



SAUCE MOUSSELINE

LA sauce mousseline est une des sauces les plus fines que l'on puisse servir avec le poisson. C'est, au fond, une sauce hollandaise que l'on rend mousseuse et légère par l'addition de crème fouettée.

Quand nous avons donné la recette de la sauce hollandaise, nous avons indiqué que, pour transformer cette sauce hollandaise en sauce mousseline, il suffisait d'y incorporer, au moment de servir, une certaine quantité de crème fouettée.

La recette que nous donnons aujourd'hui comporte en outre du blanc d'œuf et un peu de farine.

Cette farine n'est pas « une hérésie ». Elle est en quantité trop minime pour nuire à la finesse de la sauce, et n'a point pour but de l'épaissir; elle sert simplement à faciliter la besogne en protégeant l'œuf contre un excès de chaleur. Elle permet, en outre, de réparer immédiatement la sauce avec un peu d'eau fraîche, ainsi qu'il sera expliqué plus loin.

Quant au blanc d'œuf, il donne une légèreté incomparable que l'on ne saurait obtenir en employant seulement de la crème.

Il ne faut pas, du reste, se faire un épouvantail de cette sauce qui, avec notre recette, est d'une réussite certaine.

Proportions

Pour 7 ou 8 personnes :

100 grammes de très bon beurre frais ;
5 — de fine farine ;

1 décilitre de crème fraîche, fouettée ;
2 jaunes d'œuf frais ;

1/2 blanc d'œuf battu en neige ;

Le jus d'une moitié de citron ;

Une bonne pincée de sel.

Temps nécessaire : 12 à 15 minutes.

La proportion de beurre que nous indiquons est une proportion *absolument minima*. Il vaut mieux se contenter d'une simple sauce blanche que d'essayer de faire une sauce mousseline économique en diminuant cette proportion.

La sauce sera encore meilleure si l'on porte la quantité de beurre à 125 grammes.

En tout cas, il est essentiel d'employer du beurre de première qualité.

La casserole

Prenez une petite casserole de la contenance d'environ 1/2 litre pour les quantités ci-dessus. Qu'elle soit profonde plutôt que large, avec le fond arrondi et allant en rétrécissant : de cette façon elle présente moins de surface en contact avec le fourneau, et puis l'on peut atteindre tous les côtés en même temps avec le fouet ou la cuillère. Que l'intérieur soit lisse pour que la sauce ne s'attache pas aux inégalités.

Une simple petite casserole émaillée de vingt-cinq sous remplit à merveille le but, parce que, étant très mince, on en gouverne mieux le degré de chaleur nécessaire. Car, si la sauce paraît chauffer trop, il suffit de vivement poser la casserole au frais, dans une petite terrine d'eau froide, ou tout bonnement sur un carrelage quelconque, pour arrêter les progrès de la surchauffe. Au contraire, une casserole en

cuivre étamé épaisse emmagasine une quantité de chaleur plus grande, de telle sorte qu'elle continue de cuire pour ainsi dire toute seule hors du feu pendant quelques instants.

La sauce

Mettez d'abord le peu de farine indiquée dans la casserole et délayez-la petit à petit avec environ la moitié d'une cuillerée à bouche d'eau froide. Achevez d'éclaircir avec les jaunes crus, que vous ajoutez l'un après l'autre, en tournant avec la cuiller de bois, jusqu'à ce que le tout soit bien uni, sans un grumeau.

Prenez alors le tiers de votre beurre, et mettez-le dans la casserole que vous posez sur un feu *extrêmement* doux. Dès le moment où vous posez la casserole sur le feu, ne la quittez plus et ne cessez pas une seconde de tourner vivement la sauce.

Appliquez-vous, en enfonçant la cuillère dans le morceau de beurre, à le frotter en tournant sur le fond de la casserole. De cette façon, en fondant, il se mélange mieux aux œufs et les empêche de chauffer trop vite et trop fort, ce qui les ferait cailler. Le mélange doit être uni tout le temps.

Aussitôt que vous le voyez épaissir et se lier comme une mayonnaise, ajoutez tout de suite le reste du beurre en un seul morceau, et continuez le même travail, avec les mêmes précautions. Vous pouvez tourner en tous sens, cela n'a pas d'importance. Ayez soin de ramener la sauce qui s'amasse dans les angles et qui est plus prise à cet endroit.

On reconnaît que la sauce chauffée trop fort et par conséquent risque de tourner, quand le beurre fait huile et que le jaune d'œuf s'amasse en petites parcelles comme une fine semoule. *Ceci peut se produire même au bain-marie s'il venait à bouillir.* Il faut alors lestement enlever la casserole,

la poser sur une surface froide et y verser *une cuillerée à café seulement* d'eau froide en tournant vivement, pour ramener la sauce à une température moins élevée, jusqu'à ce que le mélange ait repris son aspect de crème unie et lisse.

Il est donc de bonne précaution d'avoir à portée un verre d'eau bien fraîche et une assiette creuse ou une petite terrine avec un peu d'eau froide au fond. Ces soins, bien entendu, sont recommandés aux débutantes. Un peu de pratique les rend moins nécessaires.

Si la sauce doit être faite par une cuisinière très peu expérimentée dans la façon de gouverner la chaleur de ses casseroles, il serait infiniment préférable de faire tout ceci au bain-marie.

Quand la sauce est bien unie, bien lisse comme une belle crème, salez-la. Mettez la casserole, en attendant de servir, dans une casserole un peu plus grande remplie d'eau très chaude, mais *non bouillante*, car cet excès de chaleur, en cuisant davantage la sauce, la ferait cailler.

Couvrez la casserole à sauce, afin d'éviter la pellicule qui se formerait à sa surface, au contact de l'air. Gardez le tout sur le coin du fourneau, afin que la température soit suffisante pour maintenir l'eau du bain-marie toujours très chaude, mais *sans bouillir ni même frémir*.

Ce n'est qu'au moment de servir que vous ajouterez les ingrédients suivants.

La crème et le blanc d'œuf

Ayez, dans un grand bol, la crème très fraîche; non pas de la crème double épaisse, mais de la crème légère, recueillie sur du lait de la veille. Vous la fouetterez vous-même. Cela vaut mieux que d'acheter à Paris de la crème toute fouettée, qui revient très cher; opérant ainsi, vous serez étonné du volume de mousse obtenue avec une fort petite quantité de lait.

Les crémiers se servent d'un petit faisceau de jonc ; mais avec le fouet à blancs d'œufs, ou la batteuse à mayonnaise, vous arrivez à un résultat égal, si la crème est bien fraîche et réellement pure et tenue en un endroit froid jusqu'au moment de la fouetter.

Votre crème étant très mousseuse, battez séparément, dans un autre bol, le blanc d'œuf en neige assez ferme, pour qu'en soufflant dessus, elle ne s'enfonce pas.

Crème et blanc d'œufs fouettés ne doivent attendre que quelques minutes et au frais, afin de ne pas retomber.

Pour servir

Deux ou trois minutes avant d'envoyer la sauce, retirez-la du feu tout en la laissant dans le bain-marie. Ajoutez-y la crème fouettée d'abord, en la mélangeant vivement au moyen du fouet en fil de fer étamé, dont vous faites rouler le manche entre la paume de vos deux mains. Puis, ajoutez immédiatement le blanc en neige et le jus de citron.

