse. Il reste au fond un dépôt brun formé par les sucs de la viande, je le délaye avec 1 décilitre de vin blanc: c'est ce qui s'appelle « déglacer ». Puis je chauffe, jusqu'à ce que tout le liquide soit évaporé, et je verse alors le jus dans lequel je délaye le nouveau dépôt qui s'est formé dans la casserole.

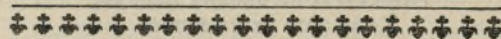
J'ajoute maintenant les légumes, et je donne un bouillon pour qu'ils s'imprègnent bien du jus. Enfin, j'ajoute les morceaux de poulet, et je retire la casserole sur le coin du fourneau, pour les laisser réchauffer, *sans bouillir*, pendant que je vais dresser le riz.

Pour dresser

Je prends un moule à savarin, c'est-à-dire un moule en forme de couronne, de 16 centimètres de diamètre. Après l'avoir huilé, je le remplis avec le riz que je tasse bien; puis je démoule en renversant sur un plat bien chaud.

Dans le creux du milieu je mets d'abord les morceaux de carcasse; sur ces morceaux je pose les cuisses, les os du pilon l'un sur l'autre en x; dans le vide ainsi formé entre les deux cuisses je place l'estomac; puis, de chaque côté, les ailes. Et je verse les légumes et la sauce sur le tout.

MAZARIN.



ROUENNAIS FARCIS

Nos abonnés peuvent continuer à nous demander des canetons rouennais farcis.

Ces canetons, que nous livrons tout prêts à mettre à la proche, 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.



✱ MENUS ✱

MAQUEREAU AUX GROSEILLES VERTES
ŒUFS FRITS SUR PURÉE DE LENTILLES
SALADE DE CHOU-FLEUR
GATEAU BRETON



POTAGE JULIENNE
ANGUILLE A LA TARTARE
TIMBALE DE GNOCCHI
HARICOTS VERTS A L'ANGLAISE
TARTE AUX CERISES

ŒUFS A LA VÉNITIENNE
COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES
HARICOTS VERTS SAUTÉS
FROMAGE A LA CRÈME
BRIOCHE



POTAGE AUX GROSSES ASPERGES
AU TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER
SOLES AU GRATIN
FRICASSÉE DE POULET
FILET DE BŒUF ROTI
PETITS POIS A LA FRANÇAISE
CRÈME AU CHOCOLAT EN PETITS POTS

ŒUFS A LA RUSSIE
VEAU DU CHEVAL BLANC
JAMBON ET SALADE
PUDDING ALSACIEN AUX CERISES



POTAGE DE JUIN
TIMBALE MILANAISE
COTELETTES DE PRÉ SALÉ AUX PETITS POIS
DINDONNEAU FARCI
LANGOUSTE A LA PARISIENNE
BAVAROIS AU CAFÉ

FILETS DE SOLE MARGUERY
POULET DEMIDOFF
JAMBON AUX EPINARDS
PRALINÉ A LA CRÈME



POTAGE SAINT-GERMAIN
BAR SAUCE HOLLANDAISE
GRENADINS DE VEAU A LA CHICORÉE
CANETON ROTI
SALADE DE LÉGUMES
PUDDING PÉLERIN



POTAGE DE JUIN

Un très bon potage, bien facile à réussir.

Les carottes et les navets nouveaux restent tendres comme de vraies primeurs jusqu'à la mi-juillet. La recette que nous donnons là est basée sur la nouveauté de ces légumes, car, passé ce moment, il faudrait modifier le temps de cuisson, et de plus, s'attendre à ne plus lui trouver la même saveur. C'est, en somme, une façon de printanier, moins les autres légumes, haricots, petits pois, etc. Cette abstention permet de faire figurer ces mêmes légumes dans le menu, sous forme de jardinière, de salade de légumes, etc., etc., sans répétition.

Les personnes qui cherchent toujours à simplifier se demanderont pourquoi ne pas faire cuire les légumes dans le bouillon même du potage. Nous expliquons plus loin que les légumes cuits et glacés à part sont infiniment plus savoureux. En outre, le bouillon ajouté au dernier moment garde toute sa limpidité.

C'est un potage assez fin pour être servi dans un repas très soigné sans qu'il soit absolument de cérémonie. La petite quantité de tapioca a pour but de lier très légère-

Racahout Delangrenier
Le meilleur aliment des enfants

ment le bouillon, sans qu'on le retrouve d'une façon perceptible.

