BnF Gallica

La Cuisine de Monsieur Momo, célibataire. Illustré de 24 aquarelles et dessins par H. de Toulouse-Lautrec et d'un [...]

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

{BnF Gallica

Joyant, Maurice (1864-1930). Auteur du texte. La Cuisine de Monsieur Momo, célibataire. Illustré de 24 aquarelles et dessins par H. de Toulouse-Lautrec et d'un frontispice par Vuillard / Maurice Joyant. 1930.

1/ Les contenus accessibles sur le site Gallica sont pour la plupart des reproductions numériques d'oeuvres tombées dans le domaine public provenant des collections de la BnF. Leur réutilisation s'inscrit dans le cadre de la loi n°78-753 du 17 juillet 1978 :
- La réutilisation non commerciale de ces contenus est libre et gratuite dans le respect de la législation en vigueur et notamment du maintien de la mention de source.
- La réutilisation commerciale de ces contenus est payante et fait l'objet d'une licence. Est entendue par réutilisation commerciale la revente de contenus sous forme de produits élaborés ou de fourniture de service.

CLIQUER ICI POUR ACCÉDER AUX TARIFS ET À LA LICENCE

2/ Les contenus de Gallica sont la propriété de la BnF au sens de l'article L.2112-1 du code général de la propriété des personnes publiques.

3/ Quelques contenus sont soumis à un régime de réutilisation particulier. Il s'agit :

- des reproductions de documents protégés par un droit d'auteur appartenant à un tiers. Ces documents ne peuvent être réutilisés, sauf dans le cadre de la copie privée, sans l'autorisation préalable du titulaire des droits.
- des reproductions de documents conservés dans les bibliothèques ou autres institutions partenaires. Ceux-ci sont signalés par la mention Source gallica.BnF.fr / Bibliothèque municipale de ... (ou autre partenaire). L'utilisateur est invité à s'informer auprès de ces bibliothèques de leurs conditions de réutilisation.

4/ Gallica constitue une base de données, dont la BnF est le producteur, protégée au sens des articles L341-1 et suivants du code de la propriété intellectuelle.

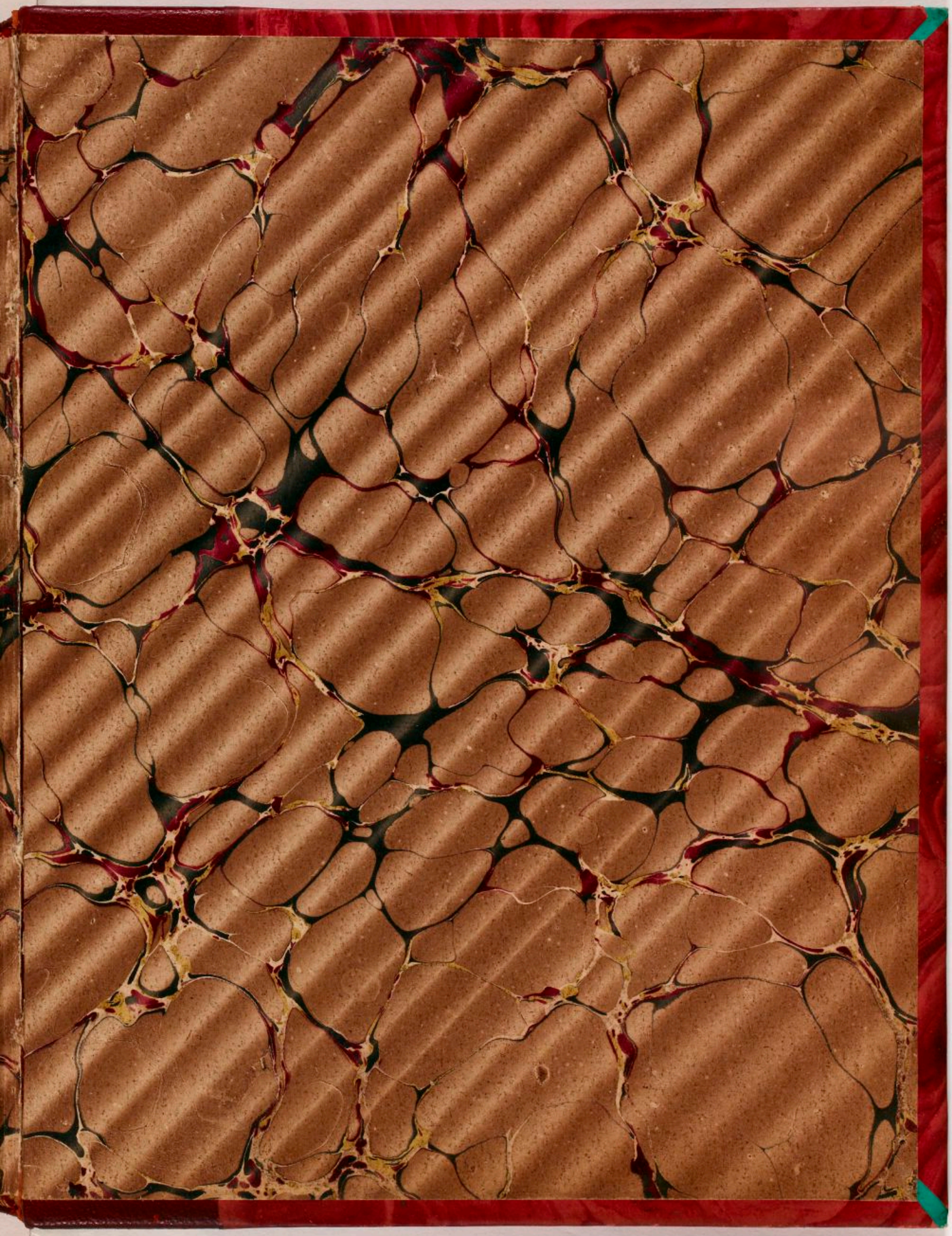
5/ Les présentes conditions d'utilisation des contenus de Gallica sont régies par la loi française. En cas de réutilisation prévue dans un autre pays, il appartient à chaque utilisateur de vérifier la conformité de son projet avec le droit de ce pays.

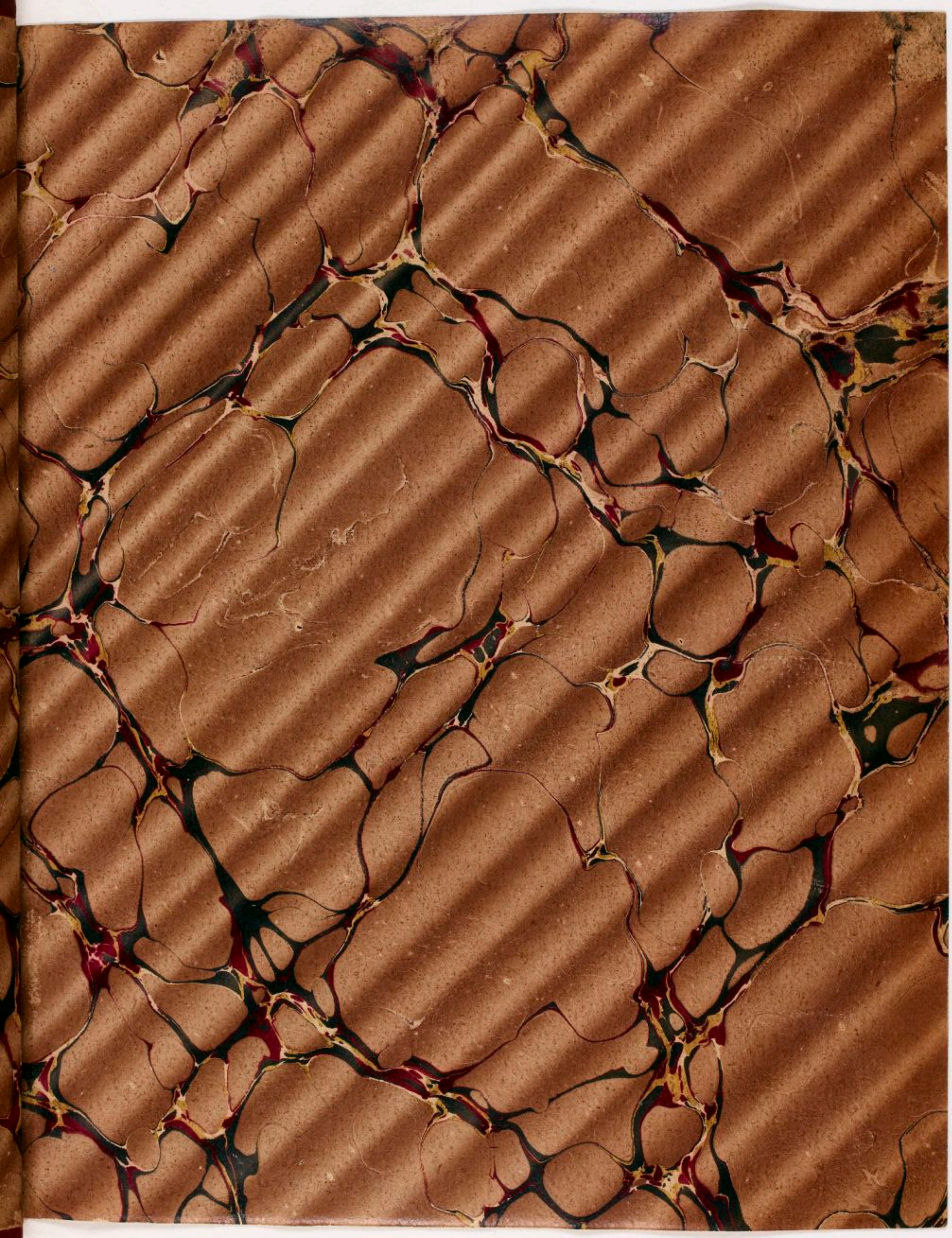
6/ L'utilisateur s'engage à respecter les présentes conditions d'utilisation ainsi que la législation en vigueur, notamment en matière de propriété intellectuelle. En cas de non respect de ces dispositions, il est notamment passible d'une amende prévue par la loi du 17 juillet 1978.

7/ Pour obtenir un document de Gallica en haute définition, contacter
utilisation.commerciale@bnf.fr.

OMO

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France





MAURICE JOYANT

LA CUISINE
DE
MONSIEUR MOMO
CÉLIBATAIRE

BIBLIOTHÈQUE NATIONALE
R F

Illustré de vingt-quatre aquarelles et dessins par H. de Toulouse-Lautrec et d'un frontispice par Vuillard

ÉDITIONS PELLET
PARIS

A nos Mamans,

gardiennes de nos traditions culinaires de France.

LA CUISINE
DE MONSIEUR MOMO
CÉLIBATAIRE

7 AVRIL 1930
DÉPÔT LÉGAL
B.N. VOLUMES
Editeurs
A 6385

Réserve
pV
476

Tirage unique
Deux cent cinquante exemplaires
sur papier d'Arches

EXEMPLAIRE N°

MAURICE JOYANT

LA CUISINE
DE
MONSIEUR MOMO
CÉLIBATAIRE

BIBLIOTHÈQUE NATIONALE R.F.

ÉDITIONS PELLET
PARIS

PRÉFACE

La Cuisine de Monsieur Momo, célibataire, est une sorte de mémorial.

Formant équipe avec quelques-uns, qui, chacun en leur métier, furent de grands ouvriers d'Avant-garde, Monsieur Momo, pendant des années, a pu récolter quelques glanes culinaires.

Tous ces " garçons " eurent bonne faim, bonne soif, et saine compréhension des choses de la " gueule " et de bien d'autres encore!

Leur jeunesse ou leur maturité s'épanouirent ardemment après le désastre de la guerre de 1870. Pendant quarante années de Paix et de

PRÉFACE

Travail, des générations pleines d'idéal se sont jetées à corps perdu dans l'Aventure, explorant tous domaines, dépensant sans compter : intelligence, savoir, santé, offrant leur vie pour conquérir encore quelque chose sur l'Inconnu.

Les uns, presque sans soutiens officiels, les Marche, les de Brazza, les Ballay, les Mizon, les Crampel s'en allèrent créer pour la France, en Afrique Occidentale un domaine colonial immense.

D'autres, passionnés de Science, Sport, furent parmi les premiers artisans des découvertes bactériologiques ou des inventions qui ont dompté la terre, l'air, la force et annulé les distances.

D'autres enfin, sont aujourd'hui l'honneur des Lettres et des Arts de notre Pays.

Mais, que ce fût en la grande ville de Paris ou à travers le Monde, ces amoureux de Liberté et d'Inconnu revenaient ensuite vers les amitiés et leur gîte, rapportant de leurs randonnées quelques bonnes façons de se nourrir par besoin ou par dilettantisme.

Pour n'en citer que quelques-uns, parmi ces Indépendants-nés, il y avait le Dr Noël Ballay, un placide beauceron, explorateur du Congo, une de nos plus grandes figures coloniales. Fin gourmet, il s'ingéniait à faire admettre un plat de filet de marsouin harponné en notre compagnie dans la Manche.

Puis, c'était le Dr Robert Wurtz, de vieille famille alsacienne, véritable artiste égaré dans les Sciences, qui s'en allait d'Abyssinie en Norvège, ou d'Irlande au Danube, en passant par l'Espagne ou le Cameroun pour rembûcher un microbe, tuer force gibiers et prendre maints poissons.

Celui-là rapportait la vraie manière de cuire un mouton ou un saumon sur de la braise ou inventait le pâté de lapin artificiel, par haine et dégoût de cet animal qu'il inoculait dans son laboratoire.

Un autre enfin plus sédentaire, le peintre et dessinateur Henri de Toulouse-Lautrec dont les explorations et incursions à Montmartre et dans la Vie de Paris sont maintenant célèbres, était le

grand fantaisiste, qui ajoutait son apport à nos cuisines ancestrales et familiales.

Autour de lui, plats et idées surgissaient : que ce fût à Bruxelles, à Londres, ou dans ses quartiers généraux de Paris et d'Arcachon, des menus succulents et simples s'improvisaient en l'honneur d'Invités de choix des deux sexes.

Ensuite, las des villes, c'étaient les longues croisières à la voile, le nez dans la plume.

Heureux temps alors, où comme seuls passagers d'un petit cargo bourlinguant du Havre à Dakar, nous exigions, en cours de route, de rallier la côte de Bretagne pour inspecter les bateaux de pêche et embarquer une cargaison de homards et de poissons frétillants. La chaufferie se transformait en cuisine. On ouvrait les caisses de vieux porto et de fine huile d'olive qui, avec préméditation, accompagnaient les bagages et ces nouveaux corsaires, nantis de bonne humeur et d'esclaves bénévoles, se gorgeaient de vastes homards à l'armoricaine et de bourrides bordelaises.

Pendant des années, Lautrec a exécuté de nombreux portraits, dessins, croquis, d'après

PRÉFACE

" Certains " qui furent de cuisine ou d'après " Ce qui peut faire un objet d'un bon manger ".

Il a donc paru intéressant d'exhumer des œuvres quoique non spécialement créées pour l'Illustration de ce Recueil.

Et ainsi qu'une Sauce qui peut-être aura l'heur de plaire, ce Livre ose offrir une liaison : celle de faire goûter à la fois des recettes et de montrer la maîtrise d'un génial Artiste, Gourmet émérite et Maître Queux tyrannique.

M. J.

AVANT-PROPOS

AVANT-PROPOS

En picorant

Ce Recueil n'a pas l'outrecuidante prétention de se voir considéré comme un Traité de cuisine; il n'est simplement qu'une réunion de quelques recettes butinées, pendant des années, au hasard de promenades et de bourlinguages, en différents pays et en maintes mers.

Les amants de la nature et des choses d'art, ont ce rare privilège de pouvoir dénicher à l'improviste un mets paysan ou aristocratique, une recette de tradition familiale ou monacale, sans regarder, soit dit en passant, à la qualité du couvent.

Et cette découverte paraît encore plus délectable après s'être gorgé tout son saoul de jeux violents et raffinés ou après s'être abandonné à toute l'excitation que procure la contemplation d'un chef-d'œuvre ou d'un spectacle de beauté, qu'offre parfois dame

Nature au pêcheur et au chasseur, acteur dans d'incomparables décors.

Lorsqu'à travers marais, plaines, forêts et montagnes, on a poursuivi bécassines, perdreaux, sangliers et chamois ; lorsque dans des eaux diverses, on a pêché force poissons de mer et de rivière, tels les méfiants mulets, les sottes morues, les voraces brochets et perches, les nobles saumons et leurs cousines, les subtiles truites; enfin, lorsqu'on s'est dépensé en commentaires et méditations devant des chefs-d'œuvre d'art, rien n'est plus complet comme sensation de vie que de déguster, de lamper, en compagnie de choix, un bon plat marié avec sa bonne bouteille.

Chaque recette marque d'une pierre blanche le souvenir d'un jour de plaisir pur, d'une heure de délassement parfait, pendant lesquels on fut à même d'apprécier le manger et le boire : mais un manger et un boire naturels, ceux des gens équilibrés, qui ont faim et soif, parce que corps et cerveau ont été harmonieusement mis au travail. En vérité, c'est une sorte de problème que d'avoir loyalement faim, sans rechercher les excitations des cocktails chers aux

Anglo-Saxons, qui mènent à chipoter ou à gloutonner

Peut-on goûter lorsque le palais est faussé par des combinaisons de liquides et de tabacs empestés de forts arômes ? Point de cette formule : l'appétit vient en mangeant. J'aime les amis qui ont un fonds de nature de cannibale et qui, en arrivant déjeuner, disent : J'ai faim!

Foin donc du raffinement culinaire pour gens sans appétit, foin de la cuisine pour parvenus, désireux d'étaler leur luxe et d'étonner par des complications de présentation et de soi-disant savoir-faire. Foin de ces repas, cependant excellents, dans lesquels il est impossible de discerner exactement ce que l'on mange.

En tout art, et celui de la cuisine ne peut y échapper, le grand raffinement consiste en la synthèse et la simplicité : on doit évidemment se réclamer de la tradition; mais lorsqu'on la possède —l'oublier— et ne pas, cependant, la trahir par un manque de savoir, par négligence ou mépris. C'est ainsi que l'on devient un cuisinier sans préjugés, une sorte d'anarchiste qui, en matière de confection d'un plat ne reconnaît que les lois d'équilibre, que la Nature impose.

AVANT-PROPOS

Jamais repas plus exquis, ne furent faits que le long d'une rivière torrentueuse, en pleine forêt ou sur mer qui ont fourni poissons et gibiers. Mais quel plaisir ensuite, que de jouer la difficulté en essayant de transposer ces émotions culinaires du plein air dans la vie de tous les jours et de faire goûter à des gens assis dans un fauteuil et sous un plafond, des sosies de mets cuits sur des pierres et sous la voûte des cieux.

Pour se faire une idée de la cuisine et en dégager la philosophie, que de traités, que de manuels ! et cela, dès la plus haute antiquité. Maintenant, il y en a avalanche ; l'embarras du choix ne fait que croître, et l'on se perd dans la multitude des recettes saugrenues, affublées de noms bizarres et incompréhensibles pour méninges de cuisinières.

*
* *

Depuis les temps les plus reculés, l'art d'apprêter les aliments est une des grandes préoccupations des mortels. Il faut bien manger et boire pour vivre ; ensuite, on vit davantage pour manger et boire.

AVANT-PROPOS

A travers les âges, nos ancêtres sont toujours dominés par certaines arrière-pensées. Malgré une finesse certaine du goût, une curieuse recherche d'accouplements de mets compliqués de matière, toute l'antiquité, aussi bien la grecque, la romaine que la moyenâgeuse, ne se livre point au manger et au boire pour eux-mêmes, mais un peu pour montrer qu'on est des gens cossus et de qualité. C'est l'époque des rondelles de trompes d'éléphants ou de langues farcies d'oiseaux-mouches.

Apicius, qui a dû vivre sans doute sous Auguste, a laissé dix copieux volumes consacrés à la cuisine de son temps. Ces Romains, amollis par le luxe asiatique, se sont livrés à des jeux d'apprêts culinaires invraisemblables.

Le savant Jean Leclerc (1) dit que la cuisine d'Apicius « contient d'étranges mets et d'étranges ragoûts, « qu'on croirait aujourd'hui se perdre l'estomac et « se brûler le sang, si l'on mangeait de semblables « viandes, que presque tous les ragoûts sont fort poi- « vrés, ou pleins de liqueurs et de compositions

(1) Jean Leclerc, Célèbre critique, Genevois, 1659-1736.

« fortes ou au moins d'herbes de haut goût ».

La Cuisine antique fait l'effet de n'être qu'un jeu de parvenus; la mise en scène, le décor priment autant que le menu. La musique, la danse, la nudité des Femmes et des Ephèbes qui, également, jouent leur rôle de plats du jour, arrivent en renfort des pyramides croulantes de victuailles et de fruits. Les plaisirs d'un intimisme, même sommaire, paraissent plutôt bannis. En revanche, surgissent à foison les motifs dont tant de peintres encore sont friands. Et n'est-il pas réellement un tantinet comique de voir les rapins de l'école des Beaux-Arts à la portion congrue des crèmeries du quartier Latin, peiner pour badigeonner des festins de Sardanapale, de Lucullus et rééditer les noces de Cana du Véronèse. Même, les repas de l'Olympe ne peuvent y échapper, pas plus que ce libidineux de Jupiter qui faillit être dévoré par Saturne, son vilain père, et qui plus tard devint célèbre par ses métamorphoses en animal comestible, bœuf gras pour enlever Europe, gros canard blanc pour séduire Léda....

Mais ceci est de la Mythologie et nous mènerait trop loin.

AVANT-PROPOS

Les anciens sont des ogres, ils se font un jeu d'engloutir un mouton et d'ingurgiter une barrique; des estomacs d'une pareille capacité rappellent les femmes à barbe, des foires de jadis, capables de manger du lapin vivant, au temps où cet animal était bon marché !

Un grand souci semble également dominer nos pères: celui de s'assurer une belle santé. L'apprêt des aliments devient de la Pharmacopée. Obtenir de belles faveurs et des reins en bon état pour expulser le superflu des boissons, chasser les humeurs et les vents, apaiser les pituiteux et les bilieux, ou enfin réchauffer les sangs, sont le but principal.

Coquina Medicinæ famulatrix est (1) : La Science de faire la cuisine est la servante de la médecine proclame Térence. Certes, si la médecine poursuit deux buts, la conservation et le rétablissement de la santé, les aliments contribuent sans nul doute au premier, et, les médicaments, peut-être au second. Pourtant, le médecin, avec sérénité, confie la fabrication des drogues à l'apothicaire, et regarde injuste-

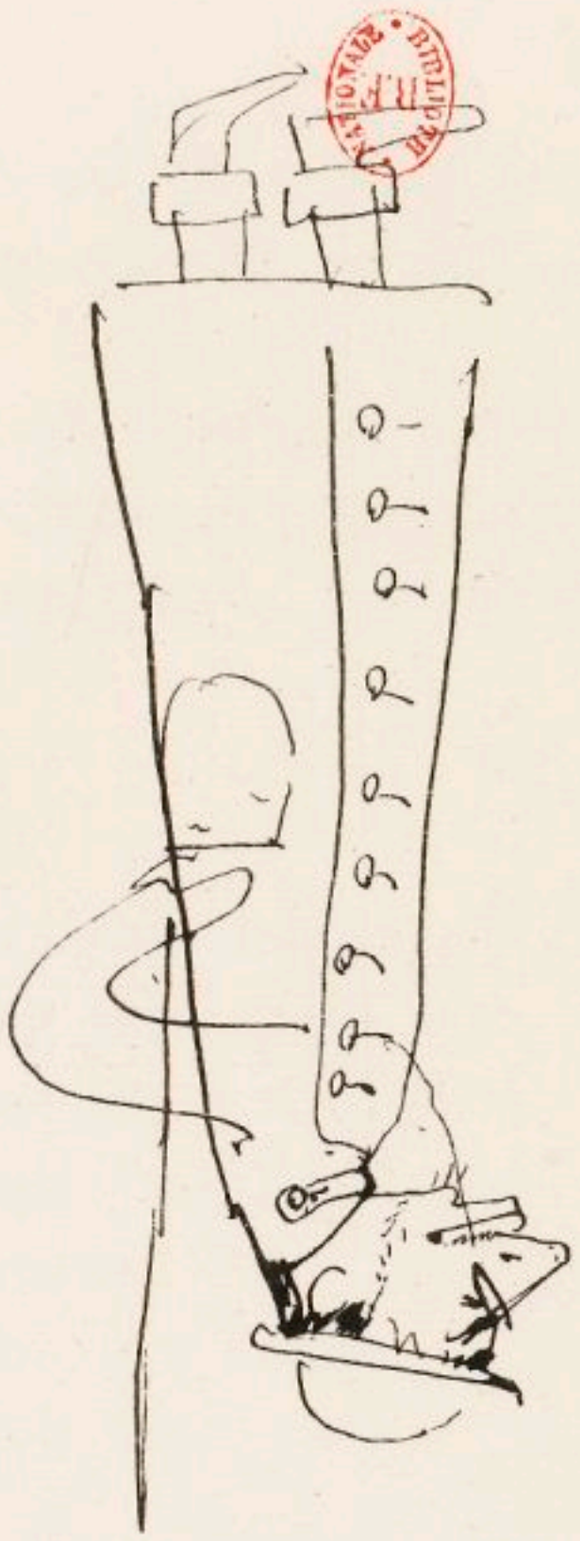
(1) Térence. Comédie l' « Andrienne », acte I, scène I.

ment de haut, le cuisinier qui prépare l'aliment bienfaiteur : ce dernier ne devrait-il pas, par réciprocité, être admis à l'Académie de Médecine, au même titre que médecins et pharmaciens le sont chez les gastronomes?

C'est ainsi que s'explique pourquoi, tant de médecins notoires de par leur profession, ont excursionné dans le domaine culinaire. Pour n'en citer qu'un, le Dr Lister, médecin de la Reine Anne, traducteur et commentateur d'Apicius. Peut-être bien est-il le grand responsable d'avoir introduit et mis à la mode en Angleterre ce goût romain pour tous piments, poivres, épices, sauces violentes, compléments nécessaires d'une cuisine insipide à l'eau et à la graisse.

*
* *

L'égrillard Brillat-Savarin, aujourd'hui par mode, porté aux nues, et que Monselet juge comme un buveur d'eau de seltz, ouvrant l'ère des tempéraments blasés et héritant de la gloire due à Grimod de la Reynière, continue cette tradition de n'envisager la cuisine que sous le rapport de la digestion.



Il a en plus l'arrière-pensée d'être en forme pour sacrifier par ses propres moyens ou se faire sacrifier à Vénus. Les hors-d'œuvre des jeux d'un esprit mièvre et raffiné dominent ceux de sa table, les mets vantés ont le relent du secret désir...

Tel un de nos amis, un véritable Touareg, qui avait un chez lui avec femmes et enfants, sur toutes les bordures du Sahara, que ce fût au pays d'Antinéa ou aux rives du Niger. Notre Saharien, donc, de visite à Paris, n'eut d'autre souci que de connaître des recettes culinaires, panacées qui lui permissent au retour d'honorer toutes ses femmes de là-bas et, en attendant, toutes celles que Mahomet met à la disposition des vrais croyants, dans des maisons appropriées.

*
* *

Ces conceptions, héritage de l'Antiquité, non libérées d'arrière-pensées médicales ou amoureuses dominent encore notre histoire culinaire en France jusqu'au XVIII^e^.

Après les quatre siècles de la grande invasion barbare, qui balaie l'Empire romain et les civilisa-

tions raffinées, les accessoires des cuisines romaines et grecques sont même perdus. Le monde culinaire retourne à l'âge de pierre, si bien peint par M. Cormon : cet illustre membre de l'Institut a fait revivre les rôtis en plein air de râbles d'ours ou de gigots de rennes dans lesquels les humains mordent à pleines dents.

Cependant, au milieu de la régression universelle, grâce aux couvents, aux gens d'Eglise, qui, faute d'autres plaisirs permis, et frôlant un des sept péchés capitaux, ont eu celui, comme dit Montaigne, de la « Science de Gueule », la tradition culinaire se renoue en cela aidée par l'admirable terroir de France riche d'une bonté et d'une diversité de biens que la nature lui a impartis sans parcimonie.

Avec les renouveaux de l'esprit et de l'art chez les peuples, la Renaissance italienne déborde en France, important les raffinements de Venise et de Florence : la Cuisine française se dégage. Des Rois de France, bons rois, ceux-là, s'occupent du bien-être de tous au point de vue du manger et, le Socialisme s'en mêlant déjà, on voit un Henri IV mettre à la mode la poule au pot, plat populaire s'il

en fut! Peut-être bien ce plat n'a-t-il jamais existé! Sauf comme symbole! Laissons-le en tout cas pour la bonne mémoire du Vert Galant.

« L'ère de la cuisine (1), dit Monselet, n'a guère « été inaugurée en France, que sous le règne de « Louis XIV, où les fourneaux eurent leurs grands « hommes aussi bien que les lettres. Vatel a laissé « un nom aussi illustre que Boileau, et le marquis de « Béchamel s'est immortalisé par sa recette de la « morue à la crème. Quelques années plus tard, les « filets de lapereaux à la Berry, devaient leur nais- « sance à la fille bien-aimée du Régent qui lui- « même inventait le pain à la d'Orléans.

« C'était la Régence alors, et sans hyperbole la « fumée des cheminées du Palais Royal parfumait « toutes les nuits l'atmosphère de la Capitale. « Louis XV continua l'œuvre de Philippe avec non « moins de recherche dans les petits soupers de « Choisy, où les tables dressées s'élevaient du plan- « cher, comme par enchantement. Les courtisans ne « restèrent pas en arrière du Maître : à leur tête, le

(1) Charles Monselet. « Les Oubliés et les Dédaignés ». Poulet Malassis, éd. 1859.

« maréchal de Richelieu eut l'honneur de baptiser
« la mahonnaise ou « mayonnaise » et d'attacher son
« nom à mille recettes dont les gourmands se sou-
« viennent avec reconnaissance, pendant que l'ima-
« gination riante et féconde de Mme de Pompadour,
« créait les filets de volaille à la Bellevue, les palais
« de bœuf à la Pompadour et les tendrons d'agneau
« au Soleil : ces inventions ne sont pas les seules
« que nous devions au beau sexe : les cailles à la
« Mirepoix, les chartreuses à la Mauconseil, les pou-
« lets à la Villeroy trahissent le goût exercé de trois
« grandes dames qui ne sacrifiaient pas exclusive-
« ment, celles-là, les soins de l'office à ceux du bou-
« doir. Le blason des Montmorency évoque le sou-
« venir des excellentes poulardes aux cerises, qui
« survivront à tous les régimes.

« On sait que le successeur de Louis XV ne
« se piquait point de délicatesse dans le choix de
« ses aliments : Heureusement que les grands sei-
« gneurs qui avaient reçu la tradition des mains du
« feu roi ne la laissèrent pas dépérir. Les ducs de
« la Vallière et de Duras, le prince de Guéméné,
« aussi célèbre par les carrés de veau qu'il imagina,

« que par sa banqueroute de vingt-huit millions, le « marquis de Brancas, le comte de Tessé conservèrent « le mieux qu'ils purent le feu sacré de la bonne « chère. Autour du Trône même, les princes de la « famille royale protestèrent noblement contre l'in- « différence de Louis XVI; Monsieur, par le potage « à la Xavier, le comte d'Artois par une façon nou- « velle d'accommoder le ris de veau, et le prince de « Condé par le potage savoureux qui demande à « être traité avec tant de soin. »

Il serait injuste d'attribuer uniquement à la noblesse la gloire d'avoir porté à son apogée l'art alimentaire et de l'avoir soutenu à son déclin. La finance peut revendiquer une large part et principalement l'opulente classe des fermiers généraux, chez qui la nappe était mise toutes les semaines.

Parmi ces derniers, Grimod de la Reynière, petit-fils et fils d'illustres gourmands, sauve la cuisine française de la Révolution. Mangeur redoutable, qui débute dans la vie de gastronome avec le ver solitaire, il a dû ne rien négliger pour satisfaire son hôte.

A sa table, se sont assis tous les gourmets du XVIII^e^ et du commencement du XIX^e^ siècle, pendant

les quatre vingts ans de son existence de 1758 à 1838. Grâce à lui, la cuisine française prend tournure.

Après la Révolution et les tourmentes du Premier Empire, où l'on fut trop occupé à se battre pour songer vraiment à bien manger, il groupe tous les rescapés : Barras, Talleyrand, de Cussy, Cambacérès, Brillat-Savarin. Sous la Restauration et Louis XVIII, gros mangeur et gourmet, le renouveau s'affirme; Grimod est le lien entre l'Ancienne France et la Nouvelle, et dans l'abandon où les Lettres pendant des années ont laissé la Gastronomie, il montre le chemin aux littérateurs, hommes de théâtre, artistes, dont l'esprit redresse la platitude des traités en cours.

Son charroi d'écrits, dont l'Almanach des Gourmands, véritable Code, est la base de notre cuisine de France.

La conception du boire et du manger pour eux-mêmes passe avant tout. Grimod de la Reynière sait magnifier un plat, honorer avec respect et componction « l'Animal Encyclopédique » : le cochon, dont il a immortalisé les vertus. Loin de lui, les

arrière-pensées libidineuses ou testaments d'intestins !

D'autre part, un élément nouveau surgissait. La Révolution ayant dispersé les maisons princières, sorte d'instituts de la bonne chère, leurs grands maîtres queux se firent restaurateurs : Méot, de la Maison de Condé, successeur direct de Vatel, Bouché de la Maison de Condé, puis de celle de Talleyrand, Beauvilliers fondent des Restaurants célèbres: ils forment des élèves à renommée mondiale, tel Carême, un des nos meilleurs ambassadeurs dont les talents culinaires sont réclamés des cours d'Angleterre, de Russie, d'Autriche. Tous ces illustres chefs continuent la tradition, et par le geste et par les écrits.

