



LE FRICANDEAU

LE fricandeau, cet antique régal du grand dîner de famille, — du dîner des beaux dimanches d'antan ! — le fricandeau n'est plus qu'un souvenir savoureux dans la mémoire des jeunes de ce temps-là, devenus maintenant grands parents à leur tour. « Je renonce, disent les maîtresses de maison — et déjà mûres, — à obtenir chez moi le fricandeau qu'autrefois on servait chez ma grand'mère : c'est dur, filandreux, les lardons sont mal cuits, le jus est lavé ; enfin ce n'est plus cela du tout ! » De leur côté, les cuisinières actuelles allèguent l'impossibilité de se faire servir par le boucher le morceau convenable, morceau dont, au surplus, elles ignorent la position exacte. Elles demandent simplement un « morceau de fricandeau, bien placé », indiquent à peu près le poids nécessaire, et ne s'inquiètent plus de ce qui leur sera livré. Le boucher leur remet le morceau soi-disant tout prêt à mettre dans la casserole, piqué de rares lardons trop gros, serré, ficelé, emballé de telle façon que sa vraie forme et son épaisseur réelle ne sont plus appréciables. Sans rien vérifier de plus, on met le prétendu fricandeau au feu, et le morceau n'étant pas bien gros, on apprécie au minimum le temps de cuisson nécessaire : 1 heure et demie ?... 2 heures, tout au plus ?

Pourquoi le fricandeau d'autrefois

était-il si bon ? Parce que non seulement, étant plus pratiqué, le morceau désirable était mieux connu, mais aussi parce qu'à cette époque les cuisinières prenaient du temps et des soins dont, avec les facilités que procurent les moyens de chauffage actuels, elles croient pouvoir se dispenser. Le fourneau à gaz n'existait pas alors ; le fourneau à charbon de terre était une rareté encore ; et dans les maisons les plus cossues, c'est au charbon de bois que se faisait toute la cuisine. Aussi fallait-il prévoir bien à l'avance tous les détails d'une cuisson, et ne point s'éloigner d'un fourneau où le feu, prompt à s'éteindre, réclamait une surveillance constante. Et c'était tout doucement, à petit feu sous la casserole, puis ensuite en chargeant son couvercle de cendres rouges, que le fricandeau était mis au feu de très bonne heure dans l'après-midi, afin de pouvoir céder la place sur le fourneau, au moment du dîner, à quelque autre apprêt.

Et c'est ainsi que déjà mijoté à loisir, durant sa tranquille cuisson, le fricandeau achevait de se confire dans sa casserole retirée du feu, et tenue au chaud jusqu'au moment de son « glaçage » définitif.

Reconstituez ces mêmes conditions avec des cuisinières et des combustibles modernes, et vous arriverez tout aussi bien qu'autrefois à réussir un parfait fricandeau.

Finement piqué de tout petits lardons réguliers et bien rissolés, tendre,

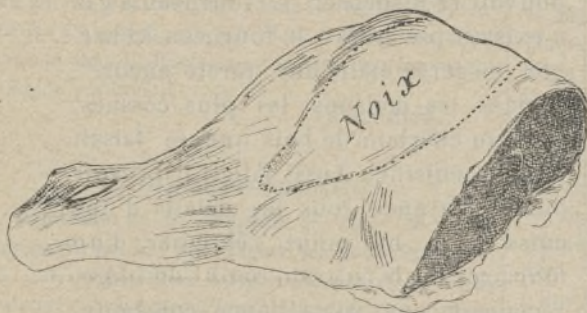
moelleux, juste doré d'un beau blond, et avec un jus comme un sirop couleur d'ambre, ce fricandeau-là doit pouvoir, signe caractéristique et traditionnel! — se couper avec une cuiller.

LE POT-AU-FEU

*Pour choisir le morceau de veau
Pour le couper. Pour le piquer*

Le choix du morceau

Le fricandeau doit être pris exclusivement dans la *noix*. Et la *noix* fait partie du cuissot du veau. Voir *croquis I*.



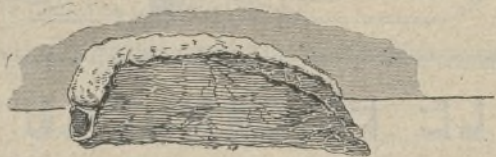
CROQUIS I

Ce morceau de la *noix*, dans le veau, correspond au morceau de culotte dans le bœuf; c'est celui également qui, dans un gigot ou un jambon, est tout en chair, sans graisse ni nerfs. Pris sur l'extérieur du cuissot, il est épais, sans aucune solution de continuité, c'est-à-dire d'un seul tenant; il est recouvert seulement aux deux tiers, sur sa partie extérieure, d'une légère couche de chairs fibreuses, dures, un peu grasses qu'indique la partie blanche du *croquis II*.

Le *croquis II* représente ici le morceau de *noix*, tel qu'on vient de se le faire couper par le boucher.

On ne peut vraiment pas faire un bon fricandeau avec un autre morceau. La rouelle n'offre pas de jolies tranches, et de plus le morceau est plus grand, il

donne beaucoup plus de déchets, et son poids est beaucoup plus considérable. Afin de ne pas confondre la rouelle avec la *noix* — et d'éviter ainsi qu'on



CROQUIS II

vous donne l'une pour l'autre — expliquons bien ce qu'est la rouelle, également située dans le cuissot. La rouelle est une tranche prise sur toute l'épaisseur du cuissot, y compris l'os de la cuisse, ou os à moelle; cet os enlevé, il laisse, on le conçoit, un trou au milieu du morceau, et l'aspect est tout à fait différent. De plus, on pique fort mal la viande ainsi détaillée, le fil de la viande s'y présentant debout, et cette viande est ainsi moins bonne, en même temps que moins décorative. Et dans ce même morceau se trouvent quantité de divisions représentées par les nerfs, la sous-noix, des filandres, etc.

