



Omelette soufflée

AUX FRAISES

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

L'omelette soufflée est d'une grande ressource comme entremets de déjeuner, car elle s'improvise en quelques instants avec des éléments qu'on a toujours sous la main, tout en se prêtant à des combinaisons de parfums très différentes. En cette saison, il est tout indiqué de la faire aux fraises. Bien que la préparation soit des plus simples, il arrive souvent qu'on ne la réussit pas complètement comme moelleux ou comme légèreté. Cela tient à ce que l'on apprécie mal la chaleur du four ou que l'on néglige des détails qui paraissent insignifiants, et qui ont une réelle importance. Je vais donc entrer dans les explications les plus complètes, en insistant sur les moindres détails.

Proportions

Pour 5 ou 6 personnes :
 130 gr. de sucre semoule ;
 125 — de petites fraises ;
 3 jaunes d'œufs ;
 6 blancs — ;
 1 cuillerée à café de jus de citron.

Les fraises

Ces proportions ne conviennent que pour des petites fraises dites « des quatre saisons » ou des fraises des bois. Les grosses fraises sont beaucoup plus aqueuses,

et, avec cette quantité, la pâte serait trop liquide ; il faudrait donc diminuer plus ou moins la proportion, suivant la variété des fraises. En tout cas, il est préférable d'employer des petites fraises, car elles ont plus de parfum.

Après avoir lavé les fraises à l'eau fraîche pour les débarrasser de toute trace de terre, je les éparpille sur un linge où je les laisse le temps nécessaire pour bien absorber leur humidité ; puis, avec le champignon de bois, je les écrase sur le tamis de crin, et je recueille dans un bol ou une assiette creuse la purée ainsi obtenue.

Les jaunes

Je délaye un instant les jaunes d'œufs dans une terrine, et dès qu'ils sont bien mélangés, j'ajoute le sucre, dont je garde seulement une bonne cuillerée qui me servira tout à l'heure pour les blancs.

Je travaille ce mélange avec un fouet en fil de fer ou une cuiller de bois, jusqu'à ce que j'obtienne une sorte de crème bien lisse ; il faut, pour cela, 5 ou 6 minutes. J'ajoute alors le jus de citron, je mêle bien ; puis j'ajoute peu à peu, en commençant par une cuillerée à la fois, la purée de fraises, me bornant à bien mélanger, sans trop travailler la pâte ; car, plus on la travaille, plus elle perd de couleur.

Le mélange terminé, je laisse reposer pendant que je vais battre les blancs.

Les blancs

Dans une autre terrine, ou, de préférence, dans une bassine en forme de calotte, en cuivre non étamé, je bats les blancs

avec un fouet en fil de fer. Prendre, de préférence, un fouet à manche de bois ; plus léger, il fatigue moins la main, et l'on bat mieux. Quand ils sont assez fermes, j'y verse, en pluie, le sucre que j'ai réservé, et je continue à battre. Ce sucre aide à les rendre encore plus fermes.

Il importe que les blancs soient aussi fermes que possible. S'ils ne le sont pas assez, ils ne peuvent supporter les jaunes et le sucre ; dès lors, ils s'affaissent et l'omelette manque de légèreté.

De même, l'omelette est moins légère quand on bat les jaunes et les blancs ensemble, parce que, dans ce cas, les blancs prennent moins de fermeté que lorsqu'ils sont battus à part.

Le mélange

Les blancs étant à point, j'en prends environ le tiers avec le fouet et je le mêle aux jaunes, rapidement et légèrement, sans tourner, mais en soulevant la pâte avec le fouet.

Puis je verse aussitôt ce mélange dans le reste des blancs et je mêle le tout. Il faut encore opérer rapidement et avec une grande légèreté de main. J'emploie pour cela une spatule en bois avec laquelle je soulève et je coupe la pâte largement, en évitant de « touiller ». Si l'on mêle trop longtemps ou à petits coups, les blancs retombent, et l'omelette monte moins bien.

En résumé : de la fermeté des blancs et de la légèreté avec laquelle on les mêle dépend la beauté de l'omelette.

Le dressage

J'ai dû préparer d'avance le plat sur lequel l'omelette cuira et sera servie : plat long en argent, en métal ou en fer émaillé. Nos proportions conviennent pour un plat mesurant environ 30 centimètres de longueur.

Je beurre très légèrement le fond du

plat avec du beurre non fondu, et je le saupoudre de sucre glacé.

Aussitôt que le mélange des jaunes et des blancs est terminé, je verse la pâte dans le plat. Pour cela, tenant la bassine sur la main gauche, je l'incline au-dessus du plat et je fais glisser la pâte en l'aidant avec une carte que je tiens dans la main droite et à l'aide de laquelle je racle le fond de la bassine.

Toute la pâte étant versée, toujours à l'aide de la carte, je la relève tout le long du côté qui m'est opposé, en égalisant la surface, de manière à former le dos d'âne. Je retourne le plat et je relève de même l'autre côté. J'arrondis un peu les deux bouts et j'obtiens un dôme allongé d'environ 12 centimètres de hauteur.

Maintenant, prenant un couteau un peu large et tenant la lame à plat, j'entaille l'arête de ce dôme sur toute sa longueur, de manière à creuser l'omelette sur les deux tiers de sa profondeur et sur une largeur de 5 à 6 centimètres. Je retourne le plat bout pour bout et je passe le couteau une seconde fois, ce qui rectifie la fente. Cette fente permet à la chaleur de pénétrer le centre de l'omelette.

A chaque extrémité de la fente je sonde les deux bords et, sur cette soudure, je forme, avec la pâte qui s'est attachée au couteau, un petit chou qui la consolide.

Puis, avec la carte ou le couteau, je forme quelques côtes sur les côtés.

Et je mets au four immédiatement.

La cuisson

Il faut un four modéré, pas trop chaud du bas, à température bien égale.

On compte une douzaine de minutes de cuisson. A moitié de ce temps, je retourne le plat.

Puis, 2 minutes avant que la cuisson soit terminée, je retire le plat sur le couvercle

du four, je saupoudre rapidement l'omelette de sucre glace et je la remets un instant au four pour glacer.

Je sers immédiatement.

Observations

L'omelette monte peu ; mais si elle a été bien préparée, si elle était bien raide quand on l'a mise au four, elle gonfle sensiblement.

Si le four n'est pas assez chaud, elle languit et devient sirupeuse ; s'il est trop chaud, elle brûle dessus et dessous, et l'intérieur n'est pas cuit.

MAZARIN.



