

LE POT-AU-FEU

JOURNAL DE CUISINE PRATIQUE ET D'ÉCONOMIE DOMESTIQUE

Paraissant le 1^{er} et le 3^e Samedi de chaque Mois

ABONNEMENTS	PARIS	UNION POSTALE
5 francs par an.	257, rue Saint-Honoré, 257	6 francs par an.

SOMMAIRE

Cours de M. A. Colombié : Nougat — Oranges glacées.

Recettes : Pintade farcie — Chocolat au lait — Salade hongroise.

Mars gastronomique (Première quinzaine).

Menus

Notes culinaires : L'Exposition culinaire.

Petits conseils : Nettoyage du velours noir.

Variétés : Nettoyage à la neige.

Mode : Chiffons

Courrier.

NOUGAT

Cours de M. Auguste Colombié

Mesdames,

Le nougat effraye beaucoup de personnes. On craint de s'abîmer les doigts. C'est un tort : quand on a touché du nougat deux ou trois fois, on ne se brûle plus. Il suffit même de quelques précautions pour ne pas se brûler du tout.

Rien de plus facile à faire, d'ailleurs, à la seule condition d'aller vite. Et vous allez voir combien il est simple, même sans aucun moule ni instrument spécial, d'improviser une pièce montée.

Proportions

Du sucre et des amandes, voilà tout ce qui constitue le nougat.

On compte parfois une livre et quart d'amandes par livre de sucre. Je préfère employer proportions égales. La pâte, ainsi obtenue, est un peu plus liquide et l'amalgame exige plus de travail. Mais on court moins le risque de voir les amandes tourner en huile.

Nous prendrons donc 200 grammes de sucre et 200 grammes d'amandes, quantité suffisante pour 4 ou 5 personnes. Nous ajouterons une demi-cuillerée à café de jus de citron.

Les amandes

Les amandes étant *mondées*, c'est-à-dire débarrassées de leur peau (il suffit, pour enlever cette peau, de les plonger un instant dans l'eau bouillante), je les passe de nouveau à l'eau chaude pour bien les laver, et je les hache immédiatement *avant de les sécher*. Je ferai ainsi moins de poussière.

Dès qu'elles sont sèches, à l'aide d'un tamis métallique fin, je les débarrasse de leur poussière, qui formerait de l'huile. Et alors seulement je les pèse.

Je les conserve de préférence à une douce chaleur, pour ne point trop refroidir le sucre quand je les y incorporerai, ce qui m'obligerait à réchauffer le nougat.

Le caramel

On ne doit jamais faire du caramel dans une casserole étamée, l'étain fondant à la même température que le sucre. Il n'empoisonne pas, mais c'est un condiment dont il est préférable de se passer.

Il faut employer le poêlon d'office en cuivre non étamé, qui sert pour la préparation des sirops et des jus de fruits.

D'autre part, la cuiller de bois s'impose pour la confection du nougat. Avec une cuiller en fer, meilleure conductrice de la chaleur, on se brûle et on écrase les amandes.

Le choix du sucre a aussi de l'importance.

On le fait fondre sans eau : l'eau retarderait la cuisson et nuirait au *doré* du caramel. Il faut donc renoncer au sucre en morceaux.

Il faut prendre du sucre *semoule*, c'est-à-dire du sucre râpé un peu granuleux qui a été débarrassé de la râpure la plus fine, semblable à la farine, laquelle sert à glacer. Le sucre *glace* est plus riche en fécule que le sucre *semoule*, et cette fécule accélérerait le brunissement du caramel.

Je mets donc dans le poêlon mes 200 grammes de sucre *semoule* et, en même temps, mon jus de citron.

Le sucre commence à fondre au milieu. N'y touchons pas trop, et gardons-nous surtout de ramener au centre celui qui est autour, car nous barbouillerions fatalement les parois du poêlon de sucre qui granulerait. Or, c'est surtout ce qu'il importe d'éviter. Je ne remue que le milieu, en amalgamant peu à peu le sucre qui a reçu la chaleur.

Le sucre doit fondre très lentement. Quand il commence à brunir, faites attention s'il ne contient pas de grains. Ces grains rendraient le nougat cassant. Et à

ce moment il est encore possible de s'en débarrasser en tassant avec la cuiller.

Dès que le sucre fume, il est suffisamment cuit. Il présente alors une jolie teinte dorée, pas trop foncée, et sa consistance est à peu près celle d'une confiture légère.

La liaison

Je retire aussitôt du feu, je verse les amandes d'un coup dans le caramel, et je travaille avec la cuiller de bois pendant trois ou quatre minutes, de façon à bien amalgamer.

Il faut aller vite et ne pas travailler trop longtemps. Sans cela, les amandes brûlent, le sucre *praline*, c'est-à-dire « sable », et le nougat se lie mal.

L'amalgame est fait : je verse ma pâte sur une tôle grasse. Voyez : elle tombe en un seul morceau, et il ne reste pas de caramel dans le poêlon. C'est la preuve que l'opération a bien marché.

Le nougat est terminé. En deux ou trois coups de rouleau, j'en forme un pain carré. Et il ne reste plus qu'à le monter.

Le graissage

J'oubliais de vous faire remarquer, mesdames, que j'avais graissé la plaque de tôle où j'ai posé le nougat. Je graisse de même le rouleau de bois, un couteau, les moules et la plaque de marbre sur laquelle je travaillerai ma pâte.

Je me sers d'huile d'olive très fine, qu'on peut remplacer par de la vaseline. Il en faut excessivement peu, mais il en faut partout.

Le moulage

Je coupe une tranche de nougat et je place le reste dans l'étuve — à température *très douce* — où j'aurai soin de le retourner souvent pour qu'il ne se colore pas trop, ce

qui le rendrait amer et empêcherait l'uniformité de teinte des tranches que je découperai successivement pour les façonner.

Ainsi laissé à une température douce, le nougat reste mou et facile à travailler. Il ne se dessèche qu'à une température très élevée ou quand on le laisse refroidir.

Je commence par former les plus grosses pièces, les débris devant nous servir pour les petites.

J'étends ma tranche avec le rouleau, en appuyant doucement pour ne pas trop la disloquer, et je l'amène à environ trois millimètres d'épaisseur. J'opère vite, pour la modeler pendant qu'elle est molle.