Donnez encore quelques tours de fouet lestement pour achever de rendre la sauce bien mousseuse, non pas seulement à sa surface, mais intérieurement. Versez-la dans une saucière préalablement bien chauffée, car l'introduction de la crème et du blanc d'œuf a toujours diminué un peu la température de la sauce. Il faut alors servir tout de suite.

Observations

Surtout n'incorporez le blanc d'œuf dans la sauce qu'ainsi qu'il est expliqué ci-dessus, au dernier moment, et jamais dans la casserole tenue directement sur le fourneau hors du bain-marie. Le blanc d'œuf cuit avec une extrême rapidité, et il alourdirait et empâterait affreusement la sauce au lieu de lui donner le moussieux et le soufflé qui en font tout le chic.

LA VIEILLE CATHERINE



GÉNOISE

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

MESDAMES,

La génoise est, comme le gâteau mousseline, une variété de la pâte à biscuit.

Un peu ferme, moins légère que le gâteau mousseline, elle est assez grasse et très fondante dans la bouche. Elle se mange froide et présente l'avantage de pouvoir se conserver bonne pendant plusieurs jours. En la glaçant avec de simple glace au rhum, et en la décorant avec quelques fruits confits, on obtient un joli gâteau toujours facile à improviser.

En la découpant en petits morceaux que l'on glace au fondant, on obtient ces petits fours de toutes couleurs que l'on paye fort cher chez les confiseurs.

Proportions

125 grammes de farine de gruau ;

125 — sucre ;

125 — beurre ;

4 œufs entiers, de grosseur moyenne, c'est-à-dire de 8 à 9 à la livre ;

Le huitième, environ, du zeste d'un citron ;

1 petit verre à liqueur de rhum.

Si l'on emploie des petits œufs de 12 à la livre, il faut en mettre 5.

On peut, en conservant les autres proportions, réduire la quantité de farine à 100 grammes.

On obtient alors une pâte plus légère et plus grasse ; mais elle est un peu plus difficile à cuire.

Le moule

Je commence par préparer le moule.

J'emploie un moule dit « à-manqué », c'est-à-dire un moule circulaire avec bord

légèrement évasé, d'environ 4 centimètres de hauteur.

Les proportions ci-dessus conviennent pour un moule de 22 centimètres de diamètre.

Je le beurre légèrement au pinceau avec du beurre pas trop chaud que je laisse ensuite refroidir. Quand le beurre est froid, je saupoudre de farine, puis je renverse le moule en le secouant légèrement pour faire tomber l'excès de farine.

S'il reste trop de farine, il se forme une peau épaisse qui se détache après la cuisson ; et, comme on retourne la génoise pour la servir, elle a mauvais aspect.

Enfin, il importe de préparer le moule d'avance, avant de se mettre à la pâte. Car si la pâte, une fois à point, est obligée d'attendre pendant qu'on prépare le moule, elle retombe, et le gâteau est moins léger.

La pâte

Pour obtenir une pâte légère, il est indispensable d'opérer dans une pièce dont la température ne soit pas fraîche, et d'employer un récipient un peu chaud. Si l'on a une bassine de cuivre, il suffit de la laisser quelques instants sur le feu ; si l'on se sert d'une terrine, on la remplit d'eau chaude. Il ne faut commencer la pâte que quand la bassine ou la terrine est bien chaude partout.

Il ne faut pas cependant qu'elle soit trop chaude, car le beurre devient plus difficile à incorporer, et il tend à tourner en huile ; en outre, l'œuf serait trop saisi, et le blanc se coagulerait. Elle doit être simplement « dégourdie ».

Il est bon, aussi, de faire tremper les œufs quelques instants dans l'eau tiède.

Je mets dans la bassine les œufs, le sucre et le zeste de citron, puis je bats avec le fouet.

Il est indispensable d'employer un fouet de fil de fer, avec lequel on *soulève* la pâte

pour l'imprégner d'air. Parfois on se contente de *tourner* la pâte avec une cuillère de bois : c'est la raison d'insuccès dont l'on s'étonne, persuadé que l'on est qu'on « a suivi exactement la recette. »

En outre, il ne faut pas craindre la fatigue. Les œufs doivent être battus, sans discontinuer, pendant 15 à 20 minutes. La pâte doit alors être bien ferme ; il faut qu'en levant le fouet, elle retombe et reste sur elle-même sans s'enfoncer, en formant un petit monticule.

Quand la pâte est à point, j'ajoute le rhum, et je bats encore un instant avant d'ajouter la farine. Puis, avec une carte, je ramasse la pâte qui s'est attachée aux bords et je la mêle au reste.

La farine

J'ajoute alors la farine que je fais tomber d'une main en pluie légère et continue, pendant que, de l'autre main, je remue la pâte très légèrement, non plus avec le fouet, mais avec une spatule en bois. Il faut « couper » la pâte, en ayant soin de bien remonter la pâte du fond.

Il ne faut pas mêler en tournant, car on mêlerait seulement le tour de la pâte. D'autre part, il faut aller vite : le mélange doit être parfait en l'espace d'une petite minute, sinon la pâte retombe et s'alourdit.

Le beurre

Pendant que je battais les œufs, j'ai fait fondre le beurre à petit feu.

Il ne faut pas qu'il soit trop chaud, parce qu'alors il tourne en huile et se mélange mal.

Je le verse doucement dans la bassine en un petit filet continu, en remuant la pâte, toujours avec la spatule. Le beurre, en raison de son poids, a des tendances à rester au fond ; on doit donc encore mêler en soulevant la pâte, de manière à obtenir un mélange bien égal.

J'ai soin de ne pas verser le petit lait qui reste au fond de la casserole, et qui donne un peu d'aigreur à la pâte.

Aussitôt que le mélange est terminé, je verse la pâte dans le moule, et je mets au four *immédiatement*.

La cuisson

Il faut un four un peu plus chaud que le four modéré.

Si la chaleur est insuffisante, le beurre tombe au fond, le gâteau ne monte pas et forme une galette lourde et indigeste.

Si la chaleur est trop forte, le gâteau colore trop. Mais cet inconvénient est moindre que celui qui résulte d'un défaut de chaleur.

On compte à peu près une demi-heure de cuisson. La pâte ne doit guère monter que d'un tiers.

On reconnaît que la cuisson est terminée quand, en appuyant avec les doigts au milieu du gâteau, la pâte résiste à la pression sans garder leur empreinte.

Dès que la génoise est cuite, je la démoule en la renversant sur un tamis, afin que l'air circule tout autour. Si on la laisse refroidir dans le moule ou sur une assiette, la pâte se ramollit.

Pour glacer

Je rappelle en quelques mots la manière de glacer la génoise.

Il est bon de la recouvrir d'abord d'une légère couche de confiture, confiture d'abricots de préférence. Pour cela, il suffit de délayer avec un peu d'eau 2 ou 3 cuillerées à bouche de confiture d'abricots, et de chauffer pour obtenir une gelée bien lisse pouvant s'étendre facilement. Cette gelée doit être assez épaisse pour ne pas être bue par la pâte.

A l'aide d'un pinceau ou avec la lame d'un couteau, j'en étends une couche régu-

lière sur la surface et sur le bord du gâteau.