Maintenant ils sont légion, et on ne sait à qui offrir la palme dans cette pléiade d'artistes.

*
* *

A part Brillat-Savarin, rares sont ceux qui depuis Grimod de la Reynière, se sont servis de leur plume pour chanter la Gastronomie. Balzac, Alexandre Dumas père, Baudelaire, Monselet, Théophile Gautier, Jules Janin, Eugène Suë, jettent bien quelques

lueurs dans les ténèbres culinaires, voire un professeur du Collège de France, M. de Montmaur, qui se singularise en inventant la Capnomancie ou l'Art de juger les gens d'après les fumets de leur cuisine. Enfin, dans le domaine de la haute fantaisie, faut-il rappeler la Rôtisserie de la Reine Pédauque, et la Carte gastronomique de la Vie en Fleurs d'Anatole France, ainsi que le fameux Orgue à bouche d'Huysmans dans « A rebours ».

Mais ce ne sera qu'avec l'Art du bien manger d'Edmond Richardin, sorte d'encyclopédie contenant des recettes d'écrivains, d'artistes, de maîtres queux ; qu'avec la Gastronomie pratique d'Ali Bab, un ingénieur, pour lequel les équations, les dosages et les caloriques n'ont aucun secret, qu'un mouvement culinaire de haute tenue se dessine et s'amplifie.

Depuis la grande guerre, la Gastronomie est à la mode, elle est reine : les Lettres, les Arts, les Sciences s'en sont engoués. Une Gastromancie nouvelle, une Gastrotechnie inconnue se créent, tout un Art scientifique surgit pour mettre, même à la portée des femmes du monde, la manipulation des casseroles comme cornues de laboratoire.

AVANT-PROPOS

La cuisine n'est plus seulement confinée dans les maisons des princes et des fermiers généraux, elle est à tous, et tout le monde peut se procurer la chose la plus rare. Grâce aux moyens modernes de rapidité foudroyante, du caviar commandé par radio peut arriver du Volga, le lendemain par aéroplane. On est loin de Grimod de la Reynière émettant ce jugement définitif : « Il est de fait que pendant les années désastreuses de la Révolution, il n'est pas arrivé un seul beau turbot aux Halles ! »

Notre époque est assourdie du bruit des gens qui remuent les casseroles. Ce ne sont plus qu'Inaugurations ministérielles d'Expositions culinaires, Banquets régionaux, Concours de cuisiniers, Dîners de clubs, Ouverture d'Auberges, d'Hostelleries, de Restaurants. Une Académie des Psychologues du goût, une Académie des Gastronomes se fondent; mieux encore, la France possède maintenant un Prince des Gastronomes, Cur, premier du nom.

*
* *

Cette avalanche d'écrits, cette foison d'endroits

où l'on se targue de bien manger, cette universelle compétence dénoncent la furie d'une mode et créent un véritable embarras à celui qui a la témérité de se risquer à effleurer ce sujet.

Donner à son tour des conseils, prôner l'antique réalité des casseroles, et faire feu d'une sorte de profession de foi se réclamant seulement d'une humble simplicité, paraît, peut-être, chose un peu audacieuse.

Certes, on peut savourer la littérature qui se divertit aux jeux de cuisine, cependant la joie de la trouvaille du mot ne saurait suffire pour créer un plat. Un bon mets ne se contente pas seulement d'un assaisonnement d'épithètes.

Une certaine exactitude est donc requise. Est-ce à dire que la recette doit être subordonnée à la mathématique, à la physique, à la chimie, à la médecine, à la pharmacie, pour établir des règles de proportions, de dosages, de caloriques ainsi que les qualités digestives chères à nos aïeux.

Les sciences apportent évidemment un élément précieux, mais le pédantisme paraît peu à sa place en cette matière.

Il y a un sens inné et imprévu pour ajuster les

parties d'un plat. Cela, heureusement, permet aux gens doués d'aborder cette grave affaire tout en ignorant totalement que le sel est du chlorure de sodium et que certains aliments sont à rechercher parce que riches en vitamines, indispensables, paraît-il, pour vivre.

Pour peu donc qu'on ait en naissant du goût et la compréhension de la belle et bonne matière, on doit pouvoir instinctivement aborder l'art de faire un plat. De même qu'on naît musicien, dessinateur, on doit être né, non seulement rôtisseur, comme le proclame Brillat-Savarin, mais cuisinier, c'est-à-dire celui qui, en tout, possède le sens de l'équilibre des choses.

*
* *

Avant d'aborder la cuisine, il est un point dont il convient de faire état: de quelque façon que ce soit, il ne faut point être subordonné à aucune règle qui entrave la liberté.

On ne doit pas subir par principe les préjugés des jours gras et maigres, ni les règles monacales, ultra-mondaines, juives ou turques qui décrètent les

menus, comme il est séant pour certaines fêtes. Le poisson, le crustacé, la bécassine, le perdreau, le boudin, doivent être mangés dans toute leur fleur de fraîcheur, et quand ils adviennent un jeudi aussi bien qu'un vendredi.

Les jours de maigre nous valent que dans les villes, l'immeuble habité par des gens bien pensants, y compris la concierge, est empesté de l'immonde odeur de hareng aux lunettes rouges, de l'affreux colin bouilli et de la raie écœurante au beurre noir.

Tout est rempli du relent de friture de poissons : escaliers, cours, courettes, appartements, dont jamais les portes ne sont fermées sur les corridors menant aux cuisines, en vertu de cette Loi, qu'une porte n'est pas plus faite pour être fermée, qu'un crachoir n'est destiné à son usage.

Les religions ont réellement fait tout leur possible pour rebuter les croyants entassés dans des maisons et des villes : elles les condamnent à manger du poisson halené et mis en glacière pour certains jours fixes. Si tout le monde respectait ces ordonnances, les pêches mêmes de ce Marseillais de Saint-Pierre n'y suffiraient pas.

Le scepticisme croissant et général a cet heureux résultat qu'il y a moins de poisson mis en réserve pour l'observance des rites et qu'on a plus de poisson frais en tout temps.

L'art de la cuisine ne doit donc s'embarrasser d'aucune entrave: seuls, comptent la bonté, la loyauté des matières, le respect de la chose qui doit être mangée, l'éveil des sens: rien ne doit fausser les menus, la notion des jours et des heures en décrétant des limites de temps pendant lesquelles les choses doivent être harmonieusement apprêtées et dégustées.

C'est dans cet esprit, qui peut paraître subversif aux yeux de certains, que depuis bien des années, M. Momo s'est essayé à cuisiner. Des plats ayant été maintes fois contrôlés et les convives, ayant daigné les apprécier, un amusement est né de les fixer.

Quelques observations sont encore à faire, peu neuves certes, mais qui, comme toutes les Vérités Premières doivent être éternellement rappelées : il ne suffit pas d'avoir la recette, il faut la faire, il faut la déguster dans une certaine ambiance et dans une

certaine mise en scène : ainsi elle prendra toute son ampleur et sa signification.

*
* *

Le déjeuner est à préconiser plutôt que le dîner : le soir, il y a la soupe réglementaire dont l'inutilité éclate à la ville; elle gonfle l'estomac et sa présence, sauf en de rares cas, ne se justifie que par ses qualités de réchauffer ou de venir au secours d'un état de santé. Comme pitance copieuse et bourrative dans famille nombreuse, il n'y a pas mieux pour faire un fonds à des dévorants. Sans déchoir, vous pouvez proclamer votre horreur de la soupe et ne l'admettre qu'en cas de nécessité pour introduire de l'eau chaude dans le corps.

Quant à la soupe proprement dite, celle que par tout le terroir de France on s'ingurgite au repas de midi aussi bien qu'à celui du soir, on peut en faire d'innombrables : avec de l'eau, du beurre, de l'huile, de la graisse, n'importe quel légume, animal, oiseau, poisson ou crustacé, il suffit de faire bouillir, cuire, recuire, réduire, mitonner, passer, saler, poivrer et tremper de pain ou de pâte. Tout est

matière à soupe que les uns aiment fluides et les autres compactes au point que la cuillère tienne debout. Avec cela, le repas est fait.

*
* *

Bien peu de gens sont capables de faire maintenant honneur au dîner, avec cette mode nouvelle, venue d'outre-mer de se bourrer de gâteaux, de sandwich, à l'heure du thé. Il y a aussi l'inconvénient de manger toujours trop le soir. Pour peu que l'on soit en forme, c'est la promenade toute la nuit pour digérer, tel chat sur les gouttières... on ne peut plus se coucher, on parachève la soirée par un manque de sérénité, et il peut advenir que le lendemain on se réveille ailleurs que chez soi, n'importe où et avec n'importe qui, ayant semé chaussettes et escarpins.

Si donc, on se lève de bonne heure, s'étant normalement couché la veille sans excès; si toute la matinée, on a travaillé de corps et d'esprit, l'appétit est plus net, la soif plus franche. Il faudrait pouvoir arriver au déjeuner en l'état de celui qui dès potron-minet a chassé dans les champs l'Alouette... au

cul levé..., voire même en la grande ville... sur les Boulevards.

Bien entendu, il ne faut point dès le lever suivre le rite anglo-saxon du repas copieux après lequel on devient peu capable de faire figure au déjeuner : le palais est faussé par les épices et les alcools et ne peut plus sainement juger un plat.

« Excusez-moi et permettez-moi, Sir, d'entrer dans un Bar boire une pinte d'ale, me disait vers dix heures du matin dans Regent Street, mon compagnon, un respectable Conservateur de bibliothèque : Madame T..., m'a donné au breakfast de 8 heures, du haddock tellement salé et pimenté que je ne puis me tenir de soif, malgré que j'ai mangé deux belles poires crues. »

*
* *

Le déjeuner ne devrait jamais comporter que huit à dix couverts au grand maximum : ce chiffre permet d'élaborer tous les plats, une certaine quantité minimum d'aliments est tout de même nécessaire pour que cela vaille la peine de mettre en route le jeu des casseroles.

BIBLIOTHÈQUE NATIONALE R.F.

Les convives doivent se sentir les coudes, se bien connaître, avoir une culture semblable et ne pas exercer le même métier pour que la conversation, un des charmes du repas, soit générale. Il importe qu'une ambiance, dans laquelle les mets seront présentés, soit créée de par la qualité des invités.

Il ne faudrait désirer avoir que des gens dont la tranquillité d'esprit leur permet de s'extérioriser et de s'abstraire des misères courantes de la vie.

Que de fois ne nous est-il pas arrivé de contempler des malheureux dont la bonne humeur et l'appétit étaient pitoyables par suite de veulerie d'esprit, continuant à table à ruminer leurs ennuis d'affaires ou à renifler leurs risques éventuels de cocuage.

Pourtant certains sont héroïques ! Ainsi ce mot d'un amant à sa maîtresse larmoyante de retour d'une fugue et à qui les blancs d'une excellente poularde truffée restaient dans le gosier : « Voyons, Marie, mangez, faites-nous cocu, mais mangez ! »

Le convive doit en outre être capable d'un jugement personnel averti. A quoi bon présenter des plats savamment cuisinés à des gens incapables de

les comprendre ? N'y a-t-il rien de plus affligeant que de servir un vieux vin et de le voir entonner sans qu'on en fasse état; rien de plus décevant qu'une opinion faite en reluquant la bouteille, sa forme et son étiquette.

*
* *

Avoir des femmes à sa table, certes, cela est exquis, mais sur les dix convives, une ou deux suffisent, sinon le caractère du déjeuner change. Que ces dames veuillent bien se conduire en hommes, qu'elles n'usent pas des charmes de leur sexe pour détourner l'attention due au manger. Faire la cour, est chose, qui comme chacun le sait, enlève toute faculté d'absorption.

Après le repas, tous les voiles peuvent bien tomber; tel Ponce Pilate, un bon hôte n'a qu'à s'en laver les mains.

Cette grave question d'inviter les femmes à des repas purement gastronomiques a été souvent agitée : le pour et le contre ont été aimablement présentés par deux poètes du XVIII^e^.

Despaze le satirique disait :

Voulez-vous tuer nos saillies,
Nos bons mots, nos transports si doux,
Faites que dix femmes jolies
Prennent place parmi nous.

Le sentimental Coupigny prétendait au contraire que :

Du soin de nous vaincre occupée
Cypris est sûre de ses traits
Lorsque la pointe en est trempée
Dans un vin pétillant et frais.

Et Grimod de la Reynière après avoir écouté l'une et l'autre partie prononce résolument cet arrêt : « La Thèse que deux poètes aimables défendent « avec autant d'esprit que de grâce et de gaîté n'a « jamais formé un problème pour les vrais gour- « mands. Tous sont d'accord que les femmes petites « mangeuses et qui trouvent toujours le temps long « à table, parce que c'est le lieu où l'on s'occupe le « moins d'elles, doivent être bannies de tout repas « savant et solide. »

Néanmoins, Grimod de la Reynière concède : « Mais dans le cours ordinaire de la vie, particu- « lièrement dans les soupers où l'on prise plus ce

« qui entoure la table que ce qui la couvre, elles « seront toujours les bienvenues. »

De nos jours, la rigidité n'est plus de mise : l'ostracisme doit fléchir : à temps nouveaux, formules nouvelles.

Les femmes modernes qui s'adaptent à toutes les sciences, savent manger; bien mieux, elles savent cuisiner et rejettent les méthodes empiriques. Elles fondent des clubs gastronomiques ; à leur tour, les hommes, afin de ne gêner en rien des buts culinaires purs, ne sont que tolérés.

Et grâce à cet antagonisme d'une nouvelle qualité, se créée une sorte de confrontation des sexes dont notre art ne peut que profiter. Ce n'est plus l'époque où les charmantes compagnes étaient simplement traitées comme fleurs pour égayer des agapes : ce qui faisait dire à notre Maître Forain : « Qu'est donc devenue cette belle fille blonde que vous n'aviez que pour manger ? »

*
* *

Pour offrir un bon déjeuner, cuisinière, amphytrion et invités doivent être exacts au rendez-vous.

Même si un plat, comme le cassoulet ou le bœuf en daube du Dauphiné est commencé quarante-huit heures auparavant, il faut que tout soit prêt pour l'heure fixée. A peine un quart d'heure de grâce peut-il être alloué aux retardataires. Certains qui se targuent de faire de la bonne cuisine décrètent : « L'heure de mon déjeuner est l'heure de ma cuisinière » ; formule de lâcheté, qui masque simplement un manque d'autorité chez les uns et de compréhension chez les autres.

*
* *

Le meilleur équilibre d'un déjeuner semble être obtenu avec la formule de deux plats copieux. Toute l'attention, tout l'effort doivent se porter sur la réussite d'un seul plat, un peu élégant, autour duquel gravite le reste du menu. Il y a lieu de tenir compte que dans nos habitations modernes on possède des fours restreints et qu'il est impossible de griller et de rôtir devant des feux de bois d'imposants poissons ou des chapelets de volaille.

Pourquoi, suivant de vieux préjugés, élaborer des repas où l'on tient compte des hors-d'œuvre,

des entrées, du rôti, des contre-flancs. Pas de hors-d'œuvre, ils sont de banalité courante. Foin des pommes de terre, des haricots, des betteraves rouges qui bourrent et ne valent que par le vinaigre et le poivre. Ne vaut-il pas mieux de ces menus à deux plats de fond, accompagnés d'un bon fromage et d'un dessert, préludes d'un bon café. Avec l'immuable protocole, on devrait donner :

Pour le déjeuner : hors-d'œuvre, entrée, deuxième entrée, rôti, entremets, fromage, desserts.

Pour le dîner : un ou deux potages, un ou deux relevés de potage, deux entrées, rôti, plat froid avec salade, légumes, entremets, fromages, desserts.

Ainsi Louis XVIII, il est vrai que c'était un roi, offrait à ses invités de Compiègne quatre-vingt-quatre assiettes de soufflés, cinquante corbeilles de dessert; Dugléré, au Café Anglais, pour six couverts, composait deux potages, deux grosses pièces, quatre entrées, deux rôtis, quatre entremets. On a peine à croire que les gens aient pu manger de tout.

*
* *

Présenter le plat entier; découper, devant tous;

les morceaux, qui s'érigent imposants et encombrants, donnent une impression de dignité et de confortable : carcasses, bonnets d'Evêque, os des côtes de bœuf, des gigots de mouton, râbles, têtes de poissons, sont souvent part de roi, célant des coins ignorés. Suivant le dicton de nos grand'mères :

« La tête de barbeau pour mon museau
« La tête de brochet pour mon valet ».

L'exhibition du plat entier est de tradition dans les vieilles familles françaises. Le rôle de découper et de partager a toujours été surtout l'apanage des femmes, et, en leur absence, celui du Maître de Maison, pendant que les servantes passent les assiettes brûlantes. Il faut manger chaud, ceci est l'ultimatum adressé au service ; le chauffe-plat au centre de la table s'impose.

Le rite du découpage permettait à ma grand'mère de donner, suivant une tradition hiérarchique, les blancs de poulet à ses petits-fils, gendres et fils, chargés de perpétuer la race, les cuisses aux brus, les pilons, les sots l'y laissent, les carcasses et croupions aux petites filles et à ses filles, en dernier.

Il fallait user d'astuce pour intervertir les parts échues.

*
* *

Le couvert, mis simplement avec de beaux linges blancs, des assiettes rondes, en porcelaine ou en faïence blanche unie, complète le plaisir de la table. On ne doit pas être gêné par les dessins, les floritures des assiettes qui empêchent de voir ce que l'on mange. Aucun de ces trompe-l'œil, qui font confondre les arêtes avec les fleurs et les insectes, répandus comme ornements. Certains mets peuvent pourtant être présentés sur des plats de tons uniformes. Un plat uni en terre jaune peut se marier agréablement avec des poireaux au vin rouge, un vert avec le blanc du riz à l'indienne et le jaune de la sauce Curry. Un plat violet amuse s'il contient des oignons glacés de ton acajou, un confit rouge et vert de tomates et chicorées. Il faut qu'ils paraissent avoir été assemblés comme cela, par hasard, sans effort.

Et pour terminer l'harmonie de la vaisselle, rien que des verres, des tasses également d'un ton blanc

uni, en forme de cylindre absolu, à l'exclusion de tout porte-liquide à pied de style quelconque qui invite au renversement, au maculage des nappes et ce qui est plus grave, aboutit à la perte de la bonne boisson.

*
* *

Le service doit être silencieux, et fait par des servantes accortes, moulées dans des robes noires avec d'élégants tabliers blancs à bavolet et les bras demi-nus: il est de beaucoup supérieur à celui des hommes, il est plus léger, plus discret et plus soigné.

Libérons-nous des maîtres d'hôtel rasés, à favoris ou à moustaches, gantés ou non de fil blanc, qui présentent un ensemble, vont découper à l'office, reviennent avec un plat paré, mais diminué: il serait souvent difficile de faire ensuite une reconstitution anatomique de la volaille. Après deux petits tours rapides, ces larbins ayant dûment soufflé odeur d'ail et de tabac autour de la table, remportent le tout sans rémission.

Pas de ces serveurs qui murmurent le nom d'un vin secoué et le verse en imprimant un demi-tour à la bouteille pour éviter la goutte qui tache. Les

convives doivent être flanqués des litrons de vins légers de grand ordinaire : que chacun se serve à sa pleine soif, coudes sur la table. Quant aux vins fins, les servantes les offriront avec précaution dans les bouteilles à peine époussetées, mais dûment chambrées.

Inutile de jalonner la table de ces carafes, coiffées de bouchons en verre, signe de cérémonie, qui contiennent l'eau du robinet : tout au plus, peut-on en admettre une ou deux pour harmoniser le coup d'œil. Pour empêcher de s'en servir, rien n'est plus simple que d'y mettre des poissons rouges.

Après ces considérations, quelques principes élémentaires sont à rappeler pour réaliser les recettes. Elles doivent être abordées avec un certain respect et sans idée préconçue : c'est peut-être chose la plus difficile à obtenir. Les gens qui se disent bons cuisiniers ont l'air d'écouter et d'approuver, puis reviennent, par routine, à leur façon de faire. Aussi, pour éviter de changer la recette en cours de route, contrôlez-là, suivez exactement la formule. Que de fois, d'une recette bien étudiée, il en est advenu un à peu

près mauvais, faute de précision; l'invention du dernier moment ne saurait suffire pour rattraper la faute commise.

Si le plat est raté, jamais l'auteur du méfait n'en conviendra, mais accusera l'insuffisance de la recette ou des moyens de l'exécuter.

L'abandon presque complet du feu de bois qui seul donne de beaux rôtis odorants accroît de nos jours la difficulté de bien cuire.

Dans l'âtre, les flammes de sarment qui lèchent les marmites, le lit de braise qui mitonne, donnent des résultats incomparables. Avec le charbon, le gaz, et l'électricité, on voit apparaître des métaux ultra légers comme l'aluminium, des méthodes à la va-vite contraires à la bonne cuisine. Il faut bien se pénétrer de cette idée : c'est que la surface de chaufferie sur les pots de fonte épaisse, sur les plats en terre, sur les casseroles en cuivre, dont nous pouvons admirer les magnifiques collections rangées dans les cuisines familiales, fait son jeu plus lentement; il y a dès lors moins à craindre le coup de feu brusque qui démolit tout un plat. Le four de campagne qui fait gratiner

mieux que les fours modernes et qui permet de régler séparément la chaleur du dessous et du dessus ne doit pas être relégué comme un instrument préhistorique.

Le progrès nous a gratifiés d'une marmite diabolique que Papin n'eut pas désavouée. Elle est capable de faire céder en quelques minutes les résistances les plus coriaces, là où des douzaines d'heures y eussent à peine suffi. Pourtant, il ne faut la considérer que comme un accessoire.

Une chose qui paraît des plus simples et qui cependant est capitale, c'est que votre cordon bleu veuille bien se servir de l'ustensile pour l'usage duquel il est destiné. Avoir la notion du contenant et du contenu, le sens de cet équilibre qui permet de cuire, en mijotant sans dessécher! Que de fois n'a-t-il pas fallu faire une sorte de coup d'état, pour changer soit des casseroles trop petites pour le contenu qui s'y use les coudes, soit au contraire des casseroles trop grandes qui invitent au baptême de l'eau.

Jamais on ne doit avoir recours à l'eau. Seules les cuisinières par manque de doigté ou par éco-

nomie se précipitent volontiers au robinet. On devrait plomber les robinets à l'heure du déjeuner! Que de sauces manquées, que de plats ratés par défaut d'attention et de patience, par oubli de couvrir ou de découvrir la casserole à temps! La cuisinière imprévoyante, au dernier moment, horrifiée, espérant en vain rattraper la sécheresse de son plat, a recours à la méthode facile du baptême: elle ne sauve rien, elle n'obtient qu'une mauvaise lavasse.

*
* *

La sauce fait-elle le poisson ? En tous cas, on ne doit point céler qu'elle est des plus délicates et des plus difficiles à mettre en harmonie avec les mets.

Les traités de cuisine en mentionnent un nombre inouï. Il y en a des centaines dont quelques-unes portent des noms historiques : on dédie des sauces, comme on dédie des roses, tout le Gotha, tout le calendrier y passe. A quoi bon farcir la tête des cuisinières illettrées, de titres nobiliaires qui les embrouillent; seuls quelques-uns à la rigueur pour-

raient trouver grâce : ceux consacrés par les siècles comme la Béchamel.

Pourquoi la Soubise, la Robert, la Villeroy, la Champeaux, la Durand, la Colbert, la Gilberte, la Mornay, la Orly, l'Elisabeth, la Tosca, la Jeanne d'Arc, la Régence. En plus de la Chimie, la cuisinière devrait suivre un cours d'histoire en Sorbonne.

Remisons l'arsenal des noms ronflants et laissons-les aux professionnels maîtres queux pour les repas de corps, les dîners d'apparat de la politique internationale, qui a besoin, pour ses fins, de marier le saumon de la Loire avec la sauce Lord Byron, entouré d'œufs à la Edouard VII, en honneur de l'Entente cordiale, ou le chaudfroid de caille à la Lucullus, agrémenté d'une salade Christophe Colomb pour complaire à nos sœurs Latines.

En réalité, si l'on serre de près ces recettes, et encore faut-il être sûr d'avoir la vraie d'origine, on s'aperçoit que le détail souvent infime est loin d'être une invention et une révolution. Une sauce ne devrait pas avoir de nom propre. De même que l'Arc-en-Ciel, elle est blonde, rousse, rouge, brune, jaune, verte, elle doit être bonne et anonyme, dis-

crète. Suivant le ton de sa robe, elle doit s'assortir à celui des plats, c'est une bonne et jolie fille qui passe sans nom, douce ou piquante.

Cuire, rôtir dans les ustensiles appropriés est certes un grand point, mais il faut aussi connaître toutes les plantes aromatiques chères à nos aïeux et user de leur saveur. Si on a le privilège de posséder un potager tout près de la cuisine, on est impardonnable de ne pas planter tous les auxiliaires afin d'en jouer comme d'un clavecin.

Trop de gens, hélas, n'en sont qu'à l'oignon, à l'ail, et au persil, ils ignorent certainement qu'Alexandre Dumas père a tiré de l'oubli la liste historique des vingt-huit herbes potagères indispensables.

Enfourner une sole sur un lit d'estragon, braiser du sanglier avec de la sauge, mettre de la fleur de serpolet ou de thym dans une gibelotte, frire du persil frisé pour accompagner le poisson, rôtir sur braise bars ou perches posés sur branche de fenouil, râper du raifort sur de la venaison, manier de la sarriette avec des fèves vertes de marais à la crème, sont autant de rehauts qui font chanter les plats.

AVANT-PROPOS

Le choix d'un fromage est affaire des plus graves, en principe il n'y en a pas de mauvais, le tout est de le choisir à point. Il doit être mangé à son heure, il y en a peut-être en France autant de sortes qu'il y a de communes. Au hasard de la route, en Auvergne, on peut rencontrer une Fourme incomparable de même que dans une auberge surgit tout à coup un Roquefort exquis, vieux de dix ans et semblable à du foie gras. Ailleurs ce sera un Olivet orléannais sous la cendre, un Levroux de Touraine, un Saint-Marcelin ou un Roblochon du Dauphiné, un Neufchâtel ou un Incheville de Normandie, qui feront époque.

Certains ont véritablement une grande personnalité, partant de là, une grande susceptibilité : ils ne se plaisent pas partout, beaucoup ont horreur du transport et du changement d'air : un Brie, si délicieux dans l'Ile de France regimbe dans le midi et sous le souffle du mistral, devient promptement détestable et puant, tel un Munster des plus avancés.

Une controverse qui dure depuis des siècles se renouvelle souvent : Que doit-on servir en premier? Le fromage ou le plat doux?

AVANT-PROPOS

L'Académie des Gastronomes opine pour le fromage servi avant l'entremets. Cependant, la règle antique veut que le plat sucré vienne avant le fromage. Les fruits, les chatteries terminent le repas : certes, le dessert décape la bouche, bien qu'il doive être supprimé presque complètement ou plutôt diminué pour que son rôle soit des plus restreints : il est en effet très confortable de rester sous l'empire des arômes combinés et voulus d'un fromage et d'un coup de bon vin rouge qui meublent complètement le palais : à eux deux, ils sont « la cause finale » parfaite.

A peine pourrait-on tolérer un biscuit de Reims pour faire trempette, des amandes, des noix et des noisettes grillées qui invitent encore à boire. Sans mièvrerie, ni heurt pour le goût, on glisse doucement vers le bon café.

Ce n'est pas le lieu ici de vanter les mérites et les charmes du café qui clôture le repas. Il faut simplement rappeler qu'il doit être impeccable sinon, il peut démolir toute la satisfaction des convives. Il est plus difficile qu'on ne le pense d'obtenir

du très bon café, c'est toute une savante préparation qui doit s'élaborer lentement et par étapes. Quand il vient de la cuisine après avoir été moulu, filtré, transvasé dans une cafetière tenue au chaud pour le verser bouillant, il court les risques de ne pas être bon. Pour peu qu'il y ait hâte ou retard, il est facilement infâme. Afin de lui conserver tout son arôme, il faudrait pouvoir opérer comme le chasseur de chamois qui, ayant écrasé les grains entre des pierres, les met dans l'eau, donne quelques gros bouillons, puis, brusquement, jette un peu de neige pour précipiter le marc au fond. En l'absence de ce moyen rudimentaire, fabriquons-le à table, individuellement devant chaque convive.

*
* *

Puisse cette sorte de profession de foi ne pas trop faire médire de son auteur, peut-être le fera-t-elle taxer de vieux boucanier ou d'un qui aime coucher sous les ponts et faire popote en nomade; peut-être va-t-elle un peu à l'encontre des manières des gens comme il faut ou du protocole culinaire; peut-être

aussi, decevra-t-elle ceux qui espéraient y trouver une nouvelle originalité.

Le seul but poursuivi est celui d'exalter la formule simple, où la bonté des matières, et l'exactitude de la fabrication se marient pour créer un grand raffinement. Rien que des plats francs où l'odeur naturelle n'est pas noyée dans de multiples accessoires; des plats tout en senteurs subtiles, tel le parfum d'une femme aimée qui, après bien des années, s'impose encore à votre souvenir.

DE QUELQUES SOUPES

I

DE QUELQUES SOUPES

Garbure béarnaise

Recette de Mlle Léonie de Monein, B. P.

Dans une marmite, mettez trois à quatre litres d'eau, un petit chou effeuillé et débarrassé de ses côtes, des pommes de terre, des poireaux, un navet, une carotte, un oignon, une gousse d'ail, le tout bien lavé et coupé menu.

Donnez un coup de bouillon, et ajoutez une bonne poignée de haricots blancs ayant trempé depuis la veille, un piment rouge, une branche de

thym, un peu de poivre blanc. Salez à peine. Faites mijoter à feux doux pendant trois heures.

Trois quarts d'heure avant la fin de la cuisson, ajoutez un morceau de porc salé, d'oie ou de canard confit.

Au moment de servir, dressez dans une soupière des tranches de pain gratinées et versez dessus le bouillon qui doit être assez consistant : servez à part le morceau de salé et de confit.

Le bouillon du pot-au-feu

Recette de Mme Duchauffour, de l'Isle-Adam, S.-et-O.

Choisissez environ trois ou quatre livres d'épaule d'un bon bœuf ou de quartier de derrière, dans la culotte : trois livres de plats de côte ou de gîte à la noix, avec des os à moelle. De préférence ayez un grand pot-au-feu en terre, mettez d'abord les morceaux d'épaule ou de culotte, viande plutôt maigre, ajoutez les os coupés, ceux à moelle entourés d'un linge blanc, des abatis de volaille, de l'eau froide, soit un litre un quart pour une livre de viande, et poi-

gnée de gros sel. Ceci pour faire le fond du bouillon. On peut ajouter un morceau de petit salé.

Placez la marmite sur le feu, laissez cuire doucement et écumez.

Après trois heures d'ébullition, ajoutez les morceaux de plats de côte ou de gîte à la noix plus gras et tendres, destinés à composer le plat du pot-au-feu. Ajoutez carottes et navets entiers, un gros oignon piqué de trois clous de girofle, une gousse d'ail, un quartier de chou blanc préalablement blanchi, une feuille de laurier, céleri, cerfeuil, bouquet garni, quelques grains de poivre blanc, une pincée de muscade. Le chou et le poireau ne sont pas indiqués à cause de leur goût, à moins qu'ils ne soient très jeunes, les blanchir en tout cas avant de les faire cuire.

Laissez cuire encore pendant deux heures et plus. Retirez viande et légumes, dégraissez le bouillon, ce qui est facile à faire quand il bout, goûtez-le pour le saler et l'épicer à votre convenance, passez à tamis fin, versez sur des tranches de pain rôties disposées dans une soupière.

Le pot-au-feu est l'occasion d'un plat de famille exposé à la recette du bœuf du pot-au-feu.

Soupe au pistou

Recette de Mme Maria de Fos-sur-mer, B.-du-R.

Dans une marmite, pot-au-feu en terre, mettez six pommes de terre épluchées, une livre de haricots blancs et rouges frais, une courgette, coupés en morceaux, un gros oignon blanc entier. Mouillez d'eau à hauteur, environ deux litres, salez, pas de poivre ni de bouquet garni.

Laissez bouillir jusqu'à ce que les légumes deviennent en purée. Avant la fin de la cuisson, ajoutez deux belles tomates entières ; au bout d'un instant, retirez-les, pelurez-les et épépinez-les. Puis dans un mortier, pilez de l'ail avec un bon pied de basilic, ajoutez les tomates, du fromage de gruyère, ou de hollande rapé, un bon quart de livre pour six personnes. Faites une pâte en ajoutant deux ou trois cuillerées de fine huile d'olive et jetez-là dans le jus réduit de la marmite retirée sur le coin du feu : tournez au moins dix minutes, poivrez au dernier moment.

Soupe à l'oignon

Recette de M. G. Ducreux-Picon de Marseille

Faites fondre dans une casserole ou un poêlon en terre de préférence, une livre de beurre; quand il sera crémeux, mettez une feuille de laurier et six à sept beaux oignons émincés. Faites revenir en malaxant avec une cuillère en bois, jusqu'à ce que l'ensemble soit d'un beau roux. Ajoutez deux cuillerées de farine et remuez bien pour que le tout soit doré. Mouillez de quatre à cinq litres d'eau ou mieux de bouillon, ajoutez bouquet garni, sel, poivre, faites mijoter et réduire à trois litres environ.

Ceci fait, dans un poêlon, une soupière, une terrine à bords droits et à fond plat pouvant aller au four, mettez au fond un lit de fromage de gruyère rapé, puis des tranches de pain rassis rôties, préalablement passées au beurre et bien dorées, couvrez encore d'un lit de fromage rapé mélangé avec du poivre blanc moulu frais.