Je renverse une assiette sur cette galette, et, avec mon couteau huilé, je rogne tout autour ; je mets les rognures à l'étuve. Puis plaçant le disque de nougat *sur* l'assiette, du côté intérieur, j'appuie avec les doigts, pour lui en faire prendre la forme et lui donner un peu l'aspect d'une coupe.

Dès que le nougat est moulé, je le fais tourner sur l'assiette, afin de bien le détacher sur toute sa surface, m'aidant au besoin du couteau. Après quoi, je le laisse refroidir *dans son moule*.

On doit toujours procéder de cette façon, car le nougat, ainsi détaché à chaud, ne collera plus au moule. Si on le laissait refroidir hors du moule, il se déformerait.

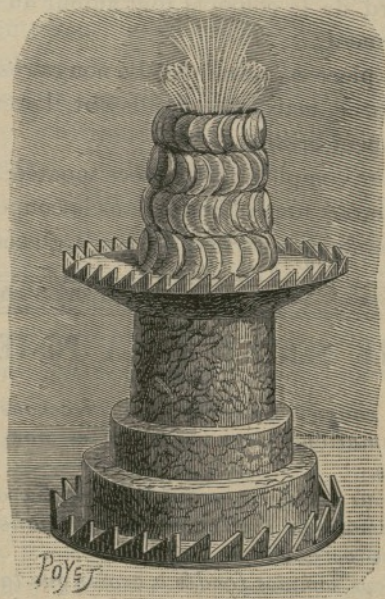
M'aidant de deux plats ou de deux saladiers de diamètre différent, je coupe maintenant dans un nouveau disque une *couronne* de 4 ou 5 centimètres de largeur qui formera la première base du nougat.

Je prends ensuite un couvercle de boîte en fer blanc, et je le tapisse intérieurement — fond et rebord — d'une autre tranche de nougat. Je rogne, je démoule, je replace dans le moule, et laisse refroidir comme précédemment.

Je moule une seconde calotte plus

étroite et un peu plus haute que la première, sur laquelle je la placerai.

Pour obtenir maintenant un cylindre, j'emploie une timbale ou un simple manchon de fer blanc sans fond, la tablette de marbre pouvant le remplacer. Je moule de même, ayant soin d'ajouter des petits morceaux pour boucher les trous ou renforcer les endroits faibles. Cela ne nuira pas au coup d'œil, puisque c'est le côté du nougat touchant la paroi du moule ou la plaque



de marbre qui sera vu extérieurement, une fois la pièce montée.

J'ai donc cinq pièces pour construire mon édifice.

Chacun, bien entendu, peut combiner cette architecture au gré de sa fantaisie.

Le montage

Pendant que tout cela refroidit, je refonds un peu de sucre comme tout à l'heure pour souder les pièces les unes aux autres : deux cuillerées à bouche environ. Quand il a la même teinte que le premier, je baisse presque complètement le gaz,

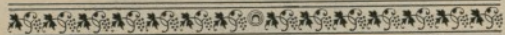
et je pose sur le sucre fondu la pièce à coller, de manière à ne couvrir que sa tranche, puis je l'adapte sur la pièce inférieure. La soudure s'opère instantanément.

Je place la plus grande calotte sur la couronne, puis la plus étroite, ensuite le cylindre, et enfin la coupe.

L'édifice achevé, je découpe dans ce qui me reste de nougat des dents de loup — comme celle des robes ; — je les colle sur le bord de la coupe et tout autour du souassement.

La pièce est terminée. Le nougat est un peu terne, mais, en refroidissant, il prendra un aspect brillant.

Pour compléter cette pièce montée, nous dresserons tout à l'heure dans la coupe une pyramide de quartiers d'orange glacés.



LE SERVICE DE LA POSTE

A chaque numéro, nous recevons des réclamations pour exemplaires non parvenus.

Nous avons remarqué que sur dix de ces réclamations, sept en moyenne émanent de nouveaux abonnés.

Nous sommes fondés à croire que la plupart du temps, les numéros en question ont été retenus par un concierge, une domestique ou un employé quelconque.

En prévenant la personne chargée de recevoir leur courrier, nos nouveaux abonnés éviteraient, pensons-nous, ces petits détournements.

Nous insistons de nouveau sur la régularité absolue avec laquelle paraît le journal, et nous prions les abonnés qui n'auraient pas reçu leur numéro, de ne pas attendre au delà du lundi pour nous le réclamer par carte postale.

Rappelons encore une fois que les demandes de changement d'adresse doivent être accompagnées de quarante centimes en timbres-poste, montant strict des frais qu'elles nous occasionnent.



ORANGES GLACÉES

MESDAMES,

La première condition pour réussir les quartiers d'oranges glacés, c'est d'employer des oranges parfaitement sèches. Tout quartier ayant « juté » est perdu.

Il faut donc peler et diviser les oranges avec beaucoup de soins ; se garder surtout de retirer les pépins.

On place ces quartiers sur un tamis ; on les retourne au bout de trois ou quatre heures, et on les laisse encore autant de temps. Il est même bon de les disposer ainsi la veille du jour où on veut les glacer.

Il est assez difficile de les enfiler sans faire sortir le jus. Mieux vaut se servir de bâtonnets très minces ou d'aiguilles à tricoter que l'on introduit avec précaution, sur une longueur d'environ un centimètre et demi, dans la tranche du quartier, en évitant d'endommager la chair.

Le sucre

Pour préparer le sucre à glacer, nous ne procéderons point comme pour le caramel du nougat.

Nous mettrons de l'eau, afin de produire un sirop limpide et blanc. Je recommande l'eau filtrée, débarrassée des matières calcaires susceptibles de faire granuler le sucre.

Il faut absolument employer du sucre cassé à la main. Le sucre scié ou râpé étant toujours plus ou moins graissé par l'instrument, granule plus facilement.

La proportion d'eau est d'environ un décilitre par livre de sucre.

Enfin, pour empêcher le sucre de granuler, il faut s'abstenir complètement de le remuer. Puis, dès qu'il va bouillir, on détache avec une éponge mouillée les

grains de sucre qui se sont attachés sur les parois non baignées du poêlon.

On opère plus sûrement en mêlant au sucre : soit un peu de jus de citron ou d'acide citrique, soit une cuillerée de glucose, soit, comme le recommande Carême, une pincée de crème de tartre et d'alun calciné.