Potage aux petits Oignons nouveaux

AU

TAPIOCA-BOUILLON BOUDIER

Faites blanchir à grande eau bouillante des petits oignons nouveaux, en comptant trois ou quatre oignons par assiette de potage. Egouttez, rafraîchissez. Faites les doucement colorer avec du beurre. Mouillez avec la quantité d'eau nécessaire au potage. Quand les oignons sont cuits, ajoutez le Tapioca-Bouillon Boudier, et laissez pocher sans bouillir. Ajoutez avant de servir des feuilles de cerfeuil coupées grossièrement.

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 0/0 sur tout achat de 16 fr. aux abonnés du *Pot-au-Feu*.



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



Pigeons à l'Anglaise

C'EST une variante de la crapaudine, comme genre d'apprêt et de sauce relevée. Mais la recette actuelle est d'une préparation encore plus facile, car on laisse le pigeon entier, dans sa forme naturelle, et on le met à rôtir à la broche ou au four tout simplement. On peut entourer les pigeons de cresson pour servir, ce n'en sera que mieux.

Tout le monde à peu près connaît la « Worcestershire Sauce », sorte d'extrait pimenté, servant de condiment pour les viandes rôties, grillées ou les sauces. Il se trouve dans toutes les épiceries vendant des produits anglais, et se conserve indéfiniment.

Proportions

Pour 2 pigeons :

75 grammes de beurre ;

1 œuf battu ;

8 cuillerées environ de mie de pain rassis émiettée ;

Sel, poivre.

POUR LA SAUCE

50 grammes de beurre ;

20 — de farine ;

3 décilitres de bouillon ;

1 cuillerée à bouche de persil haché ;

1 cuillerée à café sauce anglaise ;

1/2 cuillerée à café jus de citron.

Temps nécessaire : 1/2 heure de cuisson.

RÉSUMÉ

Trousser les pigeons. Les passer dans l'œuf battu, beurre fondu, sel, poivre. Saupoudrer de mie de pain. Faire rôtir en arrosant avec beurre. Passer le jus des pigeons, l'ajouter à la sauce, et servir à part.

Sauce. — Petit roux avec beurre et farine. Mouiller avec bouillon. Ajouter jus des pigeons, sauce anglaise, jus de citron et le reste du beurre.

Les pigeons

Ayez de beaux pigeons dits de volière. Plumez, videz, flambez-les. Remettez les foies seuls dans le corps. Coupez les cous. Laissez les ailerons, et rognez seulement le bout des pattes. Troussiez-les comme pour rôtir, c'est-à-dire repliez les ailerons de chaque côté du corps ; fixez-les en y passant avec l'aiguille à brider une ficelle ; fixez de même les cuisses le long du corps, mais laissez les pattes étendues et droites.

Pour paner

C'est de la mie d'un pain rassis de la veille ou de l'avant-veille même qu'il faut prendre. Du pain de ménage ordinaire, et la valeur, pour nos quantités, d'un morceau à peu près gros comme les deux poings ; tout n'est pas employé, car il reste bien des déchets.

Supprimez toute croûte et parties durcies. Cassez le pain en petits morceaux. Enfermez-les dans le coin d'un torchon propre, et foutez avec la main pour émietter le pain. Passez ensuite ces miettes dans une passoire à trous moyens, plutôt un peu gros, en les frottant dans la passoire à mesure. Recueillez les miettes ainsi passées dans une assiette plate.

D'autre part, cassez l'œuf entier dans une assiette creuse, assaisonnez d'une forte pincée de poivre et de sel. Avec une fourchette, battez pour bien délayer, mais

sans faire mousser, car l'œuf n'aurait plus assez de consistance pour bien s'attacher au pigeon. Faites doucement fondre le beurre dans une tasse que vous chauffez sous une petite casserole. Le beurre ne doit pas cuire, mais seulement fondre. Mettez-en 2 cuillerées dans l'œuf, et mélangez bien ensuite.

Trempez le pigeon dans l'assiette à l'œuf, de façon à l'enduire sur toutes ses faces, et dans les creux formés par le repliement des pattes et des ailes. Mais c'est surtout la poitrine qui doit être bien mouillée. Roulez-le ensuite dans l'assiette à mie de pain, et appliquez la mie de pain avec le bout des doigts dans tous les endroits où elle ne semble pas adhérer d'une façon solide. Il faut que le pigeon soit complètement recouvert d'une couche égale de mie de pain, qui, à la cuisson, formera croûte, et comme cette mie de pain est encore assez fraîche pour absorber l'humidité de l'œuf, il faut en ajouter jusqu'à ce que le tout soit sec à la surface.

Opérez de même pour chaque pigeon successivement. Puis arrosez-les chacun avec une cuillerée de beurre fondu que vous faites couler doucement sur leur estomac, de façon à bien imbiber la mie de pain. Ils sont alors prêts à mettre à la broche ou au four et peuvent attendre ainsi un bon quart d'heure au moins. Si on les laissait trop longtemps l'œuf sécherait et durcirait la panure.

La cuisson

Sans contredit la broche est ici encore la meilleure façon de rôtir nos pigeons, plus encore pour la facilité de les tourner sans détériorer la croûte de panure, que pour la saveur du rôti. Si vous disposez de la broche, il n'y a donc qu'à embrocher les pigeons et à les cuire devant un feu de braise vif, mais pas trop ardent, en les

arrosant avec le reste du beurre fondu pendant leur cuisson. Comptez de 20 à 30 minutes selon la grosseur des pigeons.

Si vous devez les rôtir au four, procédez ainsi. Sur le plat à rôtir, posez une petite grille isolant complètement la pièce à rôtir du fond du plat, ainsi du reste que nous l'indiquons toujours. *Graissez les barreaux de cette grille* avec du beurre ou mieux, un peu d'huile. Ceci est tout à fait important, sans cela, la panure collera aux barreaux et se détachera complètement du pigeon. Faites chauffer la grille, et assurez-vous qu'elle est bien grasse avant d'y placer les pigeons sur le dos, et l'estomac en l'air, par conséquent.

Mettez dans le four chaud comme pour un rôti ordinaire, mais pas trop près cependant du foyer, afin que la couche de panure ne vienne trop vite à colorer.

A mesure que la croûte de panure sèche et jaunit, arrosez avec le beurre fondu qui reste et ce qui tombe dans le plat. A moitié de la cuisson il faut retourner les pigeons pour que le dessous se colore et cuise. Si, pour ne pas déranger la panure, vous ne retourniez pas les pigeons, ils seraient mal cuits et saignants à l'intérieur. Prenez grand soin de ne pas écailler la panure qui se détache comme une carapace si on n'a les précautions voulues.

Pendant que les pigeons rôtissent, vous préparez la sauce; vous pouvez même l'avoir mise en train d'avance sans inconvénient, si cela vous est plus commode pour le reste de vos préparatifs.