Goûtez le bouillon pour le saler et le poivrer à convenance, en prenant garde que certains gruyères

sont salés, et versez-le bien passé et pressé sur les croûtons.

Lorsque, au bout de quelques instants, les croûtons seront remontés en surface, goûtez encore le bouillon pour l'épicer ou le saler si nécessaire, puis couvrez d'un lit de fromage rapé.

Certains couvrent de chapelure maniée avec du persil, mais ceci est une faute, car chapelure et persil donnent un goût sui generis.

Mettez à four chaud, laissez gratiner et servez bouillant.

Soupe à l'oignon et à l'ail

Recette de Mme Bayard, de Varon, Valais

Mettez dans une grande marmite environ huit livres de bon beurre, faites revenir une bonne douzaine de gros oignons hachés menus et autant de gousses d'ail.

Remuez sans cesse avec une cuillère en bois en ajoutant autant de farine de bon froment que le beurre pourra en absorber.

Salez et poivrez fortement et continuez de malaxer aussi longtemps que possible ce mélange qui doit devenir en pâte. Versez cette pâte dans un pot ou dans une boîte en fer blanc fermant bien et laissez refroidir.

En haute montagne, avec cette préparation, on peut faire environ trente soupes à raison d'une grosse cuillerée de ce mélange par chasseur.

Versez les cuillerées dans une marmite ou bout de l'eau des glaciers ou de neige, laissez bouillir quelques minutes, puis trempez le pain préalablement rôti devant le feu.

Cette soupe est faite pour emporter quand les chasseurs tiennent la montagne pendant des quinze jours et réconforter le soir des gens exhaustés de fatigue, qui n'ont plus faim mais seulement soif et qui couchent à la belle étoile dans les parages de trois mille mètres.

Soupe à poissons

Recette de M. G. Ducreux de Carry, Méditerranée

Dans une grande casserole, mettez poireaux, tomates, fenouil coupés, deux feuilles de laurier,

quelques clous de girofle, de l'huile fine d'olive et faites revenir.

Ajoutez les poissons de la Méditerranée coupés en morceaux: rascasses, poissons de roche, colin, loup, tête de congre et faites revenir légèrement.

Mouillez d'eau et faites bouillir jusqu'à ce que le poisson soit complètement défait. Ajoutez du safran, passez la soupe en pilant, faites cuire des pâtes dans le bouillon et servez en remontant au goût en sel.

Mulligatawny soupe

Recette de Miss Isa de Ceylan

Dans une casserole mettez un quart de beurre et douze oignons émincés, faites revenir jusqu'au brun clair.

Ajoutez douze pommes de terre cuites à l'eau en bouillie, 175 grammes de farine, deux grandes cuillerées de poudre de Curry, deux de pâte de Curry, trois litres de très bon bouillon.

Faites bouillir une heure, dégraissez, ajoutez des tout petits morceaux de poulet rôti froid. Servez bouillant.

Bourride bordelaise

Recette de M. H. de Toulouse Lautrec, Arcachon

Dans une grande marmite, faites un léger roux blond dans lequel vous ferez revenir des fines herbes persil, cresson, fenouil, citron haché, laurier, thym.

Mettez cinq livres de poissons ordinaires de l'Océan, avec les têtes, coupés en morceaux : congre noir, colin, merlan, pelouse, rouget, carrelet, flet, vive, baudroie, grondin, merluche. Ajoutez sel, poivre blanc et aromatique en grain, safran, clous de girofle, poivre rouge de Cayenne.

Mouillez avec de l'eau à hauteur et laissez bouillir jusqu'à ce que le poisson soit complètement défait.

Entre temps dans ce bouillon, vous aurez fait cuire et retiré à cuisson un poisson de choix entier destiné à être mangé, turbot, sole, barbue, bar, aiglefin.

Lorsque le bouillon sera réduit, jetez la pâte suivante faite à part.

Dans un mortier en marbre, pilez cinq à six gousses d'ail, ajoutez sel, un jaune d'œuf et petit à petit deux ou trois décilitres d'huile, sans cesser de tourner

avec le pilon pour avoir une sorte de pâte dans le genre de la mahonnaise.

Laissez mijoter le bouillon encore un bon quart d'heure, passez-le et versez-le dans un plat creux sur des croûtons grillés. Servez bouillant pour accompagner le poisson de choix qui doit être mangé en même temps comme le bœuf du pot-au-feu.

Bouillon d'Espagne

Recette de Dona Conchita d'Oyarequi, Navarra

Pour un litre de consommé, mettez quatre litres d'eau froide dans un pot-au-feu en terre, du sel, deux cuillerées de lentilles, une cuillerée de pois cassés, une cuillerée d'haricots blancs.

Lorsque l'eau bout, ajoutez un gros poireau coupé en morceaux, cent grammes de carottes et cent grammes de navets émincés, une demi branche de céleri, un morceau de cardon, panet, une laitue coupée en morceaux.

Donnez un coup de bouillon à découvert, puis, pot couvert, faites réduire à petit feu jusqu'à ce qu'il

reste un litre de consommé sur les quatre litres d'eau.

Passez et servez chaud.

Ce bouillon est excellent contre l'inflammation d'intestin, la diarrhée et a les mêmes propriétés que le lait.

Si on désire le déguster, n'étant point malade, ajoutez poivre, sel et liaison de beurre avec un jaune d'œuf et croûtons frits.

SCHOLA CANTORUM

CHAPITRE II

SCHOLA CANTORUM

De quelques rehauts

Ayez un jardin contenant le jeu des plantes potagères, des herbes aromatiques nécessaires comme garniture, assaisonnement et condiment pour enrichir les plats.

Cueillies fraîches, les plantes ont une saveur incomparable pour faire chanter les mets.

Collectionnez en outre des flacons contenant de bonnes épices, des graines aromatiques et des sauces; en les employant judicieusement, rien de tel, au dernier moment, pour parfaire une recette.

D'après le vieux Dictionnaire de la Cuisine française que rappelle Alexandre Dumas père dans son amusant traité de cuisine:

Les herbes se divisent en trois catégories :

Les herbes potagères

Au nombre de six : l'oseille, la laitue, la poirée, l'arroche, l'épinard et le pourpier vert.

Les herbes d'assaisonnement

Au nombre de dix : le persil, l'estragon, le cerfeuil, la cive, la ciboule, la sarriette, le fenouil, le thym, le basilic et la tanaisie.

En supplément, le laurier qui est un arbre.

Les herbes de fourniture

Au nombre de douze : le cresson alénois, le cresson de fontaine, la pimprenelle, le perce-pierre, la corne de cerf, le jeune baume, les cordioles, la ciboulette, l'estragon, le cerfeuil, le pourpier, le basilic.

Quatre de ces herbes cumulent l'honneur d'être à la fois herbes potagères et d'assaisonnement.

TABLEAU D'HONNEUR

Plantes en vert

Ail blanc du Midi
Ail rouge
Anis
Basilic
Céleri
Céleri d'eau
Cerfeuil
Ciboule
Ciboulette ou civette
Citron
Citronnelle ou mélisse
Coriandre
Echalote
Estragon
Fenouil
Genièvre
Hysope
Laurier-sauce
Menthe
Oignon du Nord
Oignon d'Espagne sucré
Orange
Persils
Pimprenelle
Raifort
Romarin
Rocambole "ail du Midi"
Sarriette
Sauge

Plantes en graine et en poudre

Anis
Carvi
Coriandre
Cannelle
Clou de girofle
Cumin
Genièvre
Gingembre
Laurier-sauce
Macis de muscade
Menthe poivrée
Nivelle ou Quatre-épices
Noix de muscade
Piments doux
Piments rouges
Poivrons
Poivre blanc
Poivre noir
Poivre rouge de Cayenne
Paprika
Romarin
Thym et sa fleur
Safran
Sarriette
Sauge
Zeste de citron
Zeste d'orange
Vanille

Condiments et confits

Câpres au vinaigre
Christe-marine ou perce-pierre
Cornichons
Oignons
Vinaigre de vin
Vinaigre à l'estragon
Vinaigre de cidre dit à " rougir "
Verjus de raisin vert

Pickles anglais
Picallili
Huile de noix fraîche
Huile blanche pour friture
Pâte et poudre de Curry
Pâte d'anchois
Moutarde française naturelle
Moutarde française de Dijon à l'estragon
Moutarde anglaise Savora
Huile fine d'olive d'Aix-en-Provence
Moutarde anglaise Coleman
Sauce à la menthe
Sauce anglaise « Worcestershire sauce »
Sauce anglaise « Japanese » ou « Chinese Sauce »
Sauce tomate en coulis
Mangoë sauce du Bengale.

Une mignonnette se dit de poivre blanc frais concassé menu et, suivant certaines provinces, d'une pincée de muscade, de gingembre, de trois clous de girofle, de deux gousses d'ail écrasées.

Un jeu d'épices pour fond de pâté se compose d'une grosse pincée de muscade, de macis, de girofle, d'une petite pincée de coriandre, de gingembre, à peine de cannelle, de basilic, de thym, de laurier. Le tout bien pilé et mélangé.

L'ARC-EN-CIEL DES SAUCES

CHAPITRE III

L'ARC-EN-CIEL DES SAUCES

Sauce blanche dite *à la poulette*

Recette de ma grand'mère

Mettez dans une casserole un bon morceau de beurre, 300 grammes, un coulis blanc fait de veau, jambon, oignons, échalotes, épices, réduit, mouillé de bouillon, de 4 jaunes d'œufs durs pilés, de crème, le tout bouilli et passé; à son défaut, de très bon bouillon; liez avec trois jaunes d'œufs, ajoutez une pincée de persil blanchi, une demi-livre de champignons de Paris préalablement passés au beurre, un quart de bonne crème, faites chauffer; au dernier

moment, ajoutez du jus de citron, sel, poivre au goût et jetez des pieds de mouton ou autres viandes dans cette sauce.

Sauce blanche piquante

Faites revenir avec beurre deux oignons, fines herbes, deux gousses d'ail, estragon, sarriette, laurier. Saupoudrez de farine, mouillez d'un bon vin blanc, d'une pointe de vinaigre et du jus du poisson. Salez, poivrez, montez en épices au goût, un jus de citron. Dégraissez et passez la sauce avant de servir un brochet.

Sauce blanche dite *Béchamel*

Dans une casserole, mettez du beurre et deux cuillerées de farine, faites un roux très blond, mouillez avec du lait et maniez pour épaissir à souhait ; assaisonnez au goût de sel, poivre ordinaire et aromatique.

Sauce blanche pour les asperges

Dans une casserole, mettez du beurre, deux cuillerées de farine, faites un roux très blond, mouillez avec l'eau de la cuisson des asperges, et à la fin, incorporez un grand verre de bonne crème; assaisonnez au point de sel et de poivre.

Sauce jaune dite *mahonnaise*

Recette de Mlle Andrée Grillon de Gousseauville, S.-I.

Mettez dans un mortier un ou deux jaunes d'œufs crus, salez, poivrez, mettez pointe de vinaigre, moutarde, versez de la fine huile d'olive goutte à goutte en tournant toujours dans le même sens avec une cuiller en bois.

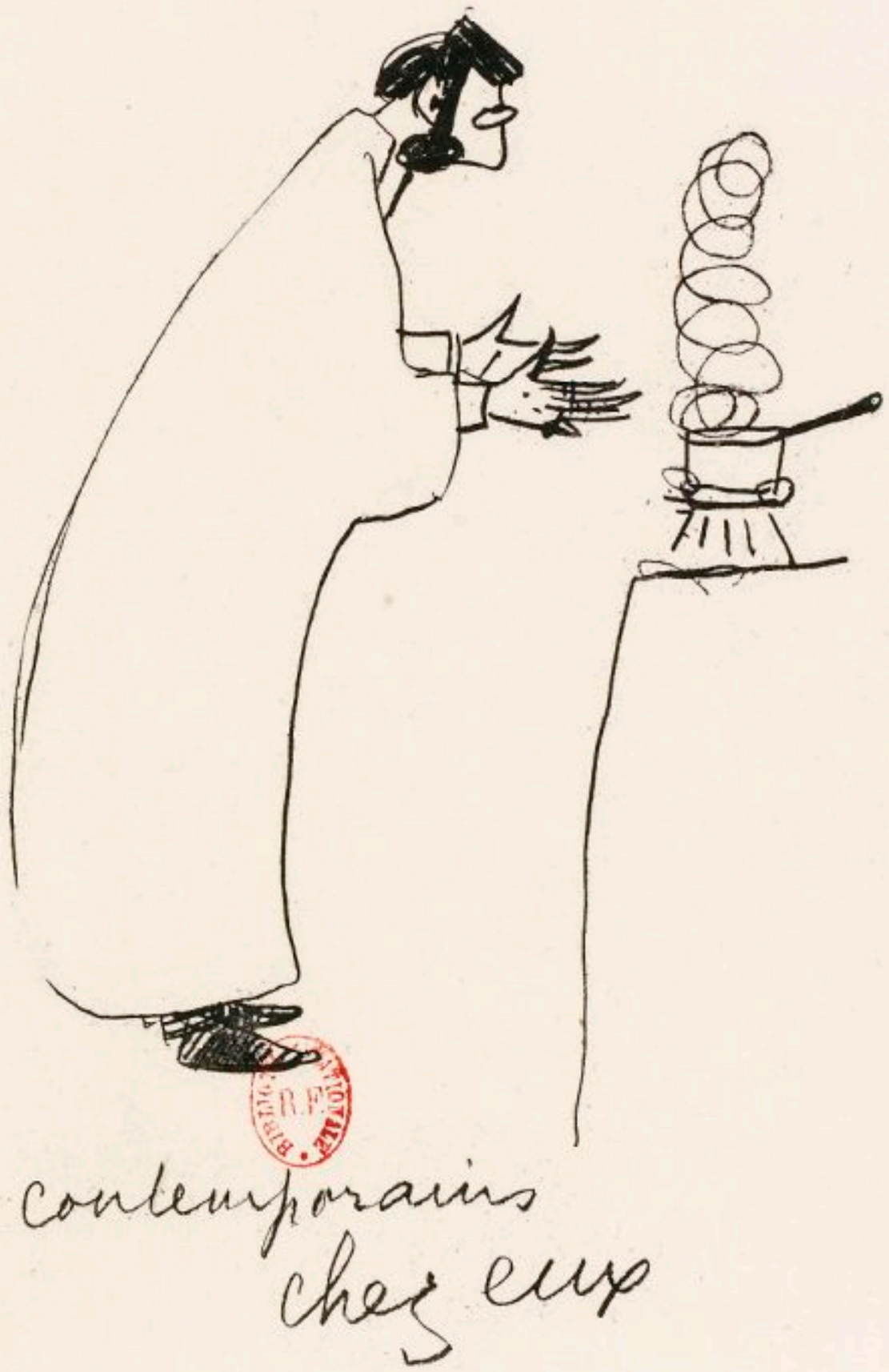
La sauce doit prendre et devenir en pâte. Continuez jusqu'à quantité voulue de sauce. Salez, poivrez, ajoutez un peu de persil haché.

Sauce jaune dite *aïoli* ou *mahonnaise à l'ail*

Mettez dans un mortier un ou deux jaunes d'œufs crus, trois ou quatre gousses d'ail préalablement écrasées dans une serviette et ensuite pilées en pâte, du sel, du poivre, une pointe de vinaigre ou de jus de citron; versez de la fine huile d'olive goutte à goutte en tournant avec une cuiller en bois toujours dans le même sens.

La sauce doit devenir en pâte.

Servez l'aïoli, plat marseillais par excellence, avec de la morue d'Islande bien dessalée et bouillie, de la baudroie, du merlan de la Méditerranée, c'est-à-dire le colin, des sardines, des escargots bruns ou des petits-gris ou des mourguettes, colimaçons blancs du Midi avec raies noires, cuits et aromatisés; des moules cuites dans leur eau; du brochet et de la perche cuits au court bouillon; avec des œufs durs; des pommes de terre bouillies ou cuites à la vapeur; des jeunes carottes bouillies ou du chou-fleur, des artichauts, des topinambours, des haricots verts, des asperges, des poireaux.



nos contemporains

chez eux

Sauce jaune

Recette de Mme G. Maylin de San-Esteban, Navarra, Espagne

Mettez dans une casserole six à huit jaunes d'œufs crus, mélangez-les avec du beurre gros comme un œuf, doucement au bain-marie avec une cuillère en bois.

Maniez sans trêve jusqu'à ce que vous ayez une pâte consistante. Retirez la casserole hors du feu, ajoutez encore un œuf de beurre, faites fondre doucement sans cesser de manier. Ajoutez une bonne poignée d'estragon haché et une cuillerée de bon vinaigre de vin, et laissez épaissir.

Goûtez, salez et remontez en poivre frais moulu au goût.

Servez avec toutes viandes rôties au feu de bois : cabri, bicot, mouton, chevreuil, etc., etc.

Sauce jaune

Recette de Mlle Léonie de Monein, Béarn

Mettez dans une casserole trois cuillerées de bon vinaigre de vin avec poivre, sel, laurier, thym, épices, et faites réduire de plus de moitié.

Dans une casserole, mettez un soupçon d'eau tiède, délayez un ou deux jaunes d'œufs, du beurre et à défaut de l'huile, le vinaigre réduit, de l'estragon haché, sel, poivre. Malaxez bien en tournant à feu doux ou au bain-marie.

Sauce jaune mousseline

Mettez dans une casserole au bain-marie quatre jaunes d'œufs, travaillez-les pendant deux ou trois minutes. Faites fondre à part 100 à 150 grammes de beurre et versez-le tiède sur les œufs, puis à petites doses, incorporez lentement un quart de litre de crème. Maniez sans arrêt la sauce qui doit épaissir.

Lorsque la sauce sera épaisse à point, ajoutez en fin : sel, poivre, et, suivant le goût, noix de muscade ou poivre de Cayenne.

Sauce jaune dite *maître d'hôtel*

Mettez dans une casserole un bon quart de beurre, du persil haché, du sel, du poivre, maniez et ajoutez au goût un jus de citron.

Sauce jaune, fausse mahonnaise

Prenez quatre ou six jaunes d'œufs durs, écrasez-les et pilez-les avec de la bonne huile d'olive en incorporant une ou deux gousses d'ail, ou de l'oignon très finement hachés. Salez, poivrez, remontez en épices en poudre que vous voudrez, sauge, safran, et en un filet de vinaigre ou de citron pour servir avec poissons. Si vous servez avec des poissons confits dans le vinaigre, supprimez ce dernier.

Sauce au vin jaune orange ou *sabaïonne*

Mêlez bien 6 jaunes d'œufs, versez 6 petits verres de bon vin blanc, ou de porto, ou de cherry et 6 cuillerées de sucre. Mettez sur le feu jusqu'à ce que le mélange s'épaississe en remuant sans cesse.

Sauce jaune orange foncé Curry

Recette de Mistress Seely, de New-York

Mettez dans une casserole 60 grammes de beurre, un oignon finement haché, un bouquet de persil en branche, 30 grammes de jambon cru coupé en morceaux très fins, faites revenir jusqu'à ce que l'oignon soit fondu.

Ajoutez une cuillerée à soupe de farine, une cuillerée de poudre de Curry, maniez et mouillez en mélangeant 85 décilitres de bon bouillon. Laissez bouillir un quart d'heure, puis passez.

Remettez à bouillir le jus quelques minutes, puis, casserole hors du feu, liez avec deux jaunes d'œufs et 60 grammes de beurre.

Sauce verte

Ajoutez à la sauce mahonnaise du cerfeuil, de l'estragon, du persil, de la ciboulette, du cresson hachés et pilés très fins au mortier.

Sauce rémoulade verte et jaune

Ajoutez à la sauce mahonnaise, un hachis de persil, cerfeuil, estragon, câpres et cornichons.

Sauce verte et blanche aux câpres

Mettez dans une casserole du beurre manié avec de la farine, mouillez avec de l'eau de la cuisson des poissons, ou d'eau pure, remuez en chauffant.

Avant de bouillir, retirez la sauce, salez, poivrez, ajoutez des câpres et, au goût, un jus de citron.

Sauce rouge dite *" Pauvre Homme "*

Mettez dans un bol deux ou trois cuillerées de vinaigre de bon vin rouge, du persil, de l'oignon et de l'échalote finement hachés, pas de sel, du poivre moulu frais.

Servez froid avec des huîtres, des coquillages.

Sauce rose-rouge

Incorporez à vos sauces faites de beurre, de bouillon, de farine, de liaison : tomates cuites passées et épépinées; purée d'œufs d'oursins; purée d'œufs de crabes; beurre fondu et passé au tamis après avoir été coloré avec la cuisson de crevettes, de crabes femelles, d'écrevisses, de homards, de langoustes, d'anchois pilés.

Sauce brune

pour accompagner du sanglier, du chevreuil

Mettez dans une casserole un morceau de beurre, une échalote, trois oignons coupés, deux cuillerées de farine, et faites un roux léger; mouillez avec un verre de la marinade si vous avez un gibier, un verre d'eau, un verre de bon vin rouge, un petit verre de bonne fine, une cuiller de vinaigre; ajoutez bouquet garni, sel, poivre, une très forte pincée de sauge en poudre, si la sauce accompagne du porc, du sanglier.

Donnez un coup de bouillon, ajoutez si vous en avez, les déchets de viande du gibier, faites réduire à petit feu découvert une bonne heure. Si la sauce réduit par trop, mouillez d'un peu de bouillon et de la marinade.

Au moment de servir, passez la sauce qui doit être onctueuse, dégraissez, et, finalement, suivant le goût, incorporez en même temps que le jus dégraissé sorti du rôti, deux ou trois cuillers à café de sauce anglaise dite Worcestershire.

Sauce brune au madère

Faites revenir des morceaux de bœuf avec des oignons coupés en tranches et une feuille de laurier.

Ajoutez une cuillerée de farine pour roussir foncé, un demi-verre de glace de viande, un demi-verre à bordeaux de bon madère, un clou de girofle, mouillez d'un verre d'eau.

Laissez mijoter deux heures en mouillant de bouillon si nécessaire, passez la sauce, salez, poivrez au goût, ajoutez des truffes hachées et en lamelles, des champignons de Paris déjà cuits.

Servez avec une viande noire.

Sauce brune à la moutarde

Dans une casserole, faites fondre du beurre, puis versez-le dans une saucière chaude garnie de vinaigre, de moutarde et de persil haché. Maniez, salez et poivrez au goût.

Sauce brun clair à l'oignon dite *Soubise*

Prenez une grosse poignée d'oignons, émincez-les finement, faites-les cuire une demi-heure à gros bouillons, retirez-les et faites-les égoutter.

Dans une casserole, mettez oignons, beurre, sel, poivre, faites à peine revenir, mouillez de très bon bouillon, faites réduire et passez au tamis en écrasant bien les oignons.

Cette sauce peut s'incorporer dans une sauce blanche dite Béchamel.

Sauce brune dite *espagnole*

Mettez dans une casserole du jambon, du veau, des carottes, des oignons, deux gousses d'ail, le tout émincé et donnez un air de feu, mouillez avec un verre de vin de Champagne, du bouillon, ajoutez un bouquet garni, sel, poivre, un jus de citron, et faites mijoter deux heures; ajoutez enfin un beau roux fait dans une autre casserole et laissez encore cuire deux heures. Passez au tamis, dégraissez et servez-vous de la sauce pour ce que vous jugerez à propos.

Sauce brune dite miroton

Recette de Mme Pipelet, concierge à Paris

Émincez très fin une poignée d'oignons, mettez-les dans une casserole avec grosse noix de beurre, et faites roussir. Lorsque les oignons seront bien dorés et crèmeux, ajoutez une cuillerée de farine, faites légèrement roussir encore, et sans cesser de remuer avec une cuiller en bois, mouillez de bon bouillon jusqu'à ébullition; ajoutez enfin une cuiller à bouche de vinaigre, sel, poivre, muscade, poivre de Cayenne, et laissez réduire à feu doux une demi-heure. Relevez au goût.

Versez cette sauce sans la passer sur les restes de bœuf bouilli. Faites chauffer au four quelques minutes et servez très chaud.

Sauce noire

Dans une poêle, mettez un quart ou une demi-livre de beurre et faites-le roussir ou plutôt brunir.

Retirez du feu et versez deux ou trois cuillerées de vinaigre salé et poivré préalablement bouilli quelques minutes; agrémentez de persil haché et de câpres. Servez avec poissons chauds, cuits au court bouillon tels brochets, bars, raies, etc., etc.

DE QUELQUES POISSONS

CRUSTACÉS ET MOLLUSQUES

CHAPITRE IV

DE QUELQUES POISSONS MOLLUSQUES ET CRUSTACÉS

Saumons, truites et morues cuits sous la cendre

Recette de Schroder, chasseur de phoques au Spitzberg

Ayez une truite ou un saumon ou une morue dans les 5 à 10 livres, videz soigneusement par les ouïes, lavez et faites sécher à l'air.

Salez dedans et dehors, poivrez, beurrez ou huilez le poisson et roulez-le dans un lit de feuilles de mûres, de fraisiers, de framboisiers sauvages; ficelez-le avec des ronces à défaut de ficelles.

Puis, ayant creusé un trou en terre, garnissez le fond avec des pierres plates, prenez un fort fagot de bois et faites un grand feu de telle façon qu'il reste un grand tas de cendres et de braises.

Écartez les cendres, posez votre poisson sur les pierres du fond, recouvrez-le de minces pierres plates et recouvrez des cendres et braises.

Au bout de vingt à quarante minutes, suivant grosseur du poisson, retirez le poisson, démaillotez-le, et vous devrez trouver la chair du poisson délicieusement cuite au milieu, malgré que la peau soit complètement carbonisée.

Truites à la crème

Recette de Mme Louche du Moulin Jean-Jean, Gousseauville, Seine-Inférieure

Ayez des truites de préférence entre la demi-livre et la livre; videz-les par les ouïes, nettoyez-les et séchez-les soigneusement. Mettez quelques grains de poivre dans le ventre, faites quelques estafilades dans les côtés, enduisez-les légèrement de beurre, salez et poivrez extérieurement.

Mettez-les au gril sur feu de braise et grillez-les comme des harengs.

Ceci fait, prenez un plat long en terre pouvant

aller au four, beurrez bien le fond du plat, posez les truites grillées et nappez-les de bonne crème fraîche maniée avec du vert d'oignon haché extrêmement fin ou, à son défaut, de ciboulette, de telle façon qu'elles soient bien couvertes.

Mettez au four ou laissez sur braise en couvrant d'un four de campagne, et faites mijoter à feu doux.

Quand la crème sera légèrement réduite et les truites prêtes à gratiner, retirez et servez chaud dans le plat tel quel.

Ce plat demande une grande attention pour qu'un feu trop vif ne fasse pas tourner la crème.

Truites au vinaigre

Recette de Mme Fillette de Longroy, Normandie

Ayez une douzaine de truites fraîchement prises, videz-les par les ouïes, lavez et séchez-les soigneusement.

Bourrez l'intérieur des truites de poivre en grain, quatre clous de girofle et du gros sel.

Rangez les truites dans une terrine en terre pou-

vant aller au feu et mouillez à hauteur de bon vinaigre de vin et d'un verre de bon vin blanc.

Faites frémir environ vingt minutes, laissez les truites dans la terrine, recouvertes de leur court-bouillon et portez le tout dans un cellier frais pour les garder en conserve au moins un mois l'été et deux mois l'hiver.

Au moment d'en servir, faites égoutter les truites, et dressez-les sur un plat entouré de ronds de citron et de persil frisé. Chaque convive nappera sa truite de fine huile d'olive maniée avec une pincée de cerfeuil et de persil hachés menu.

Cette recette peut s'appliquer aux harengs, maquereaux, vives fraîchement pêchés.

Truites de Bresle

Recette de M. Philogone Lejeune de Longroy, Normandie

Ayez de belles truites d'environ une demi à trois quarts de livre, videz-les par les ouïes, nettoyez et séchez soigneusement dans un torchon blanc. Bourrez l'intérieur des truites de queues de

crevettes grises, préalablement cuites et décortiquées, hachées et maniées avec du bon beurre; ajoutez un soupçon d'estragon ou de thym, une feuille ou une brindille.

Cousez les ventres.

Prenez de larges feuilles de vigne, lavez-les dans du cidre, beurrez-les abondamment, salez, poivrez, enveloppez chaque truite de feuilles de vigne et ficelez-les.

Mettez à cuire un quart d'heure devant l'âtre sous cendre chaude et braise; sinon, mettez vos truites sur un gril dans un plat allant au four ou sous un four de campagne.

Truites au bleu

Recette de Mme Autenrieth de Blauberen, Wurtemberg

Ayez des truites noires de la Forêt-Noire ou de nos montagnes de France, apportez-les vivantes à la cuisine dans un seau vivier.

Faites bouillir du vinaigre pur dans une grande poêle ou casserole avec un peu de sel, et au fur et à

mesure qu'elles sont vidées et essuyées devant le feu, jetez les truites encore vivantes.

Les truites saisies se contournent et deviennent bleu foncé d'acier.

Quelques minutes de cuisson suffisent; dressez les truites arrosées de beurre fondu manié avec du persil haché salé et poivré. Enguirlandez le plat de ronds de citron et de petites pommes de terre rondes cuites à l'eau ou à la vapeur.

Brochet rôti de la Somme

Recette de Mme Joyant

Ayant pris au lancer et à la cuillère une femelle de brochet de 19 livres 350 grammes, videz, écaillez votre brochet, piquez-le de lardons, d'anchois et de lamelles de cornichons, emmaillotez-le de bardes de lard, après avoir rempli et recousu le ventre d'une farce de viande montée en épices. Mettez-le à la broche devant un grand feu de bois et arrosez avec du bon vin blanc et du beurre.

Au moment de servir, déficelez, dressez le poisson

sur un grand plat et servez-le avec une sauce piquante blanche faite avec le jus dégraissé (voir la sauce piquante blanche pour le brochet rôti).

Brochet au vin rouge

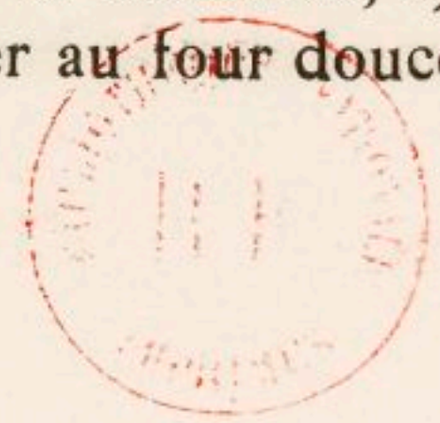
Recette de la Tête de bœuf d'Abbeville, Somme

Videz et écaillez un brochet de quatre livres, essuyez-le, séchez-le soigneusement et donnez-lui quelques estafilades en travers des côtes.

Dans une casserole, faites un roux avec beurre et farine, ajoutez une demi-bouteille de bon vin rouge, quatre à cinq clous de girofle, bouquet garni, poivre aromatique, poivre ordinaire, sel, deux ou trois oignons entiers s'ils sont petits, une échalote.

Donnez un coup de bouillon.

Disposez dans une terrine longue ou un plat allant au feu votre brochet sur un lit fait d'une barde de lard de l'épaisseur d'une feuille de papier. Couvrez-le avec le contenu de la casserole, ajoutez noix de beurre, et laissez mijoter au four doucement



jusqu'à cuisson qui doit se faire en vingt à trente minutes. La chair doit rester ferme.

Dressez le brochet sur un plat et versez dessus la sauce passée, dégraissée, remontée au goût de sel ou de poivre et enrichie d'une bonne livre de champignons de Paris cuits à part.

Ceinturez le plat de croûtons passés au beurre.

Brochet en papillote

Recette de Mme Bonnet de Sinceny, Aisne

Ayez un brochet de quatre livres, videz-le, écaillez-le, lavez-le et séchez-le soigneusement.

Mettez dans l'intérieur sel et poivre en grains blancs et aromatiques; emmaillotez-le d'un papier blanc bien beurré, ficelez le tout.

Devant l'âtre, devant un feu de bois, posez le brochet sur deux briques au-dessus d'un fort lit de braise; faites rôtir, en retournant, au moins une demi-heure.

Démaillotez le brochet et grattez les parties cal-

cinées. Dressez-le sur un plat très chaud et arrosez-le de beurre fondu remonté de sel, poivre et manié avec une petite gousse d'ail, de l'estragon, du persil, du cerfeuil finement hachés.

Brochet à la Finlandaise de Kajana, Finlande.

Recette de M. Maurice Joyant (voir la " Bonne Cuisine " de M. Richardin, 1899)

Ayez un brochet de trois à six livres, qui est la meilleure grosseur.

Videz, écaillez, lavez et séchez soigneusement, coupez la tête, ouvrez le brochet par le milieu du ventre en long et étendez-le à plat; arrachez l'arête centrale qui entraînera les arêtes de côté d'un coup, terminez de couper en long la chair du dos, et ensuite faites six, neuf, douze escalopes suivant grosseur du poisson. Mettez sur le gril à feu de braise les escalopes salées et poivrées: un air de feu seulement.

Dans une grande sauteuse, mettez huile ou beurre, échalote, oignon, persil, faites légèrement revenir, et jetez vivement les escalopes pour terminer la cuisson et les dorer.

Ceci fait, dressez-les sur un plat chaud, arrosez-les d'un bon beurre fondu à part, manié avec du persil haché finement, ajoutez sel, poivre, un jus de citron, et servez très chaud.