Si nous insistons à ce point sur la description du morceau qu'il ne faut pas prendre, c'est qu'en province quantité de bouchers ont encore l'habitude de détailler la cuisse de veau de cette façon, plus avantageuse pour eux. Et voilà pourquoi dans quantité de maisons aussi, on croit que pour faire un fricandeau, la rouelle est le morceau obligatoire.

Les tranches de fricandeau

Chaque tranche de fricandeau doit avoir une épaisseur de 2 à 3 centimètres. Son poids peut varier à cause de sa superficie, — selon que l'animal qui a fourni le morceau était plus ou moins gros, — mais pas à cause de l'épais-

seur qui doit toujours rester la même et ne jamais dépasser 3 centimètres : ceci est une règle invariable, et elle s'explique en raison des conditions spéciales de la cuisson.

Une noix doit fournir trois ou quatre tranches de fricandeau, selon la grosseur du veau où a été prise cette noix. Les tranches pèsent de 800 à 600 gr. selon qu'elles sont prises sur la plus grande ou la plus petite superficie du morceau de noix. Les tranches plus petites seraient alors non plus le fricandeau proprement dit, mais des grenadins, ce qui est autre chose.

Autant que le choix du morceau, la façon de le détailler a son importance ; et ceci à cause du « fil de la viande » qui doit guider le sens du piquage et du découpage.

En effet, si l'aiguille à piquer est enfoncée sans discernement dans les chairs, elle les laboure, le lard n'y reste pas fixé ; ou alors, il faudrait piquer trop profondément et le lard ne cuirait pas.



CROQUIS III

On appelle « fil de la viande » le sens dans lequel sont dirigées les fibres (tout comme une pièce de bois dont on observe les fibres).

Le croquis III représente la direc-

tion suivant laquelle les tranches de fricandeau doivent être coupées, sur l'épaisseur de 2 à 3 centimètres, pas davantage, ainsi qu'il est dit plus haut.

Le croquis IV représente la tranche coupée.



CROQUIS IV

Le lard à piquer

Choix du lard. — De ce choix dépend la régularité du piquage. On doit prendre du lard *mi-sel*, assez mince, le lard très épais, n'ayant point de fibres, casse quand on l'emploie. Il faut couper le morceau en y laissant adhérer la couenne qui donne du soutien, et permet le découpage régulier des lardons.

En disant *mi-sel*, nous entendons du lard frais, ni jaune, ni rance par conséquent, et *jamais fumé*.

La dimension du morceau de lard à piquer est de 12 à 15 cent. de long. sur 3 de largeur. Son épaisseur varie suivant la grosseur du porc ; mais la largeur du morceau qui donne la longueur des lardons, ne doit pas varier, non plus que la longueur du morceau, et ceci à cause du coup de couteau qui ne serait pas assez précis sur une plus grande étendue.

On doit se munir d'un bon couteau dit tranche-lard, à lame fine et longue, qu'on trempe dans l'eau chaude au moment de s'en servir.

Et avant toute chose, rendez-vous

compte de la dimension voulue des lardons, représentée, grandeur nature, au croquis V,



CROQUIS V

soit 3 centimètres de long et 2 millimètres d'épaisseur.

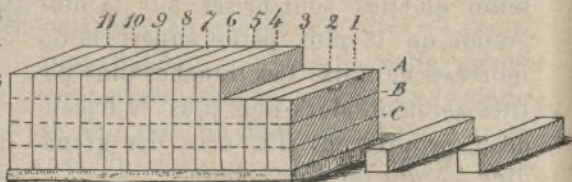
Le croquis VI représente le morceau entier de lard, dans lequel on a commencé à détailler les lardons. Mais dans ce dessin, les lardons ne sont pas du tout proportionnés à la grosseur du morceau, et c'est simplement afin de bien comprendre la direction des divisions à opérer.

Pour opérer ces divisions, commencer par enlever une ou deux tranches minces de lard qui sont poussiéreuses, trop salées et trop molles. Planter le tranchant de la lame du couteau bien droit,

soi, la lame du couteau cette fois bien à plat. Donner le dernier coup en rasant la couenne. Vous avez alors les lardons du calibre voulu.

Façon de piquer

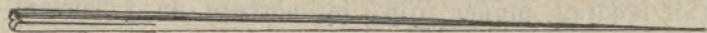
Le croquis VII représente l'aiguille à piquer, de dimension réduite. Elle ne doit jamais avoir plus de 18 centim. de longueur.



CROQUIS VI

Pour bien piquer, il faut être assis ; et les cuisiniers observent toujours cette prescription.

Etendre un linge très propre sur la main gauche ; ceci, très important, a pour but d'éviter que la chaleur de la



CROQUIS VII

bien perpendiculaire, pour diviser le lard en petites tranches de 2 millim. d'épaisseur (en suivant les numéros 1, 2, 3, etc., du croquis). S'arrêter toujours à l'épaisseur de la couenne qu'il faut éviter de couper. Et laisser sur le bout final (vers le n° 10 des rangées) une épaisseur de lard d'un centimètre environ qui fera rempart pour protéger tout à l'heure les doigts contre le tranchant du couteau, quand la lame sera dirigée sur le travers. Ensuite, sans déplacer les tranches coupées, qui doivent rester collées les unes contre les autres, et sans déranger la position du morceau, couper par le travers, dans le sens indiqué par A, B, C, en tenant, cela va de

main ne provoque un commencement de fermentation de la viande. Les lardons sont posés sur une soucoupe ou une assiette à portée de la main droite, sur la table devant soi.