Il vaut mieux abricoter la génoise quand elle est encore un peu chaude. De cette façon, la confiture sèche mieux, et l'on obtient une glace plus brillante.

Pour glacer, il faut attendre que le gâteau soit complètement froid, sinon la chaleur fait liquéfier la glace qui forme alors une couche mince et fragile.

Pour préparer la glace, je mets dans un bol : 1 cuillerée de rhum, 1 cuillerée d'eau et 1 cuillerée de sucre en poudre.

Je travaille vivement avec une cuillère de bois, en ajoutant du sucre à mesure qu'il est absorbé par le liquide. Il faut tourner pendant une dizaine de minutes, au bout desquelles le liquide doit avoir absorbé en tout 5 à 6 cuillerées de sucre.

La pâte est à point quand elle forme une crème un peu épaisse, bien lisse, coulant lentement en gros filets quand on la soulève avec la cuillère.

Si on emploie la glace trop claire, elle est bue par la pâte ; si elle est trop épaisse, elle manque de brillant.

Il ne reste plus qu'à étendre cette glace sur la surface du gâteau avec la lame d'un couteau. Après quoi, on présente le gâteau quelques instants à l'entrée du four, en le tournant au moins une fois dans cet intervalle. La glace, en séchant rapidement avant que la pâte la boive, forme croûte en conservant tout son brillant.

Si l'on veut décorer avec des fruits confits, il faut les avoir tout prêts d'avance, afin de pouvoir les poser rapidement avant de passer le gâteau au four. Si l'on ne va pas assez vite, la glace fait croûte, et on la brise en posant les fruits.

D'autre part, si la glace attend trop avant d'être séchée au four, elle manque de brillant.

MAZARIN.



NOVEMBRE GASTRONOMIQUE

POISSON

Pas de changements sur les cours de la truite étrangère qui, seule a le droit, en cette saison, d'être mangée en France. La truite allemande ordinaire vaut de 6 à 7 fr. le kilo ; la truite de Dantzig, très bonne à partir de 3 à 4 kilos, se vend de 7 fr. 50 à 9 fr. le kilo.

La sole a baissé : 4 fr. à 4 fr. 50 le kilo.

Le turbot varie peu : 3 fr. 50 à 4 fr. le kilo. La barbué est cotée souvent 25 cent. de plus.

Le bar devient moins abondant et plus cher. A partir de 2 kilos : 4 fr. 50 le kilo ; au-dessous de ce poids — et l'on n'est pas sûr d'en trouver tous les jours : 5 fr. le kilo.

On trouve toujours beaucoup de mulets à des prix avantageux. Au-dessous de 1 kilo : 2 fr. 50 à 3 fr. le kilo ; au-dessus de ce poids : 3 fr. 25 à 3 fr. 75.

On reçoit assez irrégulièrement du maquereau anglais : 60 à 75 cent.

Depuis quelques jours, on n'a que des dorades d'Angleterre : elles sont généralement molles et flasques.

Toujours beaucoup de harengs : 15 cent. pièce.

Le prix des coquilles Saint-Jacques varie, d'un jour à l'autre, de 10 à 25 cent.

Les crustacés vont être chers pendant tout l'hiver. Langouste brune : 4 fr. 25 à 4 fr. 75 le kilo ; homard : 3 fr. 50 à 4 fr.

Crevette grise : 2 et 4 fr. le kilo.

Brochet : 3 fr. 25 à 3 fr. 50 le kilo.

Les écrevisses, qui nous arrivent de Russie soigneusement « emmaillottées », augmentent de prix par suite des frais d'emballage et des risques de

transport. Les petites valent 15 fr. le cent ; les jolies moyennes pour buisson, 25 à 30 fr.

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

Poulets de grain : 3 fr. à 3 fr. 50. Poulets en chair : 4 à 6 fr.

Les poulardes de Houdan, superbes de graisse fine, vont commencer à augmenter : 7 fr. 50 à 10 fr. 50.

Nouvelle hausse sur les canetons dont on peut, du reste, facilement se passer en cette saison où nous avons tant d'autres bêtes à notre disposition. Nantais : 6 à 7 fr. ; rouennais : 7 fr. 50 à 8 fr. 50.

Pintades : 4 fr. 25 à 5 fr.

Nous voilà dans la pleine saison des oies. Une très belle oie fine vaut de 6 fr. 50 à 9 fr. On trouve des oies plus chères, plus grosses, mais elles sont de qualité inférieure.

Dindes en chair : 9 à 11 fr. ; dindons : 10 à 14 fr. ; dindes grasses de Houdan : 12 à 16 fr.

Les beaux perdreaux valent toujours de 3 fr. à 3 fr. 50.

Cailles : 1 fr. 25 à 1 fr. 75.

Nouvelle baisse sur les faisans. Coqs : 5 fr. 50 à 6 fr. 50 ; poules : 4 fr. 50 à 5 fr. 50.

Les bécasses sont plus abondantes. Moyennes : 4 fr. 50 à 5 fr. Belles : 5 à 6 fr.

Petits coqs de bruyère : 5 à 6 fr.

Beaucoup d'alouettes : 2 fr. 50 à 3 fr. 75 la douzaine.

Ortolans : 1 fr. 50 et 1 fr. 75 pièce.

Grives et merles : 60 à 75 cent.

Canards sauvages : 4 fr. 50 à 5 fr. 50. — Sarcelles : 2 fr. 25 à 2 fr. 75.

Les bécassines présentables sont toujours très chères : Les belles moyennes valent 2 fr. 75 à 3 fr. ; les extra : 3 fr. 50.

Lièvres de pays : 6 fr. 75 à 8 fr.

Cuissot de chevreuil : 10 à 15 fr. Filets : 9 à 13 fr. Côtelettes : 75 cent.

Marcassin : 5 à 6 fr. le kilo dans le cuissot ou le filet.

Foie gras de Strasbourg : 9 fr. 50 à 11 fr. le kilo.

LÉGUMES

Hausse générale sur les derniers légumes du pays, qui va se maintenir jusqu'à l'arrivée des légumes d'Afrique.

Les bons haricots verts valent 1 fr. 25 la livre.

Les flageolets frais se sont vendus, ces derniers jours, 3 fr. le litre. Il faut désormais se contenter des flageolets trempés à 50 et 60 cent. le litre.

Choux de Bruxelles : 30 et 35 cent. le litre.

Les choux-fleurs sont très chers : 60 à 80 cent.
L'artichaut rond de Bretagne est le seul qui nous reste : 50 à 75 cent., et il n'est pas très gros.

Les tomates sont laides : 50 à 80 cent. la livre.

Endives : 70 à 80 cent. la livre.

Crosnes du Japon : 60 à 80 cent. la livre.

Cardons : 2 fr. à 2 fr. 75 le pied.

Les truffes du Périgord sont arrivées : 10 à 12 fr. la livre.

SALADES

La laitue augmente : 20 et 25 cent. le pied.
Commencement de la mâche : 30 à 40 cent. la livre.

Scarole, chicorée, romaine, barbe de capucin.
Le pissenlit n'est pas encore beau.

FROMAGES DE SAISON

Brie, Coulommiers, Camembert, Gruyère, Roquefort, etc.

FRUITS

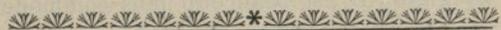
Il n'y a plus de figues fraîches.

