



## TOURTE A L'ANCIENNE

Cours de M. A. Colombié

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

MESDAMES,

Cet ancien plat de ménage, d'une préparation très simple, constitue une excellente entrée pour un déjeuner, voire même pour un dîner de famille. Il est d'une grande ressource à la campagne. Et lorsque cette tourte bien réussie, avec une pâte légère et croustillante, est mangée sortant du four, c'est un véritable régal.

### Proportions

Pour un cercle d'environ 22 cent. de diamètre, donnant une tourte pour huit personnes :

#### POUR LA PÂTE

275 gr. de farine ;  
150 — beurre ;  
1/2 décilitre de vin blanc ;  
1 décilitre, environ, d'eau ;  
1 pincée de sel.

#### POUR LA FARCE

450 gr. de longe de veau ;  
450 — filet de porc ;  
100 — de lard gras ;  
1 œuf entier et 1 jaune ;  
1 verre à Madère de vin de Madère ;  
1 — vin blanc ;  
15 grammes de sel ;  
Poivre, poivre de Cayenne, épices.

#### POUR LA BÉCHAMEL

20 gr. de farine ;  
30 — de beurre ;  
1 décilitre de lait ;  
50 grammes de moelle de bœuf, facultative.

On peut ajouter à la farce une cervelle de mouton ou de veau qu'on écrase au tamis après l'avoir passée un instant au beurre.

#### La pâte

C'est d'une pâte demi-feuilletée qu'il s'agit. Autant que possible, il faut la préparer trois ou quatre heures d'avance et la laisser reposer au frais. Mais, si l'on est pressé par le temps, on peut très bien ne la commencer qu'une demi-heure environ avant de mettre au four.

Je dispose la farine en couronne sur la table avec, au milieu, le beurre pas trop dur, le vin et le sel. Avec les doigts de la main droite je pétris le beurre avec le vin et le sel ; puis j'amène peu à peu la farine pour l'incorporer au beurre, ajoutant de l'eau à mesure que c'est nécessaire. La quantité d'eau indiquée, 1 décilitre, est approximative, la farine absorbant d'autant plus d'eau qu'elle est de meilleure qualité. En tout cas, il faut tenir la pâte plus molle que pour un pâté ordinaire.

La détrempe terminée, je rassemble la pâte en boule et je la « fraise ». Pour cela, je rassemble la pâte, en tas ou en boule, sur la table, devant moi. Avec la paume de la main droite, — et par « paume » j'entends la naissance du pouce, — j'écrase la pâte contre la table en la faisant



glisser par petites parties à la fois que je pousse à mesure devant moi. De telle sorte qu'au milieu du travail j'ai deux parts de pâte : celle qui est fraisée, au bout de la planche, et celle qui ne l'est pas encore, là, près de moi. Il faut très fortement appuyer la paume sur la table tandis qu'on écrase la pâte en la poussant, de telle sorte que la petite quantité que l'on est en train de fraiser soit, pendant ce temps, tout entière appliquée sur l'espace qui sépare les deux parts de pâte.

Naturellement, plus cet espace est étendu, plus la pâte est amincie. Il en faut fraiser très peu à la fois, gros comme un marron, qu'on détache de la masse simplement avec la paume, au fur et à mesure.

Quand toute la pâte est fraisée, et, par conséquent, se trouve rassemblée en une seule masse, je la pelotonne entre les mains, sans que la pâte quitte la table, pour former une boule bien unie, sans trace de soudure; je la mets dans une terrine que je couvre avec un linge pour l'abriter de l'air et je la laisse reposer au frais.

#### **Les tours**

La pâte ayant reposé deux ou trois heures, ou si je manque de temps, un quart d'heure, je lui donne 2 tours coup sur coup; je laisse reposer encore 1/4 d'heure, et je donne deux nouveaux tours.

#### **La farce**

Je choisis de belle viande, bien nette, le porc, dans le filet; le veau, dans la longe ou, à défaut, dans la noix. Je débarrasse ces viandes de toutes peaux, nerfs et parties grasses, et je les passe au hachoir mécanique, deux ou trois fois de suite pour obtenir une farce bien fine qu'il soit inutile de passer au tamis. Je passe de même le lard gras.

A défaut du hachoir mécanique, il faut hacher la viande, puis la piler, et enfin, la passer au tamis métallique. C'est considérablement plus long.

Si je dispose d'une cervelle de veau ou de mouton, je coupe chaque lobe en deux escalopes, puis je fais fondre dans une poêle 15 à 20 grammes de beurre. Quand il est bien chaud, j'y mets les tranches de cervelle, et je les laisse cuire 2 à 3 minutes seulement de chaque côté. Je les égoutte, je les passe au tamis et je les ajoute à la farce.

Si je mets de la moelle, ce qui augmente beaucoup la délicatesse de la farce, je la passe au tamis, crue, après qu'elle a bien dégorgé dans l'eau fraîche, et je l'ajoute au reste.

Toutes les viandes étant ainsi réunies, j'ajoute à la farce un œuf entier et un jaune que j'ai soin de délayer d'abord dans un bol ou une assiette pour faciliter le mélange. Quand l'œuf est incorporé, j'ajoute le vin et l'assaisonnement, et je triture le tout pendant cinq ou six minutes pour bien répartir l'assaisonnement.

#### **La béchamel**

Dans une petite casserole je fais fondre 30 grammes de beurre, j'ajoute 20 grammes de farine et je fais cuire un instant, en délayant avec la cuiller de bois, pour obtenir une pâte bien lisse, sans grumeaux. Le mélange doit rester absolument blanc, ne prendre aucune couleur. J'ajoute le lait et je porte à ébullition en promenant la cuiller dans la sauce comme dans une crème, pour empêcher la farine d'attacher.

Au premier bouillon, je retire du feu, et j'incorpore à la farce.

#### **La tourte**

La farce étant achevée, je reprends la pâte et je lui donne un cinquième et der-



nier tour. Je la replie comme précédemment (il ne faut surtout pas la mettre en boule, elle lèverait moins bien) et je la divise en deux parties presque égales, mais pas tout à fait, en tranchant bien nettement avec un couteau.

Avec le rouleau j'étends la plus grande moitié en forme de cercle d'environ 22 centimètres de diamètre sur 1/2 centimètre d'épaisseur. Je pose dessus un cercle à flan de diamètre convenable et je rogne la pâte tout autour avec un couteau. Il faut bien se garder de découper en appuyant le cercle comme un emporte pièce; la pâte ne monterait pas, parce que ce cercle ne la trancherait pas assez nettement. Enroulant mon disque de pâte sur le rouleau, je le transporte sur une plaque de tôle qu'il est inutile de beurrer et de fariner.

Je couvre alors la pâte de farce, jusqu'à un centimètre et demi du bord et en formant le dôme.

#### Le couvercle

Avec le rouleau j'étends le reste de la pâte, de manière à obtenir un disque d'environ 26 centimètres de diamètre, soit 4 centimètres de plus que le fond de la tourte. La pâte sera, naturellement, plus mince.