La main droite qui tient l'aiguille la garde entre le pouce et l'index, de la façon indiquée par le croquis VIII.



CROQUIS VIII

Sur la main gauche recouverte du linge, placer la tranche de fricandeau avec un des bouts vers soi, et le bout

pointu de la tranche dirigé vers la main droite.



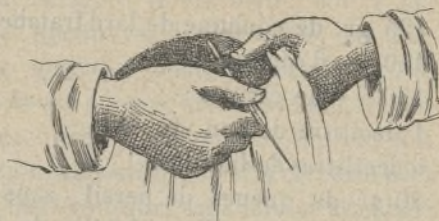
CROQUIS IX

Le croquis IX représente la façon d'enfoncer l'aiguille que l'on pique devant soi, en avant; lâchez l'aiguille; avec la paume de la main ouverte, enfoncez-la aux $\frac{3}{4}$. Voir croquis X. Si l'on mettait le lardon quand l'aiguille est à peine enfoncée, elle balancerait sous le mouvement, et on n'arriverait pas à y fixer le lardon du premier coup. L'aiguille étant enfoncée aux $\frac{3}{4}$ dans les chairs, à une profondeur très légère, de 2 millimètres environ, prenez alors un lardon et le placez dans les fentes de l'aiguille, tout cela rien qu'avec la main droite, la main gauche qui supporte le frican-



CROQUIS X

deau ne bouge jamais pendant toutes ces opérations. Le lardon étant fixé au tiers environ de sa longueur dans l'aiguille, saisissez l'aiguille de la façon indiquée au croquis XI pour la retirer et lui

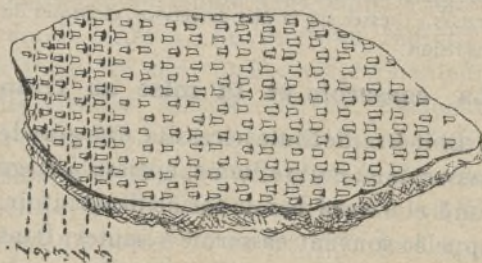


CROQUIS XI

faire abandonner le lardon qui doit alors à ce moment avoir l'aspect figuré plus haut au croquis V.

Continuer ces mêmes opérations sur toute la ligne de gauche à droite, en observant la direction rigoureusement droite, figurée au croquis XII.

Chaque lardon doit être piqué à 1 centimètre de distance de son voisin. Bien observer que les rangées doivent être disposées de façon que les lardons s'y intercalent en se contrariant: c'est-à-dire que la pointe des lardons de la rangée n° 2 doit ressortir entre les lardons des rangées n° 1 et n° 3, et bien au milieu.



CROQUIS XII

(D'après M. COLOMBIÉ et spécialement pour le POT-AU-FEU)

La Cuisson du Fricandean

Proportions

Pour 6 ou 8 personnes :
1 k. 500 gr. de noix de veau ;
125 gr. de lard à piquer ;

125 gr. de couenne de lard fraîche.

150 — d'oignon ;

150 — de carotte ;

1 décilitre de bon vin blanc ;

6 décilitres de bouillon ;

20 gr. de queues de persil, sans les feuilles ; le quart d'une feuille de laurier moyenne ; un petit brin de thym, soit 1 gramme.

Temps nécessaire : 4 h. 1/2, le fricandeau étant déjà piqué, prêt à mettre au feu.

RÉSUMÉ

Piquer le fricandeau. Faire suer dans large casserole basse, foncée avec couenne, carotte et oignon émincés, os, parures ; couvrir la casserole. Mouiller avec 1 décilitre vin blanc ; faire réduire, couvert. Mouiller de nouveau avec 1 décilitre bouillon et faire encore réduire, couvert. Mouiller finalement avec 5 décilitres de bouillon ; faire prendre ébullition, couvrir hermétiquement, rond de papier sous le couvercle. Au four ou feu dessus et dessous pendant 2 h. 1/2. Arroser fréquemment.

Enlever le fricandeau sur un plat, dégraisser le jus, le passer sur le fricandeau remis dans sa casserole, faire glacer au four, (ou sous couvercle chargé de braises.) Dresser sur le plat de service, et arroser du jus réduit.

La casserole et la mise en train

Doit être, de toute nécessité, une grande casserole en cuivre étamé, épaisse, à large fond et à bord bas, la forme dite sautoir, appelée souvent casserole à sauter. Dans une casserole haute, les conditions de cuisson seraient totalement différentes. La grandeur de la casserole doit être proportionnée à celle du fricandeau : il faut que les tranches y soient à côté l'une de l'autre, mais il n'y a point d'inconvénient à ce qu'elles soient un peu serrées l'une contre l'autre, au contraire, car à la cuisson les chairs tassent et gonflent plutôt en hauteur. Comptez qu'il faut aussi de la place pour ranger *autour*, et non pas sur les tranches de veau, les os et les menus débris qui corsent le jus.

La couenne de lard. Doit être toujours très fraîche, comme le lard à piquer, dans les conditions indiquées plus haut pour celui-ci. Mais néanmoins, elle contient toujours une certaine proportion de sel, et elle n'est pas très propre ; il faut la *blanchir* avant de l'employer, c'est-à-dire la mettre dans une casserole, la couvrir d'eau froide, faire tiédir et retirer du feu *avant* que l'ébullition ait commencé. Egoutter et sécher.