Le raisin, de conservation difficile, va toujours en augmentant. Pour avoir de beau Thomery, il faut l'acheter en caisses de 3 kilos, valant 12 à 15 fr.

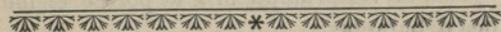
On trouve encore du raisin d'autre provenance, beau, à 1 fr. 75 ou 2 fr. la livre.

Augmentation aussi sur les pommes et les poires. Un joli fruit vaut de 50 à 75 cent.

Les oranges ne sont pas encore bonnes.



La LIQUEUR HANAPPIER est la seule adoptée par tous les vrais gourmets.



LE VIN DE SANTÉ

De l'avis des plus éminents docteurs, le plus puissant tonique et reconstituant que possède la thérapeutique est le *vin Mariani* à la coca du Pérou. Ce généreux cordial joint à ses vertus régénératrices un arôme délicat, une saveur exquise, dont l'estomac le plus difficile et le plus blasé ne se fatigue jamais. Pris régulièrement à la dose de deux verres à bordeaux par jour, ce précieux vin ramène promptement les convalescents à la santé, fortifie les nerveux, les anémiques, et assure à tous les âges un parfait fonctionnement des organes.

Menus

OMELETTE AUX FINES HERBES
PETITES SOLES FRITES
RAGOUT DE MOUTON
POULE FARCIE FROIDE
SALADE
GALETTE FOURRÉE DE CONFITURES

POTAGE PETITE MARMITE
BAR BOUILLI SAUCE AUX CAPRES
GARNI DE POMMES DE TERRE A L'ANGLAISE
CANARDS AUX OLIVES
CARRÉ DE VEAU A LA BROCHE
PAIN DE CHOUX DE BRUXELLES
SOUFFLÉ DE RIZ

HARENGS FRAIS GRILLÉS SAUCE MOUTARDE
ROGNONS SAUTÉS AU VIN BLANC
COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES
PURÉE SOUBISE
OMELETTE AUX POMMES

POTAGE A LA CONDÉ
COQUILLES DE HOMARD
FOIE GRAS BRAISÉ
POULET A LA LIÉGEOISE
GIGUE DE CHEVREUIL
PETITS POIS AU SUCRE
CROUTE AUX POIRES

CEUFS SUR LE PLAT
BOULETTES A LA VÉNITIENNE
GIGOT DANS SON JUS
PURÉE DE POMMES DE TERRE
GATEAU REINE DE SABA

POTAGE DU COUVENT
MERLANS AU GRATIN
CIVET DE LIÈVRE
POULET ROTI SUR CRESSON
SALSIFIS FRITS
GATEAU DE POMMES

CEUFS BROUILLÉS AUX CROUTONS
TRIPETTES
BIFTECKS GRILLÉS
POMMES DE TERRE AU FROMAGE
MARMELADE DE POMMES MERINGUÉES

POTAGE BISQUE D'ÉCREVISSES
BARBUE SAUCE MOUSSELINE
TOURNEDOS ROSSINI
SALMIS DE BÉCASSES
DINDE TRUFFÉE
CROSNES DU JAPON A LA CRÈME
RIZ A L'IMPÉRATRICE

LE EXTRAIT DE VIANDE **LIEBIG** est INDISPENSABLE dans toute BONNE CUISINE



Gigot dans son Jus

SUR PURÉE DE POMMES DE TERRE

Gigot, qui remplace avantageusement un braisé, est de préparation beaucoup plus simple et plus économique. Il peut être servi avec toutes sortes de purées : purée soubise, de marrons, de chicorée, etc. Nous indiquerons aujourd'hui, pour l'accompagner, une purée de pommes de terre particulièrement expéditive.

Conformément aux traditions, nous désossons le gigot ; cette opération, qui demande à peine cinq minutes, est indispensable, la recette étant établie pour un gigot désossé. Les conditions de cuisson ne sont plus les mêmes pour un gigot non désossé.

Proportions

Pour un petit gigot pesant, tout paré et désossé, environ 1 kilo 600, et suffisant pour 6 ou 7 personnes :

75 grammes oignon, soit deux oignons moyens ;

50 grammes carotte, soit une carotte moyenne ;

2 clous de girofle ;

1 bouquet de 3 branches de persil, un brin de thym, 1/2 feuille laurier ;

2 cuillerées à bouche de graisse fraîche de porc ou de bon dégraissis de rôti ;

1/2 décilitre, soit le quart d'un verre, de très bon bouillon ;

1/2 décilitre de cognac ;

1 cuillerée à café bien pleine de fécule de riz ou de pommes de terre ;

Temps nécessaire : 2 h. 1/2.

Le temps augmente en proportion du poids du gigot.

Le gigot

Choisissez un bon petit gigot, tendre et mortifié à point. Aussi bien que pour rôtir, un gigot qu'on destine à la casserole doit être jeune et de bonne qualité, sans cela on n'obtient qu'un mauvais résultat.

Débarrassez le gigot de l'excès de graisse qui l'entoure, et ayez soin de conserver bien intacte la peau qui l'enveloppe.

Désossez-le de la façon suivante. Enlevez d'abord l'os dit du « quasi », à l'extrémité supérieure du gigot. C'est un os plat qu'on détache très facilement avec un simple petit couteau de cuisine, en raclant d'abord les chairs tout autour.

Vous trouvez alors le bout arrondi de l'os principal prolongeant le manche même du gigot. Il est beaucoup plus commode pour la cuisson et pour le découpage d'enlever une partie de cet os ; cette petite opération est prompte et à la portée même des débutantes.

Commencez par détacher successivement les viandes de cet os, surtout sans fendre le gigot, en raclant avec le petit couteau que vous insinuez au fur et à mesure dans l'intérieur du gigot, afin d'arriver jusqu'à la première articulation. Retournez tout autour les chairs sur elles-mêmes, comme un gros bourrelet, pour faciliter votre travail et mettre à jour l'os.

Ensuite, avec la pointe de votre couteau insinuée dans la jointure, tâtonnez avec précaution afin de ne pas entamer la peau qui, à cet endroit, recouvre presque immédiatement l'os ; et patiemment

faites agir le couteau jusqu'à ce que vous sentiez l'os se détacher. Tirez alors l'os du gigot, en le tortillant pour mieux briser ses attaches ; et c'est tout. Il ne vous reste plus qu'à scier le manche à 2 ou 3 centimètres des chairs.

Assaisonnez l'intérieur du gigot avec deux bonnes pincées de sel et une pincée de poivre. Ficelez-le de manière à tasser le plus possible la partie de ses chairs qui n'est pas recouverte par la peau, lui donnant ainsi une forme plutôt ronde qu'allongée.

Maintenant, il est tout prêt à mettre au feu.

Pour faire revenir

Prenez une bonne casserole en cuivre étamé, profonde, épaisse, et qui garde bien la chaleur. Le gigot doit y entrer juste ; tenez compte qu'à la cuisson il perdra de son volume et se tassera à mesure plus facilement.

Mettez-y la graisse indiquée. Posez sur un feu bien soutenu, mais cependant modéré. Dès que la graisse est chaude, mettez dans la casserole les déchets du gigot, gras et maigre et les os que vous avez enlevés, et faites colorer le tout pendant une dizaine de minutes. Diminuez un peu le feu à mesure que le tout s'échauffe, sans cela les graisses brûleraient.