Dans ce disque j'en découpe un plus petit, bien au milieu, d'environ 22 centimètres de diamètre, et je l'applique sur la farce. Il doit la couvrir entièrement, et la dépasser un peu, de manière à arriver à peu près au milieu de la partie de pâte que nous avons laissée sans farce tout autour. Avec un pinceau trempé dans l'eau, je mouille la pâte du fond tout autour pour bien coller le couvercle que j'applique dessus.

Il me reste l'anneau de pâte où j'ai découpé le couvercle. Cet anneau n'est découpé régulièrement qu'à l'intérieur; je le rogne extérieurement, de façon à lui don-

ner sur tout son pourtour une largeur régulière d'environ 2 centimètres.

Maintenant, après avoir bien mouillé le bord de la tourte, j'applique dessus cet anneau de pâte, à cheval sur la jointure du fond et du couvercle. Comme il est un peu peu plus grand qu'il ne faut, j'en enlève la quantité nécessaire pour faire le tour de la tourte et souder un bout sur l'autre, légèrement mouillé.

Enfin, au sommet de la tourte, je fais dans la pâte du couvercle un trou de la largeur d'un gros crayon, où j'introduis une carte roulée formant une cheminée dépassant la pâte de 3 ou 4 centimètres, et par où s'échappera la vapeur provenant de la cuisson des viandes. Je dore toute la surface de la tourte avec de l'œuf entier, ou du jaune délayé avec quelques gouttes d'eau, et je mets au four.

Il faut un four modéré. On compte une heure de cuisson. Cette tourte doit se servir toute chaude.

MAZARIN.



## POULETS EN GELÉE

### PRIX

FR.

|  |      |
|--|------|
| <i>Poulet moyen</i> , pour 5 ou 6 personnes... | 5 50 |
| <i>Poulet extra</i> , pour 6 à 8 personnes.... | 7 50 |

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

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

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

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







## ŒUFS BROUILLÉS AU JAMBON D'YORK

**B**EAUCOUP de cuisinières ne réussissant pas bien les œufs brouillés, on nous en demande souvent de nouvelles recettes. Celle-ci procure un joli plat de déjeuner, rendu plus substantiel et plus soigné par l'addition du jambon. En cette saison, on a toujours un reste de sauce tomate à utiliser, et, à défaut de véritable jus, un extrait quelconque qu'on joindra à la tomate pour en faire la sauce légère destinée à glacer le jambon. Cette recette est donc, en somme, d'une application très facile en général.

### Proportions

Pour 4 ou 5 personnes :

8 œufs ;

80 gr. de beurre frais ;

125 — de jambon d'York, cuit ;

1/2 décilitre de jus ou de bouillon ;

1/2 — de sauce tomate ;

3 — de pois verts frais ;

1 cuillerée de bon lait.

Temps nécessaire : 20 minutes.

### RÉSUMÉ

Tailler le jambon en petites tranches.

Battre les œufs en omelette, les passer à la passoire très fine au-dessus de la casserole beurrée. Garder prêt à l'avance.

Cuire les pois à l'eau bouillante salée. Les égoutter et les beurrer légèrement.

Chauffer le jus avec la tomate.

Cuire les œufs ; y mélanger les pois. Dresser les œufs avec le jambon en couronne et glacer le jambon avec le jus.

### Les accessoires

Les pois et le jambon doivent être préparés à l'avance, car les œufs brouillés ne devant pas attendre, tout doit être prêt lorsqu'ils sont mis au feu.

Le jambon doit être coupé sur un jambon anglais, York ou autre, déjà cuit, et dans la partie maigre. Ces tranches doivent être aussi minces que possible, et d'une épaisseur égale. Il faut, ensuite, les partager en morceaux symétriques et parfaitement semblables les uns aux autres.

On peut, à cet effet, faire usage d'un emporte-pièce en forme de demi-lune, de losange, etc., comme il s'en trouve dans les cuisines bien pourvues. Mais on s'en passe très bien, à condition d'avoir un bon couteau, coupant bien net et d'apporter aussi un certain soin dans cette partie du travail. Toutes les formes sont donc indifférentes : morceaux carrés ou triangulaires. En tous cas leur dimension ne doit pas excéder la moitié d'une carte à jouer, à peu près.

Les pois seront choisis tous de la même grosseur, pour que leur cuisson soit égale, et bien verts, bien frais et tendres.

Faites bouillir 3/4 de litre d'eau, salée avec 5 gr. de sel, dans une casserole non étamée de préférence, pour garder aux pois leur verdeur.

Quand l'eau bout fortement, jetez-y les pois. Laissez bouillir fortement sans couvrir la casserole, jusqu'à ce qu'ils soient juste à point, pas trop cuits, surtout. Pour de bons pois tendres et frais, 20 minutes suffisent.

Egouttez-les immédiatement sur une passoire, car à les laisser tiédir dans leur



eau ils jauniraient. Egouttez-les promptement, et versez-les dans un bol où vous ajoutez gros comme une noix de beurre, soit environ 15 gr. et une faible cuillerée à café de sucre en poudre. Sautiez-les dans cet assaisonnement; le beurre les empêche de jaunir et les raffine; tenez bien au chaud.

Pendant que les pois cuisaient vous aurez battu les œufs, et préparé la sauce.

#### La sauce

C'est plutôt un jus lié qu'une sauce, à proprement parler. Si vous n'avez pas de bon jus de ménage, il n'y a qu'à y mélanger un peu de sauce tomate déjà liée qui ajoute la consistance voulue.

Sinon, il faut préparer la quantité nécessaire de bouillon, y ajouter la sauce tomate, bien passer le tout à la passoire *très fine*, afin d'obtenir un jus très lisse, glaçant comme un sirop léger. Il est bien entendu que la tomate qu'on emploie a déjà été préparée pour une sauce. C'est-à-dire bien cuite, bien passée, liée avec un roux léger, et parfaitement lisse et unie elle-même.

Si la liaison de la tomate ne suffit pas à donner le glaçage voulu après l'addition du bouillon, on y supplée par une pincée de fécule délayée avec une demi-cuillerée de bouillon, qu'on ajoute à l'ensemble, après l'avoir fait chauffer dans une toute petite casserole. De toutes façons, il faut faire chauffer la sauce et la tenir prête pour le moment d'en arroser le jambon sur les œufs. Goûtez-la, et veillez à ce que le poivre y soit en proportion plutôt élevée.

#### Les œufs

Cassez-les dans une terrine en enlevant au fur et à mesure le petit grumeau blanchâtre qui s'attache au jaune et qu'on appelle le germe; il durcit à la cuisson et se mélange mal avec le reste.

Battez ensuite les œufs avec une fourchette, comme pour une omelette, jusqu'à ce que blancs et jaunes soient parfaitement mélangés, liquides, et que le blanc surtout ne présente plus de masses glaireuses.

Prenez alors une casserole épaisse, en cuivre étamé, à fond large. Dans une casserole mince, la chaleur arrive trop brusquement, trop fort, et la couche d'œuf qui repose sur le fond durcit, alors que la masse supérieure est encore liquide. Il est impossible, ensuite, de réparer l'effet du coup de feu, les œufs restent secs et grumelés, malgré tout le beurre qu'on y ajoutera. Une sauteuse à bords évasés est ce qui convient le mieux pour cette cuisson. Surtout évitez le fer émaillé, la porcelaine et le fer battu qui sont trop minces.

