



CARBONADE DE MOUTON

AUX CHAMPIGNONS

VOICI un plat de ménage très simple et pas cher qui rendra grand service dans les endroits nombreux où le champignon frais n'est point cultivé et où le mouton constitue la ressource principale pour la viande de boucherie. A Paris il n'est point d'un usage général que les bouchers détaillent eux-mêmes le gigot de mouton sur lequel la carbonnade doit être coupée, et c'est par exception qu'on obtiendra ce morceau. Mais là où la carbonnade est avantageuse, c'est dans les ménages de trois ou quatre personnes seulement, pour lesquels un gigot rôti représente une pièce de viande dont on a peine à voir la fin. En le détaillant de cette façon, on garde quand même un petit gigot raccourci, dont l'aspect reste absolument correct et qui, le lendemain du jour où l'on a servi la carbonnade, sera présenté comme rôti, sans l'appréhension de le voir reparaitre sous sa même forme aux repas suivants.

Disons, au sujet des champignons secs, que les meilleurs sont ceux qui, dans les spécialités de produits étrangers, sont vendus sous le nom de champignons de Gênes. Le prix est généralement de 10 fr. la livre pour la 1^{re} qualité; comme il en faut très peu pour donner de l'arôme, car ils sont extrêmement parfumés, ce n'est pas plus coûteux que des champignons de couche; ajoutons que ces derniers ne sauraient communiquer au plat sa saveur mé-

ridionale très caractéristique, et que le champignon sec, qu'il soit ou non de Gênes doit être seul employé.

Proportions

Pour 3 ou 4 personnes.

425 gr. environ de gigot, sans os;

50 — lard gras à piquer;

30 — graisse ou beurre;

20 — oignon;

20 — carotte;

10 — champignons secs;

2 décil. 1/2 d'eau chaude;

Une faible cuillerée à bouche de farine, soit 7 à 8 grammes.

Sel, poivre, poudre d'épices.

Temps nécessaire : 1 h. 1/4.

RÉSUMÉ

Bouillir les champignons 2 minutes. Réserver l'eau. Larder le mouton. Saupoudrer de farine. Faire doucement roussir dans la graisse ou beurre avec oignon et carotte. Egoutter la graisse. Assaisonner. Mouiller avec l'eau des champignons. Cuire à petit feu. Faire mijoter à part les champignons égouttés, avec dégraissés du mouton. 5 minutes avant de servir, les joindre au mouton. Dégraissez pour servir.

Les champignons

Lavez-les à l'eau fraîche pour les débarrasser de toute poussière. Egouttez-les, mettez-les dans une petite casserole, avec 2 décilit. 1/2 d'eau tiède, pour ces quantités. Faites-les bouillir doucement pendant 7 ou 8 minutes; couvrez la casserole et retirez-les de côté jusqu'au moment de les employer en les tenant au chaud.

La carbonnade

Coupez à la partie supérieure du gigot, juste sur le devant, une belle tranche

épaisse de 6 à 7 centimètres dont l'os forme le centre, l'os du manche même, bien entendu. Il faut faire cela avec un très bon couteau, et prendre une petite scie pour scier l'os. Vous obtenez ainsi, d'une part, une belle tranche bien égale, et de l'autre il vous reste votre gigot raccourci, mais ayant gardé cependant sa forme primitive.

Avec la pointe du couteau, détachez les chairs du morceau d'os resté au centre de la tranche. Votre tranche de mouton ainsi coupée est prête à larder.

Pour larder

Coupez votre lard en lardons d'environ un demi-centimètre d'épaisseur sur une longueur de 6 à 7 centimètres ; frottez-les avec un peu de poudre d'épices, et lardez votre tranche de mouton bien également. Le mieux est d'employer la grande lardoire creuse dans laquelle vous placez le lardon et que vous enfoncez ensuite dans la tranche de viande, de façon à y faire pénétrer le lardon de part en part.

Saupoudrez les deux côtés de votre tranche avec la farine, et ensuite appuyez y un peu la main pour mieux appliquer la farine et la faire tenir sur la viande.

La cuisson

Prenez une casserole basse, de préférence, juste proportionnée aux dimensions de la tranche, en cuivre étamé, ou une cocotte en fonte étamée. Mettez-y la graisse indiquée : graisse de rôti quelconque bien fraîche, ou de saindoux, ou, si vous le préférez, du beurre. Faites chauffer sur feu modéré ; quand la graisse est bien chaude mettez-y la tranche de mouton avec l'oignon que vous laissez entier, et la carotte fendue en deux. Ne couvrez pas la casserole. Laissez doucement colorer sans retourner encore la tranche, pendant une dizaine de minutes. Bornez-vous pendant ce temps à passer sous la

viande une fourchette de temps en temps pour vous assurer qu'elle n'attache pas. Il faut que peu à peu le fond de la casserole se couvre d'un léger gratin brun clair, mais ne noircisse pas, ce qui indiquerait que cela brûle. Au bout d'une dizaine de minutes, la tranche doit être bien colorée. Retournez-la alors sur son autre côté, et faites colorer avec les mêmes soins. Le feu doit être toujours très modéré, mais chauffant cependant assez pour qu'au bout de ces vingt minutes la viande ait pris une belle couleur de viande rôtie ou grillée, et que le gratin du fond de la casserole soit décidément bien brun et non point d'un jaune pâle.

Egouttez alors la graisse de la casserole dans une tasse à part. Versez dans la casserole l'eau des champignons qui a dû prendre beaucoup de leur arôme. Cette eau est chaude, puisque, sans bouillir davantage, les champignons ont dû être tenus au chaud. Posez la casserole sur un bon feu, et avec la cuiller de bois, grattez le fond de la casserole pour dissoudre et délayer le gratin qui y était amassé et qui est destiné à former le jus de cuisson. Dès que l'ébullition est déclarée, retirez la casserole sur un feu doux pour faire seulement mijoter. Couvrez, en laissant au couvercle l'écart de deux ou trois doigts afin de livrer passage à la buée et qu'ainsi le liquide réduise et prenne plus de saveur. Assaisonnez auparavant avec poivre et un peu de sel, selon que le lard est plus ou moins salé. Laissez ainsi bouillotter tout doucement pendant 3/4 d'heure, pour ces quantités. Au milieu de cet intervalle retournez la viande. Ayez soin que l'oignon et la carotte se trouvent dans l'endroit de la casserole qui chauffe le plus, afin qu'ils donnent bien leurs sucs au liquide en cuisant complètement.

Dès que le mouton est installé à mijoter,

versez dans la petite casserole aux champignons le dégraissis de la viande. Posez sur un feu doux, et laissez mijoter très doucement pendant la cuisson du mouton, après avoir assaisonné d'une pincée de poivre et de sel.

Quand le mouton est à point, soit au bout de 3/4 d'heure pour du mouton de bonne qualité, ajoutez vos champignons non dégraissés dans la casserole au mouton. Laissez bouillotter ensemble pendant 5 minutes, afin que le parfum des champignons se communique parfaitement au jus.