Pour « foncer » la casserole au fricandeau, étendez la couenne de lard au fond, le côté gras reposant sur le fond de la casserole. Coupez oignon et carotte, préalablement épluchés et lavés, en rondelles assez épaisses, ceci afin que les légumes ne brûlent pas au moment du « suage », un demi-centimètre environ d'épaisseur. Etalez ces rondelles au fond de la casserole, en couches égales : l'oignon sur la couenne, et la carotte sur l'oignon. Là-dessus, étendez les tranches de fricandeau, le côté piqué en dessus. Cassez les os qui accompagnent la viande, en menus morceaux, pas plus volumineux que de grosses noix, et répartissez-les tout autour de la viande. Nichez dans un coin le bouquet de queues de persil, — on prend les queues seulement qui ont plus de parfum que les feuilles, — ficelé avec le thym et le fragment de laurier. *Couvrez la casserole.*

Pour faire suer

Posez sur un feu *extrêmement modéré*, plutôt un feu doux, mais bien réparti sous toute la superficie du fond de la casserole, qui doit chauffer partout également. Il s'agit ici de faire suer viandes et légumes, c'est-à-dire de provoquer la sortie de leurs sucs, sous l'influence d'une chaleur douce et progressive qui ouvre pour ainsi dire leurs

pores. Si cette chaleur est brusque ou trop forte, c'est tout le contraire qui se produira, les sucs ne trouveront plus leur passage, l'extérieur des viandes et légumes ayant été saisi, séché, durci par la trop forte chaleur. *Comptez 30 minutes à partir du moment où la casserole a été mise au feu, pour arriver au point voulu* qui est celui-ci : les viandes ayant gonflé légèrement sous la poussée du jus qui tend à s'échapper ; et ces viandes ayant peu à peu pris une teinte blanche du côté piqué, toutes suintantes et humides ; les os également blanchis. Si l'on soulève légèrement une des tranches, et par dessous une rondelle d'oignon, cette rondelle est amollie, et le côté touchant la couenne, non point précisément doré, mais avec une légère teinte un peu jaunie. Et de la casserole s'échappe une bonne odeur de cuisson ; on sent que « cela chauffe » mais que rien n'a encore commencé à « pincer » ce qui, en terme de cuisine, signifie le moment où le fond d'une casserole commence à attacher. Et il ne faut pas laisser positivement pincer, parce que le jus, ici, n'aurait plus la saveur particulière qui distingue le fricandeau.

Pour se rendre compte de ce point et surveiller le moment où « cela sent bon » il ne faut pas, vers la fin de cette période s'éloigner de son fourneau ; soulevez le couvercle de façon à en rabattre la fumée sous votre nez, et flairez de temps en temps la buée de la casserole. Et rappelez-vous qu'à deux pas du fourneau on ne sent pas souvent qu'une casserole brûle.

Le fricandeau ayant « sué » dans les conditions voulues, sans jamais vouloir précipiter les choses, ni abréger leur temps, et sans rien toucher dans la cas-

serole, versez-y le vin blanc, soit 1 décilitre. Recouvrez la casserole, et laissez de nouveau chauffer, pendant une demi-heure encore, dans les mêmes conditions, jusqu'à ce que ce liquide soit absolument réduit, qu'il n'en reste plus rien, mais toujours sans laisser attacher. En inclinant fortement la casserole, vous trouvez tout juste un reste d'humidité sous un peu de graisse. Ce liquide a pour but de continuer à faciliter la sortie des sucs de la viande et des légumes sans que rien ne brûle. Et ces sucs se condensent au fond de la casserole en une sorte de sirop d'une teinte d'or pâle.

Cette seconde partie du suage étant ainsi effectuée, ajoutez le décilitre de bouillon, et pendant une demi-heure, recommencez absolument la même opération. Le décilitre de bouillon doit être réduit dans les mêmes conditions, avec la même lenteur.

C'est alors que vous mouillez finalement avec le liquide dans lequel s'achèvera la cuisson. Le bouillon indiqué, 4 décilitres, doit juste arriver à hauteur des viandes, sans les couvrir. Ramenez la casserole sur un feu moins modéré, pour faire prendre l'ébullition ; dès que celle-ci est déclarée, posez un rond taillé dans du papier blanc un peu fort, papier d'office de préférence, s'emboîtant bien dans la casserole, ce rond de papier posant directement sur les viandes mêmes. Par-dessus mettez le couvercle, le plus hermétique possible. Et mettez au four ; ou si vous ne disposez pas du four, chargez le couvercle de cendres rouges.

La cuisson

A partir de ce moment, comptez sur 2 heures et demie, à chaleur moyenne, de façon à entretenir un tout petit mijo-

tement continu et régulier. Tous les 15 à 20 minutes, au moins, découvrez la casserole pour arroser les viandes avec leur jus de cuisson et refermez chaque fois bien exactement. Peu à peu les viandes jaunissent, se tassent, mais il faut avoir soin que la chaleur ne vienne pas trop fort d'en haut, risquant de donner un coup de feu. Et c'est tout.

Pour glacer le fricandeau

Avec une écumoire, car le fricandeau bien cuit est très friable et fragile, enlevez les tranches de veau que vous posez sur un plat quelconque. Versez tout ce qui était dans la casserole, dans un petit tamis posé sur une petite terrine. Remettez les tranches de fricandeau dans la cassrole, *sans la rincer*.

