



POULE AU RIZ

Il y a bien des recettes de poule au riz; les unes compliquées s'appliquant seulement à des poulardes de choix, jeunes et grasses; les autres, trop rudimentaires, ne sont qu'une façon de poule au pot ou au gros sel avec accompagnement de riz.

La recette que nous donnons aujourd'hui tient le juste milieu entre ces deux catégories. C'est le bon plat de « cuisine bourgeoise » qui tire sa saveur des soins dont il a été entouré pendant sa cuisson. Le bouillon indiqué est du simple bouillon de pot-au-feu ordinaire qu'on peut même couper d'eau s'il était plus fort.

Quant à la poule, recommandons bien de ne pas prendre une poule trop vieille; il ne faut pas qu'elle ait dépassé deux ans. Sans cela non seulement le temps de cuisson serait insuffisant, mais encore, quoi qu'on fasse, la poule serait toujours trop dure. Répétons encore qu'une vieille poule n'est bonne qu'à faire du bouillon. D'autre part, il faut éviter également de prendre une trop jeune poule, car le plat n'aurait plus du tout la même saveur: ce qui s'explique par le fait que la poule ne cuirait pas assez longtemps pour communiquer beaucoup de goût au liquide de cuisson; il faudrait donc remplacer ce liquide par un jus plus corsé, etc. Bref ce serait tout autre chose, et voilà pourquoi nous recommandons de bien prendre une bête du degré d'âge et de tendreté indiqué et de suivre exactement la recette qui donne un

excellent résultat sans beaucoup de peines ni de dépenses surtout.

Proportions

Pour une poule moyenne :

1 litre de bouillon léger, dégraissé;
150 gr. de riz;
100 gr. de lard gras avec sa couenne;
60 gr. oignon;
60 gr. carotte;

Bouquet garni; poivre, muscade, clou de girofle.

Temps nécessaire : 2 h. 1/2.

RÉSUMÉ

Faire cuire la poule en casserole garnie avec légumes, lard, bouquet garni. Mouiller avec bouillon. Cuire doucement à couvert.

Blanchir le riz. Rafraîchir. Cuire à part avec reste du bouillon et partie de la cuisson de la poule.

Pour servir, réduire le reste de la cuisson de la poule. Verser sur la poule dressée sur le riz dégraissé légèrement.

La poule

Videz la poule soigneusement. Examinez si le foie est bien net, sans tache de fiel, et remettez-le dans le corps. Passez les pattes et le bout des ailerons dans l'eau bouillante, le temps d'une minute seulement. Avec un torchon frottez les pattes pour en détacher la peau noire; arrachez les plumes des ailerons qui se détachent ainsi plus facilement. Ce passage à l'eau bouillante est plus rapide, plus aisé, comme effets, que de passer pattes et ailerons au feu; on évite de plus l'odeur de la peau grillée.

Rognez les griffes et le bec de la bête. Troussez-la en repliant les pattes le long

du corps, comme pour toutes les volailles cuites à la casserole, afin que le bout des pattes ne dépasse point du tout. Repliez également le cou et la tête le long du corps, et passez une ficelle, avec l'aiguille à brider, dans les cuisses, et une autre dans les ailerons.

La casserole

Prenez une casserole en cuivre étamé épaisse, ou bien une petite cocotte en fonte. Il est essentiel que la dimension de la casserole soit juste appropriée au volume de la poule, à cause des proportions du liquide. Il faut que la poule y entre en forçant un peu au besoin, car à la cuisson elle tassera plutôt sur sa longueur.

Le lard doit être frais, mais il est souvent couvert d'une légère couche de sel. Il faut soigneusement l'essuyer. Il s'agit, bien entendu, de lard tout à fait gras, comme celui qu'on prend pour piquer ; il doit être très blanc, très bon, car comme le dégraissis de la cuisson est employé pour le riz, il donnerait un goût fâcheux si le lard avait le moindre goût de rance.

Coupez le lard, avec un bon couteau, en tranches minces comme des feuilles de papier pour qu'elles fondent mieux, et laissez la couenne. Epluchez oignon et carotte, coupez l'oignon en rouelles épaisses de près d'un centimètre, et les carottes en rouelles très fines comme des sous. Cela parce que l'oignon brûle plus facilement et cuit en tous cas bien plus vite que la carotte.

Garnissez le fond de la casserole avec les tranches de lard d'abord. Par dessus vous éparpillez les oignons puis les carottes. Sur le tout, posez la poule sur le dos. A côté de la poule le bouquet garni composé d'une grosse branche de persil avec sa tige, d'un tout petit brin de thym, et de la moitié d'une petite feuille de laurier. Ajoutez le clou de girofle ; une petite

pincée de muscade rapée ; une pincée de poivre moulu.

Pour suer

Couvrez absolument la casserole ; posez-la sur un feu très modéré, presque un feu doux. Laissez ainsi pendant une *vingtaine de minutes*, environ. De temps en temps vous découvrez en recouvrant bien vite, juste la seconde nécessaire pour constater que la casserole chauffe suffisamment, mais ne brûle pas. Peu à peu vous voyez la poule qui gonfle et blanchit. La peau se tend bien sur les filets et la pointe du bréchet n'apparaît plus. Une vapeur blanche s'échappe de la casserole, et il faut avoir soin en enlevant le couvercle, de laisser tomber dans la casserole la buée qui s'y amasse, car cette humidité empêche le fond d'attacher. Quand vous sentez s'échapper une *très légère* odeur de caramel, c'est que toute l'humidité fournie par les légumes est réduite et que le « suage » est suffisant.

Versez alors 8 décilitres de votre bouillon dans la casserole. Le liquide doit monter à mi-hauteur de la bête au moins ; c'est-à-dire couvrir complètement le gras des cuisses et un peu du pilon. Tout l'estomac émerge du liquide.

Ramenez sur un feu plus actif pour faire promptement bouillir. Quand l'ébullition est parfaitement établie, après quelques gros bouillonnements, couvrez absolument la casserole, et retirez-la sur un feu très modéré, mais bien réparti sous tout son fond, de façon à entretenir une ébullition douce, mais très régulière sur trois ou quatre endroits du liquide. Laissez ainsi pendant 2 heures pour une poule qui sans être vieille, n'est pas une jeune poule. Au bout de la première heure, tournez la poule sur un de ses côtés ; par conséquent avec une cuisse et une aile émergeant du liquide. Recouvrez, laissez

continuer le même train de cuisson pendant une *demi-heure*. Au bout de ce temps, changez la bête de côté, et laissez de la même façon pendant une autre demi-heure. Après ce temps, la poule doit être cuite à point, pour une bête de l'âge approximativement indiqué. Surtout ne la piquez pas au gras de cuisse, ce qui n'indiquerait rien et en ferait sortir tout le jus. Vous devez voir aux ailerons plus ou moins fermes quel est le degré général de la cuisson. Retirez alors du feu.