Le glaçage

Je laisse cuire le sucre jusqu'au *grand cassé*. Si vous craignez de vous brûler, vous pouvez, pour apprécier son degré de cuisson, en puiser un peu avec une cuiller d'argent que vous trempez immédiatement dans l'eau froide.

Mais il est plus simple d'y mettre le doigt. Voyez, je me passe du citron sur les doigts pour bien les dégraisser, je les trempe ensuite dans l'eau, puis à la surface du sucre, puis de nouveau dans l'eau. C'est à peine si j'ai senti la chaleur. L'eau dont mon doigt était humecté a formé instantanément, au contact du sucre brûlant, un matelas de vapeur qui a empêché le sucre de toucher mon épiderme. Vous ne devez pas ignorer, du reste, que, par un phénomène analogue, on peut, sans éprouver la moindre gêne, promener ses doigts mouillés sur une barre de fer rouge.

Mon sucre s'est cristallisé instantanément dans l'eau. Je le casse... il n'a pas cassé bien franchement... il doit être seulement au *petit cassé*. Pour m'en assurer, je le met sous la dent, il colle : il n'est donc pas assez cuit.

Je recommencerai l'expérience dans un instant. Quand le sucre casse comme du verre et ne colle pas aux dents, le *grand cassé* est atteint. Il faut aussitôt glacer les oranges, après avoir presque éteint le gaz.

Pour cela, je trempe rapidement les quartiers dans le sirop, je les égoutte en deux secondes, et je les pose à plat sur du marbre on sur une plaque huilée. Au bout

de quelques minutes le sucre est glacé et je retire les bâtonnets.

Dressage

Avec 300 grammes de sucre j'ai glacé 60 quartiers. Le sirop qui reste va servir à dresser les quartiers sur le nougat.

Je prends mes quartiers un à un ; je les trempe de manière qu'ils prennent un peu de sirop sur une de leurs pointes et sur leur tranche, puis je les plante debout sur la coupe de nougat, en rond, les uns contre les autres, de façon que la tranche de l'un s'applique sur le dos du suivant.

Le premier rond fini, je fais un second étage, en disposant les quartiers en sens inverse de ceux du premier.

Je dresse ensuite un troisième, puis un quatrième rang, toujours en intervertissant la disposition des quartiers que j'incline vers le centre pour qu'il forment le cône.

Au lieu de superposer les rangs jusqu'à ce que le cône soit fermé, nous allons nous arrêter et remplir le vide qui reste avec une aigrette.

L'aigrette

Je trempe l'extrémité d'une fourchette dans le sirop, je la retire aussitôt et je balance vivement le bras comme si je balançais un panier à égoutter la salade.

Il se forme ainsi tout un nuage de fils de sucre fins comme de la soie. Je les presse entre les mains pour former une petite botte que je tranche à ses extrémités pour les égaliser et que je place dans le vide du dernier rang de quartiers d'oranges.

... Et mon croque-en-bouche est terminé. Vous avez vu, mesdames, comme c'est simple à exécuter.

◆
Nul regard de tristesse à jeter sur le carême. Un paysan, après avoir été domestique chez son seigneur disait : « Je ne puis faire maigre, c'est trop cher ; il faut du gibier d'eau, des truites de Genève, des carpes du Rhin, des fruits et des légumes de primeur, du vin de Champagne et des truffes. »

BARON BRISSÉ



MARS GASTRONOMIQUE

POISSON

Sauf quelques exceptions, il y a toujours tendance à la baisse. Les affaires ne vont point, paraît-il, et la température humide et douce dont nous jouissons « abat » le poisson, le ramollit comme en plein été.

Le saumon continue à s'améliorer : 4 fr. 50 le kilo, les gros ; 7 francs les petits — Truite saumonée, 10 et 12 francs ; truite de rivière, 7 francs et 7 fr. 50.

Par contre, certains des poissons de mer deviennent moins bons : le bar et le mullet notamment, dont les arrivages sont presque nuls.

Turbot, 2 fr. 75 à 3 fr. le kilo ; barbue, 3 fr. 50. On trouve en général pour 6 francs une barbue de trois livres et demie, pour 8 à 9 francs une de cinq livres environ.

Sole : 3 fr. 50 le kilo.

Petits rougets de la Méditerranée : 5 fr. 50 le kilo — Grondins, 1 fr. 50 — Dorades, 1 franc à 1 fr. 25.

Depuis quelques jours, beaucoup de jolis et bons maquereaux de taille moyenne à 50 et 60 centimes pièce.

Merlan : 2 fr. 25 le kilo.

Langouste, toujours chère et de qualité médiocre : 5 fr. 50 le kilo — Les petits homards, 5 francs.

Crevette rose extra, 24 francs ; ordinaire, 14 francs — Crevette grise, 3 fr. 50.

Moules, 15 et 20 centimes le litre — Moins bonnes.

Fin des coquilles Saint-Jacques.

Eperlans, 75 centimes à 1 franc le demi-kilo : goujons superbes, 2 francs.

Grande abondance d'écrevisses à pattes rouges. Les petites, qui se vendaient, il y a quinze jours, 18 francs le cent, sont tombées à 8 et 10 francs. Belles moyennes à 20 et 25 francs. C'est relativement pour rien. En outre, ce sont des écrevisses russes qui ont échappé à la protection de M. Méline !

VOLAILLE, GIBIER ET DIVERS

La volaille augmente peu à peu ; 5 à 9 francs les poulets ; 10 et 12 les poulardes de la Bresse et de la Flèche.

L'oie est indigne désormais d'un palais délicat. De même, les dindons. On voit quelques dindonnets nouveaux ; 7 et 8 francs.

Canards, 7 à 10 francs — Belles pintades à 4 fr. 50 et 5 francs.

La bécasse est très chère : 8 et 9 francs ; la bécassine, toujours maigre, 1 fr. 75 à 2 fr. 50 — Gelinottes : 4 et 5 francs ; black coq, 5 francs ; coq de bruyère, 15 à 18 francs.

La sarcelle, bénéficiant de la « maigreur » que lui concède l'Eglise, se vend de 3 fr. 50 à 4 fr. 50.