Beurrez tout le fond de la casserole avec la moitié de votre beurre que vous y étalez avec le doigt.

Dans cette casserole versez vos œufs battus en les faisant passer au travers d'une passoire à trous extrêmement fins, ou mieux du chinois en toile métallique. Les bons cuisiniers passent toujours leurs œufs à l'étamine avant de les cuire brouillés, parce qu'ainsi on obtient un effet plus crémeux, plus lisse.

Ajoutez le sel, poivre, muscade. Ainsi préparés, les œufs peuvent attendre le moment d'être employés, une demi-heure même. On peut donc indifféremment les préparer avant les pois. C'est affaire d'arrangements particuliers.

#### Pour brouiller les œufs

7 ou 8 minutes avant de servir les œufs, posez la casserole aux œufs sur un feu *très modéré*, et immédiatement, travaillez-les avec le petit fouet en fil de fer étamé, ou avec une large cuiller de bois à bout carré, que vous promenez sans cesse sur le fond de la casserole, en avant, en arrière et autour. Si vous avez un fouet, vous vous



en servez en procédant dans la même direction. Dès que vous voyez le mélange commencer à épaissir, diminuez plutôt la chaleur, en tenant compte de l'échauffement de la casserole, et ajoutez le reste de votre beurre par petits morceaux, peu à peu, sans cesser de travailler les œufs. Ce beurre, mis au fur et à mesure, ralentit la cuisson des œufs qu'il empêche de durcir.

Ajoutez également la crème ou le lait, et dès que vous voyez la consistance *presque* arrivée au point voulu, retirez du feu, car la casserole chaude recuit encore les œufs hors du feu. Il faut que le tout soit crémeux, juste assez compact pour être supporté par les dents d'une fourchette, et bien lié, bien mollet, bien uni. Ajoutez-y alors les pois que vous mélangez vivement, et versez le tout dans un plat chauffé. Disposez les petites tranches de jambon en couronne tout autour du plat; reposant bien entendu sur les œufs, et chevalées les unes sur les autres. Arrosez-les avec la sauce bien chaude, qui doit juste les glacer, et servez.

LA VIEILLE CATHERINE.

### Un effet imprévu de la canicule

Les plus déterminés partisans de l'eau à table ont fini par reconnaître que ce régime, préconisé par nos modernes Sangrados, a, pendant les chaleurs tropicales que nous traversons, l'inconvénient grave de favoriser la transpiration sans étancher la soif. Affaiblis et déprimés, incapables de réagir par suite de la débilité croissante de l'organisme, qu'un bon tonique seul peut remonter, la plupart des buveurs d'eau reviennent au vin et demandent au reconstituant Mariani — bordeaux généreux et coca stimulante — la vigueur que ce cordial célèbre verse en nous.



## \* Menus \*

SOLE A LA RUSSE  
FOIE DE VEAU AUX CROUTONS  
POULET EN GELÉE  
SALADE DE LÉGUMES  
GOUGÈRE AU FROMAGE



POTAGE JULIENNE  
TOURTE A L'ANCIENNE  
LANGUE DE BŒUF BRAISÉE AUX CAROTTES  
POULET ROTI  
HARICOTS FLAGEOLETS SAUTÉS  
SOUFFLÉ D'ABRICOTS

MELON

ŒUFS BROUILLÉS AU JAMBON D'YORK  
COTELETTES DE VEAU AUX FINES HERBES  
POMMES DE TERRE SAUTÉES  
CRÈME RENVERSÉE



POTAGE MATHURINE  
COQUILLES DE LANGOUSTE  
POULET A L'ESTRAGON  
ALOYAU ROTI  
HARICOTS VERTS SAUTÉS  
PUDDING A LA MARÉCHALE

CONCOMBRES A LA TARTARE  
PETITES SOLES AU BEURRE  
HARICOTS BLANCS A LA CRÈME  
TARTE AUX PRUNES



POTAGE AUX TOMATES  
AU TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER  
PETITS SOUFFLÉS AU FROMAGE  
BARBUE A LA HAVRAISE  
AUBERGINES FARCIES  
PÊCHES AU RIZ MERINGUÉES

ŒUFS A LA COQUE  
POULET EN FRICASSÉE  
GIGOT DANS SON JUS  
HARICOTS A LA BRETONNE  
TARTE AUX ABRICOTS



POTAGE SAINT-GERMAIN  
FIGEONS A LA CRAPAUDINE  
LONGUE DE VEAU ROTIE  
LAITUES A LA CRÈME  
COMPOTE D'ABRICOTS FRAMBOISÉE

**Racahout Delangrenier**  
Le meilleur aliment des enfants





## FOIE DE VEAU AUX CROUTONS

**C**'EST une façon très facile de préparer le foie de veau, et qui est fort agréable pour les déjeûners; elle donne, sans beaucoup de peine ni de temps, un air de recherche à un plat dont la composition est pourtant très simple.

Si l'on peut se procurer de bon lard anglais, ou du lard de campagne très légèrement fumé, ce sera préférable au lard ordinaire.

Nous n'avons pas indiqué le nombre exact d'escalopes qu'on pouvait obtenir avec la quantité de foie de veau portée aux proportions, parce que cela dépend du degré d'épaisseur qu'on peut leur donner, et qui varie presque toujours, quelque soin qu'on prenne pour couper les tranches.

### Proportions

Pour 4 ou 5 personnes :

- 300 gr. de foie de veau tout paré;
- 100 — de lard de poitrine;
- 100 — de beurre;
- 2 décilitres de vin blanc;
- 2 — de bouillon ou jus;
- 8 à 10 petites tranches de pain;
- 1 cuillerée de persil haché;
- 10 gr. de fécule;

Sel, poivre, jus de citron.  
500 gr. de pommes de terre;  
30 — de beurre;  
1 cuillerée de persil haché.  
Temps nécessaire : 20 minutes.

### RÉSUMÉ

Passer successivement au beurre les croûtons, le lard, le foie. Dresser sur plat chauffé. Faire réduire le vin et le bouillon. Lier avec la fécule. Ajouter le reste du beurre, persil haché, citron, et verser sur le tout.

Servir en même temps dans un légumier les pommes de terre cuites à l'eau salée et assaisonnées de beurre fondu et persil haché.

### Le foie de veau

Faites couper sur le milieu d'un bon foie de veau des tranches d'environ 1 centimètre 1/2 d'épaisseur, bien égales. Nous avons souvent répété ici que la plupart du temps le foie de veau était mal détaillé, qu'on coupait les tranches en biseau, trop épaisses d'un côté, trop minces de l'autre; d'où il s'ensuit que la cuisson est inégale et l'aspect du plat fâcheux.

Partagez ensuite vos tranches de foie en trois morceaux que vous arrondissez de façon à leur donner à peu près 6 cent. de diamètre. Dans de belles tranches, coupées, comme nous l'avons dit sur un milieu de foie, vous devez trouver trois morceaux de cette dimension. Sur de plus petites tranches, vous n'en trouverez que deux.

Il faut parer, c'est-à-dire arrondir vos morceaux de foie avec un bon couteau, bien affilé, tranchant bien net; les rognures qui en résultent sont gardées pour être sautées après, et servies à la cuisine.

