



Petits soufflés aux crevettes

Cours de M. A. Colombié

Compte rendu spécial du "Pot-au-Feu"

MESDAMES,

Les petits soufflés aux crevettes sont un hors d'œuvre chaud, délicat, très apprécié dans les dîners de cérémonie. Comme ils sont d'une préparation très simple, on peut facilement les servir dans un repas de famille. On les présente dans des petites caisses en porcelaine ou dans de minuscules casseroles en métal que l'on trouve aujourd'hui partout.

Proportions

Pour 12 à 15 soufflés remplissant des caisses d'environ 7 centimètres de diamètre sur à peu près 3 centimètres de hauteur :

- 125 gr. de crevettes ;
- 30 — de crème de riz ou, à défaut, de farine ;
- 100 gr. de beurre ;
- 3 œufs entiers, plus un blanc ;
- 1/4 de litre de lait ;
- 1 verre à madère de cognac ;
- Sel, poivre de Cayenne, muscade.

Les crevettes

Ces petits soufflés ont plus de saveur lorsqu'on emploie des crevettes vivantes. Mais comme ces dernières ne se trouvent point partout, nous emploierons des crevettes cuites.

Je commence par prendre les crevettes

une à une, et je casse avec les doigts le bec et le petit bout aplati de la queue. Ces parties dures passeraient à travers le tamis et seraient désagréables à retrouver dans le soufflé. Je respecte tout le reste de la carapace qui donne autant de goût que la chair même des crevettes, et de la couleur.

Je mets les crevettes telles quelles dans le mortier et je les pile. Quand elles sont bien broyées, j'ajoute 40 grammes de beurre non fondu, et je continue à broyer jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé et se trouve réduit en pommade.

Je recueille ce mélange avec une cuiller, je le pose sur le tamis métallique et je frotte vigoureusement avec le champignon de bois. La chair des crevettes et le beurre, qui a pompé le jus des carapaces, passent seuls à travers le tamis qui retient tous les fragments de carapaces. J'obtiens ainsi une purée très fine qui reste presque tout entière attachée en-dessous du tamis où je la râcle avec une cuiller.

Cette purée de crevettes peut être préparée un peu d'avance, à condition d'attendre dans un endroit frais.

La bouillie

Vingt minutes environ avant de servir, je prépare la « bouillie », c'est ainsi qu'on nomme l'espèce de crème qui forme la base des soufflés.

Je délaye dans une petite casserole, hors du feu, la farine ou la crème de riz avec deux ou trois cuillerées de lait froid jusqu'à ce que le mélange soit parfaitement lisse, sans aucun grumeau.

J'ajoute alors les 3 jaunes d'œufs que je délaye de même, puis le reste du lait froid, le cognac, sel, un peu de poivre de Cayenne et de muscade. Je pose alors la casserole sur le feu et je chauffe doucement, en « vannant », c'est-à-dire en remuant tout le temps avec la cuiller de bois, comme pour une crème. Il faut avoir soin de promener la cuiller sur tous les points de la casserole, notamment dans les angles, pour empêcher la farine d'attacher.

Je chauffe ainsi jusqu'à ébullition, je retire du feu, et je continue de remuer avec la cuiller de bois jusqu'à ce que la bouillie soit seulement tiède : elle doit avoir la consistance d'une crème un peu épaisse.

Pour ajouter le beurre

La bouillie étant ainsi refroidie, j'ajoute toute la purée de crevettes et le reste du beurre, après en avoir réservé une vingtaine de grammes nécessaires pour beurrer les moules. Il suffit de mélanger un instant avec la cuiller pour incorporer le beurre.

Les blancs

D'autre part, je bats les blancs en neige très ferme. J'en prends environ le quart que j'ajoute à la bouillie et que je mélange, comme toujours, en coupant la pâte à larges coups avec la spatule et en ramenant dessus celle du dessous. Il faut aller vite et éviter de mélanger en tournant comme pour délayer, ce qui alourdit la pâte.

Ce premier mélange opéré, je verse la bouillie dans le reste des blancs et je mélange avec les mêmes précautions.

La pâte doit être mise dans les moules immédiatement. Mieux vaut, si l'on a mal calculé son temps, la faire attendre quelques instants dans les moules. L'inconvénient est moindre que si l'on remuait de nouveau la pâte, pour la mettre dans les moules, après qu'elle aurait attendu.

La cuisson

Je beurre légèrement les moules avec du beurre non fondu, puis, à l'aide d'une cuiller, je les remplis de bouillie, de façon qu'ils soient aux trois quarts pleins.

J'ai dû préparer un plat creux allant au feu, où les moules puissent tenir à l'aise. Je range les moules dans ce plat, puis j'y verse de l'eau bouillante de façon que les moules baignent à mi-hauteur.

Il est essentiel que l'eau, qui a été sensiblement refroidie par l'introduction des moules, reprenne très vite une température voisine de l'ébullition. Si, donc, on mettait tout de suite au four, il serait à craindre que le dessus des soufflés cuise trop vite et le dessous pas assez.

Il est donc bon de mettre d'abord le plat aux soufflés sur le fourneau très chaud, et de ne le transporter dans le four que quand l'eau recommence à bouillir.

Il faut un four assez chaud, presque comme pour un rôti ; il suffit de 8 à 10 minutes de cuisson. Les soufflés doivent monter un peu au-dessus du moule ; on reconnaît qu'ils sont à point quand la surface résiste à la pression du doigt.

Si le four n'est pas assez chaud, la pâte sèche sans monter ; s'il est trop chaud, les soufflés montent bien, mais colorent très vite, et, sous risque de les voir brûler, on est obligé de les retirer du four avant que l'intérieur soit cuit.

Pour servir

Ces soufflés, comme tous les autres, retombent assez vite. On doit les servir au *sortir même* du four, et, si l'on veut éviter qu'ils retombent, on fera bien, pour les transporter dans la salle à manger, de les poser sur un plat chaud et de les couvrir d'une cloche chaude, le plat étant garni d'une serviette pour les empêcher de danser.