Pour réduire le jus

Un quart d'heure avant de servir enlevez la poule, tenez-la au chaud, après avoir bien égoutté surtout l'intérieur. Passez tout le liquide avec les légumes dedans dans la passoire très fine, en appuyant avec le dos de la cuiller de bois. Il doit vous rester de 4 à 5 décilitres de liquide, mesuré, naturellement, après avoir déjà prélevé la quantité nécessaire au riz.

Reversez le liquide dégraissé et passé, dans la casserole rincée. Posez-la découverte sur un feu très ardent, pour faire bouillir très fort. Avec une cuiller de métal, enlevez l'écume quand elle s'est accumulée en une espèce de peau. Laissez ainsi bouillir jusqu'à ce qu'il ne reste plus qu'un *décilitre et demi* de jus. Avec le dos d'une cuiller ou le pinceau de cuisine, frottez le tour de la casserole où s'est amassé le gratin brun produit par les éclaboussures du liquide. Ce gratiné, délayé dans le jus, lui donne grande saveur. Mais il ne faut pas le laisser tourner au brun noir, parce qu'il brûlerait, et avec la cuiller ou le pinceau il faut, s'il noircit, l'humecter avant la fin de la réduction du jus, si c'est nécessaire.

Le riz

Il faut s'occuper du riz environ *trois bons quarts d'heure* avant de servir.

C'est de bon riz Caroline qu'il faut prendre. Quand il est de belle qualité, vendu en petits paquets enveloppés de papier cacheté, il n'est pas nécessaire de beaucoup le laver d'abord. Autrement, il doit être lavé à plusieurs eaux froides successives, jusqu'à ce que l'eau reste limpide. Mettez-le dans une casserole remplie de deux litres d'eau froide pour ces quantités, avec 15 gr. de sel. Posez sur un bon feu. Faites bouillir dix minutes. Egouttez. Plongez la passoire à l'eau fraîche. Quand le riz est tout à fait refroidi, remettez-le dans sa casserole. Versez-y deux décilitres de votre bouillon ordinaire, et un décilitre de la cuisson de la poule en ayant soin de le prendre à l'endroit où le liquide *est le plus gras*. En somme, dégraissez le jus de la poule à ce moment pour l'ajouter au riz et complétez le *décilitre* entier par du jus sans graisse.

Posez la casserole couverte sur un feu très modéré, plutôt feu doux, et laissez le riz cuire et gonfler tranquillement. Il faut presque une demi-heure pour qu'il soit à point, c'est-à-dire bien tendre, *mais pas écrasé*, chaque grain gonflé, léger, fondant mais bien entier et distinct.

Tout le liquide doit être à ce moment absorbé, le riz ne doit être qu'humide, bien gras. Si vous ne le trouviez pas au point de cuisson voulu et qu'il n'eût plus assez d'humidité pour continuer la cuisson, ajoutez une ou deux cuillerées de jus de la poule sans remuer le riz, mais pas plus à la fois surtout.

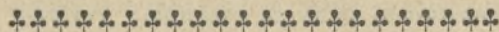
Quand le riz est à point, retirez tout de suite du feu, parce qu'en cuisant trop il tomberait en bouillie ensuite. Inclinez la casserole, et avec une cuiller de métal enlevez l'excédent de graisse qui surnage. Cet excédent doit être peu de chose relativement à la quantité de dégraissis ajouté au début de la cuisson et dont le riz a

absorbé la plus grande part. Goûtez pour l'assaisonnement du sel et poivre à ajouter plus ou moins.

Pour servir

Versez le riz dans le plat de service, chauffé. Posez dessus la poule entière ou découpée. Arrosez la poule avec le jus réduit qui, en coulant, se mélange naturellement au riz. La partie la plus humide du riz doit toujours être au centre du plat, sous la poule, qu'elle reste entière, ou qu'on en dresse les morceaux en pyramide.

LA VIEILLE CATHERINE.



POTAGE AUX CHAMPIGNONS

AU

TAPIOCA-BOUILLON BOUDIER

Faites bouillir une poignée d'épluchures de champignons frais, ou une bonne pincée de champignons secs dans l'eau nécessaire au potage; en même temps ajoutez plusieurs branches de persil, un brin de thym, pincée de poivre et muscade. Passez. Remettez le liquide sur le feu. Jetez-y le tapioca-bouillon. Liez au moment de servir avec jaunes d'œufs, délayez dans un peu de bonne crème.

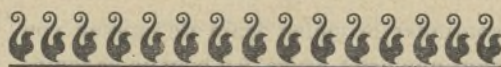
Le Tapioca Bouillon-Boudier se trouve au Dépôt Central : 54, rue de la Verrerie, Paris, et aux dépôts de Paris (voir la liste dans le dernier numéro du POT-AU-FEU). Pour la Province, s'adresser au Dépôt Central.

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

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



Préservez vos lainages et vos fourrures, parfumez votre linge avec la *Lavande ambrée de Bourbon*, envoyée franco aux lectrices du *Pot-au-Feu* en boîtes de 500 gr. 3 fr. 50; 250 gr. 2 fr.; 125 gr. 1 fr. 25; et en sachets de 0 fr. 75 (8 fr. la douzaine), pour parfumer les armoires à linge. — Chez HENRY, à la *Pensée*, 5, faubourg Saint-Honoré, Paris.



B A B A

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

Le baba, qui se fait à peu près comme le savarin, est une pâte dans le genre de la pâte à brioche. Elle est un peu plus facile à travailler, parce qu'elle contient plus d'œufs et moins de beurre. On y mêle une certaine quantité de raisins de Corinthe, de Malaga ou de Smyrne, et, si l'on veut, de l'angélique ou du cédrat coupé en tout petits morceaux.

Proportions

Pour un moule d'environ 14 centimètres de diamètres sur 10 centimètres de hauteur, ou pour une quinzaine de petits moules de la contenance d'environ 1 décilitre :

125 grammes de farines, pour la pâte;
35 — — — pour le levain;
75 — — de beurre;
7 — — levure d'alcool en pâte ou

1 cuillerée à entremets de levure liquide de bière;

50 grammes raisins de Corinthe ou de Smyrne, ou une douzaine de raisins de Malaga;

50 grammes angélique ou cédrat, facultatif;

1/2 cuillerée à café de sel;
1 — — — de sucre;
3 décilitres, environ, de lait;
3 œufs.

POUR ARROSER

125 grammes de sucre;
3 décilitres d'eau;

Un peu de zeste d'orange ou de citron râpé ;

1 décilitre de rhum.

La levure

C'est de la levure d'alcool en pains, comme celle qu'emploient les boulangers, qu'il faut prendre. Il est très facile de s'en procurer aujourd'hui ; la plupart des boulangers de campagne l'emploient de préférence à l'antique levain ; on peut d'ailleurs s'en faire expédier par la poste un petit pain de 125 grammes (ce sont les plus petits), qui coûte 30 ou 40 centimes. C'est, comme on le voit, beaucoup plus qu'il n'en faut, et le reste est perdu, car on ne peut le conserver plus de deux ou trois jours.

Si l'on est à proximité d'une brasserie, on peut aussi bien employer de la levure de bière, une cuillerée à entremets pour nos proportions.