Enlevez dans une assiette tous ces déchets, et remplacez-les par le gigot. Faites-le colorer d'une belle teinte brune, sur toutes ses faces. Il faut le retourner pour le changer de côté, environ au bout de 5 minutes pour chaque côté. Le côté où les chairs sont à nu doit être particulièrement bien saisi et coloré afin de conserver ses sucs, car c'est par là qu'ils sortiront le plus.

En conséquence, vous posez votre gigot debout dans la casserole et vous veillez à ce que le feu soit suffisant, et la graisse

bien chaude. Tout ceci prend de 20 à 25 minutes.

Au bout de ce temps, le gigot doit être coloré comme s'il sortait de la broche.

Si ce degré n'est pas atteint, c'est que le feu n'a pas été assez soutenu et que le gigot a été mal saisi. Vous aurez alors une viande qui, à la cuisson, laissera trop vite échapper ses sucs et semblera comme bouillie. J'insiste donc bien sur le soin à apporter à cette première opération.

Faites alors égoutter toute la graisse qui a servi à faire revenir le gigot, et préparez sa cuisson.

La cuisson

Oignon et carotte étant épluchés, coupez les en quatre, simplement, et enfoncez-les dans la casserole, autour du gigot, ainsi que le bouquet garni et les clous de girofle. Mettez par dessus les déchets déjà revenus, couvrez hermétiquement la casserole, et posez-la sur un feu doux, de façon que toute la surface de la casserole chauffe bien également.

Le feu doit être absolument surveillé afin d'entretenir une chaleur très régulière dans la casserole. On doit entendre un chantonement léger, en écoutant tout près, qui indique une cuisson suffisante. De temps en temps vous pouvez découvrir la casserole pour plus de surveillance. Vous devez alors constater que viandes et légumes rendent peu à peu un jus très suffisant pour empêcher le tout d'attacher au fond.

Laissez mijoter ainsi 1 heure sur le fourneau.

Au bout de ce temps, retournez le gigot, et versez dessus le 1/2 décilitre de cognac. Recouvrez la casserole, et, cette fois, mettez-la dans le four, à chaleur modérée et de façon qu'elle chauffe plutôt dessus que dessous. Vous pouvez tout aussi bien laisser la casserole sur le fourneau, à feu doux,

en couvrant le couvercle de charbons allumés. C'est affaire de commodité et d'agencement de cuisine.

Tous les quarts d'heure, arrosez le gigot avec son fonds de cuisson.

Laissez mijoter encore 1 heure à partir du moment où vous avez mis au four ou sous les charbons allumés.

Au bout de ce temps, le gigot doit être à point, mais il faut vous en assurer. Pour cela, appuyez fortement sur les chairs, à l'endroit où vous l'avez désossé, afin de provoquer la sortie du jus intérieur. Ce jus doit être d'une teinte dorée. S'il apparaît rouge ou même légèrement rosé, la cuisson est insuffisante, et il faut laisser cuire encore 10, 15 minutes ou plus, selon le degré de coloration observé. Mais surveillez, car, à trop rester au feu, les viandes perdent trop de leurs sucs et n'ont plus de saveur.

Quand le gigot est à point, retirez-le en l'égouttant et posez-le sur le plat; mettez le tout au chaud.

Le jus

Versez le jus de cuisson à travers une fine passoire au-dessus d'une toute petite casserole. Dégraissez-le. Vous devez avoir, après le dégraissage, au moins un décilitre et demi de jus pour les quantités ci-dessus, la quantité de jus étant proportionnée à celle des viandes et légumes employés.

Faites chauffer ce jus qui doit être limpide, quoique très foncé, et avoir une saveur très corsée. Comme il serait en quantité un peu insuffisante pour le nombre de convives, et qu'au surplus il est très condensé, mettez-le au point en l'allongeant avec un peu de bouillon, soit environ un demi-décilitre de bon bouillon.

Délayez peu à peu la fécule dans une soucoupe avec une cuillerée de jus légèrement refroidi, d'abord, puis une autre, et reversez vivement le tout dans la casserole. Tournez sur feu modéré pendant quel-

ques secondes, jusqu'à ce que le jus ait pris la consistance d'un sirop léger; versez-le juste au moment de servir sur le gigot entouré de la purée de pommes de terre et servi, soit entier, soit en tranches, selon qu'on découpe à table ou à la cuisine.

LA VIEILLE CATHERINE.



Purée de Pommes de Terre

LA façon suivante de préparer la purée de pommes de terres supprime l'emploi du tamis ou du presse-purée. Si l'on opère avec les soins indiqués, on obtient rapidement une purée parfaite.

Proportions

Pour 6 ou 7 personnes :

750 gr. de pommes de terre épluchées ;

75 — de beurre frais ;

1 cuillerée à bouche de gros sel ;

2 décilitres de très bon lait réduits à 1 décilitre ;

1 litre d'eau.

Temps nécessaire : 35 à 40 minutes.

Choix des pommes de terre

Prenez des pommes de terre jaunes, bien mûres, parce que ce sont les plus farineuses. Certaines cuisinières croient mieux faire en choisissant des pommes de terre rouges, sous prétexte que la pulpe étant plus blanche, la purée qui en résulte sera également d'une teinte plus claire. C'est un tort : la question de couleur est ici fort secondaire. La consistance seule importe.

Or, la pomme de terre rouge a une pulpe compacte donnant une purée lourde et souvent gluante ou grumelleuse ; on doit la réserver pour les préparations où il est nécessaire de la retrouver en morceaux intacts : telles, par exemple, les pommes de

terre à la maître d'hôtel, à la crème, etc.

Mais, pour les purées, c'est la pomme de terre jaune, bien plus farineuse et légère, qu'il faut prendre. Plus particulièrement encore pour la préparation actuelle, où les pommes de terre sont simplement écrasées à la cuillère sans passer par le tamis.

La cuisson

Pelez les pommes de terre, et, avec la pointe du couteau, débarrassez-les très attentivement des germes noirs enfoncés souvent dans la pulpe et qui échappent ainsi à l'épluchage. Coupez-les en quartiers pas trop épais, et de volume à peu près égal, afin qu'ils cuisent au même point et dans le même temps.

Lavez-les à l'eau fraîche, puis mettez-les dans une casserole plutôt profonde que large et versez-y de l'eau froide en quantité suffisante pour juste les couvrir, soit 1 litre 1/2 environ pour les quantités ci-dessus. Salez avec une cuillerée à bouche de gros sel.

Posez la casserole sur le feu; puis, dès que l'ébullition a commencé, couvrez la casserole, et retirez-la sur un feu modéré de façon à faire bouilloter tout doucement jusqu'à entière cuisson.

Si l'ébullition est trop forte, les pommes de terre se mettent en bouillie dans leurs parties minces, tandis que leurs parties épaisses sont insuffisamment cuites.

Pour vous assurer de la cuisson, prenez un quartier et voyez s'il s'écrase presque tout seul entre les doigts.

Egouttez alors complètement l'eau de cuisson en penchant la casserole toujours couverte de son couvercle, afin de maintenir à l'intérieur les pommes de terre. Il ne faut pas laisser une goutte d'eau.