La sauce

Prenez une petite casserole; mettez-y la farine, soit 20 gr., et autant de beurre. Mélangez avec la cuiller de bois sur feu doux, et laissez ensuite cuire doucement sur feu très doux, pendant une dizaine de

minutes, jusqu'à ce que le mélange ait pris une teinte marron clair. Remuez de temps en temps pour vous assurer que le tout cuit également.

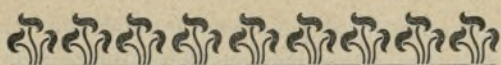
Versez ensuite petit à petit, pour éviter les grumeaux, le bouillon indiqué, bien dégraissé, froid ou chaud, tandis que vous tournez fortement le mélange avec la cuiller de bois. Quand tout le bouillon est versé, ramenez la casserole sur un feu plus soutenu et ne cessez de tourner la sauce jusqu'à la première ébullition. Retirez alors sur le coin du feu, pour ne laisser qu'un tout petit bouillonnement sur un seul endroit du liquide.

Laissez ainsi bouilloter une dizaine de minutes. Avec une cuiller de métal, enlevez l'écume et la taie grasse qui se sont formées à l'endroit où la sauce ne bouillait pas. Ajoutez la cuillerée de persil haché, faites bouillir une demi-minute. Si vous ne servez pas tout de suite, mettez gros comme une noisette de beurre sur la sauce, pour qu'en fondant en huile, il ne se forme pas de peau sur la sauce qui attendra ainsi très bien, tenue au chaud sans bouillir davantage, sous un couvercle.

Pour servir

Enlevez avec précaution les ficelles des pigeons. Posez-les sur un plat chauffé. Tenez au chaud. Passez à travers une passoire, dans la casserole à la sauce, le peu de jus qu'ont rendu les pigeons pendant leur cuisson. Si ce jus a gratiné, il faut délayer le gratin dans le plat ou dans la lèche-frite avec une ou deux cuillerées de bouillon, avant de verser dans sa sauce. Ajoutez la sauce anglaise et le reste du beurre hors du feu, soit 30 gr., plus le jus de citron. Goûtez pour l'assaisonnement de sel, et versez dans la saucière chauffée. Servez.

LA VIEILLE CATHERINE.



Menus

ŒUFS D'ANTIN
ENTRECÔTE BORDELAISE
CAROTTES AU JAMBON
SALADE D'ORANGES A LA CRÉOLE

POTAGE D'ALOSE AUX HERBES
LANGUE DE BŒUF AU MACARONI
POULET ROTI
ASPERGES EN BRANCHE SAUCE MOUSSELINE
BAVAROIS AU CAFÉ

SOLE A LA RusSE
PIGEONS A L'ANGLAISE
HARICOTS VERTS A LA POULETTE
OMELETTE SOUFFLÉE AUX FRAISES

POTAGE CRÈME D'ASPERGES
COLIN SAUCE AUX CAPRES
CANETON AUX PETITS POIS
SELLE DE PRÉ SALÉ ROTIE
FONDS D'ARTICHAUTS A LA MAINTENON
PUDDING DE CABINET

ŒUFS BROUILLÉS AUX POINTES D'ASPERGES
ENTRECÔTE BÉARNAISE
JAMBON ET SALADE
FROMAGE A LA CRÈME

POTAGE ARMENONVILLE
TRUITE SAUMONÉE SAUCE CREVETTES
FILET DE BŒUF JARDINIÈRE
CANETONS A L'ORANGE
DINDONNEAU NOUVEAU AU CRESSON
PETITS POIS NOUVEAUX A LA PARISIENNE
GLACE AUX FRAISES

ŒUFS EN COCOTE
PETITE LANGOUSTE BONNE FEMME
POMMES DE TERRE ANNA
CROQUETTES DE RIZ

POTAGE SANTÉ
BOUCHÉES AUX CREVETTES
TIMBALE MILANAISE
CARPE FARCIE A L'ANCIENNE
CAROTTES A LA VICHY
RIZ A L'IMPÉRATRICE



CAROTTES AU JAMBON

LA saison de la carotte nouvelle commence aux premiers jours de mai et se prolonge jusqu'en juillet. C'est donc le bon moment pour la servir, car les premières bottes qui paraissent sur les marchés n'ont pas encore toute la saveur désirable, ainsi que beaucoup de primeurs trop hâtives. Les carottes au jambon fournissent un joli plat de légumes, qu'on peut présenter dans un dîner intime, mais bien soigné. La préparation est des plus simples.

Proportions

Pour 7 ou 8 personnes :
750 gr. carottes épluchées ;
150 — jambon cru maigre ;
50 — de beurre ;
20 — de sucre ;
5 — de farine ;
4 décilitres de bouillon.

Temps nécessaire : 1 h. 1/2.

RÉSUMÉ

Couper racines et queues. Blanchir 5 minutes à l'eau bouillante. Rafraîchir. Éplucher. Mettre dans la casserole avec le jambon coupé en dés, beurre, sucre. Laisser blondir. Ajouter le bouillon. Mijoter jusqu'à cuisson complète. Lier avec beurre manié pour servir.



Les carottes

Tant que les carottes sont toutes nouvelles, elles sont assez petites pour qu'on les laisse entières, mais à mesure que la saison avance, il faudra les diviser, sans quoi elles cuirait mal. Il est essentiel pour l'aspect du plat, autant que pour l'uniformité de cuisson des carottes, qu'elles soient toutes d'un volume à peu près égal. Tant qu'elles ne dépassent pas la grosseur d'une grosse prune mirabelle, on les laisse entières ; au-dessus de cette taille il faut les diviser en deux, dans le sens de la longueur, et avec le couteau, arrondir légèrement les angles. De toutes façons il faut les blanchir, plus ou moins longtemps selon l'époque.

Coupez le long filament de la racine ; coupez la queue très au ras de la carotte. N'épluchez pas maintenant les carottes, car après le blanchiment cet épluchage se fait beaucoup plus facilement.

Ayez sur un bon feu une grande casserole pleine d'eau bouillante. Jetez-y les carottes, qui doivent y baigner largement, et faites promptement reprendre l'ébullition qui doit être bien prononcée ; il faut que l'eau se remette à bouillir à gros bouillons. A partir du moment où l'eau reprend à bouillir, laissez-y les carottes 5 minutes, pour de toutes nouvelles carottes. Pour des carottes beaucoup plus avancées, comptez 2 ou 3 minutes de plus, mais pas davantage. Ce n'est pas pour cuire les carottes, mais pour les préparer à cuire ; il ne faut donc pas qu'elles soient amollies, ce qui arriverait, surtout pour de très jeunes carottes, si vous les laissiez trop longtemps.

