



## Côtelettes de Mouton

A LA BRABANÇONNE

**T**RÈS bonne recette simplifiée de côtelettes de mouton farcies qui empruntent des noms différents au genre de farce dont on les enveloppe, à la sauce qui les accompagne, etc. On les servira avec toutes sortes de garnitures, selon le repas et le menu, mais une purée de choux de Bruxelles est à recommander avant tout. Parfaites aussi avec une sou-bise, une purée de marrons, de chicorée; sur des petits pois. Pour le déjeuner : Sur une purée de pommes de terre, de haricots, ou sur des haricots flageolets, des haricots verts.

Ajoutons qu'on les fait griller ou cuire au beurre à la casserole, à volonté. Elles offrent de plus, le grand avantage de pouvoir se préparer bien avant le moment d'être mises au feu, la veille même, si l'on veut.

### Proportions

Pour 6 côtelettes :

- 175 gr. de porc frais net ;
- 125 — de crépine de porc ;
- 50 — de truffe ;
- 30 — de beurre ;
- 5 — de sel ;

Forte pincée de poivre.

Temps de cuisson nécessaire : 35 minutes à la casserole.

Peut être préparé à l'avance.

### RÉSUMÉ

Parer les cotelettes ; les entourer de farce truffée ; poser deux ronds de truffes d'un côté. Envelopper

de crépine. Cuire dans une casserole avec le beurre, ou sur le gril.

### Les côtelettes

Ayez de jolies petites côtelettes de mouton, en prenant soin que la viande soit juste mortifiée à point. Il faut, bien entendu, du mouton de bonne qualité, et des côtelettes dites premières, c'est-à-dire présentant une noix parfaitement charnue, ronde, sans mélange de grasse.

Avec le couperet, supprimez complètement l'os de l'échine appelé os de chaîne, qui fait angle avec le manche même de la côtelette. Les bouchers vous livrent la côtelette avec une petite partie seulement, de cet os, ayant enlevé la plus grande. Mais il n'en faut rien laisser quand même, car, sous la crépine, la saillie rugueuse de ce morceau d'os risquerait de faire un trou, et, de plus, une côtelette vraiment « parée » ne doit garder que le petit os de côte, c'est-à-dire le manche. Pour enlever ce reste d'os de chaîne, il faut, avant d'y mettre le couperet, dégager légèrement les chairs de la noix, afin de ne pas les abîmer.

Avec un bon couteau de cuisine, coupez toute la graisse recouvrant la peau nerveuse qui borde la côtelette, et supprimez en même temps cette peau. Il ne doit vous rester qu'un peu de graisse au-dessus de la noix, adhérent en même temps à la chair et au manche.

Si le boucher ne l'a déjà fait, donnez un coup de couperet sur le manche afin de raccourcir à la longueur suffisante pour y placer une manchette de papier avant de servir.



Ensuite, avec le plat du couperet, donnez quelques bons coups sur la côtelette ainsi parée, de façon à aplatir les chairs en les étalant.

Une côtelette ainsi parée, doit peser environ 65 gr. Ce travail qui consiste à parer les côtelettes est indispensable et doit être fait très soigneusement par la cuisinière même, car il est peu de bouchers, même à Paris, qui s'occupent de cela, sachant bien qu'un chef ou une bonne cuisinière ne s'en rapporte jamais qu'à soi du soin de parer les viandes. Une côtelette non parée n'aurait, préparée selon la recette actuelle, non seulement plus du tout le même aspect, mais encore absolument plus le même goût; la graisse qu'elle aurait gardée, l'épaisseur de ses chairs, etc., dénatureraient d'une façon fondamentale les conditions d'assaisonnement et de cuisson.

Il est donc bien entendu qu'on ne peut pas se dispenser de ce travail, sous aucun prétexte.

#### **La farce**

Il faut une proportion égale de maigre et de gras. Vous la trouverez assez exactement dans la partie du porc appelée le carré, et qui comprend les côtes. Tenez compte, en prenant la quantité nécessaire, des déchets fournis par les os, par les peaux, de ce qui reste aussi attaché au hachoir, etc. Pour 175 gr. de farce, par exemple, il faut environ 250 gramme de porc, os compris. Surtout, n'essayez pas de remplacer cette farce faite à la maison par de la chair à saucisse achetée toute faite, même chez un bon charcutier, car la composition et l'assaisonnement ne sont plus les mêmes, et tout serait différent.

Séparez le maigre du gras, et pesez séparément pour vous assurer que la proportion est égale.

C'est ici que la petite machine à hacher

rend un fameux service; si vous n'en possédez point, le travail est plus long.

Coupez les viandes de la grosseur d'une noix environ, enlevez les peaux et filaments s'il s'en trouve; mais dans cette partie du porc, il n'y en a guère.

Passez *deux fois* à la machine à hacher, pour que la farce soit plus fine, avec les épluchures de la truffe. Sans machine à hacher, il faudra hacher très longtemps pour que le hachis ait la finesse d'une farce pilée au mortier. De fait, si l'on n'a pas de machine, il faudrait piler le hachis de façon à obtenir une purée véritable. Si la farce n'est pas arrivée à ce degré de finesse, elle enveloppe mal la côtelette, on ne peut pas l'étaler en couche mince, et, à la cuisson, elle boursoufflera au lieu d'adhérer à la côtelette.

Assaisonnez avec le sel et le poivre indiqués, et triturez bien avec une cuiller pour mélanger.

#### **La truffe**

Lavez et brossez à l'eau fraîche la quantité de truffe dont vous disposez, soit une petite truffe moyenne pour nos proportions. Ayez soin de ne pas employer une brosse gardant une odeur de savon qui se communiquerait à la truffe.

Avec un petit couteau pelez la truffe et réservez soigneusement les épluchures. Coupez ensuite des rondelles d'un bon millimètre d'épaisseur, en comptant deux rondelles par côtelette. Avec le couteau, rognez les bords des rondelles pour les égaliser et les bien arrondir. Si toutes ne sont pas de la même dimension exacte, vous en mettez une grande avec une petite par chaque côtelette. Réservez également toutes ces rognures et ce qui reste pour l'ajouter aux épluchures de la farce.