La purée

Mettez *immédiatement* dans la casserole le beurre indiqué, cassé en deux ou trois morceaux. Avec une large cuillère de bois,

travaillez vigoureusement les pommes de terre pour les réduire en purée, en même temps que vous y faites fondre le beurre. La présence du beurre facilite beaucoup l'opération. Il donne du liant et empêche les pommes de terre de s'éparpiller autour de la casserole sous l'action de la cuillère.

Il est donc de toute nécessité de l'ajouter *avant* de commencer à réduire en purée, et non pas après.

Faites le travail sur un coin du fourneau, ou en tout endroit chaud, afin que les pommes de terre n'aient pas le temps de se refroidir avant d'être écrasées complètement. Ce résultat est vite obtenu. Il faut appliquer surtout le dos de la cuillère contre le bord intérieur de la casserole pour bien amener les pommes de terre en pâte, sans qu'aucun grumeau subsiste.

Ajoutez ensuite peu à peu le lait seulement tiède ou même froid, en délayant et en travaillant toujours fortement la purée. C'est ce travail de la cuillère qui lui donne de la légèreté. Posez la casserole sur un feu très modéré pour réchauffer le tout — sans cesser de travailler et de battre avec la cuillère, — mais ne laissez pas *bouillir*, car ce serait au détriment de la finesse du beurre.

La purée étant bien chaude, dressez-la dans le légumier chauffé, en la montant en pyramide ou entourez-en le gigot, à votre convenance. LA VIEILLE CATHERINE.

NOTRE ENCARTAGE

Nos abonnés trouveront, joint au présent numéro, un prospectus de la *Beurrerie du Moulin de Ver*. Cet établissement, situé à Cérences, dans la Manche, fournit à des prix avantageux, des beurres d'excellente qualité. Nos abonnés savent qu'il ne se fait de bonne cuisine qu'avec de bon beurre; nous les engageons à en essayer.



LA PÂTE DE COINGS ET L'INSTITUT

Le *Pot-au-Feu* compte parmi ses abonnés de nombreux membres de l'Institut qui le lisent et l'approfondissent avec beaucoup plus de plaisir, peut-être, qu'ils ne parcourent le *Journal des Savants*. Nous en sommes très fiers, et c'est toujours avec joie que nous recevons les observations d'un académicien sur une question culinaire.

M. Victorien Sardou nous a fait part jadis de ses idées sur le ragoût de mouton ; M. François Coppée nous a conté les préoccupations qui doivent hanter le cerveau de tout philosophe assaisonnant une salade ; aujourd'hui, M. Cailletet, l'un des membres les plus autorisés de l'Académie des sciences, célèbre par ses travaux sur la liquéfaction des gaz, veut bien nous indiquer la façon dont il comprend la pâte de coings.

Ce savant gourmet nous écrit :

« — Dans votre numéro du 1^{er} novembre, page 328, vous donnez une recette pour la préparation de la pâte de coings.

« Permettez-moi de vous dire qu'au lieu de faire sécher à l'étuve la pâte étendue sur une surface solide, il est bien préférable de la conserver dans des vases de porcelaine cylindriques ou mieux légèrement coniques, et de ne la découper qu'au moment de la servir.

« On obtient ainsi une pâte molle conservant bien le goût du fruit, au lieu de cette pâte à l'aspect de carton, que j'ai connue dans ma jeunesse. »

Je commence par rendre hommage au

goût raffiné de M. Cailletet. Il est évident que la pâte de coings, simplement conservée en vase clos, garde plus de moelleux que la pâte séchée à l'étuve. Mais on est alors obligé de la servir à la cuillère, comme une confiture ordinaire. Or, on prépare plutôt la pâte de coings comme bonbon susceptible d'amuser les enfants ou de garnir à peu de frais une assiette de dessert hygiénique.

Moi aussi, j'ai connu la même pâte de jeunesse que M. Cailletet. Mais, souvent, nos grands-mères, qui ne voulaient rien laisser perdre, la préparaient avec la pulpe de coings qu'elles avaient pressée pour faire de la liqueur. De là cette pâte cartonneuse dont je ne voudrais plus aujourd'hui pour mes petits enfants.

La recette que j'ai donnée est inspirée des traditions de Clermont, le pays classique des pâtes de fruits. En la suivant exactement, on obtient une pâte excellente. J'espère que M. Cailletet voudra bien me faire l'honneur de l'essayer et soumettre sa pâte et la mienne à ses collègues de l'Institut.

LA VIEILLE CATHERINE.

POTAGE D'ABATTIS

AU

TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Epluchez les abattis, coupez les gésiers en petits morceaux et enlevez les peaux. Coupez aussi les foies et les cous en morceaux. Mettez à cuire doucement à l'eau froide salée, en quantité suffisante pour le potage, et écumez comme un pot-au-feu.

Quand les abattis sont cuits, jetez en pluie dans la casserole le nombre de cuillerées de Tapioca-Bouillon proportionné au liquide, de façon à tenir le potage plutôt un peu clair, et jetez dans la soupière sur des croûtes grillées.

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.

Champagne-Prime

Ainsi que nous l'avons expliqué dans notre dernier numéro, la maison Piper-Heidsieck, dont les vins de Champagne secs sont universellement connus et estimés, vient de créer une nouvelle marque pour le goût français, le *Piper-Heidsieck-Verzenay*, un des meilleurs crus de la Marne.

Ce nouveau type nous a paru constituer un excellent et très distingué Champagne de dîner.

La maison Piper-Heidsieck, une des premières de Reims, appréciant l'importance et la qualité de la clientèle du *Pot-au-Feu*, a consenti à nous céder pendant quelque temps, ce Champagne à des conditions spéciales.

Nous pouvons livrer du Champagne *Piper-Heidsieck-Verzenay* au prix de 32 francs les 6 bouteilles et 35 francs les 12 demi-bouteilles, prix exceptionnel pour une telle marque.

Ces prix s'entendent :

Franco à domicile pour Paris ;

Franco seulement d'emballage pour la province et l'étranger, port à la charge des acheteurs (les frais d'emballage étant équivalents au montant des droits d'octroi dans Paris).

Nous ne livrons pas moins de 6 bouteilles ou 12 demi-bouteilles, et les commandes supérieures doivent être faites par multiples de ces quantités.

MODE DE PAIEMENT. — A Paris, le vin est payable à la livraison. Faute de quoi, nous ferons recouvrir *par la poste* en ajoutant les frais d'encaissement. Nous n'acceptons pas, comme on nous le demande parfois, de faire toucher par un garçon de recettes à une heure déterminée.

Pour la province, à défaut de règlement dans les 5 jours, nous faisons recouvrir par la poste en ajoutant les frais d'encaissement.

Pour l'étranger, un mandat ou un chèque doit accompagner la commande.



ORIGONS

Je voudrais aujourd'hui parler du linge. A ce moment de l'année, les maitresses de maison ne sont pas encore absorbées par les visites et les réceptions d'hiver ; elles ont mieux le temps d'examiner ce que renferment leurs armoires et de s'occuper des renouvellements nécessaires. Puis, il y a aussi les mariages et le trousseau que toute mère bien avisée prépare dès le début des fiançailles, afin d'en étudier la composition à loisir et de décider les modèles sans hâte avec sa fille, car les dernières semaines risquent fort d'être absorbées par la couturière, le tapissier... et même le fiancé !