Comme on ne pourrait se servir sans se

brûler les doigts et qu'il est difficile de soulever les petites caisses avec une fourchette, on échange l'assiette de chaque convive contre une assiette garnie d'un soufflé.

Observation

La purée de crevettes communique à l'ensemble une teinte grise; si l'on veut une nuance rosée, on ajoute quelques gouttes de carmin à la bouillie en même temps que le beurre.

Si l'on emploie des crevettes crues, on procède de la même façon, avec cette seule différence, qu'on ajoute la purée de crevettes à la bouillie avant de la cuire.

J'ajoute enfin que si l'on emploie des moules en métal, qui conduisent mieux la chaleur, il faut une ou deux minutes de cuisson de moins qu'avec des moules en porcelaine.

MAZARIN.



POTAGE CLAMART

AU

TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

Rien de plus simple. Choisissez pour le faire, le jour où vous aurez comme légumes des petits pois, que vous accommoderez, en conséquence, à l'anglaise. C'est à-dire faites cuire vos petits pois en les jetant dans l'eau bouillante légèrement salée; vous les égouttez et vous en réservez une ou deux cuillères pour garnir le potage. Dans cette même eau, vous jetez la quantité nécessaire de tapioca-bouillon et faites bouillir jusqu'à consistance convenable. Pour servir, ajoutez simplement un morceau de beurre dans la soupère et les pois réservés.

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

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

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



BŒUF A LA MODE

TRÈS SIMPLE RECETTE DE MÉNAGE

LA recette de bœuf à la mode que nous avons déjà donnée, d'une succulence achevée, s'applique à un gros morceau de bœuf et exige un temps et des soins tout particuliers: cuisson des légumes à part, vin de madère, bouillon, etc.

La recette que nous donnons aujourd'hui est infiniment plus simple. Elle demande un morceau de viande moyen, et suppose que ce morceau fera deux repas; c'est-à-dire, d'abord servi chaud avec les carottes, puis mangé froid en gelée.

Point de bouillon nécessaire, ce qui est à apprécier en été où on le conserve plus difficilement. Les préparatifs sont prompts, et, lorsque le bœuf est en train, il n'y a plus qu'à surveiller de temps en temps.

Nous avons donné beaucoup de détails, car ils ont leur importance pour les cuisinières inexpérimentées.

Proportions

- 1 kilo 500 de bœuf, pesé sans os;
- 500 gr. d'os;
- 150 gr. de lard gras frais à larder, pesé sans couenne;
- 250 gr. de carottes épluchées, parées;

150 grammes d'oignon ;
 1 litre d'eau filtrée ;
 1 décilitre de bon vin rouge ou blanc ;
 1 petit verre d'eau-de-vie ;
 1 pied de veau pesant environ 600 à 700 gr. ;
 2 clous de girofle ;
 1 bouquet garni (une feuille de laurier, un brin de thym, une grosse branche de persil) ;
 1 pincée de poudre de quatre épices ;
 20 gr. de sel, 2 pincées de poivre ;
 2 cuillerées de dégraissis de pot-au-feu au autre.

Temps nécessaire : 4 heures et demi.

RÉSUMÉ

Larder le bœuf.
 Le faire colorer dans la graisse.
 Ajouter le vin, le cognac, faire réduire.
 Verser l'eau, mettre le pied de veau blanchi, les oignons, bouquet, sel, poivre ; écumer et laisser cuire à tout petit feu.
 Deux heures environ avant de servir, ajouter les carottes.
 Au moment de servir, faire réduire une partie du jus de cuisson.
 Allonger le reste de la cuisson avec eau, faire bouillir et réserver pour servir en gelée, le lendemain avec le bœuf froid.

Le bœuf

Vous le prenez dans la tranche ou dans la culotte ; cette dernière partie est préférable, la viande est moins sèche. Ayez soin de vous faire donner un beau morceau entier, bien carré, et n'acceptez pas un morceau divisé par des peaux, de la graisse, que le boucher vous présente tout ficelé, de façon que vous ne vous rendez pas compte de sa forme réelle. Mieux vaut prévoir un jour à l'avance que vous aurez besoin d'un beau morceau de culotte, et le retenir en conséquence ; d'autant plus que la viande doit être mortifiée à point, sans quoi la cuisson, aussi bien menée qu'elle soit, ne l'attendrira pas suffisamment.

N'enlevez pas trop la graisse qui couvre les chairs, parce qu'elle les protège pendant la cuisson. Si vous pensez que la viande soit un peu fraîche et peut-être trop ferme, battez le morceau en lui donnant quelques bons coups avec le plat du couperet.

Pour larder

Coupez le lard en gros lardons de près d'un centimètre de côté, sur une longueur excédant un peu celle du morceau de bœuf. Il est toujours préférable de larder à la maison les pièces de viande, au lieu de laisser ce soin au boucher, parce qu'on assaisonne les lardons auparavant.

Saupoudrez la planche ou une assiette avec sel fin, poivre moulu très fin, la pincée de quatre épices, et roulez les lardons sur toutes leurs faces dans cet assaisonnement.

Lardez le bœuf au moyen d'une grosse lardoire, ce qui est plus facile que d'enfoncer les lardons en faisant un trou d'abord avec un couteau. Vous pouvez employer la lardoire en forme de gouttière à manche de bois, ou une très grosse aiguille à larder, faite comme les aiguilles à piquer. L'important est d'enfoncer les lardons dans le sens du fil de la viande, afin que lorsqu'on coupe le morceau, ils se présentent bien en travers, comme dans un saucisson.

Quand le bœuf est lardé, ficelez-le en serrant un peu, avec quelques tours de ficelle pour lui conserver sa forme et le rendre plus facile à remuer pendant la cuisson, sans le piquer avec la fourchette.

