



PETITES GAULETTES FEUILLETÉES

DITES « DE BELLEAU »

Ces petites galettes, excellentes dans tous les cas, seront particulièrement appropriées au jour des Rois; il est devenu, en effet, d'une agréable fantaisie de remplacer les parts de la traditionnelle galette par autant de petites galettes, dans l'une desquelles, naturellement, une fève est cachée.

Pour le thé elles seront également indiquées. Mais là où elles sont parfaites, c'est avec l'accompagnement d'une confiture quelconque présentée à part : on casse un des coins, et dans l'intérieur de la galette ainsi mis à jour, on glisse une cuillerée de confiture ; tout ceci bien entendu, exécuté par le convive sur son assiette.

Cette recette emprunte sa particularité à l'emploi de la levure en poudre qui donne une grande légèreté à la pâte, et à la manière originale dont la pâte est façonnée par le repliage des angles. Tout cela du reste, est d'une exécution fort simple, mais il était nécessaire de tout expliquer pour les personnes qui n'ont jamais fait de pâte feuilletée.

Recommandons toujours l'emploi, autant que possible de la farine de gruau.

Proportions

Pour deux douzaines de petites galettes :

500 gr. de belle farine fine ;

310 — de beurre ;

10 — de sel ;

10 — de levure anglaise en poudre ;
(Berwick's Baking Powder).

2 décil. 1/2 eau ;

1 blanc d'œuf.

Temps nécessaire : 2 h. 1/2

RÉSUMÉ

Mélanger la farine avec le blanc d'œuf, sel, levure, 60 gr. de beurre, eau. Travailler la pâte. Reposer 1/4 d'heure.

Étendre la pâte ; y étaler le reste du beurre ; plier en deux ; abaisser au rouleau ; plier en trois ; repos 1/4 d'heure. Donner 5 tours à la suite, de 1/4 d'heure en 1/4 d'heure, soit 6 tours en tout.

Couper la pâte en carrés. Réunir les quatre pointes en les repliant sur la pâte. Cuire 20 minutes à four modéré.

La pâte

Dans une terrine en faïence très propre, de moyenne grandeur, mettez la farine indiquée en la passant à travers un tamis métallique ou une passoire ; même si c'est de la farine très fine, ce tamisage la rendant plus légère, elle se mélange mieux.

Du bout des doigts de la main droite, faites un trou dans la farine. C'est ce qu'on appelle « la fontaine ». Il faut que ce trou soit assez profond pour mettre à jour le fond de la terrine. La farine est alors rejetée tout autour le long des bords, comme un remblai de hauteur égale.

Dans la fontaine mettez le sel, la poudre anglaise, le blanc d'œuf, 60 gr. de votre beurre cassé en 4 ou 5 petits morceaux et environ 1/2 décilitre de votre eau. Tenez le reste de votre eau près de vous, à portée. Cette eau, très pure, filtrée, doit être

à température modérée en cette saison froide ; on peut la « dégourdir » en y ajoutant un peu d'eau tiède si le beurre employé est très dur.

Dès que vous avez mis ce peu d'eau dans la fontaine, commencez à travailler le beurre, *rien qu'avec le bout des doigts*, en le mélangeant au sel et à la poudre que vous écrasez dans le beurre. Ensuite prenez de la farine peu à peu, tout autour de la fontaine, en l'amenant dans le mélange de beurre que vous triturez vivement, toujours du bout des doigts ; c'est, en effet, avec le bout des doigts que vous pouvez faire le mélange rapidement comme il est nécessaire, et sentir en même temps au toucher qu'il ne se forme point de gros grumeaux dans la pâte. A mesure que vous prenez de la farine sèche, ajoutez l'eau, en la versant toujours sur le mélange humide, sur vos doigts pour ainsi dire ; c'est toujours la main droite qui, seule, travaille dans la terrine. Pendant tout le temps que dure ce travail qui doit être mené très lestement, il faut s'attacher à garder jusqu'à la fin le remblai de farine bien égal.

Nous disons que cette partie doit être menée lestement : les personnes qui ont l'habitude de la pâte exécutent ce travail en 2 ou 3 minutes. Une débutante prendra un peu plus de temps, forcément, mais il faudra quand même qu'elle s'applique à se hâter, car une pâte trop travaillée à ce moment prend ce qui s'appelle du « corps » c'est-à-dire qu'elle devient élastique et que quand on la roule ensuite, elle se retire sur elle-même ; c'est ce qu'il faut éviter.

La quantité d'eau peut être un peu moindre que celle indiquée, cela dépend des farines. Gardez-en toujours un peu pour la fin, quitte à l'ajouter quand, presque toute la farine étant amalgamée, l'ensemble de la pâte paraît un peu sec.

Quand toute la farine est mélangée, la pâte ne doit plus coller aux doigts ni à la terrine. Avec un couteau râclez-vous les doigts, au besoin saupoudrez-les d'un peu de farine, et réunissez cela au reste de la pâte. A ce moment la pâte est grossière comme un morceau de plâtras, il va falloir la travailler pour la rendre lisse, et cette partie du travail s'appelle « fraiser ».

Pour fraiser

Mettez votre bloc de pâte sur la table ou la planche à pâtisserie. Détachez-la par petites parties, grosses comme un marron, écrasez-les avec la paume de la main, c'est-à-dire au dessus du poignet, à la naissance du pouce, en poussant la pâte devant vous et en appuyant très fort, pendant que vous la faites glisser d'un bout de la planche à l'autre. Quand toute la pâte a successivement glissé de cette façon, ramassez-la en tas que vous ramenez de nouveau devant vous, et recommencez exactement le même travail. La pâte aura ainsi été fraisée deux fois. C'est un travail suffisant pour la rendre lisse.

Rassemblez-la en boule, en la faisant tourner sous la main. Elle doit être alors très unie. En appuyant le doigt dessus, l'empreinte y doit rester, signe qu'elle n'a pas pris de « corps » et sera facile à manier. Posez-la sur un plat bien froid, couvrez-la d'un linge pour qu'elle ne gerce pas, et laissez-la au frais.

Le beurre

Il est une règle absolue pour les pâtes feuilletées : c'est que le *beurre et la pâte pour se bien mélanger, doivent être de même consistance*. Par conséquent, en été, il faudra, non seulement tenir la pâte un peu plus molle, mais surtout garder le beurre sur la glace ou, tout au moins, au frais. Tandis qu'en hiver il faut, au contraire, ramollir le beurre durci par le

froid. Dans cette saison, mettez donc le beurre dans un torchon, et pétrissez-le vivement d'abord pour en extraire toute humidité et pour le rendre maniable sur-tout.

La pâte ayant reposé $1/4$ d'heure, posez-la sur la planche très légèrement saupoudrée de farine. Avec le rouleau aplatissez-la en rond à une épaisseur d'un centimètre environ au milieu, et en diminuant un peu tout autour vers les bords qui n'ont pas besoin de la même épaisseur. Sur ce rond, étalez votre beurre le plus également possible, jusqu'à un doigt environ du bord. Pour l'étaler, prenez-le par petites parties que vous appliquez avec le doigt en appuyant pour rendre lisse et égal. Repliez alors la pâte en deux, comme une omelette, bien exactement, pour y enfermer le beurre de toutes parts. Et tout de suite vous donnez le premier tour.