Se méfier de certaines dames de la Halle, qui ont l'audace d'offrir comme sarcelles de détestables macreuses au dos noir et au ventre blanc comme celui de la grèbe, tandis que la sarcelle a le ventre pommelé de gris-roux, avec, sur les ailes, des plumes vert-martin-pêcheur comme le canard.

Canard sauvage, 4 fr. 50 à 6 francs — Pilet doré et pilet « siffleur » 5 francs et 5 fr. 50. Je rappelle que le pilet noir est détestable.

Les foies d'oie, plus secs, moins roses et moins moelleux, constituent encore cependant un mets délicat : 7 à 9 francs le kilo les foies d'oie de Strasbourg ; 4 à 7 les foies de canard du Midi.

Les escargots vont « marcher » aux premières chaleurs et cesser d'être délectables.

VIANDE DE BOUCHERIE

Le veau a un peu baissé.

Le bon mouton est toujours rare et cher.

On peut en dire autant du bœuf.

LÉGUMES

Baisse formidable sur les haricots verts d'Espagne, qui restent excellents : 1 franc la livre ;

1 fr. 50 les extra, au lieu de 2 fr. 25 et 3 francs il y a quinze jours.

Petits pois : 75 centimes le demi-kilo non écossés.

Pommes de terre nouvelles d'Afrique : 30 et 35 centimes la livre — Artichauds, 30 à 50 centimes.

Les petits radis roses à 25 centimes la botte sont fermes, croquants, meilleurs qu'en pleine saison.

Petites asperges vertes, 75 centimes la botte. Grosses, de 12 à 25 francs la botte.

Oseille, 50 à 60 centimes la livre ; épinards, 25 : crosnes, moins bons, 40.

Les endives se vendent toujours 40 centimes la livre. Elles commencent à monter et deviennent trop amères. Dans un mois il n'y en aura plus.

Persil, 40 et 50 centimes la livre.

Les choux de Bruxelles sont encore superbes : 25 centimes la livre.

Un gourmet ne doit plus manger de salsifis.

Le céleri-rave est encore assez bon : 25 centimes le pied : l'ordinaire, 15 et 20.

Les choux-fleurs très frais, oscillent entre 40 et 75 centimes suivant la taille.

Les derniers cardons, toujours assez savoureux, varient de 2 fr. 50 à 3 fr. 50 le pied.

Champignons, 60 à 75 centimes la livre.

Les truffes ont un peu monté : 12 à 16 francs le demi-kilo. Mars est leur dernier mois.

Tomates d'Égypte : 15 et 20 centimes pièce.

SALADES

Statu quo sur les salades. Mâche : 40 centimes la livre ; Chicorée frisée, barbe et escarole, 25 ; Pissenlit vert, 30 ; pissenlit blanc, 45. Petite laitue forcée, 50 centimes.

FROMAGES DE SAISON

Brie — Petits bondons — Camembert — Coulommiers — Gruyère — Roquefort — Chester — Hollande.

FRUITS

Pommes — Poires — Oranges — Bananes.

Le raisin augmente timidement : 1 fr. 50 le demi-kilo en belle qualité ; extra, 2 fr. 50 à 3 francs.

Potel exhibe les premières fraises : 75 centimes pièce, la grosse *Marguerite* ; 1 franc et 1 fr. 50 le plus parfumé *Docteur Morère*.

Menus

HUITRES

ŒUFS A LA BONNE FEMME
RAIE AU BEURRE NOIR
SALADE HONGROISE
GALETTE ET CONFITURES



POTAGE A L'OSEILLE AUX ŒUFS POCHÉS
CROQUETTES DE NOUILLES
SOLE AU GRATIN
ÉPINARDS AUX CROUTONS
PUDDING A L'ÉCOSSAISE

BOULETTES VÉNITIENNES
FOIE DE VEAU A LA MÉNAGÈRE
ROSBIF FROID ET JAMBON
SALADE DE LAITUE AUX ŒUFS
CROQUETTES DE RIZ



POTAGE QUEUE DE BŒUF
ESCALOPES DE SAUMON SAUTÉES
POULARDE AU GROS SEL
GIGOT MARINÉ ROTI
PETITS POIS DE CONSERVE
BEIGNETS DE BANANES

PETITES LIMANDES FRITES
CHOU FARCI
COTELETTES DE MOUTON GRILLÉES
POMMES DE TERRE NOUVELLES SAUTÉES
COMPOTE D'ORANGES



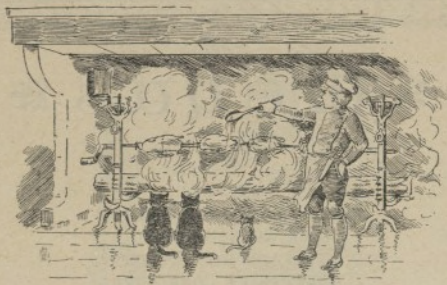
POTAGE VELOUTÉ
HORS-D'ŒUVRE, RADIS ROSES, ETC.
COTE DE BŒUF BRAISÉE AUX OLIVES
POULET ROTI
ASPERGES EN PETITS POIS
TARTELETTES A LA CRÈME

TRIPETTES

ÉPAULE DE MOUTON A LA BOULANGÈRE
TERRINE DE LAPIN
SALADE
OMELETTE AUX POMMES



POTAGE CONSOMMÉ
BOUCHÉES AUX CREVETTES
FILET DE BŒUF AUX CHAMPIGNONS
PINTADE ROTIE FARCIE
CÉLERI AU JUS
CRÈME A L'ORANGE



PINTADE FARCIE

UNE bonne pintade bien nourrie est un manger fort délectable. En ce moment il y en a beaucoup sur nos marchés; elles sont même plus avantageuses que les poulets dont le prix va toujours en augmentant. Et, la chasse étant fermée, une belle pintade, bien préparée, peut dédommager de la privation des rôtis de gibier.

Seulement, il faut prendre soin, dans cette saison surtout, de laisser à la bête le temps de se mortifier, sans cependant s'avancer trop. La chair d'une pintade trop fraîche risque toujours d'être un peu ferme et n'a pas le degré de *fumet* voulu.

La farce

Pour une jolie pintade, pesant, toute plumée et vidée, une livre et demie, prenez :

Une vingtaine de marrons;

Un quart de chair de veau, crue;

Un jaune d'œuf;

Deux petites cuillerées à café de cognac.