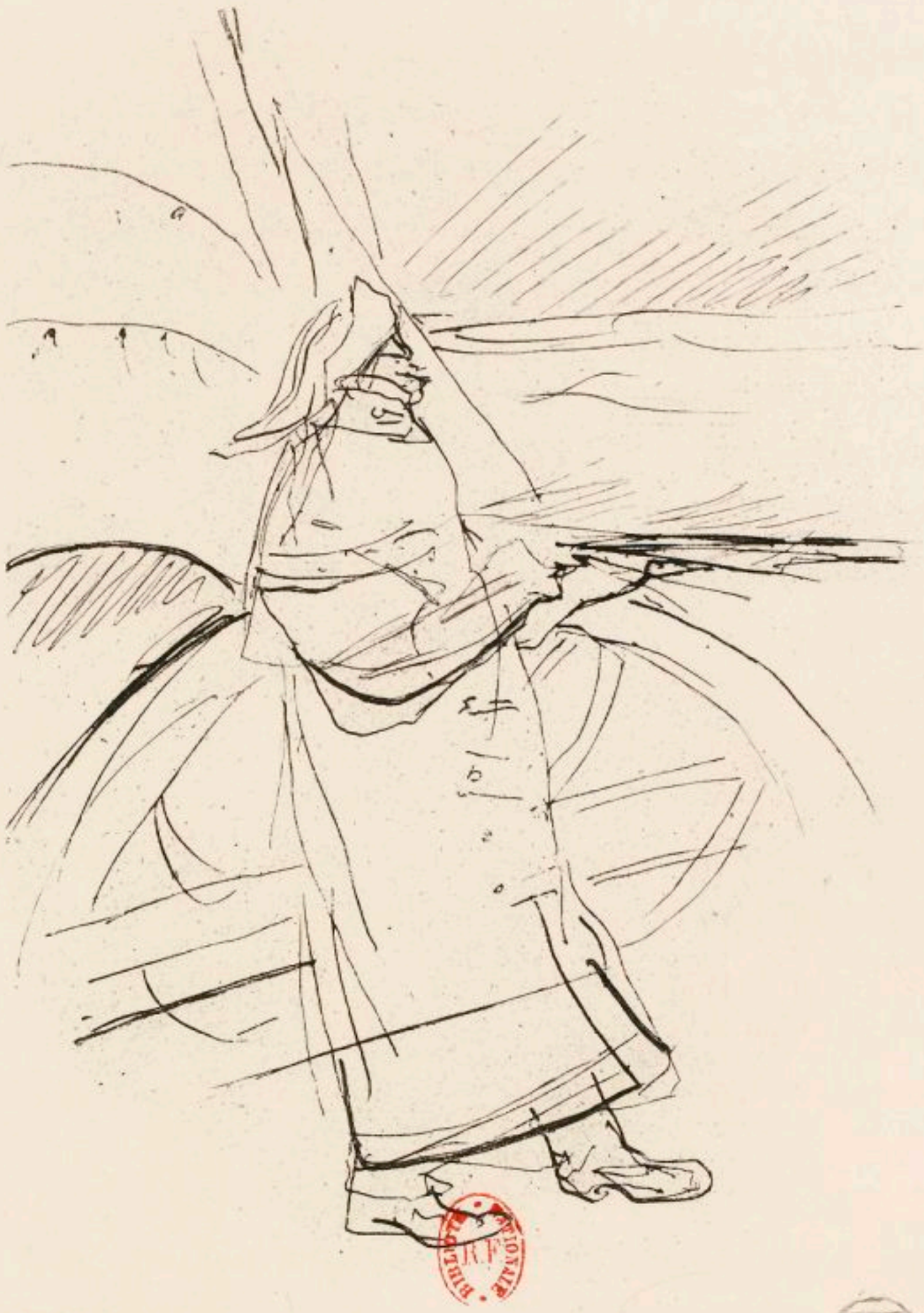
Les tanches se font de la même façon : afin d'enlever le goût de vase ou de faciliter l'écaillage, jetez pendant trois minutes votre poisson dans de l'eau bouillant à gros bouillons.

Pâté de brochet au maigre

Recette de Pont-Clapets, Camargue

Pour un pâté de deux livres

Faites bouillir votre brochet dans un court-bouillon bien assaisonné la veille du jour que vous devez faire votre pâté. Pilez environ 300 à 400 grammes du brochet bouilli avec de l'estragon frais (à défaut deux cuillerées de vinaigre ou de vin à l'estragon), 100 grammes de beurre frais, poivre, sel, quelques pincées d'aromes préparés en pilant avec un peu de gros sel; une feuille de laurier, un brin de thym, fenouil, clous de girofle, noix de muscade, tout cela



réduit en poudre (ne pas mettre le tout mais quelques pincées seulement).

Ajoutez à votre pâte deux œufs entiers et mélangez bien. Prenez un moule à pâté, garnissez-le de pâte faite au rouleau; mettez ensuite une couche de minces filets de brochet auxquels on aura eu soin d'enlever peau et arêtes (on aura conservé pour cela les plus jolis morceaux du brochet), une autre couche du mélange pilé, encore une couche de brochet et ainsi de suite. Mettez alors un couvert en pâte (croûte), faites une cheminée au milieu. Mettez au four à cuire pendant une heure et quart à une heure et demie.

Retirez du moule et mettez à refroidir sur un gril. Retirez également la cheminée et introduisez par là un peu du court-bouillon très réduit. Laissez refroidir. Si vous employez la terrine, beurrez-la avant de la garnir.

Pâte de brochet au gras

Recette de Pont-Clapets, Camargue

Pour un pâté de deux livres

Faites bouillir votre brochet dans un court-bouillon bien assaisonné la veille du jour que vous devrez faire

votre pâté. Procurez-vous 200 grammes de chair à saucisses, 6 beaux foies de volailles ou une quantité équivalente de foie d'oie, 150 grammes de champignons de couche, 1 ou 2 truffes, quelques platines de lard frais, quelques brins d'estragon frais ou à défaut une cuillerée de vinaigre ou de vin à l'estragon. Après avoir nettoyé les champignons, hachez-les très finement, puis faites-les un peu revenir avec du beurre jusqu'à ce qu'ils aient rendu toute leur eau.

Pilez au mortier votre estragon, puis ajoutez-y les champignons que vous continuerez à piler jusqu'à ce que ce soit réduit en pâte. Ajoutez sel, poivre, enfin le foie et continuez un peu à piler. Nettoyez 200 grammes de brochet en enlevant peau et arêtes, et pilez-les aussi séparément. Ajoutez à ce moment la chair à saucisses, puis mélangez le tout en y ajoutant un petit verre de cognac. Garnissez le fond et les bords de votre terrine de fines bandes de lard frais, mettez ensuite une couche de pâte, puis une couche de minces filets de brochet auxquels vous aurez eu soin d'enlever peau et arêtes, une autre couche du mélange, encore une de brochet et ainsi de suite en intercalant des tranches de truffes. Sur le dessus,

quelques bandes de lard, une ou deux cuillerées de court-bouillon très réduit. Couvrez la terrine et mettez au four à cuire pendant une heure et quart à petit feu. Laissez refroidir terrine découverte en enlevant les bandes de lard de dessus.

Brochet en gelée

Recette de Mme Peg de Vitry-le-François, Marne

Écaillez, videz un beau brochet, la veille du jour qu'il sera mangé; faites un court-bouillon de vin blanc pur, oignons coupés, échalote, ail, laurier, thym, persil, fenouil, clou de girofle, noix de muscade, poivre gris, poivre aromatique en grain, quatre épices, pointe de poivre rouge, sel.

Après quelque quart d'heure de bouillon, laissez refroidir et posez le brochet dans le court-bouillon tiède, qui devra le recouvrir. Laissez frémir à tout petit feu, suivant grosseur du brochet de vingt minutes à trois quarts d'heure. Retirez-le et mettez-le sur un plat long un peu creux; faites réduire le court-bouillon et mélangez-le à du jus de pied de veau

cuit avec oignons, échalotes, carottes, sel, poivre, bouquet garni, bien passé, clarifié et dégraissé.

Versez le court-bouillon, après l'avoir goûté pour parfaire l'assaisonnement s'il y a lieu, sur le brochet et laissez au frais prendre la gelée.

Ceinturez le plat de ronds de citron et d'œufs durs, servez avec une sauce mahonnaise légèrement relevée de moutarde Coleman.

Perches aux Anchois

Recette de Pont-Clapets, Camargue

Mettez les perches bien nettoyées dans une casserole, baignant dans du bon vin blanc sec et bouillon en parties égales. Ajoutez une feuille de laurier, deux clous de girofle, une gousse d'ail, poireau, persil, carottes émincées, céleri, fenouil, thym; faites cuire doucement. Égouttez les poissons et maintenez-les au chaud.

Passez le bouillon de cuisson au tamis; maniez du beurre dans une casserole avec un peu de farine, laissez légèrement brunir, mouillez avec le bouillon

et tournez jusqu'à ce que votre sauce soit bien liée et cuite.

En dehors du feu, ajoutez du beurre d'anchois, la valeur d'un œuf, versez cette sauce sur les perches, ceinturez le plat de tranches de pain frites dans du beurre.

Matelote d'anguilles de la Bresle

Recette de Mme Colin de Gousseauville, Seine-Inférieure

Ayez de belles anguilles, de trois quarts de livre à une livre et demie, de rivières à eaux courantes et claires, anguilles d'avalaison au nez pointu de préférence aux camuses.

Dépouillez les anguilles, coupez-les en tronçons d'environ 6 centimètres de longueur et faites revenir les tronçons à feu très vif dans du beurre (une noix) avec de tous petits oignons et leur commencement de tendre de vert coupé en morceaux de 2 centimètres de longueur. Ajoutez une cuillerée de farine.

Lorsque l'ensemble sera bien revenu et doré, arrosez largement d'un verre ou deux de fine cham-

pagne et faites flamber. La flamme éteinte, ajoutez un grand verre de vin blanc, soit de Bourgogne, soit d'Épernay ou de tout crû un peu sec. Salez, poivrez et laissez frémir à feu doux, casserole à moitié couverte un bon quart d'heure à vingt-cinq minutes en faisant réduire doucement jusqu'à ce que l'anguille soit cuite et la sauce onctueuse.

Sur un plat blanc, disposez les morceaux d'anguilles, passez et dégraissez la sauce, remontez-la au goût de poivre et en ton d'une goutte de caramel pour la colorer. Répandez la sauce sur les morceaux ainsi que les oignons et leur vert. Ceinturez le plat de petits croûtons passés au beurre.

Anguilles grillées

Recette de Mme Bizard « Au Curé qui pêche »
de Longpré-les-Corps-Saints, Somme

Ayez des anguilles d'avalaison des eaux de la Somme, grosses comme deux doigts au maximum, dépouillez-les, videz-les et coupez-les en trois tronçons.

Tailladez de côté les morceaux, enrobez-les de

fine chapelure et mettez-les au gril sur feu de braise. Salez en grillant.

Servez-les avec une sauce brune à la moutarde ou avec une sauce piquante au vinaigre chauffé, remontée en moutarde, persil finement haché.

Foies de lotte en matelote

Recette de M. le Dr Robert Wurtz

Vers Noël, quand les lottes remontent et se font prendre en grande quantité dans les nasses, levez un grand plat de leurs foies.

Faites un roux avec beurre et farine; quand il sera doré, ajoutez quelques tout petits oignons avec un peu de beurre; faites revenir légèrement les foies.

Mouillez avec moitié bon vin de Champagne sec et bouillon dégraissé.

Salez, poivrez, mettez un bouquet garni; faites cuire de vingt à trente minutes.

Servez en ceinturant le plat de petits croûtons passés au beurre.

Vairons frits

Recette de Mme Pannelier de Vitry-le-François

Prenez des vairons avec des bouteilles sortant d'une eau pure de ruisseau ou de rivière rapide; pressez les ventres entre le pouce et l'index, et par l'anus videz-les d'un seul coup.

Lavez-les et séchez-les dans une serviette.

Trempez-les dans du lait, enrobez-les de farine, jetez-les dans une friture d'huile bouillante.

Salez, poivrez de poivre blanc et de paprika ou de poivre rouge de Cayenne, bénissez d'un jus de citron.

Dressez les vairons sur un plat enguirlandé de jeune cresson alénois et servez très chaud.

Barbue picarde

Recette de la ferme de Gousseauville, Seine-Inférieure

Dans un plat en terre émaillée, faites un lit de beurre frais parsemé de grains de poivre aromatique. Étendez une barbue, salez, poivrez, mouchetez de

beurre et mouillez à hauteur de bon vin rouge coupé d'un tiers d'eau.

Garnissez le tour du plat de groseilles rouges à maquereau préalablement ébouillantées. Mettez à four chaud, surveillez, arrosez, laissez réduire. Dix minutes avant de servir, chapelurez et faites gratiner.

Ce plat ne peut être préparé qu'avec une barbue d'au moins une livre et sera cuit suivant la grosseur du poisson en trente à cinquante minutes.

Sole à l'estragon

Recette de M. Momo

Dans un plat en terre émaillée, faites un lit de beurre frais et de branches d'estragon. Couchez-y une belle sole, salez, poivrez, mouchetez encore de beurre et couvrez de branches d'estragon.

Surtout, n'ajoutez ni eau, ni vin, ni bouillon. Mettez à four très chaud en surveillant et en arrosant. Ce plat ne peut être préparé qu'avec une sole d'au moins une demi-livre et sera cuit suivant la grosseur de la sole en vingt à quarante minutes.

Sole à l'estragon et au vin blanc

Recette de M. Charles Dubois de Marseille

Dans un plat en fer blanc, mettez un œuf et demi de beurre, faites-le fondre jusqu'à ce qu'il ne fasse plus d'écume, mettez un lit d'estragon et étendez une belle sole que l'on aura préalablement bien séchée et passée à la farine en la brossant. Salez, faites partir à feu vif, trois minutes environ, puis mouillez d'un verre de bon vin blanc, couvrez de branches d'estragon et donnez à feu vif un coup de bouillon pendant dix minutes pour réduire. Tournez la sole.

Mettez ensuite à four très chaud pour faire réduire encore, poivrez au dernier moment et servez très chaud dans le plat. La sauce doit être onctueuse.

Sole au vin blanc

Recette d'Esther du Crotoy, Somme

Dans un plat en terre émaillée, bien beurré, étendez une belle sole le ventre en dessus. Mouchetez de beurre. Garnissez d'une demi-livre ou d'une livre de

champignons de Paris passés au beurre, une demi-livre de queues de crevettes grises décortiquées, un litre de moules, un demi-litre de coques préalablement bien lavées, cuites et retirées de leur coquille.

Réservez le jus des moules pour le faire bouillir avec les carapaces des crevettes et de l'eau. Arrosez d'un bon verre de vin blanc, mouillez du jus réservé. Mettez sur le feu et faites frémir à découvert de vingt à quarante minutes, suivant la grosseur de la sole et laissez réduire la sauce. Au dernier moment, mouchetez la sole de beurre, saupoudrez de chapelure maniée de persil, poivrez, salez à peine à cause du jus déjà salé des moules. Avec tous les poissons plats, turbots, turbotins, barbues, limandes, carrelets et flets, opérez de même en proportionnant les accessoires à la grandeur du poisson.

Morue à la biscaïenne

Recette de Mme A. de Toulouse-Lautrec

Faites revenir sur feu doux dans une casserole de cuivre poireaux, oignons coupés avec de la bonne huile d'olive.

Ajoutez de la morue dessalée et coupée en tout petits morceaux, un verre de bon vin blanc, bouquet garni, tomates coupées ou du coulis, safran, poivre ordinaire et de Cayenne à volonté (pas de sel), un verre à madère de bon cognac. Flambez, puis faites frire des gros morceaux de morue, mettez-les dans un poêlon en terre, versez dessus le contenu de la première casserole en le passant.

Laissez mijoter la morue et son coulis cinq à dix minutes. Servez avec des croûtons frits, frottés d'ail, à volonté.

Morue béchamel au gratin

Recette de M. Paul Viaud, de Bordeaux

Prenez de beaux filets de morue, coupez-les en morceaux carrés et mettez-les à bouillir dans une casserole pleine d'eau de telle façon que l'eau couvre bien la morue.

Après la cuisson, égouttez et coupez en effeuillant la chair en enlevant les arêtes.

Faites une béchamel de la façon suivante : chauffez une forte cuillerée de beurre dans une casserole,

ajoutez une bonne cuillerée de farine et laissez blondir à feu très lent. Mouillez d'un litre de lait. Assaisonnez de sel, de poivre aromatique, de poivre en grain moulu et d'une pincée de muscade et pointe de paprica.

Laissez cuire une bonne demi-heure en remuant légèrement avec une cuillère en bois de telle façon que la sauce ne s'attache pas au fond de la casserole; mélangez la béchamel avec la morue.

Prenez un plat en terre pouvant aller au feu et garnissez le tour de ce plat avec des pommes de terre coupées en tranches et rangées en couronne (ces pommes de terre doivent être déjà bouillies auparavant, mais sans se défaire).

Dans le milieu de cette couronne, versez votre morue mélangée avec votre béchamel. Par-dessus, garnissez avec une mince couche de lames de pommes de terre ou, si l'on veut, de purée de pommes de terre, et arrosez le dessus du plat avec un restant de votre sauce béchamel.

Saupoudrez le tout de chapelure avec une pointe de paprica et de poivre, mettez dessus quelques petits morceaux de beurre de façon à ce que cela

ne dessèche pas, envoyez le tout dans le four bien chaud. Laissez gratiner et servez chaud dans le plat en terre et dans des assiettes bouillantes.

Aigo saou

Recette de Pont Clapets, Camargue

Ayez du poisson : perches, brochets, bars (ou seulement les deux premiers), mélangez-les. S'ils sont tant soit peu gros, coupez-les en tronçons.

Mettez à cuire dans une grande casserole de gros oignons entiers dans de l'eau salée, une feuille de laurier, un morceau de peau d'orange, un petit bouquet de sauge.

Quand les oignons sont presque cuits, mettez une assez grande quantité de pommes de terre de grosseur moyenne que vous aurez soin de peler. Si les pommes de terre sont très grosses, coupez-les en deux ou quatre.

Lorsque les pommes de terre seront presque cuites, mettez votre poisson qui doit cuire selon sa grosseur : cinq, dix, quinze minutes, etc...

Retirez du feu, prenez un grand plat creux,

mettez au fond d'abord pommes de terre et oignons, puis le poisson par-dessus. Hachez ensemble beaucoup de persil et une gousse d'ail.

Versez dans votre plat le jus de la cuisson de façon à ce que cela le recouvre presque. Saupoudrez de poivre, de persil et ail hachés, puis arrosez avec de la bonne huile et du vinaigre comme pour une salade.

Avec une cuillère (sans briser le poisson), mélangez bien cette sauce dans votre plat en arrosant le poisson et servez.

Poissons de mer bouillis avec des pommes de terre

Recette de Mme Marie Baillet de Fort-Mahon, Somme

Choisissez dans les parcs tendus sur les sables de la Manche de nombreux poissons restés à sec à mer descendante, tels que cabillauds, petites raies, merluches, rougets, maquereaux, carrelets, flets, soles, turbotins; videz, écaillez, coupez en morceaux si les poissons sont trop gros, lavez à plusieurs eaux, surtout les raies.

Mettez dans une grande marmite de l'eau de

mer et à son défaut, de l'eau avec du gros sel, et des pommes de terre épluchées; faites bouillir et cuire les pommes de terre un bon quart d'heure, puis ajoutez plusieurs oignons entiers, un fort bouquet garni, du poivre ordinaire en grain et les poissons.

Faites frémir doucement pour achever la cuisson des pommes de terre et cuire à point les poissons de telle façon qu'ils ne se défassent point.

Dressez dans un plat bien chaud les morceaux de poissons, les pommes de terre et les oignons arrosés du jus passé. Sur le tout, versez du beurre fondu manié avec du persil et des échalotes finement hachés et une pointe de vinaigre. Saupoudrez le tout de poivre frais moulu.

Dorade à la gelée

Recette de M. Ernest Maurice, de Salies-de-Béarn

Écaillez, videz et coupez votre dorade en tronçons. Salez et laissez mariner dans un plat couvert d'une serviette pendant deux heures.

Dans une cocotte en fonte, faites un roux avec farine et huile d'olive, ajoutez de l'eau, du poivre, une carotte émincée, un ou deux oignons, une ou deux échalotes, une branche de céleri; faites bouillir et laissez refroidir.

Déposez alors votre dorade dans la cocotte et mouillez à hauteur; faites frémir et cuire vingt à trente minutes environ et retirez les morceaux de la dorade que l'on rétablira dans un plat creux ou une terrine à poisson; faites réduire la sauce, versez-la sur la dorade et, refroidie, elle doit prendre en gelée.

La carpe, le brochet se préparent également ainsi.

Filets de marsouin en daube

Recette de M. Noël Ballay,
Gouverneur de l'Afrique occidentale française

A cheval sur beaupré d'un côtre, ayant harponné en Manche un marsouin, faites-le ouvrir en long et prélevez de beaux filets de viande.

Ébouillantez-les, piquez-les de lardons, et faites-les revenir dans une cocotte avec huile, ail, oignon,

échalote, farine, mouillez d'un demi-litre d'eau et d'un demi-litre de vin rouge, ajoutez sel, poivre, muscade, piment, girofle, bouquet garni, laissez mijoter à petit feu, ajoutez carottes, pommes de terre.

Dégraissez avant de servir.

Harengs aux oignons

Recette de Mme Valude, de Puyrateau, Cher

Ayez des harengs blancs salés de Boulogne-sur-mer, de préférence des harengs laités. Dessalez-les bien.

Dans une cocotte, faites revenir des oignons émincés avec moitié huile, moitié beurre. Dans une poêle à part, faites revenir les harengs dans de l'huile.

Mettez-les ensuite mijoter une bonne demi-heure à une heure, cocotte couverte avec les oignons, ajoutez une noix de beurre, à peine de sel, du poivre.

Alose grillée à l'oseille

Recette du moine Cuvillier

Ayez une belle alose d'au moins trois ou quatre livres, prise à la remontée de mars en Loire ou en Rhône.

Écaillez et videz avec soin. S'il y a des laitances, assaisonnez-les de sel, poivre, et replacez-les dans le ventre; s'il y a des œufs, réservez-les.

Fendez l'alose légèrement sur le dos en long, mettez-la dans un plat et arrosez-la de fine huile d'olive dans laquelle depuis vingt-quatre heures macèrent oignons, carottes, échalotes coupés gros, bouquet garni, poivre blanc et rouge, sel. Laissez mariner l'alose en la retournant et en l'arrosant deux à trois heures et plus, suivant sa grosseur.

Mettez-la sur un gril sur braise de bois ou rôtissez-la devant feu de bois, retournez-la doucement, et quand la chair crépite, arrosez-la de la marinade et mouchetez de bon beurre. Lorsque l'alose sera grillée à point, dressez-la sur un plat, versez dessus un bon beurre fondu à part salé et poivré. En même temps, servez un grand plat de jeune oseille, ceinturé de ronds d'œufs durs; on est impardonnable de ne pas manger ainsi une belle alose dont l'oseille est le complément classique.

Quant aux œufs, mis à part, rissolez-les vivement au beurre, salez, poivrez, ajoutez un jus de citron et servez-les chauds sur un croûton passé au beurre : ceci est une exquise bouchée.

Bouillabaisse

Recette héréditaire de M. Charles Dubois, de Marseille

Il faut avoir pour six personnes, six livres de poissons de la Méditerranée dont trois livres et demie de rascasse, deux livres et demie de poissons de roche, roucau, Saint-Pierre, grondin ou galinette, vive, baudroie, congre, loup ou bar, merlan, turbotin, sole. On peut ajouter des langoustes, des crabes velus coupés en morceaux, des écrevisses de mer (lou chambri).

Mettez dans une grande casserole de fer battu de 40 centimètres de diamètre trois quarts de litre de fine huile d'olive, deux gros oignons doux du midi coupés assez fins, deux feuilles de laurier, cinq gousses d'ail du midi épluchées et préalablement écrasées dans une serviette, ceci pour enlever l'huile essentielle de l'ail, un bouquet de persil, du thym en poudre ou plutôt de la fleur et de la feuille de thym, une cuillerée à moutarde de safran, une cuillère à soupe de gros sel, une toute petite pincée de poivre de Cayenne, cinq tomates fraîches pelurées, épépinées et hachées (à leur défaut, trois cuillerées de coulis de tomate), une lanière d'écorce d'orange, du fenouil sec en

poudre, de préférence de la graine de fenouil ou un brin de fenouil frais haché.

Tournez, maniez sans trêve à chaque ajoutage avec une cuillère en bois jusqu'à ce que l'huile devienne crémeuse et aromatique.

Mettez les poissons et crustacés entiers et leurs morceaux, s'ils sont trop gros. Mélangez, retournez pour que le tout soit bien imprégné de l'huile et laissez mariner une bonne demi-heure, aucun inconvénient à faire mariner plus longtemps.

Cette opération faite à froid, ajoutez du poivre blanc frais moulu, maniez encore et mettez à part les quelques poissons blancs, loups, merlans, soles, turbotins, saint-pierres dont la chair ne demande pas une longue cuisson.

Cuisson : faites un grand feu clair de bois, de sarment si possible, de façon à ce que les flammes entourent complètement la casserole en se rejoignant au-dessus, et faites attention à ce que le feu ne tombe pas, surtout à la fin de la cuisson.

Au moment de mettre sur le feu, mouillez d'un grand verre d'eau par personne, soit en l'espèce de six verres; regardez la pendule. Faites bouillir à gros

bouillons pendant dix minutes, puis, faites brusquement tomber l'ébullition en jetant un verre d'eau froide; laissez repartir le bouillon pendant trois minutes, jetez de nouveau un verre d'eau froide pour recommencer l'opération de faire tomber une deuxième fois l'ébullition, puis laissez repartir pendant cinq à sept minutes le bouillon.

Au total, le bouillon aura eu lieu en trois fois, pendant dix-huit à vingt minutes au maximum avec mouillage de huit verres en tout, ce qui est suffisant pour la cuisson des poissons et crustacés; bien entendu, après la première période d'ébullition de dix minutes, on a introduit les morceaux de poisson blanc mis en réserve dont la chair est vivement cuite afin qu'on les retrouve, tels le merlan, la sole, le bar, le turbot, le saint-pierre.

Cette opération d'arrêter par deux fois l'ébullition et de la faire repartir trois fois est tout le secret de la bouillabaisse; ainsi l'huile en émulsion s'amalgame avec le jus, le tout est parfaitement lié.

Retirez la casserole du feu, dressez vivement les poissons et crustacés à part dans un plat chaud. Dans un autre grand plat profond, dans lequel vous aurez

fait un lit de tranches de pain rassis de froment d'une épaisseur d'un centimètre et demi, versez le jus passé, arrosez et laissez tremper les tranches. Le surplus du jus ira sur les poissons et dans une saucière.

Servez bouillant, car la bouillabaisse a horreur d'attendre, de mijoter et doit être dégustée au sortir du feu vif.

Bouillabaisse

Recette de Mme Ducreux-Picon, de Marseille

Mettez pour six personnes, dans une casserole deux gros oignons doux et cinq tomates coupés, quatre gousses d'ail préalablement épluchées et écrasées dans une serviette, deux feuilles de laurier, un brin de fenouil, une lanière d'écorce d'orange, un clou de girofle.

Ajoutez un demi-litre d'huile d'olive et faites à peine revenir, puis mettez un bon kilo de poissons de roches, roucaus, girelles, congres, rascasses, crabes hachés, carapaces et pattes de langoustes, des têtes de

congres, de baudroies; faites revenir et rendre le jus en maniant.

Lorsque le tout commencera à cuire, mouillez avec un verre d'eau chaude par personne, assaisonnez de sel, poivre de Cayenne, poivre blanc et d'une cuillerée à moutarde de safran. Laissez bouillir vingt minutes. Passez le jus au tamis en écrasant bien poissons, crustacés, au-dessus d'une autre casserole.

Mettez les poissons et crustacés devant être mangés, et ce, par ordre de préséance de cuisson, les petites langoustes, une par personne, les chambris, écrevisses, la baudroie, le Saint-Pierre, les rascasses, le congre, la sole, ou le bar et laissez bouillir vingt minutes.

Dressez les poissons et crustacés sur un plat, passez le jus sur les tranches de pain rangées dans un autre plat, et le reste sur le plat du poisson.

Bouillabaisse de la Manche

Recette de M. L. Calamel, armateur au Tréport

Cette bouillabaisse n'est qu'un reflet de celle de Marseille, car il y manque la rascasse et les poissons

de roche de la Méditerranée qui en font la base et la saveur.

Prenez du congre, de la baudroie ou lophie, du colin, du saint-pierre, du perroquet, du grondin, de la dorade, du rouget-barbet, des merlans, vives, limandes, carrelet, turbotins, soles et comme crustacés: petites langoustes, homards, langoustines, crabes.

Dans une casserole, mettez de l'huile fine d'olive, tomates, oignons du Nord coupés et gousses d'ail décortiquées et écrasées; faites revenir légèrement, ajoutez sel, poivre blanc et de Cayenne, laurier, fenouil, safran, les poissons et crustacés entiers et en morceaux, suivant leur genre pour la cuisson. Mouillez de vin blanc et d'eau chaude et amenez à ébullition violente, retirez du feu; aussitôt l'ébullition arrêtée, remettez à nouveau.

Faites cette opération trois fois de suite de telle façon que le poisson ait bouilli à gros bouillon de quinze à dix-huit minutes. Ainsi, il sera cuit et le bouillon lié à souhait.

Ensuite, mettez dans une soupière des tranches de pain grillé, arrosez de bouillon passé et servez à part les poissons et crustacés.

Homard à l'américaine

Recette de M. H. de Toulouse-Lautrec

Choisissez deux beaux homards sortant des casiers, coupez-les vivants en deux par le travers, recoupez les carapaces en deux dans le sens de la longueur, brisez les pinces et les pattes, et faites avec les queues de belles rondelles. Gardez soigneusement le jus de ces crustacés.

Dans une grande sauteuse, mettez une demi-livre de beurre, trois ou quatre cuillerées de fine huile d'olive, deux oignons, une échalote très finement hachés; faites revenir et chauffer à blanc, surtout sans faire bouillir l'huile d'olive.

Lorsque huile et beurre seront bouillants, jetez vivement les tronçons des homards et faites revenir à plein feu dix minutes environ.

Ceci fait, dans une grande casserole versez le contenu de la sauteuse, le jus réservé des homards, mouillez à hauteur avec de l'eau en ébullition, ajoutez un verre de bonne fine, un demi-verre de bon vin blanc de Bordeaux, un demi-citron entier, un grand

verre de sauce tomate très épaisse, un grand verre de glace de viande, poivre ordinaire, poivre rouge de Cayenne, sel.

Laissez frémir de vingt à trente minutes, retirez les morceaux de homards et dressez-les sur un plat tenu au chaud. Lorsqu'on a abondance de homards, forcez en queues et en pinces pour avoir plus de beaux morceaux, et continuez avec les carapaces bien écrasées, à faire bouillir.

Dans la sauteuse, avec le jus passé de la bouillaison de la casserole, faites la sauce en réduisant encore. Liez avec du beurre, une trace de farine, montez au goût avec poivre rouge, sel, fines herbes finement hachées et versez la sauce sur les morceaux de homard tenus dans le plat au chaud.

Homard Bonnefoy à l'ancienne

Recette de Mme Julia Branens, de Bordeaux

Ayez un beau homard d'environ trois livres, coupez-le vivant en morceaux, la queue en rondelles, la carapace par le milieu en long, brisez pinces et pattes, réservez le jus.

Mettez dans une sauteuse 250 grammes de beurre, une pointe d'ail entière et faites chauffer doucement. Lorsque le beurre sera bouillant, retirez l'ail, jetez les morceaux de homard, et faites vivement revenir dix minutes environ à feu vif.

Ajoutez ensuite un verre de tomate en purée, 250 grammes de carottes coupées en rondelles, un bouquet garni, dix grains entiers de poivre, sel, mouillez avec un demi-litre de très bon bouillon, et faites cuire de façon à donner quelques coups de bouillon.

A ce moment, ajoutez 250 grammes de glace de viande, un verre d'un excellent Sauterne, un petit verre de très vieille eau-de-vie, le jus réservé du homard, et faites frémir à feu vif sans couvrir pendant vingt à trente minutes, en laissant tomber le feu dans les dernières minutes.

Pendant cette cuisson, prenez 250 grammes de beurre manié avec 30 grammes de persil haché, réservez; puis deux belles tomates dont on fait un coulis épais dans une casserole à part ou ayez du coulis tout fait : réservez également.

La cuisson du homard faite, retirez les morceaux,

dressez-les sur un plat mis à l'étuve, puis passez soigneusement le jus de la cuisson et versez ce jus dans la casserole contenant le coulis de tomates réservé, faites réduire jusqu'à volume d'un demi à trois quarts de litre. Enfin, au moment de servir, ajoutez, en dehors du feu, le beurre frais manié avec du persil qui a été reservé, et versez cette sauce sur les morceaux de homard.

Dans cette recette, il n'y a pas de poivre rouge.

Langouste américaine

Recette de M. G. Ducreux, de Marseille

Ayez des langoustes de la Méditerranée de grosseur moyenne, plutôt petites, coupez-les vivantes en deux dans le sens de la longueur, enlevez l'intérieur des carapaces et réservez-le ainsi que le jus des crustacés.

Dans une casserole, faites revenir les morceaux de langouste dans de l'huile et oignons. Ajoutez une demi-bouteille de vin blanc et laissez réduire presque complètement.

Ceci fait, ajoutez un coulis fait à part et com-

posé d'un coulis maigre de bœuf, tomate, oignon, revenu dans l'huile avec une pointe de farine, d'un verre et demi de bouillon ou de glace de viande et d'un coulis de tomate, le tout bien passé.

Laissez cuire vingt minutes environ les langoustes, en ajoutant ail, persil haché, intérieur des langoustes écrasé et passé, ainsi que leur jus réservé.

