



Les Escargots à la Bourguignonne

En notre pays de Bourgogne, l'escargot n'est considéré comme mangeable qu'à l'époque où il s'est muré dans sa coquille. La véritable récolte a lieu à partir de la Saint Martin, c'est-à-dire pendant la façon de l'entr'hivernage des vignes, et il va sans dire que les escargots ramassés en terre ou sous les ceps sont ceux qui font la joie des amateurs. On les trouve cependant plutôt enfouis en terre, où leur prévoyance... d'escargots les invite à se chercher un gîte pour se prémunir contre les rigueurs de l'hiver. Ajoutons que les vignerons ne manquent pas de recueillir les bulbes d'ail sauvage pour l'assaisonnement des escargots, quel que soit leur mode d'apprêt, et il est de fait que cet asphodèle des vignes communiqué aux préparations une saveur *sui generis* que ne donne pas l'ail cultivé.

Quelle que soit la façon dont on veut apprêter les escargots, ils doivent être d'abord dégorgés, cuits et sautés comme nous allons l'expliquer.

Il est établi enfin comme une règle, que le nombre d'escargots par personne est de six, chiffre raisonnable et suffisant comme hors-d'œuvre. Le dépasser, et aller jusqu'à douze, serait peut-être imprudent, à moins d'avoir un estomac de vigneron bourguignon.

Proportions

Pour 50 escargots :

2 poignées de sel gris et un grand

verre de vinaigre pour les dégorgier.

Pour le court-bouillon

1 bouteille 1/4 de vin blanc ordinaire ;

2 litres 1/2 d'eau ;

30 gr. de sel gris ;

10 boules de gros poivre ;

8 échalotes ;

5 gousses d'ail ;

Une belle carotte ; un très gros oignon piqué d'un clou de girofle ; un fort bouquet garni, composé de branches de persil avec leurs tiges, brin de thym, laurier.

Pour sauter après la cuisson

50 à 60 gr. de beurre ; une bonne pincée de sel (10 gr.) ; une forte prise de poivre ; une petite prise d'épices ; 5 échalotes hachées très finement ; une gousse d'ail écrasée.

Le beurre d'escargots

POUR 50 ESCARGOTS

400 gr. de beurre ;

80 gr. d'échalotes (7 moyennes) ;

25 gr. d'ail (4 petites gousses) ;

60 gr. de persil (les feuilles seulement) ;

25 gr. de sel fin ;

7 gr. de poivre ;

2 gr. d'épices.

RÉSUMÉ

Dégorgier les escargots. Les nettoyer, faire cuire au court-bouillon. Les sauter. Laisser refroidir. Bien sécher les coquilles. Pétrir le beurre avec échalote, ail, persil hachés. Farcir les escargots. Pour servir, les chauffer dans plat à feu avec un peu de beurre et de vin blanc. Four bien chaud 7 à 8 minutes.

D'abord, et avant tout, commencez par plonger les escargots dans un grand récipient ; couvrez-les amplement d'eau froide, et frottez bien les coquilles pour en détacher les parcelles terreuses. Sortez-les à la main, et égouttez-les dans un panier ou sur un tamis ; changez l'eau en ayant soin de rincer le récipient et lavez les encore une fois. Si même cette seconde eau se trouve troublée par de la terre restée après les coquilles, n'hésitez pas à les laver une troisième fois, c'est-à-dire jusqu'à ce que l'eau reste limpide, signe que les coquilles sont parfaitement propres. Alors, égouttez-les ; puis, avec la pointe d'un petit couteau, détachez la croûte calcaire qui emprisonne les escargots dans la coquille, et jetez les escargots au fur et à mesure dans une terrine assez grande pour qu'ils puissent y être sautés facilement.

Saupoudrez-les avec la poignée de sel gris, versez dessus le verre de vinaigre, et laissez-les en cet état pendant 2 heures, en ayant soin de les faire sauter de temps en temps, afin que le sel et le vinaigre, qui ont pour but de les provoquer à rejeter le limon visqueux qui est leur provision d'hiver, les pénètre bien tous. Au bout du temps indiqué, lavez-les encore dans deux eaux pour bien débarrasser les coquilles des mucosités qui les couvrent, et égouttez-les.

La cuisson au court-bouillon

Mettez maintenant les escargots dans une casserole ou marmite d'une contenance de 7 à 8 litres ; couvrez-les amplement d'eau froide et chauffez jusqu'à l'ébullition. Enlevez bien l'écume qui monte à la surface et qui est le reste des mucosités gardées par les escargots ; laissez bouillir pendant 8 minutes ; puis

égouttez et rafraîchissez-les à grande eau froide. Ce blanchissage préalable, qui ne doit pas être négligé est la façon finale pour en assurer la parfaite propreté. Remettez-les dans la casserole, après les avoir bien égouttés. Ajoutez : la carotte émincée en rondelles épaisses ; l'oignon piqué, ail, échalote, poivre en grain, bouquet copieusement garni de thym et de laurier ; le sel, l'eau et le vin blanc. Celui-ci, ordinaire bien entendu, celui de derrière les fagots étant destiné à accompagner les escargots à table, car les escargots bourguignons exigent le vin blanc, tout comme les huîtres. Ce sont du reste les huîtres de Bourgogne.

Faites partir en ébullition, écumez encore ce qui monte à la surface ; puis couvrez la casserole et laissez bouillonner *tout doucement pendant 3 heures 1/2*. Observez bien que, pour la parfaite pénétration des escargots, l'ébullition doit être lente, mais incessante et toujours la même. La casserole doit donc être placée en conséquence sur le fourneau, ou bien sur un fourneau à gaz qui est l'ustensile idéal pour régler une ébullition.

Observation. Cette recette, telle que nous la décrivons, était exécutée par une brave ménagère (notre mère), qui considérait comme un principe absolu, l'addition, dans la cuisson des escargots, d'un petit sachet de cendres provenant de souches ou de sarments. En vain avons-nous cherché par la suite quelle pouvait être la raison de cette condimentation étrange, en l'essayant nous-même : rien de plausible n'est venu nous démontrer le rôle de ces cendres dans la cuisson des escargots ; et nous en avons conclu que l'utilité en est absolument nulle.

Pour sauter

Au bout du temps indiqué les escargots sont cuits. Renversez-les sur un tamis et, immédiatement, pendant qu'ils sont brûlants, retirez les des coquilles en les piquant avec la pointe d'une aiguille à brider, et tirez-les tout doucement pour les sortir bien entiers. Supprimez l'extrémité noire de l'arrière-train, (le cloaque) et jetez-les sur un plat à mesure qu'ils sont prêts. Chauffez alors le beurre indiqué dans une poêle (50 à 60 gr.); jetez les escargots dedans; ajoutez le sel, poivre, muscade, échalote hachée (finement) et ail broyé, et sautez les à la poêle pendant 5 minutes *sans les laisser rissoler surtout*. Versez-les ensuite dans une petite terrine et couvrez d'un rond de papier beurré pour éviter le hâle.