Naturellement, le potage a tout à gagner avec l'emploi d'un bon bouillon dans lequel on aura mis du jarret de veau et un abattis de poulet.

Proportions

Pour 4 ou 5 personnes :

1 litre 1/4 de bouillon ;

125 gr. de carottes épluchées ;

125 — de navets épluchés ;

25 — de feuilles de laitues épluchées ;

20 — de beurre ;

20 — de sucre en poudre ;

3 cuillerées à café de tapioca.

Temps nécessaire : 1 heure en cette saison.

RÉSUMÉ

Cuire les carottes et les navets coupés en quartiers dans du bouillon avec sucre, en les laissant tomber à glace. Passer au beurre la laitue coupée en lanières. Mouiller avec le bouillon, lier avec le tapioca et ajouter les légumes au moment de servir.

Les légumes

Ce potage est surtout bon au moment où les légumes sont tout nouveaux. Si vous pouvez vous procurer de très petites carottes de dimensions égales, ce sera encore mieux. Il faudrait qu'elles ne dépassent point le volume d'une mirabelle ou d'une grosse olive pour être laissées entières. Sinon, coupez-les en deux, ou même en quatre. Mais, pour le coup d'œil du potage, arrangez-vous alors de façon à couper vos morceaux de la même grosseur que les carottes restées entières. Grattez-les avec le couteau, pour les éplucher ; enlevez la partie verdâtre de la queue. Quand la saison s'avance, on enlève la partie jaune intérieure, et l'on ne conserve que le rouge. Mais, en cette saison, tout est tendre et bon à manger.

Les navets, même nouveaux, sont rarement assez petits pour être laissés entiers. Ayez soin, en tout cas, de les choisir d'une

très bonne qualité, qu'ils ne soient pas creux, car ils sont alors coriaces, n'ont jamais l'air cuits et gardent un goût de moisi.

Epluchez-les en enlevant la peau avec un couteau. Coupez-les en morceaux égaux d'un volume semblable à celui des carottes. Le mieux est de couper le navet en tronçons ; puis de partager ces tronçons sur leur longueur en deux ou en quatre, selon la grosseur du navet. Ensuite, avec le couteau, rognez les angles et taillez le bout de chaque morceau un peu en forme arrondie pour que leur apparence se rapproche, par la forme, de celle des carottes. En quelques coups de couteau c'est vite obtenu ; on perd bien peu de déchets et les légumes y gagnent une bonne façon qu'ils n'auraient pas dans leur forme primitive, sans compter qu'ainsi arrondis ils ne se cassent pas pendant la cuisson.

Pour faire tomber à glace

Prenez une casserole plutôt large de fond, en cuivre étamé ; une sauteuse convient bien. Mettez-y les carottes. Couvrez-les avec, pour ces quantités, 1/4 de bouillon. Ne mettez pas encore les navets qui cuisent plus vite, et qui s'écraseraient avant que les carottes fussent à point.

Posez la casserole sur le feu, faites bouillir. Couvrez la casserole, et laissez bouillir régulièrement, mais sans excès, afin d'éviter une trop rapide évaporation qui, bien que la casserole soit couverte, laisserait les légumes à sec avant qu'ils soient cuits.

Au bout de 15 à 20 minutes ajoutez les navets qui doivent être juste baignés par le liquide. Faites repartir de même façon que pour les carottes.

Quand les légumes sont cuits, au bout d'un temps qu'on ne peut exactement préciser, car il varie suivant qu'ils sont plus ou moins jeunes et tendres, on les fait

« tomber à glace ». En cette saison, une petite heure, à partir du moment où l'ébullition a pris, doit suffire pour que les carottes soient tendres et les navets aussi ; les navets ont besoin d'une trentaine de minutes comprises dans le temps de cuisson des carottes.

A ce moment, il faut faire réduire le bouillon qui a servi à leur cuisson. En réduisant, combiné avec les sucres des légumes, il forme un jus brillant, sirupeux qui glace les légumes ; c'est ce qu'on appelle alors « faire tomber à glace ». Ce n'est point tant pour leur apparence, car ce vernis disparaîtra dans le reste du potage, mais c'est surtout pour leur saveur que cette opération est utile. Les légumes cuits ainsi acquièrent un fondant particulier ; ils ont l'air d'avoir été confits dans le jus.