### Les tartines

Il est toujours préférable pour les croûtes, quelles qu'elles soient, d'employer du pain de mie spécial. Mais on n'en a pas partout à sa disposition. A défaut, on prendra du pain de ménage ou autre à



mie très serrée, avec le moins de trous possible, et légèrement rassis.

Rognez toute la croûte, avec un très bon couteau, et coupez des tartines épaisses d'un centimètre, de la dimension des tranches de foie et en nombre égal.

Comme le foie se resserre un peu à la cuisson, les tranches poseront juste sur les croûtons sans les déborder.

#### Le lard

Procurez-vous du lard de poitrine ayant une forte proportion de maigre, de préférence. Enlevez la couenne, et coupez le lard en petites tranches bien carrées, d'un demi-centimètre d'épaisseur; rognez-en ensuite les angles. On ne peut guère assigner ici de dimensions exactes à ces tranches, parce qu'elles dépendent surtout du morceau de lard lui-même qu'on aura pu se procurer.

Si le lard est salé, il faut, après l'avoir coupé en tranches, le mettre dans une casserole, le couvrir d'eau froide, et, dès que l'eau a commencé de bouillir, le retirer et l'égoutter en l'épongeant sur un linge.

#### Pour frire les croûtons

Prenez une poêle un peu épaisse; mettez-y 50 gr. de beurre. Faites-le chauffer sur un feu *très doux*, pour en enlever l'écume sans qu'il brûle, ni même qu'il colore. Ceci afin de le débarrasser de tout ce qui, en chauffant à la longue, gratterait et noircirait les croûtons. Avec une cuiller de métal, enlevez l'écume jusqu'à ce que le beurre soit clair comme de l'huile. Cette précaution est indispensable quand on veut avoir de jolis croûtons dorés, ne sentant pas le graillon. Avec le saindoux très pur et l'huile d'olives qui ne laissent point de résidus, comme le beurre, on n'a point à prendre ce soin.

Quand le beurre est bien clair et chaud, sans avoir bruni, mettez-y les croûtes.

Faites chauffer sur feu modéré, jusqu'à coloration dorée claire, en ayant soin d'agiter tout le temps la poêle pour que le beurre circule sous les croûtons et les empêche de noircir par places. Il faut qu'ils soient bien également colorés, mais surtout pas foncés, car la teinte foncée ne se produit que lorsque le beurre vient à brûler. Et alors les croûtons prennent un goût âcre et désagréable. Le beurre qui reste après cela doit avoir seulement doré, mais il ne doit pas du tout avoir bruni.

Egouttez les croûtons et retirez-les: posez-les sur une assiette chaude qu'il vaut mieux ne pas couvrir pour ne pas les amollir.

#### Le lard

Ajoutez 30 gr. de beurre dans la poêle, mettez-y maintenant les tranches de lard. Toujours sur feu modéré, ne les laissez que le temps de les raidir, sans vouloir attendre qu'elles colorent, parce qu'alors elles dessécheraient. Dès que la partie grasse est devenue comme transparente, c'est suffisant; il faut pour cela deux ou trois minutes au plus.

Egouttez-les et gardez-les de côté avec les croûtons.

#### Le foie

Saupoudrez les escalopes de sel et poivre. Posez-les dans la poêle sur feu modéré, toujours; les unes à côté des autres. Si toutes n'y tiennent pas, vous les cuirez en deux fois, car il est important que toutes reposent directement sur le fond de la poêle.

Laissez cuire 3 ou 4 minutes sans les retourner, mais en agitant doucement la poêle pour que la graisse y circule librement. Ne piquez pas le foie avec une fourchette, vous en feriez sortir tout le jus. Dès que le foie a pris une teinte bien dorée, retournez-le sur l'autre face. Laissez prendre la même couleur, en ayant le



même soin d'agiter la poêle. Il faut un peu moins de temps, le foie étant échauffé déjà, pour ce côté là. 3 minutes environ y doivent suffire.

Pour être sûr que le foie est assez cuit, enfoncez dans une tranche une aiguille à brider. Le jus doit perler blond. S'il est rose, il faut remettre la poêle au feu et faire cuire une ou deux minutes encore.

Egouttez-les et, comme la sauce doit être terminée vivement, préparez-les tout de suite sur le plat telles qu'elles seront présentées.

#### **Pour dresser le plat**

Faites bien chauffer le plat du service. Rangez-y symétriquement les croûtes dorées au beurre et sur chaque croûte une rondelle de foie; puis sur le foie une petite tranche de lard. C'est tout, il n'y a qu'à tenir le plat ainsi dressé au chaud et à passer bien vite à la sauce, car le foie sauté n'est pas fameux quand il a attendu.

#### **La sauce**

Versez dans la poêle le vin d'abord, tout seul. Posez sur feu vif pour faire vivement bouillir, tandis qu'avec la cuiller de bois vous grattez le fond de la poêle, afin d'en dissoudre le jus gratiné. Laissez bouillir fortement ainsi deux ou trois minutes, jusqu'à ce que le vin ait réduit de près de moitié. Il est ainsi d'un goût plus agréable dans la sauce. Ajoutez ensuite le bouillon que vous laissez chauffer seulement jusqu'à ce qu'il ait bien franchement bouilli, car tout ceci doit se faire vite, pour que le foie ne refroidisse pas pendant ce temps.

Délayez la fécule dans une soucoupe, avec une cuillerée d'eau froide, petit à petit, pour qu'elle soit bien lisse. Versez-la dans la poêle sans cesser de tourner pendant ce temps. Laissez chauffer, en tournant toujours, jusqu'à consistanee bien

glacée, comme un sirop léger. Ajoutez hors du feu, le reste du beurre, en remuant pour faire fondre, le persil haché, le jus de citron, et versez sur les tranches de foie disposées, comme nous l'avons dit, dans le plat de service. La sauce doit les glacer joliment et couvrir juste le fond du plat, de façon que les convives puissent en prendre une cuillerée en se servant.

Envoyez en même temps les pommes de terre dans un légumier, vous les aurez préparées de la façon suivante :

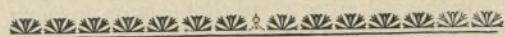
#### **Les pommes de terre**

Choisissez autant que possible des pommes de terre petites, d'une dimension égale. Sinon, après les avoir épluchées, coupez-les en morceaux égaux, et arrondissez les angles, de façon à leur donner un peu l'aspect de pommes de terre petites et entières.

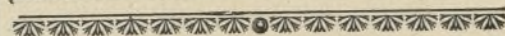
Couvrez-les d'eau froide, salée à raison de 10 gr. par litre. Mettez un couvercle sur la casserole, posez sur le feu et faites bouillir, mais sans trop de violence qui ferait éclater les pommes de terre.

Dès qu'elles sont à point, égouttez toute l'eau, et laissez-les encore dans la casserole, sur le fourneau, dans un endroit assez chaud, pour qu'en 4 ou 5 minutes elles se soient bien séchées, et aient évaporé toute leur humidité. Ajoutez alors le beurre et le persil, hors du feu, et sautez-les dedans avec précaution, pour ne point les effriter; versez-les dans le légumier chauffé et envoyez-les en même temps que le foie de veau.