La levure anglaise, en poudre, ne peut être employée. Elle ne produit son action que pendant la cuisson, et elle n'est pas utilisable dans les recettes établies pour la levure ordinaire.

Quant au levain de boulanger, tel qu'on l'emploie pour le pain, il n'a pas assez de force et fait souvent aigrir la pâte.

Le levain

Je commence par préparer le levain.

Je dispose les 35 grammes de farine en couronne sur la table. Je verse au milieu deux ou trois cuillerées de lait un peu plus que tiède — mais pas plus chaud, sinon on brûle la levure et elle ne produit plus d'effet — et j'y délaye la levure avec soin. Pour que le levain pousse vite, il est indispensable de ne laisser aucun grumeau.

Quand la levure est bien délayée, j'y incorpore la farine, de manière aussi à éviter les grumeaux, et, en ajoutant un peu de lait si c'est nécessaire ; il faut

obtenir une boule de pâte très molle. C'est cette boule de pâte qui constitue le levain. Plus on va vite et plus le levain « poussera » rapidement.

Je fais sur cette boule deux incisions en croix jusqu'à moitié de son épaisseur et je la mets aussitôt dans une petite casserole contenant environ 3 décilitres de lait un peu plus que tiède. La quantité de lait n'a, par elle-même, aucune importance ; il faut seulement que le levain soit bien couvert par le liquide. Ce lait ne servira qu'à faire baigner le levain. On peut le remplacer par de l'eau à la même température.

Je tiens la casserole non couverte à une douce température, et je laisse le levain « pousser », c'est-à-dire gonfler tout seul. On le voit gonfler peu à peu en quittant le fond de la casserole. Il est prêt à employer quand il nage dans le liquide et a, à peu près, doublé de volume. Cela se produit au bout de 20 à 25 minutes. Il faut l'employer *immédiatement*, car, si on le laisse séjourner trop longtemps dans le lait, il aigrit. D'autre part, si on l'emploie trop tôt, la pâte est moins légère, et il peut arriver qu'elle aigrisse par suite de sa lenteur à lever. Avec un peu d'habitude, il est facile de reconnaître le point voulu.

Il faut donc commencer la pâte pendant que le levain pousse. Et, comme cette pâte ne doit pas attendre non plus, je ne la commence que lorsque je suis sûr que le levain poussera. Ce que je reconnais quand il commence à gonfler quelques instants après avoir été mis dans le lait.

Si, au bout de dix minutes, le levain ne gonfle pas, il faut en faire un autre. Cela vient soit de ce que la levure est mauvaise, soit, si la levure est bonne, de ce qu'on l'a travaillée trop longtemps pour la délayer ou de ce que l'on a employé le lait trop chaud.

La pâte

Je dispose la farine en couronne sur la table ; au milieu je mets le sucre et le sel, puis j'y casse deux œufs. Après avoir délayé le sel et le sucre, j'amalgame peu à peu la farine. J'obtiens ainsi une pâte assez molle qu'il va falloir travailler pendant une dizaine de minutes.

Voici le mouvement à exécuter. La boule de pâte, assez aplatie en raison de sa consistance molle, étant sur la table, j'introduis les doigts de la main droite sous la pâte, les doigts restant serrés les uns contre les autres, et l'intérieur de la main étant tourné en l'air, comme pour soulever quelque chose. Je soulève alors à trois ou quatre centimètres la pâte dont une partie reste collée à la table, je secoue deux ou trois fois la pâte que je tiens en l'air, et je la lâche et la laisse retomber. Puis je recommence. Il s'agit, en secouant ainsi la pâte et en la soulevant, d'y faire entrer le plus d'air possible.

Quand j'ai travaillé ainsi la pâte cinq ou six minutes, elle a plus de « corps », c'est-à-dire plus de cohésion. Alors, glissant toujours les doigts de la même manière, je la soulève tout entière, je l'élève à 30 ou 40 centimètres, et je la rejette vivement sur la table, comme si je voulais donner une gifle avec le revers de la main. Je répète ce mouvement jusqu'à ce que la pâte soit bien lisse.

J'ajoute alors l'autre œuf, et je travaille de nouveau jusqu'à ce qu'il soit bien incorporé.

Le beurre et le levain

J'ajoute le beurre après l'avoir un peu écrasé avec la main pour le ramollir. Je presse la pâte et le beurre à pleine main, les faisant sortir entre les doigts, de manière à bien amalgamer ; il faut, pour cela à peine une minute.

J'ajoute maintenant deux ou trois

cuillerées de lait tiède pour ramollir la pâte ; j'étends un peu cette dernière, j'y pose le levain, et je la replie dessus pour l'emprisonner. Puis je pétris de nouveau, pressant encore la pâte entre les doigts pour mélanger le levain. Il faut aller vite, deux ou trois minutes au plus ; car on sent déjà la poussée du levain, et, si l'on pétrit trop longtemps dans ces conditions, on laisse échapper une partie du gaz qui doit faire lever la pâte.

Le levain étant mélangé, je recommence à travailler la pâte comme tout à l'heure, jusqu'à ce qu'elle soit redevenue parfaitement lisse, et qu'en la soulevant elle vienne tout entière et s'allonge comme de la pâte de guimauve. A ce moment, elle cesse d'être humide à la main. Il faut pour cela au moins 5 ou 6 minutes.

J'ajoute alors les raisins et les fruits confits que j'ai dû faire mariner, autant que possible, pendant une heure ou deux avec 2 ou 3 cuillerées de rhum.

Le moule

Le baba ne se fait que dans des moules en forme de timbale, petits ou grands.

J'ai dû beurrer les moules d'avance avec du beurre fondu pas trop chaud. Il faut beurrer fortement, sinon la pâte boit le beurre pendant qu'elle lève et le gâteau brûle aux endroits où il en manque. Mieux vaut trop de beurre que pas assez. Il ne faut mettre la pâte dans le moule que quand le beurre est bien figé.

Je prends avec la main la quantité de pâte nécessaire, et je la mets dans le moule qui doit être rempli seulement *au tiers*. J'égale la surface si c'est nécessaire, et je fais lever.

Pour lever

Si je dispose d'une étuve, dont la température ne doit pas dépasser 20 degrés, j'y place le moule en interposant une plan-

che et en le couvrant d'un papier. Je garde l'étuve ouverte et j'y laisse le moule jusqu'à ce que la pâte ait au moins doublé de volume. Si le levain est bien fait, il faut environ 2 heures.

Si je n'ai pas d'étuve, je laisse le moule près du fourneau, de façon qu'il soit dans une atmosphère d'environ 20 degrés.

La pâte est à point quand elle a, à peu près, doublé de volume. Si on la laisse lever trop longtemps, elle retombe et aigrit. Il ne faut pas dépasser le moment où l'on voit de tout petits yeux creux se former sur le tour à la surface de la pâte.

La cuisson

Aussitôt que la pâte est à point, je mets au four. Il faut une chaleur modérée. On compte environ trois quarts d'heure de cuisson pour un gros baba et 25 minutes pour des petits, et le baba doit monter de manière à remplir le dernier tiers du moule.