Enfin, poivrez avec poivre rouge de Cayenne et salez. Servir très chaud.

Écrevisses à la Bordelaise

Recette de M. Paul Viaud, de Bordeaux

Ayez des écrevisses bien vivantes, nettoyez-les soigneusement. Dans une casserole, mettez du beurre, un oignon, une carotte, deux échalotes finement coupées, jetez les écrevisses et faites revenir légèrement: ajoutez un petit verre de cognac et un verre de madère ou de bon vin blanc, sel, poivre ordinaire et de Cayenne.

Faites flamber et cuire dix minutes environ. Retirez les écrevisses et dressez-les dans un plat creux; tenez au chaud. Ajoutez à la cuisson du

bouillon ou de la glace de viande, faites réduire, puis passez et liez la sauce avec jaunes d'œufs et beurre frais. Ajoutez un jus de citron et versez la sauce sur les écrevisses.

Écrevisses des Ardennes

Recette de Mme G. Corneau, de Charleville

Ayez des écrevisses bien vivantes, nettoyez-les soigneusement. Mettez dans une casserole un lit de persil en branches, d'oignons et gousses d'ail émincés, rangez les écrevisses par-dessus, saupoudrez de sel, ajoutez du poivre blanc et noir en grain, poivre de Cayenne à volonté, mouillez à hauteur moitié de vin blanc et eau.

Faites cuire, casserole couverte, à grand feu dix minutes, retirez du feu quand les écrevisses seront devenues rouges et laissez-les refroidir dans leur court-bouillon.

Au moment de servir, dressez les écrevisses sur un plat.

Moules marinières

Recette de M. Charles Dubois, de Marseille

Ayez des moules bien grasses de Calais ou de la Méditerranée. Lavez-les, brossez-les, nettoyez-les sérieusement en les rinçant à plusieurs eaux. Mettez-les dans une très grande casserole en fer battu, avec une feuille de laurier, un gros oignon coupé en lamelles par kilo de moules. Faites-les ouvrir en les faisant sauter et sans couvrir la casserole.

Si le jus est propre, gardez-en la moitié; s'il est boueux, jetez-le. Puis, ajoutez trois quarts de verre d'un vin blanc un peu sec, un bon morceau de beurre par kilo de moules, laissez cuire à grand feu de bois en faisant sauter ; à la fin, mettez du persil haché avec un peu d'ail.

Au moment de servir, ajoutez du poivre blanc moulu à l'instant.

Avec des moules de Calais, il est quelquefois nécessaire d'ajouter du sel gris (pas de sel fin); avec celles de la Méditerranée il vaut mieux jeter leur eau qui est extrêmement salée et remplacer par de l'eau pure.

Moules marinières

Recette de Mme Carlin à la Madrague, Marseille

Ayez des moules de la Méditerranée, lavez-les, nettoyez-les sérieusement : pour un kilo de moules, ouvertes à sec, mettez une poignée de persil, trois gousses d'ail hachées finement, trois feuilles de laurier, un clou de girofle, un petit peu de noix de muscade, une pincée de farine, deux cuillerées de fine huile d'olive, un verre d'eau pure pour corriger l'eau très salée des moules. Faites cuire en sautant, à la fin un peu de poivre blanc moulu.

Moules en brochettes

Recette de Pont-Clapets, Camargue

Ayez des moules bien grasses, nettoyez-les soigneusement et faites-les ouvrir au feu dans une casserole.

Quand elles seront ouvertes, retirez-les du feu, sortez-les de leurs coquilles, lavez-les à l'eau pour enlever le sable, séchez-les sur un torchon blanc.

Enfilez sur de petites brochettes une moule, un morceau de lard de poitrine de même grandeur, et

ainsi de suite en ayant soin de ne pas trop serrer moules et lardons pour que le jus pénètre bien.

Mettez les brochettes sur braise de bois et grillez-les en les retournant.

Quand le lard sera cuit, les moules doivent l'être aussi, sans être desséchées.

Retirez les brochettes du feu, dressez-les telles quelles sur un plat, arrosez le tout de beurre fondu manié avec du persil haché et remonté de sel, poivre, et d'un jus de citron.

On peut aussi tremper les moules dans de l'huile et les rouler dans de la chapelure avant de les embrocher.

Coquilles Saint-Jacques

Recette de M. Momo

Ayez des coquilles Saint-Jacques, nettoyez l'extérieur, ouvrez les coquilles, retirez les mollusques en ayant soin d'enlever de suite la poche noire. Lavez à grande eau plusieurs fois pour faire partir le sable.

Dans un court-bouillon déjà fait d'eau de mer, à son défaut d'eau salée, de carottes, oignons, écha-

lotes, ail, hachés fin, feuille de laurier, bouquet garni, poivre blanc et noir en grain, une cuillère de vinaigre, mettez les mollusques à cuire en partant du froid, dix minutes environ.

Retirez-les du court-bouillon, découpez-les en dés et garnissez-en les coquilles creuses; on compte deux mollusques pour garnir une coquille.

Sur ces morceaux de mollusque, versez une sauce blanche poulette, agrémentée de champignons de Paris préalablement passés au beurre et de moules ouvertes au feu et à sec.

On trouvera la sauce poulette au chapitre des sauces; c'est-à-dire une sauce blanche mouillée du jus du court-bouillon, liée avec un jaune d'œuf et remontée au gout de sel, poivre ordinaire et de Cayenne et de jus de citron.

Couvrez les coquilles d'un peu de chapelure mouchetée de beurre. Mettez-les au four et faites gratiner.

Pourprillons frits

Recette de M. Régis de Sausset-les-Pins, Bouches-du-Rhône

Ayez un jeune poulpe, lavez-le soigneusement sans le battre. Mettez dans sa calotte une gousse

d'ail, piquez-le à travers le corps avec une aiguille et renversez la tête en bas de façon à ce que les pattes le coiffent.

Plongez-le lentement dans une friture d'huile bouillante qui le couvre complètement. Saisi, le poulpe se recroquevillera et prendra la forme d'un champignon. Mettez-le alors à cuire à tout petit feu dans une poêle avec de l'huile, 50 grammes de câpres, 50 grammes d'olives noires émincées. Poivrez et salez à moins que les olives ne le soient.

Quand l'huile est réduite et que câpres et olives sont fondues, versez cette sauce passée sur le poulpe.

Escargots à la bourguignonne

Recette de M. Adolphe Dupré d'Irancy, Yonne

Ayez des escargots de vignes, faites-les jeûner quelques jours. Lavez-les à plusieurs eaux légèrement salées et vinaigrées. Cuisez-les à l'eau bouillante avec sel, poivre, bouquet garni, environ une demi-heure. Retirez les escargots de la coquille et supprimez-en la partie noire. Jetez-les dans une bassine d'eau

tiède, lavez-les, égouttez-les. Nettoyez et lavez soigneusement les coquilles, retournez-les sur une planche et faites-les bien sécher.

Préparez le « frâa », c'est-à-dire une pâte faite avec du beurre, de la mie de pain rassis et tamisée, de l'ail, du persil hachés très fin, salez, poivrez; maniez bien la pâte avec une fourchette, remettez un escargot dans chaque coquille et bouchez l'orifice avec une grosse noisette de « frâa ».

Garnissez un plat, à rebord des coquilles, orifices en dessus, et mettez à four très chaud quelques minutes.

Servez bouillant; la mie de pain dans le « frâa » est facultative : elle absorbe l'excédent de beurre et gratinée légèrement a bon goût, mais le pain doit être de bon froment, sinon supprimez-la.

Limaces à l'arlatenque

Recette de M. Gaëtan Ducreux de Marseille

Ayez 150 escargots ou 200 mourguettes, limaces c'est-à-dire des colimaçons blancs rayés de noir.

Faites-les mariner pendant un quart d'heure dans

du bon vinaigre très salé. Remuez longuement, puis lavez à grande eau. Rasez le bout postérieur des coquilles, enfin mettez à tremper dans de l'eau claire jusqu'à ce que les escargots sortent de la coquille.

Plongez-les dans de l'eau froide, mettez les sur le feu et à la première ébullition, changez l'eau. Mettez les escargots dans les coquilles.

Ajoutez laurier, fenouil, écorce d'orange, quelques grains de coriandre, quatre clous de girofle, laissez cuire deux heures à deux heures et demie suivant l'espèce, escargots ou colimaçons.

Préparez une sauce avec un demi verre d'huile d'olive, deux beaux anchois émincés, 50 grammes d'oignon haché fin, 150 grammes de tomates ou du coulis, deux cuillerées de câpres, ail, persil, poivre et sel. Liez avec de la farine et faites roussir légèrement. Faites revenir les escargots dix minutes, ajoutez un peu de bouillon pour avoir une sauce courte, laissez mijoter une heure à petit feu. Servez et mangez les « à la sucuello », c'est-à-dire en les aspirant par l'orifice.

On peut dans la sauce ajouter soit des noisettes, soit des amandes pilées.

Poutarde

Recette de M. Bertaut de Pont-Clapets, Camargue

Vers juillet, lorsque les mulets, venant de la Méditerranée, rentrent dans les estuaires pour remonter frayer en eau douce et sont bien œuvés, ouvrez-les par le ventre et retirez les chapelets d'œufs en ayant soin de les laisser adhérer en entier à un morceau de chair; on récolte une livre d'œufs en moyenne par mulet de trois à cinq livres.

Laissez-les macérer pendant quarante-huit heures dans de l'eau salée; puis, avec une petite cuillère, grattez et retirez les filaments de sang.

Mettez ensuite les chapelets d'œufs entre deux planches de bois blanc très propres, posez dessus tout d'abord un poids léger pour aplatir, puis, progressivement, augmentez le poids de façon à ce que, sans être écrasé, le chapelet d'œufs devienne plat comme une sole.

Ceci fait, pendez par le morceau de chair qui tient au chapelet, ces galettes d'œufs au grand soleil

et au fort mistral. Laissez sécher; ainsi vous aurez la poutarde, qui se mange comme du chocolat avec du pain et qui, par son goût spécial de poisson fermenté, plaît aux amateurs, quoique moins fin que le caviar.

DE QUELQUES GIBIERS
DE POIL ET DE PLUME

CHAPITRE V

De quelques gibiers de poil et de plume

Bécassines rôties

Recette de M. Didier de Fontaine-sur-Somme

Ayant tué des bécassines de septembre, mangez-les de suite en revenant de la chasse, toutes fraîches. Plumez les, ne les videz pas, introduisez dans l'anus un ou deux grains de poivre, entourez les d'une barde de lard et mettez les à la broche devant un clair feu de bois.

Sous les oiseaux à rôtir, disposez des tartines de pain rassis de deux doigts d'épaisseur et bien beurrées. Arrosez pendant la cuisson avec le jus qui tombe dans la rôtissoire.

Dix minutes de feu vif doivent suffire pour rôtir les bécassines dont la chair doit rester saignante.

Débrochez, rangez sur un plat en métal, argent,

étain, posez sur un réchaud à alcool les tartines de pain, découpez vivement les bécassines en quatre morceaux, écrasez les intérieurs sur les tartines, pressez les carcasses, arrosez du jus du découpage et du rôti, mouillez d'un petit verre de fine, salez, poivrez, faites légèrement flamber les tartines, puis dressez les morceaux de bécassines et les têtes accompagnés des bardes de lard grillées.

Servez très chaud dans des assiettes bouillantes.

Une autre méthode plus simple est que chaque convive, avec sa bécassine entière, sur un réchaud à alcool, exécute lui-même l'opération de faire sa tartine, sans faire flamber de fine, il sera ainsi mieux et plus promptement servi à son goût.

Bécasse au porto

Recette de M. Jacques Loysel de Château-La-Vallière, Touraine

Ayant des bécasses d'automne et d'hiver qui ont séjourné dans notre pays, non des bécasses du passage du bord de la mer qui sont souvent exécrables et sentent la marée, laissez-les pendues par le bec, dans le garde-manger entre dix à trente

jours, suivant la température : la bécasse exige d'être mangée faisandée à point, une bécasse fraîche n'existe pas.

Opérez comme pour la bécassine; mais il faut une presse à viande, et on ajoute porto et vieille fine.

Perdreau poché

Recette de M. le Dr Henri Vaquez

Prenez un perdreau, plumez-le, parez-le, bourrez l'intérieur de foie gras d'oie ou de canard et d'une truffe coupée en gros morceaux : à leur défaut, de pied de porc truffé. Salez, poivrez fortement en poivre ordinaire, dispersez quelques grains de poivre en grain blanc et aromatique.

Recousez le ventre, entourez le perdreau d'une barde de lard mince comme un papier, ficelez-le ou mieux encore emmaillotez-le dans une mousseline en ayant bien soin de laisser une ficelle de suspension.

Ceci fait, dans un pot sans couvercle, mettez de l'eau et du poivre en grain, donnez un bon coup de bouillon, puis plongez le perdreau qui arrêtera

l'ébullition et laissez-le suspendu au milieu de l'eau par sa ficelle attachée à une barre posée en travers du récipient.

Au moment où l'ébullition reprendra, comptez de vingt à vingt cinq minutes pour que le tout soit cuit.

Démaillotez le perdreau et servez le tel quel; la chair doit être saisie, saignante et l'intérieur dégager un fin arôme de foie gras et de truffes.

Cette recette s'applique aussi au faisan qui demande au moins une heure de cuisson.

Grives ardennaises

Recette de Mme G. Corneau de Charleville

Ayez six ou douze grives du passage d'automne, prises au lacet. Dans une cocotte ou dans un poêlon en terre, mettez une noix de beurre, des morceaux de lard maigre frais de poitrine de porc, coupés en lardons de l'épaisseur et de la grandeur du petit doigt, et les grives bien plumées et non vidées.

Ajoutez quelques feuilles de sauge fraîche, sel,

poivre, couvrez et laissez mijoter au moins une heure.

Servez dans le poêlon.

Grives au genièvre

Recette de la ferme de Gousseauville, Seine-Inférieure

Ayez six ou douze grives. Plumez-les, videz-les, bourrez leur intérieur de genièvre mélangé de quelques grains de poivre. Recousez les ventres, entourez les oiseaux d'une mince barde de lard et ficelez-les.

Dans un poêlon ou une cocotte en terre, mettez des lardons maigres de poitrine coupés en morceaux de deux doigts de large sur un demi-doigt de longueur et d'épaisseur, et faites cuire poêlon couvert à feu doux. Ajoutez à la fin un petit verre de genièvre et des croûtons préalablement passés au beurre.

Servez dans le poêlon.

Cailles dans la cendre

Recette de Mme Dortu de Vitry-le-François, Marne

Après avoir tué, fin septembre, début d'octobre, quelques grasses cailles, plumez-les et videz-les. En-

roulez-les ensuite dûment salées et poivrées, chacune séparément dans une feuille de vigne bien beurrée, ficelez-les, et enfouissez-les dans les cendres de bois très chaudes de l'âtre. Après cuisson, servez-les dans des assiettes bien chaudes.

Palombe rôtie

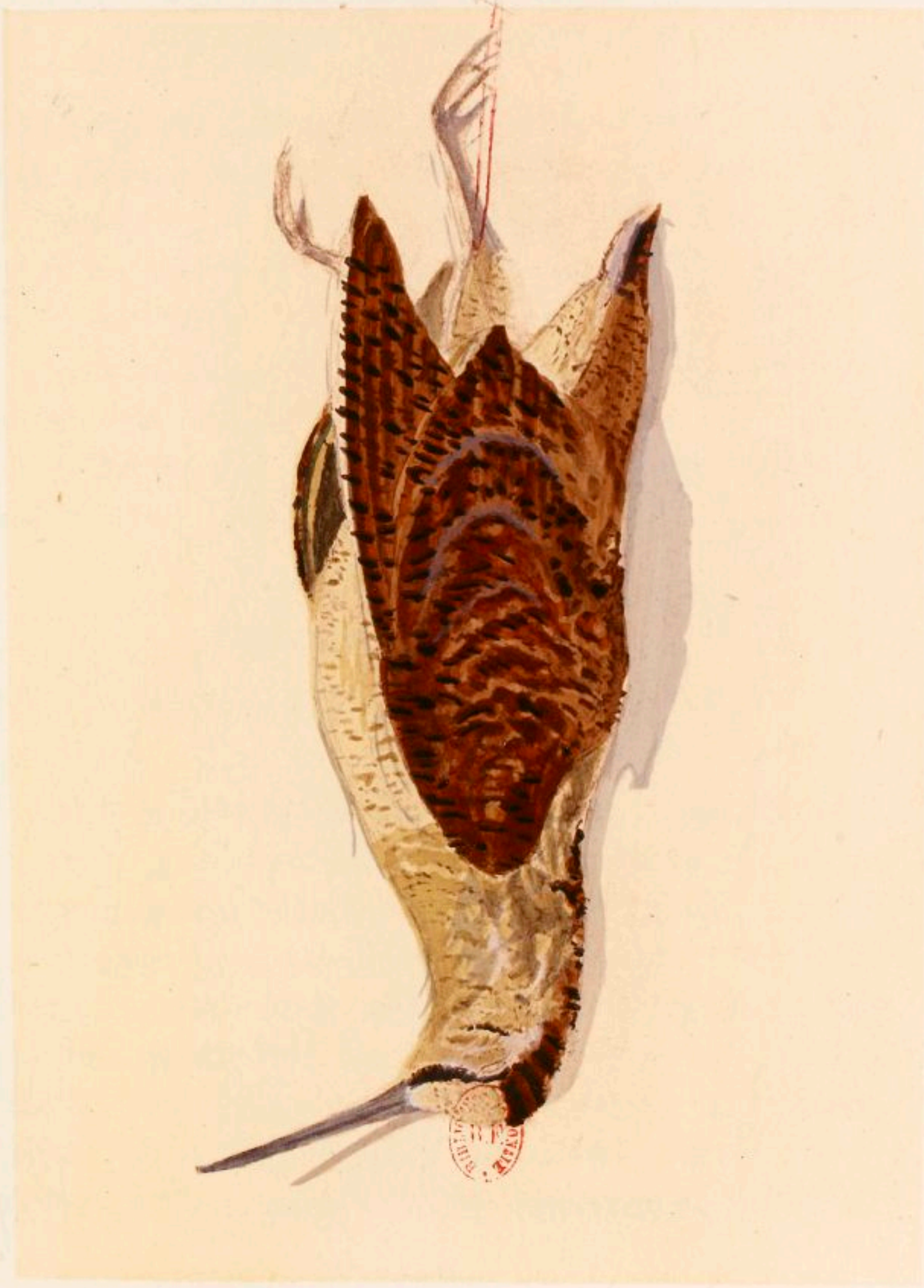
Recette de Mme la comtesse de Toulouse-Lautrec,
château de Malromé, Gironde

Ayez au moment des passages, en octobre, une palombe; videz-la, mettez-la à la broche bardée de lard, devant un feu clair de sarment et au-dessus d'une bonne rôtie de pain, coupée dans le sens de la longueur pour avoir peu de croûte et préalablement grillée.

Arrosez palombe et rôtie de pain; ne faites pas trop cuire.

Cuit à point, sortez l'animal. Réservez les membres, ailes et cuisses. Mettez les blancs et l'intérieur de la bête dans une assiette, ajoutez-y la cervelle et faites un hachis du tout.

Quand tout est bien menu, diluez avec un peu



d'huile, ajoutez poivre, sel, muscade, assez fortement. Triturez bien le tout et étendez-le sur la rôtie.

Arrosez-la de vieille eau-de-vie et passez-la sur le gril ou au four durant trois ou quatre minutes sans la brûler.

Dressez dessus les membres de la palombe. Servez très chaud.

La même recette est employée aussi dans les Landes pour la bécasse.

Ramereaux aux olives

Recette de M. Henri de Toulouse-Lautrec

Ayez de jeunes ramiers, videz-les et mettez dans l'intérieur une farce de viande de bœuf, de veau, chair à saucisse, relevée de poivre aromatique, muscade, truffes coupées. Ficelez-les et faites vivement revenir les ramereaux dans une sauteuse, puis mettez dans une casserole: beurre, lard, échalote, oignon, faites un roux léger avec farine; ajoutez sel, poivre, bouquet garni, déposez les ramereaux, mouillez avec bon bouillon. Laissez mijoter doucement casserole

couverte une petite heure. Dans les dernières vingt minutes, ajoutez des olives vertes dénoyautées et bien dessalées, un verre de fine. Laissez bien braiser et réduire.

Dressez les ramereaux sur un plat entouré des olives et arrosé de la sauce passée qui doit être onctueuse.

Canard sauvage Champenois

Recette de Mme Dortu de Vitry-le-François

Coupez votre canard sauvage en morceaux, réservez le foie. Faites-les revenir dans du beurre. Quand les morceaux seront bien dorés, saupoudrez de farine et mettez un verre de très bon vin rouge, un verre de bouillon et des champignons. Salez, poivrez, bouquet garni; laissez cuire à petit feu, casserole couverte.

Un quart d'heure avant de servir, ajoutez le foie pilé dans un peu de vin rouge, une ou deux cuillerées de purée de tomate, faites réduire et liez.

Dans le plat, sur les morceaux dressés, versez la sauce et entourez de croûtons de pain passés au beurre.

Canard sauvage aux carottes et aux olives

Recette de Mme Maifrette de Camargue, Bouches-du-Rhône

Videz les canards sauvages, cols verts, becs de corail, dits espagnols, grands pilets, rouges de rivière, sans oublier d'enlever la poche de graisse qui est sous le croupion et qui peut donner goût de poisson.

Dans l'ignorance de la provenance du canard, faites-le vivement revenir dans du saindoux pour faire fondre la première graisse qui peut sentir la marée et jetez-la.

Dans l'intérieur du canard, mettez une farce pas trop grasse avec les foies et de l'échalote finement hachée, des olives noires dénoyautées et dessalées et un peu montée en poivre blanc et aromatique, muscade. Salez avec précaution. Recousez le ventre et ficelez l'oiseau. Dans une grande casserole ou cocotte, mettez du beurre, du lard, quelques petits oignons entiers, une échalote, une gousse d'ail entière, trace de farine et faites un roux léger, ajoutez sel, poivre, muscade, fenouil, thym, laurier, persil; faites un lit de rouelle de carottes jeunes (si les

carottes sont vieilles, blanchissez-les), posez le canard et mouillez avec bon bouillon.

Laissez mijoter doucement, casserole couverte, au moins une heure et demie, puis dans les dernières vingt minutes, ajoutez un verre de vieille fine, et des olives vertes dénoyautées et bien dessalées. Dressez sur un plat le canard entouré des carottes et des olives, le tout arrosé de la sauce passée qui doit être onctueuse.

Perdrix aux choux

Recette de M. le Dr Robert Wurtz

Ayez une vieille perdrix et au moins deux jeunes perdreaux tendres, plumez-les, parez-les et faites-les rôtir à point devant feu de bois, réservez-les.

Coupez des choux blancs en long, blanchissez-les avec du sel et égouttez-les.

Dans un pot en terre, mettez beurre et saindoux, un oignon, un petit morceau de petit salé, faites légèrement revenir, ajoutez les choux, la vieille perdrix, mouillez de bon bouillon et d'un doigt de vin

blanc, poivre en grains, et faites mijoter deux bonnes heures au moins. Ajoutez du jambon cru, du cervelas, de la saucisse de Francfort ou de Toulouse non fumés préalablement revenus au beurre, les deux jeunes perdreaux et laissez encore mijoter deux ou trois heures en mouillant à peine de bouillon si nécessaire.

Au moment de servir sur un plat, faites un lit de choux en retirant les os de la perdrix complètement défaite, dressez les deux jeunes perdreaux avec les ronds de saucisse, jambon, cervelas, en passant le jus dégraissé et remonté au goût de sel et de poivre frais moulu.

Filet de hérons

Recette de M. Mallart du Catelet, Somme

Ayant tué quelques hérons gris, plumez-les, écorchez-les et levez dans chaque oiseau les deux beaux filets de viande qui se trouvent sur la poitrine. Le reste du héron n'est que nerfs et os.

Soit rôties, soit en salmis, les aiguillettes de

héron gris ne le cèlent en rien comme finesse et saveur à celle des canards sauvages.

Cette recette de la Somme peut s'appliquer aux hérons pourpres de la Camargue qui sont encore plus fins.

Salmis de macreuse

Recette de Pont Clapet Camargue

Après une grande battue de macreuses appelées grands foulques, judelles, blèries, suivant le pays, choisissez-en plusieurs jeunes. Dépouillez-les toutes fraîches. Découpez-les en ne gardant que les cuisses, les ailes et la poitrine, réservez les foies.

Mettez beurre, oignon, ail écrasé, échalote dans une cocotte, faites un roux et revenir les morceaux. Saupoudrez de farine, ajoutez des lardons hachés et les foies pilés, mouillez de moitié vin rouge et eau, montez en thym, laurier, persil, poivre aromatique et poivre blanc, salez et ajoutez un verre de cognac.

Faites mijoter à feu doux.

Avec les macreuses, on peut faire des pâtés comme avec du lièvre, mais ne prenez que les filets de viande de la poitrine.

Lapin de garenne en gibelotte

Recette de M. Momo

Dépouillez, videz un lapin de garenne fraîchement tué, découpez-le en morceaux en ayant soin de déjointer sans briser les os. Dans une cocotte, faites avec beurre, oignons et farine revenir et dorer les morceaux de lapin, les foies, les rognons hachés. Ajoutez bouquet garni en montant en thym, sel, poivres blanc et noir. Mouillez d'une bouteille de très bon vin blanc de Bordeaux, Sauterne, Malromé, ou de Bourgogne, Meursault. Couvrez et faites mijoter à feu doux. Dans la dernière demi-heure ajoutez des lardons et des champignons de couche, préalablement passés à la poêle.

Dressez les morceaux de lapin avec les champignons et lards, dégraissez la sauce, salez et poivrez au goût et ceinturez le plat de croûtons dorés passés au beurre.

Lapin de garenne au gîte et aux olives

Recette de M. Momo

Dépouillez, videz un lapin de garenne fraîchement tué, badigeonnez son intérieur de moutarde anglaise Savora mélangée de Colman et bourrez d'une farce grasse composée de bœuf, de porc, de chair à saucisses, d'olives noires dénoyautées et hachées avec le foie et les rognons, salez et montez en thym, poivre blanc et aromatique. Piquez le rable et les cuisses de fins lardons.

Recousez le ventre, repliez l'animal de telle façon qu'il ressemble à un lapin au gîte, badigeonnez l'extérieur encore de moutarde Savora, emmaillotez-le d'une mince bande de lard et ficelez-le.

Mettez-le dans un plat en terre à rôtir au four pendant trente-cinq minutes à trois quarts d'heure, en arrosant souvent et ajoutez des olives noires et vertes dessalées et dénoyautées.

Servez dans le plat en terre.

Cuissot de chevreuil ou rable de lièvre

Recette de Mme Dortu de Vitry-le-François, Marne

Faites mariner vingt-quatre heures au moins avec bon vin rouge, une cuillerée d'huile d'olive, sel, poivre, persil, oignons, échalotes. Arrosez de temps en temps. Lardez très serré de lard de poitrine et mettez au four ou à la broche avec du beurre, au moins deux heures de cuisson.

Pendant ce temps, faites bouillir la marinade pendant deux heures, ajoutez le jus de la cuisson et du bouillon dans lequel vous aurez délayé une cuillerée à bouche de fécule. Au moment de servir ajouter des câpres et un morceau de beurre frais.

Cuissot de sanglier de la forêt d'Orléans en jambon

Recette de Mme Joyant (décembre 1921)

Un gros sanglier de 300 ayant été tué, découpez un cuissot pesant 9 k. 1/2, exposez-le trois jours à l'air de l'hiver, puis dépiautez-le et découennez-le.

Piquez le cuissot de lard, entourez-le de sa couenne et de barde de lard, mettez-le dans un grand plat en terre et laissez-le baigner dans une marinade ainsi faite. Mettez dans une casserole, oignons coupés, carottes émincées, échalotes avec du beurre ou de l'huile, faites légèrement revenir, ajoutez sel, poivres ordinaires, aromatiques, rouges, piments, clous de girofle, thym, sauge, laurier, une demie bouteille de très bon vin blanc sec d'Arbois ou de Bourgogne, autant d'eau et faites bouillir un quart d'heure. Versez cette sauce marinée bouillante sur le cuissot qui pendant trois jours, ainsi qu'il est dit plus haut, sera arrosé et retourné.

Le matin du jour où il sera mangé, à déjeuner, mettez à 6 h. 1/2 du matin pour midi 1/2, soit un quart d'heure par livre, le cuissot dans une terrine allant au feu, bien entouré de linge blanc et fortement ficelé.

Mouillez à hauteur avec une bouteille de bon vin blanc, autant d'eau deux ou trois verres de bon bouillon concentré. Ajoutez sel, poivre, thym, clou de girofle, laurier, paprika, persil, bouquet garni, sauge et laissez cuire à tout petit feu.

Démaillotez votre cuissot et servez-le avec des pommes coupées en rond passées au beurre à la lèche frite et des pommes de terre frites en rabot, accompagnées soit d'une sauce béarnaise, soit d'une sauce brune faite avec le résidu de la cuisson et remontée d'une pointe de Worcestershire sauce.

Gigot de chamois ou de mouton cru

Recette de Bayard, chasseur de chamois, Valais

Ayez sous la main un glacier comme le Wildstrubel, le Balmhorn ou le Maïng, tuez un jeune chamois ou un mouton des Hautes Alpes dans les parages de 2.500 à 3.000 mètres.

Découpez un gigot, dépiautez-le et, par jour de beau temps de septembre, exposez-le pendant trois à quatre semaines à l'air vif du glacier et au soleil.

Le gigot doit diminuer, se rapetisser et se manger cru en tranches fines, avec du raifort rapé ou des tranches de gros radis noir dégorgé dans le sel. On peut aussi faire bouillir le gigot cru, le faire regonfler et le manger chaud.

Civet de Marmottes

Recette de Mme Bayard de Varon, canton du Valais

Ayant tué au soleil levant, en septembre, des marmottes se chauffant ventre au soleil et nez au vent ; dépouillez-les, et mettez soigneusement de côté l'amas de graisse qui est excellente pour oindre le ventre des femmes enceintes, les genoux, chevilles et articulations en mal de foulures et le cuir des souliers.

Découpez la marmotte et traitez-la comme un civet de lièvre qui aurait un parfum spécial et sauvage.

Écureuils

Recette de Mme Peg

Ayant tué quelques écureuils, en automne, dépouillez-les le jour même et videz-les. Enroulez-les d'une barde de lard et faites-les revenir avec du beurre fin dans une casserole de cuivre. Quand ils seront bien dorés, salez, couvrez et faites cuire à feu très doux.

Il ne faut aucune épice d'aucune sorte qui risquerait d'enlever à l'animal son goût exquis de noisette.

DE QUELQUES
ANIMAUX DOMESTIQUES

CHAPITRE VI

De quelques animaux domestiques

Bœuf, veau, mouton, cabri, porc et volailles : oie, dindon, poulet, canard.

Le bœuf du pot-au-feu

Recette de ma grand'mère, Mme Duchauffour, Ile-de-France

Le bouillon ayant été fait et servi, comme il est expliqué au chapitre des soupes, servez les morceaux de choix, plats de côte, gîtes à la noix moins bouillis et plus gras que la culotte ou la macreuse qui sont devenus comme ficelles, avec du gros sel et la garniture des légumes, carottes, navets, pommes de terre, chou blanc, poireaux.

En outre accompagnant le plat de bœuf
Servez : posés sur des réchauds :
Un plat des os à moëlle à étaler sur des tartines;
Un plat de champignons farcis;
Un plat d'oignons glacés;
Un plat de tomates ou d'aubergines farcies.
Un plat de crépinettes et de saucisses longues passées à la poêle avec des pommes.

Ainsi compris, le Pot-au-feu compose seul un excellent diner de famille ou de chasse.

Le Pot-au-feu devient immangeable et perd sa réputation, si on se laisse aller aux méthodes absurdes de certaines gens de campagne ou de ville qui ne salent pas, jettent les premières eaux du bouillon de la viande et n'obtiennent ainsi qu'une viande coriace et un bouillon sans goût.

Bœuf miroton

Recette de Mme Pipelet, concierge à Paris, IX^e^

Prenez les restes du bœuf bouilli dans le Pot-au-feu. Coupez-les en tranches d'un demi-doigt de long et de deux doigts d'épaisseur.

BIBLIOTHÈQUE NATIONALE R.F.

Dans un plat en terre, légèrement beurré, rangez les morceaux de bœuf, salez, poivrez, versez dessus la sauce miroton, comme il est dit au chapitre des sauces, saupoudrez d'un peu de panure maniée avec du persil haché et mouchetez de beurre.

Mettez au four à gratiner. Servez dans le plat.

Cette antique recette se perd de plus en plus: autrefois, les concierges se chargeaient du soin de remplir toute une maison de l'odeur de l'oignon.

Bœuf en daube du Dauphiné

Recette de M. André Rivoire de Vienne, Isère

Garnissez une marmite en terre de bardes de lard. Mettez le bœuf, les pieds de porc, le pied de veau, les couennes, les carottes, une tomate et un oignon piqué de clous de girofle, bouquet garni, sel, poivre en grain et moulu et du consommé de tomates.

Ajoutez une langue de bœuf ou une tête de veau, ou une volaille; dans ce dernier cas, ne la mettez que juste le temps nécessaire pour qu'elle soit cuite.

Mouillez le tout de vin rouge et de vin blanc.

Laissez cuire au moins 12 heures.

Une heure avant de servir, dégraissez soigneusement, ajoutez un peu de Liebig ou de glace de viande et un bon verre à vin de cognac.

Surtout pas d'eau.