Pour faire tomber à glace, on découvre la casserole simplement, et on laisse bouillir avec la même régularité, en agitant souvent la casserole pour que tous les légumes soient bien humectés. Il ne faut pas surtout *sauter* la casserole ; cela briserait les légumes. On l'agite à plat sur le fourneau, en un mouvement de va et vient qui déplace les légumes en les faisant rouler. Peu à peu, le liquide s'évapore et forme un jus concentré comme un vernis ; il n'en doit rester que deux ou trois cuillerées.

Il n'y a plus alors qu'à recouvrir la casserole et à la garder au chaud sans plus bouillir, jusqu'au moment de servir. Pendant que les légumes cuisent vous avez préparé la laitue et le tapioca.

La laitue

Enlevez les côtes aux feuilles de laitue. Coupez-les en lanières excessivement fines, et ne leur laissez pas trop de longueur, car cela forme des paquets d'herbes dans les assiettes que les convives ont peine

à prendre avec leur cuiller. 4 ou 5 centimètres de long sont plus qu'il ne faut, et la largeur de la lanière ne doit pas excéder un demi-centimètre.

Prenez la casserole dans laquelle vous ferez chauffer le potage. Mettez-y le beurre et la laitue. Posez sur feu modéré et laissez cuire doucement une dizaine de minutes en remuant souvent avec une cuiller de bois que vous laissez dans la casserole. Le beurre ne doit pas colorer, et la laitue ne doit pas du tout attacher ni gratter.

Versez alors le bouillon nécessaire au potage, soit 1 litre, chaud ou froid, *absolument dégraissé surtout*. Faites bouillir à bon feu, et, quand l'ébullition est bien déclarée, bien générale, faites tomber le tapioca dans le bouillon. Jetez-le de haut, au-dessus de la casserole, pour qu'il y tombe en pluie ; sans cela il formerait des caillots.

Remuez avec une cuiller, et retirez sur feu doux pour laisser bouillir très doucement pendant une dizaine de minutes. Tenez au chaud et couvert toujours jusqu'au moment de servir.

Pour servir

Versez les légumes cuits à part dans la casserole au tapioca. Remuez, laissez juste le temps de se bien mélanger sans bouillir, ce qui est inutile ; goûtez pour le sel à ajouter si c'est nécessaire et servez.

Observations

Il est préférable de ne pas faire bouillir les légumes dans le bouillon pour ne pas les laver trop et, aussi, ne pas le troubler. On ne les ajoute donc que juste au moment de servir.

Le bouillon doit être bien limpide ; s'il était un peu trouble, il faudrait, avant de l'employer pour verser sur la laitue, l'avoir clarifié avec un blanc d'œuf.

LA VIEILLE CATHERINE.



COMMENT ON FORME UNE FEMME DE CHAMBRE

V

Après le ménage de la chambre à coucher vient celui du cabinet de toilette.

Avant toute chose, il faut vider les eaux, si l'organisation de la pièce ne comporte point de lavabo communiquant directement avec un système de tuyaux, ainsi que cela se rencontre dans beaucoup d'installations nouvelles.

Puis on balaie, et, quand la poussière est tombée, on remplit les brocs d'eau, ainsi que les pots à eau. Si l'installation ne comporte pas de poste d'eau dans le cabinet même, il faut souvent aller chercher de l'eau assez loin, à la cuisine le plus souvent. Dans ce cas, recommandez à Julie de ne jamais emporter le pot à eau même, qui risquerait fort d'attraper un heurt dans ses allées et venues. Si le broc de toilette est en faïence assortie à la garniture de toilette, ce n'est pas non plus cet ustensile qui servira aux allées et venues, pour la même raison. Il faut transporter l'eau avec un très grand broc en métal quelconque, nickelé, émaillé ou peint, il n'importe.

Expliquez-lui qu'on ne doit jamais remplir le broc au ras du bord, parce qu'en le transportant, il incline, et qu'on verse de l'eau sur le chemin; qu'une fois rempli, il faut s'assurer qu'il ne dégoutte pas d'eau, et, pour cela, y passer vivement un linge quelconque à portée. Qu'il ne faut pas remplir le pot à eau sur la toilette trop au bord, parce que, dès qu'on l'incline pour verser dans la cuvette, l'eau s'en échappe dans toutes les directions. Vous pensez bien que jamais une fille inexpérimentée ne découvrirait tout ceci elle-même.