Enlevez l'écorce des marrons et échaudez-les dans l'eau bouillante pour enlever plus facilement la première peau. Après quoi vous les mettez dans une casserole avec ce qu'il faut de bouillon pour les couvrir. Laissez-les cuire doucement, en couvrant la casserole, sur un feu modéré.

Quand il n'y a presque plus de liquide, les marrons doivent être suffisamment cuits.

Ne les laissez pas refroidir et pilez-les, tandis qu'ils sont chauds, à travers un tamis de métal ou une passoire moyenne. Puis mettez-les de côté et passez à la chair de veau, qui doit être maigre, sans peau ni nerfs, et hachée.

Mettez dans une petite casserole, gros comme une noix de beurre et posez sur feu modéré. Quand le beurre est fondu, mêlez-y le veau haché assaisonné de poivre et sel; et, avec une cuiller, remuez pendant une ou deux minutes, jusqu'à ce qu'il ait perdu sa couleur rouge; puis versez dans la casserole deux petites cuillerées de cognac. Laissez cuire et évaporer encore deux minutes, et retirez du feu.

Les farces destinées à remplir une volaille qu'on rôtira doivent toujours être à demi cuites, car dans l'intérieur de la bête elles seraient insuffisamment atteintes pendant le rôtissage dont la durée est limitée.

Je suppose que vous avez un mortier de marbre? Ce n'est pas, je vous assure, un objet de luxe dans une cuisine; presque tous les anciens ménages en possèdent un.

A défaut de mortier, prenez une terrine solide : jetez-y le veau haché et pilez-le pour le bien lisser; le travail est à point quand la chair fait purée en adhérant au pilon. Incorporez la purée de marrons : joignez-y gros comme un petit œuf de beurre et un jaune d'œuf cru, sel et poivre, une pointe très légère de muscade. Pilez patiemment encore pendant une dizaine de minutes. De là dépend tout l'onctueux de la farce : il ne doit pas y avoir de grumeaux.

La pintade

La pintade étant plumée, vidée, flambée, etc., bourrez son corps de la farce

préparée, par l'ouverture du côté qui a servi à vider l'animal. Puis, avec une grosse aiguille et du fil de cuisine, cousez cette ouverture, afin qu'à la cuisson la farce ne s'échappe pas.

Bridez la pintade comme pour un rôti ordinaire et piquez-la de fins lardons sur l'estomac. Sinon, enveloppez-la d'une barde couvrant bien toute la poitrine. Mais, piquée, la pintade a un aspect plus soigné, et réellement elle est plus délicate aussi. Ce n'est pas une grosse affaire, du reste, même pour une cuisinière inexpérimentée, pourvu qu'elle y mette un peu d'adresse naturelle. Les lardons doivent n'être pas plus gros que pour un fricandeau ou un filet ; et l'on procède de même façon, en conservant la même symétrie. Pour raffermir les chairs de la bête — ce qui aide au travail — il faut de nouveau flamber l'estomac, ou bien tremper celui-ci à l'eau bouillante, et ne le piquer qu'après refroidissement complet.

Salez, poivrez la pintade ; et si elle est piquée, couvrez-la d'un fort papier beurré comme d'une barde, afin de préserver les lardons d'un coup de feu au début.

Le rôtissage

Embrochez-la, — si c'est à la broche que vous rôtissez — et arrosez-la avec du beurre mêlé d'une cuillerée à bouche de vin de Malaga, ou, à défaut, de Madère. Au bout d'une demi-heure, enlevez-le papier afin de laisser le rôti prendre couleur. Trois quarts d'heure sont généralement très suffisants ; cependant, il faut tenir compte qu'une pièce farcie est moins vite complètement atteinte. Ralentez donc le feu vers la fin, car si doré que soit l'extérieur de l'animal, il se peut que les chairs intérieures soient encore rouges, surtout sous les cuisses.

Tout ce que je viens de dire, comme arrosage, s'applique également à la cuisson au four, avec cette différence qu'il sera nécessaire, s'il s'agit de ce dernier, de verser dans la lèchefrite quelques cuillerées de bouillon, au cours de la cuisson, pour parer à l'évaporation trop rapide du liquide.

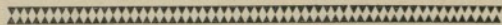
Pendant que le rôtissage de la pintade s'achève, taillez dans du gros pain ordinaire six ou huit petites tartines rondes un peu épaisses. Faites-les griller légèrement, plutôt dessécher et dorer, placez-les dans la lèchefrite ou la cuisinière quelques minutes avant d'en retirer la pintade, de manière qu'elles reçoivent du jus d'arrosage.

Puis, la pintade étant à point, retirez-la. N'oubliez pas de couper les fils de l'ouverture à farce, et posez sur un plat chaud, en l'entourant des rôties alternées avec des tranches de citron.

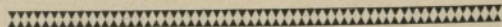
Versez une ou deux cuillerées de bon bouillon chaud dans la lèchefrite pour bien en détacher le jus gratiné ; dégraissez plus ou moins, selon que la bête a été piquée ou bardée, et servez dans une saucière, en même temps qu'une assiette de cresson à part.

Je crois devoir prévenir que cette combinaison de cognac et de Malaga, qui fait merveille avec la pintade (douée d'un fumet particulier), ne s'harmonise guère avec le poulet.

LA VIEILLE CATHERINE.



Le prochain numéro du
POT-AU-FEU paraîtra le
Samedi 17 Mars 1894.



CHOCOLAT AU LAIT

DE divers côtés, on me demande les moyens d'obtenir de bon chocolat au lait, doux et velouté comme ce breuvage incomparable que l'on prend au *Café Napolitain*.

La recette est très simple ; il suffit d'avoir de bon lait, de bon chocolat, et de faire cuire le tout avec une lenteur désespérante. Le *Café Napolitain*, paie son chocolat, en gros, 2 fr. 75 le demi-kilo, et les bavaraises qu'on y sert à minuit sont commencées à neuf heures.

Voilà à peu près tout le secret d'un « idéal » que l'on ne saurait avoir la prétention d'atteindre en faisant bouilloter pendant un quart d'heure du chocolat à 1 fr. 80 les 500 grammes.

Voici du reste les détails du procédé, tel qu'on peut l'appliquer aux petites quantités.