Pour 10 personnes

Il faut : quatre pieds de porc, un pied de veau, douze paquets de couennes, deux kilos de carotte, une tomate et un oignon bourrés et piqués de clous de girofle, une langue de bœuf, ou une tête de veau, ou une volaille, une livre de consommé de tomates, un demi quart de livre de glace de viande ou de Liebig, trois bouteilles de vin rouge, une bouteille de vin blanc, un verre de cognac, deux kilos de bœuf dans la culotte, morceau plutôt maigre.

Bœuf à la Malromé

Recette de Mme la comtesse A. de Toulouse-Lautrec,
Château de Malromé, Gironde

Prenez du bœuf, un morceau de la culotte, coupez-le en carrés de l'épaisseur de deux doigts. Faites revenir ces morceaux avec de la graisse. Dans

un roux, mettez oignons, ail, échalotes, carottes, navets, légumes et faites les revenir. Puis dans une marmite en terre allant au feu, mettez le bœuf. Ajoutez sel, poivre, clous de girofle et mouillez a hauteur avec du vin rouge de Malromé (très bon Bordeaux rouge). Mettez un couvercle et faites réduire à petit feu pendant 5 à 6 heures. Ceci fait, prenez le jus réduit, passez-le et liez-le en ajoutant les condiments nécessaires : muscade, persil fin haché, puis versez-le sur le bœuf.

Même recette pour filets de daim, cerf, sanglier.

Blanquette de veau

Recette de Mlle Mérieux d'Asfeld, Ardennes

Prenez de la poitrine de veau et coupez en morceaux; dans une casserole, mettez les morceaux et mouillez à hauteur avec de l'eau chaude; ajoutez trois ou quatre oignons, sel, poivre, bouquet garni; faites cuire doucement.

A moitié de la cuisson, retirez la viande, passez le bouillon.

Dans une autre casserole, faites fondre du beurre, gros comme un œuf, délayez deux ou trois cuillerées de farine, laissez cuire quelques minutes jusqu'à ce que cela prenne un ton ivoire, ajoutez petit à petit le bouillon de la cuisson. Faites cuire un quart d'heure, puis ajoutez le veau, une demi-livre de champignons de Paris.

Laissez mijoter à feux doux.

Au moment de servir, dressez la viande sur un plat. Liez la sauce avec trois ou quatre jaunes d'œuf, salez, poivrez à votre goût, versez-la sur votre viande.

Veau au vin blanc de Bourgogne

Recette de M. Adolphe Dupré, vigneron à Irancy, Yonne

Mettez dans une cocotte du vin blanc sec de Bourgogne avec un peu d'eau, bouquet garni, ail, sel, poivre.

Faites bouillir, plongez les morceaux de veau, et laissez cuire un peu. Retirez les morceaux de veau, mettez dans la cocotte du beurre manié de farine et faites cuire en remuant.

Passez la sauce au tamis, puis remettez-là avec les morceaux de veau, et laissez mijoter doucement.

Servez très chaud.

Veau marengo

Recette de M. Momo

Ayez des morceaux d'un vrai veau, c'est-à-dire qu'il ne puisse être baptisé ni veau de lait ni taureau, ni génisse ou bœuf, un veau qui soit encore en sa période de chrysalide.

Faites chauffer dans une casserole, moitié huile, moitié beurre. Faites revenir les morceaux de veau à feu très vif, assaisonnez de sel, de poivre et saupoudrez de farine. Lorsque les morceaux de veau seront bien dorés, mettez trois ou cinq oignons suivant leur grosseur, hachés, deux échalotes, une gousse d'ail entières, un bouquet garni et laissez revenir dix minutes.

Mouillez avec un très bon vin blanc de Bordeaux.

Quand le vin sera réduit, ajoutez un ou deux verres de bon bouillon ou de glace de viande.

Couvrez la casserole, mettez-la sur le coin du feu en laissant mijoter à feu doux deux heures au moins. Mouillez à peine s'il en était besoin avec du bouillon.

Un quart d'heure avant de servir, retirer l'ail, l'échalote, le bouquet garni, ajoutez une pincée de poivre rouge, de poivre aromatique et quelques cuillerées de sauce tomate.

Laissez mijoter un quart d'heure à vingt minutes; auparavant vous aurez ajouté du ris de veau, des rognons de veau coupés, des chipolatas, petites saucisses, préalablement revenus.

Dressez les morceaux sur un plat, couronné des accessoires et de croutons dorés passés au beurre alternés d'œufs frits.

Foie de veau aux pruneaux

Recette de Mme Fillette de Longroy, Seine-Inférieure

Dans une cocotte, faites un roux avec beurre et farine, longuement préparé pendant une demi-heure et bien foncé. Mettez un foie de veau entier et piqué de lardons.

Lorsque le foie sera légèrement revenu, mouillez avec de l'eau tiède, ajoutez sel, poivre, oignons, échalotes entiers, bouquet garni, feuille de laurier, thym ou sarriette, à l'exclusion de l'ail et du clou de girofle. Donnez un coup de bouillon, puis couvrez la cocotte et laissez mijoter au moins deux heures et demie.

Dans la dernière demi-heure, ajoutez vingt-cinq pruneaux dénoyautés et préalablement passés dans du vin rouge chaud et un bon verre de cognac.

Mettez au four la cocotte couverte et laissez encore cuire doucement et réduire pendant une heure, vous aurez sauce onctueuse.

Servez dans un plat blanc ou de couleur unie le foie arrosé de la sauce et ceinturé des pruneaux.

Foie de veau aux trois tranches

Recette de Mlle Berthe du Galéjon en Camargue

Coupez des tranches de pain, grandes comme la main, d'un centimètre d'épaisseur : beurrez-les largement et saupoudrez-les de graines de genièvre

pilées. Sur chacune d'elles, mettez une tranche de foie de veau de même dimension : salez, poivrez, saupoudrez de genièvre.

Superposez une mince tranche de lard de poitrine, saupoudrez encore de genièvre et de poivre.

Rangez les tartines dans un plat en terre, mettez au four très vif pendant quinze à vingt minutes en veillant bien à ce que le foie reste légèrement saignant pour être onctueux et fondant.

Servez chaud dans le plat.

Pâté de lapin artificiel

Recette de M. le Dr R. Wurtz de l'Académie de médecine

Pour 10 personnes

Prenez quatre ou cinq escalopes de veau de la grandeur de la terrine, maigres et plate environ 800 grammes et faites-les mariner douze heures dans un bon vin blanc de Bordeaux avec sel, poivre, épices, muscade, bouquet garni, oignons, échalotes, carottes émincées.

Dans une terrine de 0 m. 25 de longueur environ, mettez au fond quelques clous de girofle, trois feuilles de laurier, brins de thym, muscade, poivre aromatique en grain. Sur ce lit d'épices, foncez une barde de lard suffisamment grande pour enrober et couvrir toute la terrine et faites des lits superposés ainsi composés :

Sur la barde de lard au fond, mettez une escalope de veau à plat et tailladée en long en cinq ou six bardes étroites, entre les bandes de veau, rangez une bande de jambon cru de Bayonne, une bande de lard maigre non salé, une bande de viande de porc maigre, salez, poivrez, étendez une couche de chair à saucisse maniée avec très peu d'oignon et d'échalote hachés finement et des raclures de truffes; puis recommencez des lits d'escalopes, de veau, de jambon cru, etc, en disposant deux ou trois truffes coupées en gros morceaux, jusqu'à ce que la terrine soit remplie. Rabattez et entourez ces viandes en les pressant bien et entre la terrine et la barde de lard de côté, mettez quelques clous de girofle, de feuilles de laurier et, au-dessus sur la barde de lard, un oignon coupé en tranches, échalotes,

feuille de laurier, branche de thym, poivre aromatique en grain. Couvrez d'un papier beurré, fermez hermétiquement avec le couvercle.

Faites cuire à feu très doux.

Mouton entier rôti en plein air

Recette de M. le Dr Wurtz et de M. Momo

Creusez un trou de 1 m. 50 sur 1 mètre, et de 1 mètre de profondeur. Rangez dans le fond un lit de pierres plates et faites pendant trois heures un grand feu de façon à avoir un énorme lit de grosses braises sans fumerons dépassant le trou de cinquante centimètres.

De chaque côté du trou, plantez une grosse branche de bois vert taillée en Y en laissant en dessous de l'Y quelque branches dépasser, pour faire jeu de crémaillère. Ayez une solide branche très longue de chêne ou de hêtre, sur laquelle vous enfilerez un joli mouton de dix-huit mois à deux ans. Amarrez solidement le mouton avec un fil de fer ou un collet sur sa broche, écartez les cuisses avec des fiches de bois de telle façon que rien ne se dérange pen-

dant qu'on retourne le mouton au-dessus de la braise.

Faites rôtir pendant une heure et demie à deux heures à pleine braise et ayez deux ou trois grandes perches portant des petits sacs remplis de panne de bœuf pour badigeonner le mouton et éviter qu'il ne brûle. A défaut de panne, ayez un seau d'huile ou de graisse liquide et un pinceau fait de bruyère ou de bouleau emmanché au bout d'un bâton. Pendant la cuisson, jetez à pleine poignée du gros sel gris et un peu de poivre.

Débrochez le mouton sur un lit de branches de sapin vert et offrez des morceaux de choix rares inconnus et croustillants tels les bas des côtes, les rognons aux gens qui mangent d'habitude enfermés dans des maisons. Ce sera pour eux une révélation.

Gigot de mouton bouilli irlandais

Recette de Miss Isa T. de Carrick on Shannon, Irlande

Mettez dans un grand pot en terre de l'eau, salez et poivrez fortement. Ajoutez beaucoup de navets et de carottes coupées en rondelles et laissez bouillir une bonne demi-heure.

Plongez dans l'eau bouillante le gigot de mouton et faites bouillir à grand feu à raison de un quart d'heure par livre.

A part, faites cuire à l'eau ou à la vapeur des pommes de terre entières et pelées.

Servez le gigot entouré des pommes de terre, et accompagnée d'une sauce blanche aux câpres et à la menthe poivrée, c'est-à-dire une sauce faite de farine, de beurre, mouillée de bouillon, liée avec un jaune d'œuf et remontée au goût en câpre, sel, poivre et menthe poivrée.

Gigot en cocotte d'Auvergne

Recette de M. Guillaume Giraldon d'Antérieux, Auvergne

Dans une cocotte en fer ou en fonte à intérieur émaillé, mettez une demi-livre de beurre en graissant soigneusement tout l'intérieur. Prenez des oignons plats de la même grosseur, garnissez le fond de la cocotte. Il faut que les oignons aient six centimètres de diamètre. Mettez thym, laurier, bouquet, civette, mignonnette, échalotes, surtout pas d'ail, sel, poivre en grain. Par-dessus, couchez

le gigot entier, en ayant soin de replier le manche pour qu'il entre dans la cocotte. Saupoudrez-le de gros sel et lardez-le de quelques coups de couteau profonds. Beurrez-le soigneusement et mettez-le cuire sur un petit feu de bois, si possible, en comptant un minimum de cuisson de un quart d'heure par livre. De temps en temps, soulevez le couvercle pour voir où en est la cuisson. Retournez le gigot et ajoutez un peu de beurre dans le fond si les oignons commencent à attacher de trop, car il ne faut pas qu'ils brûlent.

Dans la dernière heure, mettez des pommes de terre cuire avec la fin de la cuisson du gigot. A ce moment ajoutez un verre de vin blanc. Après un mijotage de 2 à 3 trois heures suivant la grosseur du gigot, servez le tout très chaud : dans le fond de la cocotte, vous trouvez un fondu d'oignons et de pommes de terre délicieux.

Pieds de mouton à la poulette

Recette des Halles

Flambez-les, blanchissez-les, nettoyez-les si le marchand ne l'a pas fait.

Faites cuire dans un blanc : c'est-à-dire : mettez dans une casserole deux à trois litres d'eau, quelques cuillerées de farine délayée, deux oignons entiers piqués de clous de girofle, trois carottes, un bouquet garni, sel, poivre en grain et un jus de citron. Donnez un coup de bouillon, puis ajoutez les pieds, laissez-les cuire à moitié découverts, en écumant de temps en temps, trois ou quatre heures.

On voit que les pieds sont cuits lorsque l'os du milieu se détache seul.

Retirez les pieds de la cuisson, égouttez-les sur un torchon blanc. Passez et réduisez la cuisson.

Dans une autre casserole, faites un roux léger avec du beurre et de la farine, ajoutez de la cuisson réduite, du bouillon, donnez un coup de bouillon, ajoutez des champignons, passés au beurre et hachés, liez avec trois jaunes d'œufs, mettez une poignée de persil blanchi et haché, ajoutez un jus de citron. Jetez les pieds dans cette sauce.

Pieds et paquets

Recette de M. G. Ducreux de Marseille

Pour 12 personnes environ

Ayez six tripes de mouton, douze pieds de mouton, deux pieds de veau, trois à quatre cents grammes de fraise de veau, lavez, brossez, raclez et passez à l'eau bouillante.

Préparez un hachis d'ail et de persil (cinq gousses d'ail, une poignée de persil) et coupez du petit salé en lanières.

Pour préparer les paquets, coupez les tripes en carrés (0 cm. 20 × 0 cm. 20) farcissez-les avec le hachis, ajoutez sel et poivre et un des morceaux de petit salé. Fermez le paquet au moyen d'une œillère.

Au moment de mettre sur le feu, placez une assiette posée à l'envers au fond d'une marmite en terre, recouvrez-la de quelques bardes de lard.

Préparez de la tomate hachée et passée.

Mettez successivement un rond de paquets, un rang de tomates, un rang de pieds, jusqu'à épuisement.

Ajoutez une demi-bouteille de vin blanc, deux

feuilles de laurier deux ou trois gousses d'ail écrasées, une carotte, un oignon émincés.

Laissez cuire à petit feu de quinze à dix-huit heures. Passez, dégraissez la sauce que vous versez sur les pieds désossés et sur les paquets. Servez très chaud.

Saucisses aux pommes

Recette de ma grand'mère Joyant d'Evreux, Eure

Ayez de belles pommes plutôt vertes, coupez-les en ronds de 0 cm. 01 d'épaisseur au maximum, enlevez les pépins.

Dans une poêle, mettez une noix de beurre et faites cuire des saucisses longues préalablement piquées. Ensuite jetez les ronds de pommes et faites revenir. Poivrez seulement.

Servez les saucisses sur le lit de pommes.

Tripes au cidre

Recette de Mme Fillette de Longroy, Seine-Inférieure

Ayez trois tripes de mouton, deux pieds de veau. Nettoyez-les soigneusement et coupez-les en morceaux. Dans une cocotte ou un poêlon en terre, mettez

oignons, carottes, échalotes émincés, feuille de laurier, bouquet garni, poivre, sel, une gousse d'ail écrasée, une noix de beurre, faites revenir légèrement. Ajoutez les tripes, les pieds et mouillez avec du bon cidre, faites mijoter six à huit heures : dégraissez avant de servir.

Tripes à la lyonnaise

Recette de M. G. Ducreux de Marseille

Prenez trois tripes de mouton, deux pieds de veau, six pieds de mouton, coupez-les en morceaux.

Ayez des petits oignons, des carottes et un bon kilo de tomates. Tenez prêts de l'ail, du poivre moulu et en grain, deux feuilles de laurier.

Mettez au fond d'une marmite en terre deux assiettes juxtaposées. Disposez successivement : un rang de tripes, un rang d'oignons, un de pieds et carottes, un de tomates, trois à quatre gousses d'ail, sel, poivre en grains, laurier. Ajoutez un grand verre et demi de vin blanc sec; laissez cuire à feu doux pendant douze heures; dégraissez légèrement avant de servir.

Cabri rôti avec sauce du pays de Navarre

Recette de Mme Gusto Maylin de San Esteban sur la Bidassoa, Navarra, Espagne

Au moment de Pâques, mettez un cabri entier à rôtir sur un lit de braise ou dans un grand four. Mouchetez de beurre et arrosez en retournant. Dressez-le sur un grand plat chaud entouré de pommes de terre frites en copeaux et accompagné de la sauce jaune, dite Béarnaise.

Côtelettes de porc à la sauce piquante

Recette de M. Adolphe Dupré d'Irancy, Yonne

Faites revenir dans une cocotte des côtelettes de porc avec saindoux ou beurre. Réservez-les lorsqu'elles seront dorées. Faites-un roux brun, au dernier moment ajoutez une petite poignée d'échalotes émincées très fin, puis de l'eau chaude en remuant avec une cuillère en bois.

Versez encore un demi verre de vin blanc de Bourgogne sec ou une cuillerée de vinaigre de vin.

Laissez cuire et réduire et passez la sauce après l'avoir dégraissée. Mettez enfin les côtelettes et faites mijoter cocotte couverte. Au dernier moment ajoutez des rondelles de cornichons.

Servez très chaud.

Dindon rôti pour déjeuner de chasse

Recette de Mme Girard d'Auteuil près Montfort-l'Amaury, Seine-et-Oise

Ayez un beau dindon de ferme, plumez-le, parez-le. Bourrez l'intérieur d'une farce de viande de bœuf, de veau, de chair à saucisse, de deux ou trois boudins rouges grillés légèrement et hachés et de marrons grillés concassés. Salez, montez en poivre et épices, recousez le ventre et ficelez l'animal.

Déposez le dindon dans un plat en terre, mouchetez de beurre, et mettez à four doux en arrosant souvent.

Servez le dindon dans le plat en terre accompagné de pommes de terre frites.

Pâté en croûte d'oie ou de canard

Recette de Mlle Mérieux d'Asfeld, Ardennes

Ayant vidé, paré une jeune oie ou un canard, découpez l'oiseau en morceaux, en ayant soin de bien déjointer et de ne pas briser les os : mettez les morceaux dans un plat et faites mariner une dizaine d'heures sous un fort assaisonnement de sel, poivres, épices.

Faites une pâte à pâté légèrement feuilletée et l'ayant laissé reposer une dizaine d'heures, étendez-la sur une tôle carrée ou ronde ou oblongue de l'épaisseur d'un demi-doigt.

Rangez les morceaux de la volaille et recouvrez de la pâte en forme de dôme.

Mettez à four chaud, en ayant soin de mettre la tôle sur une brique pour ne pas toucher le fond, et laissez cuire doucement au moins une bonne heure; lorsque la croûte sera bien dorée, mettez dessus, pour finir la cuisson, un papier beurré pour que la pâte ne brûle pas; servez chaud.

Cassoulet

Recette de Mlle Elise de Toulouse

Prenez de beaux haricots bien blancs de Soissons, faites les tremper dans de l'eau froide, douze heures, puis cuisez-les presque tout à fait (environ deux heures et demie à trois heures).

Dans une sauteuse, mettez des morceaux de mouton, des morceaux d'oie et faites revenir jusqu'à ce qu'ils soient dorés.

Dans une grande casserole, faites revenir quelques oignons, échalotes, gousses d'ail, un peu de lard haché, ajoutez du jarret de veau, du pied de veau, jambon fumé, saucissons crus, sel, poivre, laurier.

Mettez les morceaux de viandes revenus, les abatis de l'oie, carcasse, os, etc.

Mouillez avec du bouillon, ajoutez quelques cuillerées de tomates.

Faites réduire à petit feu très lentement (environ 2 heures). Ceci fait, prenez un grand plat en terre allant au four, mettez au fond les haricots, par dessus les morceaux de viande de mouton, d'oie,

ajoutez le cou de l'oie farci de chair à saucisse, un pied de porc truffé et des ronds de saucisse de ménage passés à la poêle. Versez le contenu de la casserole en laissant de côté les os, la carcasse, les résidus et en dégraissant.

Mettez le plat garni au four pour recuire encore haricots et viandes.

Ayez du bouillon ou du jus de viande pour humecter si cela est nécessaire. Un quart d'heure avant de servir saupoudrez de mie de pain maniée avec du persil, laissez gratiner et servez chaud dans le plat.

Confits d'oies du Languedoc

Recette de Mme A. Tapié de Céleyran d'Albi

Ayez quatre oies grasses au point de ne plus se mouvoir, découpez-les en quatre, en enlevant ailes et cuisses et en laissant la peau. Mettez les foies gras à part. Raclez et enlevez tous les tissus graisseux et faites-les fondre dans une grande bassine en cuivre, à feu doux.

Quand la graisse commence à bouillir, plongez

les carcasses, les ailes et les cuisses et laissez cuire jusqu'à ce que la graisse soit fondue.

Retirez ces morceaux, salez-les, rangez-les dans des grands pots de grés et versez dessus la graisse liquide légèrement salée.

Vous avez ainsi le confit qui peut se garder plusieurs mois.

On peut le manger froid à la sortie du pot, sans préparation après avoir fait fondre la graisse. Mais généralement on préfère le servir, soit avec des petits pois, soit avec une sauce tomate, soit dans un cassoulet, soit avec du riz au bouillon, la seconde cuisson étant généralement recommandée.

Pour mémoire il convient de noter que le confit d'oie est aussi utilisé dans le midi pour la confection d'une excellente soupe au choux; dans le Nord, on peut le mettre dans une bonne choucroute.

Galantine de confits d'oie

Recette de Mme A. Tapié de Céleyran d'Albi

Désossez une oie grasse à en mourir, découpez la poitrine en aiguillettes, faites des languettes de veau

blanc, du foie de l'oie, hachez les restes de viande de l'oie avec des truffes.

Disposez ces languettes en long avec trois truffes entières dans la peau qui recouvre les ailes et le bréchet, et cousez comme à toute galantine.

Passez au four et mettez à cuire au bain marie, deux heures et demie dans une terrine bien close, ou dans une boîte soudée si vous désirez avoir une conserve.

Avec la peau du cou de l'oie, on fait de même un saucisson en ajoutant aux déchets de viande de l'oie, des truffes, du veau et de la chair à saucisse.

Pâté de foie gras au porto

Recette de Mme A. Tapié de Céleyran d'Albi

Prenez plusieurs beaux foies d'oie bien gras et blancs, épluchez-les soigneusement, en retirant les vaisseaux, les fibres et le vert. Lavez-les dans de l'eau salée froide et trempez-les une bonne heure. Essuyez-les et mettez-les dans un plat en terre au milieu de graisse d'oie : faites-les cuire à feu très doux dix minutes au plus.

Retirez-les et lorsque les foies seront refroidis, disposez dans une grande terrine, des tranches très minces de saucisson d'Arles, les foies, des truffes, et ainsi de suite jusqu'à ce que la terrine soit pleine, versez dessus un jus très chaud de pied de veau, très monté en épices et mouillé de vieux porto. Laissez refroidir. Démoulez pour avoir un plat enrobé de gelée. Servez avec de la gelée de groseille.

Poulets à devenir tendres

Recette du Lieutenant de vaisseau Mizon
explorateur du Congo et du Niger

Afin de rendre immédiatement des poulets mangeables, sortez-les du poulailler, poursuivez-les en rase campagne et après les avoir fait courir, abattez-les à coup de fusil chargé de très petits plombs.

La chair du poulet, saisi de peur, devient tendre. Cette méthode pahouine paraît infaillible même pour les poules les plus vieilles et coriaces.

Poulet aux amandes

Recette de Mlle Léonie de Monein, Basses-Pyrénées

Prenez des beaux poulets et coupez les morceaux sans briser les os.

Dans une sauteuse, faites revenir des oignons coupés une pointe d'ail et d'échalote: ensuite les morceaux de poulet de façon à ce qu'ils soient bien dorés.

Ceci fait, dans une grande casserole, versez le contenu de la sauteuse en passant le jus pour que l'ail et l'oignon ne restent pas, mettez les morceaux de poulet, ajoutez du beurre, un doigt de vin et de cognac, bouquet garni, clous de girofle, poivre, sel, mouillez à peine de bouillon.

Mettez les foies en hachis, des morceaux de jambon coupés menus et des lardons.

Soupoudrez d'un peu de farine.

Faites réduire et mijoter lentement à petit feu bien couvert jusqu'à ce qu'il n'y ait presque plus de sauce.

Au moment de servir, faites une sauce avec quatre ou six jaunes d'œufs délayés dans de la crème et

liez sur feu doux ou au bain-marie pour que la sauce ne tourne pas. Ajoutez un jus de citron et mêlez bien à la sauce des amandes et des noisettes concassées en petits morceaux.

Dressez les morceaux de poulets au fond du plat chaud, arrosez le tout avec la sauce et garnissez le plat de croûtons bien passés au beurre.

Poulet marengo

Recette de Mme Peg de Vitry-le-François, Marne

Mettez dans une casserole de l'huile d'olive, une gousse d'ail écrasée, faites chauffer et revenir les morceaux du poulet.

Quand ces derniers seront bien dorés, retirez-les et faites un roux avec une cuillerée de farine.

Lorsque le roux sera foncé, mouillez de bon bouillon, remettez les morceaux de poulet, salez, poivrez, laissez mijoter à petit feu.

Une demi-heure avant de servir, ajoutez des champignons de Paris passés au beurre, quelques cuillerées de coulis de tomate et des olives dénoyautées. Au moment de servir parsemez de croûtons de pain passés au beurre.

Fricassée de poulet

Recette de Mme Pannelier d'Heiltz-l'Evêque, Marne

Ayez un beau poulet, déjointez-le.

Dans une cocotte en fonte, devant un bon feu de bois, faites revenir des morceaux de lard de poitrine. Quand ils seront bien dorés, retirez-les et faites revenir les morceaux de poulet. Mélangez le tout et saupoudrez de farine et largement d'échalotes finement hachées avec du persil ; salez, poivrez et couvrez. Laissez mijoter lentement et longtemps à feu doux. Mettez un bon verre de cognac une demi-heure avant de servir.

Poule au riz

Recette de Dona Micaela, danseuse andalouse

Prenez une poule ni trop jeune ni trop vieille. Mettez-la dans une cocotte et faites-la revenir avec du beurre jusqu'à ce qu'elle soit bien dorée, puis retirez-la. Faites revenir dans la cocotte des oignons hachés fins avec bouquet de laurier, échalotes,

poivre et deux tomates coupées en morceaux. Lorsque vous aurez bien fait revenir le tout, remettez la poule et mouillez à hauteur de bouillon. Ajoutez le riz préalablement lavé à l'eau froide, salez au goût et mettez une petite pointe de safran à volonté.

Laissez cuire deux heures et demie à petit feu casserole couverte.

Poulets au riz

Recette de M. G. Ducreux de Marseille

Ayez un ou deux bons poulets, faites-les cuire au four, bien arrosés de beurre et de graisse.

Ayant cuit du riz à l'Indienne, bien blanc et bien séché, ajoutez une demi-cuillerée à café d'extrait de viande et du safran délayés dans de l'eau chaude pour donner de la coloration, un gros morceau de beurre, le jus de la cuisson du poulet. Faites réchauffer le riz en saupoudrant de fromage de gruyère et de hollande et de parmesan rapé, servez les poulets sur le lit de riz.

Poulet en fricassée froid

Recette de Mme Bonnet de Sinceny, Aisne

Ayez deux beaux poulets, découpez-les en morceaux sans briser les os. Faites revenir dans une cocotte les morceaux avec du beurre, jusqu'à ce qu'ils deviennent bien dorés. Salez, poivrez, mouillez d'un vin blanc sec, Montlouis, Epernay, Meursault, et laissez mijoter, cocotte couverte, une heure et demie. Au dernier moment, ajoutez une pointe d'ail, de l'estragon, du persil, du cerfeuil finement hachés, du poivre frais moulu.

Dressez les morceaux dans une terrine ou un plat creux, versez le jus, laissez refroidir et prendre en gelée.

Servez froid à un repas de chasse en plein air.

Arroz à la Valenciana

Recette de la belle Salvita Garcia, danseuse andalouse

Faites cuire une grosse poignée de haricots verts à l'eau. Une fois cuits, retirez-le du feu et gardez l'eau de la cuisson.

Effeuillez et nettoyez soigneusement trois artichauts et coupez les fonds en quatre morceaux.

Epluchez deux ou trois grosses tomates, pressez-les pour les épépiner.

Faites ouvrir un demi-litre de coques, un demi-litre de moules et un litre de palourdes; gardez le liquide des coquillages.

Dans une cocotte mettez de l'huile, et faites bien revenir un poulet coupé en morceaux. Quand il est bien doré, retirez les morceaux et faites revenir un gros oignon et une gousse d'ail coupés en très petits morceaux, puis jetez une demi-livre de riz bien lavé et séché, puis trois fois le volume du riz en liquide comprenant l'eau des haricots et des coquillages complétez d'eau s'il y a lieu. Salez, poivrez, mettez le poulet, les moules, les coques, les palourdes, les artichauts en remuant pour que le tout se mélange. Laissez cuire à petit feu sans y toucher et sans couvrir. Quand il n'y aura plus de liquide, tout sera cuit.

Vous pouvez ajouter des piments doux selon le goût.

Canard au sang

Recette de l'Auberge des Régates de Duclair, Seine-Inférieure

Ce plat doit être fait et mangé dans les deux heures de la mort du canard au temps des régates de printemps, car le canard étant tué par étouffement en lui tordant le cou et en serrant la poitrine, son sang, par un temps orageux, peut rapidement tourner et rendre le plat dangereusement toxique.

Donc, ayant étouffé un canard, l'ayant paré, vidé, foie mis à part, faites-le rôtir légèrement à feu vif de bois, entre vingt et vingt cinq minutes. Découpez-le sur table, en rangeant sur un plat tenu sur un réchaud, aiguillettes, ailes et cuisses que l'on repassera au gril, car ces dernières doivent être à peine cuites. Mettez dans une presse à viande, le foie haché, la carcasse laissée, ajoutez un grand verre de bon vin rouge et pressez.

Dans un plat de métal sur un réchaud, recueillez le jus composé de sang et de vin, ajoutez un verre

de fine, faites flamber, ajoutez enfin un bon morceau de beurre en tournant sans cesse. Quand le beurre sera fondu, assaisonnez de poivre fortement, rangez les morceaux de canard en pleine sauce bouillante. Servez dans des assiettes chaudes.

DE QUELQUES LÉGUMES

CHAPITRE VII

DE QUELQUES LÉGUMES

Poule verte

Recette de Mme la comtesse A. de Toulouse-Lautrec d'Albi

Prenez un morceau de jambon, du lard, de la chair à saucisse de la viande de porc ou de veau, de la mie de pain émiettée, du persil; hachez le tout, salez et poivrez.

Faites blanchir un chou frisé, prenez l'intérieur, hachez-le et mélangez-le avec les viandes.

Mélangez le tout avec deux œufs entiers battus et un demi verre de lait. Roulez la farce dans plusieurs grandes feuilles de chou superposées de façon à donner la forme d'une galantine de volaille.

Ficelez et mettez à cuire dans de l'eau bouillante avec de la graisse, des pommes de terre, comme

une soupe aux choux, pendant une heure et demie à deux heures. Sel, poivre aromatique et ordinaire.

Déficelez la poule verte et servez-la entourée des pommes de terre.

Le bouillon fait un excellent potage.

Artichauts à l'huile et à l'ail

Recette de Mme la comtesse A. de Toulouse-Lautrec d'Albi

Coupez quatre artichauts en quatre, enlevez le foin, rabattez les feuilles et mettez-les tremper une heure à l'eau froide.

Dans une cocotte ou poêlon, faites chauffer à feu vif un grand verre d'huile d'olive. Quand l'huile sera bouillante, jetez les quartiers d'artichauts et faites revenir jusqu'à ce que les feuilles soient bien frites. Salez et retirez la cocotte sur le coin du fourneau, couvrez et laissez mijoter doucement une heure et demie.

Cinq minutes avant de servir ajoutez un hachis d'ail et de persil, poivrez fortement et servez les artichauts avec le fond de la casserole.

Endives au jus

Recette de Mme Peg de Vitry-le-François, Marne

Ayez de belles endives lavées, épluchées et séchées, mettez dans une cocotte un bon morceau de beurre, faites-le chauffer. Ajoutez les endives et faites revenir jusqu'à ce qu'elles soient dorées.

Salez, poivrez, couvrez la cocotte, laissez mijoter une heure et demie au moins sans ajouter d'eau.

Dans le dernier quart d'heure, si vous avez trop de jus, laissez réduire, à découvert.

Cette recette s'applique à des navets, des topinambours.

Oignons glacés

Recette de ma grand'mère Duchauffour de l'Isle Adam, S. et O.

Prenez des oignons de notre pays du Nord, tous de la même grosseur, de six à dix cm. pour le moins, dans lesquels vous introduirez un clou de girofle du côté de la racine.

Rangez-les serrés au fond d'un plat en terre émaillée sur un léger lit de beurre, salez et poivrez. Mouillez à hauteur avec du bouillon.

Faites réduire à feu doux et découvert pendant au moins deux heures ; sur chaque oignon, posez un morceau de sucre, saupoudrez de sucre en poudre, puis mettez le plat au four, pour glacer les oignons.

Servez lorsque le jus réduit sera caramélisé.

Confit de légumes

Recette de Mme Blanche, masseuse à Montmartre

Mettez dans une cocotte un gros morceau de beurre, six oignons coupés en tranches de lune et un quart de livre de lardons de poitrine. Faites mijoter à petit feu sans faire roussir ; lorsque les oignons et les lardons seront légèrement fondus, saupoudrez d'une bonne cuillerée de farine et mélangez.

Ajoutez ensuite, trois chicorées, trois laitues préalablement blanchies à l'eau bouillante salée,

puis jetées dans l'eau froide et enfin bien égouttées, bouquet garni, sel, poivre blanc et aromatique, en grain et en poudre trois feuilles de laurier.

Couvrez et laissez cuire à feu doux au moins trois heures en ajoutant quelques cuillerées de bouillon ou de glace de viande afin que cela n'attache pas. Posez, la tranche en l'air, six tomates, coupées par le milieu, épépinées et non pelées.

Couvrez et faites réduire encore une bonne heure, jusqu'à ce que le confit se présente bien onctueux.