LA VIEILLE CATHERINE.



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







## Les Dentelles à l'Exposition

Jamais, semble-t-il, le goût ne s'est porté de façon plus marquée vers les lignes onduleuses, les effets de souplesse, les étoffes à la fois moelleuses et légères. Et si dans les modes nous n'en sommes point revenues aux transparences... audacieuses du Directoire et de l'Empire, du moins leur avons nous emprunté quelque peu de leur grâce néo-grecque, gardant le charme des plis souples, et leur ajoutant la pureté de la silhouette affinée et précise. C'était d'un seul coup rendre toute leur faveur aux dentelles, trop abandonnées au moment de la tendance à la lourdeur des années passées, des jupes amples et unies, des robes cloches, qui nous ont fait, une heure, nous rapprocher de cet épouvantail : l'affreuse crinoline.

La dentelle est donc redevenue un des éléments essentiels de l'élégance, et cela non pas seulement dans la toilette féminine sous tous ses aspects : robes et lingerie, mais encore dans l'ameublement.

Il ne s'agit plus ici du simple store ou même du décor général de la fenêtre, mais de toute une association des dentelles les plus précieuses et des riches soieries qu'elles allègent; et plus la pièce à meubler est intime, plus la place des dentelles y devient prépondérante.

Sur ce point, l'Exposition nous montre des

exemples d'un luxe à faire rêver. Des chambres à coucher XVIII<sup>e</sup> siècle sont la réalisation des plus séduisantes fantaisies où Moreau le jeune s'est plus à évoquer dans leur suprême expression toute la recherche, tout le sentiment décoratif de son temps. Les chambres de toilette ne sont qu'amoncellement de coussins, voiles de linon et de guipure; avec leurs baldaquins en application d'Angleterre, les tables à coiffer ont l'air de robes de bal; aussi ne faut-il point s'étonner de retrouver parmi les tapissiers le nom de l'une de nos premières maisons de couture. On sent que le même atelier aurait pu tour à tour draper cette bergère ou ajuster cette tea-gown; les rideaux ont l'air de traînes de cour; les fleurs en rubans vieux rose mêlées de dentelle d'argent et nichées entre les queues de zibeline de ce dessus de causeuse feraient jolie figure sur un manteau du soir. Oserai-je avouer qu'à mon goût personnel ceci dépasse un peu la marque, et que, pour élégant qu'il soit, un siège doit rester un siège, sans paraître une toilette à l'instant quittée.

Mais en dehors de ces jolies et un peu excessives fanfreluches, quelle grâce vaporeuse et simple, pourrait-on dire, s'il ne s'agissait de si coûteuses beautés, dans ces décors de lit en satin rose fleur de pêcher appliqué de Luxeuil (section des dentelles) et cet autre, (vitrine des fabriques de Mirecourt) tout en Angleterre et point, sur transparent de broché or : une merveille.

Là encore des guipures Renaissance encadrant une fenêtre Henri II en velours rouge, d'un ton très chaud, d'une allure tout à fait noble; et ce dessus de lit en dentelle de Bayeux et batiste ajourée de point d'Alençon, chez Lefébure; ou, dans la section anglaise ce jeté en guipure au filet qui met sa note légère dans l'ameublement tout en marqueterie de bois d'une chambre d'un genre fort original et recherché dans sa simplicité voulue.



Mais c'est dans la parure de la femme surtout, que la dentelle est et doit être souveraine, et il faudrait je crois n'être femme qu'à demi pour ne pas sentir une joie des yeux à contempler ces réseaux d'une incroyable légè-



reté, ces dessins qui sont de vraies œuvres d'art et d'un art d'autant plus cher qu'il a failli sinon se perdre tout à fait, du moins subir une crise grosse de redoutables conséquences.

Découragées par la terrible concurrence des mécaniques qui semblent fées, par des dentelles au crochet jouant l'application — celles-ci venues surtout d'Allemagne ; effrayées de la modicité des salaires pour un travail long et fatigant, les dentellières se sont faites plus rares ; les grand'mères n'ont plus été les éducatrices de leurs petites filles ; des points délaissés par le public se perdaient, l'art de la dentelle touchait à son déclin.

Une heureuse réaction s'est produite aussi bien en Italie et en Belgique que dans notre pays — les trois grands centres de production — et, là encore, nous avons une légitime fierté à assister à la reconstitution de certains points ravissants et presque oubliés : par exemple la dentelle de Bayeux ou Chantilly blanc, dite encore dentelle à la vierge, retrouvée aujourd'hui d'après les modèles anciens appartenant à la comtesse Foy. Il y a même une curieuse étude à établir entre une écharpe faisant partie du Musée Centenal et une autre exposée chez Lefébure.

Quel intérêt du reste à cette exposition rétrospective ! ces dentelles d'une ténuité arachnéenne, dépassée seulement aujourd'hui en régularité, mais non point en finesse, et qui dans leur fragilité ont passé à travers les siècles et les révolutions !

« Beau marbre as-tu vu La Vallière ? » dit Musset. Beau col as-tu voilé les royales épaules de Mme de Montespan, ton incomparable Malines Louis XIV à personnages a-t-elle été tissée par des fées ? Et ce morceau de point des Flandres, et cette aube en Venise ? Et, relique inestimable, ce bonnet en point d'Alençon porté par Marie-Antoinette à la Conciergerie !

L'Angleterre nous envoie aussi deux merveilles anciennes : une robe tout en point d'Alençon faite au siècle dernier, d'une richesse et d'une conservation admirables, et un jeté de lit en point de Venise à gros relief du XVIII<sup>e</sup> siècle ayant, dit-on, appartenu au grand roi.

L'Italie reconstitue l'ancien avec de superbes guipures de Venise, et des points de Bruges : chemins de table, jetés de lit, voiles, volants, l'exposition de *Jesurum* est une véritable école d'art.

La Belgique nous montre les genres que nous retrouverons en France avec une égale perfection : fine application d'Angleterre, et de Bruxelles ; guipure de Venise en relief ; dentelle de Burano — dite Duchesse ; le point de Venise *picoté* avec les fleurs en relief ; et ce délicieux point de rose, sorte de guipure XVIII<sup>e</sup> siècle, dont la finesse rivalise avec le point d'Eeckent, dentelle flamande, style Renaissance, absolument délicieuse.

En France chez Lefébure c'est aussi tout une histoire de la dentelle avec ces types si variés d'application de tout genre, les Valenciennes Trianon ; le Chantilly noir et blanc, celui-ci nommé encore Bayeux à la Vierge refait depuis peu ; le point de Valois, genre Venise ; le point d'Angleterre ; le point d'Argentan perdu longtemps et nouvellement reconstitué ; le point d'Alençon ; le point Colbert (encore un genre Venise). Enfin, ce point de France sur fond de point diamant dont un volant de 25 cent. de hauteur, vaut 5.000 francs le mètre et représente des années de travail.