Au sortir du four, je le laisse se resserrer pendant 5 minutes pour le démouler plus facilement. Il ne doit pas s'affaisser. Je le démoule puis je le remets dans le moule en sens inverse.

Je verse alors dessus par petites quantités à la fois le sirop suivant qu'il absorbe entièrement en quelques minutes.

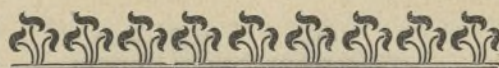
Le sirop

Dans une casserole, je mets le sucre, l'eau et le zeste, et je chauffe doucement jusqu'à ébullition. Au premier bouillon je retire du feu et je verse sur le baba.

Je laisse le baba dans le moule jusqu'à ce qu'il soit à peu près froid. Je le renverse alors sur un compotier et je l'arrose avec 1 décilitre de rhum ou, ce qui fait très bien, 1 verre à madère de Chartreuse et autant d'anisette.

MAZARIN.

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



* Menus *

ŒUFS A LA COQUE
 CHOU-FLEUR CHIPOLATA
 BIFTECKS GRILLÉS
 POMMES DE TERRE NOUVELLES SAUTÉES
 COMPOTE DE POMMES

POTAGE A L'OSEILLE
 POULE AU RIZ
 ROSBIF
 PURÉE DE CHICORÉE
 CRÈME BAVAROISE AU CHOCOLAT

ŒUFS DE VANNEAU A LA VAN LAAR
 POULET DE GRAIN EN COCOTE
 MAYONNAISE DE LANGOUSTE
 ASPERGES AU FROMAGE
 BARQUETTES DE FRAISES

POTAGE CRÈME D'ASPERGES
 TRUITE SAUMONÉE SAUCE VERTE
 NOIX DE VEAU A LA GENDARME
 CANETON ROUENNAIS FARCI
 MORILLES A LA NORMANDE
 PUDDING DIPLOMATE

ŒUFS BROUILLÉS AUX MORILLES
 ROUGETS EN CAISSES
 POMMES DE TERRE FONDANTES
 CRÈME A LA VANILLE

POTAGE D'ALOSE AUX HERBES
 ALOSE AU COURT BOUILLON
 TIMBALE DE GNOCCHI
 HARICOTS VERTS A L'ANGLAISE
 GATEAU REINE DE SABA

ŒUFS MOLLETS AUX FINES HERBES
 ROGNONS SAUTÉS AU VIN BLANC
 COTELETTES DE MOUTONS
 CAROTTES NOUVELLES A LA CRÈME
 TARTE A LA RHUBARBE

POTAGE SAINT-GERMAIN
 BARBUE SAUCE CREVETTES
 JAMBON AUX ÉPINARDS
 POULARDE ROTIE
 ASPERGES EN BRANCHE SAUCE MOUSSELINE
 TIMBALE DE FRUITS

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



Chou-Fleur Chipolata

CUISINE DE MÉNAGE

Voici un bon plat d'entrée, très avantageux pour les déjeuners où l'on ne veut pas faire figurer trop de viandes. Il est simple à exécuter partout, point coûteux, mais il faut bien se persuader que le mijotement prolongé de la cuisson ajoute beaucoup à son mérite, et par conséquent observer absolument tout ce que nous disons à ce sujet.

Nous donnons de minutieuses explications à l'intention des débutantes, car le plat étant très simple, pas cher et avantageux, il est tout naturel qu'il soit apprécié dans les cas nombreux où il faut se contenter d'une domestique fort inexpérimentée.

Proportions

Pour 4 ou 5 personnes :
 400 gr. chou-fleur tout épluché ;
 200 gr. de saucisses ;
 20 gr. graisse fraîche ou beurre.
 15 gr. farine ;
 4 décilitres bouillon dégraissé ;
 Poivre, sel, muscade.
 Temps nécessaire : 1 h. 1/4.

RÉSUMÉ

Blanchir à l'eau bouillante le chou-fleur épluché.
 Rafraîchir à l'eau froide.
 Colorer les saucisses dans graisse ou beurre. Faire

un roux avec la farine. Mouiller avec le bouillon. Ajouter le chou-fleur. Laisser mijoter doucement pendant 3/4 d'heure.

Le chou-fleur

Choisissez un chou-fleur d'une blancheur éclatante, sans aucune tache, bien ferme au toucher et dont les touffes soient très serrées. Ces conditions sont indispensables pour qu'un chou-fleur soit bon. Pour les proportions que nous indiquons, un tout petit chou-fleur suffit ; si on a besoin de les augmenter selon le nombre de convives, on peut indifféremment prendre un chou-fleur plus gros, ou plusieurs petits, puisqu'ils ne figurent pas en entier. Pour l'éplucher, coupez la queue presque au ras de la touffe fleurie, en ne laissant guère que l'épaisseur d'un doigt. Séparez le chou-fleur en bouquets en détachant avec un petit couteau les tiges de la queue. Ces tiges, bien épluchées sont excellents à manger. Avec le couteau, soulevez la pellicule qui les recouvre, et tirez-la au rebours de la tige, en remontant vers la fleur.

A mesure que vous épluchez les choux-fleurs, jetez les petits bouquets dans une terrine d'eau légèrement vinaigrée : 3 ou 4 cuillerées de vinaigre pour 2 litres d'eau. Ceci afin de compléter la destruction de tout ver ou limace qui aurait échappé à l'épluchage. Observez que pendant les périodes de sécheresse, il faut examiner avec plus de soin encore les choux-fleurs, car les limaces s'y réfugient pour y trouver l'humidité qu'elles ne rencontrent plus près du sol.

Sur un feu vif, ayez une casserole ou bassine quelconque remplie d'eau bouillante salée : 2 litres d'eau et 15 gr. de sel pour nos proportions.

Il faut que l'eau soit en pleine ébullition au moment où l'on y jette le chou-fleur. Couvrez et laissez reprendre l'ébul-

lition ; au bout de 2 minutes, pour ces faibles quantités, l'eau a dû recommencer à bouillir assez fort. Comptez 3 ou 4 minutes, pas plus, d'ébullition forte. C'est suffisant ici, car il ne s'agit pas de cuire le chou-fleur qui, s'il était à ce moment cuit à point, ne supporterait plus son mijotement dans la sauce sans y tomber en bouillie tout de suite. Ce qu'il nous faut, c'est enlever au chou-fleur son âcreté naturelle, en le faisant bouillir ainsi quelques instants. En même temps, on lui donne un premier degré de cuisson qui rend plus facile sa cuisson totale dans la sauce. Le chou-fleur, par conséquent, doit rester encore parfaitement ferme dans ses tiges au moment où il faut le retirer de l'eau. Tenez compte qu'il cuit encore dans son eau chaude, hors du feu, et hâtez-vous alors de l'égoutter pour le plonger tout de suite à grande eau fraîche où vous le laissez complètement refroidir.

Egouttez-le sur un linge avant de le mettre dans la sauce que vous préparez de la façon suivante. Vous aurez même pu la mettre en train d'abord, ou la commencer pendant que le chou-fleur rafraîchit : cela dépend de ce que l'on a à faire d'autre part, et c'est sans importance.