Egouttez-les et plongez la passoire dans l'eau fraîche. Quand les carottes sont froides, égouttez-les de nouveau. Frottez ensuite, une à une, les carottes dans un

torchon pour en enlever la pellicule qui s'en va ainsi très aisément et bien plus vite qu'avec un couteau.

Le jambon

Le jambon a dû être coupé en une tranche d'un bon centimètre, au moins, d'épaisseur, que vous divisez ensuite en petits dés de même dimension ; soit environ un bon centimètre de côté. Il faut, bien entendu, enlever la couenne d'abord, et supprimer le gras. C'est du jambon cru qu'il faut prendre, mais pas du jambon fumé à goût trop prononcé.

La cuisson

Prenez une sauteuse en cuivre étamé, c'est-à-dire une casserole à fond large et basse de bords, pour que les carottes n'y soient pas trop entassées les unes sur les autres. Mettez-y le beurre indiqué dont vous gardez seulement gros comme un marron pour la fin. Posez sur feu très modéré, et dès que le beurre est fondu, ajoutez carottes et jambon. Secouez la casserole pour tout bien mélanger, ajoutez le sucre. Couvrez la casserole, et laissez sur feu très modéré, plutôt feu doux, pendant de 25 à 30 minutes, pour que le tout se pénètre bien de beurre, et que les carottes prennent ainsi une teinte jaunie. Très fréquemment, secouez doucement la casserole, pour déplacer les carottes.

Versez alors le bouillon, chaud. Faites bouillir, et dès que l'ébullition est déclarée, couvrez de nouveau la casserole, en laissant un petit intervalle entre le couvercle et la casserole, qui serve à laisser échapper l'excès de vapeur. Laissez bouilloter très doucement, pendant une bonne demi-heure ou plus, selon l'âge des carottes. Il faut qu'elles soient absolument fondantes dans la bouche, mais ne se mettent point en bouillie dans la casserole.

Le beurre manié

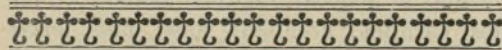
Le liquide a dû réduire et vous ne devez, pour ces quantités, n'en retrouver guère que la moitié. Il faut alors ajouter, au moment de servir, le beurre manié.

Faites fondre légèrement, ou plutôt faites amollir le beurre que vous avez gardé, en le mettant sur une assiette chauffée ; ajoutez la farine, et avec une fourchette, pétrissez le tout en pâte bien unie. Ajoutez cette pâte dans les carottes ; vous inclinez la casserole pour amener une plus grande quantité de liquide sur un côté, et vous délayez à cet endroit votre beurre manié. Ensuite, vous agitez doucement la casserole pour faire couler partout le liquide ainsi lié, et vous laissez bien chauffer en remuant doucement la casserole, jusqu'au moment où l'ébullition reprend, puis immédiatement vous retirez du feu, pour ne plus laisser bouillir.

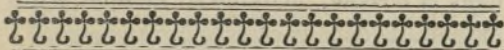
Les carottes sont prêtes à servir. Si elles devaient attendre, il faudrait, ou les tenir au chaud sans bouillir, ou réserver le beurre manié pour le moment de servir.

Versez dans un légumier chauffé et servez.

LA VIEILLE CATHERINE.

**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.

**ŒUFS D'ANTIN**

Cours de M. Colombié

Compte rendu spécial du " Pot au-Feu "

MESDAMES,

Voici une façon aussi simple que raffinée de farcir les œufs. Ce plat, qui se prépare en quelques minutes, peut figurer dans le déjeuner le plus soigné, et la proportion minime de truffe qu'il exige ne le rend guère dispendieux.

Proportions

6 œufs (fournissant 12 moitiés) ;

8 cuillerées de crème épaisse ;

1 — de cognac ;

60 à 80 gr. de truffe rapée ;

Sel, poivre, épices.

Les œufs durs

Je commence par faire cuire durs les œufs.

Cette opération très simple, souvent mal faite, doit être conduite avec méthode : il n'en coûte pas plus de temps ni de peine.

Je plonge les œufs dans l'eau *bouillante*. Au bout de 10 minutes exactement ils seront à point. Si je les plonge dans l'eau froide, la cuisson commence avant l'ébullition, et j'ignore à quel moment précis ; je ne puis donc apprécier le temps nécessaire pour les avoir durs. Je pourrais, sans doute, les laisser également 10 minutes à partir du moment où l'ébullition a commencé, mais c'est trop long, et souvent, dans ce cas, le blanc prend une vilaine teinte verdâtre.

Il semble encore, qu'en plongeant l'œuf dans l'eau bouillante, on *saisit* le blanc, et l'on évite ainsi que le jaune se déplace et se rapproche du bord de l'œuf, rédui-

sant en certains endroits le blanc à une épaisseur si mince qu'il devient très difficiles de le vider et de le farcir sans le briser.

Je mets donc les œufs dans l'eau bouillante, un à un, avec une cuiller, pour ne point risquer qu'ils se fêlent en tombant au fond de la casserole. Au bout de 10 minutes, je retire la casserole du feu, j'égoutte complètement l'eau chaude, et je la remplace par de l'eau froide pour faciliter le brisement de la coquille.

Pour enlever la coquille : je tiens l'œuf dans le creux de la main gauche ; puis, avec la lame d'un couteau un peu large, je frappe à plat légèrement sur le milieu de l'œuf que je tourne de façon à casser la coquille en couronne. La coquille s'enlève alors facilement en deux morceaux. Je lave les œufs à l'eau et je les essuie.

Je divise chaque œuf en deux moitiés bien égales dans le sens de la longueur, et, avec la pointe du couteau ou une petite cuiller, j'enlève le jaune en ayant soin de ne pas briser le blanc qui doit rester intact.

Je passe le jaune au tamis métallique et je le mets de côté.

La réduction

Dans une petite casserole je mets la crème, moins la valeur de 2 cuillerées à café que je réserve pour le plat ; j'ajoute le cognac, sel, poivre, épices, et je fais bouillir en remuant avec la cuiller de bois jusqu'à consistance un peu épaisse. Le temps nécessaire varie suivant l'épaisseur de la crème au début.

Vers la fin j'ajoute la truffe râpée, qui ne doit pas cuire plus d'une minute. Si j'emploie de la truffe fraîche, après l'avoir pelée, je la râpe sur une râpe ordinaire. Si j'emploie de la truffe conservée, je l'écrase sur le tamis métallique.

Je retire du feu et j'ajoute les jaunes,

formant ainsi une farce assez épaisse avec laquelle je garnis les blancs.