Aussi du point de France, genre guipure, ce col merveilleux, véritable objet de vitrine qui vaut 6.500 fr. Et puisque nous citons des prix qui donnent une idée matérielle de la beauté de ces choses, parlons de la robe de mariée en point d'Alençon de la Compagnie des Indes, de 40.000 francs : imaginez un rêve, des fils de la Vierge tissés, et je crois que la réalité sera plus palpable encore ; à côté de cela ce beau fourreau Empire en point à l'aiguille *picoté*, fleurs et pétales en relief, semble presque lourd et cependant quelle réelle splendeur, quelle richesse de bon goût.

Un des plus frappants exemples de la faveur, je dirais presque « la ferveur », avec laquelle on s'est remis à cultiver l'art de la dentelle, se trouve au Musée des Arts Décoratifs : là dans des œuvres exposées par des femmes du monde se retrouvent les plus beaux



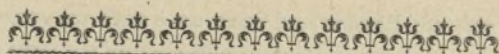
spécimens des dentelles que nous venons d'examiner ; il a fallu pour cela à ces aristocrates ouvrières un travail assidu — sait-on les années de préparation d'une bonne dentellière ? — et une persévérance que l'on ne saurait trop applaudir. Là aussi nous voyons de jolis essais polychromes en dentelle d'or et de soie teintée : c'est à la fois Renaissance et byzantin et de l'effet le plus séduisant. Comme éventails surtout, le résultat est délicieux : c'est à la fois la légèreté de la dentelle et la richesse de la décoration peinte.

Quant aux fines Valenciennes, pour juger d'elles, il faut les voir employées en lingerie ; là, si les formes proprement dites apportent peu de nouveautés, les garnitures varient à l'infini. Comme dispositions, comme incrustations, il est permis de se demander si l'on pourra aller au delà, et faire mieux ou plus joli ; et si, arrivée à son apogée, la lingerie n'est pas condamnée à rester stationnaire dans sa perfection même, telle qu'elle semble le dernier mot de l'élégance. Et cela, ayons le courage de le dire sans snobisme, aussi bien dans les vitrines des grands magasins si souvent critiqués par nous autres Parisiennes, que dans les spécialités les plus renommées et les plus justement admirées.



Après toutes ces beautés, parler de fausses dentelles semble un peu plat et mesquin ; et cependant ne vivons-nous pas dans un commerce journalier avec l'imitation ? Ici encore les progrès sont manifestes : les dessins au crochet, ou point de chaînette arrivent à jouer l'application d'Angleterre à s'y méprendre... à une certaine distance ; les Valenciennes sont absolument étonnantes comme réseau et comme dessin : seul le bord, l'inimitable picot, trahit nettement le truquage ; quant aux petites dentelles de Mirecourt qui sont de vraies dentelles de fil au fuseau, elles arrivent à une légèreté tout à fait charmante et leur solidité en fait réellement la vraie dentelle d'usage : c'est un placement de mère de famille.

SYBIL DE LANCEY.



## LA MUSCADE FALSIFIÉE

On falsifie le café, le poivre, le thé et bien d'autres denrées ; il n'est donc pas étonnant qu'il se soit trouvé des industriels assez peu scrupuleux pour nous faire passer une muscade fausse. Cette falsification de la noix de muscade qui trouve encore en cuisine — nous ne parlerons pas de la pharmacie — un emploi assez fréquent, vient d'être signalée, nous dit la *Vie Scientifique*, par le D<sup>r</sup> Vanderplanken, inspecteur des denrées alimentaires en Belgique. Dans ce dernier pays, il se fait une grande consommation de fruits de muscadier.

On fabrique, paraît-il, de fausses noix de muscade en comprimant dans un moule *ad hoc* des matières terreuses auxquelles on communique l'arome caractéristique du produit véritable par l'addition de muscades avariées. Les Américains usent de préférence, dans le même but, des écales de noix de muscade, toujours pour les mélanger à l'argile et au sable qui constituent le fonds de la muscade artificielle.

À vue d'œil, sinon à vue de nez, l'aspect du fruit est identique : on obtient facilement à la presse, la forme et les rides caractéristiques de l'enveloppe de la noix. Ces rides mêmes sont relevées par une poudre blanchâtre qui dissimule le bourrelet produit par la jointure du moule. Le client, l'épicier lui-même, peut s'y laisser prendre.

Mais si le chimiste intervient, il constate sans peine que ce ramage d'imitation parfaite cache un fort mauvais ingrédient. Dans la vraie muscade, la coque offre des veines enchevêtrées alternativement d'un rouge noirâtre et d'un jaune brunâtre. Le plus léger frottement donne à la section un aspect cireux.

Dans la noix artificielle, la couleur est uniforme, la section est terne et brunâtre sans veines.

C'est donc à ces signes qu'on pourra reconnaître si on a reçu du marchand une muscade « nature » ou si on a été victime d'un escamotage délictueux.





## COMMENT ON FORME UNE FEMME DE CHAMBRE

### VI

La tenue d'après-midi d'une femme de chambre se compose d'une robe noire avec le tablier en percale blanche, le col en toile blanche — et, si l'on veut, les poignets — avec un tout petit nœud plat, noir, à l'encolure.

Le tablier peut être à bavette et à épaulettes, plus ou moins enjolivé de jours ou de broderie, selon la mode anglaise qui se généralise de plus en plus à Paris. Cela dépend autant des goûts de Madame que du physique de Julie : une fille à taille massive ou qui n'a point l'air jeune paraîtra plus à son avantage et à celui de la maison, avec le simple tablier classique, que dans un ajustement qui soulignera sa lourdeur ou son âge.

Cette tenue est en quelque sorte le costume obligatoire dès qu'il faut paraître au salon devant des étrangers pour les besoins du service, ouvrir la porte, servir le dîner en dehors de l'intimité de la famille, etc. Pour les jours où rien de particulier n'appelle la femme de chambre hors de son département privé, elle peut très bien y apporter quelques modifications. Par exemple, avec une jupe noire, porter une chemisette percale bien tendue, bien tenue dans la ceinture, avec le col empesé. Ou en hiver, un corsage de lainage très foncé, genre chemisette ou blouse, bien ajusté à la taille, sans garnitures, ni volants, avec, toujours, le col de toile blanche qui donne un gentil petit air propre et net. En été, on peut aussi faire adopter la robe tout entière en petite toile de Vichy de teinte claire. Cela se lave bien, c'est frais, net et soigné, et, à la campagne surtout, ou à la ville pendant de grosses chaleurs, ce costume peut remplacer la robe noire, surtout avec le tablier à épaulettes brodé, le col et les poignets de toile blanche.

Ce qu'il faut proscrire, ce sont les volants, les garnitures, les bijoux, broches, épingles, peignes de bijouterie, aussi insignifiants qu'ils soient. Toutes ces fantaisies sont réservées exclusivement pour les jours de sortie. A cette simplicité rigoureuse la coquetterie ne perd rien : si Julie est jeune et bien tournée elle verra qu'elle est tout aussi gentille dans son uniforme qu'avec ses fanfreluches plus ou moins fantaisistes.

Quand Julie a déjeuné, elle s'installe à sa couture, à moins que ce ne soit jour de repassage — si on repasse à la maison — ou de nettoyage d'argenterie, ou tout autre besogne périodique de ce genre, puisque dans le cas ici supposé, la femme de chambre remplace le service d'un domestique homme dans les nettoyages de la maison.