Retirez la casserole du feu. Enlevez l'oignon et la carotte. Inclinez la casserole, et avec une cuiller de métal, enlevez toute la graisse du liquide; elle doit être assez abondante. Le jus de cuisson doit avoir réduit et pris un peu de liaison, tout en restant très léger; c'est un jus, ce n'est pas une sauce liée. Il ne doit en rester qu'un décilitre tout au plus. S'il y en avait davantage, il faudrait faire bouillir sans couvercle quelques instants, pour le réduire. S'il avait réduit trop au contraire, et qu'il n'y en eût plus assez, il faudrait ajouter quelques cuillerées de bouillon, ou à défaut d'eau chaude, pour rétablir la proportion voulue. Goûtez pour le sel et servez.

LA VIEILLE CATHERINE.



ALIMENT DES ENFANTS



L'OMELETTE

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

L'omelette passe pour une chose très difficile, et le fait est que bien peu de personnes savent la réussir.

Cela vient, surtout, de ce que, presque toujours, on s'y prend mal. Nous allons examiner, dans leurs moindres détails, les conditions nécessaires, indispensables, pour faire une bonne omelette. Nous verrons qu'au fond la chose est assez simple, et qu'avec un peu d'habitude tout le monde doit arriver rapidement à un résultat convenable.

Pas de grosse omelette

Si l'on veut obtenir une omelette parfaite, il ne faut point la faire grosse : 3 à 5 œufs, 6 œufs au maximum.

Sans doute, quand on est très habile, on arrive à faire de bonnes omelettes de 8 à 10 œufs; mais c'est très difficile parce qu'on ne peut pas remuer assez vite toute la masse et l'on obtient souvent une omelette lourde et compacte.

Dans le cas où l'on a un certain nombre de personnes à servir, il est très simple de faire plusieurs petites omelettes. On bat les œufs de chaque omelette dans un

assiette séparée et l'on fait fondre quelques instants d'avance et cuire « noisette » la quantité de beurre nécessaire pour toutes les omelettes. On met dans la poêle avec une cuiller la quantité de beurre fondu nécessaire et on y verse le contenu d'une assiette : on fait ainsi très rapidement trois ou quatre omelettes l'une après l'autre. Outre que l'on mange alors de bonnes omelettes, cette façon de servir trois ou quatre petites omelettes rangées sur un même plat est très élégante.

Pour battre les œufs

Il ne faut point trop battre les œufs.

C'est une erreur fort répandue de croire que, plus les œufs sont battus, plus l'omelette est légère. Si les œufs sont trop battus, on fait une omelette mousseuse qui coule quand elle est cuite.

Certaines personnes la préfèrent ainsi, c'est ce qu'il appellent une omelette *baveuse*. Respectons leur opinion, mais ne la partageons point. L'omelette ne doit pas être baveuse. Quand elle est baveuse, elle présente des parties très cuites qui nagent, en quelque sorte, dans une partie très liquide. Une bonne omelette doit être moelleuse, c'est-à-dire présenter une consistance homogène, sans liquide coulant, mais gardant, dans tout son ensemble, une certaine humidité que n'ont point les parties cuites de l'omelette baveuse.

Il faut battre les œufs simplement de façon à les bien mélanger. Dès qu'ils commencent à mousser, c'est suffisant.

Employer pour cela, *une fourchette*, car elle coupe les œufs et les mélange mieux qu'une cuiller. Une fourchette en fer est préférable à une fourchette en argent dont les dents sont trop arrondies.

Il faut battre dans une assiette creuse. Dans un bol, on fait tourner les œufs, et on ne les déchire pas.

Ne pas battre ni assaisonner les œufs

d'avance, parce qu'ils se liquéfient et, alors, l'omelette n'a pas de corps, elle est granuleuse comme des œufs brouillés.

L'assaisonnement

J'assaisonne donc les œufs au moment où je les bats.

Le sel blanc les assaisonne mal ; j'emploie du sel gris écrasé. Il en faut environ 2 grammes soit une cuillerée à café rase pour trois œufs. J'ajoute un peu de poivre.

Le lait

Il est bon d'ajouter un peu de lait — une ou deux cuillerées pour 3 œufs. Cela donne à l'omelette de la légèreté et un goût particulier.

Il ne faut pas employer de lait bouilli : il se mélange mal avec l'œuf.

Le beurre

Il faut compter 10 grammes de beurre par œuf, dont on met une partie — environ le quart — cassée en petits morceaux, dans les œufs en même temps que l'assaisonnement. On rend ainsi l'omelette plus moelleuse et plus lisse.

Le beurre doit être bien chaud quand on y verse les œufs ; s'il n'est pas assez chaud, l'omelette attache.

On doit le faire fondre doucement et le cuire « à la noisette », point qui est atteint quand il ne chante plus. Le beurre a, alors, une teinte un peu noisette et un petit goût particulier très fin.

La poêle

Il faut une poêle très épaisse, en fonte ou en fer forgé. Il est très difficile de réussir l'omelette dans les poêles légères en tôle comme celles que l'on a dans la plupart des ménages.

La poêle doit être bien récurée au dehors et à l'intérieur. Certains cuisiniers prétendent qu'il ne faut jamais laver une poêle si l'on veut faire de bonnes omelettes : c'est une erreur absolue.

La poêle doit être assez grande. Si elle

est trop petite, on a une couche d'œuf épaisse, qui cuit moins vite, et l'on obtient une omelette lourde. Il y a moins d'inconvénient à employer une poêle trop grande.

Une bonne dimension est 22 centimètres de diamètre au bord supérieur pour une omelette de 3 œufs, et 24 centimètres pour 6 œufs.

Ne pas chauffer la poêle d'avance, car, quand on y mettrait le beurre, il brûlerait immédiatement en partie. (Quand on fait successivement plusieurs omelettes, comme il est indiqué plus haut, il n'y a pas à se préoccuper de cela, puisque l'on met dans la poêle le beurre *fondue*).

Le feu

Il est très difficile de réussir l'omelette sur un feu de charbon nu : la chaleur est trop forte.

Il faut avoir le fourneau rouge et poser la poêle dessus, sans ôter le couvercle du fourneau.

Ce qui est aussi très bon, c'est une flamme claire, avec du petit bois, comme pour rôtir à la broche, ou pour faire des crêpes.

Pour cuire l'omelette

Tout ce qui précède étant bien compris, voici comment je fais l'omelette.

Premier mouvement

Le poêle étant sur le feu, dès que le beurre cesse de chanter, j'y verse les œufs d'un seul coup, rapidement, au milieu de la poêle sur laquelle ils s'étendent d'eux-mêmes.

Je tiens la queue de la poêle de la main gauche, sans la remuer. De la main droite, je tiens une fourchette en fer, comme si je voulais piquer un morceau. *Aussitôt que les œufs sont versés*, je pique légèrement l'omelette sur un point quelconque du bord, et je continue à promener la fourchette, doucement, en décrivant des cercles comme si je délayais quelque chose et en me rapprochant peu à peu du

centre. J'insiste sur la nécessité de faire circuler la fourchette dans les œufs *aussitôt que ceux-ci sont versés*. Je tourne toujours dans le même sens, en appuyant assez pour atteindre le fond de la poêle avec la fourchette, mais, en même temps, assez légèrement pour ne pas trop bousculer les œufs et ne pas rayer la poêle. Si on raje la poêle, les œufs attachent. Ce mouvement a pour effet d'ouvrir dans la partie cuite des petites rigoles où vient couler et cuire l'œuf encore liquide. Si on tourne dans les deux sens, on rebrousse l'œuf et l'on forme des bourrelets.