La sauce et les saucisses

Les saucisses « chipolata » sont, comme on sait, de petites saucisses grosses comme le petit doigt, faites avec du lard frais, et qu'on vend à la livre, enfilées dans un même boyau tortillé de place en place.

Il vaut mieux les séparer, en les coupant à cet endroit tortillé, avant de les mettre à cuire, parce que dans la casserole elles se détortillent et prennent la longueur de saucisses ordinaires.

Prenez une casserole en cuivre étamé ou encore une cocotte en fonte qui garde bien la chaleur. Mettez-y la graisse. Ce

doit être de bonne graisse bien blanche, fondue, de porc ; de beau saindoux, par conséquent. Ou bien alors du beurre. Cette graisse devant être absorbée ensuite par les choux-fleurs qu'on n'a pas besoin de dégraisser du tout, il est de toute nécessité qu'elle soit fraîche et très bonne.

De la graisse de rôti de porc, de poulet, de rôti de veau, peut être utilisée, mais, je le répète, à condition de n'avoir ni ranci, ni brûlé.

Faites-la chauffer dans la casserole. Mettez-y les saucisses et faites-les colorer sur un feu modéré, pendant 5 ou 6 minutes. Faites attention que la graisse ne chauffe pas trop fort, car elle brûlerait et ne serait plus bonne pour les choux-fleurs. Elle doit conserver sa même teinte du début après coloration des saucisses.

Le roux

Avec l'écumoire, enlevez les saucisses et les petits grumelots qu'elles ont pu laisser au fond de la casserole. Posez sur une assiette à côté. Retirez la casserole sur un feu extrêmement doux. Ajoutez la farine. Mêlez avec la cuiller de bois pendant 1 minute. Dans la graisse chaude vous la voyez déjà cuire pour ainsi dire hors du feu. Laissez alors 7 ou 8 minutes cuire bien doucement, et au bout de ce temps, rapprochez sur un feu plus soutenu la casserole ; mais à partir de ce moment ne la quittez pas, et, avec la cuiller de bois, remuez le roux pour que tout en colorant davantage il ne vienne pas à brûler. Il faut qu'il prenne une teinte marron très clair, et dès que vous le voyez s'en approcher, retirez du feu, car la graisse cuit très fort.

Ajoutez alors le bouillon par toutes petites quantités à la fois, et en tournant vigoureusement la cuiller en tous sens pour bien le délayer. Ne cessez pas de tourner jusqu'à ce que l'ébullition ait bien pris.

Pour mijoter

Quand la sauce a bouilli ainsi une demi-minute, mettez-y les saucisses et le chou-fleur. Il faut poser vos bouquets de chou-fleur la tige en bas, baignant bien dans le liquide, et les arranger de façon à n'avoir presque plus à y toucher pour ne pas les briser. Poivrez, ajoutez la pincée de muscade. Attendez pour le sel, à cause du bouillon qui réduira et des saucisses qui donnent toujours plus ou moins de sel.

L'ébullition étant reprise, couvrez la casserole que vous tenez sur un feu très modéré, mais suffisant cependant pour que tout le dessous de la casserole chauffant également, le liquide puisse bouillir, très doucement, c'est entendu, mais d'une façon réelle, sur plusieurs points de la casserole à la fois. Sans cela il y aurait des morceaux qui seraient cuits et d'autres trop fermes.

Couvrez la casserole en ne laissant qu'une légère ouverture de pas même un centimètre. En somme un couvercle mal ajusté, permettant l'échappement de l'excès de buée et la réduction légère et progressive du liquide.

De temps en temps, découvrez pour arroser les têtes de choux-fleurs dépassant le liquide et prenez toujours à l'endroit le plus gras pour cela. Peu à peu, toute la graisse est ainsi absorbée par le chou-fleur.

Pour être à point, le chou-fleur doit être absolument tendre à sa tige, et la tête tout en étant cuite aussi, doit être intacte. Les choux-fleurs ont dû s'affaisser aussi, tout en gardant bien leur forme. Il est bon de colorer le jus avec quelques gouttes de caramel pour bouillon, si le bouillon employé était pâle. Je dis « jus », parce que ce n'est pas à proprement parler une sauce, étant donnée la réduction et la consistance légère, qui est plutôt celle d'un sirop. Il

faut qu'une cuillerée de ce jus ou sauce, vernisse seulement le chou-fleur quand on l'en arrose. Le liquide a dû réduire de près de moitié environ.

Pour servir

Faites tout bonnement glisser tout le contenu de la casserole sur le plat de service chauffé, avec précaution, pour que le tout arrive dans le plat en gardant à peu près l'ordre qu'il avait dans la casserole. De cette façon on évite d'écraser le chou-fleur en le prenant avec une cuiller quelconque. C'est un plat sans façon qu'on ne dresse pas symétriquement.

LA VIEILLE CATHERINE.

« MARIANISONS-NOUS »

Après l'empiétement de ce long hiver sur le domaine du printemps, les consommateurs de vin Mariani redoublent dans toutes les classes sociales, car c'est la boisson prophylactique par excellence. — Les bronchiteux boivent du Mariani pour espacer les crises, les anémiques pour se donner du ton, les neurasthéniques pour se sentir en équilibre et acquérir le ressort urgent aux nécessités de la vie, et les influencés de tout ordre pour chasser cette torpeur, cette inappétence et consolider ces membres de coton qui sont si longtemps les conséquences de la grippe perfide. « Marianisons-nous », disait hier, en forgeant le verbe « se marianiser », un docteur de l'Académie de médecine, — c'est la sauvegarde?

BRULEURS "GUASCO"

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



VENTES DE CHARITÉ

Comment on installe un comptoir

La terre peut se refroidir, le printemps devenir un mythe, le marronnier du 20 mars un spécimen de la flore des premiers âges du monde, il est deux événements qui nous marquent de façon irréfutable la fin de l'hiver et l'espoir de jours meilleurs, le règne du costume tailleur et l'épanouissement des fleurs sur les chapeaux, sinon des feuilles aux arbres : le Concours Hippique et le Bazar de la Charité.

De tendances bien différentes, certes, ces deux institutions montrent le contraste perpétuel de l'existence parisienne, tour à tour frivole et sérieuse, oisive et bienfaisante : ils se partagent un noyau du même public, les jolies vendeuses de celui-ci étaient là les fidèles les plus assidues à la tribune des Sociétaires et les habits rouges les plus applaudis dans leurs prouesses sportives deviendront la gent corvéable qu'il s'agit d'exploiter charitablement. Mais il faudra y mettre des formes et savoir attirer ses « clients », soit comme une vraie marchande si l'on veut à la fin de sa journée compter une imposante recette. L'ère des « petites horreurs » vendues au poids de l'or est finie, archi-finie ; il faut aujourd'hui pouvoir offrir aux visiteurs sollicités le double attrait d'une bonne action à faire et d'une gentille chose ou d'un objet utile à emporter. Et cela surtout marque une évolution dans l'organisation des œuvres charitables, maintenant où tant de femmes et jeunes filles se livrent à de réels travaux d'art : dessin, aquarelle, pyrogravure, broderie, gainerie, etc., desquels elles ornent leur home ou « cadeau-tent » leurs amies ; l'avenir des ventes de charité paraît être dans « l'épicerie » plutôt que dans les bibelots forcément un peu secondaires.