Avant cela, elle aura peut-être un tour à faire dans une chambre ou dans un cabinet de toilette pour y remettre de l'ordre. C'est selon les habitudes et le degré de soin personnel des maîtres de chaque maison. En tous cas, habitez votre Julie à ranger ; et pour ranger il n'est pas besoin de rappeler qu'une condition est indispensable, qui regarde tout autant Madame que Julie : *c'est que chaque chose ait une place*. De telle façon que, sans effort, sans y penser même, les domestiques s'habituent à remettre à cette place les objets qu'ils trouvent sur leur chemin.

Cet ordre que Julie doit maintenir dans votre chambre si vous lui en confiez le soin, il faut aussi qu'elle s'habitue à le garder très minutieusement dans la pièce, lingerie ou autre, où elle s'installe pour travailler.

On doit mettre à la disposition d'une femme de chambre tout un assortiment complet de mercerie : c'est-à-dire de fils, de boutons, de cordons, etc., nécessaires à l'entretien et aux raccommodages journaliers des vêtements et du linge. Soit que vous disposiez d'une table à ouvrage ou d'une grande boîte spéciale, ou simplement d'une série de petites boîtes quelconques renfermant tous les différents objets nécessaires, accoutumez votre Julie à un classement parfait dans sa mercerie. Faites-lui comprendre qu'il est très laid d'enfermer du



fil noir avec du fil blanc ; que les boutons pour le linge ne doivent jamais être mélangés avec les boutons de bottines. Que les pelotes de fil ne doivent point présenter plusieurs bouts ; que les bobines de bois doivent toutes avoir le bout du fil entré dans la petite encoche. Ne tolérez pas dans la boîte aux épingles la présence de boutons, d'agrafes ou d'aiguilles ; il est exaspérant quand on veut prendre une épingle, de trouver une agrafe sous ses doigts. Et lorsqu'on a besoin d'un bouton, il faut le chercher à coup sûr dans la boîte aux boutons et non pas rappeler qu'il y en a *peut-être* un dans la boîte aux épingles.

Si votre Julie a le sens de l'ordre, elle comprendra très vite l'utilité de ces rangements ; elle trouvera même plaisir à organiser ses petits assortiments avec régularité et en sera très fière. Je sais que ces minuties sont moins faciles à observer dans les maisons où l'on fait des robes, surtout quand il y vient une couturière à la journée et qu'une certaine hâte donne à la pièce où l'on travaille un air d'atelier. Mais cela n'empêche rien pourtant ; cela oblige seulement à un peu plus de vigilance ; il faut que la femms de chambre garde quand même la responsabilité de ses boîtes, et range tout elle-même le soir ou le lendemain matin, sans laisser s'accumuler le fouillis.

(A suivre.)

M<sup>me</sup> BELIN.

**CRÈME** AUX LIS Pour acquiescir, développer et conserver la beauté. F<sup>on</sup> e. GÉORGIENS 1<sup>er</sup> 60 m<sup>ètres</sup> ou 11 m<sup>ètres</sup>. BEAUTY, 28, R. Astorg, Paris.



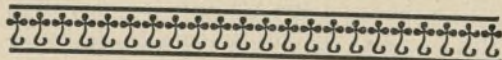
ALIMENT DES ENFANTS

## TRADUCTION FANTAISISTE

Un de nos confrères de la presse quotidienne a relevé dans le menu d'un banquet donné à l'occasion de l'Exposition — menu rédigé en langues française et anglaise — une erreur de traduction vraiment amusante.

Le traducteur ayant sous les yeux le texte français du menu qui portait : « ris de veau à la financière », s'est trouvé embarrassé, et il a bravement traduit : « Smile of calf at the female capitalist » ce qui signifie littéralement : « Rire de veau à la capitaliste femelle ».

*Risum teneatis*, ...pour saupoudrer la chose d'un peu de latin de cuisine.



## ROUENNAIS FARCIS

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

Ces canetons, que nous livrons tout prêts à mettre au feu, 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.



## COURRIER

**L. F.** — Manière de conserver les concombres selon la méthode alsacienne. Prenez des concombres moyens, bien fermes. Pelez-les. Coupez comme pour salade ; mêlez-y du sel ; égouttez-les sur un tamis toute une nuit. Remplissez-en à moitié un pot de grès sans les presser. Chauffez de bon vinaigre ; versez-le refroidi sur les concombres pour tout couvrir. Ajoutez la hauteur de deux doigts d'huile d'olive. Couvrez de papier. Tenez au frais et au sec. Au fur et à mesure qu'on en prend, bien recouvrir le pot pour n'y pas laisser entrer d'air qui les ferait gâter.

**Maison Bleue.** — Une recette de petits pois à la Française a paru déjà en 1894. Pour 1 litre de petits pois : une tête de laitue ; 2 petits oignons ; 125 gr. de beurre ; 1 décilitre eau ; 10 gr. farine ; 20 gr. sucre ; une branche de sarriette. Faire suer les pois avec la laitue, les oignons, les herbes, dans moitié du beurre. Ajouter l'eau, sel, sucre. Couvrir hermétiquement ; ajouter au besoin un peu d'eau tiède. Lier hors du feu avec le reste du beurre manié.

**B. M.** — Nous n'avons pas encore personnellement essayé de conserves de ce genre. Note est prise pour les bonbons.

**M. L.** Le blanc-manger est un entremets à base de lait d'amandes, auquel on donne des parfums différents à volonté.

**Saint-Emiland.** — Les maisons spéciales anglaises pour habillements d'enfants, font ce genre de costume ; celle de la rue Basse du Rempart plus particulièrement, mais c'est aussi une des plus chères. Nous ne voyons pas d'indications à vous procurer pour un patron, ne pouvant en contrôler l'exactitude.

**Annel.** — Une recette de gelée de groseilles est parue dans le numéro du 15 juillet 1898.

**De la B.** — Ce sont des cerises dites au fondant qu'on prépare avec des cerises à l'eau-de-vie. La recette en est trop longue et minutieuse pour être résumée ici avec utilité. Nous la donnerons sans doute par la suite.

**Kerbernès.** — Liqueur de cassis : pour 1 kilo de cassis égrené, 2 litres d'eau-de-vie, 800 gr. sucre, 2 gr. cannelle, 2 clous girofle, une petite poignée de feuilles de cassis. Faire infuser dans des pots

de grès hermétiquement bouchés, et tenus au soleil, pendant un mois. Passer avec pression ; laisser reposer 5 à 6 heures. Décanter et verser dans les flacons.

**Poissy.** — Voyez la réponse à Saint-Emiland.

**R.** — Le sirop de grenadine est de fabrication surtout industrielle, nécessitant des préparations qui relèvent plutôt de la chimie. Il n'est pas pratique de chercher à le faire à la maison.

**P. R.** — On peut remplacer par un sirop de conserve, mais la saveur n'en peut être aussi fine ni aussi originale.

**C.** — Le sucre de votre liqueur a cristallisé parce que la proportion du sirop était trop grande par rapport à celle de l'alcool. — Rien ne peut remplacer le froid. — Non, quand on recommande d'employer une casserole épaisse. — Vous pouvez employer ce pèse-sirop sans scrupules. Impossible, à notre grand regret, de commenter les indications sommaires données dans le courrier. Il n'y aurait plus de limite.