Avec un peu d'habitude, la fourchette arrive au centre de l'omelette juste au moment où celle-ci est cuite. Il faut pour cela, pour une omelette de trois œufs, environ une demi-minute à partir du moment où l'on a versé les œufs.

Il est très important de cesser le mouvement de la fourchette dès que l'omelette est cuite ; sinon, on déchire les œufs et l'on n'a plus de liquide pour boucher les déchirures.

Deuxième mouvement

Dès que l'omelette est cuite, je baisse la queue de la poêle, de façon à soulever la poêle en ne la laissant reposer sur le fourneau que par un point.

Je la laisse ainsi environ une demi-minute, pour dorer le dessous de l'omelette, qui doit, en partie, devenir le dessus, et je retire aussitôt du feu.

L'omelette est cuite, il n'y a plus qu'à la mouler.

Pour mouler

Je soulève la poêle avec la main gauche, et, de la main droite, je donne un coup sec sur sa queue. L'omelette doit glisser dans la poêle, et s'éloigner de la queue en avançant un peu vers le bord opposé.

Alors, avec la fourchette, je soulève l'omelette du côté de la queue de la poêle,

et je la replie sur elle-même, sur, environ, le tiers de sa largeur.

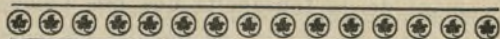
Je donne un nouveau coup sur la queue de la poêle pour faire avancer de nouveau l'omelette et je replie l'autre bord comme j'ai plié le premier, de façon que les deux bords viennent se joindre.

Il n'y a plus qu'à renverser l'omelette sur le plat.

Pour cela, je tiens le plat de la main gauche, et, de la main droite, la queue de la poêle, l'intérieur de la poêle tourné vers moi. J'appuie le bord de la poêle sur le plat et, tenant d'abord la poêle toute droite, je l'abaisse sur le plat en laissant glisser l'omelette qui apparaît ronde et rebondie, les plis de tout à l'heure se trouvant en-dessous.

Je promène un petit morceau de beurre sur la surface de l'omelette pour la glacer.

MAZARIN.



Leur Vin Préféré

Presque tous les hommes célèbres ont à divers degrés, aimé le vin. Napoléon raffolait du Chambertin. Pierre le Grand s'adonnait au madère, Frédéric de Prusse au tokay. Riche-lieu recherchait le médoc, Rubens le marsala, Cromwell la malvoisie, Humboldt le sauternes, Goethe le johannisberg, Byron le porto, Danton le graves et Victor Hugo le pommard, Balzac a chanté le vouvray dont il faisait grand cas, Dumas père le mâcon et le migraine bourguignon. Si nos célébrités contemporaines, poètes, romanciers, dramaturges, orateurs et journalistes, accordent leurs préférences au vin Mariani, c'est qu'ils y trouvent le meilleur des reconstituants du cerveau, le réparateur le plus indiscutable du surmenage, et l'on fera sans doute plus tard une anthologie surprenante avec tout ce que nos artistes des deux mondes ont dit excellemment, en prose et en vers, des mérites du vin Mariani, ce véritable élixir de vie.



Menus

ŒUFS EN COCOTE
CARBONADE DE MOUTON
PURÉE DE HARICOTS
MARMELADE DE POMMES



POTAGE ARGENTEUIL
JAMBON AUX ÉPINARDS
RIS DE VEAU A LA MARÉCHALE
CANETON ROUENNAIS
LANGOUSTE EN BELLE-VUE
SALADE RUSSE
TIMBALE DE FRUITS

ŒUFS A LA COQUE
VEAU DU CHEVAL BLANC
JAMBON A LA GELÉE
SALADE
SOUFFLÉ A LA VANILLE



POTAGE CRÉCY
PETITS SOUFFLÉS AU FROMAGE
ÉPAULE D'AGNEAU FARCIE
POULET ROTI
PETITS POIS A L'ANGLAISE
FLAN D'ORANGES

ŒUFS BROUILLÉS AUX POINTES D'ASPERGES
PIEDS DE PORC FARCIS
RUMSTECK GRILLÉ
POMMES DE TERRE NOUVELLES SAUTÉES AU BEURRE
CHARLOTTE RUSSE



POTAGE AUX ÉPINARDS AU TAPIOCA BOUILLON
BOUDIER
COQUILLES DE POISSON
LANGUE DE BŒUF AU MACARONI
POULE AU POT FARCIE FROIDE
HARICOTS VERTS
PUDDING DE CABINET

PETITES SOLES AU BEURRE
BLANQUETTE DE VEAU
TERRINE DE GIBIER
CHOU-FLEUR AU GRATIN
CRÈME AU CHOCOLAT



POTAGE SAINT-GERMAIN
TRUITE SAUMONÉE SAUCE VERTE
FILET DE BŒUF JARDINIÈRE
POULARDE SAUCE IVOIRE
PINTADE FARCIE
ASPERGES EN BRANCHE SAUCE MOUSSELINE
PUDDING MACÉDOINE

Racahout Delangrenier
Le meilleur aliment des enfants



Pudding Macédoine

ENTREMETS FROID



EST un mélange de fruits confits, macérés dans du rhum, avec une crème liée. Le pouding est assez fin pour être présenté dans un dîner très soigné, surtout si l'on peut le mettre dans la glace pour le servir extrêmement froid. Mais hâtons-nous d'observer que la glace n'est nullement nécessaire pour lui donner sa consistance, et c'est justement un des avantages de ce pouding; il n'y faut pas non plus de crème double. Comme les fruits confits et les pralines peuvent être gardés en réserve partout, on voit que les éléments de cet entremets sont très faciles à réunir. L'exécution est simple, et elle offre l'avantage toujours très apprécié, de pouvoir se faire à l'avance; la veille même, ce qui vaut encore mieux. Le prix de revient n'est pas élevé pour un entremets qui, bien réussi, a tout l'air de venir de chez un bon glacier.

Proportions

Pour 7 ou 8 personnes.

275 gr. fruits confits : abricot, prune, cerise ;

60 gr. pralines ;

60 — très bon beurre frais ;

60 — féculé de riz ;

200 — sucre en poudre ;

2 — sel fin ;

1/2 décilitre raisins Corinthe ;

1/2 — — Smyrne ;

6 décilitres bon lait ;

5 jaunes d'œufs ;

3 feuilles de gélatine ;

1/2 décilitre de rhum ;

1/4 — de cognac.

Temps nécessaire : Doit être préparé 7 ou 8 heures à l'avance.