#### **Pour farcir**

Si vous n'avez pas un morceau de crépine très intact, il en faudra prendre un



peu plus pour y couper de petits morceaux qu'on pose sur les trous, comme on poserait des pièces.

Trempez la crêpine à l'eau fraîche, pour la nettoyer et la rendre bien blanche. 10 minutes avant de vous en servir, mettez-la tremper dans une petite terrine d'eau un peu plus que tiède, pour l'assouplir; mais pas d'eau trop chaude qui ferait fondre la graisse. Étendez-la sur la table recouverte d'un linge. Étirez-la doucement, pour ne pas la déchirer; on peut lui donner ainsi beaucoup d'extension. Tamponnez avec un linge doux pour sécher. Tout de suite alors vous l'employez, c'est à-dire au fur et à mesure que les côtelettes sont arrangées, de la façon suivante.

Prenez la moitié de la quantité de farce attribuée à chaque côtelette: on doit compter de 25 à 30 gr. par côtelette, en tout. Posez cette moitié sur un côté de la côtelette, et étalez soit avec un couteau, soit, ce qui est le mieux, avec le doigt, de façon à recouvrir la chair de la côtelette entièrement d'une couche égale de farce. Par-dessus posez deux rondelles de truffe l'une à côté de l'autre. Le tout doit adhérer parfaitement à la côtelette, de telle façon que vous puissiez la retourner sans que cela se détache. Appliquez alors ce côté farci sur la crêpine, et calculez vos dimensions de façon à avoir juste la crêpine nécessaire pour la rabattre en enveloppant la noix de la côtelette, car le manche doit être en dehors, bien entendu. Ce rempliage ne se fait que sur une face de la côtelette; une seule épaisseur de crêpine, du côté des truffes, est suffisante; il n'en faut pas plus pour le bon aspect, car on ne verrait plus les truffes au travers. Si la crêpine était trouée de ce côté, vous y auriez mis une pièce, nous l'avons dit.

Sur l'autre face de la côtelette, étendez une couche semblable de farce, mais sans

rondelle de truffe. Veillez à étendre la farce de façon que les deux couches se rejoignent et entourent absolument toute la chair de la côtelette. Repliez alors la crêpine, avec précaution, en la dépliant suffisamment pour la bien appliquer partout, mais sans serrer la côtelette au point de lui faire perdre sa forme plate et étalée. Il faut que la crêpine soit bien serrée près de l'os du manche, pour que, par là, le jus et la graisse ne se sauvent pas à la cuisson.

Opérez de même pour chaque côtelette. Posez-les ensuite dans un endroit frais et aéré jusqu'au moment de les faire cuire. Elles peuvent ainsi être préparées le matin pour le soir ou même dès la veille.

#### La cuisson

Si c'est à la casserole, faites fondre dans une sauteuse en cuivre étamé, le beurre indiqué, jusqu'à ce qu'il écume sans avoir pris couleur. Enlevez cette écume avec une cuiller de métal. Ceci afin de le clarifier et d'empêcher de grailonner.

Posez alors dans la casserole les côtelettes du côté où la crêpine est repliée sur elle-même. Laissez cuire sur feu *très modéré*, plutôt un feu doux, en arrosant souvent avec la graisse qui peu à peu s'échappe dans la casserole; sans couvrir la casserole pendant ce temps. Au bout de 12 minutes environ, tournez-les de l'autre côté, *sans les piquer* avec une fourchette qui crèverait la crêpine. Arrosez toujours de temps à autre. Laissez à peu près le même temps, soit 12 minutes encore. Puis achevez la cuisson en les retournant sur le premier côté, le plus long à cuire à cause de la crêpine, et celui qui craint le moins, aussi, et laissez encore une dizaine de minutes. Soit 35 minutes à peu près en tout, à partir du moment où les côtelettes sont mises dans la casserole.

Au bout de ce temps, elles doivent être



à point : c'est-à-dire légèrement dorées, un peu réduites de volume. Si on en pique une de part en part, le jus doit perler blond et non point rouge. Quand on coupe une côtelette, à table, l'intérieur de la chair doit être uniformément rosé, de la couleur d'un bon foie gras.

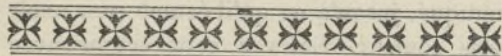
#### Pour griller

Faire chauffer le gril en fil de laiton étamé, et le frotter d'huile. Posez dessus les côtelettes, du côté sans truffes. Grillez à feu doux pendant 25 minutes, en les retournant une ou deux fois.

#### Pour servir

Dressez sur la garniture choisie, du côté où l'on voit les truffes ; garnissez les manches de petites manchettes en papier blanc découpé.

LA VIEILLE CATHERINE.



## POTAGE A L'ŒUF

AU

### TAPIOCA-BOUILLON BOUDIER

Préparez un potage au Tapioca-Bouillon très clair. Battez ensemble deux œufs, une cuillerée de farine délayée avec du lait ; le tout à consistance d'appareil pour omelette. Faites bouillir le tapioca, déjà convenablement poché ; versez-y alors votre liaison au travers d'une passoire, en secouant pour faire bien passer. On y ajoute une pointe de muscade ou un peu de ciboulette, selon les goûts.

*Le Tapioca Bouillon-Boudier se trouve au Dépôt Central : 54, rue de la Verrerie, Paris, et aux dépôts de Paris (voir la liste dans le dernier numéro du POT-AU-FEU). Pour la Province, s'adresser au Dépôt Central.*

En petites cartouches de 1 potage : Le paquet de 10 cartouches.....Fr. 1 90  
En boîte de fer blanc de 25 potages..... 4 »  
En 1/2 boîte de fer blanc de 12 potages.. 2 »

Remise de 10 o/o sur tout achat de 16 fr. aux bonnées du Pot-au-Feu.