Les tours

Avec le rouleau, tapotez légèrement la pâte pour commencer à l'aplatir. Puis placez le rouleau au milieu de la pâte, comme si vous vouliez couper l'omelette en deux; roulez alors en allant vers une des extrémités, et en appuyant modérément. Puis, remplaçant votre rouleau au milieu, dirigez-le vers l'extrémité opposée. Cette direction est essentielle; on évite ainsi un amas de beurre qui ferait crever la pâte; ce qui arriverait si, en commençant au contraire par une extrémité on chassait ainsi le beurre qui, en aussi grande quantité, s'échapperait par l'ouverture opposée. On peut, pour plus de facilité, changer la pâte de sens, si l'on trouve plus facile de toujours la rouler d'arrière en avant, puisqu'il faut toujours partir du milieu.

Vous avez, après ce travail du rouleau, une bande de pâte d'une épaisseur à peu près égale. Pliez-la en trois, sur le travers,

bien entendu. Couvrez-la du linge et laissez-la reposer au frais toujours, un quart d'heure.

De nouveau farinez très légèrement la planche. Faites faire demi-tour à la pâte; c'est-à-dire posez-la devant vous de façon que si vous la dépliez maintenant, elle fût en travers devant vous, au lieu d'y être en longueur, ainsi que vous l'avez roulée tout à l'heure; ceci afin de changer la direction et de ne pas toujours rouler dans le même sens. Procédez avec le rouleau de la même façon déjà indiquée; amenez la pâte à l'épaisseur d'un quart de centimètre environ, toujours en bande plus longue que large, et d'une épaisseur aussi égale que possible. Nouveau repliage en trois. Repos. Procédez absolument de même jusqu'au sixième tour, avec intervalles d'un quart d'heure chaque fois. Pour ne point se tromper dans le nombre des tours, formez, en appuyant légèrement le bout du rouleau sur la pâte, autant de ronds qu'on a donné de tours.

D'une façon générale, une pâte feuilletée ne doit pas attendre longtemps après avoir reçu son dernier tour. Il faut donc prévoir le moment où elle sera prête pour que le four soit à point. Et si, pour une cause quelconque, on devait attendre pour mettre la pâte à cuire, il faudrait alors la laisser reposer plus longtemps et ne donner le dernier tour que juste $1/4$ d'heure avant de couper les galettes pour les cuire.

Les galettes

La pâte ayant reposé $1/4$ d'heure après le sixième et dernier tour, « abaissez-la », ce qui veut dire roulez-la avec le rouleau pour lui donner l'épaisseur qu'elle doit avoir selon le genre du gâteau. Ici il nous faut un demi-centimètre au plus. Opérez en donnant une forme carrée à la pâte, et roulez toujours du centre vers les bords afin de garder une épaisseur égale.

Avec un très bon couteau, coupez des carrés de 10 à 11 centimètres de côté environ. *Coupez la pâte net*, sans bavures au bord qui empêchent la pâte de monter; c'est essentiel. Repliez les quatre coins sur le dessus du carré, de façon qu'ils se rejoignent absolument tous les quatre, comme une véritable enveloppe, mais sans empiéter aucunement sur leurs bords. Appuyez avec les doigts pour les fixer sur la pâte, à l'endroit du rempli et aux quatre angles, près du rempli. N'appuyez que légèrement sur l'extrémité des coins. Mettez les galettes sur une plaque légèrement farinée et tout de suite mettez au four.

Le four

Il faut une bonne chaleur soutenue, sans excès, sans coup de feu; c'est four pas trop chaud, par conséquent four modéré qu'il faut indiquer. Avec l'habitude de la pâtisserie ce n'est rien à reconnaître, et les novices l'apprennent assez vite par expérience. Recommandons d'avoir toujours le soin d'allumer le four bien à l'avance, afin qu'il ait le temps de s'échauffer partout. Les pâtisseries faites pour le dîner réussissent mieux que celles du matin à cause de cela: un four peut être rouge et ne point chauffer suffisamment; les gâteaux brûlent d'un côté et ne cuisent pas de l'autre. Il ne faut pas de coup de chaleur du côté du foyer, mais une chaleur générale soutenue.

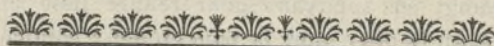
On compte 20 minutes de cuisson, au bout desquelles les galettes doivent être dorées à point. Elles ont dû, très peu de temps après leur mise au four, 5 minutes environ, commencer à monter; le remplissage s'accroît en s'écartant légèrement sous forme de petites cornes feuilletées, tandis que le centre de la galette où elles venaient tout à l'heure se rejoindre, bombe en saillie. Deux ou trois fois, ouvrez vivement la porte du four pour surveiller, mais

pas longtemps, car l'air froid fait retomber la pâte. Tournez la plaque, si le côté du foyer semblait trop les chauffer.

Les galettes ont dû considérablement monter. Leurs coins doivent se tenir la pointe tournée en l'air et le dessus de la galette à découvert, bien gonflé. Elles doivent avoir pris une jolie teinte dorée uniforme. A ce point, retirez-les du four et servez-les toutes chaudes, ou tenez-les au chaud jusqu'au moment de servir.

Si les coins ne tiennent pas bien relevés à la cuisson et retombent à plat, c'est qu'on n'a pas assez appuyé dessus en les retroussant sur la pâte.

LA VIEILLE CATHERINE.



CONSEIL AUX MÈRES

En cette saison hivernale où le brouillard, l'humidité, les brusques variations de température font naître si nombreuses les maladies des enfants, il est important de divulguer et de propager le conseil récent d'une célébrité scientifique de Paris, médecin de l'hôpital des Enfants-Malades qui, confirmant les vertus thérapeutiques du **Vin Mariani**, écrit: « Administrez avec confiance ce précieux tonique à vos enfants déjà grands et spécialement à vos chers convalescents de la rougeole, de la scarlatine, de la diphtérie, etc... Le **Vin Mariani** stimulera bien vite le système nerveux languissant et restaurera les forces. » En effet, le **Vin Mariani** est un tonique diffusible dont l'effet est immédiat; son action, au lieu d'être localisée à l'estomac seul, s'étend à l'économie tout entière. Entraîné dans le système circulatoire, il réveille sur son passage les fonctions ralenties de chaque organe.

Les mères suivront certainement ce conseil autorisé d'un maître de la médecine. La saveur du **Vin Mariani** est exquise, les petits débilités boiront avec plaisir ce réparateur par excellence.



BISQUE DE CREVETTES

Cours de M. A. Colomblé
Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

Le potage bisque de crevettes, d'une préparation fort simple, le dispute en finesse à la bisque d'écrevisses, et il est moins dispendieux. Il est inutile, dans l'espoir de l'obtenir d'une jolie couleur, d'employer la crevette rose, qui a moins de goût et coûte beaucoup plus cher que la crevette grise. Car, quelles que soient les crevettes employées, le potage a toujours par lui-même une teinte plus ou moins grise que l'on ne peut corriger qu'en ajoutant un peu de carmin.