Pour terminer

A l'aide d'une petite cuiller je remplis les blancs avec de la farce qui se trouve en quantité suffisante, non seulement pour remplir le creux, mais pour garnir le blanc jusqu'au bord en formant le dôme ; j'unis et j'égale avec le plat d'un couteau.

Dans un plat à gratin, de dimensions proportionnées, j'étends le reste de la crème, pour empêcher le plat de claquer au four et les œufs d'attacher.

J'y range les œufs en couronne, puis, à l'aide d'une cuiller, j'arrose toute la surface de la farce de chaque moitié d'œuf avec un peu de beurre fondu.

Je mets au four *très chaud*, en posant le plat sur une brique froide ou sur une casserole haute contenant un peu d'eau froide.

Il faut une chaleur très forte au-dessus, et aussi faible que possible en dessous. Il suffit de deux ou 3 minutes pour que les œufs soient suffisamment gratinés.

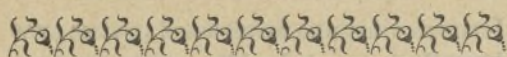
Observation

A défaut de crème, on peut employer un peu de béchamel ainsi préparée : on amalgame 10 grammes de farine avec 15 grammes de beurre et l'on mouille avec 1 décilitre de lait bouillant.

MAZARIN.



ALIMENT DES ENFANTS



POUR CONSERVER LES SIROPS

En général, pour conserver les sirops en bon état, il faut tout d'abord qu'ils soient cuits à point : ni trop, ni peu, et qu'ils aient été convenablement clarifiés. Les récipients doivent être pleins, hermétiquement bouchés et placés dans un endroit sec, mais frais.

Lorsque le sirop n'a pas été assez cuit, les parties impures restent dans la masse et la décomposent. Une fermentation se manifeste surtout au moment des chaleurs et compromet toute la masse.

Quand le sirop a été enfermé avant refroidissement, la fermentation peut aussi se produire ; elle est due à la vapeur d'eau qui se dégage de la surface et qui, comprimée, se liquéfie et décuie la couche supérieure. Pareil inconvénient se produirait si le récipient, dans lequel on a versé le sirop, était humide.

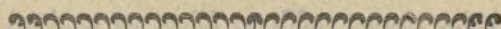
Dans les locaux dont la température est trop élevée, les sirops ne tardent pas à fermenter, deviennent troubles, puis mousseux, ils ont une saveur acide.

Le remède, dans ces divers cas, est la remise au feu jusqu'à ébullition en prenant la précaution d'ajouter un peu d'eau ; on dégage ainsi l'acide carbonique, ce qui fait écumer le sirop et le purifie.

Un bon moyen de conserver les sirops intacts pendant les chaleurs, consiste à soumettre ceux-ci, après fabrication et embouteillage, à un chauffage au bain-marie. On remplit les flacons aux 9/10 environ, on les ferme hermétiquement et on plonge dans l'eau à 100°. Cette opération détruit les ferments qui peuvent avoir été introduits dans le sirop et, en enduisant ensuite les bouchons de goudron ou

de cire pour empêcher l'accès de l'air, on arrivera au résultat désiré.

On pourrait remplacer cette pasteurisation à l'eau chaude par la vapeur circulant autour des bouteilles disposées dans une armoire spéciale.



ROUENNAIS FARCIS

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

40 à 45 minutes pour le type moyen.

45 à 50 — — — gros.

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

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

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

Prix

Moyen, pour 8 couverts : 7 fr. 50.

Gros, — 10 — 9 —

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

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



Corbeilles de Fleurs

Plusieurs fois déjà, nous avons indiqué, d'après la *Revue Horticole*, la composition de quelques-unes des plus réussies parmi les corbeilles de fleurs remarquées dans les jardins et squares parisiens. Ces études ont été accueillies avec grande faveur par nos nombreux abonnés qui y ont trouvé un guide sûr pour varier la décoration de leurs pelouses.

Les corbeilles dont les compositions suivent, ont été vues en 1900 au Jardin du Luxembourg, qui tient quant à présent, à notre avis, la première place dans l'ornementation estivale des jardins publics. La méthode du Luxembourg est très caractérisée par l'emploi de larges bordures de plantes généralement très basses, presque toujours à feuillages diversement colorés, et disposées de façon à offrir de très jolis contrastes.

Corbeille n° 1

(grand diamètre : 7 mètres ; petit diamètre : 3 mètres).

Bordure : *Fuchsia aurea*, planté sur deux rangs, le premier à 0^m10 du bord de la corbeille, les rangs espacés de 0^m20, les pieds espacés sur le rang à raison de deux pour 0^m35, pincés très bas deux fois, et se ramifiant ainsi en tapis.

Contre-bordure : *Iresine Wallisii*, un rang planté à 0^m40 du bord de la corbeille, les pieds espacés à 0^m20, tenus à 0^m20 de hauteur par des pincements.

Centre : Pélargonium zoné *Octave Opoix* ; un premier rang planté à 0^m30 de la contre-bordure, les pieds espacés à 0^m35 ; le reste « tout jeté », c'est-à-dire planté sans rangs, les pieds espacés et distants selon leur force.

Corbeille n° 2

(grand diamètre : 7 mètres ; petit diamètre : 3 mètres).

Bordure : *Gnaphalium lanatum marginatum aureum*, même plantation que la corbeille n° 1.

Contre-bordure : *Iresine Wallisii*, même plantation que la corbeille n° 1.

Seconde contre-bordure : Pélargonium zoné à feuillage panaché *Mistress Parker* (2), distant de 0^m25 de l'*Iresine*, les pieds espacés de 0^m30 sur le rang.

Centre : Pélargonium zoné *Héloïse Chantrier* (3), en plantes de deux ans, placées sans rangs apparents, espacées en tous sens de 0^m40 environ, selon leur force.

Corbeille n° 3

(grand diamètre : 4 mètres ; petit diamètre : 2^m70).

Bordure : *Alternanthera paronychioides aurea*, sur deux rangs, le premier à 0^m10 du bord de la corbeille, le second à 0^m15 du premier, les pieds espacés à 0^m15 sur le rang.

Contre-bordure : Bégonias *Casimir Périer* et *Triomphe des Belvédères* (4), un rang à 0^m20 du deuxième rang de bordure, les pieds à 0^m20 sur le rang.

Seconde contre-bordure : *Fuchsia Sunray*, un rang à 0^m25 du rang précédent, les pieds espacés à 0^m25 sur le rang.