## CHOUX DE BRUXELLES SAUTÉS

**C**ETTE espèce de petits choux offre le grand avantage de fournir pendant la saison d'hiver, jusqu'à la fin de février, un excellent légume frais. On les apprête de différentes façons, mais la plus courante et la plus expéditive est de les faire sauter. Ainsi préparés, ils peuvent être servis seuls, comme légumes d'entremets ou comme garniture d'une viande quelconque. Par exemple, pour le déjeuner, ils peuvent accompagner les côtelettes de mouton à la Brabançonne, de ce même numéro. Nous disons pour le déjeuner, car, pour le dîner, une purée est plutôt indiquée. Si l'on a cuit les côtelettes à la casserole, ce sera au mieux, car on disposera alors de leur graisse qui est parfaite pour accommoder les choux.

Observons qu'un légume employé pour garniture figure en proportion moindre que pour entremets.

#### RÉSUMÉ

Cuire les choux à grande eau bouillante 10 minutes. Egoutter. 5 minutes avant de servir, les sauter dans la poêle avec la graisse. Y faire fondre le beurre hors du feu.

#### Proportions

Pour 4 ou 5 personnes :  
500 gr. choux de Bruxelles ;  
3 litres d'eau bouillante ;



25 gr. de sel ;  
 50 — de beurre frais ;  
 2 cuillerées de la graisse des côtelettes  
 ou 20 gr. de bonne graisse de porc.  
 Temps nécessaire : 20 minutes.

### Les choux

Choisissez-les bien frais, bien verts, sans feuilles jaunes, et, autant que possible, tous de même grosseur.

Epluchez les en enlevant les premières feuilles fanées, s'il s'en trouve, et il doit s'en trouver à peine, s'ils ont été choisis comme il convient. Coupez les queues — vulgairement le trognon — à un millimètre de la naissance des feuilles ; c'est suffisant pour qu'elles tiennent attachées. Si vous coupez plus, sans faire attention, les choux s'effeuilleront à la cuisson et ce ne sera pas d'un bon aspect. Lavez-les à grande eau fraîche, égouttez-les.

Ayez sur le feu une grande casserole, remplie d'eau bouillante, soit 3 litres pour ces quantités ; il faut cette quantité de liquide si l'on ne veut pas blanchir d'abord les choux, pour qu'ils ne gardent point un goût un peu fort. Salez tout de suite. Quand l'eau est bien en pleine ébullition, jetez-y les choux. Ne couvrez pas la casserole, ce qui nuit à la verdeur des légumes ; mais maintenez un feu très ardent pour ramener promptement l'ébullition. A partir du moment où elle est déclarée, comptez dix minutes, et, pendant ce temps, l'eau doit *bouillir bon train*, toujours pour que les légumes restent verts. Goûtez un chou pour vous assurer qu'il est tendre et bien cuit. Si on laisse trop cuire, ils se mettent en bouillie au sortir de l'eau.

Dès qu'ils sont bouillis à point, égouttez-les immédiatement, en les versant dans une passoire à gros trous. Si vous les laissez dans l'eau ils jaunissent.

### Pour sauter

Prenez une poêle à sauter en fer, comme la poêle à omelette.

Mettez-y deux cuillerées de la graisse qu'ont rendue les côtelettes dans la casserole. Comme c'est à la fin de la cuisson des côtelettes, cette graisse est devenue assez abondante, et les côtelettes n'en ont plus besoin.

Si c'est de la simple graisse de porc, faites-la fondre dans la poêle, et, dès qu'elle est chaude, jetez les choux. Posez la poêle sur un feu vif, et, pendant 4 ou 5 minutes, faites sauter les choux presque à chaque instant. Il ne faut pas qu'ils attachent du tout ; mais il ne faut pas les toucher avec une fourchette ou une cuiller qui les écraserait. On se borne à les déplacer en agitant la poêle comme pour faire sauter une crêpe, afin de changer les choux de place. Il faut que la poêle soit assez grande pour que les choux ne soient pas entassés les uns sur les autres.

Pendant cette opération, une buée épaisse se dégage des choux : c'est tout l'excès d'humidité qui s'évapore ainsi, et la graisse n'est là que pour empêcher de brûler pendant ce temps. Si l'on ne séchait ainsi les choux, ils seraient comme lavés et sans goût. Observez que le feu doit être soutenu et l'opération vite menée, sans quoi ils s'effeuilleront en bouillie.

Goûtez pour le sel, mais ne mettez point de poivre. Ajoutez *hors du feu*, le beurre cassé en petits morceaux pour qu'il fonde mieux, et, pendant ce temps, posez la poêle sur un endroit très peu chaud du fourneau, sautez pour bien mélanger le beurre fondu, et dressez sur plat bien chauffé, ou dans le légumier, selon l'emploi.

LA VIEILLE CATHERINE

**ALIMENT COMPLET de MAXIME GROULT FILS AÎNÉ**  
 Pour ENFANTS, MALADES, VIEILLARDS, ALBUMINURIQUES,  
 SURMENÉS, etc. — Pharmacies et bonnes Maisons d'Alimentation.  
 GROS : 2, IMPASSE LEBLANC, PARIS





## \* Menus \*

ŒUFS A LA Russe  
FRICASSÉE DE POULET  
COTELETTES DE MOUTON A LA BRABANÇONNE]  
CHOUX DE BRUXELLES SAUTÉS  
POMMES AU BEURRE

POTAGE PURÉE DE MARRONS  
BOUCHÉES DE CREVETTES  
FILET DE BŒUF AU MADÈRE  
PINTADE FARCIE  
ENDIVES A LA POMPADOUR  
CRÈME AU CARAMEL

BOUDIN A LA LYONNAISE  
ESCALOPES DE VEAU CHASSEUR  
JAMBON A LA GELÉE  
CRÈME AU CHOCOLAT EN PETITS POTS

POTAGE FAUBONNE  
DORADE SAUCE AUX CAPRES  
COTELETTES DE VEAU A LA ZINGARA  
GIGOT ROTI  
PURÉE DE HARICOTS  
GELÉE AU KIRSCH