Pour enrichir le plat, vous pouvez ajouter des crépinettes, des saucisses longues, des rondelles de saucisses de Toulouse préalablement revenues au beurre, ou, comme au pays de Mareuil en Vendée, des pieds de porc cuits à l'eau, désossés et recuits dans le confit.

Poireaux au vin rouge

Recette de M. le Dr Robert Wurtz

Épluchez une douzaine ou deux de poireaux en y laissant à peine de vert, lavez-les, essuyez-les et séchez-les avec un linge.

Dans une casserole, mettez au fond une livre et demie de lard coupé en morceaux et rangez les poireaux par-dessus.

Mouillez complètement avec trois quarts de vin rouge et un quart d'eau. Surtout ne blanchissez pas les poireaux avant, sinon les poireaux deviennent mous. Ajoutez sel, poivre, clous de girofle seulement. Laissez cuire doucement au moins deux heures en couvrant la casserole avec un papier beurré, au bout de ce temps les poireaux seront cuits, rosés et fermes et le jus sera réduit.

A ce moment rangez, dans un plat long allant au feu, les poireaux, prenez du jus que vous lierez avec un jaune d'œuf, garnissez le plat, autour et au milieu de ronds de saucisse de Toulouse préalablement revenus, saupoudrez le tout de chapelure maniée avec du persil.

Faites gratiner et réduire encore au four de telle façon que le plat se présente onctueux et que les poireaux ne nagent pas.

Ne mettez aucun oignon, ail, ciboule, etc, mais seulement du poivre ordinaire et de cayenne, forcez en clous de girofle.

Choucroute garnie

Recette de Mmes Joyant et Wurtz d'Alsace

Une livre de choucroute par personne.

Ayez de la belle choucroute sortant de son tonneau : lavez-la, égouttez-la soigneusement.

Mettez dans une cocotte ou un pot en terre, beurre et très bon saindoux ou graisse d'oie, la choucroute, un morceau de culotte de bœuf, de la palette de porc, voire du confit d'oie. Mouillez à hauteur avec du bon bouillon. Ajoutez quelques grains de genièvre et une bonne pincée de poivre en grain. Couvrez et, à feu doux, laissez mijoter trois ou quatre heures, puis ajoutez une demi-bouteille d'un bon vin du Rhin ou d'Epernay.

Si la choucroute doit être servie pour midi, commencez-la la veille dans l'après-midi à la mettre au feu, elle n'est jamais trop cuite.

Deux ou trois heures avant de servir, ajoutez des pommes de terre rondes entières et, une heure avant, du saucisson de Toulouse ou de Morteau, des saucisses de Strasbourg, de Francfort et des cervelas.

Dégraissez avant de servir.

Chou rouge aux marrons

Recette de M. le Dr Robert Wurtz

Choisissez un chou rouge d'environ un kilo, bien serré et pommé, ceinturez-le solidement d'une ficelle. Coupez une rondelle du trognon et creusez le chou du côté du trognon en laissant une épaisseur de feuilles de cinq centimètres. Saupoudrez l'intérieur de sel et de poivre. Garnissez le trou d'une farce composée d'une partie de viandes de bœuf, de veau, de porc, de mouton, de chair à saucisse et d'une partie de marrons bouillis et hachés. Amalgamez bien cette farce, mélangez-la à un roux d'œuf et remontez le tout en sel, poivre et épices.

Fermez l'orifice avec la rondelle du trognon et deux ou trois grandes feuilles du pourtour en forme de conques.

Enveloppez le chou d'une grande barde de lard frais et ficelez-le soigneusement, mettez-le même pour plus de commodité dans un filet à petites mailles à l'aide duquel il sera facile de le tourner et à le retirer de la cuisson.

D'autre part, dans une casserole ou cocotte faites revenir des petits morceaux de viande, des os, du lard maigre avec oignons et carottes, persil, thym, laurier et les restants de l'intérieur du chou. Quand tout sera revenu, posez le chou, arrosez avec une ou deux bonnes bouteilles de vin rouge de Bordeaux et un bon demi litre de bouillon. Salez et poivrez fortement, ajoutez deux clous de girofle et mettez à feu très vif.

Après un bon coup de bouillon, retirez la cocotte sur le coin du feu, couvrez et laissez mitonner de 8 à 10 heures en surveillant bien la cuisson pour mouiller à peine avec du bouillon s'il était nécessaire.

Une heure avant de servir, retirez le chou, démaillotez-le et réservez-le sur un plat bien chaud.

Prenez un peu du jus passé et dans une casserole ajoutez un kilo de marrons bouillis, pelés et concassés, laissez mijoter ; puis dans une troisième casserole faites un roux avec un peu de farine, ajoutez le restant du jus passé, liez avec un jaune d'œuf, salez, poivrez, remontez en muscade en goût.

Ceinturez le chou des marrons et arrosez-le de la sauce.

Découpez-le comme un melon en tranches.

Riz à l'indienne.

Recette de Miss Isa T., Irlande

Prenez du bon riz des Indes ou de Caroline, lavez-le soigneusement à grande eau froide, souvent renouvelée.

Dans une très grande marmite, faites bouillir beaucoup d'eau, jetez le riz lorsque l'eau sera en pleine ébullition et laissez bouillir en remuant constamment.

Quand le riz sera jugé cuit au bout d'un quart d'heure à vingt minutes, il ne doit être ni croquant, ni mou, retirez-le du feu, jetez-le sur un tamis pour l'égoutter, puis brusquement lavez-le à grande eau froide sous un robinet deux ou trois fois en le jetant chaque fois sur un tamis.

Pour terminer, replongez le riz dans de l'eau très chaude, égouttez-le dans un tamis, mettez le tamis sur la marmite dans laquelle l'eau bout encore et séchez le riz à la vapeur. Servez chaud, soit avec sauce tomate, sauce carry en accompagnement d'un plat de veau, de poulet, etc.

Riz aux moules

Recette de Mme Marie de Monein, Basses-Pyrénées

Mettez dans une casserole deux cuillerées d'huile d'olive, un bon morceau de beurre, hachez très finement, un oignon, une échalote, une gousse d'ail, ajoutez une cuillerée de farine et faites revenir.

Quand tout sera bien doré, mouillez avec du bouillon, ajoutez un quart de livre de riz Caroline, une pointe de safran, sel et poivre.

Prenez un kilo de moules bien nettoyées, faites-les ouvrir à part dans une casserole et ajoutez le jus au riz. Laissez cuire le riz environ de 20 à 30 minutes en veillant à ce qu'il ne dessèche pas; un quart d'heure avant la fin de la cuisson du riz, jetez les moules sans leur coquille dans le riz, mélangez-les bien et servez bien chaud.

Riz à la génoise

Recette de M. Piraino de Marseille

Ayez des moules et des clovisses, lavez-les, ouvrez-les, nettoyez-les. Mettez dans une casserole

de l'huile avec de l'ail et du persil finement hachés et faites revenir.

Jetez les moules, les clovisses sans leurs coquilles, une livre de riz bien lavé.

Arrosez de bouillon au fur et à mesure de son absorption par le riz qui doit crever sans être trop cuit.

Saupoudrez de fromage de parmesan rapé, salez, poivrez, servez chaud.

On ne met pas de safran.

Céleri rave farci

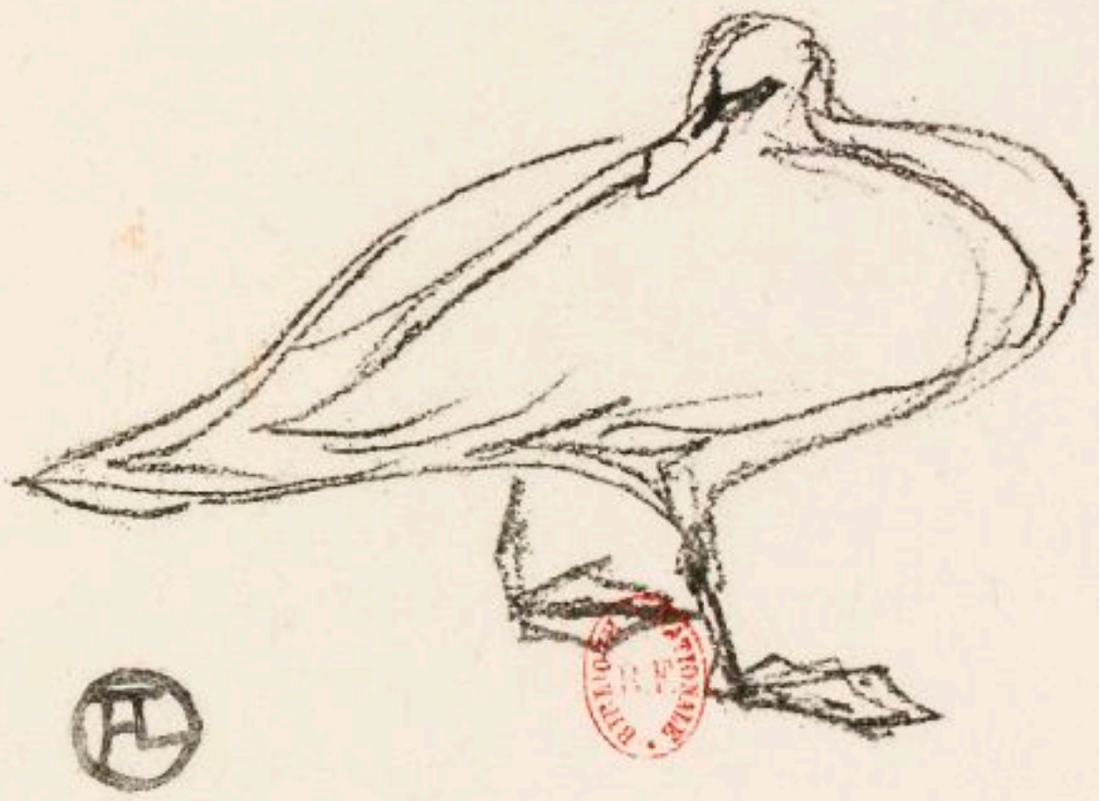
Recette de Mlle Berthe du Galéjon, Camargue

Prenez plusieurs beaux céleris raves bien ronds, pelez-les et faites-les blanchir à l'eau salée.

Lorsqu'ils seront légèrement cuits et tendres, égouttez-les et faites légèrement revenir avec du beurre pour leur faire rendre leur eau.

Coupez un rond en dessus du céleri.

Creusez avec une cuiller l'intérieur et remplissez-le avec une farce composée de viande, de chair à saucisse et des raclures du céleri, montée en sel et poivre et liée avec une sauce béchamel. Cloturez avec le rond et ficelez.



Dressez votre rave dans un plat allant au four, faites chauffer et versez dessus une sauce jaune dite Béarnaise, comme il est dit au chapitre des sauces.

Servez chaud.

Pommes de terre frites soufflées

Recette de M. Escolier de Carry, Bouches-du-Rhône

Ayez des pommes de terre de Hollande, bien saines et bien lisses sans germe, un récipient à friture avec son panier et une friture composée soit d'huile et de graisse de rognon de bœuf, soit de saindoux, de graisse de bœuf et d'huile : pelez les pommes de terre et débitez-les soigneusement en forme de cubes parfaits, puis en tranches dans le sens de la longueur du cube d'une épaisseur de trois à quatre millimètres. Vous devez avoir des tranches exactement pareilles en forme de rectangle.

Mettez-les dans un torchon blanc et séchez-les.

Lorsque la friture fumera, plongez les pommes de terre, ne les laissez ni adhérer, ni se dorer, remuez le panier et faites frire à grand feu une minute et demie.

Retirez le récipient du feu, laissez tomber l'ébullition de la friture, puis, brusquement, replacez le récipient sur un feu ardent et faites frire à grand feu une demi-minute.

Retirez le panier à pommes de l'huile, salez, faites égoutter et laissez toujours le récipient à friture sur un feu ardent. Brusquement replongez les pommes dans la friture et retirez les instantanément et faites égoutter.

Les pommes de terre doivent être soufflées sur le coup.

Servez immédiatement.

Gratin Dauphinois

Recette de M. André Rivoire de Vienne, Isère

Coupez des pommes de terre crues en rondelles de l'épaisseur d'une pièce ancienne de cinq francs et rangez-les dans un plat en terre beurré, ajoutez un peu d'ail, salez, poivrez. Mouillez à hauteur de lait et étalez un bon morceau de beurre frais.

Faites cuire à four très doux.

Pois chiches aux épinards

Recette de dona Josefa d'Oyaregui, Navarra

Prenez des pois chiches d'Espagne, des carbentos, car ceux du Midi de la France sont plus petits et plus durs. Faites-les tremper au moins vingt-quatre heures dans beaucoup d'eau légèrement salée.

Retirez les carbentos et faites-les égoutter.

Remplissez une marmite d'eau, mettez sur le feu, au premier gros bouillon, jetez-y les pois chiches, ce qui est le contraire pour les haricots.

Faites bouillir sans discontinuer à petits bouillons, pendant quelques heures; quand les pois seront presque cuits, retirez-les et égouttez-les.

Dans une poêle, mettez de l'huile fine d'olive, de l'ail, de la tomate et du persil hachés et faites revenir. Dans une autre casserole, mettez du bouillon de la cuisson des pois, le contenu de la poêle, quelques amandes et noisettes pilées, une pincée de safran, une pointe de cannelle, du poivre blanc aromatique et de cayenne, un œuf dur coupé menu et enfin les pois chiches.

Finissez la cuisson en surveillant la réduction. En dernier lieu mettez des feuilles entières d'épinards préalablement blanchies et légèrement revenues.

Rangez les pois chiches dans un plat creux avec les feuilles d'épinard et des ronds de saucissons de Pampelune passés à la poêle et nappés de la sauce qui doit être onctueuse.

Parmesan d'aubergines

Recette de la Signora Francesca du Pays de Calabre

Faites un ragoût comme suit : Coupez du bœuf en morceaux, faites-le revenir dans du beurre, quand le tout sera bien doré, ajoutez un peu de vin rouge de Chianti ou de Barolo et quelques cuillerées de purée de tomates. Pendant la cuisson mouillez légèrement de temps en temps d'eau tiède.

Coupez des aubergines en tranches dans le sens de la longueur, faites les dégorger avec du sel, rincez-les ensuite à l'eau froide et pressez-les dans un torchon blanc. Quand les aubergines seront séchées et égouttées, faites-les revenir dans de l'huile.

Garnissez un moule avec de la sauce tomate et de la chapelure.

Disposez autour du moule et en couches des tranches d'aubergine, puis une couche de fromage rapé, des tranches d'œufs durs, des morceaux du fromage italien Provola, des boulettes de viande faites avec les morceaux de bœuf du ragoût, un peu de mie de pain râpée et un peu de sauce du ragoût.

Répétez les couches jusqu'à remplissement du moule et terminez par des aubergines et de la sauce du ragoût.

Faites prendre au four à feu doux.

Gratin des quatre

Recette de M. le Dr Robert Wurtz

Dans un grand plat en terre allant au four et bien beurré, faites un fort lit de rangées successives de ronds de pommes de terre, de rutabaga, de céleri rave et de topinambours, préalablement blanchis, cuits et égouttés.

Salez, poivrez, épicez fortement, mouchetez de beurre et mouillez de lait et de crème, chapelurez avec persil finement haché et fromage de gruyère rapé.

Mettez à four doux et laissez gratiner en faisant attention que le fond n'attache pas.

Fèves à la sarriette

Recette de Mme Esther du Crotoy, Somme

Ayez de jeunes fèves des tourbières de la Somme, encore vertes, épluchez la première peau, faites-les cuire dans de l'eau avec du sel, égouttez-les, puis dans un poêlon, mettez doigt de beurre, fèves, crème mélangée avec de la sarriette finement hachés. Salez, poivrez au goût, mettez à feu doux pour que la crème ne tourne pas.

Ce plat peut aussi se faire avec de grosses fèves décortiquées et bouillies, fèves que les Provençaux mangent à la croque au sel. Avec des grosses fèves cuites on prend les carpes.

Tomates aux crevettes

Recette de Mme Berthe du Caléjon, Camargue

Ayez de belles tomates, pelurez-les, coupez-les en deux par le milieu, épépinez-les et faites-les dégorger avec un peu de sel. Posez les moitiés, tran-

ches à l'air et garnissez-les d'une couche de poivre moulu frais, de cornichons verts hachés menus et de queues de crevettes grises décortiquées. Couvrez le tout d'une sauce mahonnaise un peu épaisse. Ne mettez pas de sel, car les cornichons et les crevettes en contiennent assez.

Gratin de potiron

Recette grecque de Mme P. Courtois de Maleville

Coupez des tranches de potiron d'un demi-centimètre d'épaisseur et de la largeur de la moitié de la main. Farinez-les des deux côtés et mettez-les cuire dans la poêle avec de l'huile, sans les roussir et sans les superposer. A mesure qu'elles sont cuites mettez-les de côté sur un plat et recommencez l'opération plusieurs fois.

D'autre part émincez des oignons et faites-les cuire également à l'huile; ensuite traitez de même des tomates en quartiers, épépinées que vous mêlerez après cuisson avec les oignons. A défaut de tomates fraîches, mettez de la sauce tomate avec les oignons cuits, mais non roussis.

Dans un plat à gratin, disposez plusieurs couches de tranches de potiron, puis du mélange tomates et oignons, salez et poivrez modérément chaque couche, terminez par de la chapelure et faites gratiner quelques instants.

Girolles

Recette de Mme la comtesse A. de Toulouse-Lautrec
château de Malromé, Gironde

Ayez des girolles, mettez-les après les avoir épluchées dans de l'eau salée, faites réduire complètement, ajoutez beurre ail, persil haché, poivre.

Aubergines

Recette de Mme la comtesse A. de Toulouse-Lautrec
château de Malromé, Gironde

Pelez des aubergines comme une poire en enlevant la première peau noire. Coupez-les en deux en long et fendillez le milieu avec des coups de couteau. Laissez dégorger avec du sel. Puis mettez une farce composée de jambon, ail, persil et chapelure. Mouchetez de beurre le plat et mettez au four.

Aubergines

Recette de Mme la comtesse A. de Toulouse-Lautrec
château de Malromé, Gironde

Pelez des aubergines, coupez-les en tranches minces dans le sens de la longueur. Salez-les et laissez dégorger deux heures, pressez-les.

Roulez-les dans la farine et faites blondir dans une poêle avec de l'huile. Dans un plat à gratiner moucheté légèrement de beurre, rangez un lit d'aubergines, puis un lit de hachis de porc frais et de viandes et terminez par un quatrième lit d'aubergines. Mettez à cuire au four; avant de servir, versez dessus un coulis de sauce tomate ou de sauce liée un peu épicée.

Champignons à la crème

Recette de Mme Dortu du Vésinet, Seine-et-Oise

Cueillez de beaux champignons de pré ou ayez des champignons dits de Paris, épluchez-les, brossez-les sans les laver et ne les laissez pas noircir à l'air.

Au fur et à mesure du nettoyage, jetez les cham-

pignons dans une cocotte en fonte émaillée ou dans un poêlon en terre dans lequel il y a du beurre qui fond. Surtout ne faites pas revenir. Salez, poivrez, couvrez et laissez mijoter à feu très doux un quart d'heure à vingt-cinq minutes. Les champignons doivent rester onctueux, sans avoir été revenus. Ceci fait, si vous vous êtes servi d'une cocotte, mettez le contenu, champignons et jus dans un plat dans lequel les champignons doivent être servis. Mettez le tout au bain-marie et versez largement de la crême maniée avec du persil. Laissez chauffer un quart d'heure et servez.

Morilles

Recette de Mlle Chaisne de Champagnole, Jura

Prenez des morilles noires de montagne qui sont plus parfumées et qui ont le goût un peu âcre. Coupez les queues et lavez-les ou brossez-les de façon à enlever la terre et le sable. Essuyez-les et faites-les sécher dans une serviette blanche.

Dans une cocotte bien enduite de beurre, gar-

nissez le fond de tranches épaisses de jambon de Paris, c'est-à-dire du jambon blanc, non salé et sans couenne.

Ajoutez un verre ou deux verres, suivant la quantité, de consommé, ajoutez un verre à bordeaux de vin blanc un peu fruité comme du Château Salins ou un vin d'Arbois blanc. A petit feu laissez mijoter une heure et demie au moins, trois quarts d'heure avant de servir, retirez le jus et faites une sauce en liant ce jus avec un jaune d'œuf et de la crème. Dans le plat chaud, mettez le reste du jambon, tout à fait réduit, que vous coupez en morceaux dans le fond du plat. Posez les morilles par dessus et versez sur le tout la sauce à la crème. Servez chaud.

Bien entendu, mettez très peu de sel, poivre blanc mais ni ail ni fines herbes qui puissent amoindrir la saveur de la morille.

Morilles blanches

Recette de Mme Georges Corneau de Charleville, Ardennes

Souvent on a des morilles blanches que les gourmets dédaignent. Avec cette recette, on arrive à faire chanter la saveur de la morille.

Ayant bien lavé dans tous les coins les morilles pour enlever le sable, faites-les bien égoutter et sécher et essuyez-les avec un linge blanc. Coupez les morilles dans une poêle. Faites revenir du beurre. Faites sauter les morilles et ajoutez des petits morceaux de jambon de Paris dans une proportion de un tiers de jambon pour deux tiers de morilles.

Ceci fait, avec un jaune d'œuf liez le tout, mettez une pointe de fines herbes, persil, surtout pas d'ail, oignon etc. Servez chaud.

Cèpes bordelaises

Recette de Mme la Comtesse A. de Toulouse-Lautrec
château de Malromé, Gironde

Essuyez bien les cèpes, enlevez les queues et mettez-les sur le gril pour leur faire rendre leur eau doucement.

Dans un poêlon en terre, mettez de l'huile et faites chauffer. Quand l'huile sera bien bouillante, jetez les cèpes qui abaisseront la température. Lorsque cela bouillira de nouveau, retirez le poêlon de côté faites cuire à feu doux environ une heure.

Un quart d'heure avant de servir, garnissez chaque champignon d'un hachis fait avec les queues, de l'ail rocambole et du persil ; sel, poivre au goût.

Cèpes de conserves

Recette de M. le Docteur Robert Wurtz

Ouvrez une boîte de conserve de cèpes, jetez-les sur une passoire, ébouillantez-les et essuyez-les.

Mettez dans une poêle moitié beurre, moitié fine huile et faites revenir les cèpes de façon qu'ils soient bien dorés de chaque côté, réservez-les.

Pelez et réservez les queues, hachez le tout avec une noix de mie de pain, une échalote, une pointe d'ail. Faites revenir dans du beurre et garnissez-en les cèpes.

Dans un plat allant au four, rangez les cèpes, farce en dessus, saupoudrez de chapelure maniée de fines herbes, salez, poivrez et chauffez doucement.

Salade anglaise

Recette de Miss May C. de Glanrhos Galles

Prenez des tomates soigneusement pelurées et épépinées, coupez-les en rondelles que vous couvrez

de sel, pour faire dégorger. Ayez des pommes de terre, genre saucisses cuites à la vapeur, coupées en rondelles, des haricots verts cuits à l'eau, coupés en quatre ou cinq morceaux.

Mélangez tomates dégorgées de leur eau, pommes de terre, haricots avec une sauce mayonnaise, montée en sel, vinaigre et moutarde savora, laissez bien imprégner pendant deux ou trois heures. Au dernier moment, incorporez des lamelles de jambon maigre d'York, cuit et à peine salé, versez une bonne cuillerée de Worcestershire sauce ou de Chinese sauce, après avoir goûté, vous remonterez ou non la sauce ; puis finalement versez une ou deux cuillerées de crème fraîche. Mélangez bien le tout, la salade doit être onctueuse.

Salade au lard des Ardennes

Recette de Mme Georges Corneau de Charleville

Ayez de jeunes pissenlits des champs où à leur défaut de la scarole.

Epluchez, lavez, séchez soigneusement la salade dans un torchon blanc.

Dans une marmite, mettez la salade, des pommes de terre bouillies, pelées et coupées en rondelles, deux ou trois cuillerées de fine huile d'olive, le contenu d'une poêle, dans laquelle vous aurez fait revenir une demi livre de petits lardons gras, puis chauffer du vinaigre de vin ; ajoutez enfin une bonne noix de beurre, du sel, et du poivre blanc moulu.

Mettez la marmite sur le feu, faites chauffer doucement à découvert sans faire bouillir en faisant sauter pour retourner le tout, sans casser les pommes de terre.

Servez très chaud au commencement du repas suivant la coutume du pays d'Ardennes.

Salade de pissenlits

Recette de M. Momo

Cueillez fin janvier, février après un dégel des pissenlits des champs qui commencent à pousser et dont le cœur s'avère jaune. Lavez-les et séchez-les soigneusement dans un torchon. Mettez dans un saladier de la fine huile d'olive ou de l'huile fraîche de noix, faites dissoudre le sel, ajoutez du vinaigre

de vin, du poivre, une petite cuillerée de moutarde. Mélangez bien, écrasez trois ou quatre œufs durs, finement hachés, et faites en sorte que tout ce mélange soit suffisamment monté au goût.

Jetez les pissenlits et travaillez assez longuement dans la sauce. Au moment de servir incorporez et maniez une assiette de lardons chauds de poitrine de porc, revenus et bien grillotés dans le beurre et des petits morceaux de hareng saur.

Sur une assiette à part, servez des petits chapons de croûte de pain frais frottés d'ail.

Salade de pommes de terre de Tannay en Ardennes

Recette de M. Momo

Faites cuire à l'eau des pommes de terre longues, genre saucisse, pelez-les, coupez-les encore bouillantes en rondelles. Mettez-les dans un saladier. Assaisonnez de bonne huile et laissez les pommes de terre chaudes bien s'imprégner d'huile une bonne heure; salez, poivrez.

Dans un grand bol, mettez huile, sel, vinaigre,

moutarde, poivre et faites une sauce très montée et très maniée.

Ajoutez des oignons crus coupés en lamelles, quelques échalotes, du vert d'oignon et de la ciboulette, du persil haché, du cerfeuil, quelques cornichons coupés en rondelles avec deux ou trois jaunes d'œufs durs bien écrasés et les blancs hachés menus.

Versez la sauce sur les pommes de terre, maniez, laissez reposer un quart d'heure, remontez au goût de sel et d'épices, remaniez et servez.

On peut agrémenter le plat de lardons croustillants, de morceaux de harengs saurs, de bœuf bouilli coupé en dés.

Salade catalane

Recette de Mme Suzette Victor-Michel de Perpignan

Pour six personnes, préparez :

Deux cents grammes de pommes de terre cuites, deux cents grammes de marrons cuits, cent grammes de céléris-rave cuits, cent grammes de betteraves rouges cuites, ajoutez cinquante grammes de noix épluchées, cent grammes de pommes douces, deux cents grammes

d'endives crues, deux bananes coupées en ronds, cinquante grammes de fromage de gruyère émincé. Mettez toutes ces quantités dans un saladier.

Laissez macérer le tout dans un bon vinaigre avec sel et poivre pendant une heure. Faites une bonne mahonnaise et mélangez le tout.

DE QUELQUES FLATTERIES

CHAPITRE VIII

DE QUELQUES FLATTERIES

Quiche lorraine

Recette de Mme H. Barbier, d'Epinal

Dans un plat à tarte, étendez une pâte que vous piquetez et sur laquelle vous versez un mélange fait de trois œufs entiers bien battus et leur volume de crème fraîche. Incorporez de menus morceaux, gros comme des pois, de lard gras frais, environ 125 grammes. Salez et mettez à four chaud.

Retirez lorsque la quiche sera bien dorée et prise comme crème renversée. Servez très chaud.

Le tourtet champenois.

Recette de Mme Pannelier d'Heiltz-l'Evêque, Marne

Dans un plat à tarte bien beurré, étendez une pâte, piquetez-la, puis versez trois œufs entiers battus en omelette. Parsemez ensuite de « choyons », c'est-à-dire de lardons de poitrine de porc salé, environ 125 grammes.

Mettez au four et laissez cuire jusqu'à ce que le tourtet devienne bien doré et croustillant. Servez très chaud.

Gougère de Bourgogne

Recette de M. Adolphe Dupré d'Irancy, Yonne

Ayez 12 œufs, 500 gr. de farine, 250 gr. de beurre, 125 gr. de gruyère coupé très fin, une cuillerée à bouche de sel, six verres d'eau.

Mettez l'eau, le sel, le beurre et faites bouillir; versez la farine, laissez mijoter un bon quart d'heure. Ajoutez le gruyère, faites cuire encore cinq minutes.

Versez le contenu de la casserole dans un récipient, laissez refroidir un peu et incorporez les œufs battus à part.

Travaillez bien la pâte jusqu'à ce qu'elle devienne lisse et ferme.

Beurrez une tôle, étendez la pâte dessus, cuillerée par cuillerée, mettez au four. Au bout d'un quart d'heure seulement, regardez si la gougère est cuite, pas avant, car elle ne lèverait pas.

Fondue de Neufchâtel Suisse

Recette de M. le Comte Diodatti, Capitaine aux Guides, suisses

Dans une cocotte en terre allant au feu, mettez une bouteille de vin blanc, un verre de kirsch et une demi-livre de fromage d'Emmenthal c'est-à-dire, du gruyère à grands yeux, coupé en lamelles. Faites chauffer et bouillir en remuant doucement.

Lorsqu'après une demi-heure environ, le fromage, le vin et le kirsch formeront une pâte bouillante, mettez une pointe de poivre aromatique et de paprica.

Servez la cocotte sur un réchaud à alcool allumé au milieu de la table, avec une assiette de croûtons de pain passés au beurre. Chaque convive plongera

un croûton dans la fondue qui continue à bouillir, jusqu'à extinction.

A la fin, on conserve le fond de la fondue et on le laisse gratiner jusqu'à ce qu'elle devienne brun noir; ce dernier gratinage, dont chaque convive a une bouchée, est incomparable.

Pour accompagner, un vin d'Arbois, d'Yvorne, de Fendant ou de blanc de blanc de Champagne.

Cette fondue se faisait au retour des chasses au chamois dans la Plaine Morte, canton du Valais.

Raclette de fromage

Recette de Mme Bayard de Varon, Valais

Prenez la moitié ou un quart d'une roue de tomme, fromage des Hautes-Alpes, piquez ce morceau avec une fourchette en fer à long manche et présentez la tranche coupée à un clair feu de bois de sapin.

Lorsque le fromage commence à fondre, raclez-le avec un couteau en bois et déposez un rond bouillant de cinq à huit centimètres sur les assiettes, posées sur des réchauds de braise. Salez légèrement et poivrez.

Accompagnez ces ronds de fromage fondu, dits raclettes, de pommes de terre grillées sous la cendre, et de vin rouge de Fendant ou de tout autre vin ayant goût de pierre à fusil, avalez des raclettes tant que vous le pourrez.

Ce plat est recommandé aux chasseurs de chamois et aux alpinistes qui, après plusieurs journées de haute montagne, reviennent exténués de fatigue, n'ayant qu'envie de boire et incapables d'absorber un aliment solide tel que pain, viande.

Welsh rare bit

Un petit morceau rare Gallois

Recette d'Arthur, Barman du Britannia, Paris

Prenez un pain de mie anglais, faites des toasts (tranches de pain) de un demi-centimètre d'épaisseur, grillez-les, beurrez-les des deux côtés et posez-les sur un plat allant au four. Réservez.

Mettez dans une casserole en cuivre du cheddar rapé, mouillez avec du pale-ale, faites fondre à feu doux, ajoutez de la sauce anglaise Worcestershire,

du poivre de Cayenne, sans cesser de remuer avec une cuiller en bois jusqu'à ce que cela devienne à l'état d'une mayonnaise consistante.

Versez la pâte sur les toasts, envoyez le plat au four et faites gratiner.

Servez très chaud.

Pain de fromage pour bien boire

Recette de Mme Aline

Mélangez 125 grammes de farine, 75 grammes de fromage rapé, gruyère ou parmesan, sel et poivre de Cayenne, une demi cuillerée à café de levure alsacienne. Après avoir pétri, ajoutez 75 grammes de beurre et un jaune d'œuf.

Étendez la pâte, coupez-la en lanière ou en rond, vernissez au pinceau avec un jaune d'œuf, mettez à four chaud, dix minutes environ.

Tarte à la viande

Recette Picarde de Gamaches, Somme

Faites une pâte feuilletée, beurrez un moule, étendez la pâte. Garnissez le fond avec un hachis de viandes de bœuf, de porc, de veau, de chair à

saucisses, assaisonné d'oignons hachés, de sel, de poivre aromatique et ordinaire, d'une pointe de muscade. Repliez la pâte en soudant bien les bords.

Mettez à four doux.

Tarte aux fruits

Recette de famille

Pour faire une bonne tarte aux fruits, préparez avec farine de froment la pâte, la veille sans trop la manier, dans les proportions de un tiers de beurre et deux tiers de farine, eau et sel.

Couvrez d'un linge et laissez reposer votre pâte.

Le lendemain, étendez-la, ajoutez encore un peu de beurre, roulez-la et repliez-la maintes et maintes fois.

Couchez votre pâte sur une tôle beurrée; piquetez-la avec une fourchette pour qu'elle ne bourre souffle pas à la cuisson. Ainsi, vous aurez une pâte feuilletée.

Disposez ensuite vos fruits: cerises, quetsches, mirabelles, prunes diverses dénoyautées, pommes

coupées en rondelles en sucrant suivant l'acidité de vos fruits.

Et, pour ornementer, avec de la pâte, posez dessus vos initiales: en l'espèce « Momo ».

Tarte à la moelle

Recette de Mme Wurtz de Strasbourg

Dans un plat à tarte en porcelaine allant au feu de 30 centimètres de diamètre, étendez une pâte comme pour une tarte ordinaire.