Observations : 1° Ce passage à la poêle a pour but de compléter l'assaisonnement des escargots, celui de la cuisson étant insuffisant à cause de la difficulté de pénétration; 2° l'addition dernière d'ail broyé et d'échalote constitue une dernière condimentation qui a son utilité grande, et qui, pourtant, n'est pas du goût de tout le monde. Elle est donc à adopter ou à rejeter selon les idées; mais, personnellement, nous l'approuvons et la déclarons utile, sinon nécessaire.

Les coquilles

Lavez-les bien, quand les escargots en sont retirés, secouez les pour en faire sortir toute l'eau; placez-les ensuite sur un clayon ou un tamis pour les sécher, en ayant bien soin de les placer l'ouverture en dessous.

Le beurre d'escargots.

Pour les farcir.

Hachez très finement l'échalote et le persil; broyez l'ail sous la lame d'un

fort couteau et hachez-le ensuite. Le mélange du beurre avec tous ces ingrédients peut se faire au mortier, mais à défaut de mortier, on pétrit le beurre en y ajoutant tout ce qui est indiqué, et jusqu'à ce que le tout soit parfaitement unifié. Ce beurre peut très bien s'apprêter à l'avance; dans ce cas, vous le tassez fortement dans un bol ou un grand pot à confitures, et le tenez dans un endroit froid, avec un rond de papier blanc dessus.

On compte par escargot de 8 à 12 gr. de beurre préparé, ce qui dépend de comment les coquilles sont grosses, et comme il y en a généralement de toutes grosseurs, il n'est guère possible de fixer le poids de beurre nécessaire par escargot à 2 grammes près. Cela n'a d'importance du reste que quand on opère sur une très grande quantité. Pour les farcir, fourrez d'abord gros comme un petit haricot de beurre dans le fond de la coquille, mettez l'escargot par dessus, et fermez l'ouverture de la coquille avec du beurre en le foulant bien avec le pouce.

Pour servir les escargots

Si vous n'avez pas d'escargotière, rangez les escargots dans des plats en porcelaine pouvant aller au four, ou autres ustensiles pouvant aller sur la table, attendu que les escargots doivent être servis sur le plat même où ils ont chauffé.

Rangez les dans les plats l'un à côté de l'autre pour les empêcher de basculer, et l'ouverture de la coquille où est le beurre en haut. Chapelurez très légèrement la surface, soit de la valeur de deux pincées de chapelure fine par 12 escargots, ajoutez environ 15 gr. de beurre divisé en petites parcelles pour le même nombre d'escargots et 3 cuillerées à bouche de



ÉMINCÉ DE GIGOT

SAUCE CHASSEUR



COMMENT utiliser une desserte de gigot ? Ceci relève de certaines petites connaissances que doit posséder une maîtresse de maison pour être bonne ménagère, et le côté économique de l'emploi judicieux des dessertes ne saurait lui échapper. Mais il ne faudrait pas supposer un seul instant que, parce qu'une viande a déjà été servie, son nouvel apprêt peut être traité à la légère. Ce serait une profonde erreur, et c'est précisément dans l'emploi d'une viande qui n'a plus, et ne peut plus avoir ses qualités premières, qu'il faut le plus d'attention.

Quel genre d'apprêt adopter

Evidemment, si le reste du gigot est assez important, vous pouvez le servir froid avec une sauce quelconque (rémoulade, tartare, ou sauce mousquetaire) après l'avoir divisé en tranches aussi minces et régulières que possible, ainsi qu'il est de règle d'ailleurs pour toutes les viandes froides.

Si vous voulez le servir chaud, vous avez le moyen très pratique de l'*émincé*, dont le nom seul est une indication, et qui s'accompagnera fort bien d'une sauce piquante, hachée, périgieux ou chasseur, comme il est expliqué ci-dessous. Si ce reste de gigot est en débris, vous avez la ressource du hachis.

Comment apprêter l'émincé

Deux choses sont à observer rigoureusement dans l'apprêt d'un émincé de viande de boucherie : d'abord le découpage

en tranches tellement minces, qu'elles puissent être pour ainsi dire réchauffées instantanément ; ensuite la préservation de toute ébullition qui raccornit la viande et la durcit, de l'ébullition traitresse qui, en quelques instants, fait d'une viande qui pouvait être très tendre, une chose qui ressemble à du cuir. Nous ne parlons ici que des viandes de boucherie servies saignantes ; il n'en est pas de même avec le veau qui, lui, peut au contraire être mijoté. L'épaisseur des tranches de viande d'un émincé ne doit pas dépasser trois *millimètres* ; et vous devez observer encore que, pour le réchauffement presque immédiat, ces tranches ne doivent pas être trop entassées l'une sur l'autre, afin que la chaleur de la sauce versée dessus puisse les pénétrer facilement. Par conséquent, la sauce bouillante versée dessus, et un passage de quelques secondes du plat sur la plaque du fourneau, suffisent pour mettre l'émincé à point comme chaleur.

A quel moment l'apprêter

Quelle que soit la sauce d'accompagnement, faites-la toujours à l'avance ; mais autant que possible ne découpez la viande qu'au moment même, parce que si elle attend, elle hâle forcément. La sauce étant prête, il vous suffit de cinq minutes à peine pour découper, dresser, et saucer l'émincé ; ce qui est facile à faire, sachant à l'avance le moment exact où le plat sera servi.

Pour servir

Découpez votre viande comme il est indiqué, en comptant trois tranches (soit 80 gr. en tout) par personne et dressez-la ; ou en couronne sur un plat rond, ou bien d'une seule ligne sur un plat long, en mettant à peine les tranches *moitié*

de l'une sur l'autre, afin de ne pas former d'épaisseur de viande. Couvrez avec la sauce bouillante, posez le plat sur la plaque du fourneau pour bien chauffer le fond et servez.

LA VIEILLE CATHERINE



SAUCE CHASSEUR

Etant également applicable à d'autres choses, comme une entrecôte, des tournedos, etc., nous détachons cette sauce en recette à part, ses éléments restant les mêmes. On peut opérer avec des méthodes différentes, selon les moyens dont on dispose : soit de la sauce brune, un roux brun en provision, etc., ainsi qu'il est courant dans les grandes cuisines

Mais dans les simples ménages, voici la méthode à suivre pour arriver au même résultat.