Pour colorer

Prenez une casserole en cuivre étamé, épaisse, et à bords hauts, bien proportionnée à ce qui doit y cuire, c'est-à-dire pas trop grande, afin que la quantité de liquide indiquée puisse monter assez haut. Il suffit d'un centimètre ou deux d'espace entre le

bord de la casserole et son contenu, parce que la cuisson, se faisant à petit mijotement, ne risque pas de bouillir par dessus bords.

Mettez la graisse dans la casserole, posez sur un bon feu et, dès qu'elle est fondue et chaude, mettez-y le morceau de bœuf, du côté gras d'abord. Faites colorer successivement, tous les côtés du bœuf, en atténuant l'ardeur du feu à mesure que la casserole et la graisse sont échauffées. Il faut que la viande ait pris la couleur brune d'un rôti. Comptez sur 12 à 15 minutes pour cela, afin que le feu ne soit pas trop violent, mais soutenu cependant. Pendant ce temps le pied de veau peut blanchir de son côté.

Le pied de veau

Il a dû être fendu en deux, puis chaque morceau coupé encore, de façon à pouvoir distribuer le tout aisément dans la casserole. Jusqu'au moment de l'employer, on l'aura laissé baigner à grande eau froide, pour achever de le faire dégorger. Il est entendu qu'il a été premièrement nettoyé, flambé, etc.

Mettez les morceaux dans une casserole quelconque, et couvrez-les d'eau froide, de façon qu'ils baignent. Mettez sur le feu, et faites bouillir franchement quatre ou cinq minutes, ce qui provoque toute une montée d'écume. Ceci nettoie bien le pied. Egouttez les morceaux et lavez-les encore à l'eau fraîche, puis essuyez-les. Ils sont prêts alors à joindre au bœuf.

La mise en train

Le bœuf étant bien « revenu », c'est-à-dire coloré à la graisse, versez dessus seulement le vin et le cognac indiqués. Laissez bouillir à découvert à bon feu pendant quatre ou cinq minutes au plus, le temps de réduire à moitié ce liquide.

Ensuite ajoutez le pied de veau, la couenne du lard, l'oignon, les os, le bouquet garni, les clous de girofle, poivre, sel

et l'eau qui doit monter à peu près à hauteur du morceau de bœuf.

Laissez sur le même bon feu, jusqu'à ce que l'ébullition se soit bien déclarée. Avec une cuiller de métal, enlevez l'écume qui monte. Puis, quand tout le liquide est bien échauffé, qu'il bout de tous les côtés, couvrez complètement la casserole, et retirez-la sur un feu très doux, ou dans le four très modéré, afin de laisser mijoter tranquillement. Il faut feu dessus et feu dessous tout le temps de la cuisson. Rien de plus facile avec le four du fourneau.

Mais si vous n'en pouviez disposer, il est *indispensable* de mettre sur le couvercle des cendres rouges et de les entretenir ainsi pendant le temps complet de cuisson, car c'est la manière dont est conduite la chaleur qui fait les trois quarts du bon résultat.

La cuisson doit être *aussi régulière* que possible, à tout *petit mijotement*. Un coup de feu, une ébullition trop vive, donnent un jus trouble, une viande sans suc, bouillie, insipide. De temps en temps, découvrez la casserole pour arroser le dessus du bœuf et assurez-vous, en écoutant ensuite que le petit chantonement a bien repris, qui annonce que le liquide s'est remis à bouillotter tout doucement.

Il faut compter à partir du moment où l'on a mis à mijoter, pour les quantités actuelles, sur quatre heures de la même cuisson régulière; elle doit se poursuivre ainsi jusqu'à un quart d'heure avant de servir, afin d'avoir le temps de dresser bien le plat et le jus.

Voilà donc tout ce qu'il y a à faire: découvrir pour arroser à peu près chaque demi-heure; puis, 2 heures avant de servir, ajouter les carottes.

Les carottes

Ayez de belles carottes; épluchez-les ou grattez-les, selon leur âge. Fendez-les



* MENUS *

SOLE GRILLÉE
MACARONI FOURRÉ
POULE AU POT FARCIE FROIDE
SALADE
TARTE AUX FRAISES

✕

POTAGE ROSALIE
PETITS SOUFFLÉS AUX CREVETTES
BŒUF A LA MODE
POULET ROTI
CONCOMBRES FARCIS
COMPOTE D'ABRICOTS FRAMBOISÉE

ŒUFS BROUILLÉS AUX TOMATES
EPIGRAMMES D'AGNEAU
PURÉE DE CHICORÉE
FRICANDEAUX NIMOIS
FROMAGE A LA CRÈME

✕

POTAGE CLAMART AU TAPIOCA-BOUILLON BOUDIER
SOLE NORMANDE
PIGEONS FARCIS EN RAGOUT
SELLE DE PRÉ SALÉ ROTIE
POIS VERTS A L'ANGLAISE
CERISES JUBILÉ

TOMATES GRILLÉES A L'AMÉRICAIN
POULET SAUTÉ AUX FONDUS D'ARTICHAUTS
BŒUF A LA MODE FROID
SALADE
TARTE AUX CERISES

✕

POTAGE CRÈME DE RIZ
TRUITE SAUMONÉE SAUCE VERTE
SALMIS DE CANETONS
RIS DE VEAU A LA MARÉCHALE
DINDONNEAUX ROTIS
PETITS POIS A LA PARISIENNE
CROUTE AUX FRUITS

OMELETTE AUX HARICOTS VERTS
RAIE AU BEURRE NOIR
POMMES DE TERRE SAUTÉES
GOUGÈRE AU FROMAGE

✕

POTAGE PARMENTIER
VOL-AU-VENT DE POISSON
HARICOTS VERTS A L'ANGLAISE
MAYONNAISE DE LANGOUSTE
BAVAROIS DE SEMOULE A LA PURÉE DE FRAMBOISES

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



Gelée de Groseilles

TRÈS bonne recette, donnant une gelée parfumée d'un goût de fruit très fin. Elle est simple, puisqu'elle supprime le pressage préliminaire des fruits. La seule difficulté est représentée par la cuisson du sucre à un degré élevé, avant d'y introduire les fruits. Surtout ne rien changer aux proportions du sucre, car, en les diminuant, tout serait dérangé. Mieux vaut, si l'on ne veut pas employer cette quantité, suivre une autre méthode.