Comme toutes les préparations à base de crevettes, le potage gagne *considérablement* en finesse si l'on dispose de crevettes vivantes. La crevette cuite, en effet, perd très vite une partie de ses qualités; toutes les personnes qui fréquentent le bord de la mer en ont fait l'expérience.

Il est peu d'endroits où l'on puisse se procurer des crevettes vivantes; nous ferons donc le potage avec des crevettes cuites.

Proportions

Pour 1 litre de potage, convenant pour 5 personnes :

150 gr. de crevettes ;

80 — de beurre ;

30 — de crème de riz (farine de riz) ;

1 litre de lait ;

2 cuillerées de crème double, facultatives ;

1 jaune d'œuf ;

1 petite cuillerée d'essence d'anchois, facultative ;

1 verre à liqueur de madère ou de cognac, facultatives ;

Sel, poivre, poivre de Cayenne.

Les crevettes

Je casse le bec des crevettes que j'enlève y compris les yeux, ces parties dures gênent pour piler. Je mets à mesure les crevettes dans le mortier. Je décortique cinq ou six crevettes par personne, je les réserve pour les ajouter au potage quand il sera terminé, et je mets les carapaces dans le mortier avec les autres crevettes.

Je pile jusqu'à ce que les crevettes soient réduites en purée.

Le potage

La « crème de riz » n'est autre chose que de la farine de riz, dont on doit toujours avoir une petite provision. A défaut, on peut employer de la farine de froment, mais le potage est moins fin.

Je délaye la crème de riz dans une casserole avec un peu de lait *froid*. Cette condition est essentielle ; si le lait est chaud, le mélange forme colle. Il faut que la crème de riz soit parfaitement délayée, sans former aucun grumeau. J'ajoute peu à peu le reste du lait, puis je chauffe doucement jusqu'à ébullition en vannant tout le temps comme une crème, c'est-à-dire en promenant en tous sens la cuiller de bois dans le liquide, et en l'appuyant sur le fond de la casserole et dans les angles. C'est indispensable pour empêcher

les grumeaux et pour que la crème de riz, qui a toujours tendance à retomber au fond de la casserole, n'attache pas.

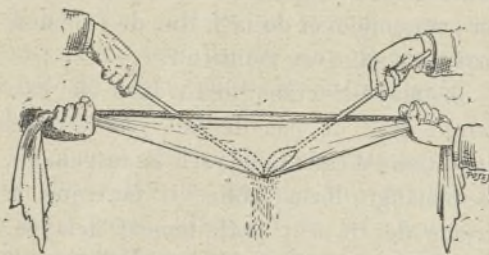
Dès que l'ébullition est déclarée, j'ajoute la purée de crevettes et je laisse bouillir 2 ou 3 minutes : c'est suffisant. Quelques personnes ajoutent la purée de crevettes avant de faire chauffer le lait; le potage prend alors un goût trop fort qui masque le goût très fin de la crevette.

Dès que ce temps d'ébullition est achevé, je passe à l'étamine.

Pour passer à l'étamine

Il ne suffit pas, ici, de verser la purée sur une étamine et de tordre comme lorsqu'on veut passer une sauce : de cette façon, la partie liquide de la purée, seule, passerait. On peut, à la rigueur, verser la purée sur le tamis de crin et l'écraser avec le champignon de bois, mais la purée ainsi obtenue n'est point parfaitement lisse.

Le meilleur résultat s'obtient en procédant avec l'étamine comme l'indique la figure ci-contre; mais, pour cela, deux personnes sont nécessaires. Chacune tient réunis dans la main gauche deux coins de l'étamine qui forme ainsi une poche au milieu de laquelle on a versé la purée.



De la main droite chacune prend une cuillère de bois ou une spatule qu'il introduit dans cette poche, de manière que les deux cuillères appuient sur le fond de l'étamine et que leurs extrémités se trouvent dos à dos, en se touchant, comme le montre le dessin.

Tenant l'étamine bien tendue, on imprime aux deux cuillères un mouvement rapide de va-et-vient, les deux cuillères restant collées l'une à l'autre à leur extrémité seulement. Une seule cuillère doit pousser : quand celle de droite pousse, celle de gauche doit se laisser pousser sans chercher à reculer d'elle-même; et réciproquement.

On s'aperçoit que le mouvement n'est pas régulier quand les cuillères claquent l'une contre l'autre : la purée, alors, ne passe pas.

La purée passe ainsi à travers l'étamine en quelques instants; je la recueille dans un plat assez long pour qu'il ne s'en perde point.

Je reverse le contenu du plat dans la casserole de tout à l'heure, après l'avoir bien rincée.

Le potage, à ce point, peut attendre plusieurs heures, sans qu'il soit nécessaire de le tenir au chaud.

Pour terminer

Dix minutes avant de servir, je réchauffe le potage et je procède à la liaison.

Je délaye un jaune d'œuf dans un bol avec un peu de crème ou de lait, puis je verse dessus, doucement et en délayant vivement avec la cuiller de bois, environ 1 ou 2 décilitres de potage chaud. Le mélange se fait instantanément; il suffit de mêler rapidement pour empêcher l'œuf de cailler.

Je reverse alors le contenu du bol dans la casserole où se trouve le reste du potage.

Je le goûte pour l'assaisonnement, et j'ajoute sel, poivre, un peu de poivre de Cayenne, du carmin jusqu'à coloration suffisante, et, si l'on veut relever le potage, l'essence d'anchois et le cognac ou le madère. Si l'on préfère un potage plus doux, on supprime l'anchois et le cognac ou

le madère. On ne doit pas en mettre si l'on opère avec des crevettes vivantes.

Je chauffe jusqu'à ébullition, très doucement, et en vannant le potage comme une crème, c'est-à-dire en y promenant la cuiller en tous sens, appuyant sur le fond de la casserole, pour toujours bien mélanger et empêcher les parcelles solides du potage de s'attacher au fond. Le potage doit être très légèrement crémeux et à peine napper la cuiller; s'il est plus épais, ce qui peut se produire, car toutes les crèmes de riz ne s'épaississent pas dans la même mesure, je l'amène à consistance convenable en ajoutant du lait chaud.

A ébullition, je retire du feu et je verse dans la soupière où j'ai mis la crème double, le beurre divisé en petits morceaux et les crevettes épluchées.

Crevettes vivantes

Si l'on emploie des crevettes vivantes, on procède de la façon suivante.

Les crevettes étant bien lavées et égouttées, on les pile toutes crues et on les ajoute, avant de les mettre sur le feu, au lait dans lequel on a délayé la crème de riz. On chauffe doucement et on laisse bouillir 2 ou 3 minutes. On continue ensuite comme il a été expliqué plus haut.

Mais, en ce cas, on met généralement comme garniture des petits croûtons sautés au beurre.

MAZARIN.