Tous les jours la cuvette doit, après avoir été lancée et rincée à l'eau claire, être essuyée à l'intérieur et à l'extérieur. De même pour la boîte à savon, le verre, etc. Le même linge sert pour ces différents accessoires puisqu'ils

ont été lavés et rincés comme de la vaisselle de table. Le tout doit être aussi sec, aussi brillant que s'il fallait le porter sur une table de salle à manger.

Ai-je dit que les seaux qu'on vide de leurs eaux doivent être également lavés, rincés et essuyés à l'extérieur seulement, avec un autre linge, et cela tous les jours aussi. Le marbre de la toilette doit être lavé et essuyé, mais point, bien entendu, avec le linge qui a servi au reste, et qu'on laisse dans le cabinet de toilette, à part des serviettes. Les flacons, les boîtes, et autres accessoires non mouillés sont entretenus avec le linge qui sert à essuyer les meubles, en dehors des jours où un plus grand nettoyage est nécessaire pour éclaircir le cristal des flacons.

Le linge sale est emporté tous les jours. Montrez à Julie le panier ou le coffre où elle doit le porter, et, si l'on blanchit certaines pièces à la maison, qu'elle fasse le triage tout de suite, au fur et à mesure qu'elle l'emporte, en mettant ces pièces dans le sac à part qui leur est réservé.

Si les chaussures sont sur une planche à découvert, ainsi que dans beaucoup de cabinets de toilette d'hommes, il faut, tous les jours, sans les déplacer, y passer vivement le linge à poussière. Rien n'agace plus un homme pressé que d'avoir à essuyer ses chaussures avant de les mettre; il n'a point de linge nécessaire à portée et ne se fait aucun scrupule de prendre pour cela la première serviette qui lui tombe sous la main pour les essuyer. Et, de plus, elles lui sembleraient mal cirées.

Les serviettes salies ne doivent jamais être emportées du cabinet sans être remplacées auparavant par des serviettes propres. Soit que vous donniez à Julie le linge nécessaire à mesure, soit qu'une certaine provision en soit laissée d'avance dans une armoire du cabinet, sur une planche de la toilette, etc., il faut qu'elle songe à vous le réclamer ou à le prendre elle-même. Et c'est encore dans les cabinets de toilette d'homme que la chose a le plus d'importance, car vous pensez qu'avant de se plonger dans sa cuvette, Monsieur ne

s'assurera pas qu'il a bien des serviettes pour s'essuyer.

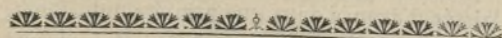
Ensuite, Julie s'occupe de « faire » les lampes. La façon de procéder nécessitant presque un petit article spécial, nous passerons dessus aujourd'hui. Remarquez, du reste, qu'en tout ceci l'ordre du service peut être naturellement interverti, selon les habitudes particulières de chaque maison, l'heure du lever, etc.



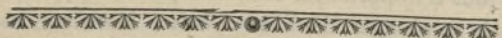
Presque partout, c'est la cuisinière qui sert le déjeuner, quand la maison ne comporte que deux femmes pour le service. Si, celle-ci ayant trop à faire, c'est la femme de chambre qui sert, Julie monte une heure avant le déjeuner pour faire sa chambre et s'habiller; nous avons déjà dit au début qu'elle ne pouvait, avant de descendre, faire le ménage de sa propre chambre de façon suffisante. Qu'on ne trouve donc pas exagéré le temps qui lui est donné pour ce ménage et le soin de sa personne. Une femme de chambre doit être aussi propre et soignée, au point de vue eau et savon, que sa maîtresse, car son service l'appelle constamment auprès de Madame, au salon, etc. C'est pour cette raison que l'on doit veiller à ce que les cheveux soient brossés et brillants, les ongles tenus très proprement, souvent coupés; assurez-vous que votre Julie sait se servir d'une brosse à ongles, et faites-lui donner par la cuisinière les morceaux de citron dont on n'a plus l'emploi. Pour la couture, pour le service de table, il faut des mains nettes. C'est une affaire de soin et d'attention, car j'ai connu des domestiques faisant de gros ouvrages qui gardaient des mains fort présentables: on peut, pour récupérer, mettre de vieux gants, et ce n'est pas de laver la vaisselle qui gâte le plus les mains.

(A suivre.)

M^{me} BELIN.