La casserole

Le choix de la casserole a d'abord une certaine importance. A défaut de chocolatière en argent ou en métal blanc, il faut employer une casserole en cuivre étamé ou mieux en porcelaine à feu.

Répudier absolument le fer blanc et la casserole émaillée, qui donnent presque toujours du goût.

Le délayage

Je ne m'étendrai pas sur les proportions, que l'on peut varier un peu suivant les goûts de chacun et la qualité du chocolat.

Toutefois, je considère comme une excellente moyenne, pour deux bonnes tasses, un demi-litre de lait et deux tablettes ou deux tablettes et quart de chocolat.

Pour délayer ces deux tablettes, cassez-les en morceaux dans une casserole étroite et haute, et versez dessus juste la quantité d'eau bouillante nécessaire pour les couvrir : 40 à 50 grammes environ. Couvrez la casserole et laissez le chocolat s'imbiber pendant sept ou huit minutes sur le coin du fourneau.

Si vous n'avez pas une casserole *étroite* assez grande pour contenir tout le lait, délayez d'abord le chocolat dans une petite casserole, sauf à le transvaser quand vous aurez incorporé une partie du lait. Car si vous prenez de suite une casserole trop large, vous devez mettre trop d'eau pour faire baigner le chocolat.

Broyez-le alors avec la spatule ou la cuiller de bois, de façon à ne laisser aucun grumeau, et à *obtenir une bouillie parfaitement lisse*.

Incorporation du lait

Vous avez dû préalablement porter le lait à l'ébullition, puis le tenir chaud. Y faire tremper une gousse de vanille ne nuit point, à moins que l'on emploie du chocolat surabondamment vanillé.

Remettez le chocolat sur feu doux, et versez-y le lait *chaud* par petites quantités, à intervalles de cinq minutes, en le travaillant *constamment* avec la cuiller de bois.

Chauffez assez. Mais dès que l'ébullition va commencer, ajoutez du lait pour l'empêcher de se produire.

Il faut compter vingt minutes environ pour incorporer tout le lait.

En procédant ainsi, vous empêchez le chocolat, plus lourd que le lait, de se déposer au fond de la casserole, et vous l'amenez à un état de division moléculaire extrême qui permet sa liaison complète avec le lait. Mais, encore une fois, ne cessez de le travailler. Le succès est à ce prix.

D'autre part, le chocolat ne doit pas

bouillir. C'est un principe sacré pour les Espagnols, il doit l'être aussi pour nous. L'ébullition produit un excès de cuisson qui rend le chocolat noir, âcre, et nuit à la finesse de son goût.

Aussi, le seul moyen pratique d'obtenir un chocolat parfait, c'est de le faire au bain-marie.

Une fois que le lait est totalement incorporé, laissez réduire tranquillement, en travaillant un instant toutes les dix minutes, pour maintenir l'amalgame et broyer la peau qui tend à se former à la surface.

Et... au bout de deux heures, votre chocolat est à point.

Hors de là, point de salut.

Le repos du chocolat

Si vous pouvez surveiller le chocolat, non plus pendant deux heures et demie, mais pendant trois ou quatre heures, retirez-le du feu deux ou trois fois, laissez-le refroidir, puis remettez-le sur le feu. Ces alternatives sont favorables à son velouté.

On obtient encore un résultat plus parfait en le préparant le soir pour l'absorber le lendemain matin.

Brillat-Savarin dit à ce propos :

« Monsieur, me disait, il y a plus de » cinquante ans, Mme d'Arestrel, supérieure du couvent de la Visitation à » Belley, quand vous voulez prendre du » bon chocolat, faites-le faire dès la veille » dans une cafetière de faïence et laissez- » le là. Le repos de la nuit le concentre » et lui donne un velouté qui le rend meilleur. Le bon Dieu ne peut pas s'offenser » de ce petit raffinement, car il est lui-même tout excellence. »

Et Mme la supérieure avait raison. J'en ai fait l'expérience.

Bavaroise

Si vous voulez savourer ce que l'on est convenu d'appeler une *bavaroise au cho-*

colat, prenez du chocolat préparé d'après la méthode que je viens d'indiquer. Dix minutes avant de l'absorber, ajoutez-y un tiers de lait chaud et laissez mijoter en travaillant au fouet ou au mousoir.

Plus le lait sera crémeux, plus la bavaroise sera succulente.

MAZARIN.



NETTOYAGE A LA NEIGE

Un abonné nous écrit :

« J'ai lu avec beaucoup de plaisir que M. Emile Gautier admet scientifiquement l'influence purificatrice de la neige sur les tapis. Car j'en ai constaté moi-même les effets sur tout autre chose que sur un tapis.

« Me promenant en Suisse, l'année dernière, je me décidai subitement à faire l'ascension du Mont-Rose. J'enfilai pour la circonstance un pantalon « de voyage » aussi maculé par les banquettes de chemin de fer que terni par l'usage.

« Lorsqu'il s'agit de redescendre des pentes de 45 degrés, je dus m'asseoir et me laisser dégringoler. Les guides avaient eu bien soin de ne pas me prévenir au départ, afin que je n'eusse pas l'idée de leur faire emporter les peaux de mouton traditionnelles, recommandées par Bœdecker. Dans cette descente vertigineuse, mon susdit pantalon se trouva donc directement face à face avec la neige.

« Or, lorsqu'arrivé au bas de la montagne, je me remis sur mes jambes, ma femme, qui marchait derrière moi, poussa un cri de stupeur en voyant le drap frais, sans tache, aux teintes régénérées, qui m'enveloppait.

« Mon pantalon s'était transfiguré. »

Salade Hongroise

Voici une salade nourrissante, économique et pratique, précieuse en temps de carême.

Au premier abord, l'association de crème et de pomme crue avec des harengs et du vinaigre, inspire une certaine défiance. Mais la présence de ces ingrédients est à peine perceptible, quoique indispensable, car ils concourent à un ensemble d'une homogénéité très savoureuse.

Formule

Pour six personnes, en servant largement, prenez :

- 6 ou 8 belles pommes de terre ;
- 2 harengs saurs ;
- 1 œuf dur ;
- 40 olives environ ;
- La moitié d'une belle pomme reinette ;
- 2 cuillerées à soupe de crème.