ALIMENT DES ENFANTS

* Menus *

ŒUFS BROUILLÉS AUX TRUFFES
PATÉ DE PIGEONS A L'ANGLAISE
TOURNEDOS A LA ROSSINI
CROSNES AU VELOUTÉ
PRALINÉ A LA CRÈME

POTAGE BISQUE DE CREVETTES
PETITS SOUFFLÉS DE FAISAN
TIMBALE DE FILETS DE SOLE A L'AMBASSADRIGE
SELLE DE PRÉ-SAIÉ A LA CHIVRY
FOULARDES TRUFFÉES
PATÉ DE GRIVES DES CÉVENNES
PETITS POIS A LA FRANÇAISE
BOMBE GLACÉE

BEURRECKS A LA TURQUE
PETITE LANGOUSTE BONNE FEMME
PINTADE FARCIE
PURÉE DE CÉLERI RAVE
GATEAU DE MARRONS

POTAGE CRÈME DE CHICORÉE
BARBUE SAUCE GÉNEVOISE
FILET DE BŒUF AUX CÈPES
RIS DE VEAU A LA MARÉCHALE
GIGUE DE CHEVREUIL SAUCE MOSCOVITE
PARFAIT DE FOIE GRAS
POINTES D'ASPERGES EN PETITS POIS
RIZ A L'IMPÉRATRICE

ŒUFS FARCIS AUX ANCHOIS
MOULES A LA POULETTE
TIMBALE DE MACARONI
SOUFFLÉ A LA VANILLE

POTAGE AU CRESSON AU TAPIOCA-BOUILLON BOUDIER
PETITS SOUFFLÉS AU FROMAGE
BARBUE A LA HAVRAISE
CANARD SAUVAGE ROTI
PURÉE DE CHICORÉE
PUDDING A LA BRÉSILIENNE

ŒUFS A LA BÉCHAMEL
PETITES SOLES FRITES AU BEURRE
PORC FRAIS A LA PURÉE DE LENTILLES
ROASTBEEF FROID, SALADE
SOUFFLÉ AU CITRON

POTAGE CONDÉ
BOUCHÉES DE CREVETTES
COTELETTES DE VEAU A LA ZINGARA
FAISAN ROTI
BOUCHÉES FÉLICIA
SALADE GIGOLETTE
CROUTE AUX FRUITS

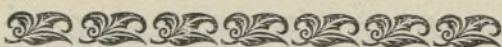


BOUTEILLES-BOUCHONS

EDARD

ARTICLES DE CAVE

(Téléph. 702.39) 26, 28, r. du Dragon



PORC FRAIS

A LA PURÉE DE LENTILLES

Un de ces plats de ménage simples et mijotés dont certaines vieilles cuisinières de province semblent avoir, seules, conservé la tradition. Bien fait, surveillé, préparé surtout sans hâte, il est excellent, et une débutante le réussira aisément à condition de ne pas attendre le dernier moment pour mettre ses casseroles au feu. Du reste, porc et lentilles, une fois cuits et prêts, peuvent attendre au chaud sans nul inconvénient, ce qui est toujours un avantage quand il faut veiller à d'autres préparatifs.

Proportions

Pour 7 ou 8 personnes :
 1 kilo de porc, net, sans os ;
 70 gr. bonne graisse de porc ;
 40 — oignon ;
 30 — poireau ;
 30 — farine ;
 15 — céleri ;
 15 — racines persil ;
 20 — sel ;
 1/2 litre de lentilles ;
 1 litre d'eau ;
 4 décilitres de bon bouillon ;
 Poivre, poudre d'épices.
 Temps nécessaire : 3 heures.

RÉSUMÉ

Tremper les lentilles la veille.

Les mettre au feu avec eau tiède. Ecumer. Colorer à part l'oignon dans la graisse, ajouter farine pour un roux léger ; joindre le tout aux lentilles avec sel, os de porc, poireau, persil, céleri. Cuire très doucement 2 heures.

Faire revenir à part le porc avec graisse, sel, poivre, épices. Couvrir la casserole et cuire en ajoutant successivement le bouillon.

Passer les lentilles en purée. Y ajouter de la graisse

de cuisson de porc. Dresser le porc pardessus et arroser le tout avec le jus de cuisson délayé avec bouillon.

Les lentilles

Choisissez toujours de la meilleure qualité et de la dernière récolte, cela va sans dire. Triez-les avec soin, et lavez-les. Mettez-les ensuite dans une petite terrine, et couvrez-les de deux fois leur volume d'eau bien atténuée. Laissez-les dans un endroit très tempéré, pas trop loin du fourneau, pendant 5 ou 6 heures au moins.

Egouttez-les complètement. Mettez-les dans une casserole assez épaisse pour qu'elles n'attachent point pendant leur cuisson ; il faut, pour cela, prendre une casserole en cuivre étamé, ou, si vous voulez, une cocotte en fonte. Mais point de fer battu ou émaillé, dans lequel les lentilles attacheraient inévitablement parce qu'elles doivent cuire dans peu de liquide. Le choix de la casserole a une véritable importance, et je la signale.

Versez sur les lentilles la quantité d'eau tiède indiquée, soit 1 litre pour ces proportions. Posez la casserole sur un feu assez modéré pour que l'eau s'échauffe peu à peu et ne commence à bouillir qu'au bout d'une demi-heure. Couvrez la casserole. Pendant ce temps, vous préparez l'oignon et la liaison.

L'oignon

Epluchez l'oignon et coupez-le en rouelles pas trop minces pour qu'il ne brûle pas.

Vous pouvez vous servir, pour le faire revenir, de la casserole où cuira le porc, afin de ne pas mettre en train une autre casserole. C'est du cuivre étamé qu'il faut prendre, et la grandeur de la casserole doit être juste appropriée à celle du morceau de porc ; point de sauteuse bien entendu, mais une casserole de hauteur ordinaire.

Mettez-y la moitié de la graisse, soit 30 gr. pour 40 gr. d'oignon.

C'est de bonne graisse fraîche de porc, appelée saindoux, que nous prenons ici.

Posez sur feu doux, et laissez colorer doucement, sans noircir ni brûler. Soit 12 à 15 minutes. Ajoutez la farine, mélangez avec la cuiller de bois, et laissez cuire sur feu *encore plus doux*, jusqu'à ce que le tout ait pris, *peu à peu*, une coloration légère, comme du café au lait clair. Il faut au moins 1/4 d'heure pour cela. De temps en temps, remuez avec la cuiller de bois pour vous assurer que rien ne brûle. C'est ainsi qu'un roux est léger et n'a point de goût âcre ; et remarquez que c'est fort peu de temps pour la chose. Cela ne vous empêche pas d'ajouter les légumes aux lentilles, si elles ont commencé à bouillir, avant que le roux soit terminé, car il n'y a pas d'inconvénient à ce qu'il soit ajouté au reste un peu plus tard.

La cuisson des lentilles

Quand l'eau des lentilles s'est mise à bouillir doucement, que toute l'écume est enlevée, ajoutez le sel, le céleri, le poireau, le persil et l'os du porc.

Les légumes ont été simplement lavés ; il n'est pas nécessaire de les attacher. Le céleri est pris dans une côte blanche ; le persil est choisi entièrement dans la racine, qui donne plus de parfum, et pas du tout dans le feuillage. Le poireau est pris plutôt dans la partie blanche, la partie verte n'étant pas très bonne. Mettez les os tout au fond, touchant la casserole, et nichez les légumes dans les lentilles.

Ajoutez enfin le roux et l'oignon tout de suite s'il est prêt, ou un peu plus tard, il n'importe, pourvu que ce soit fait avec le soin que voici : ne mettre le roux dans les lentilles que par petites quantités à la fois, afin qu'il se délaie bien, ce qui serait moins facile s'il était ajouté en une seule

masse. Le mettre dans l'endroit des lentilles qui chauffe le moins fort, pour qu'il ne soit pas saisi par l'ébullition qui empêcherait de bien délayer. Remuer légèrement ensuite la surface seulement des lentilles, ce qui est suffisant.