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



A TRAVERS L'EXPOSITION

Je ne pouvais me dispenser d'aller faire une visite au restaurant chinois que la Compagnie internationale des Wagons-Lits a installé dans le plus joli coin du Trocadéro. Très amusants à voir circuler sur cette terrasse ensoleillée des fils du ciel authentiques dont le service silencieux est presque irréprochable. « Ah! Monsieur », me disait l'un des plus parisiens d'entre eux, « si vous goûtiez une fois ou deux à la vraie cuisine chinoise, vous ne pourriez plus supporter toutes les « saletés » qui constituent la cuisine française ». Et, en guise de hors-d'œuvre, il me présenta ce que, sur la foi des voyageurs, nous appelons des œufs pourris.

Fausse légende! Nulle odeur désagréable. Ces œufs ont été jetés, frais, dans de la chaux vive qui les a cuits, tout en les enveloppant d'une couche conservatrice. Le blanc a pris une teinte ambrée qui le fait ressembler à de la gelée de viande, et le jaune est devenu noir comme une truffe. Ce n'est pas très appétissant; au goût, c'est plutôt indifférent.



Grâce à l'obligeance du professeur Lieu, ancien interprète de l'amiral Courbet, j'ai pu prendre une leçon assez complète de cuisine chinoise.

Les règles en sont peu compliquées. Tout est sauté ou cuit avec du saindoux ou « huile de porc »; au moment de servir, on ajoute soit de la « sauce rouge », soit du vinaigre; soit du vin français... ou chinois, et on lie avec de la crème de riz. Ce qui produit souvent une sauce un peu colle. La sauce rouge, qui a plutôt la couleur du jus de viande, est une sorte de soya ayant un goût de légumes caramélisés, avec l'oignon comme note dominante. Avec le gingembre, que l'on met dans tout, mais à dose imperceptible, elle constitue l'assaisonnement national. Le vin est destiné à atténuer le goût « de sang ou d'herbe ».

Les deux plats qui ont le plus de succès sont le poisson en tranches au vinaigre (1 fr. 75) et le poulet roulé.

Le poisson en tranches, coupé en escalopes d'à peine 1/2 centimètre d'épaisseur, passé

dans un mélange de crème de riz et de blanc d'œuf légèrement battu, est mis un instant dans la poêle pour le raidir. Après quoi, on le fait sauter avec champignons, vinaigre, et sauce rouge.

La préparation du poulet roulé (3 francs) n'est guère plus compliquée. Du poulet cru, coupé en lanières, assaisonné de sel, poivre, oignon et sauce rouge, est roulé dans de la crépine de porc saupoudrée de farine, de manière à former des saucisses de la longueur et de la grosseur du doigt. On passe dans de la pâte à frire formée de crème de riz et de blancs d'œufs à moitié montés, et l'on fait frire au saindoux. La fameuse sauce rouge donne à cette combinaison un goût discret assez agréable.

Il y a encore les crevettes sautées : crevettes vivantes décortiquées, sautées au saindoux. Au dernier moment, addition de sauce rouge et liaison à la crème de riz.

Choucroute aux champignons : choucroute non aigre, de la couleur du tabac, cuite au saindoux, avec addition de sauce rouge et de champignons.

Les beignets de pigeon, les rognons de porc sautés, les concombres farcis sont moins caractéristiques.

Salade de poulet : petits dés de poulet et de jambon liés avec de la sauce rouge et des œufs de crevettes.

Pour 8 francs on peut s'offrir un vulgaire potage au nid d'hirondelles ; pour 6 francs, un aileron de requin à la sauce rouge. Comme mets particulièrement originaux, il faut citer encore la corne de poisson, sorte de poulpe peu appétissante ; les pousses de bambou aux œufs de crevettes ; les nerfs de coquillages en sauce. Dans quelques jours, quand le four spécial à ce nécessaire sera achevé, nous pourrions nous initier aux charmes du canard laqué.

Le dessert est moins varié. Quelques gâteaux secs, fort simples, semblables aux nôtres, et importés directement de Shanghaï ; des noix au sucre assez bonnes ; des pêches vertes au sucre peu recommandables ; des pommes rou-

ges confites d'une saveur assez agréable ; enfin, des petites noisettes renfermées dans une coque d'un jaune éblouissant.

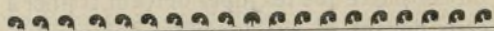
La gamme des liqueurs comprend l'eau-de-vie de riz et une liqueur de rose, de goût indécis, assez fin.