Vous devez retrouver dans la terrine, à bien peu de chose près du moins, la même quantité de liquide qu'au début, si la cuisson s'est opérée dans les conditions prescrites. c'est-à-dire chaleur modérée et régulière, couverture hermétique, etc. Versez alors ce jus, après l'avoir à moitié dégraissé, sur les tranches de fricandeau. Mettez le fricandeau dans le four, toujours le côté piqué dessus, et sans couvercle de façon qu'il chauffe surtout du haut; pour cela, surélevez la casserole en la posant sur des briques ou autre chose. A défaut de four, on pose dessus un couvercle chargé de braises bien allumées. Et maintenant, *arrosez le fricandeau avec son jus de cuisson, toutes les 5 minutes*, jusqu'à ce que la surface soit dorée et luisante, comme vernie; cet arrosage a pour but de faciliter la coloration des viandes sans qu'elles *brunissent trop et sans qu'elles durcissent à leur surface*. Ce qu'il faut bien éviter c'est un coup de feu aux lardons qui les rissolerait

trop et les noircirait. Tout ceci doit s'effectuer avec un soin réel, une surveillance attentive; et si l'on est absorbé par d'autres occupations, il faut alors poser le fricandeau à un endroit du four où il ne risque pas de prendre trop de couleur. C'est ce jus de cuisson dont on l'arrose, qui, en se fixant à sa surface, lui donne cette jolie couleur brillante, et qui en même temps empêche la viande de sécher. Ceci peut être obtenu en 15 minutes. On arrose en mettant au four; puis à 2 fois 5 minutes d'intervalle.

Le jus de la cuisson, durant ce temps, réduit et prend une consistance plus liée, comme un sirop léger. Il doit être diminué de près de moitié; avec *un décilitre et demi* de jus, c'est suffisant pour la quantité de fricandeau actuelle. On compte, en effet, *une cuillerée de jus par personne*, pas davantage. Ce jus de fricandeau n'est pas une sauce; il suffit que la viande, abondamment saturée pendant la cuisson, soit juste humectée sur l'assiette; d'autant plus qu'une garniture de légumes accompagne toujours le fricandeau et achève de fournir un complément moelleux.

Pour servir

L'usage, jadis, était surtout de présenter le fricandeau sur une purée d'oseille, d'épinards, de chicorée, en arrosant le tout du jus de cuisson. Mais il est plus commode, pour le service, de servir à part le fricandeau sur un plat, arrosé de son jus, et les légumes en légumier.

Le fricandeau se partage avec une cuiller, de préférence à un couteau, en parties épaisses comme deux doigts, environ. Ou alors avec un couteau à lime très fine, on coupe des tranches

en biseau prononcé sur une épaisseur d'un centimètre.

Observation

Le fonds de casserole d'un fricandeau, — on appelle « fonds » les légumes, couennes, os, etc., qui ont servi à braiser une viande, — ne doit jamais être considéré comme un déchet négligeable, car il est loin d'avoir donné tout son jus. Mis dans le pot-au-feu, il ajoute considérablement à sa finesse. Et dans le cas où l'on a fait un fricandeau abondant, afin d'en réserver pour le lendemain les éléments d'un plat froid qui est excellent, il faut procéder ainsi ;

Remettez tout ce fonds dans une casserole, haute cette fois. Mouillez avec de l'eau froide juste par dessus, et si vous avez quelques autres débris utilisables, ajoutez-les. Et laissez cuire sur le coin du fourneau jusqu'après le dîner. Passez de nouveau ce jus, dégraissez-le complètement ; joignez-y le peu de jus qui peut rester du fricandeau. Mettez le fricandeau dans un plat creux, le côté piqué dessous. Versez le jus par dessus, en le repassant une seconde fois au tamis fin. Mettez le plat bien d'aplomb dans un endroit frais, pour qu'il soit figé le lendemain. On peut également découper le fricandeau en tranches que le jus enveloppe mieux et attendrit davantage.

LA VIEILLE CATHERINE.

Aux demandes de changement d'adresse prière de joindre la dernière bande, si possible, et quarante centimes en timbres-poste.

Queillé ORFÈVRE
Converts, Coutellerie
11, r. des Petits-Carreaux, PARIS

Menus

PETITS ROUGETS A LA FRANCILLON
TENDRONS DE VEAU A LA JARDINIÈRE
BŒUF CHASSEUR
SALADE
GROSEILLES CARDINAL

POTAGE PROVENÇAL AUX TOMATES
RIS DE VEAU A LA VILLEROY
GIGOT DE MOUTON EN CHEVREUIL
POULARDE A LA BROCHE
LANGOUSTE A LA PARISIENNE
SALADE DE LÉGUMES A LA GELÉE
GLACE PRALINÉE

CROUTE AUX ŒUFS
TRUITES A LA MEUNIÈRE
SALADE NIÇOISE
TARTE AUX ABRICOTS

POTAGE ROSALIE
SOUFFLÉ A LA VAUDOISE
FILETS DE SOLES CARMEN SYLVA
CAROTTES A LA VICHY
PUDDING BRÉSILIENNE

ROTIES DE ROGNON DE VEAU
ÉPAULE DE MOUTON A LA CHICORÉE
POMMES DE TERRE AU FROMAGE
CRÈME AU CHOCOLAT

POTAGE CRÈME D'OSEILLE
FILETS DE SOLES EN PAUPIETTES
POULET SAUTÉ A LA BOURGEOISE
ALOYAU ROTI
LAITUES AU JUS
CHARLOTTE NOEMI