Dès que les légumes sont ajoutés, couvrez la casserole, et, dès que l'ébullition est reprise, retirez-la sur un feu *très doux*, de façon à entretenir un léger bouillonnement, presque un simple mijotement. Nous avons souvent répété que les légumes secs cuisaient mieux et plus vite en cuisant doucement qu'en étant menés grand train.

A partir de ce moment comptez sur *deux heures* de cuisson régulière, tranquille, jusqu'au moment où il faudra passer la purée. Et pendant ce temps, évitez de remuer inutilement les lentilles, sauf pour vous assurer, en sondant avec une cuiller de bois, que rien n'attache au fond. La quantité de liquide doit suffire pour mener la cuisson jusqu'au bout, si tout marche avec régularité.

Bien qu'on doive s'occuper de mettre le porc au feu à peu près au moment où les lentilles cuisent avec les légumes, nous allons, pour plus de clarté, terminer ici, à la suite, les explications relatives aux lentilles et à la purée.

La purée

Les lentilles ayant tout doucement bouillonné pendant 2 heures, et cela pour n'importe quelle quantité, elles doivent être parfaitement tendres, bien qu'ayant conservé leur forme, et on doit les écraser rien qu'en les pressant à peine entre le pouce et l'index.

Retirez la casserole du feu. Enlevez le persil, le céleri, ce qui reste du poireau, les os, etc. Prenez, par petites quantités à la fois, les lentilles que vous mettez sur le tamis métallique posé au-dessus d'une terrine. Frottez en appuyant le champignon

de bois, en un mouvement de va et vient, et non pas en rond. Quand tout est passé, il ne doit rester aucun liquide dans la casserole; la purée doit être juste à consistance suffisante pour être prise sur les dents d'une fourchette, pas trop épaisse par conséquent. Elle est liée, mais pas suffisamment unie, le tamis métallique laissant passer des fragments de peau, et surtout les germes, ou petits points blanchâtres. Pour obtenir une jolie purée lisse, onctueuse, il est indispensable de la passer ensuite au tamis de crin, ce qu'on ne peut faire la première fois tout d'abord parce qu'on risquerait de le crever. Ayez soin d'enlever au fur et à mesure les résidus du tamis. Ce n'est du reste pas long de passer cette seconde fois, une purée toute passée déjà.

Rincez la casserole; remettez-y la purée. Faites-la chauffer sur feu doux en la remuant avec la cuiller. Ajoutez y, pour ces quantités, 5 ou 6 cuillerées de la graisse de cuisson du porc. Travaillez encore avec la cuiller pour mélanger. Goûtez pour l'assaisonnement, et tenez au chaud la casserole, sans cuire davantage, jusqu'au moment de servir.

Le porc

Il faut le prendre dans la longe. La longe est la partie qui va du cuissot aux premières côtes. Faites enlever l'os de la chaîne, c'est-à-dire l'os de l'échine qu'il est facile, du reste, d'enlever soi-même. Avec un bon couteau, supprimez, si le porc est très gras, une partie du lard extérieur, de façon à n'en laisser que l'épaisseur d'environ 1 centimètre 1/2. Ficelez ensuite le morceau et pesez-le, afin de bien vous rendre compte du temps nécessaire à sa cuisson. Il faut compter une demi-heure pour le faire colorer, et, ensuite, 3/4 d'heure par livre pour la cuisson, plus le temps de dégraisser, de déficeler, de découper, etc.,

tous intervalles dont beaucoup de cuisinières qui s'y prennent au dernier moment ne tiennent pas compte, et pour lesquels il faut toujours prévoir un bon quart d'heure de plus.

Disons donc que, pour 1 kilo net de porc, c'est, *au moins*, 2 heures 1/4 avant de servir qu'il faut le mettre au feu, et plus que cela si la cuisinière n'est ni débrouillée, ni expéditive. J'insiste là-dessus parce que le porc est une viande qui a besoin d'être bien cuite, et elle ne peut être bien cuite que si elle est doucement cuite. On verra par les précautions à prendre la nécessité de cette recommandation.

Pour revenir

Prenez une casserole juste de grandeur appropriée, nous avons vu plus haut comment. Qu'elle soit, si elle a servi à l'oignon, lavée à l'eau chaude et essuyée. Mettez-y la graisse indiquée, soit 40 gr. de bon saindoux bien frais, bien pur surtout. Posez sur feu soutenu, et, dès que la graisse étant fondue commence à chauffer, mettez-y le porc; saupoudrez-le de sel, poivre et pincée de poudre d'épices. Faites colorer le morceau successivement sur toutes ses faces, et prenez soin, en le retournant, de ne pas piquer avec la fourchette, ce qui ferait sortir le jus. Comptez, quelle que soit la grosseur du morceau, sur une moyenne d'une *bonne demi-heure*. Mais le feu ne doit pas être aussi soutenu jusqu'à la fin qu'au début; sans cela la graisse et le jus brûleraient. *Il faut que la graisse ne colore pas du tout*, tout en chauffant assez pour que la viande prenne une teinte dorée dans le temps indiqué. Cette graisse nous sert, à la fin, pour assaisonner la purée, et il serait impossible de l'utiliser ainsi si elle avait, même légèrement, brûlé. On comprend donc que c'est sur un feu modéré qu'il faut, ensuite, achever de faire revenir le morceau de porc, et toujours

veiller à ce que la casserole, tout en chauffant bien, ne chauffe pas trop. Le porc ayant pris la teinte dorée d'un joli rôti, organisez alors sa cuisson.

La cuisson

Versez dans le fond de la casserole un décilitre seulement de bouillon, froid ou chaud. Avec la cuiller de bois, grattez le fond et le tour de la casserole pour dissoudre le gratin brun qui s'y est déposé pendant la coloration. Arrosez le morceau avec le tout. Couvrez la casserole de façon à ne laisser qu'un très mince passage à la buée, et laissez sur le même feu modéré bouillir régulièrement, sans violence, mais plus fort que le simple mijotement qui serait insuffisant. De temps en temps découvrez pour arroser. Au bout d'une demi-heure de ce train modéré, le jus de cuisson doit n'être plus que de la graisse surnageant au-dessus du jus non pas gratiné sec, mais figé au fond de la casserole, et formant plaques dans la cuiller. C'est, bien entendu, peu à peu que cet effet se produit : d'abord le jus de cuisson est clair ; puis il prend la consistance d'un sirop de plus en plus épais, dans lequel la graisse ne se détache pas de façon distincte. A mesure qu'il réduit, c'est-à-dire que l'humidité du liquide s'évapore, la graisse se sépare du jus même qui tend à se solidifier.

Si la cuisson a été menée comme il convient, c'est au bout d'une demi heure que le jus est à ce point. Si c'est plus tôt, c'est que le feu était trop ardent ; si c'est plus tard, c'est qu'il ne chauffait pas assez ; et, dans les deux cas, il faut modifier alors le feu en conséquence.