En résumé, ce coin de Chine est amusant.



Les contrastes à l'Exposition ne se comptent pas. Quand il sera parlé des jouets ici, sans doute on vous signalera cette délicieuse petite cuisine en bronze doré et porcelaine de Saxe, un joujou qui amusa, paraît-il, l'enfance de Louis XVI. C'est une des curiosités de l'Exposition rétrospective des « jeux anciens », installée aux Invalides. Au Champ de Mars, montez au 1^{er} étage, à la Section de l'Enseignement et vous pourrez voir une cuisine pour école primaire. Ce box, qui devait attirer l'attention du *Pot-au-Feu*, figure à l'Exposition de la Suède : n'allez pas le chercher dans les écoles françaises qui n'ont pas encore introduit la cuisine dans leurs programmes. On apprend aux petites filles de nos communes tant urbaines que rurales, sous prétexte de leçons de choses, à faire des cocottes en papier ; ne vaudrait-il pas mieux leur enseigner à éplucher proprement une carotte ? Un bravo donc pour la Suède, où un pot-au-feu pour quatre personnes (un kilog. de bœuf et légumes) revient à 1 fr. 84, d'après un tableau noir *ad usum Delphini*, aurait dit le fabricant du jouet royal dont nous venons de parler.

JEAN-LOUIS.



ALIMENT DES ENFANTS



COIFFURES

Des paillettes, des broderies, des applications sur du tulle, sur de la dentelle ; des choses très légères, très compliquées et fort coûteuses, c'est encore tout ce qu'on nous offre cette saison pour les robes du soir. Où sont les belles soieries solides dont on faisait de superbes jupons quand les robes étaient défraîchies ? Il ne faut plus maintenant que des effets de souplesse, de chatoiement, un certain degré d'imprécision dans la ligne qui doit être devinée, et non plus accusée avec évidence. Et alors, ce sont des raffinements insoupçonnés à première vue : sur des satins souples moulant absolument le buste et les hanches, on jette des sortes de fourreaux à demi-ajustés dont le tissu diaphane estompe les contours. Et, par en bas, un floconnement de volants, de ruches en mousseline de soie qui, rien qu'à lui seul est un luxe, si l'on considère que les jupes doivent traîner à terre devant et sur les côtés comme derrière. C'est d'un effet agrandissant pour la stature, mais quel entretien ! Car on a beau prendre l'habitude de glisser pour marcher, et même de relever sa robe, il y a des moments où la plus exercée s'y embrouille. Aussi, pour parer aux accidents, les couturières garnissent juste le milieu des bas de jupes, pardevant, avec une mince cerclette souple ; il en faut peu, 30 centimètres environ, et cela empêche la jupe de « rentrer » sur les pieds.

Peu ou point de manches : tantôt un

transparent fouillis de tulle, un bout de dentelle ou une étroite épaulette brodée, des rangs de perles, un simple galon de paillettes, ou encore une guirlande de fleurs, car les garnitures de fleurs reviennent à la mode. On en voit même qui, de l'épaule, dégringolent jusqu'au bas de la jupe ce qui était bien oublié ces dernières années.

Les corsages presque tous sont drapés, sans berthes ni garnitures volumineuses qui en élargissent le décolletage. Droits devant et souples, et n'accusant la rondeur de la taille que derrière et sur les côtés.

Dans les cheveux, mon Dieu ! ce qu'on veut, mais plutôt rien ou de beaux bijoux. Mais si l'on met quelque chose, en dehors du pouff de plumes obligatoire pour les gâlas, une flamme de tulle noir, un nœud de velours Louis XVI ; et dans les coiffures un peu basses qui semblent reprendre faveur, une grosse fleur nichée derrière l'oreille, presque sur la nuque.

Les gants ? Avec le grand décolleté les gants s'arrêtent entre le coude et l'épaule, mais très peu froncés, toujours pour garder la ligne.

Avec la manche tombant en mitaine, sur d'innombrables bagues, les gants sont pros crits. Ces bagues, il les faut longues à cou vrir la phalange tout entière. Cela vous a un air de princesse byzantine très en accord avec les fourreaux tout brodés de perles et de paillettes teintées.