Proportions

Pour 6 personnes :

10 gr. de farine et 10 gr. de beurre pour le roux ;

2 décil. 1/2 de bouillon ;

1 décil. de bon vin blanc ;

1 cuillerée à bouche de purée de tomate concentrée, ou 2 cuillerées à bouche de purée ordinaire ;

2 échalotes (20 gr.) ;

4 champignons (50 à 60 gr.) ;

35 gr. de beurre pour sauter les champignons et finir la sauce ;

2 cuillerées d'huile ;

1 cuillerée de cerfeuil et estragon hachés ;

Une forte pincée de persil haché ;

Une petite prise de poivre.

Temps nécessaire : 1/2 heure.

Le roux

Dans une petite casserole, mélangez beurre et farine sur le feu avec la cuiller de bois ; laissez cuire sur feu doux jusqu'à ce que, au bout de 5 ou 6 minutes, le tout ait pris une couleur blond foncé, et non pas brune. Remuez avec la cuiller de bois et surveillez pendant ce temps pour que le roux ne brûle pas, ou tout au moins ne colore pas plus qu'il est nécessaire : un roux trop foncé est âcre et gâte une sauce. Versez y peu à peu le bouillon bien dégraissé, et délayez en tournant vivement avec la cuiller de bois ou le petit fouet à sauce ; le bouillon peut être froid ou chaud, il n'importe, dès qu'on délaye vivement et qu'on n'ajoute pas de nouveau liquide avant que la quantité précédente ne soit bien mélangée en pâte unie et lisse. Tournez ensuite avec la cuiller sur bon feu, jusqu'à ébullition déclarée. — pour éviter de gros caillots, — ajoutez tomate et poivre. Puis retirez la casserole sur le coin du feu et laissez mijoter tout doucement pendant 10 à 12 minutes, sans couvrir.

Les champignons

Pendant ce temps nettoyez vos champignons. *Ne les pelez pas.* Coupez simplement le bout terreux de la queue ; lavez les vivement à l'eau fraîche, égouttez-les sur un torchon. Puis émincez-les en fines tranches, têtes et queues. Prenez une petite sauteuse, — casserole à large fond, à bords bas — en cuivre étamé ; mettez-y 10 gr. de beurre seulement avec les deux cuillerées d'huile, faites chauffer fortement, sans brûler bien entendu ; qu'un bout de champignon qu'on y jette grésille franchement. Jetez-y alors tous vos champignons, et sautez-les sur feu vif, jusqu'à ce qu'ils soient légèrement

risolés. On se sert d'huile au lieu de beurre seulement, parce que l'huile supporte une très forte chaleur sans brûler, et que ces champignons doivent être menés vivement pour réduire toute leur humidité.

Ajoutez alors les échalotes hachées finement, et sautez le tout ensemble 1 minute encore; c'est suffisant.

Appliquez un couvercle sur la sauteuse, inclinez-la au-dessus d'un bol de façon à faire couler sous le couvercle qui retient les champignons, toute la graisse. Ajoutez dans la casserole le vin blanc, et faites bouillir, sans couvercle, sur bon feu, jusqu'à ce que le vin soit réduit de moitié.

La sauce

Avec une cuiller de métal, enlevez l'écume et la peau grasse qui s'est amassée sur la sauce de la petite casserole. Versez cette sauce dans la sauteuse où sont les champignons en mélangeant bien. Puis retirez la sauteuse sur feu doux, où vous laissez très doucement mijoter 6 à 7 minutes. Si la sauce marche trop fort, elle réduira trop, et vous serez obligé d'y ajouter avant de servir une ou deux cuillerées de bouillon pour la remettre à point.

Pour servir

Ajoutez dans la sauce, — toujours dans la casserole, — mais hors du feu, le beurre divisé en petits morceaux, le cerfeuil, l'estragon; la sauce ne doit plus retourner sur le feu à dater de ce moment, l'ébullition détruisant la saveur du beurre ainsi ajouté. Remuez bien.

Le persil est gardé à part pour le dernier moment; il se sème sur la sauce quand elle est versée sur les viandes.

LA VIEILLE CATHERINE



LE CONTRE-FILET ROTI

A défaut de filet de bœuf, c'est le contre-filet qu'on doit prendre de préférence à toute autre partie du bœuf. Le rumsteack est nerveux et coriace comme rôti. Et beaucoup de personnes préfèrent même, question d'économie à part, le contre-filet au filet; du reste la différence de prix n'est pas très grande entre ces deux morceaux. Le contre-filet — ainsi que le filet — permet de faire un rôti relativement petit: soit, depuis 2 kilos de viande non parée qui devrait donner 1 kilo 500. Nous disons « devrait », car cela dépend du plus ou moins de graisse de la bête, et de la conscience du boucher.

On compte généralement, pour un rôti de boucherie, 100 grammes de viande débarrassée de tous déchets, par personne: ce qui revient à environ 125 ou 150 grammes de viande non parée; cette différence dépend autant de la graisse de la bête, que de la conscience du boucher, répétons-le encore.

Pour un rôti de 10 personnes, il faut demander 2 kilos au moins de contre-filet non paré; là-dessus nous comptons une moyenne de 800 grammes de déchets crus, et après cuisson les entames, et quelques tranches de surplus.

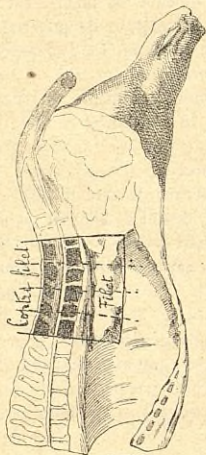
Cette proportion est applicable au plat qui figure sur un menu déjà chargé; mais pour un repas de famille où c'est le plat de résistance, la proportion de 100 grammes par convive est insuffisante, surtout s'il y a de bonnes fourchettes; il faut un bon tiers en plus dans ce cas.

Le choix du morceau

Le contre-filet généralement appelé faux-filet — fait partie de l'aloyau. Voir sur le croquis I, la partie ombrée qui occupe tout l'aloyau. Et l'aloyau comprend le filet et le contre-filet: ces deux morceaux, séparés par l'épine dorsale, se trouvent placés l'un sur l'autre, le long de l'épine dorsale. Le filet est

du côté intérieur de la bête, tandis que le contre-filet se trouve sur le côté extérieur; il est recouvert par la couenne.

Le morceau de contre-filet est coupé, selon l'importance du rôti, dans le sens indiqué par les petits traits que représente le *croquis I*; par conséquent en travers de l'épine dorsale.