RÉSUMÉ

Faire mariner les fruits coupés et les raisins dans le rhum et le cognac. Mélanger les jaunes d'œufs avec sucre et féculé. Délayer avec lait chaud. Lier sur le feu. Ajouter hors du feu les pralines écrasées, le beurre, la gélatine fondue.

Enduire l'intérieur du moule avec mince épaisseur de la crème refroidie. Laisser prendre. Verser dans le moule le reste de la crème mêlée aux fruits confits.

Tenir au frais 7 ou 8 heures au moins avant de démouler.

Les fruits

Il faut des fruits tendres avant tout, pour qu'ils s'amalgament bien et forment un ensemble très fondant. La meilleure combinaison est l'abricot avec prunes et cerises, en prenant non pas un poids, mais un volume égal de chacun de ces fruits. Coupez-les en dés d'un centimètre environ de côté. Coupez les cerises en deux, simplement.

Les raisins sont de Corinthe et de Smyrne; pas de Malaga, il est trop gros et dominerait dans l'ensemble. Mettez les raisins dans un coin de torchon propre, avec une demi cuillerée de farine. Fermez le torchon comme une bourse, et frottez bien les raisins ainsi enfermés; c'est pour les débarrasser de leurs petites tiges. Au bout de deux minutes, ouvrez le torchon, jetez les raisins dans une passoire à gros trous, par lesquels s'échapperont les petites queues séchées des raisins.

Pour nettoyer et pour gonfler les raisins mettez-les dans une tasse et couvrez-les d'eau plus que tiède. Laissez-les tremper ainsi 15 à 20 minutes. Egouttez-les, épongez-les sur un linge. Mettez-les dans une petite terrine avec les fruits confits et versez dessus le rhum et le cognac indiqués. Remuez le tout, comme une salade, pour parfaitement mélanger, et pour dé-

tacher les morceaux de fruits de même espèce qui restent collés les uns aux autres en paquets.

Il est préférable d'ajouter du cognac au rhum, au lieu de ne mettre que du rhum dont le goût très caractéristique dominerait trop dans la proportion où il faudrait l'employer.

Laissez ainsi macérer, pendant 1 heure, et de temps en temps remuez les fruits pour que tout s'imbibe également.

Les pralines

Ce sont de grosses pralines ordinaires, mais jaunes, pas roses, qu'il faut prendre. Les roses ont un goût fade, tandis que les jaunes ou les brunes sont au sucre caramélisé, ce qui est préférable pour le parfum et la couleur.

Ne les pilez pas finement; cela donne une impression de sable dans ce genre de crème. Ecrasez-les grossièrement, de façon qu'on les retrouve en tout petits fragments. Et pour cela, au lieu de les piler dans le mortier, vous pouvez les écraser avec le pilon roulé sur la table comme un rouleau, tout bonnement.

La crème

Dans une terrine, mélangez le sucre en poudre et la fécule. Cassez-y les jaunes d'œufs, soigneusement débarrassés de leurs germes blanchâtres. Ajoutez trois ou quatre cuillerées de lait froid pour aider au mélange des jaunes. Avec une cuiller de bois, délayez le tout en battant vigoureusement pendant 4 ou 5 minutes, jusqu'à ce que l'ensemble ait pris une teinte pâle et la consistance d'une mayonnaise.

Prenez une casserole plutôt un peu large de fond, de la contenance, pour ces quantités, d'au moins 2 litres, afin, tout à l'heure, d'y travailler la crème à l'aise. Faites-y bouillir le lait. Pendant qu'il chauffe, remuez-le doucement avec une large cuiller de bois. C'est afin d'empê-

cher la partie crémeuse de tomber au fond au lieu de rester mélangée dans l'ensemble du liquide.

Dès que le lait monte en bouillonnant, retirez du feu.

Continuez de remuer avec la cuiller pour empêcher la formation d'une peau, ce qui est presque immédiat. Tout de suite versez le lait sur les œufs, en le faisant couler en filet mince, tandis que vous tournez vigoureusement avec la cuiller pendant ce temps-là, pour bien délayer.

Reversez tout ensuite dans la casserole, en passant à travers la passoire fine. Salez, posez la casserole sur un feu doux, et promenez la cuiller au fond doucement, jusqu'à ce que le mélange commence à épaissir. C'est alors qu'il faut activer le mouvement de la cuiller pour travailler la crème et la garder lisse et unie. Ne vous inquiétez pas de la formation de gros caillots au début, car en les travaillant fortement avec la cuiller ils se mélangent tout de suite. Cette crème doit être très consistante comme une bouillie, elle est à point dès qu'elle commence à bouillir, ce dont on s'aperçoit aux premières cloques qui boursoufflent la surface de cette bouillie épaisse. Mais il ne faut pas cesser de la travailler, en y tournant la cuiller *en tous sens*. Dès qu'elle est au point indiqué, retirez-la du feu, et ajoutez-y le beurre, en travaillant avec la cuiller pour mélanger. Puis les pralines écrasées, et tout de suite la gélatine ainsi préparée.

La gélatine

Lavez la gélatine à l'eau fraîche, soit 3 feuilles, d'un poids moyen de 3 gr. par feuille environ.

Mettez-les dans une petite casserole avec 3 bonnes cuillerées d'eau chaude. Faites chauffer doucement et fondre. Quand la gélatine est absolument dissoute, au bout à peine d'une minute, versez-la dans la

crème immédiatement. Mélangez bien, et versez le tout dans une terrine où vous laissez une cuiller de bois que vous y tournez de temps en temps, pour aider au refroidissement et au mélange égal.

Il faut que la crème ne soit plus que tiède pour pouvoir l'employer, mais non point tout à fait froide, car elle figerait.

Le moule

C'est un moule de la contenance d'un litre qu'il faut prendre pour ces quantités. Choisissez-le uni, de la forme dite à pouding, ou timbale, qui est plus élevée que celle du moule à charlotte avec anses. Celui avec lequel la recette actuelle a été expérimentée mesure 10 cent. de hauteur et environ 13 cent. de diamètre à l'ouverture. Comme le pouding a toujours tendance à s'affaisser un peu sur lui-même après le démoulage, plus le moule sera haut, et meilleur sera l'effet.

Versez dans la crème une bonne cuillerée de l'alcool dans lequel les fruits confits macèrent, afin de la parfumer. Avec la cuiller de bois, étalez une couche de crème au fond et tout autour de l'intérieur du moule, sur une épaisseur de presque un centimètre. Commencez par garnir le fond, et quand vous avez bien également étalé la crème, posez le moule dans l'eau aussi froide que possible pour faire prendre tout de suite la crème. Lorsque vous voyez qu'elle adhère bien, au bout de 5 ou 6 minutes, garnissez pareillement les côtés ; pour cela, retirez le moule de l'eau, afin de l'incliner sur le côté, ce qui est plus facile pour le garnir de crème. Remettez-le dans l'eau froide, et avec votre cuiller de bois, que vous promenez doucement sur la surface de la crème, rectifiez les différences d'épaisseur. Comme la crème prend de plus en plus consistance, à mesure qu'elle refroidit, c'est facile et assez prompt. Ayez soin que l'angle du fond

soit garni d'une bonne épaisseur. Laissez bien se raffermir.