PETITS ROUGETS A LA SIBÉRIENNE
FOIE DE VEAU A LA MOISSONNEUSE
BŒUF A LA MODE FROID
SALADE DE LAITUES AUX ŒUFS
FROMAGE A LA CRÈME

POTAGE JULIENNE
MELON
BARBUE SAUCE HOLLANDAISE
FRICANDEAU A L'OSEILLE
CANETON ROTI
FLAGEOLETS SAUTÉS
BAVAROIS AU CAFÉ

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



Charlotte Noëmi

CECI est le plat des débutantes dans la si aimable partie de l'entremets, et pour leur faciliter la besogne et leur assurer la réussite, nous multiplierons les observations. Avec un peu d'attention dans l'exécution des détails, elles arriveront à faire cette charlotte avec succès, mais si elles ne réussissent pas la première fois à leur entière satisfaction, nous les avertissons qu'elles ne doivent pas se décourager, mais recommencer. Il n'y aura là rien d'étonnant, car personne, et même des grands praticiens, n'arrive à l'exécution impeccable qu'après avoir rencontré des échecs,

Mais en tous cas une condition *essentielle, indispensable et absolue*, pour la réussite de cette charlotte, c'est la *fraîcheur* et l'*épaisseur* de la crème; il la faut épaisse afin qu'elle puisse être fouettée bien ferme, autrement elle s'échappera de la charlotte. Et si elle n'est pas très fraîche, tout en étant épaisse, elle restera lourde, ne se fouettera pas en mousse fine; et au démoulage elle entraînera par son poids les gaufrettes, et tout s'effondrera. Ces gaufrettes-ciga-

rettes se vendent en petites boîtes de fer blanc dans toutes les maisons qui ont une spécialité de biscuits en boîtes: on les sert généralement avec les glaces. Elles se conservent très longtemps, de sorte qu'on en peut toujours avoir une réserve.

Proportions

Pour 8 ou 10 personnes.

2 douzaines et demie de gaufrettes-cigarettes;

5 décilitres de crème épaisse *absolument fraîche*;

2 décilitres ou 100 gr. de petites fraises de quatre saisons, ou des bois de préférence;

30 fraises moyennes de jardin;

150 gr. de sucre en poudre et 20 gr. de sucre vanillé;

2 cuillerées à bouche de bon kirsch;
1 — — de purée d'abricots;

1 bâton d'angélique de 6 à 7 cent. de long.

Temps nécessaire pour le tout: 45 minutes.

Distribution des détails d'exécution

1° Mettez les fraises à macérer. — 2° Apprêtez le moule comme il est dit plus bas; cuisez l'abricot et foncez la charlotte. — 3° Fouettez la crème; finissez-la avec sucre et fraises. — 4° garnissez la charlotte, décorez-la vivement et servez sans tarder.

Nota. — Cette charlotte est garnie juste au moment et démoulée aussitôt, ce qui, par conséquent, doit se faire pendant que les convives sont à table. Si donc elle est exécutée par la « demoiselle de la maison », cette dernière devra procéder ainsi:

Trente-cinq minutes avant l'heure du

potage, elle apprêtera : fraises, charlotte et crème, et tiendra le tout prêt avec le sucre pour la crème sur une assiette. Au moment des légumes, c'est-à-dire 8 minutes avant l'entremets, elle viendra au garde manger, et : 1° ajoutera dans la crème fouettée, sucre ordinaire et vanillé ; 2° garnira la charlotte avec la crème ; 3° la renversera aussitôt sur joli papier dentelle, ou petite serviette, posé sur le plat ; 4° la décorera comme il est expliqué, et 5° la portera elle-même sur table.

Les fraises

Mettez les fraises des bois dans un bol, et les fraises moyennes dans un autre. Saupoudrez chacune de ces dernières d'une cuillerée à bouche de sucre en poudre ; arrosez les fraises de chaque bol d'une cuillerée de kirsch, et tenez-les à votre portée, pour les sauter de temps en temps, afin qu'elles s'imprègnent bien du sucre et du kirsch.

Le moule. — Précautions à prendre

Prenez un moule à charlotte, en cuivre ou en fer blanc, cela importe peu, et à *parois droites*. Avec un moule à parois inclinées, le fonçage avec les gaufrettes serait beaucoup plus compliqué, et il faut avant tout prévoir et aplanir les difficultés aux jeunes débutantes. Coupez un rond de papier blanc de mêmes dimensions que le fond du moule, ce qui se fait en posant la feuille de papier sur le fond du moule renversé, et en la coupant sur le fond même qui sert de patron.

La contenance d'un moule à charlotte ordinaire est de 12 à 13 décilitres, et c'est sur cette capacité que les proportions établies ci-dessus ont été fixées. Ce moule a 14 centim. 1/2 de diamètre à

l'ouverture et 9 centim. 1/2 de hauteur de parois à l'intérieur.

Mettez le rond de papier dans le fond du moule et appuyez-le pour qu'il offre une surface bien plane. Taillez une bande de papier blanc également de 45 cent. de long sur 9 de large : ou bien, faites 2 bandes de 23 centimètres sur même largeur, et garnissez-en le moule. L'utilité de ce papier est celle-ci : le fond du moule n'étant pas garni, il faut nécessairement quelque chose pour arrêter la crème qui, sans cela, s'y collerait. La bande de papier du tour a pour but de prévenir l'attachement des gaufrettes après les parois du moule. En effet, une goutte de l'abricot qui sert à coller les gaufrettes, pourrait les faire attacher après les parois du moule, et la charlotte risquerait de se briser au démoulage ; tandis que cela n'est nullement à craindre avec la bande de papier, car si, d'aventure, celle-ci se trouvait collée, il serait bien facile de la détacher d'après les gaufrettes en la tirant doucement et en s'aidant au besoin de la pointe d'un petit couteau.