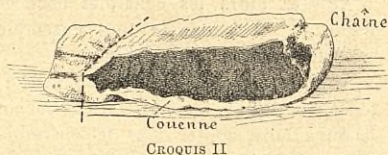
CROQUIS I

La viande du contre-filet se vend toujours sans os. Régulièrement, elle devrait être parée par les bouchers, débarrassée de tout son excès de graisse — étant donné son prix; — mais comme ils ne l'enlèvent qu'après avoir pesé le morceau, et que le prix est facturé sur ce poids, il est infiniment préférable de se le faire livrer tel que; on profite au moins des déchets qui ne sont pas à dédaigner. Les prix sont trop variables selon la contrée et même, dans les grandes villes, selon le quartier, pour que nous les indiquions ici.

En aucun cas, ne laissez les bouchers vous « parer » le contre-filet. « Parer » signifie enlever tout ce qui est inutile. Question de conscience mise à part, les bouchers ne sauraient s'acquitter de ce travail avec le soin et la minutie voulues. Leur ficelage est déplorable, et leur façon de parer est tout à fait défectueuse. Tout ce qu'ils appliquent sous le nom de « toilette »

de graisse et de peaux inutiles, doit être absolument rejeté.

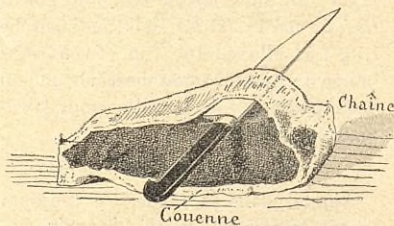
Par conséquent, dites au boucher de vous remettre, quand il vient de le couper *devant vous*, le morceau de contre-filet tel qu'il le détache du quartier; ce morceau doit à ce moment figurer le *croquis II*:



Pour parer

Posez sur la table le morceau dans la position indiquée *croquis II*. Avec un bon couteau de cuisine, un peu long, lame mince et pointue, supprimez tout d'abord la partie mince dite de la bavette, de la façon indiquée par un trait *croquis II*. La chaîne avoisine l'épine dorsale.

Glissez la lame du couteau entre la peau et la chair. Voir *croquis III*. Soulevez cette peau avec la lame et détachez-la en l'enlevant sur une épaisseur aussi mince que possible pour ne pas entraîner trop de chair avec.

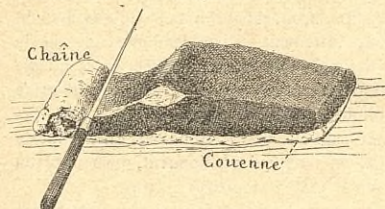


CROQUIS III

Tournez le morceau de droite à gauche, qu'il se présente sur la table selon le *croquis IV*. Observez alors sur le croquis la partie blanche indiquée dans la chair: elle représente la fin de la pointe de culotte.

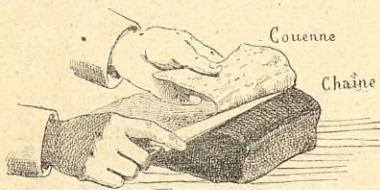
Nous ne faisons figurer ce morceau ici qu'à titre d'indication et pour éviter justement de se le laisser donner par le boucher; c'est-à-dire que le contre-filet ne doit pas être coupé trop

vers la cuisse, où commence la culotte: ce petit morceau indiqué sur le croquis fournit non-seulement du nerf, mais encore il donne à la pièce une forme irrégulière.



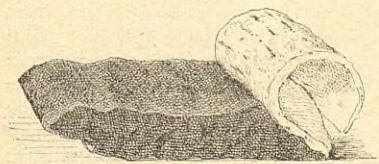
CROQUIS IV

Tranchez la partie de la chaîne, *croquis IV*. Tournez le morceau dessus-dessous, et enlevez la couenne, *croquis V* et en même temps les nerfs, en partant de la chaîne pour aller jus-



CROQUIS V

qu'au bout où vous la laissez juste adhérer comme au *croquis VI*. Cette couenne a besoin d'être débarrassée de la partie nerveuse qui se



CROQUIS VI

trouvait entre la chair et la graisse ou lard du bœuf: détachez donc cette seconde peau nerveuse, en réservant aussi intacte que possible la partie grasse qui vous servira d'enveloppe pour protéger les lardons contre le coup de feu; c'est pour cela que vous la laissez adhérer; elle sera ainsi plus facile à faire tenir tout à l'heure.

Vous avez donc à ce moment le morceau tout, net avec la chair à vif de tous côtés, sauf sur la très petite partie où tient encore la couenne, *croquis VI*.

Pour piquer

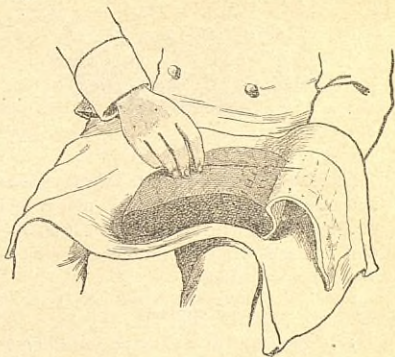
De même qu'un filet de bœuf, on doit piquer le contre-filet, non-seulement pour le bon effet du coup d'œil, mais aussi pour l'excel-



CROQUIS VII

lence de la viande que ce piquage améliore de toutes façons.

Les lardons doivent être coupés de façon à figurer les dimensions exactes du *croquis VII*, où le lardon est représenté, déjà piqué dans la viande, le tout *grandeur nature*: soit pour le lardon, 3 centimètres de long, et 2 millimètres d'épaisseur seulement, ce qui n'est pas même le quart d'un centimètre d'épaisseur. Prendre une aiguille à piquer de 16 centimètres de long.



CROQUIS VIII

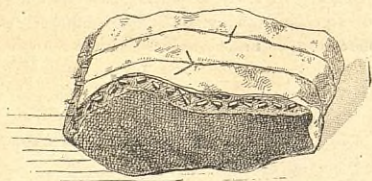
Pour bien piquer il faut s'asseoir. Et voici figurée au *croquis VIII*, la façon dont un chef s'installe pour piquer un morceau de contre-filet de petite dimension, car, pour une plus grosse pièce, c'est sur la table qu'il poserait la viande, mais toujours dans le sens où elle est représentée sur le croquis.

Donc, ici, la main gauche est recouverte du linge sur lequel pose la viande. Cette main gauche appuyée sur le genou reste immobile durant toute l'opération.

Enfoncez dans la viande l'aiguille *vide*, en soulevant une très petite épaisseur de chair (voir le croquis). Quand l'aiguille est sortie aux trois quarts de sa longueur, lâchez, prenez un lardon, placez-le dans l'aiguille, prenez la pointe de l'aiguille et tirez. Ayez soin de toujours contrarier les rangées des lardons, dont les pointes doivent s'enchevêtrer les unes dans les autres.