Quand cette doublure de crème est suffisamment figée, c'est-à-dire quand elle garde partout la même épaisseur, et qu'en y passant le doigt légèrement on la sent consistante, vous y versez la macédoine.

La macédoine

Versez les fruits et leur alcool dans le reste de la crème gardée dans la terrine. Mélangez bien. Il faut que le tout ensemble soit refroidi avant d'être mis dans le moule, sans quoi la doublure de crème se délaierait. Mais ce ne doit être que juste refroidi, sans être encore tiède, mais sans attendre que ce soit très froid. A ce point de température, prenez la macédoine par grosses cuillerées pour en remplir le moule, que vous tapotez de temps en temps pour tasser la macédoine.

C'est fini, il n'y a plus qu'à tenir le moule dans un endroit aussi frais que possible, pendant *au moins* 7 à 8 heures. Si on ne le laisse pas *au moins* ce temps là, le centre du pouding insuffisamment froid n'a pas la consistance du reste. Et même en l'entourant de glace, deux heures avant de servir, il lui faut le temps nécessaire pour bien prendre, auparavant.

Pour démouler

Passez la lame d'un petit couteau tout autour du pouding, jusqu'au fond. Trempez le moule une minute à l'eau tiède. Essuyez-le. Posez dessus le plat de service, et renversez le tout. Le pouding doit sortir uniformément glacé d'une couche de crème blonde, sans qu'on aperçoive aucun des ingrédients qui sont à l'intérieur. Il doit rester très ferme, très intact, tout en tassant un peu, jusqu'au moment où on l'entame, et pendant le service, il doit conserver sa forme, si on a soin de le couper convenablement avec le couteau ou pelle à entremets.

LA VIEILLE CATHERINE



LE SERVICE DE TABLE

II

Les couverts à poisson, ou les couverts à melon, quand l'argenterie de la maison en comporte, sont apportés sur chaque assiette après le potage ; comme, pour le poisson, les assiettes doivent être chaudes, il n'y a pas à dresser ces couverts d'avance. On peut aussi, mais c'est moins bien, les mettre tout de suite sur la table à côté du couvert ordinaire ; si l'on ne dispose point de couverts spéciaux, il faut calculer le rechange des fourchettes nécessaires et donner pour le melon des couteaux à lame argentée, comme on le fait pour les fruits.

Calculer également qu'après certaines sauces caractéristiques, comme par exemple le civet, les fourchettes sont trop maculées pour qu'on en puisse faire usage au plat suivant, et qu'il faut en tous cas préparer le rechange nécessaire en vue des personnes qui laisseront leur fourchette sur leur assiette.

Selon le genre de l'entremets, il faut sortir cuillers ou fourchettes que l'on posera à mesure sur les assiettes à donner au moment où l'entremets est servi.

Il faut enfin que Baptiste pense aux couverts qu'il doit trouver tout prêts pour les poser dans les plats avant de les passer à table, sans oublier une cuiller en plus pour chaque saucière.

A l'avance, il garnit les assiettes à dessert avec la fourchette, le couteau à lame d'acier, le couteau à lame d'argent qu'il enchevêtre en forme d'étoile : il pose d'abord la fourchette, le dos reposant sur l'assiette ; puis sur la fourchette, il entrecroise les deux couteaux, les lames posées l'une sur l'autre, juste au dessus de la virole.

Les assiettes à dessert ainsi garnies sont alignées sur un rayon inférieur d'étagère ; on peut les superposer en deux rangées, en po-

sant l'assiette du dessus à cheval sur deux assiettes de dessous, sans que cela compromette le bon arrangement des couverts placés dans ces dernières.

Toujours à l'avance, Baptiste doit apporter dans la salle à manger le plateau garni d'une serviette ou le panier spécial dans lequel au fur et à mesure il dépose les couverts salis. Ceci doit être rigoureusement observé, même dans une maison où une simple bonne à tout faire suffit au service de table. Nous en verrons par la suite la nécessité. De même pour la serviette toujours pliée, tenue à portée et qui sert à assurer au dernier moment la netteté d'un plat ou d'une assiette.

C'est la cuisinière qui s'inquiète du nombre d'assiettes chaudes qu'elle devra tenir prêtes et elle les réclame à l'avance à la personne chargée du service de table. De même pour les plats d'argent ou argentés qui ne sont point gardés à la cuisine, au contraire de ceux faisant partie du service de porcelaine.

Mais c'est Baptiste qui pense aux assiettes froides, si elles sont nécessaires ; dans tous les cas il doit toujours en avoir quelques unes sous la main lorsque surtout l'armoire où on les enferme n'est pas à la portée de la salle à manger. Il prépare aussi les assiettes à potage qu'on ne fait guère chauffer que dans des cas particuliers.

En dernier lieu Baptiste dresse son dessert : c'est-à-dire qu'il dispose dans les compotiers, jattes ou corbeilles, ce qui doit figurer le dessert : gâteaux, biscuits, fruits, etc. Quand bien même le dessert ne se compose que d'un simple pot de confiture et de trois oranges, c'est à l'avance que ce doit être sorti du buffet et arrangé de la façon dont ce sera présenté sur la table.

Tous ces préparatifs étant terminés, Baptiste (ou Julie) s'assure que ses mains sont aussi propres qu'elles peuvent l'être ; les ongles, l'ongle du pouce surtout, qui plus que les autres est exposé à la vue, doivent être l'objet de soins de propreté dont il faut faire comprendre l'importance et au besoin expliquer la pratique aux domestiques novices. Sur l'opportunité de faire porter des gants de coton

blancs pour le service de table à un domestique homme, les avis sont partagés. Certaines maîtresses de maison estiment que les gants sont une garantie de propreté; d'autres trouvent au contraire que si le gant au cours du repas a subi un contact suspect, il en perpétue des marques sur tout ce qu'il touche ensuite. Tandis qu'un domestique non ganté s'apercevant qu'il a les doigts tachés de graisse ou de sauce a toute facilité de les essuyer immédiatement à sa serviette d'office, en attendant qu'il puisse, dans sa prochaine course à la cuisine ou à l'office, se les laver vivement au besoin.



L'heure du dîner va sonner et la cuisinière livre à Baptiste le potage qu'il apporte dans la salle à manger; il le pose sur l'étagère, si, comme c'est l'habitude, c'est lui qui le verse dans les assiettes. Lorsque pour suivre des traditions patriarcales, c'est la maîtresse de la maison qui sert le potage elle-même, on pose la soupière sur le réchaud ou dessous de plat, devant elle, avec la louche, et à côté on pose la pile d'assiettes creuses.

C'est seulement après que le potage a été apporté dans la salle à manger que Baptiste se présente à la porte de la pièce où sont ses maîtres en disant à haute voix, bien distinctement, mais sans éclat, — quand le bruit des conversations, surtout, n'est point pour étouffer celui de sa voix, — « Madame est servie ». Après quoi il retourne immédiatement dans la salle à manger avant tout le monde, et il commence à verser le potage pendant qu'on s'installe à table.