**Une abonnée.** — Nous ne répondons point aux lettres non signées. Toutefois, le renseignement demandé pouvant intéresser le plus grand nombre, voici quelques indications très sommaires, en attendant un article sur le repassage. Empois pour chemises d'homme : une poignée d'amidon pour 1 litre d'eau ; la moitié d'un dé à coudre de borax qu'on fait bouillir et bien dissoudre dans un peu d'eau de savon avant de le mélanger dans l'empois.

**M. B.** — Note est prise pour la recette demandée.

**Le Mans** — Cuisson des écrevisses : carottes, oignons, échalottes, finement émincés, persil, ail, thym, laurier, poivre en grains, mis à bouillir avec moitié vin blanc et vinaigre : à peu près un litre en tout pour une cinquantaine d'écrevisses, un peu de sel et de Cayenne. Y jeter, en pleine ébullition, les écrevisses vivantes après les avoir débarrassées de leur boyau et bien lavées. Couvrir, cuire à plein feu en sautant fréquemment la casserole, de 10 à 12 minutes. Refroidir dans leur cuisson.

**B.** — Entrecôte Bercy : la façon Bercy est caractérisée par des échalottes hachées qu'on ajoute en forte proportion à la maitre d'hôtel ordinaire.

**Belfort.** — Fondue au fromage : formule de Brillat-Savarin. Des œufs brouillés avec du fromage ; peser les œufs ; mettre un tiers de leur poids de fromage râpé et émincé ; un sixième de beurre ; du poivre moulu, un peu de sel ou pas du tout.



## AOUT GASTRONOMIQUE

## POISSON

Le prix du poisson a, pour certaines espèces au moins, subi de l'augmentation. C'est ainsi que le saumon entier vaut de 8 à 9 francs le kilo, et le saumon coupé de 9 à 10 fr., et on ne coupe guère que le gros saumon de Hollande qui est assez rare.

Le cours de la truite saumonée n'a pas varié : Au dessus de 3 kilos : 7 à 9 francs le kilo ; au-dessous de ce poids, 9 à 11 francs.

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

Augmentation sur le turbot et la barbu : 5 fr. 50 et 6 fr. le kilo.

La sole, suivant grosseur, reste à son prix dernier : 4 fr. 50 à 5 fr. 50 le kilo.

Le bar ne se trouve plus qu'aux prix de 5 fr. 50 à 6 fr. 50 le kilo ; mulot : 4 à 5 fr.

Dorades : 2 fr. à 2 fr. 50 pièces, suivant la taille.

Nous avons signalé l'arrivée du rouget barbet de la Méditerranée, plus petit et plus fin que celui de l'Océan ; il vaut 6 francs le kilo.

Le coïon dont le poids minimum ne va guère au-dessous de 2 kilos, coûte de 2 fr. à 2 fr. 25 le kilo.

Hausse nouvelle sur le merlan, toujours rare : 3 fr. à 3 fr. 25 le kilo. C'est un prix exceptionnel.

Le maquereau abonde : 60 à 70 centimes.

Quant à la langouste, elle se maintient toujours entre 5 fr. 50 et 6 fr. 50 le kilo, et le homard entre 4 francs et 4 fr. 50, poids vivant, bien entendu.

Nous renouvelons nos indications touchant ces crustacés : pendant le temps des chaleurs, nous expédions les langoustes cuites, dès que nous le jugeons nécessaire. Mais cette cuisson s'effectue par nos soins. La langouste cuite, sur glace, peut affronter un orage. Expédiée vivante, si elle meurt en route, elle tourne facilement.

## CAUSERIE DU FOYER

## Sel marin et phosphate de chaux

Le sel a perdu de son antique réputation. Dans la *Science française* M. F. Geay déclare qu'il est resté plusieurs mois complètement privé de sel et ne s'en porta pas plus mal. Mais le terrain perdu par le sel a été gagné par les phosphates. On reconnaît que ceux-ci forment l'élément principal du système nerveux et des os ; on les retrouve en quantités notables dans le sang et dans nos liquides intérieurs. Les phosphates semblent jouer dans l'économie humaine, le rôle tenu par les engrais phosphatés dans la culture du sol.

Sur le corps animal, l'effet est le même. Si la quantité des phosphates absorbés est insuffisante, l'enfant est rachitique ; il ne grandit, ni physiquement, ni intellectuellement ; l'adulte reste pâle, anémié, névrosé, sujet à la fatigue, à l'insomnie, ou manque d'énergie et d'initiative ; il travaille peu et mal.

Les résultats fâcheux de l'insuffisance des phosphates dans l'organisme humain sont plus évidents encore en été, parce que l'élimination des phosphates

est plus considérable ; comme conséquence, la nervosité, l'épuisement musculaire, les déchéances de la volonté, les souffrances de la neurasthénie deviennent insupportables. Il est donc indispensable, en été, d'adjoindre à son régime un supplément de phosphate, mais sous quelle forme ? Bien des préparations de phosphates traversent l'organisme, sans y déposer et y fixer la matière phosphatée précieuse ; dans ce cas, elles sont inutiles et inertes. A notre avis, et à l'avis de presque tous les médecins, la meilleure préparation phosphatée est le *Vin Désiles*. Le phosphate s'y trouve à l'état de glycéro-phosphate, c'est-à-dire sous la forme organique qu'on rencontre dans le système nerveux ; les transformations intimes sont ainsi simplifiées ; de plus, le phosphate est présenté à l'état de solubilité ; or, les produits solubles sont toujours facilement absorbés. Enfin, le *Vin Désiles* étant un stimulant, un tonique, un réparateur, il favorise par ces qualités mêmes l'assimilation des phosphates ; il donne à tout l'organisme une sorte d'appétence pour les phosphates, appétence sans laquelle, quelque bonne que soit la préparation phosphatée, l'absorption ne se fait pas.

D<sup>r</sup> HADET.

60 ANNÉES DE SUCCÈS

ALCOOL DE MENTHE de **RICQLES**

(Le seul Alcool de Menthe véritable)

CALME instantanément la SOIF et ASSAINIT l'EAU

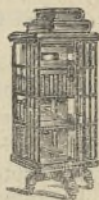
Dissipe les Maux de Cœur, de Tête, d'Estomac, les Indigestions, la Dysenterie, la Cholérine.

EXCELLENT aussi pour les DENTS et la TOILETTE

PRESERVATIF contre les ÉPIDÉMIES

Exiger le Nom de RICQLES

Le Gérant : A. DESBOIS.



## BIBLIOTHÈQUE TOURNANTE TERQUEM

(MARQUE DÉPOSÉE)

POUR LIVRES & MUSIQUE  
APPUI-LIVRES, CHEVALETS,  
PORTE-DICTIONNAIRE, ETC.

Envoi franco du catalogue

Em. TERQUEM

PARIS — 19, rue Scribe — PARIS

**NEURALGIES MIGRAINES. — Guérison immédiate**

par les Pilules Antinévralgiques du **D<sup>r</sup> CRONIER**

Boîte : 3 fr. (envoi fr.) — Ph<sup>o</sup> 23, Rue de la Monnaie, Paris.

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