L'abricot pour coller les gaufrettes

Mettez la cuillerée d'abricot (purée) dans une toute petite casserole avec une cuillerée à bouche de sucre en poudre, et cuisez-le en le remuant sur le feu, jusqu'à ce que, en en prenant une goutte entre le pouce et l'index, vous constatiez qu'il se forme des petits filets ; à ce point, l'abricot constitue, surtout en refroidissant, une véritable glu.

Pour fonder le moule

Il faut 25 gaufrettes pour le moule indiqué, mais comme, vu leur fragilité, une ou deux peuvent se briser, il est prudent d'en avoir 30. Les gaufrettes

ayant de 10 à 15 cent. de longueur, elles se trouvent dépasser les bords du moule d'un bon centimètre, ce qui donne plus d'apparence à la charlotte. Vous devez donc bien vous garder de chercher à les rogner pour les mettre à niveau des bords du moule, ce qui serait d'ailleurs difficile car elles se briseraient net.

Posez d'abord une gaufrette dans le moule, debout le long des parois. Prenez-en une seconde et passez légèrement sur un côté un petit pinceau trempé dans l'abricot cuit ; posez-la à côté de la première, et collez-les ensemble au moyen de l'abricot. Vous n'avez plus qu'à continuer de la même façon jusqu'à ce que le moule soit entièrement garni ; c'est-à-dire enduire un côté de chaque cigarette avec un peu d'abricot, et la coller sur la dernière posée. Prenez garde de mettre trop d'abricot, et surtout de le mettre du côté du papier, ou d'en laisser tomber dessus. Il en faut une petite traînée appliquée d'un trait avec le pinceau sur chaque cigarette. Si vous n'avez pas de pinceau, prenez une plume et appliquez délicatement l'abricot sur le côté des gaufrettes avec le bout de cette plume.

La crème

Condition essentielle, indispensable et absolue : elle doit être très épaisse et bien fraîche, pour pouvoir être fouettée bien ferme, autrement elle coulerait de la charlotte et tout s'effondrerait.

Mettez la dans un grand saladier ou une terrine en terre vernissée, et commencez à la fouetter doucement.

Quand vous voyez qu'elle se dévelope, c'est-à-dire qu'elle monte, fouettez plus vivement, jusqu'à l'instant précis où elle est devenue ferme au point

de tenir dans les branches du fouet comme des blancs d'œufs pris en neige ferme. N'allez pas plus loin, car quelques coups de fouet de plus amèneraient la décomposition, c'est-à-dire la transformation de la crème en beurre. Si la charlotte doit être finie, comme il a été dit au commencement, tenez cette crème dans un endroit bien frais, jusqu'au moment de garnir.

Observation : Il peut arriver, et il arrive même qu'une crème réunissant les conditions requises, monte et ne devient pas ferme comme elle doit être ici. Dans ce cas, il n'y a pas à hésiter à faire ceci, attendu que, entre deux inconvénients c'est le moindre ! Fouettez vivement 3 blancs d'œufs en neige bien ferme, et mettez-en la valeur de deux seulement dans la crème, ce qui lui donne la consistance nécessaire. Cette addition ne cause pas un sensible dommage à la délicatesse de la crème, et elle permet de sortir d'un mauvais pas. Cependant, n'usez de ce moyen qu'à la dernière extrémité.

Pour finir la crème et garnir la Charlotte

Egouttez bien les fraises de bois ; ajoutez les dans la crème avec ce qui vous reste de sucre en poudre, soit 60 grammes et le sucre vanillé. Mélangez légèrement avec une spatule, et mettez-la immédiatement dans la charlotte foncée, en la prenant avec une grande cuiller. Aussitôt la charlotte garnie, renversez-la sur un plat, couvert d'un papier dentelle ou d'une petite serviette et procédez au décor qui se fait en une minute, après avoir enlevé le rond de papier du fond et celui du tour. Pour que la crème ne colle pas après le rond du fond, on peut le huiler légèrement.

Pour décorer

Il y a plusieurs genres de décors pour ce genre de charlotte, mais nous allons indiquer le plus simple et le plus rapide. En vous servant d'une petite aiguille à brider ou à piquer, posez sur la crème et juste au milieu, 8 losanges de forme allongée, taillés sur le morceau d'angélique, et en les accolant, ce qui forme une rosace verte. Juste au milieu de la rosace, posez la plus grosse de vos moyennes fraises. Piquez également celles-ci avec la pointe de l'aiguille, et placez-en une sur chaque cigarette, en la poussant légèrement du bout du doigt pour la détacher de l'aiguille, et la poser en équilibre.

Vous pouvez ne mettre sur chaque cigarette qu'une demi-fraise, mais l'effet est moins joli.

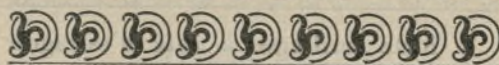
Aussitôt ce décor final achevé, servez la charlotte.

Observation : Si l'angélique dont on dispose se trouvait couverte de sucre cristallisé, il faudrait la passer à l'eau tiède pendant 5 ou 6 minutes, ce qui aurait encore l'avantage de la ramollir, et de la rendre plus souple, plus facile à détailler. Même sans sucre cristallisé dessus, il est toujours bon de la passer à l'eau tiède. Pour décorer la charlotte, vous pouvez, au lieu de losanges, faire de petites feuilles que vous coupez à l'emporte-pièce, sur le bâton d'angélique passé à l'eau tiède et partagé en deux sur l'épaisseur. Ces feuilles font un très joli décor, seulement il faut avoir soin de les faire à l'avance, ou tout au moins avant de garnir la charlotte.