Pour ficeler

Posez la viande sur la table : avec les deux mains, tassez en les deux bouts pour faire bomber et augmenter l'épaisseur ; rabattez la couenne, et entourez de deux ficelles seulement, en maintenant sans serrer trop fort, juste ce qu'il faut pour garder cette même épaisseur : *croquis IX*.



CROQUIS IX

Jusqu'au moment de mettre au feu, tenir au frais, badigeonné d'huile d'olive, ni poivre ni sel. L'huile attendrit et empêche le hâle ; surtout en hiver point de garde manger où la viande pourrait geler.

La cuisson

1/4 d'heure par livre ; que ce soit à la broche, au feu de charbon de bois, au gaz, ou au four ; et à bon feu.

De même que pour le poulet rôti, au sujet duquel nous avons récemment donné d'amples explications (1), il faut, si le rôti se fait au four, *ne jamais placer la pièce directement dans un plat*. Si l'on n'a point

de plat à rotir avec broche, il faut une grille solide à barreaux ronds en fer doux, — et non en fil de fer étamé mince — qu'on met dans le plat et sur laquelle on pose le rôti qui, de cette façon, est absolument isolé du fond du plat. Autrement, ce ne sera plus une viande rôtie, mais une viande braisée, parce qu'elle aura cuit dans la graisse et le jus. Cette grille doit être surélevée par quatre petits pieds posant dans le plat, comme un grill. Point de plats en terre qui grailonnent, mais un plat à rotir en cuivre étamé.

Avant de mettre au four, il faut verser dans le fond du plat trois ou quatre cuillerées d'eau seulement qui empêchent la graisse de brûler quand elle tombe dans le plat ; cette eau s'évapore peu à peu, et il n'est pas besoin de la renouveler, la chaleur devant être moins vive à la fin qu'au début. Présenter le côté baré d'abord vers le foyer. *Il ne faut pas arroser le rôti*, quel que soit le genre de rôtissage adopté, *en prenant ce qui tombe au fond du plat*. Voilà pourquoi on peut mettre un peu d'eau dans le plat. Et *il n'est pas nécessaire d'arroser d'ailleurs avec aucune graisse*, puisque le morceau est huilé d'une part, et que les lardons sont protégés, de l'autre, par la couenne rabattue.

La chaleur doit toujours être moins forte vers la seconde partie de la cuisson ; au début il la faut assez vive pour « saisir » c'est-à-dire légèrement rissoler les viandes et empêcher ainsi qu'elles ne perdent trop de jus ; mais si cette chaleur était trop forte ou trop prolongée on aurait alors un rôti avec une épaisse couche extérieure très dure, dont le centre serait du rouge violacé de la viande crue ; ceci parce que cette couche trop durcie et séchée se serait opposée à la pénétration de la chaleur dans les chairs. Par conséquent, une chaleur trop ardente peut être cause qu'un rôti n'est pas assez cuit, aussi extraordinaire que la chose puisse sembler.

A la chaleur, la couenne qui recouvre les lardons se ratatine, s'écarte, et met les lardons à jour, qui peu à peu se colorent sans brûler. Rigoureusement, le feu devant être mené toujours de même, il suffit de regarder la pendule

(1) N° du 5 décembre 1903.

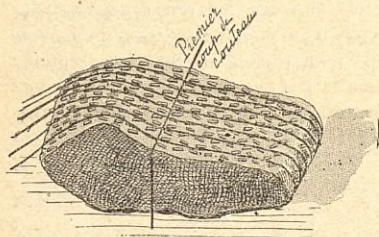
pour savoir si le rôti est cuit à point ; mais on s'en rend compte aussi, en voyant le jus qui suinte avec plus ou moins d'abondance à la surface ; en appuyant avec le doigt, selon le plus ou moins de fermeté des chairs, une vieille cuisinière expérimentée constate l'à-point ; mais cela, c'est l'expérience personnelle, et en attendant, le mieux est de se guider d'après l'horloge, à condition d'avoir un feu bien organisé ; et sans feu bien organisé, il n'est pas de bon rôti du reste.

Saler seulement en sortant du feu.

Pour découper

Déficeler, couper la couenne dont il ne subsiste que peu de chose.

Que l'on découpe à table même ou à la cuisine, l'opération est toujours la même. Couper d'abord le contre-filet en deux, comme il est indiqué au *croquis X*. Poser chaque moitié



CROQUIS X.

sur le côté coupé, parce que c'est ainsi plus d'aplomb, pour y découper ensuite des tranches dans le sens des lignes indiquées sur le même croquis.

On dresse en chevalant les tranches en ligne droite l'une sur l'autre, — à peine 1 centimètre de dépassant, qui laisse voir les lardons de chaque tranche — sur un plat long bien chauffé, et on arrose du jus qui s'écoule pendant le découpage. Quand le rôti se présente en entrée avec garniture de légumes, c'est un plat rond qu'il faut prendre. On dresse les tranches, également étagées les unes sur les autres et se dépassant toujours fort peu, mais en couronne ; et au milieu on dispose la garniture ou inversement.

Le jus

Bien dégraisser ce qui est au fond du plat, à rôtir ou de la lèche-frite ; verser au fond de ce plat une ou deux cuillerées, — pas plus — de bouillon ou d'eau que vous faites circuler en tous sens en grattant avec le dos d'une cuiller pour dissoudre le gratiné formé par le jus caramélisé. Verser dans la saucière ébouillante. Et jamais n'ajouter au jus de cette saucière le jus rosé qui s'échappe pendant le découpage ; loin de le corser, il le laverait et il caillerait.

Ne jamais espérer, non plus, qu'un rôti découpé à la cuisine — et qui était cuit absolument à point, — peut arriver sur la table juste rosé et parfait, dès que le plat où sont dressées les tranches a attendu au chaud une minute ; et même, sans attendre du tout, le temps de dresser, d'apporter de la cuisine, souvent très distante de la salle à manger, cela suffit pour donner aux belles tranches rosées une teinte grise qui est inévitable. Voilà pourquoi, en Angleterre où l'on apprécie les belles pièces de rôti rosées à point, — et non pas rouge comme on le croit en France, — les viandes sont découpées par le maître de la maison sur la table de la salle à manger ; ceci quand la domesticité ne compte pas d'homme sachant s'acquitter de ce soin, sur un buffet tout proche ; et c'est à mesure du découpage qu'on sert les convives.

LE POT-AU-FEU.