Centre : *Begonia gracilis rosea* (5), sans rangs apparents, les pieds espacés et distants de 0^m25 environ, selon leur force, et entremêlés de *Fuchsia Sunray* à raison de 1 *Fuchsia* pour 2 Bégonias.

Corbeille n° 4

(grand diamètre : 12 mètres ; petit diamètre : 7 mètres).

Bordure : *Fuchsia aurea*, tenu bas par le pincement ; deux rangs, le premier à 0^m15 du bord, le second à 0^m10 du premier, les plantes à 0^m20 sur les rangs.

Contre-bordure : *Iresine Wallisii*, un rang à 0^m20 de la bordure, 0^m20 sur le rang.

Seconde contre-bordure ; Pélargonium zoné

Jeanne Hardy, à 0^m25 de la contre-bordure et 0^m30 sur le rang

Tapis sur le centre : mélange des variétés suivantes, à 0^m25 ou 0^m30, selon leur force, et sans rangs apparents.

Iresine acuminata.

Pélargonium zoné *Alfred Mame*.

— — *Jeanne Hardy*.

Plantes parsemées : Cannas florifères variés et Anthémis *La Parisienne* alternés à 0^m70 ou 0^m80 selon leur force, en tous sens.

Ce massif est à deux effets successifs : le premier est produit par le tapis, de fin-mai à juillet ; le second est produit par la floraison des Cannas et des Anthémis, à partir de juillet-août.

Corbeille n° 5 (pleine ombre)

(grand diamètre : 8 mètres ; petit diamètre : 5 mètres).

Bordure : *Fuchsia Sunray*, tenu bas par le pincement ; deux rangs, le premier à 0^m20 du bord, le second à 0^m20 du premier, les pieds à 0^m20 sur les rangs.

Contre-bordure : *Iresine* brillant *Triomphe de l'Exposition* et *Begonia subpeltata* alternés, un rang, à 0^m25 de la bordure, 0^m25 sur le rang.

Tapis sur le centre : *Begonia subpeltata* et *Begonia Bruanti alba* en nombre égal, alternés sans rangs apparents, espacés à 0^m20 ou 0^m25 selon leur force.

Plantes parsemées : *Fuchsias* variés, à 0^m75 environ en tous sens.

Corbeille n° 6 (pour mi-ombre)

(grand diamètre : 9 mètres ; petit diamètre : 4 mètres 50).

Bordure : *Kœnigia maritima variegata* en quinconces sur deux rangs, le premier à 0^m10 du bord, le second à 0^m10 du premier, les pieds espacés à 0^m15 sur le rang.

Contre-bordure : *Iresine Herbsteri* brillant (*Achyranthes Verschaffelti* brillantissima), un rang 0^m25 en tous sens.

Plante parsemée : *Abutilon Sawitzii*, à 0^m70 en tous sens.

Corbeille n° 7 (cercle)

(rayon : 3 mètres 85).

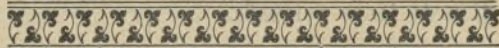
Bordure composée de quatre rangs :

1^o *Gnaphalium lanatum aureum* à 0^m15 du bord et 0^m20 sur le rang.

2^o *Begonia semperflorens elegans* (rose minium) à 0^m30 du bord et 0^m20 sur le rang.

3^o *Iresine Wallisii* à 0^m70 du bord et 0^m20 sur le rang.

Centre : Tapis de Pélargoniums zonés *La Destinée* et *Marguerite de Laye* en nombre égal, les plantes à 0^m30 en tous sens sans rangs apparents, parsemé de *Canna Reine Charlotte* et *Montbretia crocosmiæflora* alternés à 0^m75 en tous sens.



LA VIE A DJIBOUTI

On vit relativement fort bien à Djibouti, nous écrit un abonné qui, après avoir habité les points les plus divers du globe, vient de s'installer pour quelque temps sur la côte des Somalis. Sans doute, cela ne vaut pas l'Indo-Chine ; mais, par comparaison avec la côte occidentale d'Afrique, terre de la fièvre, de la mauvaise eau et des fâcheuses conserves, la côte orientale est plus qu'acceptable. On s'y trouve en pleine civilisation.

Le problème quotidien de la table se résout avec une facilité qui étonne. On a du bœuf indigène à discrétion ; on importe une assez grande quantité de moutons et, lorsque ces derniers manquent, on a la ressource du gigot de chèvre. Mais l'absence d'eau et de pâturages, la végétation presque nulle, font que toutes ces bêtes sont d'une maigreur indescriptible. Le bœuf, tué le matin, doit être mangé le jour même à cause de la chaleur ; le filet seul, est à peu près tendre. Quand aux chèvres, jugez du mets délicat qu'elles représentent, se nourrissant en partie de copeaux de bois et de vieux journaux. Si vous voyiez avec quelle préférence elles se précipitent sur le

Pot au-Feu quand on a l'imprudence d'en laisser traîner un numéro, vous seriez certainement flatté.

Il n'y a pas de rivière dans le pays. Mais les côtes sont très poissonneuses. De temps en temps, des langoustes, des crabes et des petites huîtres fort médiocres. Les œufs viennent de l'Inde, il y en a toujours la moitié de pourris. La volaille est extrêmement maigre et dure ; pour rôtir un poulet, il faut commencer par le faire bouillir si l'on ne veut pas casser les couteaux en les découpant.

Le seul régal est, de temps à autre, un filet de gazelle, ou un dig-dig, sorte de petite gazelle, grosse comme un lièvre, avec des cornes de la dimension du petit doigt. De loin en loin, un lièvre ou une perdrix.

La question des légumes frais a été avantageusement résolue. A trois kilomètres environ de Djibouti, le long du lit d'une rivière où l'eau coule deux ou trois heures par an, le gouvernement a installé un potager gratuit pour ses fonctionnaires. Les légumes, très petits, sont fort bons. Ils durent d'octobre à avril. Le reste de l'année, on se contente de pourpier et de conserves.

Aucun fruit, hélas ! On a seulement planté quelques dattiers.

On voit donc que, sur la côte française des Somalis, on ne vit pas, comme quelques-uns le croient, de marmelades de sauterelles.

Dans les soirées, au Palais du Gouvernement, on a pu, comme dans la Rue des Nations, entendre récemment des orchestres de dames Viennoises... de Trieste. Les buffets ont rappelé aux valseuses nos soupers parisiens par petites tables : gâteaux secs, sandwiches, poulardes (?) froides, jambons, salades russes. Nous avouons que le Champagne Trianon du *Pot au-Feu*, si apprécié dans les pays les plus divers, n'a pas encore pénétré jusqu'aux confins de l'Éthiopie.

Quant à la cuisine indigène : du riz, des dattes, et, surtout du lait de chamelle, dont les vertus émoussillantes sont fort appréciées au printemps.