Il en faut cependant et beaucoup, et l'habileté consiste à les mettre en valeur par un arrangement esthétique autant que possible, la

théorie du repoussoir étant usée, elle aussi, et les jolies choses se faisant valoir entre elles : à ce prix le succès est assuré.

Avant donc de monter son comptoir il faut l'aménager : pour cela une vingtaine de mètres de mousseline Liberty à ramage (utilisable plus tard pour faire des coussins de campagne, des housses à robes, des sacs de jardin, etc.) disposés avec un peu de goût... et quelques choux de ruban ou même de satinette, feront sur les murs une draperie donnant de suite une note personnelle et élégante : sur le comptoir même une étoffe unie, satinette encore, de teinte douce, destinée à mettre en relief les objets élevés ; quelques plantes vertes louées — ou peut-être même obligeamment prêtées, les fleuristes étant fort complaisants pour ces occasions charitables — et qui au besoin pourraient être vendues livrables après la vente, se mêleront agréablement aux bibelots à vendre.

Il est entendu pour ceux-ci que la directrice du comptoir en aura d'avance arrêté le choix de sorte que les vendeuses qu'elles s'associent pourront mettre sur leurs cartes la composition de leur boutique ; en établissant ces listes, il faudra aussi apprécier — d'une façon approximative, cela va sans dire — les obligations et la générosité de ses visiteurs et composer son étalage en conséquence.

Une spécialité unique donne un aspect magasin réussi et amusant : rien que des coussins de toutes tailles, de toutes formes ; modèles de nuances douces s'harmonisant avec tous les mobiliers, satin peint à la brune, Liberty soyeux et souple, foulard à dessins, linon brodé sur transparent de couleur, coussins longs et étroits, carrés pour chaises longues et divans, petits traversins pour dossiers de bergères ou de dormeuses attachés de nœuds de rubans, tous souples et pas trop gonflés ; coussins de pieds aussi, hideux dans les magasins de nouveautés, fort chers chez les tapissiers ; ou bien encore rien que des chapeaux de jardin faits soi-même et qui peuvent en ce cas être vendus le triple de leur valeur matérielle ; on aurait aussi quelques gentils modèles, soignés mais simples, d'un

minimum de 25 francs sur lesquels on prendrait des commandes ; puis des ombrelles de plage ou de jardin en andrinople, en cotonnade, en soie légère unie ou à carreaux écossais ; celles-ci s'associant aux abat-jour et aux éventails, charmants les uns et les autres mais dont a abusé ; puis, la vannerie, unie, laquée, ou enrubannée, comprenant les paniers, les corbeilles à ouvrage, les « pâtisseries » (assiettes montées, en paille de jonc pour offrir les gâteaux) et par extension, les boîtes à biscuits en fer blanc passé au Ripolin doublées de grosse toile brodée au coton lavable, les pliants également ripolinés ; toutes choses qui offrent dans leur genre une variété assez complète pour composer tout un comptoir ; le seul défaut est de n'arriver point avec ces spécialités à des objets de prix tout à fait modiques.

Si l'on veut donc plus sagement peut-être, avoir un étalage composite, on y fera entrer pour les très jeunes et par conséquent modestes acheteurs, des boîtes d'allumettes recouvertes d'étoffe ancienne, de la broserie de fantaisie : brosses à chapeaux, à moustaches, petits balais américains en chiendent encore pour les chapeaux ; puis du papier à lettres, des cartes-correspondance, ici, en quantité importante « l'article étant fort demandé », à condition de ne pas vendre cinq francs ce qui vaut dix-neuf sous dans les grands magasins ; sur ces mêmes objets, une majoration du triple laisse encore de jolis bénéfices à la vente.

Les objets de 10 francs doivent être en imposante majorité, car ils constituent l'offrande courante, et peuvent comprendre aussi bien un gentil bibelot : petit vase, porte-cartes, sachets, pelotes Duchesse, etc., que les utilités, celles-ci d'une vente très facile ; la parfumerie : savons, eau de Cologne, poudre d'iris, poudre de riz, ou l'épicerie : bougie par livres ou en caisses, conserves, chocolat sous différentes formes, en tablettes, granulé, en croquettes qui sont à rapporter en petit cadeau aux enfants ; pâtes alimentaires, biscottes ; des sablés ou des biscuits, faits soi-même et vendus en caissettes passées à l'émail avec le nom de la faiseuse peint en lettres dorées,

auraient un succès sensationnel ; le linge de maison, torchons, serviettes de toilette ; les livres de classe pour les enfants et pour les tout petits est une mine à exploiter ; les joujoux très ordinaires : poupées de caoutchouc, balles en laine, hochets, livres d'images collées sur toile, jouets mécaniques des boutiques du jour de l'an, au besoin des objets de layette depuis « l'article du pauvre » jusqu'à de gentilles linge pour lesquelles on pourrait encore inscrire des commandes.

Enfin il faudrait avoir quelques vraiment jolies choses pour les acheteurs « sérieux » choisies parmi celles que nous énumérons en commençant : écrans, paravents, abat-jour, puis les objets de première communion très recherchés en ce moment, livres ou chapelets, médailles de Saint-Georges, reliquaires ; enfin le côté artistique : les couvertures de livres, les porte-cartes, les étuis à musique, les ceintures, les buvards en cuir pyrogravé et repoussé ; les plateaux en marqueterie de bois ; des grès ; de menue argenterie, avouant crânement la valeur réelle et le prix majoré que l'on en demande, par exemple : « Valeur 25 francs, vendu 40 », représentant la somme affectée à la charité pure.

Enfin, conditions obligées pour les vendeuses : être là tout le temps, ne pas exposer les visiteurs à vous chercher vainement parfois de comptoir en comptoir ; avoir du papier et de la ficelle en quantité suffisante pour faire les paquets ; une petite boîte avec de la monnaie ; enfin surtout être charmante, ne jamais laisser paraître qu'on a trouvé M. X. un peu mesquin dans ses achats et que Mme Z. cherchait des « occasions », fort offusquée que les objets fussent plus chers qu'aux grands magasins (cas fréquent parmi les visiteuses) ; être séduisantes, élégantes à miracle et cependant simples, sans rien qui donne dans la suite une impression trop coûteuse et fasse penser au malheureux acheteur, rançonné à merci, que, dans l'esprit de ses gracieux bourgeois, la charité la mieux ordonnée est celle qui commence dans la poche d'autrui sans nous priver nous-mêmes d'aucun luxe, d'aucune fantaisie.

SYBIL DE LANCEY.