Alors comment s'habiller en dehors de ces somptuosités ruineuses ? Voulez-vous une jolie robe, bien pratique dans son élégance discrète ? Une robe que vous pourrez finir sans qu'on remarque que vous la portez déjà depuis un certain temps ? De la mousseline de soie noire plissée, et dont les groupes de plis sont séparés par des entredeux de dentelle pailletée noire. Devant un très étroit tablier pailleté. La mousseline est disposée de telle façon que les plis forment chevrons en descendant par devant, remontent sur les hanches et redescendent derrière. C'est en somme un seul large lé pour chaque côté, où les plis sont marqués sur le

droit fil, et les deux extrémités devant et derrière sont coupées en biais. Celle du devant pour se rattacher au tablier. Celle de derrière pour s'ouvrir sur deux longs pans en mousseline de soie simplement froncée qui forment une mince traîne. Le corsage est disposé avec les mêmes plis, monté sur la jupe même, comme une redingote sans ceinture. Intérieur de corsage en dentelle blanche tendu sur la peau ; un rien de manche, ou si l'on préfère, une manche s'arrêtant au coude. On en revoit pas mal pour les robes de dîner.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

CRÈME AUX LIS Pour acquérir, développer et conserver la beauté. Foo e. GÉORGIENS 1^{er} 60 m² ou timb. BEAUTY, 28, R. Astorg, Paris.

COURRIER

Villa de montagne meublée à louer, près sapins. S'adr. à M. Bourdin, 4, rue du Lycée, Dijon.

Collection de timbres-poste très importante, à vendre, pouvant être examinée à Paris. Ecrire au journal, aux initiales D. M.

Coq. — La friture reste blanche et molle parce que la graisse n'est pas assez chaude, ou n'est pas assez abondante pour la quantité de poisson que vous y mettez.

Bleue. — Sauce crevettes : comme une sauce au vin blanc, à laquelle on incorpore du beurre de crevettes au lieu de beurre ordinaire.

De V. — Les recettes de confitures que vous demandez ont été publiées.

X. — Confiture de rhubarbe : 500 gr. sucre pour 1 kilo de rhubarbe. Faire fondre comme l'oseille, sans eau, ajouter le sucre et cuire en remuant comme une marmelade de pommes jusqu'à ce qu'il cesse d'être liquide.

Chartres. — Vous pouvez faire les confitures d'abricots de deux manières. — Non, 375 gr. de sucre. Voyez l'article paru l'année dernière sur la « proportion du sucre dans les confitures ».

Y. — Pâte à frire : 2 œufs, 2 cuil. huile, pincée sel, 1/2 verre bière ; battre le tout, ajouter farine, jusqu'à consistance suffisante, laisser reposer 2 ou 3 heures.

R S., Zurich. — Cette recette n'a point paru.

De la B. — On n'ajoute rien aux blancs d'œufs pour rendre les meringues légères ; vos blancs sont mal battus ou le four est trop chaud.

A. D. — Caramels à la vanille : cuire du sucre au cassé, une minute avant qu'il soit à point, mettre un bâton de vanille. couler sur marbre huilé et découper quand le caramel est à moitié froid.

LES CAFÉS CARVALHO

Si le café ne nourrit pas, il empêche de se *dénourrir*, disent les savants. Tout le monde a dû faire la même remarque, principalement la nombreuse clientèle des Cafés Carvalho, torréfiés par des systèmes qui permettent la concentration des principes actifs de la fameuse Rubiacée. Les Cafés Carvalho ne sont vendus qu'en boîtes cachetées ; on les trouve chez tous les bons épiciers.

LE CONSOMMÉ MAGGI

Soucieuse avant tout de contenter sa clientèle, la Compagnie Maggi a cru devoir apporter une amélioration importante dans le conditionnement de son consommé, amélioration qui consiste à réunir dans une même capsule paraffinée deux tubes de 10 cts., qui permettent de préparer, chacun instantanément 1/4 de litre d'excellent consommé. Aucun assaisonnement ne doit être ajouté. On trouve le consommé et tous les produits Maggi dans les bonnes épiceries.

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.

BEAU CHATEAU Louis XIV, dans la Marne, à 3 kilom., station de la ligne Paris-Strasbourg, 6 ch. de maîtres, 4 de domest., le tout meublé. Chapelle organisée, pavillon avec 5 chambres, salon, salle à m. Parc de 12 hectares, 2 rivières poissonneuses, chasse, moulin, chute constante de 25 chevaux, 19 hectares de terre au bout du parc. Beurrerie à installer avantageusement. A vendre ou à louer. Ecrire de G. au *Pot-au-Feu*.