BEURRECKS A LA TURQUE  
RAIE AU BEURRE NOIR  
CROUTE AUX ŒUFS  
MARMELADE DE POMMES

POTAGE AUX HERBES  
GRONDIN SAUCE TARTARE  
TIMBALE DE GNOCCHI  
PURÉE DE CHICORÉE  
PUDDING DE FIGUES

SOLE GRILLÉE  
MAUVIETTES CHIPOLATA  
ENTRECOTE BÉARNAISE  
POMMES DE TERRE RICHELIEU  
SOUFFLÉ AU CITRON

POTAGE CRÈME DE SANTÉ  
BAR SAUCE MOUSSELINE  
TIMBALE FINANCIÈRE  
SELLE DE PRÉ-SALÉ AUX LAITUES  
POULARDE TRUFFÉE  
PARFAIT DE FOIE GRAS  
PETITS POIS A LA PARISIENNE  
PRALINÉ A LA CRÈME

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



## MARRONS GLACÉS

**L**a préparation des marrons glacés est très simple, puisqu'elle consiste uniquement à cuire des marrons et à les laisser baigner pendant plusieurs jours dans du sirop dont on augmente la force chaque jour. Mais c'est une grande difficulté d'empêcher les marrons de se briser. Les confiseurs, eux-mêmes, malgré un outillage très perfectionné, en perdent une assez grande quantité, et c'est la raison du prix relativement élevé des marrons glacés. Les personnes qui se lanceront dans cette aventure devront s'estimer heureuses, surtout à un premier essai, si elles obtiennent finalement entiers la moitié des marrons. Cela dépend, du reste, non seulement des soins apportés à la manipulation, mais beaucoup de la qualité des marrons. Pour être peu présentables, les débris ne sont pas moins bons; souvent même, ils sont meilleurs que les marrons intacts, car ils s'imprègnent mieux de sirop. On peut les utiliser pour plusieurs excellents entremets dont nous avons donné la recette.

Remarquons, en passant, que ces marrons sont improprement appelés « glacés ». Ce sont, en réalité, des marrons « confits » que l'on glace finalement.



# TABLE DES MATIÈRES

ANNÉE 1900

## Potages

	PAGES
Potage purée de marrons. . . . .	20
Pot-au-feu. . . . .	52
Potage Condé. . . . .	103
— crème de santé. . . . .	135
— de juin. . . . .	168
— au pourpier. . . . .	196
— purée de pois à l'oignon. . . . .	307

## Œufs

Croûte aux œufs. . . . .	84
Œufs aux épinards. . . . .	132
Œufs à la Vénitienne. . . . .	161
Œufs brouillés au jambon d'York. . . . .	228

## Poisson

Sole à l'Italienne. . . . .	56
Morue au gratin. . . . .	81
Poisson à la créolée. . . . .	105
Petits rougets en gelée. . . . .	113
Langouste en belle-vue. . . . .	145
Maquereau aux groseilles vertes. . . . .	180
Filets de grondin à la Parmentière. . . . .	257
Filets de sole à la Carmen Sylva. . . . .	289

## Viande de Boucherie

Veau braisé. . . . .	1
Ragoût de veau. . . . .	39
Émincé de gigot au rizotto. . . . .	68
Pain à la reine. . . . .	97
Cervelles de mouton aux pointes d'asperges. . . . .	119
Rissoles de ménage. . . . .	149
Veau fricassé ( <i>recette de ménage</i> ). . . . .	182
Émincé de gigot à la minute ( <i>utilisation des restes</i> ). . . . .	211
Foie de veau aux croûtons. . . . .	231
Langue de bœuf en matelote. . . . .	262
Escalopes de veau chasseur. . . . .	294
Épaule de mouton à la chicorée. . . . .	296
Bœuf à la Calaisienne. . . . .	327
Côtelettes de mouton à la Brabançonne. . . . .	369
Boudin à la Lyonnaise. . . . .	378

## Volaille et Gibier

Mauviettes en caisses en chafroid. . . . .	17
Pigeons au Sauternes. . . . .	129
Poulet Demidoff. . . . .	165
Galantine de caneton. . . . .	193
Canard aux concombres. . . . .	214
Poulet sauté à la bourgeoise. . . . .	243



## LE POT-AU-FEU

Perdreux en cocote . . . . .	274
Ballotines de pigeon . . . . .	305
Noisettes de lièvre à la Lorraine . . . . .	337
Poule à la Piémontaise . . . . .	342
Pâté de faisan . . . . .	361

### Légumes

Céleri à la Française . . . . .	4
Céleris raves farcis . . . . .	35
Endives à la Pompadour . . . . .	73
Cèpes farcis . . . . .	273
Choux de Bruxelles sautés . . . . .	372

### Salades

Salade de bœuf . . . . .	184
Salade de légumes à la gelée . . . . .	247

### Divers

Beurrecks à la Turque . . . . .	7
Timbale milanaise . . . . .	49
Gnocchi gratinés . . . . .	87
Tourte à l'ancienne . . . . .	225
Gelée de viande . . . . .	249
Canelloni (au poisson) . . . . .	321
Rôties de rognons de veau ( <i>hors d'œuvre chauds</i> ) . . . . .	358

### Entremets, Gâteaux, Desserts

Pudding de figues . . . . .	22
Biscuit de Savoie . . . . .	33 60
Tarte Lyonnaise . . . . .	65
Gelée au kirsch . . . . .	101
Soufflé au citron . . . . .	115
Crème au caramel en petits pots . . . . .	153
Parfait à la fraise . . . . .	177
Confiture d'abricots . . . . .	198
Coupes-Jacques . . . . .	209
Vert-Vert . . . . .	241
Pêches à la Condé . . . . .	259
Plum-Cake . . . . .	278 295