Donc, au bout du temps prescrit, ajoutez de nouveau 1 décilitre de bouillon ; retournez le porc ; couvrez la casserole ; et pendant la demi-heure qui suit, arrosez de temps en temps comme vous l'aviez fait la précédente fois. Au bout de cette nouvelle

demi-heure, ajoutez un troisième décilitre, en suivant toutes les mêmes prescriptions que précédemment. On doit, bien entendu, ne verser de bouillon que quand la quantité précédente est tout à fait réduite et, qu'il n'y a plus, dans la casserole, que de la graisse. *Cette graisse ne doit pas colorer du tout*, répétons-le encore ; elle a dû conserver la teinte claire de belle huile d'olive ou de beurre fondu, et ne pas présenter le moindre goût âcre.

Quand le temps de cuisson est écoulé, soit, pour 1 kilo, une heure et demie en plus de la demi-heure pour faire revenir, le porc doit être à point. De nouveau, le jus s'est solidifié et la graisse surnage. Enlevez toute cette graisse dont une certaine partie est ajoutée aux lentilles. Ce n'est qu'au moment de servir, et quand le plat est dressé, que vous délayez le jus. En attendant, on tient la casserole simplement au chaud, et, si le jus menace de trop gratter, on ajoute une seule cuillerée de bouillon pour humidifier.

Pour servir

Versez la purée dans un plat très légèrement creux. Posez dessus le porc. Tenez trois minutes au chaud, tandis que vous préparez le jus.

Versez dans la casserole, d'où toute la graisse a donc été enlevée, un décilitre de bouillon. Posez sur le feu, tandis qu'avec une cuiller vous raclez le fond et les côtés de la casserole pour dissoudre le gratin qui s'y est attaché. Dès que l'ébullition se manifeste, c'est suffisant. Versez ce jus directement sur le porc, à travers la passoire fine appelée chinois. Si vous trouvez que le jus menace de déborder le plat, versez le reste dans une saucière chauffée que vous servirez en même temps. Servez avec assiettes très chaudes. Le porc doit être découpé en tranches minces.

LA VIEILLE CATHERINE.



LES FLEURS DANS LES APPARTEMENTS

Cette époque de l'année est une de celles où l'imagination des maîtresses de maison trouve le plus librement matière à s'exercer. Un simple changement dans la place des sièges suffit parfois à transformer un aspect général ; quelques draperies habilement jetées, meublant les coins, donnent immédiatement une sensation plus intime. Mais la réinstallation fût-elle complète et parfaite, et il y manquera encore une note de charme, un sourire, tant que nous n'aurons pas appelé les fleurs à notre secours. Elles seules sont les vraies enchanteresses ; sans elles point de véritable grâce dans un intérieur ; toutes les somptuosités d'un ameublement ne seront réellement mises en valeur, allégées, égayées, que si plantes et fleurs y mêlent la griserie de leurs couleurs et de leurs parfums ; et la demeure la plus simple se revêtira de beauté lorsqu'elles lui apportent la magie de leurs corolles.

Tout le monde subit cette impression, et, cependant, combien peu de personnes savent disposer les fleurs, même parmi les femmes qui ne laisseraient point à une main mercenaire le soin de les grouper ! combien peu *aiment* assez les fleurs pour mettre dans l'arrangement d'un bouquet le temps d'une recherche artistique ? Il semble qu'il y faille un talent spécial, presque une intuition native, une inspiration du bout des doigts : rien de moins théorique que cet art où la fantaisie

seule semble nous guider. Et, cependant, ne pourrait-on formuler quelques règles générales qui seraient comme le code de la fleuriste mondaine ?

Par exemple, avant tout, ne *jamais, jamais* tasser les fleurs, même lorsqu'il s'agit de fleurettes qui ne valent que par leur groupement, et qu'il faut disposer à la main avant de les mettre dans les vases : violettes, myosotis, giroflées, réséda, coucous, — toutes les fleurs, même les plus communes, ont leur beauté, — il faut les masser, les rendre touffues, mais non point les serrer ; le lien qui les attache — pour ces touffes il est indispensable — doit les soutenir sans les comprimer.

Quant aux fleurs à longues tiges, nous sentons bien qu'il nous les faut arranger directement dans le vase qui leur est destiné, et qui contient déjà de l'eau fraîche à mi-hauteur (le volume des tiges faisant monter le niveau). Chaque tige, cela va sans dire, a son extrémité coupée en diagonale au moment même où nous la plongeons dans l'eau ; c'est faute de pouvoir faire ainsi pour les bouquets « montés » des fleuristes que ceux-ci se fanent si promptement. Puis, nous commençons par les fleurs les moins hautes, aux tiges les plus flexibles et les plus recourbées, les appuyant au bord du vase pour former une sorte d'assise, laissant toujours les feuilles sur la partie visible de la tige : elles nous serviront de toile de fond. Ensuite les fleurs s'étageront en hauteur, sans se tasser, sans cependant faire pyramide trop marquée, donnant enfin une impression de « bouquet de feu d'artifice », c'est peut-être le seul mot qui puisse faire image. Ce genre de bouquet convient pour tous les vases élancés, à col long ; pour ceux plus bas, de large encolure, il nous faut prendre les fleurs en touffe que j'indiquais tout à l'heure ; en touffe aussi les fleurs que l'on veut peindre. Le bouquet idéal, très haut, très léger, où chaque fleur concourt à l'ensemble, mais s'isole de sa voisine, « s'enveloppe d'air » pourrait-on dire, ne donne pas la masse voulue destinée à produire l'intensité de tons nécessaires ; l'effet « pictural » ne s'obtient que par groupements à la fois touffus

et lâches au premier plan d'où s'élancent en fusées quelques branches souples.

L'association de tons entre les vases et les fleurs qu'ils contient est un des grands éléments de succès : succès facile lorsque nous n'avons qu'à choisir, dans les grands centres où les vitrines de fleuristes sont une joie des yeux et une incessante tentation, dans les châteaux où les serres se dépouillent pour nous après que le parc a cessé de nous livrer la profusion de ses corbeilles ; succès plus méritoire lorsque nous n'avons à notre disposition que les éventaires des rues, ou les fleurs des champs en été et les branchages en hiver. On réussit cependant des effets délicieux : une gerbe de bourrache, de liserons et de chardons sauvages ne le cède en grâce ni aux lilas ni aux chrysanthèmes et les orchidées elles-mêmes auraient-elles plus de charme que les roses si leur rareté ne les paraît d'une séduction particulière ? Pour celles-ci, leurs formes sont si étranges, leurs couleurs si éclatantes, qu'elles déroutent toute méthode : inlassable Protée, elles semblent fleur, oiseau ou papillon ; comment les emprisonner alors dans telle ou telle indication d'arrangement ? Nous sentons bien cependant que leur beauté réclame un écrin dont l'art égale leur naturelle splendeur : nous les mettrons dans les cristaux irisés de Daum ou de Gallé, dans ces vases, corolles eux-mêmes, au col ténu comme une tige, dans ces buires gracieuses d'où tomberont délicieusement les grappes étoilées des « astrées » et les catteleyas mauves à peine nuagés de feuillages de capillaires.