LE REMPOTAGE DES PLANTES

M. Dauthenay, dans la *Revue Horticole*, nous met en garde contre une tendance assez générale à changer trop souvent de pot les plantes d'appartement, dans l'espoir d'augmenter leur vigueur. Fréquemment, des plantes d'appartement qui étaient en pleine santé meurent tout à coup par suite de leur mise intempestive dans de plus grands pots.

Les amateurs de plantes et, parfois même, les jardiniers s'imaginent que toutes les plantes ont besoin de grands pots parce que les racines sont alors moins gênées et disposent d'une nourriture plus abondante. Ils comparent volontiers la plante cultivée en pot à celle qui se trouve en pleine terre ; ils commettent une grosse erreur.

Dans un grand pot, la plante a moins d'air parce que la terre y est tassée par les arrosements fréquents. L'expérience démontre d'ailleurs que la plante nouvellement repotée ne marche bien qu'à partir du moment où les racines sont en contact avec les parois du pot. Il est bon que la motte de terre subisse des alternatives de sécheresse et d'humidité sans que celles-ci soient excessives. Par l'humidité la motte se dilate, par la sécheresse elle

se contracte. Pour ce motif, il faut éviter d'arroser à demi comme, aussi, de laisser les pots dans l'eau stagnante.

Le repotage en plus grands pots, pratiqué mal à propos, est surtout funeste aux Palmiers, aux Aspidistra, aux Fougères, aux Broméliacées, aux Aroïdées et à beaucoup d'autres plantes de serre qui, dans les forêts vierges où elles croissent à l'état spontané, vivent autant, sinon plus, de l'air ambiant que du sol. La plupart de ces plantes appartiennent, du reste, à l'ordre des Monocotylédones, dans lequel le collet se surélève normalement au-dessus du sol, par suite de la croissance en hauteur des racines. Dans les pays d'origine de certains Palmiers, les racines de sujets d'une végétation merveilleuse sont à leur partie supérieure, tellement hors de terre que des hommes, voire même des cavaliers, peuvent passer entre elles comme sous des arcades.

Pour reconnaître si une plante a besoin d'être repotée, profitez du moment où elle n'est ni trop sèche ni trop mouillée, de manière que la motte de terre se tienne bien, mais n'adhère pas au pot. Renversez la plante la tête en bas dans une main, la base de la plante entre les doigts de la main qui, étalée, maintient la motte. De l'autre main, retirez le pot avec précaution pour que la motte reste intacte. C'est à l'inspection du pourtour et du fond de la motte que vous reconnaîtrez si la plante a besoin d'être repotée.

Si le pourtour et le fond de la motte sont tapissés d'un grand nombre de racines sèches, jaunes, minces, enchevêtrées, formant comme un tissu au pourtour, et comme une calotte sur le fond, la plante a besoin d'être repotée.

Si, au contraire, les racines sont peu nombreuses, grosses, blanches, à l'aspect laiteux, laissez la plante tranquille, elle ne s'en portera que mieux.

CHIFFONS

Ce n'est pas sur le Concours Hippique qu'il faut compter pour augurer des élégances nouvelles : rien que des costumes tailleurs, des lainages bourrus qui ne nous ont pas appris beaucoup de nouveau. Les jupes, très collantes du haut, sont tout à fait plates derrière : on ne fait plus le pli rond ; rien que deux légers plis couchés, dont on ne se rend pas compte, car ils sont piqués sur leur extrême bord tout le long de l'ouverture, et se rejoignent absolument comme les deux côtés d'une couture. En somme, l'aspect tout à fait collant, tendu sur les reins, des jupes d'il y a deux ans.

A toutes les jupes, un volant en forme, pas haut, mais remontant sensiblement par derrière, avec juste un peu d'ampleur sur les côtés pour donner au bas de la jupe l'évasement bien accentué qu'on recherche. Notez qu'il ne faut pas qu'on s'aperçoive qu'il y a là un volant rapporté : il doit faire absolument corps avec le haut de la jupe ; c'est surtout la différence de sens du tissu entre les deux parties, qui donne dans le bas la ligne voulue, et non pas l'ampleur du volant dont l'excédent est insignifiant. Il n'y a, du reste, pour s'en rendre compte qu'à poser sur une jupe unie une jupe à volant en forme : cette dernière doit avoir en bas, comme tour, fort peu d'ampleur en plus, et c'est sur les côtés seulement qu'on observe un mouvement ondulé, un ou deux très légers godets : ceci sur la jupe étalée bien à plat sur une table. Mais la jupe posée sur la personne ne doit plus du tout accuser ces godets qui disparaissent dans l'évasement général du bas de la jupe.

Suivant la ligne générale du volant, des dispositions de biais, de straps qu'il est joli de faire descendre en motifs allongés sur la hauteur du volant tout autour. Presque toujours les jupes de ces costumes vraiment tailleur, sont doublées à même, ce qui les rend plus faciles à relever à la main, car on les porte

encore assez longues ; en tous cas appuyant bien à terre devant et sur les côtés.

Encore, toujours des boléros, avec la petite échancrure de rien du tout à la taille, laissant apercevoir la ceinture : ceinture de fantaisie ou en tissu pareil. Mais on fait beaucoup aussi la petite veste tout à fait ajustée, avec à peine deux doigts de basque. Elle est plus pratique pour les femmes qui s'habillent vite et ne prennent point le temps nécessaire pour bien mettre la ceinture découverte par le boléro ; et si cette ceinture n'est point ajustée d'irréprochable manière, le costume entier prend un air d'«à peu près», en dépit de la coupe la plus parfaite.

Après le boléro et la jaquette, voici venir la blouse-veste qui me paraît appelée à un succès auprès des femmes cherchant des combinaisons qui permettent de donner une allure tailleur à un costume fait par une petite couturière ou à la maison. J'en ai pris la meilleure idée d'après une silhouette élégante et jeune au Concours Hippique justement.

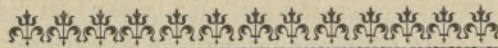
De loin, il semblait que ce costume de laine grise velue comportât le boléro universel : même col, mêmes revers, même ceinture découverte derrière par l'échancrure de la taille. Col et revers en linon écru brodé, sur un dé passant de velours noir ; ceinture en velours noir toute broyée de blanc. Mais à examiner les détails de plus près, on s'apercevait de ceci : c'est que le soi-disant boléro était bel et bien une blouse à plis piqués, bien ajustée et appliquée à la taille par une ceinture très haute derrière et dont la courbe décrivait au milieu du dos la forme d'un cœur, ce qui, à distance, figurait l'échancrure du boléro : on l'a tellement dans l'œil en ce moment, qu'on l'imagine aisément partout. Cette ceinture descendait du milieu du dos en diminuant absolument sur les côtés, pour être presque plus rien sur les devants qui blousaient par dessus.

Depuis, j'ai revu en atelier la même forme avec des variantes. Ce sera charmant pour les costumes tailleur ou «demi-tailleur» en taffetas souple garni de bandes de drap piquées, et dont je vous signale en passant la nouveauté et l'extrême chic.