Pudding à la Brésilienne . . . . .	310
Petites galettes sèches pour le thé . . . . .	324
Pommes concierge . . . . .	340
Pudding de marrons . . . . .	353
Crème anglaise . . . . .	357
Marrons glacés . . . . .	374

### Menus

6, 19, 38, 55, 72, 86, 105, 118, 134, 152, 168, 179, 198, 213, 230, 246, 262, 277, 293, 309, 326, 339, 358 . . . . .	374
--	-----

### Notes culinaires

L'art d'ouvrir les huitres . . . . .	9
Soins à donner aux vins du Rhin . . . . .	58
Pour cuire les asperges vertes . . . . .	121
Pour cuire une langouste . . . . .	148
La muscade falsifiée . . . . .	236
Préparation des pruneaux . . . . .	281

### Petits Conseils

Pour réparer les coins des livres . . . . .	34
Pour faire pousser les bégonias . . . . .	76
Nettoyage des cuivres ciselés . . . . .	94
L'encre et le lait . . . . .	185

### Hygiène

Les fourrures et la peau . . . . .	318
------------------------------------	-----

### Variétés

La vie à Madagascar . . . . .	11, 314	347
Meubles et bibelots. . . . .	25, 59, 89	138
Comment on forme une femme de chambre. . . . .	41, 76, 123, 171,	237 266
Le cotillon en 1900. . . . .		42
A travers l'Exposition . . . . .	75, 91, 109, 122, 136, 157, 172, 189 . . . . .	253
Les menus de la Belgica . . . . .		107
Éponges artificielles. . . . .		131
Les cartes de visite . . . . .		139



## LE POT-AU-FEU

<p>La couture au Champ-de-Mars. . . . . 156</p> <p>Les fruits du Cap . . . . . 187</p> <p>Les bijoux à l'Exposition. . . . . 203</p> <p>L'orfèvrerie à l'Exposition. . . . . 217</p> <p>Les dentelles à l'Exposition . . . . . 234</p> <p>Les Dineurs « Sans-Gêne ». . . . . 269</p> <p>La céramique à l'Exposition . . . . 284, 301</p> <p>Les fourrures à l'Exposition . . . . . 298</p>	<p>Le bifteck électrique. . . . . 317</p> <p>Les lustres électriques à l'Exposition . . 332</p> <p>Le feu de bois. . . . . 345</p>
--	--

### Chiffons

13, 28, 61, 9, 111, 125, 174, 206, 221,	
334, 349 . . . . .	366









**Les ustensiles**

Avant tout, on doit éviter de mettre les marrons les uns sur les autres, afin d'avoir moins de chance de les briser. Comme ils occupent ainsi une plus grande surface, on n'opérera donc que sur de petites quantités, par exemple 1 kilo, ce qui représente environ 40 beaux marrons.

Pour cuire les marrons, on emploiera, de préférence, une casserole en terre vernissée épaisse, avec laquelle il est plus facile d'obtenir une cuisson lente. En outre, l'acide de l'écorce des marrons noircit fortement le cuivre, étamé ou non.

Pour confire, on peut, à la rigueur, employer une bassine à confitures. Le vert-de-gris qui se forme parfois près du niveau du liquide n'a pas grand inconvénient ; il est, d'ailleurs, facile de l'essuyer. Mieux vaut, pour éviter cela, employer un sautoir, c'est-à-dire une casserole basse en cuivre étamé, si l'on en possède une de dimension convenable.

Pour les personnes qui voudraient préparer souvent des marrons glacés, le mieux est de faire faire un grand plat creux en fer étamé, qui n'a pas besoin d'être bien profond, avec un trou dans le fond. Ce trou, que l'on ferme avec un bouchon, permet de faire écouler le sirop sans remuer les marrons.

**Proportions**

Il faut que les marrons soient bien couverts de sirop, et l'on doit tenir compte que les réductions successives que l'on fera subir au sirop diminueront notablement son volume. Comme, de toute façon, il restera toujours une assez grande quantité de sirop, mieux vaut en faire un peu plus que moins, afin de n'être pas obligé de rajouter de l'eau et du sucre.

Pour 1 kilo de marrons, on prendra :

1 litre 1/2 d'eau ;

800 gr. de sucre.

1/2 gousse de vanille.

**POUR GLACER**

1 décilitre d'eau ;

250 gr. de sucre.

**Les marrons**

Prenez de beaux marrons, de Lucques, de l'Ardèche ou de Turin. Enlevez l'écorce, en évitant d'entamer la chair, et mettez-les à mesure dans une casserole, en terre émaillée de préférence, contenant de l'eau froide *en abondance*. Quand ils y sont tous, couvrez la casserole, et chauffez rapidement jusqu'à ébullition. Retirez aussitôt la casserole du feu.

Ayez près de vous de l'eau chaude dans une autre casserole assez large pour que les marrons puissent tenir les uns à côté des autres, en une seule couche.

Retirez deux ou trois marrons seulement à la fois, et épluchez-en un pendant que les autres refroidissent un peu. Si vous les retiriez tous, ils refroidiraient trop, et s'éplucheraient mal. A mesure qu'un marron est épluché, mettez-le dans la casserole d'eau chaude.

Cet épluchage doit être fait avec les plus grandes précautions. Les marrons ont, en général, moins de cloisons que les châtaignes, on en trouve cependant — parfois même beaucoup, cela dépend de la provenance et des années — qui sont presque entièrement fendus et traversés par la seconde peau. Quelque soin que l'on prenne à enlever cette peau, ces marrons offrent peu de solidité, et il est à peu près certain qu'ils se casseront. Si, donc, on tient à obtenir des marrons entiers, il vaut mieux les mettre au rebut dès à présent.