Dans les vases en cristal pur, les roses, les œillets, les lilas, toutes les fleurs à tiges nettes donneront de jolies transparences ; dans les buires cloisonnées de Chine ou du Japon, les roses, encore les lilas, les boules de neige, les chrysanthèmes — fleurs d'or — ont des tonalités plus fines ; et, dans les potiches basses, presque des coupes, les violettes de Parme sembleront d'un mauve plus doux encore près des bleus de l'émail.

Dans les porcelaines claires de Copenhague, ou de Sèvres nouvelle manière (nous avons dit ailleurs leur rapprochement), les fleurs

pâles seraient fades : il y faut des touches éclatantes. Les grés artistiques (genre Lachenal, Dalpayrat) les poteries métalliques aux reflets incandescents, du golfe Juan et de Valauris supportent mieux des fleurs un peu massives aux tons chauds ; mais si toutes ces beautés nous manquent nous pourrions y suppléer : les champs, les jardins du bon Dieu, sont inépuisables en été et trop souvent dédaignés ; les potagers au besoin nous seront une ressource : les tiges d'asperges, les feuillages de carottes aussi légers que des fougères, le cresson frisé, que sais-je ? les Japonais, des maîtres en l'art d'arranger les fleurs qui constitue pour eux une véritable étude avec des professeurs et des cours, suivis non seulement par de mignonnes mousmés mais par de sérieux élèves, les Japonais, dis-je, n'emploient-ils pas des feuilles de choux comme fond de décoration ? Les mahonias, le houx, le gui, ne sont-ils pas feuille et fleur tout ensemble, et, quand le froid et le gel ne nous laisseront plus comme verdure que les sapins, qui nous empêchent de piquer dans leur sombre feuillage des choux de satin rose ou rouge qui y sembleront des fleurs soyeuses ?

Il faudrait aussi pouvoir indiquer comment les fleurs posées de telle ou telle différente façon gagnent ou perdent une part de leur charme, comment il faut sur la petite table à portée de la main avec nos livres et notre ouvrage, des vases bas, pleins de fleurs odorantes, rien de trop haut, trop aisé à renverser au moindre heurt ; sur la cheminée ou la console, au contraire, des vases élancés, des fleurs mirant leurs fusées aux glaces qui les reflètent ; dans les encoignures, les fleurs accrochées très haut et retombant en courbes. Mais ceci varie avec chaque appartement, c'est une leçon sur place qu'il faudrait, ou plutôt non, c'est seulement du goût qui est nécessaire et je suppose mes lectrices trop douées pour avoir besoin ici d'autre guide que leur fantaisie.

SYBIL DE LANCEY.

Racahout Delangrenier
Le meilleur aliment des enfants



CRICHONS

Janvier : le mois des visites, la saison des diners. Gageons, Madame, que pour faire vos visites cette année, vous avez une robe marron ? En drap, s'il vous faut rester une femme pratique, en velours ou en taffetas plissé, si vous pouvez prétendre à plus de fantaisie dans l'élégance, mais quelle qu'en soit l'étoffe, la couleur est certainement marron, n'est-ce pas ? Difficile à choisir, du reste, la teinte d'une robe de ville qu'en cette saison on porte tout autant, et même plus, à la lumière des lampes qu'à celle d'un soleil invisible. On vous dit bien qu'avec l'électricité la nuance « ne bouge pas » le soir : c'est possible dans un magasin où la lumière reste franche ; peut-être aussi dans de grands appartements officiels éclairés crûment. Mais allez donc, je vous prie, voir si c'est la même chose dans un salon mondain, avec tous les abat-jours enjuponnés, pailletés, peinturlurés, au travers desquels la lumière est modifiée de sensible manière.

Rendons à cause de cela, justice aux marrons de cette année. Si leur ton de Sienne brûlée semble un peu dur au vrai jour, ils prennent en revanche à la lumière un éclat très doux, et ils gardent leur couleur marron, sans tourner à la teinte neutre, comme il arrive pour le havane par exemple.

Voulez-vous une idée de jolie robe en drap marron vue ces jours-ci dans un bon atelier ? Une jupe droite, unie, bordée dans le bas d'une bande de velours du même ton, mais coupée en forme ; à la façon d'un volant, à peine ondulé. Cette bande est découpée sur le drap en dents pointues très rapprochées, très aiguës, brodées d'une triple rangée de cordonnet, ainsi que des ganses appliquées à intervalles égaux et dont la direction également ascendante et descendante rappelle le dessin de certains points de Hongrie. Cette bordure de velours va en augmentant légèrement de hauteur par derrière, et comme la jupe est très longue, cette

augmentation, par un effet de perspective, se confond dans l'ensemble des lignes ; mais elle est nécessaire pour que la bande de velours, si elle était égale partout, ne donne point une impression de chose étriquée. Même application de velours en haut de la jupe, mais tout étroite, et, au contraire, remontant derrière en s'amincissant sur les hanches pour finir à rien à la fermeture de la jupe : trois petits plis cousus, d'un centimètre chacun.

Boléro plissé sur sa hauteur et piqué, bordé d'une semblable bande également graduée : très large sur les devants arrondis, remontant un peu derrière. Intérieur du boléro en guipure d'Irlande avec jabot en point d'Angleterre et ceinture en ruban d'or souple. La ceinture d'or n'a rien qui vous surprenne, car on en voit beaucoup et partout. Mais notez avec soin les assemblages de dentelles de fabriques différentes, car c'est le chic du chic, et nous le retrouvons pour les robes de dîner. Par exemple, il ne faut point songer à de l'imitation ou de la fantaisie ; ce n'est « ça » qu'avec des dentelles authentiques.

Et les manches ? avec un revers et un bouillon, Madame. Même si vous ne les aimez point, vous ne sauriez vous y soustraire, car on n'en fait plus d'autres.

Voici pour le marron ; mais si vous préférez le noir, rassurez-vous, il est fort bien porté. Les jupes se font avec des volants en forme dans le bas, très peu ondulés, juste ce qu'il faut pour donner de l'évasement sur les pieds et bien se renverser à terre tout autour. On a, pour les boléros de ces robes de drap noir, des broderies mélangées de blanc, de bleu pâle et d'or vieilli, qui, au voisinage du jabot de dentelle jaunie, font penser à certains uniformes du XIII^e siècle. C'est très sobre, très discret, mais d'un goût extrêmement affiné.

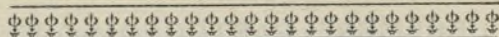
Du taffetas ? Mais comment ? Entièrement pékiné de bandes de drap de la même teinte marron, cela va sans dire. La jupe est coupée toute droite, toute ronde avec seulement l'ampleur nécessaire pour fermer derrière par quelques plis couchés. Sur cette jupe, sont appliquées du haut en bas par des piqures, des ban-

des de drap qui vont en diminuant un peu vers le haut, mais d'égales dimensions entre elles, et posées avec des intervalles égaux : en somme on voit autant de drap que de taffetas ? Alors pourquoi est-ce une robe de taffetas ? Parce que, Madame, c'est le drap qui est posé sur le taffetas ; si c'était le taffetas qui fut posé sur le drap, ce serait une robe de drap... logique des couturières !