A mesure qu'une assiette est remplie, il l'apporte à table et il la pose lui-même devant chaque convive, sur l'assiette plate, en la présentant à la gauche de la personne.

Pendant qu'on mange le potage, Baptiste va chercher à la cuisine des assiettes chaudes pour le plat qui suivra. Quand il revient il enlève les assiettes à potage avec la cuiller dedans, et les porte immédiatement sur l'étagère ou sur la table de dessert.

C'est seulement là qu'il enlève les cuillers

des assiettes pour les mettre dans le plateau ou le panier. Ceci est une règle absolue, que tout domestique servant à table, dans n'importe quelle catégorie qu'on se place, doit observer sans exception possible. Jamais un couvert laissé sur l'assiette ne doit être enlevé de l'assiette devant le convive, ni près de la table, mais toujours porté sur l'assiette jusqu'au meuble de dessert. Jamais non plus les couverts ne doivent être remis dans une des assiettes salies, sur ce meuble, et emportées ainsi à la cuisine ou à l'office, au risque d'une dégringolade en chemin. Dans l'intérieur le plus modeste il est facile de se conformer à ces prescriptions.

(A suivre)

Mme BELIN.



POUR CONSERVER LES SUCRES D'ORGE

Les sucres d'orge et les caramels laissés à l'air libre ne tardent pas à changer d'aspect: ils se ternissent et prennent une teinte plus ou moins laiteuse en même temps que leur goût et leur consistance s'altèrent complètement. C'est une tradition, dans les familles, pour parer à cette véritable décomposition, de conserver les bonbons dans une boîte de fer blanc ou dans un flacon bien bouché tenu au sec. Ce moyen réussit assez bien, mais il n'est pas toujours suffisant, et bien des personnes se désolent de ne pouvoir connaître le « secret » des confiseurs qui assure une conservation indéfinie.

Ce secret est très simple.

Cette décomposition du sucre est due à la vapeur d'eau et à l'acide carbonique de l'air. Il suffit donc, pour l'empêcher, de mettre dans la boîte un corps qui absorbe ces deux éléments. On emploie, à cet effet, soit de la chaux vive, soit du chlorure de calcium, soit un mélange par parties à peu

près égales de chaux vive et de chlorure de calcium.

La chaux vive se trouve chez les maçons ; le chlorure de calcium, qui ne coûte pas cher, se débite chez les droguistes. On le trouve chez certains pharmaciens qui s'en servent eux-mêmes pour dessécher leurs armoires.

Voici le mode d'emploi. On remplit à peu près de chaux ou de chlorure de calcium grossièrement concassé une petite boîte de fer blanc dont le couvercle doit être percé de quelques trous comme une écumoire. Avant de fermer la boîte, on la couvre d'un morceau de papier ou de toile dont on prend le bord entre le couvercle et la boîte. Ce papier ou ce tissu laisse passer l'air, tout en empêchant la chaux de sortir.

Il n'y a qu'à placer cette petite boîte à plat dans sa position normale, au fond de celle qui contient les bonbons : ceux-ci se conserveront indéfiniment.

La seule précaution à prendre est de ne point retourner ou trop incliner la grande boîte. La chaux, en effet, et le chlorure de calcium, en absorbant l'humidité de la boîte, deviennent eux-mêmes plus ou moins déliquescents, et l'on conçoit que si la petite boîte se trouvait renversée, ces parties déliquescentes pourraient filtrer à travers le papier ou l'étoffe et arriver jusqu'aux bonbons.

La chaux et le chlorure de calcium produisent leur action desséchante jusqu'à ce qu'ils soient eux-mêmes réduits en pâte, c'est-à-dire très longtemps dans le cas qui nous occupe.

Bien entendu, les bonbons et la petite boîte seront mis dans un bocal ou dans une boîte en fer blanc fermant aussi hermétiquement que possible.

DUTUYAU.



Meubles et Bibelots

V

LE STYLE MODERNE (1)

Dans de précédentes causeries nous avons montré combien partisans et adversaires du style moderne sont, en général, exclusifs dans leurs jugements, et nous avons signalé quelques-unes des conséquences étranges où les amène le parti pris. Nous avons fait ressortir, notamment, la contradiction de ceux qui nous prônent le style moderne parce qu'il permettra à chacun d'avoir un meuble unique, et qui rêvent en même temps d'arriver à une formule assez réussie pour s'imposer et devenir, dès lors, aussi banale que celles qu'ils cherchent à remplacer.

Hasardons aujourd'hui, dans la mesure du possible, une classification approximative des différents genres que nous offre le génie contemporain, et qui furent assez largement représentés à l'Exposition.

Commençons par le genre le plus simple qu'il est permis — au moins pour le distinguer des autres — d'appeler provisoirement le genre charpentier. Les sections étrangères de l'Exposition nous en ont exhibé de nombreux spécimens dont la formule semble être : la simplicité dans la lourdeur. Formule, en effet, relativement moderne, tant elle s'éloigne de la lourdeur compliquée dans laquelle brillaient les fabricants de faux style, mais formule peu heureuse et qu'il serait un peu fantaisiste d'appeler préraphaëlique.

Ces meubles massifs, aux profils strictement géométriques, sans moulures, donnant l'impression d'un bloc de bois simplement équerri qu'on égaye avec quelques découpures de cuivre, se distinguent par une pau-

(1) Voir les nos du 1^{er} décembre 1899 ; 15 janvier 1900, 15 février, 15 mars, 1^{er} mai 1900.

vreté de conception tout à fait supérieure. Ils répondent assez à l'esthétique de ces braves menuisiers de village qui se préoccupent avant tout de faire du solide et de mettre beaucoup de bois dans les « beaux meubles » que leur commandent les rentiers du cru.

Certains bahuts exécutés dans cet ordre d'idées présentent, je le reconnais, un certain caractère ; la maison Waring Gilow, nous en montre parfois d'intéressants. Mais ces meubles sévères, fort difficiles à caser, ne s'harmonisent avec aucun autre genre. Or, les tables et surtout les sièges conçus dans la même note sont très tristes à voir : la plupart semblent destinés à quelque salon de la prison de Fresnes, ou au cabinet d'un député socialiste d'il y a quarante ans. Ce n'est point de là que jaillira une nouvelle Renaissance.

*
**

Les meubles de M. Serrurier sont un peu plus gais. Cet artiste distingué est l'architecte du restaurant du Pavillon Bleu de l'Exposition, construction, assurément originale, mais un peu dépourvue de grâce. Fort limité a été le succès de ces courbes qui semblaient multipliées à plaisir, dans l'espoir de démontrer à la foule que les courbes simples sont une belle chose, marotte qui tourmente beaucoup d'esprits.

Ce souci de la simplicité hante M. Serrurier et on le retrouve dans tous ses meubles. L'artiste a en outre le sens du galbe et de la souplesse ; ses lignes sont moins frustes, et il les allège encore par des inflexions souvent heureuses. Mais le moindre ornement, la plus simple moulure l'épouvante ; il ne recourt à cette dernière qu'en désespoir de cause.