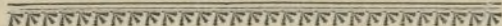


CHIFFONS

Les manteaux de la saison ? Ne parlons plus du paletot trois-quarts ; depuis qu'il est tombé dans le domaine de la confection il n'existe plus pour les femmes de grande élégance qu'en tant qu'utilité. Nous avons mieux que cela, et comme rien n'est plus nouveau maintenant que l'ancien, voici le pince-taille, oui madame, le pince-taille qu'on vous présente pour en faire votre manteau sérieux, celui qui va remplacer le trois-quarts de l'an dernier.

Il se fait en taffetas, avec le dos bien ajusté, les côtés bien serrés, et une ample basque très longue, presque une jupe, tombant au genou ; des baguettes piquées accentuant encore la courbe très accusée du dos et l'ajusté des coutures devant, toute une cascade jabotante de dentelle, de mousseline de soie, dégringolant du gros ruché de l'encolure. Si vous voulez être rétrospective jusqu'au bout, il vous faut, avec le pince-taille, porter une jupe à volants comme celle dont j'ai dernièrement parlé. Jupe et pince-taille en taffetas marron garni de velours gros bleu, une grande toque allongée, drapée de dentelle blanche sur un chignon bas, n'avoir pas trente ans, et être jolie, voilà madame l'ensemble à réaliser.

Autre primeur, toujours tirée des archives de la mode ; les petits casaquins tout courts, tout drolichons, mais charmants, avec des détails pleins de grâce mignarde et vieillotte. Aujourd'hui je ne vous en citerai qu'un modèle, un vrai bijou ; c'est le casaquin Manon, à cause du grand capuchon qui garnit les épaules. Imaginez une camisole très ample et assez longue, dont l'ampleur est resserrée tout autour de la taille par une ceinture assez haute en étoffe simplement plissée. Un grand capuchon au bord retourné, enserme les épaules. Manches extraordinairement larges, ajustant tout le haut du bras jusqu'au coude presque,



par des rangées de fronces très serrées, très rapprochées ; puis la manche s'épanouit en gros bouffant et se ferme sous un poignet, à moins qu'on ne préfère la laisser librement flottante et ouverte, sans poignet. Tout autour du casaquin, petite ruche déchiquetée ; à l'encolure ruche et fouillis de dentelle.

Se fait en taffetas noir, en taffetas changeant gorge de pigeon, se porte sur toutes les robes légères de printemps et d'été, charmant et tout à fait Trianon avec les robes de linon brodé et de mousseline peinte.



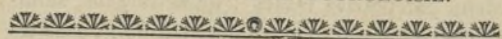
Vous savez que sous la veste doublée de blanc satin d'un costume tailleur en grosse laine bourrue, il est d'un contraste fort chic de porter une blouse claire, composée de toutes sortes de choses jolies et fragiles. Il en est de même, par parenthèse, pour les jupons qu'il faut d'autant plus élégants, d'autant plus froufrouants que la jupe qui les recouvre est simple, unie, et n'a point, en elle-même, d'éléments de juponage.

Donc, pour ces blouses, toute la fantaisie, toutes les recherches sont autorisées ; le taffetas reste l'étoffe de fond, léger, souple, gardant jusqu'à la fin un effet de fraîcheur pimpante. Pour l'orner, toutes les combinaisons de dentelle, de guipure, de linon brodé, de mousseline de soie qu'il vous plaira d'imaginer. Comme ultime découverte, il y a le linon brodé au plumetis avec applications de tulle brodé ; en cherchant dans votre tiroir aux reliques, vous y trouverez certainement, madame, quelque guimpe, quelque collerette jaunie que broda ainsi une aïeule pour en parer sa jeunesse, il y a bien de cela près de cent ans..... Ces broderies sont tout ce qu'il y a de plus recherchées en ce moment et l'on en fait des copies étonnantes qui, pour n'être point exécutées à la main, n'en atteignent pas moins des prix relativement élevés. Maintenant, ce qui facilite beaucoup l'utilisation d'une pièce de broderie de dimension insuffisante, c'est tout ce qu'on y peut ajouter de dentelles ou de guipures différentes, à condition toujours que ces dentelles soient authentiques.

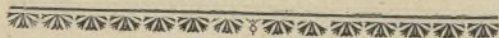
On emploie ainsi des bouts de dentelles précieuses, qui, faute d'un métrage suffisant, dormaient dans leurs cartons ; tout cela se découpe, s'intercale, se réapplique, mélangé au linon brodé, pour se transformer en de grands cols, en empièchements, en revers, dont on garnit plus que jamais les corsages. Je crois avoir déjà signalé ici cette tendance à confondre dans une même garniture des dentelles et des guipures de fabriques très différentes ; actuellement rien n'est plus recherché que ces assemblages qui atteignent souvent la valeur d'une pièce de collection.

Une jolie idée de blouse : du taffetas très brillant, souple, si léger qu'il en est transparent, — n'oubliez pas cette qualité essentielle, — et posé sur une doublure en soie rose de Chine qui lui donne des reflets d'une délicatesse infinie, chatoyants comme la nacre d'un coquillage. Le taffetas est entièrement plissé par groupes de petits plis de lingerie : quatre plis minuscules, des nervures plutôt, encadrés d'un tout petit pli rond ; le tout couvrant un espace de 4 centimètres environ, avec le même intervalle séparant les groupes de plis. Tout le haut de la blouse est formé d'un grand empiècement en guipure jaunie, posé directement sur la doublure rose, et cet empiècement déborde sur le haut des manches où le taffetas blanc, coupé sous la guipure, laisse également paraître le rose de la doublure. Col très haut, ne faisant qu'un avec l'empiècement. Les devants de taffetas s'entr'ouvrent sur une cravate intérieure en mousseline de soie plissée dont le nœud est posé juste à la naissance de l'empiècement, sur la guipure.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.



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.



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.

Bel-Air. — Vous nous avez réclamé le numéro du 1^{er} avril avant qu'il fût paru. — Nous avons déjà donné 3 recettes de plum-cake ; impossible d'y revenir pour l'instant.

A. G. — Mousse au chocolat : fouetter de la crème légèrement sucrée, et quand elle est un peu ferme, ajouter du chocolat fin râpé.

Barcelone. — Bonne note est prise pour cette recette trop compliquée pour être résumée.

Qui qu'en grogne. — Pour avoir des laitues au jus tendre, il faut les cuire à l'eau légèrement salée, jusqu'à ce qu'elles soient tendres. Ne pas rafraîchir, égoutter et faire mijoter dans le jus quelques minutes seulement. — Le poulet archiduc n'est pas un poulet sauté aux morilles ; c'est un poulet sauté, accompagné d'une sauce à la crème avec porto, whisky et cognac. Nous en avons donné la recette.