JUIN GASTRONOMIQUE

POISSON

Les cours du poisson n'ont guère changé cette quinzaine. Tout en restant élevés, ils sont plutôt susceptibles d'augmentation en raison de l'affluence d'étrangers qui commence à se produire.

Les saumons entiers d'environ 3 kilos varient de 9 à 10 francs le kilo; le saumon coupé, de 11 à 12 francs.

La truite saumonée, au-dessus de 3 kilos, coûte de 9 à 12 francs le kilo; au-dessous de ce poids, 12 à 14 francs.

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

Le turbot et la barbe sont chers : 4 fr. 50 à 5 fr. 50 le kilo.

Peu 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; on trouve surtout celui de l'Océan, qui pèse de 300 à 600 grammes. Le petit rouget de la Méditerranée fait complètement défaut certains jours; il sera plus abondant quand il fera chaud.

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

Le merlan devient une assez rare : 2 fr. à 2 fr. 50 le kilo.

Le maquereau est abondant : 60 à 70 cent.

La langouste se maintient à des cours élevés qui ne baissent certainement point pendant l'Exposition : 5 fr. 50 à 6 fr. 50 le kilo. Et les langoustes au-dessus de 2 kilos sont assez rares. Le cours du homard varie de 4 fr. 50 à 6 fr.

CAUSERIE DU FOYER

Les variations de la température.

Nombreux sont les méfaits des alternatives saisonnières que nous subissons. L'œil souffre d'ophtalmies, l'oreille souffre d'otites. Le coryza, les laryngites et les bronchites sont, surtout, fréquemment signalés par les médecins, dans cet « entre deux » de l'hiver et du printemps. Cela tient surtout à ce que l'intérieur de nos habitations se met mal en harmonie avec l'extérieur.

La pleurésie, la pneumonie, l'entérite, l'arthrite rhumatismale : voilà encore des conséquences fréquentes de ce que le public appelle vulgairement le « chaud et froid ». A quoi tiennent, en réalité, les

malaises et les maladies de l'heure présente ? A la seule perturbation des fonctions dépuratives si importantes, de la peau. Il se produit, en effet, une sorte d'infection du sang par rétention microbienne et résorption sudorale. Pour lutter contre ces causes morbifiques, nous conseillons d'augmenter la résistance vitale et la robustesse organique par le moyen des toniques et des dynamophores les plus éprouvés.

Le tanin, l'iode, le phosphore, les sels de chaux, la kola, la coca, le cacao, le quinquina nous offrent, à cet égard, leurs ressources thérapeutiques réunies et combinées dans ce vin qui jouit à bon droit actuellement, d'une renommée universelle : j'ai nommé le *Vin Désiles*.

D^r SANDREAU.

60 ANNÉES DE SUCCÈS

ALCOOL DE MENTHE RICQLES

(Le seul Alcool de Menthe véritable)

CALME instantanément la **SOIF** et **ASSAINIT** l'**EAU**

Dissipe les **Maux de Cœur**, de **Tête**, d'**Estomac**, les **Indigestions**, la **Dysenterie**, la **Cholérine**.

EXCELLENT aussi pour les **DENTS** et la **TOILETTE**

PRESERVATIF contre les **ÉPIDÉMIES**

Exiger le **NOM DE RICQLES**

L'Argus de la Presse fournit aux artistes, littérateurs, savants, hommes politiques, tout ce qui paraît sur leur compte dans les journaux et revues du monde entier (14, rue Drouot, Paris).

Publié par A. DUBOIS

ADJUDICATIONS

TERRAIN à PARIS, 17, R. DE LA BOÉTIE, C^e 438^m 74. M. à p. : 250,000 f. A adj. s. 1 en. Ch. Not. Paris, le 19 juin 1900. S'ad. à M^e VINCENT, not., 183, boulevard Saint-Germain.

CIRAGE Nubian

NOIR — JAUNE

DÉPÔT : S'Emploie sans Brosser

23, Rue d'Hauteville PARIS CRÈMES, PÂTES et PRÉPARATIONS NUBIAN pour Chaussures et Harnais.

NEURALGIES MIGRAINES. — Guérison immédiate

par les **Pilules Antinévralgiques** du **D^r CRONIER**

Bouteille 3 fr. (envoi f^r). — Ph^{ie} 23, Rue de la Monnaie, Paris.

Ph^{ie} 23, Rue de la Monnaie, Paris.