Cette grâce relative des lignes s'accommoderait mal des gros bois, donnant une impression pôleaire, qui caractérisent le genre dont nous parlions plus haut. Aussi M. Serrurier n'emploie que des bois dont les tons chauds ou alanguis, suivant l'effet cherché, exhalent toujours un certain parfum de douceur et d'élégance. Comme d'autres de son école, il est même tellement amoureux de ce bois qu'il craint souvent de le profaner en le tra-

vaillant. Rien ne flatte son regard et son sens esthétique — ou peut-être s'amuse-t-il simplement à nous le faire croire — comme un beau panneau, bien large et bien plan, où les veines du bois constituent l'unique décor.

Il y a là une exagération évidente, un parti pris réfléchi de supprimer les reliefs et, en quelque sorte, d'aplatir tous les jeux de lumière. Un panneau d'or massif est aussi une belle chose en soi ; mais, au point de vue ornemental, on ne saurait le préférer à un joli bas-relief en vulgaire bronze, sous prétexte que l'on a abusé du zinc d'art et du cuivre estampé.

En résumé, simplification, souvent outrée, des lignes, suppression radicale de l'ornementation pour tirer tout l'effet du profil et du ton d'un seul bois, tels sont les principes dont paraît s'inspirer ce premier groupe de modernisants. Ces efforts sont louables et l'on peut espérer que cette intransigeance s'atténuera.

(A suivre)

FERNAND HONORÉ.

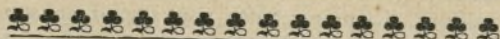


Le Beurre vendu au Mètre

A Cambridge (Angleterre), le beurre se vend au mètre. Depuis des générations, c'est l'usage des laitiers du comté de Cambridge de rouler leur beurre en de longs bâtons, chaque bâton mesurant un yard — 90 centimètres environ — et pesant une livre. Délicatement enveloppés dans des bandes de toile bien blanche, les bâtons sont transportés au marché dans des paniers spéciaux. Les crémières qui, avec leurs manches et leurs tabliers blancs, trônent au marché derrière leurs étalages, n'ont besoin ni de poids, ni de balances pour vendre leur denrée. Une pratique constante et un œil exercé leur permet de diviser d'un coup de couteau un mètre de beurre en moitiés ou en quarts avec une précision presque mathématique.



BOUTEILLES-BOUCHONS
ÉDARD
ARTICLES DE CAVE
(Téléph. 702.39) 26.28, r. du Dragon



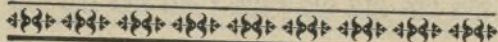
PRÉSERVEZ VOS LAINAGES

Le moment est venu de quitter fourrures et lainages ; mais, pour les retrouver intactes, certaines précautions sont à prendre. Il faut tout d'abord battre et brosser les objets et les saupoudrer largement avec la lavande ambrée de Bourbon.

Ce produit, qui a fait ses preuves dans les Indes où il est employé pour la préservation des laines servant à la fabrication des châles et des tapis, ce produit, disons-nous, donne toute garantie. En plus, son parfum agréable et sain le rend infiniment plus agréable à employer que les naphthalines-camphrées dont l'efficacité est tout au moins douteuse et l'odeur absolument intolérable.

La Lavande ambrée de Bourbon est vendue chez HENRY, à la Pensée, 5, rue du Faubourg-Saint-Honoré, Paris.

Elle est envoyée franco aux lectrices du *Pot-au-Feu* en boîtes de 500 gr. 3 fr. 50 ; 250 gr. 2 fr. ; 125 gr. 1 fr. 25 ; et en sachets de 0 fr. 75. (8 fr. la douzaine). Très appréciée pour parfumer les armoires à linge.



COURRIER

Toute demande de renseignements doit être accompagnée d'une bande de journal ou, à la rigueur, lisiblement signée avec adresse. Il n'est tenu aucun compte des lettres ne remplissant pas ces conditions. Il est répondu dans la mesure du possible.

Les recettes déjà parues ne sont résumées qu'exceptionnellement, et quand la place le permet, le courrier étant avant tout réservé aux renseignements inédits et d'un intérêt général.

Nous ne pouvons envoyer de recettes par lettres.

D. — Pilez les pralines dans un mortier. — Cui-
sez les légumes dans un poêlon ou une bassine en
cuivre non étamé ou dans une casserole en porce-
laine. La daubière sert à braiser, c'est-à-dire à cuire
les viandes au jus.

P. — La sauce grand-veneur est une sauce poi-
vrade additionnée de gelée de groseilles.

G. M. — Nous avons publié une recette de confi-
ture d'oranges. — La pâte des bugnes n'adhère

pas au moule parce qu'elle est trop épaisse ou parce
que vous trempez le moule dans une friture insuffi-
samment chaude.

J. M. — Pour que le fromage file dans la soupe
à l'oignon, il faut le couper en lames minces et ne
pas faire bouillir la soupe trop fort. Il faut une forte
chaleur dessus. — Epinards en feuilles : les attacher
en petites bottes, blanchir une minute et passer au
beurre. — Saumon salé : dessaler cinq ou six heures
à l'eau tiède et cuire au court-bouillon.

L. G., Loiret. — Nous ne pouvons deviner ce
que l'on vous a servi sous le nom de poulet Beau-
lieu. Les restaurateurs ont la manie de donner leur
nom ou celui de leur pays à des mets que l'on
mange partout. C'est ainsi qu'un même poulet qui
s'appellera à Paris, *Riche, Cascade, Madrid*, etc.,
suivant le restaurant où on le présente comme « une
spécialité de la maison », devient à Nice, poulet
Beaulieu ; à Quimper, poulet breton.

Fleur des Champs. — Pour paner les côtelet-
tes : tremper dans le beurre fondu puis dans la mie
de pain fraîche, ou dans de l'œuf puis dans la mie
de pain. — Cuire les choux-fleurs à l'eau et faire la
sauce à part.

Michel-Ange. — Pâte de génoise à laquelle on
incorpore 60 gr. d'amandes rapées pour 125 gr. de
beurre. La crème dont on fourre les gaufrettes de
Lille est du meringuage italien dont nous avons
parlé plusieurs fois.

G. B. — Le meilleur appareil est le filtre ordi-
naire en faïence.

C^{tesse} de G. — Pour obtenir une tête de veau bien
blanche, mettre dans l'eau un morceau de mie de
pain, un peu de jus de citron, couvrir avec un
linge, fermer la marmite et faire bouillir très
doucement.

Anvers. — Nous ne savons ce que vous enten-
dez par poularde à la Castillane. Il y a le poulet à
la Valenciennes, sauté avec tomates, piment et riz.

E. R. — La machine à hacher peut servir pour
tous les hachis. Vous la trouverez chez tous les
marchands de batterie de cuisine.

V. B. — C'est une recette de plum-cake que
vous demandez. Nous l'avons donnée récemment.

P. — La recette des soufflés au fromage a paru.

M. B. — Les « caisses » pour gibier sont de peti-
tes terrines en porcelaine ou en papier.

Rouen. — Pour employer les cépes secs : les
tremper à l'eau chaude, qu'on renouvelle, 6 ou 7
heures ; égoutter et traiter comme des cépes frais.
— Frangipane : 125 gr. d'amandes, autant de sucre
et de beurre, 4 œufs. Piler les amandes avec les

œufs, ajouter le sucre et le beurre et garnir une pâte quelconque.