Et ce qu'on a imaginé pour du taffetas, on l'a appliqué à la mousseline de soie, oui Madame, à de la mousseline de soie ! Sur ce tissu si léger qu'il semble ne pouvoir être employé qu'en volants, en fanfreluches, on pose de semblables bandes, en drap, vous m'entendez bien, et c'est une des plus jolies choses qui se puissent voir, mais non point décrire, parce que cela donne justement une impression de non vu qui déroute. C'est une toilette de dîner que j'ai vue ainsi : sur un fond de taffetas blanc, la jupe en mousseline noire était toute pékinée de drap pastel blanc, avec toujours les bandes diminuant un peu vers le haut, dans un but d'amincissement. Corsage pékiné de même façon, décolleté carré devant, en cœur derrière, et drapé autour du décolleté de tulle blanc et de tulle noir mélangés. Devant, une petite bavette toute froncée en tulle blanc sur un transparent en mousseline de soie d'un bleu très pâle à peine teinté. Ceinture ronde en même mousseline bleue, attachant derrière sous un chou de tulle blanc fixé par une grande boucle de strass. Manches mi-longues, en pékiné, avec bouillons de tulle blanc.

Vous ne pouvez vous figurer combien c'était charmant, et simple et élégant à la fois pour une jeune femme ; les tons fins de grisaille que donnait la transparence de la mousseline avec le blanc mat si doux du drap pastel. Aucune étoffe au mètre ne peut rendre cet effet-là ; et je ne vous conseille pas non plus, Madame, de chercher à l'obtenir avec le concours d'une femme de chambre ou d'une ouvrière à la journée, si habiles fussent-elles.

A. DE BOURGEOISIE.



COURRIER

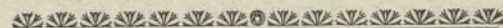
X. — Si vous avez des « raisons domestiques pour n'envoyer ni nom ni adresse » en nous demandant un renseignement, nous regrettons que des raisons administratives ne nous permettent pas de répondre aux lettres non signées.

M. L. — La friture est chaude si elle crépite quand on y jette un brin de persil ; elle est fumante.... quand elle fume. — Les pieds de mouton se mettent à l'eau froide. — Suivez les prescriptions que nous avons données dans la recette du ragoût de mouton. — On saute le navet, on ne le frit pas. — Cuire les fruits à l'eau bouillante, passer au tamis et cuire au sirop.

L. P. C. — La nêfle ne se sert guère qu'en famille. Pour la manger « conformément aux préceptes de l'élégance mondaine » nous ne voyons guère d'autre moyen que... de ne pas en manger. A moins de la manger au chalumeau.

M. K. — Pour avoir de bon pain grillé, il faut une braise amortie, du pain rassis et griller ni trop vite ni trop lentement. — Suivez les prescriptions des nombreuses recettes de purées que nous avons données. Il faut passer les pommes de terre au tamis et travailler la purée sans crainte de se fatiguer. Il n'y a pas d'autre secret.

Voir la suite page VIII



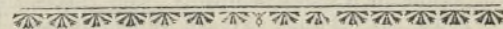
Poulardes truffées.

Parfaits de foie gras.

Pâtés de Grives des Cévennes.

Pintades farcies.

Voir page I.



A NOS LECTRICES dont la peau fine et délicate se gerce ou se crevasse, nous conseillons l'emploi de la **Glycérine savonneuse de L. T. Piver**. Cette préparation rend à la peau sa douceur et sa souplesse primitives. Parfumerie **L. T. PIVER**, 10, Boul^d de Strasbourg, Paris.

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

DENTIFRICES DE BOTOT Exiger la Marque :
BOTOT, 17, r. de la Paix

DÉCEMBRE GASTRONOMIQUE

POISSON

La truite saumonée allemande, fort recherchée et peu abondante, est arrivée à des cours fort élevés : 12 à 13 fr. le kilo ; la truite de Dantzig, un peu plus fine, vaut de 13 à 15 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.

Les tempêtes de ses derniers jours ont amené des prix excessifs.

Le turbot et la barbe sont montés à 6 fr. et 6 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 s'est vendue de 5 fr. 50 à 7 fr. 50 le kilo.

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

Les dorades sont assez rares : 2 fr. à 2 fr. 25 pièce.

Le colin reste 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 fort cher : 90 cent. à 1 fr. 25. Il va être rare jusqu'au printemps.

Coquilles Saint-Jacques : 15 à 20 centimes.

La langouste vaut de 6 à 7 fr. le kilo.

Le homard est presque aussi cher : 5 fr. 50 à 6 fr. 50 le kilo.

Les écrevisses sont peu avantageuses en ce moment. 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

La Trinité du Dieu Tonique

Un tonique, pour être véritablement universel, c'est-à-dire pour lutter victorieusement contre tous les cas de débilitation, d'anémie, de faiblesse organique, doit présenter une composition assez complexe : contenir avec du fer, de l'iode, du quinquina, de la kola, de la coca, du tanin et surtout des phosphates.

En effet, à quoi sert de régénérer par le fer, le sang, si on ne le purifie pas en même temps par l'iode, si on ne régularise sa température par le quinquina, si on n'augmente pas sa vitalité et la puissance de son organe moteur par la kola, si on ne le charge de substances propres à renouveler les tissus malades, comme le tanin et surtout les phosphates, ces matières premières qui forment la base essentielle du cerveau, des nerfs, des os, ou à rendre les fonctions normales, comme la coca, cette régulatrice de l'estomac.

Mais il ne suffit pas, pour que le tonique soit universel et s'applique à tous les cas morbides qu'il ait la composition que nous venons d'indiquer, il faut encore qu'il se métamorphose, pour convenir aux goûts, aux habitudes, à l'âge, au tempérament de ceux qu'il doit fortifier et régénérer. Il prendra la forme de vin, c'est-à-dire se fondra dans un utile adjuvant, le vin étant lui-même un tonique de par

son alcool et les autres principes qu'il contient ; il se présentera sous la forme plus condensée, plus agréable de liqueur de dessert ; il se blottira, enfin, dans les drageoirs sous forme de bonbons exquis, de *granulés*.

Telles sont les métamorphoses auxquelles s'est contrainst le tonique Désiles, composé, comme nous l'avons dit plus haut, d'iode, de quinquina, de kola, de coca, de tanin, de phosphates. Sous forme de vin (vin Désiles), il est d'un usage général, convient à tous les adultes, aux convalescents, aux débilités, aux nerveux, etc.

Sous forme de liqueur de dessert, la *Désiline*, il plaît davantage à ceux dont la digestion difficile exige le coup de fouet de l'alcool légèrement condensé, pour stimuler l'estomac.

Sous forme de bonbons, de *granulés*, il convient à tous ceux qui, par leur âge, ne sauraient accepter l'alcool, puis à ceux qui doivent absorber une grande quantité de tonique, soit enfin à ceux qui voyagent, comme les chasseurs, les bicyclistes, etc., et trouvent cette forme solide du tonique Désiles plus aisément transportable.

Le *granulé* Désiles sera donné principalement aux femmes enceintes, aux nourrices, aux enfants, au moment du sevrage, aux jeunes gens dont la croissance est lente et difficile.

Vin Désiles, Désiline, Granulé Désiles voilà la Trinité du Dieu Tonique. Elle ne trouvera que des croyants et des fidèles.

D^r ALÈQUE

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

La Gérant : A. DESBOIS.

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