C'est chez Mmes Sturel que, cette année encore, je suis allée prendre des idées sur « ce qui se fait » comme linge de maison. Indépendamment d'innovations personnelles, ces dames ont tous les modèles des spécialités en renom, mais avec une différence de prix dont nombre de nos anciennes abonnées ont eu déjà occasion de s'émerveiller.

C'est donc à l'intention de nos nouvelles lectrices que je répète ceci : Mmes Sturel, dans un appartement (1) tout familial, n'ont aucuns frais généraux ; leurs trousseaux sont confectionnés avec des toiles prises en fabrique, directement, et sur de grandes quantités ; tout le travail se fait dans les Vosges où la main-d'œuvre est à

(1) 86, avenue de Wagram.

bas-prix. Une ouvrière Vosgienne exécute pour presque rien une rangée de jours sur un drap, au même prix à peu près que réclame une ouvrière parisienne pour y faire un simple ourlet. A raison de 63 centimes le mètre, une Vosgienne peut fournir un jour d'un centimètre de large, bien travaillé, d'une solidité à toute épreuve; et ce petit enjolivement, qui ne revient pas ainsi à plus de quarante sous par drap, donne un air très soigné au linge courant.

D'une façon générale, les trousseaux sont moins abondants qu'autrefois, surtout en ce qui concerne le linge de table. La mode ayant pénétré jusque dans la salle à manger, on préfère ne pas s'encombrer de séries de services qui se démodent, étant employés à de longs intervalles. Ensuite, on apporte plus de recherche dans le service de « tous les jours ». Aussi, beaucoup de trousseaux sont-ils combinés en vue de rendre commun l'usage de deux ou trois services, afin d'utiliser indistinctement les serviettes pour un nombre supplémentaire de convives. Par exemple, à trois services de six couverts, on assortit un service de douze couverts, de manière à pouvoir au besoin l'employer pour quinze personnes. De même, il est très pratique de combiner les services d'apparat, l'un de douze, l'autre de dix-huit couverts avec les mêmes serviettes. Si, comme c'est maintenant la nouveauté, on les fait en toile unie ajourée, la nappe de dix-huit pourra être plus ornée et plus riche que celle de douze. Et en ayant le service de six couverts dans le même genre, mais plus simple, la nappe de ce dernier recouvrira la table à desservir dressée dans la salle à manger, ajoutant encore à l'élégance de l'ensemble un détail très harmonieux.

Puisque nous parlons du linge de toile uni, disons que les serviettes de ces services se font longues, étroites, différant tout à fait du damassé. Elles doivent rester souples, et s'apprentent à l'eau de riz qui leur donne juste la consistance voulue.

Du reste, les dimensions des serviettes de table, en général, tendent à diminuer, même

pour le linge damassé; mais les proportions restent les mêmes, c'est-à-dire qu'elles sont toujours à peu près carrées. Ainsi les petites serviettes nouvelles ont 70 cent. sur 68.

Le granité est remplacé par un tissu plus nouveau, d'aspect plus lisse, comme damassé, nommé « caillouté », son dessin figurant un petit pavage irrégulier.

On le garnit d'incrustations de guipure et de jours. Les larges bordures sont plutôt réservées aux tables qu'on place dans le salon pour le thé ou le café, ou même pour le five o'clock tea, lorsqu'il est servi dans la salle à manger, parce que, dans ces circonstances, le bord de la nappe est en vue.

Mais pour la table du dîner, cette bordure est en pure perte, et l'on cherche une ornementation plus apparente. Les liteaux ajourés sont, en ce sens, une heureuse nouveauté. Je ne parle pas du chemin de table, tellement pratiqué qu'il est presque classique; c'est le napperon un peu long, qui va le remplacer, ou bien l'incrustation dans la nappe de guipure ou de jours encadrant la corbeille de milieu. Le chiffre se marque à chaque extrémité sur la longueur, et non plus devant les maîtres de maison.

Pour celles de nos nouvelles abonnées qui ne connaissent pas encore les prix de Mmes Sturel, je cite quelques chiffres, étant consciencieusement convaincue qu'ils sont au-dessous de ceux de toutes les maisons faisant autorité dans le genre. Le nappage écru des Vosges, inusable : 20 francs le service de 12 couverts, encadré. Les essuie-mains de toilette, très fins sur 90 centimètres de long, à 13 fr. 50 la douzaine tout ourlés. Les taies d'oreiller simples à partir de 4 fr. 50. En choisissant une toile un peu forte avec un jour comme ceux dont je parlais, on a du linge élégant et solide à la fois. D'excellents draps de domestiques, des torchons dont on ne voit pas la fin, etc. Le mieux, pour un trousseau est d'indiquer à ces dames la somme qu'on veut y consacrer, le genre de linge approprié à la tenue du ménage. Le devis est dressé d'après ces données, il comporte aussi bien le linge des

Vosges, très résistant, et celui du Nord, plus élégant et raffiné.

Enfin, je signale tout particulièrement les ravissants mouchoirs, identiquement semblables aux modèles les plus récents des magasins de la rue de la Paix — mais combien chers! — et que ces dames peuvent livrer au tiers de ces prix fantastiques. Soit qu'on ait besoin de simples mouchoirs de batiste à la douzaine, soit qu'on veuille de petits mouchoirs de luxe, en linon brodé, j'engage en toute confiance à faire une visite à l'avenue Wagram. On y trouvera, à partir de 3 fr. 90, des amours de mouchoirs en linon ouvragés très appropriés à des étrennes de jeunes filles.

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.

DEMANDES D'EMPLOIS

Nous n'acceptons que les annonces de personnes justifiant de références sérieuses et nous paraissant vraiment recommandables.

A cela se borne notre rôle.

Nous prions donc instamment nos abonnés de vouloir bien se rappeler que nous ne servons pas d'intermédiaire, le Pot-au-Feu ne pouvant s'ériger en bureau de placement.

Les demandes adressées sous le couvert du Pot-au-Feu, aux initiales indiquées dans les annonces, sont transmises aux intéressés qui se mettent directement en relation avec les demandeurs.

Nous croyons, en outre, devoir faire remarquer qu'il est inutile de demander pour la Province des personnes n'ayant pas stipulé dans leur annonce qu'elles consentiraient à quitter Paris.

En conséquence, toute lettre qui serait adressée à la direction du journal, pour la faire intervenir dans les pourparlers, ne pourra être prise en considération.

Uuisin, 37 ans, célib., alsacienne, conn. glaces U et pâtiss., fer. un peu ménage. C M 60.

Jeune maître d'hôtel et sa femme, femme de chambre, très bonnes références, demandent place ensemble ou séparément. L. 58.

LEÇONS

— Leçons de français par Mlle Annette Clerc, 61, avenue du Roule, Neuilly. Brevet supérieur. Références parfaites. Recommandée par plusieurs abonnées.

— Demoiselle, professeur de musique, répétitrice d'un professeur du Conservatoire, donnerait leçons dans villes aux environs de Paris si elle y réunissait plusieurs élèves. Le journal transmettra les lettres.

COURRIER

Une Vendéenne. — Une des recettes que vous demandez a été indiquée dans le courrier du 15 septembre. Nous vous saurons gré de lire le courrier régulièrement, même quand vous n'avez rien demandé. Cela vous évitera souvent de nous poser des questions auxquelles nous ne pouvons répondre sans nous répéter.