Préparation

Les pommes de terre étant cuites à l'eau, doivent être pelées encore chaudes, mais non brûlantes, et émincées en rondelles comme pour une salade ordinaire.

Joignez-y les filets des harengs coupés en lanières étroites, l'œuf dur haché, les olives débarrassées de leurs noyaux, et la moitié de la pomme coupée en tranches minces comme du papier, de manière qu'elles se réduisent presque en pulpe.

Arrosez avec les deux cuillerées de crème, et assaisonnez abondamment d'huile, vinaigre et poivre.

Observations

Les pommes de terre doivent être cuites à l'eau ou à la vapeur, non épluchées. Cuites au four, elles se réduiraient en bouillie quand on « retournera » la salade.

Les harengs saurs doivent être choisis avec un certain soin, car lorsqu'ils sont trop vieux, ils sont beaucoup trop salés. On peut, du reste, corriger ce défaut.

Après leur avoir coupé la tête, les mettre dans un vase, et jeter dessus de l'eau bouillante en quantité suffisante pour qu'ils baignent. Couvrir ensuite le vase et les laisser ainsi deux heures avant de les employer.

On peut, d'autre part, pour retirer plus facilement la peau des harengs, les ébouillanter vivement, sans les laisser séjourner dans l'eau.

Retirer ensuite l'arête du milieu et les petites arêtes, détacher les filets et les couper seulement dans le sens de la longueur en étroites bandes d'un centimètre de large.

Les olives doivent être choisies bien vertes. Pour en extraire le noyau, on les tourne, c'est-à-dire on découpe toute la pulpe en une spirale d'un seul tenant au moyen d'un petit couteau de cuisine.

LA VIEILLE CATHERINE.

ERRATA

Deux coquilles typographiques à relever dans notre dernier numéro.

Dans le compte rendu du cours de M. Colombié sur le ris de veau, page 50, on a imprimé : « Il importe surtout de faire les lardons très fins, 3 à 4 centimètres de côté sur 4 centimètres de longueur. » Nos lecteurs ont évidemment compris qu'il faut lire : « 3 à 4 millimètres de côté sur 4 centimètres de longueur. »

D'autre part, un typographe qui ne connaît pas toutes les variétés de canards, a imprimé dans un menu maigre : « Filet doré rôti » au lieu de « Pilet doré rôti ».

NOS COLLECTIONS

Nous avons encore quelques brochures spéciales à 1 fr. 75 contenant les recettes culinaires publiées dans les six premiers numéros de 1893.



L'EXPOSITION CULINAIRE

LE public a, en général, une légère tendance à juger sévèrement les expositions culinaires. Il oublie que nos cuisiniers, ne pouvant admettre chaque visiteur à l'honneur de déguster leurs produits, sont obligés de sacrifier beaucoup à la vue. Certains, sans doute, en abusent. Cette année, notamment, l'apothéose franco-russe, le bastion russe, les marins russes, l'escadre russe, les innombrables chalets plus ou moins suisses, le dictionnaire de Larousse en nougat « avec surprise intérieure », le bateau *Le Vengeur*, les armoiries en angélique, les portraits du czar et de M. Carnot, et quantité d'autres chefs-d'œuvre de la sculpture en sucre ont agacé bien des gens. Mais il faut songer que le talent déployé par les cuisiniers dans le maniement du sucre ou dans la préparation des gelées, est une garantie de leur tour de main pour sauter un poulet ou lier une sauce.

Du reste, à côté de ces produits fantaisistes, s'étalait une très belle variété de plats sérieux appétissants.

M. Néraud, entre autres, le propriétaire actuel de la célèbre maison Quillet, avait exposé les types de foies d'oies employés pour agrémenter des pâtés de faisans que je recommande aux gourmets. M. Néraud est le « Benjamin » de Victorien Sardou, qui consent parfois à déguster ses innovations. L'académicien dramatique et l'académicien

culinaire ont à cette occasion des petits entretiens qui se terminent presque toujours par l'invention d'un raffinement à apporter à un mets quelconque.

J'ai aussi fort apprécié les terrines de foies gras de la maison Moitrier, dont on ne saurait trop vanter les conserves alimentaires.

De même pour les terrines des frères Vianney et surtout leurs excellents petits chauds-froids de mauviettes désossées, excessivement « pratiques », et qui, quoique déjà bien connus, ne le sont pas encore comme ils le méritent.

J'en puis dire autant des gaufrettes sultanes de Plouvier, fourrées d'une crème comme n'en firent jamais nos grand'mères.

*
**

« Félix », maître d'hôtel chez Marguery, expose des œufs à la coque truffés fort amusants.

Dans une salle spéciale, la table des maîtres d'hôtel français était dressée avec une entente du confort et un souci de la gourmandise dignes d'éloges. Le service en porcelaine fourni par la maison Hache se faisait remarquer par la simplicité élégante qu'oublie trop souvent aujourd'hui les fabricants d'assiettes.

J'oubliais un nouveau consommé présenté par une compagnie américaine, la Franco-American Food, qui m'a paru ne ressembler en rien aux produits indigestes expédiés des Etats-Unis et qui pourrait bien réussir en France.

Enfin, les bassines à confitures et les marmites autoclaves de l'ingénieur Egrot ; la batterie de cuisine solide et pratique de l'antique maison Briffault, faisaient, avec les boulets et le charbon Bernot, l'admiration des ménagères « expertes »

Je crois inutile d'insister sur le succès des cours de cuisine pratique inaugurés par M. Colombié, continués par MM. Ripou-teau, Garde, Ciriet, etc., et dont M. Dries-sens terminera la série dimanche. M.