**La cuisson**

Quand tous les marrons sont épluchés, mettez la casserole sur le feu et faites mijoter *très doucement*. L'eau ne doit pas bouillir, mais à peine frémir ; de cette fa-



gon, la chaleur pénètre peu à peu le marron et arrive jusqu'à l'intérieur sans que l'extérieur soit trop cuit. Les marrons ne doivent pas être aussi cuits que pour une purée, mais il faut qu'ils soient bien atteints partout, car ils ne cuiront plus dans le sirop. Il faut compter environ une demi-heure de cuisson ; un peu plus, un peu moins suivant le feu et suivant la grosseur et la qualité des marrons. En tout cas, plus on les cuit lentement, mieux cela vaut.

Dès que les marrons sont à point, retirez-les du feu, égouttez-les et reversez immédiatement dessus de l'eau aussi chaude que celle où ils étaient. Laissez-les cinq minutes pour qu'ils se lavent. Prenez-les alors un à un, égouttez-les sur un linge, et rangez-les à mesure dans le récipient où ils doivent confire.

Ce récipient devra déjà contenir un peu de sirop chaud, pour que les marrons ne refroidissent pas. Quand tous les marrons y seront, versez le reste du sirop qui doit complètement couvrir les marrons et qui vous aurait gêné pour les ranger s'il avait été d'abord sur une trop grande hauteur.

#### Dans le sirop

Pour faire le sirop, mettez l'eau et le sucre indiqués dans une casserole quelconque ; le sucre devant cuire peu, il n'est pas nécessaire de prendre un poëlon en cuivre non étamé. Faites chauffer lentement, et retirez au premier bouillon. Le sirop marque alors environ 20 degrés. Ajoutez alors seulement la vanille, car elle ne doit pas bouillir.

Il importe maintenant que les marrons restent dans un bain tiède, jusqu'à ce qu'ils soient complètement terminés ; le sirop, étant plus fluide quand il est chaud, pénètre mieux les marrons qui sont eux-mêmes plus spongieux. D'autre part, en passant par des alternatives de chaleur et de refroidissement, les marrons prennent

souvent mauvais goût. Si vous avez un fourneau allumé toute la journée, il suffit de mettre les marrons dans l'étuve, laquelle conserve assez de chaleur pendant la nuit. A défaut, vous pourrez entretenir une chaleur convenable, en plaçant sous la bassine simplement une veilleuse.

Au bout de 24 heures, égouttez le sirop, et faites-le réduire sur le feu jusqu'à ce qu'il marque 25 degrés au pèse sirop. Laissez-le tiédir jusqu'à environ 60 degrés centigrades, et reversez-le sur les marrons. Ayez soin toujours de laisser la vanille avec les marrons et de ne pas la faire bouillir dans le sirop.

Au bout de 24 heures, égouttez, amenez le sirop à 28 degrés et reversez-le comme ci-dessus.

Donnez de même, à 24 heures d'intervalle, un nouveau bain à 30, puis à 32 degrés.

Retirez alors les marrons du sirop et faites-les égoutter sur le tamis de crin ou sur une grille de pâtisserie *étamée* que vous placez dans l'étuve. Au bout d'environ un quart d'heure, ils sont assez secs pour être glacés.

Retirez alors les marrons du sirop un à un, *égouttez-les bien*, et placez-les sur le tamis de crin ou sur une grille de pâtisserie *étamée* que vous placez dans l'étuve pour qu'ils achèvent d'égoutter. Au bout d'environ une vingtaine de minutes, ils sont assez secs pour être glacés ; ils doivent avoir rendu tout leur excès de sirop et n'être plus que légèrement poisseux. La grille est préférable au tamis de crin sur lequel le sirop s'amasse autour du marron sans guère filtrer à travers le tamis.

#### Pour glacer

Prenez une casserole dite « sauteuse », c'est-à-dire une casserole basse, à bord incliné et à fond très épais. Une casserole haute n'est pas commode ; un fond épais



est nécessaire pour que la casserole conserve la chaleur une fois qu'elle est retirée du feu. Pour nos proportions, une sauteuse d'environ 18 centimètre de diamètre est d'une bonne dimension.

Mettez-y 1 décilitre d'eau et 250 gr. de sucre, et chauffez *très doucement*. Il faut que tout le sucre soit fondu avant que le sirop bouille sans cela, le sucre « graine », c'est-à-dire il s'y forme de petits cristaux qui ne fondront plus par la suite, et le glaçage se fera très mal.

De même, laissez bouillir tout doucement, en passant de temps à autre le doigt mouillé ou un bout de linge mouillé sur tout le tour de la casserole, près du niveau du liquide, pour enlever le sirop qui peut commencer à s'attacher sur la partie non baignée de la casserole. Sinon, le sucre cristallise peu à peu à cet endroit, et le glaçage sera encore compromis.

Cuisez le sirop jusqu'au *filé*, que vous reconnaissez de la façon suivante. Trempez dans le sirop la pointe d'un couteau et prenez la goutte qui s'y attache entre le pouce et l'index. Relevez lentement le doigt, puis ramenez-le sur le pouce, et continuez ce mouvement de va et vient. Le filé est atteint quand la goutte de sirop forme alors un filet qui se maintient entre les deux doigts. Il est indispensable d'atteindre exactement ce point et de ne pas le dépasser. Retirez aussitôt la casserole du feu. Si le sirop n'est pas assez cuit, il ne glace pas; s'il l'est trop, il formera une croûte épaisse et sans transparence.

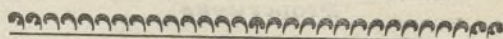
Prenant alors une fourchette, trempez-la dans le sirop, le dos des dents touchant le bord de la casserole, et frottez contre la casserole, en un mouvement de va-et-vient sur une longueur de 6 à 7 centimètres. Peu à peu, une partie du sirop prend autour de la fourchette un aspect nuageux. Ramenez alors dans cette partie nuageuse

un peu du sirop encore transparent qui l'éclaircit, et remettez-vous à frotter avec la fourchette jusqu'à ce que la même teinte nuageuse soit revenue. Ramenez encore du sirop transparent, et continuez la manœuvre jusqu'à ce que le sirop ait pris l'aspect nuageux *très léger*, sur la moitié environ de sa surface.