Rue Matignon. — Vous faites erreur : voyez la recette du merlan Colbert en 1895.

L. G. — La sauce mousseline est une hollandaise à laquelle on incorpore, au moment de servir, un peu de crème fouettée. — Pour réussir le riz à la créole, il faut le faire cuire au four dans une casserole couverte, sans la remuer, jusqu'à complète absorption de l'eau, soit environ, 30 minutes.

B. S. — Prenez la sorbetière américaine qui se vend aujourd'hui partout.

M. M. — La marmelade de pommes n'est probablement pas assez réduite avant d'y ajouter les œufs.

L. B., Versailles. — Vous aurez mal apprécié le degré de chaleur voulu. Le four, trop chaud, aura durci l'extérieur de la pâte avant que l'intérieur ait pu monter.

Fleur des Champs. — Battre les œufs brouillés avant de les mettre au feu, les fouetter sur le feu en ajoutant à mesure le reste du beurre et finir avec lait ou crème. — Les moules qu'on sert avec leurs coquilles doivent avoir ces coquilles parfaitement nettes, quelque long qu'en soit le nettoyage. — Huile ou graisse.

M. S. — Les choux à la crème sont durs parce qu'ils sont trop cuits, et à four trop chaud.

Une ignorante en cuisine. — Il se peut que la levure en poudre que vous avez employée ne fût pas bonne, mais ce sont surtout les conditions de cuisson qui semblent être défectueuses pour votre plum-cake. Relisez attentivement la recette et vous y trouverez réponse à vos demandes. Votre four a dû trop chauffer du bas et pas assez d'ailleurs. Vous vous étonnez que le gâteau n'ait pas levé avant la cuisson ; il est dit dans la recette que cela doit se passer ainsi. Ce plum-cake est d'une réussite très facile dès qu'on a quelque habitude du four. Evitez toujours de refroidir le four au début d'une cuisson, soit en tenant la porte ouverte, soit en y introduisant des briques froides.

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

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



ROUENNAIS FARCIS

Nos abonnés peuvent, à partir de ce jour nous demander des canetons rouennais farcis comme ceux que nous avons inaugurés il y a quatre ans, et qui ont eu tant de succès.

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

40 à 45 minutes pour le type moyen.

45 à 50 — gros.

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

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

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

Prix

Moyen, pour 8 couverts : 7 fr. 50.

Gros, — 10 — 9 —

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

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

AVRIL GASTRONOMIQUE

POISSON

Nous ne pouvons que donner les cours fort élevés du poisson durant la semaine sainte, sans pouvoir indiquer, même approximativement, dans quelles limites ils vont baisser.

Le saumon entier, jusqu'à 3 kilos, a valu de 11 à 13 francs le kilo; le saumon coupé 10 et 12 francs. On trouve, à meilleur compte, même dans de « bonnes maisons » du saumon ayant tout l'aspect du saumon frais, et qui est du saumon frigorifié habilement arrangé, dont le prix, en gros, ne dépasse guère 4 francs le kilo.

Peu de changement sur la truite saumonée. Elle pèse de 1 kil. 500 à 2 kil. 500 et varie, d'un jour à l'autre, de 11 à 12 fr. le kilo.

La petite truite de rivière est plus chère : 9 à 10 fr. le kilo.

Le turbot et la barbu ont monté à 5 fr. et 5 fr. 50.

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

La sole a varié de 5 fr. 50 à 7 fr. le kilo.

Le rouget-barbet de la Méditerranée tient entre 6 et 7 fr. le kilo.

Les dorades ne sont pas très grosses, environ 1 kilo : 1 fr. 75 à 2 fr. pièce.

Le colin vaut environ 2 fr. le kilo.

Le cabillaud varie de 1 fr. 75 à 2 fr. le kilo. Mais les plus petits pèsent souvent environ 3 kilos et les arrivages restent fort irréguliers.

Le merlan est cher : 2 fr. à 2 fr. 50 le kilo.

La saison des harengs est finie.

Le maquereau est plus abondant : 90 cent. à 1 fr.

Coquilles Saint-Jacques : 15 à 20 centimes.

La langouste et le homard sont toujours chers. Les cours, très différents d'un jour à l'autre, varient de 6 à 7 fr. le kilo.

Les écrevisses sont chères. Pour bisque : 14 à 16 fr. le cent. Pour buisson : 30 cent. à 1 fr. la pièce.

CAUSERIE DU FOYER

La fièvre du printemps

Beaucoup de personnes sont actuellement affaiblies, mal à l'aise; elles manquent d'appétit, et si l'on examine leur pouls et leur température, on constate qu'elles sont en proie à un certain mouvement fébrile. C'est le type fébrile printanier décrit par les anciens auteurs et contre lequel on préconisait naguère le quinquina et la quinine.

On évite la fièvre de printemps en s'abstenant des viandes fortes, des liqueurs et de tous les aliments échauffants. L'usage du *Vin Désiles* à la dose d'un verre à madère à chaque repas, tonifie le cœur et le

système nerveux. C'est un médicament d'épargne qui condense heureusement les propriétés reconstituantes et analeptiques du quinquina, du cacao, de la coca, de la kola, du phosphate calcique et des préparations iodo-taniques. Véritable corroborant, le *Vin Désiles* a pour lui la consécration d'une longue pratique : c'est le cordial le plus riche en principes actifs et le plus capable de relever la défaillance des forces vitales chez les personnes fatiguées ou délicates. Au sortir de l'hiver, le corps humain a besoin de se revivifier sans irritation : aucun remède réparateur n'est mieux toléré en cette saison, ni plus agréable à prendre que le *Vin Désiles* dont l'activité curative est toujours aussi prompte que durable.

D^r SANDREAU.

CATALOGUES ILLUSTRÉS FRANCO

LA MÈNAGÈRE 20, B^{te} Bonne-Nouvelle, PARIS

Jeudi 11 Avril et Jours suivants, EXPOSITION GÉNÉRALE

D'ARTICLES DE MÈNAGE ET DE JARDIN

Meubles et Ustensiles de Cuisine, Porcelaine, Faïence, Verrerie, Cristallerie, Coutellerie, Éclairage, Articles de Cave, Vannerie, Meubles et Articles de Jardin et de Plage, Hydrothérapie, Articles d'Écurie, Sellerie, etc.

LA PREMIÈRE MAISON POUR LES ARTICLES DE MÈNAGE ET DE JARDIN



THÉ DE CEYLAN MARAVILLA

Médaille d'Or de l'Exposition Univ. de 1900

14, Rue de Rome, Paris

THÉ DES 3 MARQUES 1900



Le Gérant : A. DESBOIS

CHATELAIN & Co. — 10, rue de la Harpe, PARIS — IMP. CHARLES SCHLITZ — RUE SAINT-ROCH.