Rappelons que, comme certaines confitures, la gelée de groseille gagne à être faite par petites quantités à la fois, nos proportions au maximum.

Proportions

Pour 12 pots ordinaires :
3 kilos de groseilles pesées égrenées ;
750 gr. de framboises pesées épluchées ;
3 k. 750 gr. de sucre ;
2 litres d'eau froide.

RÉSUMÉ

Egréner les groseilles. Eplucher les framboises.

Peser chaque espèce de fruits séparément.

Faire cuire le sirop de sucre au cassé. Y jeter les fruits. Faire cuire à la nappe. Verser le tout sur le tamis. Mettre en pots.

Les fruits

Ayez de beaux fruits juste à leur point de maturité. On peut n'employer que des groseilles rouges, mais, si l'on en a la facilité, il vaut toujours mieux mettre une certaine proportion de blanches, soit environ un tiers; la gelée est plus douce et moins foncée. Quant aux framboises, la proportion que nous indiquons et dont il ne faudrait pas s'écarter, est d'un quart dans le poids total des fruits.

L'épluchage

Si les groseilles, comme il arrive souvent par les temps de pluie et lorsqu'elles ont été récoltées près du sol, ont du sable, il faut les laver à l'eau fraîche, vivement, avant de les égrener. Egouttez-les sur un tamis par petites quantités à la fois, ou sur un linge étendu. Pesez le plat, la terrine ou le panier dans lequel vous mettez vos groseilles épluchées, de façon à n'avoir pas à transvaser le fruit au moment de le peser pour savoir ce qu'il faut de sucre. Le récipient quelconque doit être fort propre.

Pour égrener les groseilles, servez-vous d'une fourchette d'argent ou argentée, mais pas d'une fourchette de fer ou d'étain qui noircit les fruits rouges.

Epluchez les framboises que vous recueillez à part, afin de pouvoir les peser ensuite.

Le sucre

Ayez du sucre qui ne soit pas cassé à la mécanique, parce que les outils qu'on emploie pour cela ont une action fâcheuse sur le sucre, qui, ensuite, tourne et cristallise à la cuisson. Prenez du sucre cassé à la main ou du sucre cristallisé. Mettez-le dans la bassine spéciale en cuivre non étamé, avec la proportion d'eau indiquée et qui est d'à peu près 3 décilitres par livre de sucre.

Mettez la bassine sur un feu modéré au début, pour que le sucre ait le temps de

fondre d'une façon égale. Remuez souvent avec l'écumoire pour aider à fondre. Quand le sucre est entièrement fondu, activez le feu qui doit être soutenu et bien réparti sous tout le fond de la bassine. Faites bouillir à bon train et ne quittez pas le voisinage de votre sirop. Il faut atteindre le degré qui précède le caramel. On l'appelle la *cassé*, parce qu'en prenant un peu de sirop et en le laissant tomber dans l'eau froide, le sirop fige et durcit, au point de pouvoir se casser.

Avant d'en arriver là, le sirop passe par différents degrés qu'il faut savoir un peu reconnaître pour se rendre compte du moment où l'on doit redoubler d'attention. Et cela d'autant plus que si on laisse dépasser le degré du cassé, on arrive au caramel, c'est-à-dire au point où le sucre commence à brûler. A partir du moment où le sirop est entré en ébullition très forte et générale, trempez-y fréquemment l'écumoire. Peu à peu le sirop épaisse, et quand vous retirez l'écumoire, vous voyez les gouttes tomber plus lourdes et plus épaisses. Essayez, au moment où l'écumoire sort de la bassine, de souffler fortement à travers ses trous. Quand vous verrez de petites bulles de sucre s'envoler comme des bulles de savon de l'autre côté de l'écumoire, la cuisson est au point dit « au soufflé » ou « à la plume ». C'est un degré déjà très élevé, et il va falloir maintenant surveiller de très près, car quelques secondes de trop ont une grosse importance.

Assurez-vous de la facilité de retirer vivement votre bassine du feu quand vous jugerez le point atteint, ou, ce qui revient au même, d'y jeter promptement les fruits, qui, en refroidissant le sirop, arrêtent la cuisson. Ayez aussi à proximité un peu d'eau fraîche dans une tasse.

Quand une grosse goutte de sirop jetée

dans l'eau fraîche peut être roulée entre les doigts sans poisser et formée en boule solide, vous touchez au cassé, et il ne faut plus que quelques bouillons, pas même une minute d'ébullition, si le feu est ardent. Et même, si l'on n'a pas une certaine expérience, mieux vaut ne pas dépasser le degré, et tout de suite ajouter le fruit.

La cuisson des fruits

Donc, le sirop est au point voulu. Sans attendre ni retirer la bassine du feu, jetez-y tout d'un coup les groseilles et les framboises. Remuez et mélangez avec l'écumoire. Le feu doit être vif pour que l'ébullition reprenne promptement.

Quand tout le contenu de la bassine se soulève en bouillonnant et menace de passer par dessus bords, éloignez la bassine du feu, de façon que la confiture cesse de cuire, et cela pendant cinq minutes au moins. Cet intervalle laisse aux fruits le temps de crever et de donner leur jus avant de cuire.

Ensuite remettez la bassine sur le plein feu, et faites bouillir vivement; retirez encore dès que toute la masse bouillonnante a monté, et laissez attendre trois ou quatre minutes. Ecumez pendant l'ébullition.