Inclinant alors la casserole, et prenant chaque marron sur une fourchette, trempez-le rapidement dans la partie nuageuse du sirop, et reposez-le sur une grille où vous le laissez égoutter et sécher.

Il faut aller très vite, car, en refroidissant, le sucre épaissit et devient terne. A mesure que le sirop épaissit, ramenez-y un peu du sirop transparent qui a été réservé pour l'éclaircir.

MAZARIN.



## AVIS

A dater du 1<sup>er</sup> janvier prochain, le prix de l'abonnement annuel au journal le *Pot-au-Feu* sera porté à la somme de **6 francs** pour Paris et les départements, de **7 francs** pour l'étranger.

Cette légère augmentation est nécessitée par la hausse très grande qu'a subie le prix du papier, il y a déjà six mois, et accrue encore ces derniers temps par l'élévation du prix du charbon.

Le prix de l'abonnement du journal ne représentant guère que les frais de sa fabrication matérielle, nos lecteurs comprendront que l'accroissement constant du nombre de nos abonnés amènerait ce résultat, que le succès du *Pot-au-Feu* correspondrait, pour lui, à une perte chaque jour plus élevée. L'augmentation à peine sensible à laquelle nous nous sommes décidés, ne constituera donc pas un gain, et c'est sous cet aspect véritable que nos abonnés voudront bien l'accepter.





## BOUDIN A LA LYONNAISE

Cours de M. A. Colomblé

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

MESDAMES,

Voici une des plus agréables façons de manger le boudin. L'acidité des pommes dont on l'accompagne s'harmonise très bien avec sa consistance toujours un peu grasse et astringente; elle le rend aussi plus digestif. La préparation est simple et rapide; les pommes cuisent dans le même temps que le boudin, soit 8 à 10 minutes. Ce plat est essentiellement lyonnais.

### Proportions

Pour 3 personnes :  
250 gr. de boudin;  
125 — de panne de porc;  
6 jolies pommes.

### Les pommes

Je commence par préparer les pommes. Autant que possible, j'emploie la reinette du Canada. Les pommes étant divisées en quatre quartiers, puis pelées, je coupe ces quartiers par le travers en pastilles de l'épaisseur d'une pièce de dix centimes.

Je fais fondre dans une poêle les trois quarts de la panne. On nomme ainsi la graisse qui se trouve près du rognon; c'est la plus fine de la bête. Avant de la mettre dans la poêle, j'ai soin de la casser en morceaux pour la défibrer et enlever les peaux qui ne fondraient pas. Cela se fait très facilement.

Quand la panne est bien chaude, mais avant qu'elle fume, j'y jette les pommes. Je puis auparavant enlever avec l'écumoire les résidus de la graisse ou cretons qui ne fondent pas. Certaines personnes préfèrent

qu'on les laisse. Je fais cuire à feu clair, sans être trop vif, en sautant la poêle de temps à autre. Il faut sauter de manière à ne pas retourner complètement les pommes, afin de ne pas trop les écraser. Il suffit que les pommes changent un peu de position, de façon que toutes passent successivement sur le fond de la poêle pour se colorer. On compte un petit quart d'heure de cuisson. Si l'on va plus vite il est à craindre que les pommes colorent trop et deviennent amères. Elles doivent être simplement bien dorées. Vers la fin, je cesse de les sauter, les laissant se coller entre elles, pour former une espèce de crêpe.

Je ne mets aucun assaisonnement, ni sel, ni sucre.

Ces pommes doivent être servies immédiatement; il faut donc s'arranger pour les cuire au dernier moment et en même temps que le boudin qui, lui aussi, ne doit pas attendre.

### Pour sauter le boudin

Je coupe le boudin en morceaux d'environ 10 centimètres de long. J'évite de couper en biais parce que les pointes brûlèrent. Après quoi, j'enlève la peau, qui est la partie la plus indigeste. Cela permet aussi l'écoulement de l'excès de graisse qui le rend plus lourd. En le cuisant lentement, il s'abîme même moins que quand il garde sa peau. Pour enlever cette peau, je l'incise avec la pointe du couteau sur toute la longueur du morceau, en ayant soin de ne pas entamer le boudin. Je la détache alors d'un seul morceau en la tirant avec précaution.

Le boudin est plus moelleux s'il est grillé. Je fais fondre dans la poêle le reste de panne, et, dès qu'elle est fondue, sans attendre qu'elle soit chaude, j'y mets les morceaux de boudin. Je laisse cuire à feu doux 5 à 6 minutes de chaque côté; la



graisse doit frire légèrement. On reconnaît que le boudin est cuit à ce qu'il est ferme au toucher. Je sers immédiatement.

#### Pour servir

Je fais glisser la galette de pommes sur un plat très chaud, et je pose les morceaux de boudin sur la pomme.

#### Pour griller

Au lieu de sauter le boudin, je puis le griller.

Pour griller le boudin sans sa peau, je le pose sur le grill, préalablement chauffé, et je l'expose à une braise douce 5 à 6 minutes de chaque côté.

Pour le griller avec sa peau, je fais sur toute sa longueur, de deux côtés, des petites entailles légères, n'entamant que la peau, à un demi-centimètre environ l'une de l'autre. Je fais griller 8 à 10 minutes de chaque côté.

MAZARIN.

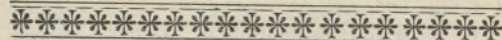
#### BRULEURS "GUASCO"

Dissiper les mauvaises odeurs (tabac, cuisine, etc.), est le résultat qu'obtiennent les Brûleurs "GUASCO", recommandés, d'ailleurs, par tous les médecins pour assainir les appartements et préserver de la contagion des maladies épidémiques. — Prix : 8 fr. Biformol : 2 fr. 75 le litre. — 48, rue Cambon, Paris. — Téléphone : 241.10.