UNE TABLE GÉNÉRALE du POT-AU-FEU 1893-1902

Cette Table comprend l'énoncé de toutes les Recettes, au nombre de près de mille, publiées depuis le 15 avril 1893, date de la création du journal, jusqu'au 31 décembre 1902.

Elle est divisée en une première liste alphabétique des recettes, et une seconde liste de ces mêmes recettes, mais par catégories (bœuf, poissons, confitures, etc.). Les recherches sont rendues des plus faciles dans les dix volumes qui forment, à ce jour, la collection du journal LE POT-AU-FEU.

Prix de la Table décennale : 2 francs (2 fr. 50 recouvrement par la poste).



POUR UTILISER LES MARRONS GLACÉS

Indication toute d'opportunité au moment où les sacs d'étrennes sont à moitié vides, et les restes des marrons durcis ou hâlés.

Mettre les marrons dans une casserole où ils tiennent juste bien serrés : les couvrir juste pour en affleurer la surface avec du lait bouilli. Mettre la casserole dans une autre casserole plus grande, remplie d'eau bouillante ; couvrir et faire bouillir le temps nécessaire pour que les marrons de la petite casserole soient tous bien réchauffés ; les secouer de temps en temps pour les changer de place.

Pendant ce temps, faire cuire une, deux ou trois pommes reinettes douces, selon la quantité de marrons : il faut pour les pommes le tiers du poids des marrons ; on peut les faire cuire au four, sans les peler, dans un plat, sans eau ni sucre, elles sont meilleures ainsi qu'à la casserole. Passer les marrons au tamis fin ; les travailler dans une casserole avec un peu de beurre, parfum quelconque : kirsch, rhum, cognac, ou simplement vanille.

Passer sur le même tamis les pommes

dont, bien entendu, on ne prend que la pulpe quand elles ont été cuites au four avec leur peau. Mélanger peu à peu dans la purée de marrons, et bien travailler avec la cuiller de bois pour lui donner de la légèreté.

Dresser en pyramide dans un petit compotier. Se mange chaud de préférence. On peut y mêler en travaillant un peu de crème fouettée, qui rend l'ensemble plus léger. On peut également — mais alors pour servir froid — verser la purée dans un moule à cylindre festonné, légèrement huilé ; renverser sur un compotier creux, et entourer d'une crème liquide à l'orange ou au parfum déjà mis dans la purée.

On peut aussi bien utiliser pour un mont-blanc les vieux marrons glacés devenus trop secs, à condition d'en avoir une suffisante quantité. Les ramollir avec le lait, comme il est indiqué ci-dessus. Passer en purée : travailler avec le $\frac{1}{4}$ de leur poids d'excellent beurre fin, parfumer : dresser en forme de nid et garnir d'une montagne de crème fouettée peu sucrée.

A. COLOMBIE



BRIOCHES VIENNOISES

RECETTE RÉSUMÉE

Détrempez 60 gr. de farine avec un demi-décilitre d'eau ou de lait tiède, 10 gr. de levûre. Laissez ce levain doubler de volume dans un endroit tiède pendant que vous faites la pâte suivante :

Mettez en couronne sur la table 250 gr. de farine avec une pincée de sel fin, le double de sucre et travaillez le tout avec 3 œufs. Ajoutez un autre œuf

au bout d'un moment, et lorsque la pâte sera bien sèche, mélangez-y le levain, et ajoutez 200 gr. de beurre très ferme.

Mettez la pâte en terrine et laissez-la lever 5 ou 6 heures au frais.

Versez-la sur la table farinée, saupoudrez-la de farine et faites-en une ou deux bandes.

Coupez sur les bandes des morceaux de la grosseur d'un gros œuf. Roulez les morceaux en bouchons de 7 à 8 centimètres de longueur. Dressez-les sur une plaque de tôle forte un peu longue, que vous beurrerez légèrement en les disposant en deux rangées, trois au plus. Appuyez les morceaux à peine les uns contre les autres ; laissez-les lever moitié de leur grosseur, pendant une heure ou une heure et demie.

Dorez le dessus des gâteaux avec de l'œuf battu, et faites cuire au four plutôt chaud.

Après cuisson, on sépare aisément les brioches rien qu'en les écartant avec les deux mains.

*
**

Ces brioches se réchauffent très bien, aussi peut-on les garder plusieurs jours.

On peut encore pour le thé procéder ainsi : les diviser par le milieu, dans le sens de leur épaisseur ; les beurrer et les sucrer légèrement puis les dorer au four.

Comme c'est surtout pour le déjeuner du matin que les brioches sont agréables, toutes chaudes, on peut organiser les choses ainsi : faire la pâte le soir ; le matin, dès qu'on est descendu dans la cuisine, dresser les brioches qui lèvent, pendant qu'on chauffe le fourneau et qu'on s'occupe des préparatifs du matin.

A. COLOMBIÉ.



COUTURES

Comment se fait-on belle pour le soir cet hiver ? Avec des jupes toutes coulissées, toutes froncées, toutes bouillonnées ; les corsages découvrent complètement l'épaule, genre 1860, — et même antérieur ! — et l'on doit avoir des manches : des manches bien déterminées, qui descendent jusqu'au coude et s'y étalent, en faisant beaucoup d'embarras. Les étoffes ? Du tulle, — disons plutôt des tulles — tant cette appellation générale s'applique à de nombreuses variétés dont le nom peut seulement être précisé par la couturière ou le marchand ; cependant c'est encore le tulle point esprit qui reste la base des dernières créations ; et quand à la mousseline de soie, son règne n'est pas près de finir.

C'est la mousseline de soie qu'on emploie pour les robes teintées, des robes qui font penser à une immense fleur dont la nuance, plus foncée vers le sol, s'éclaircit jusqu'au corsage en dégradations douces. Cela s'achète au mètre, cette étoffe-là ? On commence, paraît-il, à la fabriquer, mais ce n'est point ainsi que les vraies jolies robes sont faites : dans celles-là, la valeur des tons est fournie par le nombre des épaisseurs de la mousseline. Par exemple une robe rose : sur un dessous blanc, — toujours — vous posez pour le volant du bas six lés de mousseline rose, exactement les uns sur les autres ; ce qui, même sur un dessous blanc, procure une teinte rose bien marquée. Pour le coulé au-dessus du volant, cinq épaisseurs seulement ; au coulé suivant, il n'y en a plus que quatre ; et ainsi de suite, jusqu'à ce qu'on arrive à l'emploi d'une épaisseur unique, teignant seulement d'un reflet rosé le blanc du fond de la robe. Et voici pourquoi cette combinaison doit être préférée aux tissus ombrés : c'est qu'une jupe coulée, pour être gracieuse, doit se composer d'autant de morceaux étagés qu'elle a de groupes de coulisses, lesquels morceaux sont taillés en forme. Donc n' imaginez pas

qu'une jupe coulissée soit d'une facile exécution, en taillant avec beaucoup d'ampleur une jupe toute droite, afin d'y passer un nombre quelconque de fronces : vous auriez, Made-moiselle, étant vêtue de la sorte, tout bonnement l'air d'un petit baril. Et pour n'être pas étriquée du bas, pour ne point être empaquetée du haut, une jupe de ce genre exige une très bonne coupe.