Enfin, remettez définitivement et faites bouillir quelques minutes seulement. On ne peut préciser le temps qui dépend du plus ou moins d'ardeur du feu. Il faut qu'en versant quelques gouttes de sirop sur une assiette bien froide, et en inclinant ensuite l'assiette, le sirop coule difficilement et fige en goutte allongée. Ou encore qu'en trempant une grosse aiguille ou une paille dans le sirop, on fasse tomber une goutte sur l'assiette froide, et que cette goutte, au lieu de s'étaler comme une goutte d'eau, reste légèrement bombée. C'est à ce point que le sirop marque en-

viron 30 degrés au pèse-sirop. Il est temps alors de retirer la bassine du feu.

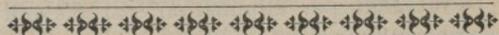
La gelée

Mettez le grand tamis de crin au-dessus d'une terrine de faïence. Versez sur le tamis tout le contenu de la bassine, et laissez passer le jus. Avec une cuiller de bois ou d'argent remuez doucement les fruits pour les changer de place et faciliter l'écoulement du jus, quand vous constatez qu'il coule moins, et n'attendez pas pour cela que le tout ait refroidi.

C'est fini, et il n'y a plus qu'à mettre la gelée en pots.

Le lendemain, quand elle est tout à fait froide et prise, vous pouvez la couvrir. Il n'est pas nécessaire de mettre un premier papier trempé d'eau-de-vie. Mais il faut garder les pots dans un endroit bien sec et plutôt frais.

LA VIEILLE CATHERINE.



SUCRE POUR CONFITURES

Un conseil qu'il nous paraît utile de rappeler en cette saison de confitures et de sirops de fruits :

On s'est aperçu que certains industriels mettent dans le sucre du bleu d'outremer pour masquer la teinte jaune que laisse un raffinage imparfait.

Or, dès que cet outremer se trouve en présence d'un acide de fruits ou autre, il produit de l'hydrogène sulfuré et communique au sucre le goût d'œufs pourris.

Comme aucun signe extérieur ne permet de reconnaître cette sophistication, il est prudent d'employer du sucre cristallisé pour les confitures et les sirops de fruits comme, du reste, pour toutes les préparations où le sucre se trouve en présence d'un acide.



LE SERVICE DES VINS

V

Dans mes précédentes causeries (1), interrompues par suite de diverses circonstances, j'ai recherché quels vins il convient d'offrir au commencement du dîner, c'est-à-dire après le potage et pour accompagner le poisson.

Procédant par élimination, j'ai d'abord combattu l'usage trop souvent adopté, mais depuis quelque temps moins en faveur, de servir des vins de Madère, de Xérès, et autres du même genre. Ces vins, fortement alcoolisés, sont, avons-nous dit, d'autant plus mauvais pour l'estomac, surtout au début du repas, qu'ils sont presque toujours frelatés. Le bas prix auquel on les « fabrique », la place d'honneur qu'on leur donne dans les banquets les plus modestes, les ont même, en quelque sorte, disqualifiés. Le Madère n'est permis qu'à la condition d'être tout à fait remarquable; encore doit-on se contenter d'en verser quelques gouttes après le potage et servir un bordeaux blanc avec le poisson.

Je me suis étendu assez longuement sur les vins du Rhin auxquels il n'y a à reprocher que leur prix toujours fort élevé quand ils sont bons.

Je glisse sur les vins de Tokay qui con-

(1) Voir le *Pot-au-Feu* du 1^{er} mars, 1^{er} avril, 1^{er} juin, 1^{er} novembre 1897.

viennent seulement comme vins de dessert, et n'ont rien de commun avec les petits vins secs de Bade ou de Hongrie que l'on décore souvent de ce nom prétentieux.

Avant de parler des vins classiques de la Bourgogne et du Bordelais, je dois mentionner les vins blancs des Côtes du Rhône : Ermitage, Côtes Roties, St-Péray sec ; et, si l'on veut, les vins de Château-Chalons (Jura). Ces vins ont la réputation assez justifiée d'être fort capiteux. Cependant, avec l'âge, ils s'atténuent, et l'on peut, sans crainte, en boire modérément. Ils sont toujours fort appréciés. Mais ils ne supportent pas la médiocrité : il faut qu'ils soient absolument « faits » ; et, par leur corps, par leur bouquet particulier, ils donnent au début d'un dîner, une tonalité qui doit être soutenue dans la suite par des vins de premier ordre.

Nous pouvons donc conclure que, sauf les exceptions mentionnées, on doit, de façon générale, s'en tenir aux vins blancs de Bordeaux ou de Bourgogne. Examinons leurs mérites respectifs.



Il serait un peu subtil de chercher à analyser le bouquet des différents vins et à déterminer celui qui convient mieux à tel genre de sauce ou à telle espèce de poisson. Bornons-nous à constater que les vins blancs de Bordeaux, Barsac, Sauternes, Château-Yquem, étant toujours assez doux, tandis que les Bourgogne, Chablis, Pouilly, Montrachet, Meursault, sont secs et *relativement* acides, on peut poser comme règle générale, indiquée précédemment, de ne point boire un Bourgogne trop sec sur une sauce acide, la sauce verte, par exemple. Il est presque obligatoire, en ce cas, de choisir un Bordeaux.

A part cela, et, en nous plaçant au seul point de vue gourmet, nous n'entrevoions aucun motif supérieur de déterminer notre choix. Avec une barbe à la sauce mouseline les symphonistes préféreront un Barsac ou un Sauternes dont la douceur se trouve à l'unisson ; les amateurs de contraste aime-

ront mieux un Bourgogne au bouquet plus sec et plus frais. C'est simple affaire de goût.

Mais, si nous examinons le côté pratique de la question, le Bordeaux présente de sérieux avantages.