L., Vernon. — La glace de sucre ou sucre-glace est du sucre très fin que l'on trouve partout. Nous l'avons fréquemment expliqué dans des recettes de pâtisserie.

E. G. — Une oie doit toujours être saignée et non pas étouffée.

M. F. — C'est une galette de ménage qui, étant données les proportions, ne saurait être plus moelleuse. Si vous voulez une galette supérieure, mettez autant de beurre que de farine et supprimez l'œuf.

Albertivillarienne. — Veuillez demander ce renseignement à l'adresse de cours que nous avons indiqué.

M. B. — Procédez pour le soufflé à l'orange comme pour le soufflé à la vanille, en remplaçant la vanille par du zeste d'orange.

M. de V. — Il y a une règle pour les os, mais pas pour les déchets. Les bouchers, à Paris, imposent en os le quart du poids de la viande. Ils pèsent la viande telle quelle avec sa graisse, et la parent ensuite, si on le désire, mais ne défalquent point du poids primitif les déchets que l'on a le droit d'emporter, et que l'on devrait toujours utiliser pour préparer des jus « qui ne coûtent rien ».

M. C. T. — Ce n'est pas une sauce, c'est de la crème que l'on verse sur le rôti de bœuf comme sur le gigot en chevreuil dont nous avons donné la recette.

H. — Chez Patin, rue Tronchet. — Un dépôt existait avenue de l'Opéra, il a disparu. — En laissant reposer la cuisson et en la passant : c'est très simple, comme vous voyez.

De B., Paris. — Il a été question des macarons dans le courrier, il y a fort peu de temps. — Bonne note est prise pour l'autre recette.

M. C. — Une bonne proportion pour la sauce au caramel est 1 cuillerée à bouche de cassonade n° 2 pour 1 décilitre de vinaigre. En règle générale, quand vous trouvez une sauce trop sucrée avec la formule que vous employez, il vous est bien facile, sans nous consulter, de diminuer à votre guise la proportion de sucre.

H., Versailles. — Frottez le jambon pendant une heure avec 500 gr. sel de cuisine pilé. 100 gr. sucre semoule et 50 gr. salpêtre. Le mettre dans une cuve, le couvrir de sel et le retourner tous les jours. Au bout de 15 jours, le retirer et le suspendre dans un endroit sec.

EAU D'HOUBIGANT la plus appréciée p^r la TOILETTE
HOUBIGANT, 19, Rg. St-Honoré

Le Vin Désiles

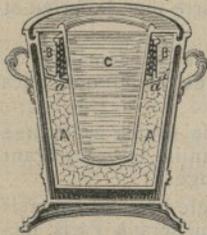
Si les vieillards surtout sont frappés par l'hiver et meurent de congestions pulmonaires, si beaucoup d'hommes sur le déclin de l'âge sont atteints de congestion cérébrale, il ne faut pas croire que les adolescents, qui semblent supporter si gaillardement les grands froids, soient exempts de l'influence néfaste de l'hiver, qui est, en réalité, pour eux la période d'écllosion de deux maladies fréquentes : la tuberculose et les affections du cœur.

L'hiver est, en effet, pour les jeunes gens une époque d'exercice à outrance, de surmenage physique : gymnastique, patinage, cyclisme, danse, sont menés de front et poussés à l'excès. Ces sports donnent lieu, quand ils sont exagérés, à de l'hypertrophie cardiaque qui attend souvent l'âge mûr pour se révéler par des lésions vasculaires provoquant une mort précoce. — D'un autre côté, le grand nombre de

refroidissements, conséquence de cet abus de mouvement, est l'origine de rhumes interminables qui dégènerent tôt ou tard en phthisie.

L'usage du *Vin Désiles* corrige en grande partie les dangers du surmenage corporel. Toutes les substances qui entrent, en effet, dans cette préparation excellente ont pour but de régulariser la circulation, c'est-à-dire de prévenir l'hypertrophie cardiaque et de maintenir la température, c'est-à-dire de fortifier l'organisme contre les refroidissements et les rhumes. Nos lecteurs trouveront ce précieux cordial dans toutes les pharmacies et au dépôt, rue du Louvre, 5 bis. D^r ALÈQUE.

Le véritable *Vin Désiles*, celui qui, par son goût exquis et ses qualités reconstituantes, a mérité la faveur du public et du corps médical tout entier, a son siège rue du Louvre, 5 bis. Pour éviter les contrefaçons, on est prié d'exiger sur l'étiquette, au-dessous du titre VIN DÉSILES, la mention : *Formule du D^r A.-C., ex-médecin de la marine.*



Sorbetière Maréchal

LA PLUS PRATIQUE DE TOUTES

Aucun travail.

Grande économie de glace pour la faire fonctionner.

Succès infailible.

PROSPECTUS FRANCO

J. SCHALLER

232, rue St-Honoré — Paris

ROYAT

ANÉMIE
DYSPEPSIE
GOUTTE

CHATEL-GUYON

CONSTIPATIONS
Voies digestives
FIÈVRES PALUDÉENNES

EVITER LES CONTREFAÇONS

BEC AUER

50% D'ÉCONOMIE
LUMIÈRE TRIPLE

EXIGER SUR CHAQUE BEC LA MARQUE

★ S. F. AUER ★

PAPIER FAYARD ET BLAYN

GUÉRIT RHUMES
IRRITATIONS DE POITRAINE, INFLUENZA, DOULEURS
RHUMATISMES, LUMBAGOS BLESSURES, PLAIES.

Topique excel., contre CORS, ŒILS-de-PERDRIX. - 1 fr. t. Pharmacies.

PIANOS A. BORD

14 bis, b^d Poissonnière

PARIS

MÉDAILLES D'OR AUX GRANDES EXPOSITIONS — DIPLOME D'HONNEUR, BORDEAUX 1895

VENTE, LOCATION & LOCATION-VENTE

FACILITÉS DE PAIEMENT. — ENVOI FRANCO DU CATALOGUE

Le Gérant : A. DESBOIS.

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



LE MERVEILLEUX CORICIDE

(Rondelle-Emplâtre) Déposé

Ech. gratis à tout abonné c. envoi de la bande du journa

Prix : la boîte, 1 fr. 25 ; la 1/2 boîte, 0 fr. 75.

Ph^{ie} CHARLARD, 12, biv. Bonne-Nouvelle, Paris

SUPRA-VIOLETTA, Vrai Parfum de Violette.



DELETTREZ

Parfumeur BREVETÉ
15, Rue d'Enghien, PARIS

Spécialités Recommandées :

AMARYLLIS DU JAPON

Peau d'Espagne Royale

Héliophar d'Arabie

TZAREVNA

Véritable EAU DE COLOGNE RUSSE

DÉTAIL 5, Boul^g des Italiens
et toutes bonnes Maisons.

FARINE VIAL

AUTODIGESTIVE

Aliment des Enfants. Détail : Ph^{ie} VIAL, Paris.

Les Maux d'Estomac

GASTRALGIE, DYSPEPSIE, GAZ INTESTINAUX,
ÉTOUFFEMENTS, GUÉRIS PAR **POUDRE DES ANTILLES**
2/50 la Boîte. — Ph^{ie} MOISAN, 65, Rue d'Angoulême, PARIS.