Comme nouveauté dans ce genre, on nous annonce le retour aux bouillonnés en façon de ruchés « à la vieille », appliqués comme des volants sur toute la hauteur de la jupe. Car on va d'autant mieux coulisser, froncer et bouillonner que le plissage soleil a dit — au moins pour l'instant — son dernier mot : il n'en faut plus, on n'en voit plus.

Une jolie garniture de robe en tulle point esprit blanc, pour des jeunes filles, ce sont les mignonnes ruchettes en tulle illusion qu'on dispose en entrelacements, en médaillons, sur le haut volant qui termine les coulisses ou les fronces obligatoires. La même ruchette court le long de la berthe du corsage, elle soulève les volants des manches ; c'est blanc et léger comme un duvet de cygne.

*

Faut-il parler des robes de jour à un moment où les femmes le moins préoccupées de leur toilette sont assurément pourvues ? Du velours, du velours : si souple, si mince, si chiffon, si loin du velours que trouvaient vos grand'mères dans leur corbeille de mariage, le velours de Lyon à 25 francs le mètre... moins majestueux, certes, mais bien séduisant dans le chatoiement de ses plis ; et on le fronce, on le coulisse, on le bouillonne, je n'ai pas besoin de vous le dire, tout comme une mousse-line.

Les manches ? toujours bouffantes du bas, collantes et tombantes en haut : la grande affaire, c'est de ne plus laisser voir l'emmanchure ; tantôt elle est dissimulée au milieu de la couture d'épaules, tantôt c'est à moitié du bras ; quand on ne sait pas auquel de ces deux partis se rallier, on la cache avec une pèlerine, mais c'est un moyen naïf à la portée de tout le monde. Le vrai mérite consiste dans

l'emboitage parfait de l'attache du bras, sans qu'aucune couture — depuis l'épaule jusqu'à une petite distance du coude — puisse révéler par où la manche est reliée au corsage. On pourrait même, à ce sujet, organiser sur les corsages de nouveaux concours.... « Cherchez l'emmanchure ! »

*

Les fourrures ? Souvent point jolies, avec tout cet agencement de grands morceaux différents, raboutés les uns aux autres comme un très vilain carrelage, où l'hermine, la taupe, le breitzchwanz et autres pelages associent leurs teintes de deuil ; et pas jolies du tout, les longues lanières de chenille, semblables à des knouts ou des martinets, qui terminent ces mosaïques funéraires ; mais comme disent les bonnes gens : « on ne sait plus quoi inventer ! »

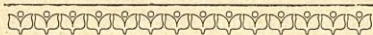
*

Aussi faut-il donner un bon point aux joailliers qui, ne sachant sans doute eux non plus qu'inventer, ont tout simplement décidé de retourner aux choses anciennes qu'on trouva jolies. Il y a là toute une charmante résurrection des montures du dix-huitième siècle ; c'est aux bagues principalement que cette idée a été appliquée, ce bijou prenant maintenant dans la parure, je dirais presque l'habillement, des femmes, une place extraordinaire ; à ce point que beaucoup de jeunes femmes préfèrent consacrer à leurs seules bagues les pierres autrefois réparties en broches, en collier, et résolument se passer de tout autre bijou afin de meubler leurs doigts. — Comment voulez-vous, grand'mère, que Simone ou Germaine puissent enlever leurs gants au thé de X... ou de Z... ? Et que parlez-vous d'économie ou de raison, quand vous savez fort bien que des mains scintillantes font passer la robe un peu simplette, excusent le manteau déjà connu ? —

Au surplus, ces bijoux à l'ancienne façon ont le mérite de ne point exiger de grosses pierres, et leur valeur réside dans la délicatesse, dans la ténuité du travail ; le principe est celui-ci : des pierres de très moyenne taille, sorties d'un mince filigrane d'or, et le plus souvent encadrées d'une triple rangée de roses à facettes in-

finitésimales, une poussière presque. Revenue aussi, la monture naïve, en navette un peu renflée des côtés, de deux pierres différentes assemblées ainsi qu'un dallage, sans griffe, rien qu'avec le bord uni de la sertissure en or. Et des petits boutons pour les chemisettes, dont l'air vieillot est un charme de plus.

A. DE BOURGEOISIE.



LE CHEZ SOI

Les propriétés d'une fleur.

Cette fleur, d'une forme gracieuse, aux larges pétales rouges, est la fleur de l'*Hibiscus esculentus*, qu'on trouve seulement dans quelques jardins de nos pays, mais qui en Orient est très répandue et cultivée comme potagère sous le nom de Gombo ou Nafé. Le fruit du Nafé contient une substance mucilagineuse jouissant de propriétés lénitives et béchiques remarquables, et forme la base de l'excellente Pâte de Nafé d'Arabie de Delangrenier.



Chaque hiver, nous recommandons à nos lecteurs et à nos lectrices, de s'approvisionner de quelques boîtes de Pâte de Nafé, pour combattre sans tarder toute attaque de toux, de rhume, de laryngite, fléaux toujours à redouter en cette saison. La Pâte de Nafé Delangrenier est un véritable bonbon d'un goût exquis, qui calme très rapidement la toux, facilite l'expectoration, et guérit merveilleusement le rhume le plus opiniâtre. Le Sirop de Nafé, qui complète le traitement, se prend le soir dans une tasse d'infusion chaude; il est souverain contre la bronchite. Ces pectoraux ne contenant aucune substance toxique, on peut les donner sans aucun inconvénient aux enfants, aux femmes enceintes ou nourrices.

On les trouve dans toutes les pharmacies et chez Delangrenier, 19, rue des Saints-Pères, Paris.

.....
Au début de notre année, Mesdames, songeons, en femmes raisonnables, à bien équilibrer notre budget. Il y a des économies mal entendues et des dépenses bien comprises. En réfléchissant un peu,

en pesant le pour et le contre, on arrive à faire intelligemment cette distribution.