D'abord, on le trouve plus facilement bon et à meilleur compte que le Bourgogne. Il n'y a guère d'intermédiaire, en Bourgogne, entre les vins blancs légers, fort agréables comme vins ordinaires, et les vins supérieurs récoltés les bonnes années sur des terroirs peu étendus. Et si l'on songe que les bons vins de Chablis manquent certaines années, qu'en 1894 et 1895, ils se sont vendus sur le pied de 500 à 600 francs la pièce, qu'il leur faut, au moins, cinq ou six ans pour se faire, on conçoit qu'il est difficile de les trouver dans le commerce à moins de quatre ou cinq francs la bouteille.

Il n'en est pas de même des vins blancs de Bordeaux. Le terroir est plus étendu, le climat fournit une meilleure moyenne de qualité; aussi, à côté des crus exceptionnels, qui demandent aussi de nombreuses années pour être à point, il y a des crus intermédiaires fournissant de très bons vins qui se font plus vite. Je puis citer à cet égard un exemple frappant.

Les caves du *Pot-au-Feu* tiennent en réserve deux des meilleurs crus classés de Sauternes d'années exceptionnelles : du *Château-Filhot 1893*, propriété du marquis de Lur-Saluces; et du *Château-Suduiraut 1892* (ancien clos du Roy). Ces vins valent actuellement 4 fr. 50 à 5 francs la bouteille, et l'amateur reconnaît tout de suite qu'ils seront parfaits. Mais épanouissement complet de leurs qualités ne se réalisera pas avant un certain temps. Le Sauternes non classé que le *Pot-au-Feu* vend 3 francs la bouteille, vin incontestablement moins « riche » est actuellement plus agréable. Il est vrai, ce prix est si exceptionnel qu'au début, sa modicité inspirait même une certaine défiance. Pourtant, ce chiffre représente du vin à environ 700 francs la pièce, prix auquel on est en droit d'exiger quelque chose de bon.

Remarquons encore que, dans un dîner sans façon, on peut se contenter d'un très bon vin de Graves à un prix auquel il serait impossible d'avoir un Bourgogne convenable.



Dernière considération en faveur du Bordeaux : tous les régimes s'en accommodent alors que le nom seul de Bourgogne effraie certains vieux messieurs, quelquefois parce qu'ils en ont trop bu. D'autre part, les femmes boivent, en général, peu de vin pur; beaucoup d'entre elles ne se laissent guère tenter qu'à ce moment d'attente très particulier qui se produit toujours entre le potage et le premier service et où, plus ou moins vivement, la causerie s'allume. Or, je crois bien que la plupart préfèrent la douceur du Barsac ou du Sauternes au bouquet du Chablis ou du Meursault.

Quoi qu'il en soit, rappelons-nous que c'est bonne tactique d'impressionner favorablement ses convives dès le début, et d'éviter l'effet malheureux qui se produit toujours quand le premier vin est jugé « quelconque ». Que nous choisissons du Bordeaux ou que nous préférions du Bourgogne, veillons avant tout à le servir excellent : c'est encore ce qui importe le plus.

UN VIEUX GARÇON

Eau de Table GALLIA STÉRILISÉE
GAZONNE — 0,15 La bouteille (verre en plus)



ALIMENT DES ENFANTS

POULETS EN GELÉE

On nous a souvent demandé de trouver quelque plat tout prêt, commode pour la campagne, particulièrement pendant la saison d'été.

Après de nombreux essais nous nous sommes arrêtés à un type de poulet en gelée qui, nous l'espérons, sera bien accueilli.

Ces poulets, préparés au centre même de la Bresse, spécialement pour nous, au fur et à mesure de nos besoins, sont de toute fraîcheur et nous croyons pouvoir affirmer qu'ils ne ressemblent guère aux « conserves » ordinaires.

Ils se gardent très bien plusieurs mois dans leur boîte de fer blanc, qu'il suffit d'ouvrir et de renverser sur un plat pour voir apparaître le poulet entier complètement enveloppé d'une très bonne gelée, formant une sorte d'aspic appétissant, décoratif et réellement très bon.

Autant que possible, pour avoir la gelée plus ferme, faire tremper la boîte dans l'eau fraîche une heure avant de l'ouvrir.

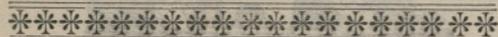
Prix

FR.

Poulet moyen, pour 5 ou 6 personnes.. 5 50
Poulet extra, pour 6 à 8 personnes.... 7 50

Ajouter le coût du colis postal en gare ou à domicile et 30 centimes pour l'emballage.

Nota.— La boîte moyenne pèse environ 1 kil. 500; la boîte extra, 2 kilos.



NOTRE VANILLE

Le tube de 6 gousses,
pris au bureau..... 3 francs
 Franco, Paris, province et
 étranger..... 3 fr. 50



CHIFFONS

Avant de partir pour Aix ou Dinard, ou tout autre endroit mondain, vous avez encore le temps, madame, de vous faire confectionner par votre femme de chambre tout bonnement, le joli colifichet que voici. C'est une écharpe, une sorte de mantelet léger fait d'une simple largeur de taffetas, ruché autour du cou, croisé sur la poitrine et qui entoure la taille à la façon Marie-Antoinette, ou tombe devant en longs pans jusqu'au bas de la jupe. Le tout est bordé d'un petit volant très badiné, en gaze de soie noire. J'ai vu ce modèle, un peu au vol, dans une maison fort réputée pour ce genre d'élégances accessoires et très raffinées. Il m'a paru, d'autre part, très pratique dans des occasions et des situations diverses, tout ce qu'il y a de plus facile à confectionner à la maison, et, dès lors, d'un prix de revient peu coûteux.