#### Le Vin Mariani en Russie

La Russie, presque fermée aux produits étrangers, vient d'ouvrir ses frontières au Vin Mariani, le précieux tonique, qui vraiment lui manquait. Nos amis et alliés apprendront certainement avec plaisir l'autorisation officielle d'introduction qui vient d'être rendue par le Conseil impérial de Santé, assurés de trouver désormais dans toutes les pharmacies du vaste empire, ce tonique délicieux et si

éminemment vivifiant. Aucun cordial ne saurait, en effet, comme le Vin Mariani, protéger contre le froid, la neige, les rudes intempéries et toutes les maladies qui en peuvent résulter.



#### LES LIVRES

L'Exposition du siècle, par A. Quantin, peut être considérée comme une œuvre de haute critique résumant tout ce qui pouvait être dit.

Sa forme matérielle et des plus heureuses, dans un juste milieu entre les volumes trop succinets et les in-folios encombrants. Son illustration comprend plus de 500 gravures. Elles ont été exécutées spécialement pour l'ouvrage de manière à éviter toute répétition et à présenter tous les aspects d'ensemble et de détail les mieux dignes d'être retenus. Leur groupement méthodique est à lui seul un enseignement, et toutes ces visions qui papillotaient devant les yeux éblouis sont fixées à leurs places logiques.

Un vol. grand in-4°, avec 500 gravures, publié par la Revue le MONDE MODERNE, 5, rue Saint Benoît, Paris. Prix : 12 francs.

Voir le courrier page VIII

Poulardes truffées.

Parfaits de foie gras.

Pâtés de Grives des Cévennes.

Pintades farcies.

Voir page I.

**POUDRE DENTIFRICE DE BOTOT** 17, rue de la Paix  
En Vente Partout.

**CRÈME SIMON SANS RIVALE**  
Pour les soins de la Peau  
MÉDAILLE D'OR Exposit. Univ.  
PARIS, 1900

**VELOUTINE** Poudre de Riz Spéciale  
préparée au Bismuth.  
Hygiénique, Adhérente, Invisibile.  
**CH. FAÏ** Inventeur, 9, Rue de la Paix, Paris.



## DÉCEMBRE GASTRONOMIQUE

## POISSON

Rappelons que la pêche du saumon est fermée.

La truite saumonée allemande est moins chère : 7 fr. 50 à 9 fr. 50 le kilo ; celle de Dantzig, un peu plus fine, vaut de 9 à 11 francs.

La pêche de la petite truite de rivière est fermée ; mais on en trouve toujours, à des prix plus élevés, il est vrai ; 10 à 12 fr. le kilo.

Baisse sensible sur les cours du turbot et de la barbu : 4 fr. à 4 fr. 50 le kilo.

Le bar vaut de 5 fr. à 6 fr. 50 le kilo ; le mulot, 4 à 4 fr. 50.

La sole varie de 4 fr. 50 à 5 fr. 50 le kilo.

Rouget-barbet de la Méditerranée, 6 fr. le kilo.

Les dorades sont plus grosses : 2 fr. à 2 fr. 25 pièce.

Le colin est plus cher : 2 fr. 50 à 3 fr. le kilo.  
Cabillaud : 1 fr. 75 à 2 fr. le kilo. Les plus petits pèsent environ 2 kilos.

Le merlan commence à donner : 1 fr. 50 à 2 fr. le kilo.

C'est la pleine saison du hareng : 10 à 15 cent.

Le maquereau est moins abondant : 70 à 80 centimes.

Coquilles Saint-Jacques : 15 à 20 centimes.

La langouste se maintient entre 5 fr. et 5 fr. 50 le kilo.

Le homard est très cher. Il varie, d'un jour à l'autre, de 5 fr. 50 à 6 fr. 50.

Commencement de la hausse sur les écrevisses  
Pour bisque : 16 à 14 francs le cent. Pour  
buisson : 20 cent. à 1 fr. la pièce.

Brochet de rivière : 3 à 4 francs le kilo, suivant  
grosseur.

## CAUSERIE DU FOYER

## Le Brouillard et la Santé

L'absence de lumière solaire met les organismes en état de réceptivité morbide. Lorsque le soleil est caché, pendant quelques jours sous un écran brumeux, les êtres vivants se sentent mal à leur aise. Leur système nerveux est engourdi et leur sensorium éteint : Il n'est pas jusqu'aux voies digestives qui semblent plus paresseuses et moins vaillantes lorsque suivent les vers connus :

« La terre est boue et le ciel est brouillard ;  
L'homme s'ennuie et que la pluie est triste ! »

Les vieillards, les femmes et les valétudinaires souffrent surtout de la privation de lumière solaire : la chloro-anémie est si vite installée, chez les organismes à tempérament lymphatique, dont les tissus alanguis et le système nerveux surmené mettent l'économie tout entière en état prononcé de moindre résistance.

Sous une forme éminemment assimilable et qui ne rappelle en rien le médicament, le *Vin Désiles* nous offre les moyens physiologiques de résister à la débilitation saisonnière. Cette excellente préparation contient, en effet, toutes les substances capables de régulariser la constitution fatiguée et de relever la nutrition défaillante.

D<sup>r</sup> HADET.

**THÉS** DE **COMPAGNIE ANGLAISE** Envoi du Catalogue  
LA 23, Place Vendôme, Paris sur demande

Téléphone : 702 39 — MAISON FONDÉE EN 1795 — Adresse tél. : Tradob  
**BOUTEILLES** **EDARD** **BOUCHONS**  
pour Grands Vins Liège surfin  
ARTICLES DE CAVE 26 et 28, rue du Dragon — PARIS — CAPSULES MÉTALLIQUES  
Seul Dépositaire des Verreries de Vauxrot (Aisne), Lourches (Nord), Arques (Pas-de Calais)  
Livraison à domicile dans Paris. — Expédition en province : les bouchons par postaux de 3, 6, 10 kilos ; les bouteilles par barasse de 250 ou cadre de 500.

Le Gérant : A. DESBOIS.

PARIS. — IMP. CHARLES SCHLAEGER, 267, RUE SAINT-HONORÉ.