Ainsi, comment peut-on hésiter à mettre quarante ou cinquante francs dans un ravissant bouffant en cheveux souples et soyeux, qui est pour vous l'accessoire indispensable de votre beauté, tout en assurant la conservation de votre chevelure; tandis que deux ou trois fois par an vous dépenserez de gaieté de cœur la même somme chez votre modiste pour un chapeau qui se démodera vite, se défraichira et qui, du reste, ne sera seyant que si vous êtes joliment coiffée.

Ne faites pas d'économie mal entendue chez votre coiffeur; consacrez-lui une somme au moins égale à celle de la modiste, afin d'assurer d'abord, par des soins spéciaux, schampoings et lotions, la beauté de votre chevelure, et par l'emploi de légers postiches, dispensez-vous d'onduler et de friser vos cheveux véritables; enfin ne recherchez pas le bon marché dans les postiches, la qualité du cheveu n'est pas comme celle des tissus, reconnaissable au toucher;... et surtout pour les avoir invisibles et seyants, adressez-vous à une maison de confiance.



Bandeaux Sapho
DESFOSSÉ, 21 rue Lavoisier.

M. et Mme Desfosse doivent leur énorme réputation, si rapidement acquise, au soin consciencieux qu'ils mettent à fournir des cheveux de premier choix, et à exécuter des postiches exquis et indéfrisables; il ne sort pas de chez eux, 21, rue Lavoisier (bd Malesherbes), une seule femme qui ne soit charmante, justement parce qu'ils mettent tout leur art à embellir leurs clientes et à dissimuler leurs imperfections.

La nature a souvent besoin d'être modifiée; tout se perfectionne, et quantité de femmes réputées

(1) 31, rue du 4-Septembre, 5 fr.; franco, 5 fr. 50.

.....
A NOS LECTRICES dont la peau fine et délicate se gerce ou se crevasse, nous conseillons l'emploi de la **Glycérine savonneuse de L. T. Piver**. Cette préparation rend à la peau sa douceur et sa souplesse primitives. Parfumerie **L. T. PIVER**, 10, Boul^d de Strasbourg, Paris.

L'EAU de Cologne Primiale
de **H. Millot** EST VRAIMENT BONNE!

SUBLIME de BOTOT Souverain contre la Chute des Cheveux, provoque ondulations, 17, r. de la Paix.

pour leur charme passeraient inaperçues sans leur savoir-faire.

En est-il parmi vous, chères lectrices, qui déploriez le manque d'expression de votre regard, la petitesse de vos yeux ?

Peut-être. En ce cas, usez de la Sève Sourcilière de la Parfumerie Ninon (1), qui fait brunir et allonger les cils et les sourcils; votre regard changera absolument dans cet encadrement qui le mettra en valeur; de terne et morne, il deviendra doux et charmant; sous la frange veloutée des cils, la prunelle deviendra vive et expressive; sous l'arcade sourcilière bien allongée, les yeux paraîtront « vastes comme des univers », suivant la jolie image du poète.

FÉTICHETTE.

CORRESPONDANCE

Femme à barbe. — Ne vous faites pas pareil chagrin, la plupart des femmes brunes ont de ces vilains duvets sur les lèvres, sur les bras et le corps. Il est très simple de les faire disparaître sans abîmer la peau, au contraire, car le Dermépil appliqué deux ou trois minutes les fait tomber *instantanément*, sans la moindre sensation désagréable, laissant la peau plus douce, plus blanche, plus satinée qu'avant.

La boîte de Poudre Dermépil est de 5 fr.; on la trouve chez M. Winkler, 11 bis, rue Molière, Montreuil (Seine). Toutes les femmes qui montrent au bal de si jolis bras blancs et satinés n'usent que de cela; tant d'autres épilatoires abîment la peau et sont douloureux.

Comtesse de la M... — Très facilement vous resterez jeune, jolie, charmante, en prenant les conseils de Mme Lénat, la jeune masseuse autrichienne, qui passe tous les hivers à Paris, 19, boulevard Saint-Michel; son bandage fait des merveilles, elle le garnit de petits tampons qui, placés aux endroits où les traits ont tendance à s'affaïsser, rendent au visage le pur ovale, la régularité des traits, la fermeté souhaitée. Il suffit de le porter en faisant sa toilette, quand on est seule dans sa chambre. Seul le Bandage Lénat, portant la marque, évite double menton, rides et bajoues. Exigez la signature, il y a de si nombreuses contrefaçons.

Jacqueline de L... — Entre toutes je vous conseille la Fleur de Pêche, qui rafraîchit l'épiderme, évite le hâle, et donne au teint un éclat lacté charmant.

Vous ne trouverez cette exquise poudre de riz

qu'à la Parfumerie Exotique, 35, rue du 4-Septembre, dont c'est l'une des spécialités. La boîte est de 3 fr. 50, plus 50 cent. si vous désirez qu'on vous l'expédie franco.

Pour mes grands dîners. — La qualité du café est toujours d'une importance capitale dans une maison bien tenue; pour l'avoir parfait et le payer très bon marché, adressez-vous à une maison de gros qui le reçoit directement: M. Colson, 21, rue Saint-Denis, est l'un de ces importateurs consciencieux, qui vous fournira un véritable nectar. Il vous le vendra 1 fr. 80 et 2 fr. 20 la livre en cafés verts; 2 fr. 20 et 2 fr. 80 en cafés torréfiés. Si vous êtes à Paris, vous le recevrez deux fois par semaine frais grillé; si vous habitez la province, il vous sera expédié par petits sachets de 3, 5 ou 10 kilos.

APRÈS LES REPAS

Les personnes sujettes aux digestions pénibles dissiperont rapidement les maux de cette mauvaise disposition détermine, en prenant après les repas quelques gouttes de *Ricqlès* sur du sucre ou dans un verre d'eau sucrée.

Dans le cas d'indigestion si fréquent chez les enfants gourmands, un grog sucré très chaud au *Ricqlès* rétablit rapidement les fonctions de l'estomac. (Hors concours, Paris 1900.)

COURRIER

Muguet. — Pour la cuisson des pommes de terre à la vapeur, tous les quincailliers vendent la marmite spéciale à cet usage. Cèpes à la Bordelaise, année 1902, page 299. — Adresser au « Pot-au-Feu ». — Sucre glace, en poudre aussi fine que l'amidon.

Rue de Chartres, Neuilly. — Les quenelles sont trop molles lorsque les proportions d'œuf et de panade sont mal établies et principalement quand la quantité d'œuf n'est pas suffisante; le pochage à ébullition prolongée les fait éclater.

G. B. H. — Les viandes restent sans doute trop longtemps sur le feu et perdent tout leur jus. Pour réussir un sauté, il faut que les viandes soient vivement saisies et ne restent sur le feu que le temps nécessaire.

Rue de Villersexel. — Recette déjà parue en 1896.