Observez que la ceinture de cette blouse-veste est fixée de façon immuable et très solide tout autour de la taille de la blouse qui, naturellement, est coupée au ras. La blouse se met donc sur la jupe, et ainsi qu'avec un boléro ou une veste, on porte une chemisette ou tout au moins un gilet pour le devant. Presque tous les boléros, vestes, jaquettes, etc., ferment au milieu du devant afin de laisser mieux voir le gilet ou la chemisette intérieure quand on les laisse ouverts.

Avec ces costumes tailleur en grosse laine sombre on porte de jolies blouses-chemisettes en petites soieries de teintes claires et vives. Point de façons compliquées, mais une doublure parfaitement ajustée, baleinée comme un corsage et dont l'influence... occulte, ajoute beaucoup de correction aux lignes de la blouse et aussi bien à celles mêmes de la veste. On m'a montré dans ce genre des blouses en toile de soie dont les devants sont à peine ornés d'une bande de légère broderie au cordonnet ; derrière de simples plis et empiècement tout en dentelle jaunée.

ANNE DE BOURGEOISIE.



COURRIER

Baccarat. — Le Caneton à la Rouennaise a paru. Mais vous confondez sans doute la sauce au sang avec la façon Rouennaise, car la caractéristique du canard rouennais, c'est qu'il n'est point saigné mais étouffé et pour conserver justement le sang dans ses chairs.

Poulet Beaulieu. — « Un vieil abonné », que nous remercions de son amabilité, nous indique en quoi consiste le poulet « Beaulieu », dont il a été question dans le précédent courrier : poulet sauté avec olives noires, pommes de terre nouvelles et petits artichants ; du coulis de tomates est incorporé au jus. Cela prouve une fois de plus ce que nous disions au sujet des « noms ». Ce plat se sert partout sous les noms les plus différents, notamment au bois de Boulogne, sous le nom de « poulet Madrid » et « poulet Armenonville ». A Beaulieu, on a simplement ajouté les olives noires.

C. B. — Non. Nous ne pouvons rien vous recommander.

Neuilly. — Vous voulez bien nous demander la recette « d'une sauce pour pruneaux qui était très bonne, très fine et moins banale que le vin rouge ». Vous demandez « si c'était simplement du madère ou du kirsch ». Du moment où en goûtant cette sauce, vous n'avez pu reconnaître si elle contenait du madère ou du kirsch, il est impossible à nous de le deviner.

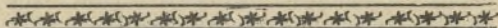
L. L. — C'est le jour même où le journal vous est distribué qu'il faut adresser une réclamation, sans affranchir, à l'Administration des Postes, si vous voulez obtenir un résultat pratique. — Nous pouvons vous envoyer ces caissettes. Bonne note est prise pour cette recette. — L'aloyau est le meilleur morceau du bœuf ; pour que la partie du filet ne soit pas trop cuite, il ne faut presque point la parer et il faut enlever le nerf qui tient à l'os de l'échine.

La dame de Poitou. — Le gâteau « Reine de Saba » a paru en 1895. Recette ne pouvant être résumée.

B. — On peut servir ainsi toutes sortes de fruits, il n'y a pour cela aucune règle. On les fait mariner pendant 1 heure dans du vin de champagne, plus ou moins additionné de sirop suivant la nature des fruits.

W. — La sauce vénitienne et la sauce verte chaude ont paru.

Avenue de Villiers. — La sauce verte chaude est la même pour le poulet que pour tous autres mets.



LE CATALOGUE DE MÉNAGE

Des Nouvelles Galeries « à la Ménagère »

Nos lectrices trouveront encarté dans ce numéro le Catalogue général des ustensiles de ménage, fourneaux de cuisine, porcelaines et cristaux des Nouvelles Galeries à la Ménagère, 20, boulevard Bonne-Nouvelle, Paris. C'est, sans contredit, la première Maison de Paris pour tous les articles de ce genre. Visiter la belle Exposition dans les sous-sols.



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^{de} de Strasbourg, Paris.

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

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

AVRIL GASTRONOMIQUE

POISSON

Par suite du mauvais temps persistant sur les côtes, la marée est très peu abondante, et, depuis quinze jours, les cours sont encore plus élevés que pendant la semaine sainte.

Le saumon entier, jusqu'à 3 kilos, vaut de 11 à 14 francs le kilo; le saumon coupé, 9 à 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 13 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. 50 et 6 fr. 50 le kilo.

Le bar vaut de 6 fr. à 7 fr. 50 le kilo; le mulot, 5 fr. à 6 fr.

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

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

Les dorades, pesant à peine 1 kilo, valent 2 fr. à 2 fr. 50 pièce.

Le colin se vend 2 fr. 50 et 2 fr. 75 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 moins cher : 1 fr. 75 à 2 fr. le kilo.

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 varient de 7 fr. 50 à 8 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

Un dépuratif élégant

Qui ne se purge pas en mars, disait-on autrefois, vit un mauvais été; aujourd'hui moins exclusifs, nous ne considérons plus la purgation printanière comme indispensable, mais nous maintenons la nécessité du dépuratif, pour débarrasser l'organisme des détritiques que l'hiver, grâce à la bonne chère, aux veilles, à la sédentarité qu'il nous impose, a sûrement accumulés en nous. Le dépuratif a sur le purgatif l'avantage de ne pas délabrer l'estomac, de ne pas irriter l'intestin, de ne pas provoquer à sa suite de constipation opiniâtre; de plus, il opère un nettoyage lent, mais parfait : le dépuratif lave avec soin tous nos organes internes, il nettoie d'humeurs

malsaines, surabondantes et viciées tous les coins de l'économie.

Mais il faut que le dépuratif ne soit pas comme la plupart des médicaments appelés de ce nom, un purgatif atténué, il faut qu'il agisse sur le sang, le grand liquide laveur et nourrisseur de l'organisme; il faut qu'il active l'appétit, afin de remplacer vite les pertes subies par la surabondance des excréments; il faut enfin qu'il contienne de l'iode, car l'iode opère à coup sûr le rajeunissement des artères, qu'il garde souples. Ce dépuratif quel est-il? C'est le *Vin Désiles*, car il n'est que lui qui satisfasse aux conditions précédemment énoncées. Un verre à bordaux de *Vin Désiles* après chaque repas, pendant un mois, suffit à une dépuraison parfaite.

D^r SANDREAU.

Téléphone : 702 39 — MAISON FONDÉE EN 1795 — Adresse tél. : Tradob

BOUTEILLES pour Grands Vins **EDARD** **BOUCHONS** Liège surfin

ARTICLES DE CAVE 26 et 28, rue du Dragon — PARIS CAPSULES MÉTALLIQUES

Seul Dépositaire des Verreries de Vauxrot (Aisne), Louches (Nord), Arques (Pas-de-Calais)

Livraison à domicile dans Paris. — Expédition en province : les bouchons par postaux de 3, 5, 10 kilos; les bouteilles par barasse de 250 ou cadre de 500.



THÉ DE CEYLAN MARAVILLA

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

14, Rue de Rome, Paris

1889

THÉ DES 3 MARQUES

1900



Le Gérant : A. DESBOIS

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