Représentez vous plutôt une longueur d'environ 4 mètres de taffetas, ayant la largeur ordinaire, 55 à 60 centimètres. Le modèle, par parenthèse, était en taffetas rose de Chine. Coupez chaque extrémité de l'étoffe en pans figurant une pointe. Entourez complètement cette écharpe avec un petit volant de gaze noire haut de trois doigts. La gaze n'est pas ourlée, elle a une lisière satinée; elle est cousue en surjet et rouleautée avec le taffetas, comme un volant dans la lingerie fine.

Puis, pour façonner l'encolure, formez six

LES APPLICATIONS DU VIN MARIANI

L'usage du vin Mariani est aujourd'hui répandu dans toutes les parties du monde.

La plupart des maisons souveraines d'Europe sont les clientes fidèles du vin Mariani.

Il n'est guère de familles aisées qui ne conservent en cave, où il acquiert un bouquet et une saveur incomparables, leur provision de vin Mariani.



LES CAFÉS CARVALHO

« Veni, vidi, vici! » dirait le café Carvalho, s'il avait autant d'orgueil que d'arome. Il est venu à une époque où les mokas bâtards déshonoraient les tasses, il a vu les dégustateurs furieux et il a vaincu les marques connues. En vente par boîtes cachetées, 85, rue Turbigo, 26, rue Cadet, 15, rue de Châteaudun, 54, rue du Bac et dans les bonnes maisons. Exiger la marque sur chaque boîte.



Les Maîtresses de Maison

soucieuses de leur intérêt et du bon renom de leur table, demanderont chez leurs fournisseurs, la nouvelle gaufrette Pernot qui, sous le nom de

“SUGAR NOUVEAU”

leur donnera à qualité égale 350 gaufrettes au kilo soit un tiers en plus de ce que font les autres gaufrettes.



COURRIER

Magali — Du vert d'épinards ou le vert végétal vendu dans le commerce. — Pour obtenir les épinards verts : les cuire 10 minutes dans du cuivre non étamé, de l'eau abondante, sans sel, à feu vif, égoutter sur tamis de crin et ne pas les rafraîchir. — Homard Bagration : escalopes de homard dressées dans une salade de légumes liée à la gelée et à la mayonnaise.

R. — Conserve de champignons de pré : mettre en boîtes aussitôt cueillis avec 1 gramme de sel et une cuillerée à café de jus de citron par demi-litre; souder et cuire 30 minutes à l'eau bouillante. — Cèpes : blanchir à l'eau salée et acidulée, égoutter, mettre en boîtes et cuire 1 heure par litre.

B. G. — Poulet sauce ivoire : braiser le poulet, faire une béchamel légère avec la cuisson, et, au moment de servir, finir la sauce avec de la crème fouettée.

E. D. — Gigot braisé : foncer la casserole comme pour tous les braisés et cuire une heure par kilo.

Gordon bleu — Bombe au café : chemiser un moule à bombe avec de la crème au café glacée, remplir l'intérieur avec de la crème Chantilly au café, fermer le moule et sangler avec glace fortement salée. Laisser raffermir deux heures.

Villeneuve-l'Archevêque. — Cette recette paraîtra prochainement.

Alger. — Il n'y a qu'à rouler les quenelles sur la table avec la main. Il n'est pas étonnant que vous ayez de la peine à les former si vous ne prenez des précautions particulières contre la chaleur. Vous pouvez faciliter en diminuant un peu la proportion de beurre.

L. — Ne mettez pas d'œuf dans la pâte feuilletée. La recette des croûtes pour bouchées a paru en 1896. Ces œufs sont pour dorer.

Zinoff. — Le four de campagne ordinaire ne se prête pas à l'emploi du gaz.

B. G. — Les plats en argent vont au four et conviennent admirablement pour les gratins. Mais ne mettez pas au four les plats d'étain : ils fondraient.

H. B. — Crémés d'Angers : nous ignorons ce que désigne ce nom local.

Grand Amiral. — Gâteau Reine de Saba : 3 œufs, 125 gr. chocolat, 125 gr. beurre, 125 gr. sucre, 60 gr. amandes, 50 gr. farine, vanille. Fondre le chocolat avec un peu d'eau, ajouter successivement le beurre, les jaunes, le sucre, les amandes, la farine, les blancs montés. Verser dans un moule sur 4 centimètres de hauteur et cuire 30 à 35 minutes. Quand le gâteau est refroidi, le glacer au chocolat.

Vesoul. — Enlever l'écorce de l'ananas, couper en rondelles et servir avec un sirop auquel on ajoute le jus du fruit et, si l'on veut, un peu de kirsch ou de marasquin.

G. G. — Confitures de bar : retirer les pépins des groseilles, peser les fruits, cuire le double de sucre au boulé, ajouter les fruits et leur jus, cuire à la nappe, écumer, tenir une demi heure à l'étuve et remplir les pots.

M. G. — On donne parfois le nom de sauce Vincent à la sauce verte dont nous avons donné la recette.

B. de W. — Mieux vaut faire la glace de viande soi-même; les déchets et parures de la viande consommée dans le ménage doivent à peu près suffire. — Sauter avec moitié beurre et moitié huile, ou simplement avec du dégraissis, feu pas trop vif — La gelée doit être claire si l'on suit exactement les indications données. — Im possible de développer ici la question des pommes de terre soufflées qui a été longuement traitée. — Cette légèreté de la crème tient uniquement à l'habileté de l'opérateur et à la qualité de la crème. Suivez notre recette. — En lisant plus attentivement le *Pot au Feu* et les avis qu'il contient, vous vous épargnerez souvent la peine de nous poser des questions dont la réponse se trouve dans le journal : notre numéro de téléphone, par exemple, est indiqué sur la couverture du journal (240-87).

Des R., Nancy. — Prochainement.

Périgourdine. — Si vous aviez suivi la recette « exactement », votre brioche aurait levé. Vous avez, évidemment, sans vous en rendre compte, négligé quelque précaution. Si votre levain était bien poussé quand vous l'avez incorporé à la pâte, l'insuccès tient probablement aux conditions de température mal observées.