Versez dessus le mélange ainsi préparé :

Mettez dans une terrine, un quart de livre de sucre en poudre et une cuillerée à bouche de cannelle en poudre. Remuez en incorporant deux œufs entiers préalablement battus et deux verres de lait cru, tiède, puis un quart de livre de moelle de bœuf qui a été fondue au bain-marie avec un peu de beurre et passée au tamis. Cuisez à four modéré.

Galiche champenoise

Recette de Mme Pannelier d'Heiltz-l'Evêque, Marne

Dans un plat en porcelaine, allant au four, ayant au moins cinq centimètres de profondeur, étendez

une pâte à tarte, sur laquelle vous versez le mélange suivant : deux cuillerées de farine, un demi-litre de crème fraîche, trois œufs entiers, sel et sucre.

Délayez la farine avec une partie du lait, ajoutez le sel et le sucre et incorporez en tournant, les œufs un par un, puis la crème.

Mettez au four chaud, la tarte doit être très dorée, saupoudrez de sucre et servez très chaud.

Tartouillat aux pommes

Recette de Mlles Tatin de Lamotte-Beuvron, Sologne

Ce plat est extrêmement délicat à faire parce que les cuisinières ont toujours tendance à mettre trop de pommes et trop de pâte : ce plat ne ressemble, ni à un chausson, ni à une tarte aux pommes.

Ayez deux plats à tarte en fer battu pouvant aller au feu et dont les bords ne sont pas crénelés, un plat plus grand que l'autre.

Dans le plat plus petit, mettez tout d'abord une très épaisse couche de beurre et, par-dessus, une

très épaisse couche de sucre en poudre. Puis une couche de pommes à cidre coupées en tranches très minces et rangées serrées sur une seule épaisseur. Il vaudrait mieux, de façon à ne pas avoir d'interstice, faire des carrés ou des losanges pour garnir complètement le fond du plat.

Sur ce lit de pommes, mettez une couche de sucre en poudre et une légère couche de beurre. Sur le plat ainsi préparé, étendez une couche très mince, comme une feuille de papier, de pâte à tarte, en ayant le grand soin de ne pas faire de rebords à la pâte.

Mettez le plat au four posé sur deux briques jusqu'à ce que cela commence à caraméliser. Lorsque le tout sera presque complètement cuit, retournez dans le plus grand plat, garni de beurre et de sucre, et remettez au four, de telle façon que la pâte vienne en dessous.

Terminez la cuisson pour que tout se caramélise.

Servez dans le plat bouillant en découpant des carrés. Tout le sucre, pommes et pâte doivent rentrer les uns dans les autres pour former une sorte de caramel mou aux pommes.

Tarte au rhum

Recette de Mme Pannelier de Vitry-le-François, Marne

Dans un plat à tarte bien beurré, étendez une pâte que vous mouchetez largement de beurre. Saupoudrez sérieusement de sucre et versez un verre de liquide composé de trois quart de bon rhum et un quart d'eau.

Mettez à four très chaud et servez tiède.

Tarte frangipane

Recette de Mme Avare de Rances, Aube

Sur une pâte à tarte, versez le mélange suivant.

Travaillez 125 grammes de farine avec quatre œufs, puis ajoutez un litre de lait tiède, un peu de sel, 250 grammes de sucre en poudre, 40 grammes de fleur d'oranger. Quand le mélange est terminé, ajoutez trente amandes décortiquées et coupées en lamelles. Versez sur la pâte et cuisez à four moyen; démoulez et servez tiède.

Tarte aux fraises et aux framboises

Recette de Mme Pannelier de Vitry-le-François, Marne

Dans un plat bien beurré, étendez une pâte que vous piquetez. Remplissez de haricots ou de cailloux bien lavés. Faites cuire la pâte sans la dessécher.

Quand la pâte est entièrement refroidie, retirez les haricots ou les cailloux qui ont servi à maintenir la forme, versez dessus quatre blancs d'œufs en neige, incorporez 100 grammes de sucre en poudre et une assiette creuse de fraises des bois et de framboises, ou de l'une ou de l'autre.

Faites cuire à feu très doux, quand les blancs d'œuf seront pris, servez la tarte tiède.

Tarte aux amandes

Recette de Mme Poignet de Sompuis, Marne

Sur une pâte à tarte, étendez le mélange suivant préparé la veille.

Une demi-livre d'amandes émondées, coupées en petites lamelles le plus mince possible, mises

par lit dans un bol en alternant avec un lit de sucre en poudre et arrosées de temps en temps avec de l'eau parfumée à la fleur d'oranger. Mettez à four doux.

Tarte au citron

Recette de Mme Paulette

Etendez une pâte à tarte sur une tourtière en garnissant les bords.

Versez dessus le mélange suivant :

Battez trois œufs entiers comme pour une omelette, ajoutez leur poids de sucre en poudre, le jus d'un citron et son zeste rapé et 70 grammes de beurre coupé en petit morceaux.

Mettez à four moyen.

Mince-pie ou terrine de fruits

Recette de Miss Auclay de Boulogne-sur-Mer

Mettez dans le fond d'une terrine une couche de beurre, puis un lit d'un fruit de saison : pommes, poires, prunes, abricots, pêches, côtes de rhubarbe, coupés en morceaux, avec des groseilles à maque-

reaux, une couche de sucre cristallisé, une couche de beurre, et ainsi de suite jusqu'à ce que la terrine soit remplie.

Ajoutez de la cannelle ou de la muscade ou du gingembre suivant les fruits. Couvrez d'une pâte à tarte eu soudant bien les bords de la terrine.

Mettez à four doux, en ayant soin de mettre la terrine sur une assiette remplie d'eau et un papier beurré sur le dessus.

Flogniarde du Limousin

Recette de Mme Chassagne de Forgès, Corrèze

Faites fondre du sel dans trois cuillerées d'eau. Battez quatre œufs entiers dans cette eau et ajoutez cinq grandes cuillerées de farine, un petit verre de lait, soixante-quinze grammes de beurre.

Faites fondre un peu de beurre dans une poêle et versez le mélange. Cuisez au four chaud une petite heure, saupoudrez de sucre après cuisson et servez très chaud.

Pets de nonnes

Recette du Couvent de Notre-Dame du Verdelais, Gironde

Mettez dans une casserole deux grands verres d'eau, trois cuillerées de sucre et cent vinq-cinq grammes de beurre.

Quand l'eau bout, laissez tomber petit à petit une demi-livre de farine en maniant avec une cuiller en bois, jusqu'à ce que la pâte soit sans grumeaux, lisse et consistante.

Continuez à cuire dix minutes sans cesser de manier. Retirez la casserole du feu et quand la pâte sera refroidie incorporez six œufs les uns après les autres en battant chaque fois très vigoureusement. Parfumez à votre idée avec du citron, orange, rhum, fleur d'oranger et laissez reposer la pâte une grande heure.

Au moment du repas, prenez avec une cuiller en bois des noix de pâte que vous laisserez glisser bien rondes dans la friture chaude, augmentez la chaleur de la friture au fur et à mesure que les pets grossissent. En six ou sept minutes, les pets doivent être gonflés et roux, retirez-les, égouttez-les, saupou-

drez-les légèrement de sucre et servez très chaud.

Pour recommencer, retirez la poêle du feu pour faire tomber la chaleur de la friture, pour procéder comme il est dit ci-dessus en chauffant progressivement jusqu'à la fin de la nouvelle cuisson.

Serpent du couvent

Recette de la sœur Sainte-Léoncie de Notre-Dame du Verdelais, Gironde

Battez six œufs entiers, ajoutez un quart de livre de sucre, autant de beurre, parfumez à volonté de citron, vanille ou fleur d'oranger. Incorporez suffisamment de farine pour avoir une pâte compacte.

Pliez et roulez la pâte en rond en lui donnant la forme d'un serpent. Pour figurer les yeux, et les écailles, mettez des grains de raisin sec de Smyrne, et couvrez le dos d'amandes coupées en deux dans le sens de la longueur. Faites cuire à four doux.

Cake aux raisins secs

Recette de Mrs Fox, Austin's Bar, Paris

Procurez-vous dans une épicerie anglaise de la farine « Cakeoma flour ». Avec un paquet de quatre

cent vingt grammes et deux cents grammes de beurre frais, faites une pâte en pétrissant longuement pour qu'elle devienne en grumelots.

Laissez reposer quelques heures, puis mélangez un verre de lait, deux œufs crus entiers battus et environ deux cent cinquante à deux cent quatre-vingt grammes de raisins secs de Corinthe, de Smyrne et de Malaga, un tiers de chaque, mis à tremper la veille dans un grand verre de rhum ou de fine. Incorporez le tout en remuant doucement pour que le mélange soit parfait.

Garnissez un moule, mettez sur le dessus un lit d'amandes et cuisez à four doux lentement près de deux heures, en couvrant d'un papier pour ne pas brûler.

Avec les raisins, on peut agrémenter le cake de toutes sortes de fruits confits, angélique, cerises, cédrat, orange etc.

Mayonnaise au chocolat

Recette de Mme Charles Joyant, de Parmain, Seine-et-Oise

Mettez dans une casserole quatre tablettes de chocolat avec très peu d'eau, faites fondre à feu très

doux. Ajoutez quatre grandes cuillerées de sucre en poudre, une demi-livre de bon beurre, quatre jaunes d'œufs, mélangez soigneusement.

Laissez refroidir et vous aurez une pâte homogène. Battez les blancs en neige et mélangez-les à la pâte en remuant.

Poires cuites

Recette de Mlle Berthe du Galéjon, Camargue

Pelez vos poires, coupez-les en deux, épépinez-les et couvrez-les d'eau.

Il faut un demi-litre d'eau pour un kilo de poires et quatre cents grammes de sucre.

Laissez cuire jusqu'à ce que les poires deviennent transparentes, puis laissez refroidir.

Poires cuites au vin rouge

Recette de la ferme de Gousseauville, Normandie

Pelez vos poires, coupez-les en deux, épépinez-les, si elles sont grosses, sinon laissez-les entières.

Mettez dans une casserole un demi-litre de liquide,

soit deux tiers de vin, un tiers d'eau pour un kilo de poires, quatre cents grammes de sucre, un demi clou de girofle.

Faites cuire jusqu'à ce que les poires deviennent écarlates et le sirop onctueux.

Salade de groseilles

Recette de M. le Dr Robert Wurtz

Mettez dans une jatte, trois parties de groseilles rouges, une partie de groseilles blanches, bien égrenées, une partie de framboises.

Couvrez largement de sucre et humectez de très peu de vinaigre.

Laissez macérer au moins douze heures en remuant de temps en temps; quelques heures avant de servir, ajoutez du kirch selon votre goût.

Prunes au rhum

Recette de Mme la Comtesse A. de Toulouse-Lautrec
château de Malromé, Gironde

Pelez de belles prunes de Reine-Claude, mettez-les dans un poêlon avec de l'eau froide. Au premier

bouillon, retirez les prunes avec une écumoire et mettez-les dans une bassine avec leur poids de sucre pilé. Laissez dégorger vingt-quatre heures, puis remettez sur le feu, donnez un coup de bouillon et ajoutez un petit verre de rhum par livre de fruit au moment de retirer du feu.

Confitures d'oranges

Recette de Mme d'Assézat, Provence

Prenez des oranges dont l'écorce soit épaisse, pelez-les légèrement et mettez-les à mesure dans de l'eau fraîche, plongez-les ensuite dans de l'eau bouillante et laissez-les y un quart d'heure environ, jusqu'à ce que la tête d'une épingle entre facilement. Egouttez-les et coupez-les par quartiers, en ayant soin de retirer les pépins.

Faites un sirop, que vous laissez cuire environ une heure; lorsqu'il est au lissé, mettez les oranges et laissez-les cuire environ trois heures, on reconnait que les quartiers sont suffisamment cuits à la transparence que prend l'écorce. Pour une livre de fruit, il faut une livre et quart de sucre et un litre et quart d'eau.

Menu

31 Juillet 97

Suite saumonée sauce homard

Filet de bœuf portugaise

Chaudfroid de volaille

Jambon d'York à la gelée

Glace en dessus

Salade Napolitaine

Bombe glacée

Dessert

Cassis

Recette de Mme Charles Joyant de Parmain, Seine-et-Oise

Prenez un bocal de plusieurs litres (4), emplissez-le au trois quarts de cassis égrenés, ajoutez une légère couche de framboises, une feuille de cassis, un petit morceau de bois de cannelle.

Remplissez le bocal à hauteur d'eau-de-vie blanche de bonne qualité de sorte que le cassis trempe et que l'eau-de-vie le dépasse du quart.

Bouchez hermétiquement le bocal avec un linge plié, un bouchon ou une soucoupe.

Laissez macérer pendant trois mois au moins, six mois au plus.

Versez le jus dans un récipient à travers une passoire.

Ecrasez les grains et pressez-les dans un linge pour bien en exprimer le jus; mêlez bien le tout avec le jus précédent.

Filtrez à mesure avec un entonnoir et des filtres en papier ; remplissez des litres pour savoir la quantité.

Ceci fait, reversez le jus filtré des litres dans un

récipient propre et ajoutez une demi-livre de sucre par litre de jus. Laissez fondre à froid, mêlez bien, remettez dans les litres et bouchez hermétiquement.

Porto à l'ail

Recette de Mlle Marie Dihau

Hachez une livre d'ail, introduisez-le dans un litre rempli de vieux Porto laissez macérer vingt jours. Commencez le soir par un demi verre à liqueur avant le potage, puis augmentez peu à peu la dose jusqu'à un ou deux verres à liqueur.

Ce breuvage est souverain contre la bronchite chronique.

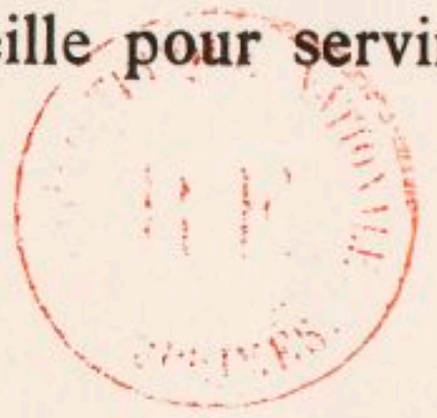
Punch au rhum

Recette de M. Louis Mage de Figeac, Lot

Dans une casserole en cuivre, mettez un litre d'eau, quatre livres de sucre et les zestes entiers de deux citrons. Laissez bien bouillir, retirez les zestes et faites refroidir.

Jetez le sirop froid dans un récipient avec deux litres et demi de rhum et un demi-litre de thé très fort.

Mélangez et mettez en bouteille pour servir le punch froid ou chaud.



DES RÉGIONS DE FROMAGES

CHAPITRE IX

DES RÉGIONS DE FROMAGES

FLANDRE, ARTOIS, PICARDIE
Hainaut, Cambrésis

Marolles, pâte molle lavée non moisie. Saison d'été.
Marolles affiné. Fin septembre jusqu'en avril.
Rollot, pâte molle lavée non moisie.

Dauphin.	Novembre à mai
Boulette d'Avesnes.	—
Boulette du Cambrésis.	—
Rosé de Lille.	—
Puant Macéré.	—
Vieux Lille.	—
Manicamp (Laonnais).	—

CHAMPAGNE

Brie de Champagne.	Annuel
Ricey.	—
Troyes.	—
Cendré de Champagne.	—
Chaource d'Aube.	—
Ervy.	—
Fromage de Longres.	—

ILE DE FRANCE

Beauvaisis, Brie, Vexin, Gâtinais.

Brie, pâte molle moisie non lavée.	Annuel	
Brie de Melun blanc	—	—
Brie de Melun affiné	saisonnier	
Brie de Meaux	—	—
Brie de Coulommiers	—	—
Coulommiers, double crème		—
Brie au foin	—	—
Cendré de la Brie	—	—
Ville Saint-Jacques	—	—
Petit Coulommiers	—	—

NORMANDIE

Bray, Pays de Caux, Roumois, Vexin, Bessin,
Boccage, Cotentin, Avrantin

Neufchatel en Bray, pâte très molle. Annuel.
Incheville — —
Gournay — —
Bondon — —
Carré demi-sel — —
Camembert, pâte molle moisie non lavée. Annuel.
Pont Lévêque — —
Livarot de Lisieux, pâte molle lavée non moisie.
Rouen.
Double crème.
Feuille de Dreux.

BRETAGNE

Fromages blancs.

POITOU

Aunis, Saintonge, Angoumois.

Poitiers, pâte molle moisie non lavée Avril-Septembre

Chabichou.	Mars-Décembre
Bougon.	—
La Mothe.	—
Saint Heray.	—
Fromages blancs.	—
Caillebotte des Charentes.	—

ANJOU (Maine et Perche) ORLÉANAIS TOURAINE, BERRY (Beauce et Sologne)

Port-Salut, pâte molle, dure pressée non cuite.

Trappiste de Mayenne.	Octobre à juin
Du Curé.	—
Vendôme.	—
Frinaut.	—
Sully-Jargeau.	—

Olivet, pâte molle moisie non lavée. Annuel.
Olivet, crème bleue.
Olivet cendré.
Chaincy.
Curet.
Levroux, chèvre, saisonnier.

Ste Maure	— —

Valençay, chèvre, saisonnier
Berrichon — —

NIVERNAIS, BOURBONNAIS, LA MARCHE, FRANCHE-COMTÉ

Cancoillotte.
Méton.
Comté, gruyère pâte molle, cuite et pressée.
Emmenthal du Jura.
Fontine.
Fromage puant de boîte.

AUVERGNE

Bleu d'Auvergne. Septembre à juin
Mont-Dore, pâte molle lavée non moisie. —
Cantal, pâte molle, dure pressée non cuite. Annuel.
Fourmes d'Ambert. —
Saint-Nectaire. —
La Guiole. —

BOURGOGNE

Bresse, Bugey, Pays de Gex, Lyonnais, Beauplan.
Gex, pâte bleue molle. Octobre-Juin
Septemoncel. —

Rigotte.	Octobre-Juin
Epoisse.	—
Bourgogne.	—
Saint-Florentin.	—
Sainte-Marie.	—
Soumaintrin.	—
Cendré d'Aisy.	—
Les Laumes.	—

DAUPHINÉ, SAVOIE

Picodon.	Septembre à Mai
Sassenage, pâte bleue molle.	—
Saint Marcelin.	—
Roblochon.	—
Paladru.	—
Tomme.	Annuel
Vacherin.	—
Persillé de Savoie.	—
Beaumont.	—

LANGUEDOC

Albigeois, Roussillon, Cerdagne.

Fourme de Montbrison.

GUYENNE, GASCOGNE (Périgord) BÉARN

Rocamadour.	Annuel
Roquefort, brebis.	—
Echourgnac des Trappistes.	—
Thivier, chèvre.	saisonnier
Cujassou de Cubjac, chèvre.	—
Caillebotte de Douzillac.	—

ALSACE-LORRAINE

Munster, pâte molle lavée non moisie.
Geromé.

PROVENCE

Couillaud de Camargue.
Fromageon.

CORSE

Asco.
Niolo.
Broccio.
Roquefort.

FROMAGES ÉTRANGERS

ANGLETERRE

Chester, pâte molle dure pressé, non cuit.
Cheddar.
Stilton.

ALLEMAGNE

Limbourg (Westphalie, fromage pâte molle lavée non moisie.
Rematour (Bavière).

BELGIQUE

Hervé.
Remoudou.

BULGARIE

Yoghourth.

HOLLANDE

Etuve.
Erlam, tête de Maure.
Gonda, Hollande plat.
Crème de Frise.
Présent.

ITALIE

Gorgonzola, au lait de vache, pâte molle bleue.
Bel Paese, pâte molle pressée non cuite.
Parmesan, pâte molle cuite et pressée.
Caccio Cavalo —
Salamé.
Pécorino.
Preveloné.

NORVÈGE

Gyétast.

SUISSE

Emmenthal, gruyère, pâte cuite non pressée.
Tomme du Valais.
Sbrinz.
Schabzieger.
Tête de moine.

18 Rue Clapeyron

Potage

Hors d'œuvre

Truite du Lac Michigan

Le Poussat de Chevreuil

Foie gras en croute.

Salade

Entremets

Dessert.

Vins. Grand Ordinaire Tourny

Café

BIBLIOTECA NACIONAL

Maurice Joyaut

DE QUELQUES MENUS

CHAPITRE X

DE QUELQUES MENUS

DE M. MOMO

Salade au lard des Ardennes.
Brochet au vin rouge en gelée.
Grives en cocotte.
Tartes aux quetsches.
Fromage.
Dessert.

Le Pot-au-feu, consommé froid.
Bœuf bouilli, plats de côte, avec os à moelle.
Petit salé avec les légumes du Pot-au-feu.
Plat de crépinettes.
Plat d'oignons glacés.

Plat de tomates farcies.
Plat de champignons farcis.
Ecrevisses à la nage.
Tarte au citron.
Fromage de roquefort.
Dessert, fruits etc.

Tourte chaude de canards.
Blanquette de veau.
Pâté de lapin artificiel.
Salade de chicorée frisée.
Tarte au rhum.
Fromage de brie.
Dessert.

Veau Marengo.
Asperges sauce mousseline.
Pâté d'alouettes en croûte.
Salade de laitue.
Tarte à la moëlle.
Fromage, roblochon.
Dessert.

Grandes soles à l'estragon.
Canards sauvages aux carottes et aux olives.
Champignons à la crème.
Tarte aux pommes de Mademoiselle Tatin.
Fromages de chèvre de Touraine et d'Orléanais.
Dessert.

Homards à l'armoricaine.
Veau rôti.
Chicorée cuite.
Tarte aux fraises et framboises.
Fromage de Camembert.
Dessert.

Gougère de Bourgogne.
Un perdreau entier rôti par convive.
Pommes de terre frites en rabot.
Pâté de foies gras en croute.
Salade de chicorée frisée.
Tartes aux prunes.
Fromage de Port Salut.
Dessert.

Menu de Miss May Belfort, 1896

Potage oxtail.
Hors-d'œuvre.
Truite du lac Michigan.
Le cuissot de chevreuil sur purée de marrons.
Foie gras en croûte.
Salade.
Entremets.
Dessert.
Vin grand ordinaire, Vouvray, Corton.

Formules de deux plats

Aux deux plats, ajoutez légumes, salades, plats doux, tartes, fromages au choix. Fruits et desserts facultatifs.
Barbue, sauce blanche aux câpres.
Canards sauvages aux carottes et aux olives.

Choucroute au vin de Champagne et au confit d'oie.
Faisan rôti.

Poulets aux amandes.
Hure aux pistaches.

Escalopes de veau sur chicorée.
Paté de canard de la Somme en croûte.

Bar grillé sur feu de braise et branches de fenouil.
Salmis de macreuses.

Foie de veau aux pruneaux.
Paté de lapin artificiel.

Bœuf au vin rouge de Malromé.
Palombe rôtie sur crouton.

Navarin aux pommes de terre.
Galantine de volaille.

Alose grillée sur lit de jeune oseille.
Gigot de mouton braisé d'Auvergne.

Brochet de Picardie au vin rouge.
Epaule de veau farcie et roulée aux légumes.

Truites à la crème.
Foies de veau au genièvre et au lard.

Crevettes grises.
Cassoulet.

Escargots de Bourgogne.
Oie farcie au boudin.

Matelote d'anguille au vin blanc.
Côte entière de bœuf rôti.

Brochet de quinze livres rôti et farci.
Perdreaux rôtis.

Grandes soles à l'estragon.
Poulet à la crème.

Blanquette de veau.
Bécasses rôties.

Pieds de mouton poulette.
Hure de sanglier.

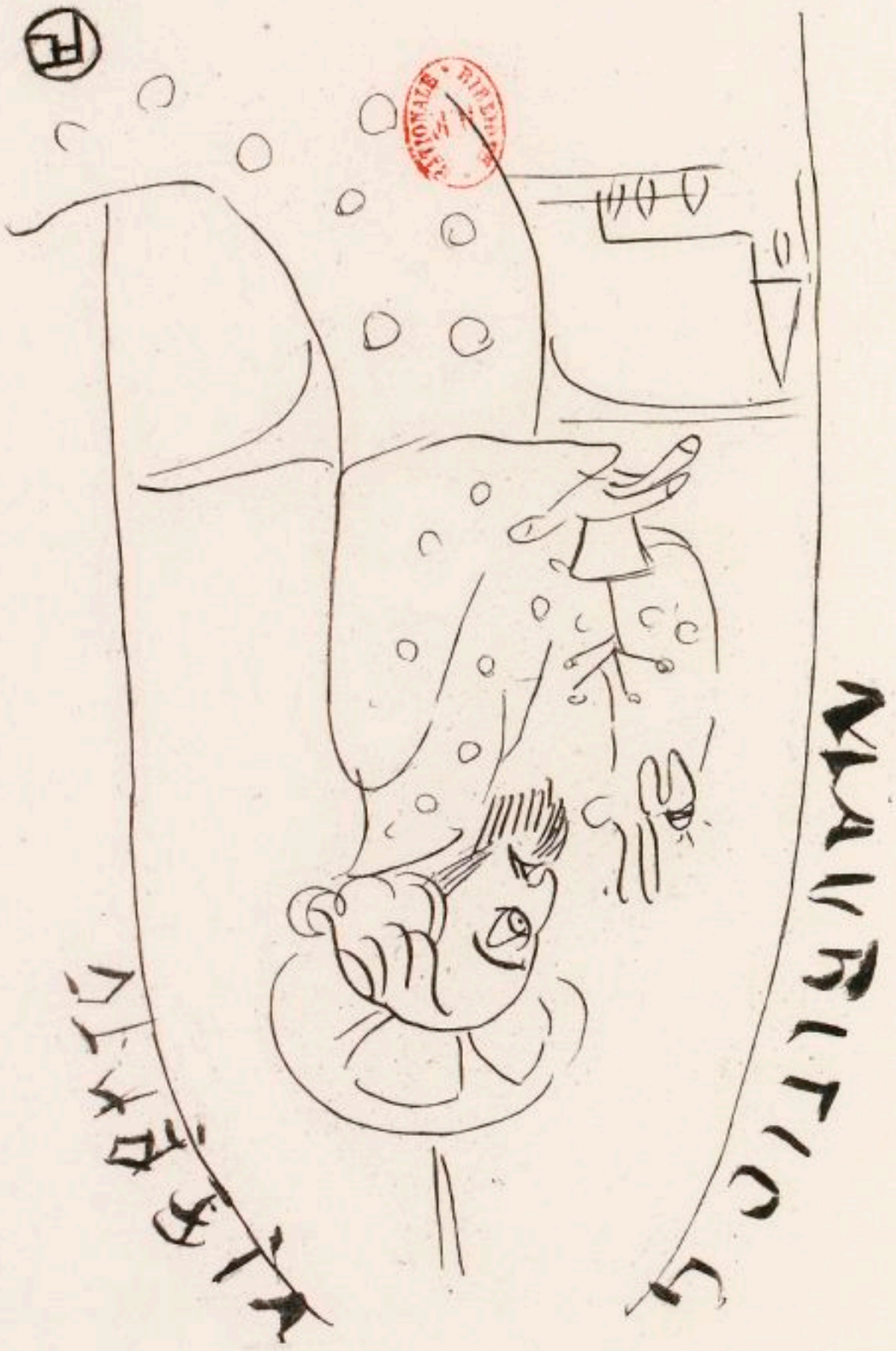
Dinde rôtie farcie de boudin et marrons.
Jambon de Prague en croute.

Choux rouges aux marrons.
Grives au genièvre.

Truites sous la cendre farcies de crevettes.
Pâté de lièvre en croûte.

Arroz à la Valenciana.
Brochet au vin rouge en gelée.

Poule au riz et au carry.
Cuissot de sanglier rôti.


MAIRIE DE PARIS

Barbue au vin rouge et aux groseilles à maquereaux.
Lapins de garenne rôtis aux olives.

Bouillabaisse.
Bécassine rôtie.

Homards à l'armoricaine
Sarcelles rôties.

Tourte en croute d'oie ou de canard.
Bœuf à la mode froid et en gelée.

ULTIMA RATIO FINIS

CHAPITRE XI

ULTIMA RATIO FINIS

Sauterelles grillées.

à la mode de Saint Jean-Baptiste le Précurseur

Recette de M. Edouard Joyant à Rabat, Maroc

Choisissez dans un grand vol de sauterelles, les plus belles, les roses de préférence aux brunes et aux jaunes.

Posez-les sur un tamis et faites légèrement griller sur feu de braise tout en saupoudrant de quelques pincées de gros sel.

Arrachez la tête en tournant et tout le tube digestif vient d'un coup.

Dressez les sauterelles sur un plat ceinturé de ronds de citron; remontez au goût de sel et de poivre ordinaire et rouge.

Décortiquez et mangez les sauterelles du Désert de la même façon que les « sauterelles » de la Manche, c'est-à-dire les crevettes grises, dont elles ont la saveur.

Saint sur le gril

Recette ancienne

Essayez de vous procurer un véritable Saint par l'intermédiaire du Vatican?

Traitez-le comme Saint-Laurent le fût, le 10 août 258. Après l'avoir fouetté, mettez-le sur le gril au dessus d'un grand lit de braise.

Tel son précurseur, s'il est véritable Saint, il demandera lui-même à être retourné pour être grillé à point des deux côtés.

Chou-fleur à la merdre.

Recette à la mère Ubu

Dédiée à feu M. Frédéric Masson, nodophage,
ex-Sphénopogone de l'Académie Française

Choisissez un chou-fleur énorme entre tous.....

? ? ?

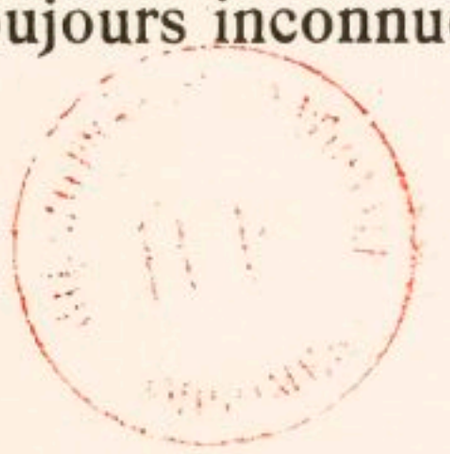
Recette antique

Mystérieuse.

On ne la saura jamais.

Dieu n'en a révélé la connaissance qu'à son Prophète qui n'en a rien dit.

Cette recette restera donc toujours inconnue au reste des mortels.



AVANT-PROPOS

En picorant 5

CHAPITRE I

De quelques soupes utiles 51

II

Schola Cantorum.. 65

III

L'arc-en-ciel des Sauces 73

IV

De quelques poissons, crustacés et mollusques 91

V

De quelques gibiers de tout poils et plumes 143

TABLE

VI

De quelques animaux domestiques.. 163

VII

De quelques légumes.. 201

VIII

De quelques flatteries. 233

IX

Des régions de fromages.. 259

X

De quelques menus des déjeuners de M. Momo 271

XI

Ultima ratio finis.. 281

TABLE DES GRAVURES

Pages

H. de Toulouse - Lautrec, cuisinant un homard à l'armoricaine.. .. .. Frontispice
Peinture sur carton par E. Vuillard 1897, musée d'Albi

H. de Toulouse-Lautrec par lui-même.. .. 12
Dessin à la plume, collection de M. M. Exsteens

Un maître d'hôtel 28
Dessin 1893, musée d'Albi

Blaco, le chien de M. Forest 44
Peinture sur carton 1889, collection de M. Gobin

Bateau de pêche dans la baie d'Arcachon.. 60
Dessin à la plume 1885, collection de Mme de Toulouse-Lautrec

Le docteur G. T. de C. composant une sauce. 76
Dessin de la plume 1899, collection de M. G. Tapié de Céleyran

Hure de sanglier.. 84
Dessin 1881, collection de Mme de Toulouse-Lautrec

Recherche pour le portrait de M. Joyant .. 100
Croquis à la plume 1900, collection de M. Joyant

TABLE

Foulque ou macreuse. 116
Aquarelle 1880, collection de Mme de Toulouse-Lautrec

Rouge de rivière.. 124
Aquarelle 1881, collection de Mme de Toulouse-Lautrec

Escargot 140
Dessin 1899, collection de M. Joyant

Bécasse 148
Aquarelle 1880, collection de Mme de Toulouse-Lautrec

Lièvre.. 156
Aquarelle 1880, collection de Mme de Toulouse-Lautrec

Daguet 164
Aquarelle 1881, collection de Mme de Toulouse-Lautrec

Vache à l'étable 172
Fusain 1888, musée d'Albi

Cochon 180
Croquis au crayon, 1899, collection de M. Joyant

Oie 188
Dessin 1899, musée d'Albi

Col vert 196
Aquarelle, collection de Mme de Toulouse-Lautrec

Oie. 212
Dessin 1899, musée d'Albi

TABLE

Perdrix rouge. 228

Aquarelle 1880, collection de Mme de Toulouse-Lautrec

Râle d'eau. 244

Aquarelle 1880, collection de Mme de Toulouse-Lautrec

Menu pour un dîner chez Palmyre.. 252

A la Souris 1897, collection M. Joyant

Menu pour un dîner chez Miss May Belfort. 268

1896, collection M. Joyant

M. M. Guibert en Saint.. 276

Croquis à la plume 1895, collection de M. Galanti

Charge de M. Joyant en Père Ubu, sénateur.. 283

Monotype, Collection de M. Joyant

BIBLIOTHÈQUE NATIONALE

Achevé d'imprimer le 25 Janvier 1930
sur les presses de Marcel Seheur
imprimeur à Paris

Les planches en taille-douce ont été
gravées et tirées par Padovani

2018 R.

pV
476

MAURICE
JOYANT

LA CUISINE DE MONSIEUR MOMO CÉLIBATAIRE

ÉDITIONS
PELLET
PARIS

ERVE
p.V
476

M. JOYANT

LA CUISINE DE MONSIEUR MOMO

PARIS 1930