CHIFFONS

JE vais avoir besoin d'un vêtement de demi-saison, me disait aujourd'hui une gentille jeune fille de mes connaissances. « Que me conseillez-vous ? Une veste ou un collet ? » — « Ma chère enfant, lui ai-je répondu immédiatement, c'est terrible pour la bourse de monsieur votre père, mais je vous conseille la veste *et* le collet, parce qu'il ne me paraît pas que l'un puisse remplacer l'autre. Les manches se font de plus en plus volumineuses et les garnitures de plus en plus étalées sur les épaules : par-dessus le marché, tout cela est raide et « godronné » comme dirait madame d'Aulnoy. Il faut renoncer à loger sous une veste, autre chose qu'une blouse en tissu souple et léger. D'autre part, un collet ne vous rendra pas les mêmes services qu'une veste pour sortir le matin ou pour faire des courses par un temps incertain ou pluvieux. »

— « Mais, madame, je ne vois pas pourquoi je ne mettrais pas un collet dans ces cas-là ? »

— « Parce que les collets qu'on portera cette année seront extrêmement courts et constitueront, en somme, plutôt une garniture élégante qu'un vêtement, dans le sens exact du mot. En admettant même l'indifférence où vous pouvez être de défrai-

chir trop rapidement votre collet en le portant en toute occasion, je ne vous vois pas allant au cours, à neuf heures du matin, avec une pèlerine de velours et de dentelle. Vous savez, comme moi, que la véritable élégance consiste à adapter le costume aux circonstances... »

— « Eh bien ! je compte le faire en lainage, mon collet ! »

— « Si vous voulez, mais à moins d'être en étoffe semblable à la robe ou tout à fait uni, genre voyage ou carrick, un collet court tout en laine ne sera pas joli. Maintenant, rassurez-vous : si les matériaux sont coûteux, au moins n'en faut-il pas une grande quantité, et c'est surtout la seconde pèlerine qui réclame le velours et la garniture. »

En attendant des renseignements plus détaillés, j'ajoute pour mes lectrices que cette seconde pèlerine se fera beaucoup de la forme d'un grand col marin en velours bordé de haute guipure. Par derrière et sur les côtés le vêtement sera aussi écourté que possible, avec tendance marquée à s'allonger par devant.

*
**

Quant aux chapeaux de printemps, il serait encore un peu prématuré d'en parler aujourd'hui. Du reste, les violettes dont on a fleuri les derniers chapeaux de cet hiver leur donnent un petit air printanier très suffisant pour pouvoir affronter les premiers rayons du soleil.

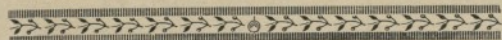
Je puis dire cependant qu'on fera beaucoup, pour les capotes, de couronnes de fleurs entourant un minuscule fond de jais. La couronne — c'est plutôt une guirlande, car elle n'est pas fermée derrière — appuie bien sur les cheveux et descend assez bas de chaque côté du chignon, en accompagnant l'oreille : encore un retour vers la mode d'antan !

Les coiffures du soir, même, s'inspirent de cette tendance. On fait ainsi de mignonnes couronnes se posant un peu en arrière : c'est un cordon de fleurs seulement, ter-

miné à chaque extrémité, à hauteur de l'oreille, par une touffe, une fleur plus grosse, ou même un chou de velours.

Autre actualité : de longues ceintures-écharpes, en étoffe double : crépon, surah, merveilleux, etc. Les ceintures se font droite du haut, s'élargissant vers le bas, de façon à obtenir vingt centimètres environ à leur extrémité ; elles doivent être aussi longues que la jupe

ANDRÉE DE BOURGEOISIE.



NETTOYAGE DU VELOURS NOIR

Tout étrange que semble le procédé suivant, j'en garantis pourtant l'efficacité. Il s'agit de se munir d'une couenne de lard et d'en frotter le velours à l'endroit — c'est-à-dire sur sa partie poilue : voilà tout. Le velours terni par l'usage reprend immédiatement l'aspect du neuf, en retrouvant son noir, intense. Pour les brides de chapeau que fane si vite le voisinage de la poudre de riz, cette recette fait merveille.

Voici maintenant la façon d'opérer :

La couenne doit être aussi rasée que possible — c'est la partie intérieure qui doit être en contact avec le velours — de façon que des fragments de lard ne puissent s'en détacher et adhérer à l'étoffe.

Il faut frotter dans le sens de la trame, même s'il s'agit d'un col ou d'une garniture en biais. La direction doit toujours être la même afin de ne pas ramener les impuretés là où la couenne a déjà passé.

Avoir soin de poser l'objet à nettoyer sur une surface point trop dure.

Frotter finalement — selon les indications ci-dessus — avec un morceau de laine propre qui enlèvera tout résidu graisseux ou autre.

Le contact du velours noir ainsi nettoyé n'offre aucun risque de graisser mêmes des étoffes claires.

Mme BELIN.

COURRIER

Mme E. P., Le Havre. — Tous nos remerciements pour vos bienveillants éloges.

C. B. — Bonne note est prise pour la recette demandée. La braisière doit avoir environ 30 centimètres de long sur 20 centimètres de large, et se vend environ 25 francs.

Caheyron. — Faire infuser les zestes de six oranges dans un litre de sirop à 35 degrés. Presser le jus des oranges et ajouter le jus de 3 citrons. Faire filtrer à la chausse. Passer le sirop au tamis de soie et ajouter le jus des oranges avec deux litres d'eau dans la cruche à rafraichissements, en mêlant le tout.

B B., Lyon. — La demande de la sauce est classée. Merci de vos aimables félicitations.

L. G., à Carentan. — Bonne note est prise de votre demande

Riquette. — La recette des tablettes de caramel ne tardera pas à paraître.

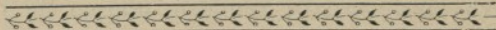
P. V. — Votre lettre a été transmise. Vous recevrez certainement réponse.

De F., Rouen. — Recette infiniment trop compliquée. C'est plus de l'industrie que du ménage.

V. Gr., Hyères. — Recevons avec plaisir votre communication sur ce plat génois.

S. R. Tunis. — Vous écrirons incessamment.

Mme P. Lyon. — Les hors-d'œuvre froids se servent beaucoup pour le dîner, en ce moment. Saucissons de toutes sortes, poitrine d'oie fumée, caviar, anchois de Norvège, etc. Radis roses, beurre, avant ou après le potage, comme vous voudrez. Les servir avant est très « franco-russe »



Sommaire du N° 4

Cours de M. A. Colombi : Ris de veau aux pointes d'asperges.

Recettes : Soufflé au chocolat — Coquilles de poisson — Boulettes à la Vénitienne.

Février gastronomique (seconde quinzaine).

Menus.

Notes culinaires : Le Vin « retour des Indes »

— Le sucre de pierre — L'Exposition culinaire.

Petits conseils : Séchage des souliers.

Variétés : Le voyage de trois mouches.

Mode : Chiffons.

Courrier.

COURRIER