Marraine. — Borax pulvérisé. — Chez les marchands de bristol. — Potage Saint-Germain : cuire 1 litre pois dans 2 litres d'eau, écraser les pois au tamis, remettre cette purée dans l'eau de cuisson, faire bouillir, écumer et lier avec 60 gr. de beurre.

E. S. — Confiture de fraises : poids égal de sucre et de fraises épluchées. Cuire le sucre au boulé, y verser les fraises et cuire 5 à 8 minutes à partir du moment où l'ébullition a repris sur toute la surface. Enlever les fraises et ramener le sirop à 33 degrés. La recette a paru en 1896.

Compiègne. Girou-Peloton, à Orléans. — Quisque Lorraine : 6 décil. crème, 3 œufs, 40 grammes farine, 100 gr. lard fumé, 5 gr. saindou. Délayer la farine avec un peu de crème, ajouter les œufs puis le reste de la crème, sel. Couper le lard en petits dés, le faire dorer avec le saindou, l'égoutter et le mêler à la crème. Garnir de ce mélange une pâte à foncer et cuire 30 minutes à four chaud. — Le poulet en gelée a paru l'année dernière.

H. S. S. — Les gaufres que l'on fait dans tous les ménages du Nord ne sont pas fourrées et ne ressemblent aucunement aux gaufres de Lille.

VELOUTINE Poudre de Riz Spéciale
préparée au Bismuth.
Hygiénique, Adhérente, Invisible.
CH. FAÿ, Inventeur, 9, Rue de la Paix, Paris.

HOTEL A LOUER, 88 bis, rue Jouffroy. Grand et petit salons, salle à manger, office, monte plats, jardin d'hiver, 8 chambres, m. salle de bain, 5 ch. dom., calor., sonn. élect., eau, gaz et jardin.

CABOURG Ventes et locations. Agence générale fondée en 1873. E. GOUZY
Terrains, villas, chalets **CAVÉ S^r**
meublés ou non. Renseignements.



Le **CHAMPAGNE TRIANON** (champagne doux) est la propriété exclusive du **POT-AU-FEU** qui le garantit véritable vin de Champagne, d'excellente qualité.

PARIS, à Domicile : 6 Bouteilles	21 francs.
— 12 Demi-Bouteilles	23 —
PROVINCE et ETRANGER : Franco d'emballage, port en sus	
— 6 Bouteilles.	20 francs.
— 12 Demi-Bouteilles.....	22 —

JUILLET GASTRONOMIQUE

POISSON

Nouvelle baisse sur le saumon : 6 à 7 francs le kilo; saumon coupé : 1 franc de plus.

La truite saumonée coûte à peu près le même prix; comme toujours un peu plus chère dans les petits poids, c'est-à-dire jusqu'à 2 kilos ou 2 kil. 500. Rappelons que l'on n'est point sûr d'en trouver toujours au-dessous de 3 livres.

La petite truite de rivière, accaparée aux lieux de production par les personnes en villégiature, n'arrive plus qu'en petite quantité et vaut environ 8 francs le kilo.

Turbot : 3 fr. 75 et 4 francs le kilo; barbus 25 centimes de plus.

Petite sole ; 4 francs le kilo; grosse : 4 fr. 50 à 5 francs.

Le bar et le mulot arrivent en quantités si variables que les cours varient, d'un jour à l'autre, de 3 fr. 50 à 5 francs le kilo.

Les poissons de petite taille manquent complètement certains jours. Nous prions donc les abonnés qui nous demandent du bar ou du mulot de nous indiquer comment, au besoin, le remplacer.

Le maquereau de Boulogne est fini; il est remplacé par le gros maquereau anglais : 60 à 70 centimes. Il y a toujours du petit maquereau de Dieppe, dit « sansonnet » : 30 à 40 centimes.

Le merlan du nord est fini et remplacé par le merlan breton : 2 francs à 2 fr. 50 le kilo. Ces cours élevés vont se maintenir jusqu'au mois de septembre.

Le rouget barbet n'est pas très cher : 4 fr. 50 à 5 francs le kilo.

Le Vin Désiles

La bicyclette représente un engin commode, autant que précieux, de traitement par les agents physiques.

Mais, pour que cet excellent exercice soit vraiment profitable, il faut que le sujet soit préalablement entraîné. C'est un tort pour un anémique, un neurasthénique, un débile, de faire, d'emblée, un exercice intempestif et inconsidéré. Avant de monter sur le cheval d'acier, il faut tonifier, préalablement, le cœur et les

poumons, par les agents que l'hygiène met à notre disposition : le quinquina, la kola, la coca, l'iode, le phosphate de chaux. Il y a longtemps que, pour sa composition même, le *Vin Désiles* a été baptisé le « vin des cyclistes ».

Nous le conseillons principalement aux intellectuels, aux sédentaires, aux anémiques, aux migraineux, aux arthritiques, que le *Vin Désiles* mettra dans la situation de sujets entraînés et en forme.

D^r ASSEY**L'UNION**C^o D'ASSURANCES SUR LA VIE

FONDÉE EN 1829

Rentes Viagères

Garanties : CENT TRENTE-NEUF Millions

15, RUE DE LA BANQUE, PARIS

OBÉSITÉ

GUÉRISON CERTAINE par les
PILULES fondantes de Th. GRAS
Suppriment tout embonpoint.
TRÈS EFFICACES, INOFFENSIVES
Ph^o, 9, r. Le Peletier, Paris (5 fr. 100)

THE "MELANGE FOSTER"

5 fr. la livre

Franco en province à partir de 2 kilogrammes

352, RUE ST-HONORÉ -- PARIS

Maison principale : 45, Cheapside -- London

H. VIGNERON

Ses Nouvelles "PERFECTA" à Navette
Machines ronde.
Envoi F^o du Catalogue. PARIS, 68 et 70, Boulevard Sébastopol.

PIANOS A. BORD14 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.