H. — Vos pommes de terre frites sont trop grasses parce que la friture n'est pas assez chaude. — Faites revenir au beurre l'oseille coupée en filets fins jusqu'à ce qu'elle soit fondue. Mouiller et donner un bouillon, lier avec jaune d'œuf, crème et beurre.

J. V. — Maquereau à la Vénitienne : cuire le maquereau au beurre. Pour la sauce : faire un roux blond, mouiller avec bouillon, lier avec jaune d'œuf, beurre, jus de citron, échalotte et estragon hachés.

E. D. — Nous avons traité en 1899 la conservation des asperges. La réussite exige des soins méticuleux que l'on ne peut résumer en quelques lignes.

Rouen. — Nous avons déjà donné une recette de pâté de lièvre. Nous pourrions revenir sur ce sujet, mais pendant la saison de la chasse.

L. H. — Il nous est difficile de vous indiquer le défaut d'une recette que nous ne connaissons pas. Suivez celle que nous vous avons donnée, et vous réussirez.

L. H., avenue de Villiers. — Veuillez lire l'avis qui se trouve dans tous les numéros à la suite du sommaire.

A. S., Le Havre. — Ces deux recettes ont paru et sont trop compliquées pour être résumées.

L. B. — Les bords de la galantine et du canard se disjoignent parce que l'emballage n'est pas assez serré.

M. de B. — Un tel ouvrage n'existe pas.

C. de B. — Caramels mous au chocolat : cuire au bouilli 150 gr. sucre avec un peu d'eau, 1/4 litre crème et le jus d'un demi-citron ; ajouter 125 gr. de chocolat râpé, ramener au bouilli et verser sur un marbre huilé.

H. D. — Rizotto à l'Italienne : Sauter de l'oignon avec beurre, puis le riz un instant, mouiller avec bouillon ou eau, cuire 20 minutes, et ajouter finalement beurre et un peu de cannelle.

J. d'H. — La bonne époque pour les confitures d'oranges est aux environs de janvier. Quand les oranges sont trop mûres, les confitures manquent de goût. — Si des légumes secs, très bons la première fois, sont acides quand on les sert réchauffés, cela tient à une fermentation que vous éviterez probablement en les tenant non couverts dans une atmosphère saine et fraîche.

M. B. — Nous tâcherons de vous satisfaire.

A. V. — Nous avons déjà donné deux recettes de fromage à la crème.

A. B. — Une recette de poulet en cocotte a paru en 1895.

F. R. — Vous trouverez des couteaux pour pommes de terre Anna chez Briffault, 72, avenue Parmentier.

A NOS LECTRICES dont la peau fine et délicate se gercé 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 Expos. Univ.
PARIS, 1900

PÂTE DENTIFRICE DE BOTOT Supériorité reconnue.
17, rue de la Paix.

MAI GASTRONOMIQUE

POISSON

Les cours du saumon ne changent guère. Le saumon entier, jusqu'à 3 kilos, vaut de 9 à 10 fr. le kilo ; le saumon coupé, 9 fr. à 9 fr. 50. 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 fr. le kilo.

La truite saumonée, peu abondante, est fort chère : de 1 kil. 500 à 2 kil. 500 13 à 14 fr. le kilo ; au-dessus de ce poids : 12 à 13 fr.

Pas de changement sur la petite truite de rivière : 9 à 10 fr. le kilo.

Le turbot et la barbevalent de 4 fr. à 4 fr. 75 le kilo.

Le bar est plus cher : 5 fr. 50 à 7 fr. le kilo ; le mulot a monté à 4 fr. 50 et 5 fr.

La sole vaut de 4 fr. 50 à 5 fr. 50 le kilo, suivant grosseur.

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

Les dorades sont plus grosses ; un poisson d'environ 1 kil. 500 coûte de 3 fr. 50 à 4 fr.

Le colin est moins cher : 1 fr. 75 à 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 se tient entre 1 fr. 75 et 2 fr. le kilo.

Le maquereau est plus abondant : 60 à 75 cent. les petits ; 1 fr. 25 les gros, qui sont énormes.

Fin des coquilles Saint-Jacques.

Baisse sensible sur les cours de la langouste et du homard. En ce moment, la langouste vaut de 6 fr. à 6 fr. 50 le kilo ; le homard, 5 fr. 50 à 6 fr.

Les écrevisses sont complètement vides ; il faut y renoncer pour l'instant.

L'aloise est toujours petite, elle ne dépasse guère 1 kilo et vaut 5 fr. et 5 fr. 50. Il faut espérer que, d'ici quelques jours, elle sera sensiblement plus grosse pour le même prix.

CAUSERIE DU FOYER

L'hygiène au printemps

Le printemps est un stimulant naturel de toutes nos fonctions et principalement de la circulation et de la respiration. Cette stimulation est particulièrement funeste aux personnes qui souffrent de maladies chroniques. La fluxion de poitrine et les inflammations graves des poumons ne sont pas rares, au cours de cette perfide saison, si remarquable par ses variations brusques et étendues.

L'hygiène conseille à cette époque de l'année, de conserver ses vêtements chauds, surtout si l'on sort le soir ou la nuit ; de redouter l'action du soleil

printanier sur la peau prédisposée aux éruptions ; d'éviter les nourritures lourdes et épicées.

Que dire, que penser de la purgation systématiquement recommandée par les anciens médecins ? A notre avis, elle ne fait que perturber encore davantage le sang qui est en mouvement. C'est un vieux préjugé à rejeter avec tant d'autres ! Mieux vaut assurément recourir aux toniques équilibrateurs de la nutrition générale, comme le *Vin Désiles* par exemple qui est fébrifuge et souverainement anti-congestif par la kola, le quinquina et la coca, dépuratif par l'iode, digestif et antinerveux par le tanin, le cacao et les phosphates. C'est le seul remède que préconise, pour l'hygiène du printemps, la médecine moderne : un verre à madère de *Vin Désiles* après chaque repas.

D^r HADET.

LE SAVON VERT DE L'AMIRAL FAIT MAIGRIR SEULEMENT LA PARTIE DU CORPS SAVONNÉE
 Sans altérer ni la santé, ni l'épiderme le plus délicat. Brochure s^r demande. Env. discret. En France : la boîte 2 pains, c. m^{se} 10^f avec Mode d'emploi. SAVONNERIE de l'AMIRAL, 35, r. Le Peletier, Paris.

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), Lourches (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 harasses de 250 ou cadre de 500.

Le Gérant : A. DESBOIS

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