PERRAUT JUNIOR.

CARMÉINE

ÉLIXIR ET PÂTE
DENTIFRICES HYGIÉNIQUES
110, Rue de Rivoli, Paris, et Partout.

**SALADE NIÇOISE**

CETTE salade, très recommandable pendant les jours d'été, n'est en somme qu'une préparation où la « pomme d'amour » chère aux méridionaux tient le rôle principal. On peut l'apprêter, en mélangeant ses divers éléments; ou bien comme elle peut très bien être faite à l'avance, on dresse ces éléments dans le saladier en les groupant d'après les teintes. Dans un cas comme dans l'autre, l'assaisonnement se fait sur la table, et juste au moment. Cet assaisonnement peut se faire comme celui de toute autre salade, mais il est préférable de l'apprêter à l'avance dans un bol, ce qui permet de le doser exactement, quoique à vrai dire ce dosage ne puisse être bien et convenablement réglé que par une personne qui connaît les goûts des convives. Et sans cette connaissance, il est presque impossible de régler l'assaisonnement au contentement de tout le monde, tellement les goûts diffèrent quand il s'agit de salade.

Proportions

Pour 6 personnes ;

4 tomates du poids moyen de 80 gr. chaque, bien rondes, mûres à point et pourtant un peu fermes ;

125 gr. de haricots verts moyens et bien frais ;

3 petites pommes de terre de Hollande cuites à l'eau salée ;

12 petites olives vertes ;

1 cuillerée à bouche moyenne de petites câpres ;

3 anchois salés ;

1 forte cuillerée à café d'estragon haché.

Pour l'assaisonnement. — 1 bon décilitre d'huile (6 cuillerées à bouche);

2 cuillerées de vinaigre (à l'estragon, si c'est possible);

1 gr. 1/2 de sel fin (une forte cuillerée avec la cuillère de la salière) : et un gramme de poivre..

Nota. — Ceci est l'assaisonnement ordinaire, mais il est entendu qu'il n'a rien d'absolument précis attendu que selon le goût des convives, il est plus ou moins relevé, et il doit l'être plutôt plus à cause de la fadeur de la tomate.

Préparation

Si insignifiante est la préparation de ces différents détails, qu'elle se fait entre-temps, tout en s'occupant d'autre chose. Quand tous les éléments de la salade sont prêts, on la dresse dans une jatte en cristal ou dans un saladier ordinaire, et il n'y a qu'à la tenir au frais, jusqu'au moment de servir.

L'assaisonnement, si on le veut tout prêt pour l'envoyer en même temps, est fait dans un bol, bien remué avec une cuiller, et remué encore au moment de le verser dans la salade.

Enumération des détails

Les haricots verts. — Ayez-les fraîchement cueillis, du moins irréprochablement frais, et effilez-les s'ils sont de grosseur moyenne. S'ils sont fins, il n'y a qu'à casser les bouts.

Jetez-les dans un poëlon contenant un litre d'eau bouillante additionnée de 10 grammes de sel, et cuisez-les vivement sans couvrir, jusqu'à ce qu'ils cèdent bien sous le doigt, mais ne les laissez pas trop cuire. Il convient de les conserver plutôt un peu fermes. Observez que, plus la cuisson sera menée vive-

ment et plus les haricots garderont une belle couleur verte.

Aussitôt cuits, renversez-les dans une passoire, et faites couler de l'eau froide dessus pour bien les rafraîchir; ou bien plongez-les dans une terrine d'eau froide. Egouttez-les bien à fond; coupez-les en losanges allongés, et mettez les sur une assiette.

Les pommes de terre. — Si vous n'en avez pas de prêtes, cuisez-les à l'eau salée; et quand elles sont froides, pelez-les et coupez-les en dés de un petit centimètre de côté. L'espèce dite Hollande est indiquée parce qu'elle ne s'émiette pas comme les espèces plus farineuses.

Les anchois. — Après les avoir lavés à l'eau froide, essuyez-les dans un petit linge, et détachez les filets d'après l'arête, en les tirant tout doucement. A volonté, ces filets peuvent être détaillés en tout petits dés ou bien laissés en fines lanières. Ceci vaut mieux parce que, dans ce cas, on peut s'en servir pour décorer la salade. Chaque filet doit alors être partagé en 5 ou six lanières sur sa longueur.

Les tomates. — Coupez-les en deux, et pressez-les légèrement pour expulser de l'intérieur eau et graines dont il ne doit rien rester. Pelez chaque moitié, en arrachant la peau avec la pointe d'un petit couteau; et ceci, sans les tremper à l'eau bouillante autant que possible. Quand elles sont pelées, divisez chaque moitié en tranches de un demi-centimètre d'épaisseur, comme si vous coupiez un quartier de pomme.

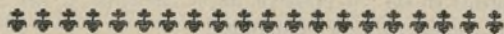
Les olives. — Si vous n'avez pas d'instrument spécial pour les dénoyauter, tournez-les en spirale avec la pointe d'un petit couteau, et en grattant bien le noyau pour qu'il ne reste pas de chair après.

Dressage de la salade

Les jattes en cristal pas trop profondes conviennent admirablement pour dresser toutes les salades composées ; mais, à défaut, on prend un saladier ordinaire. Faites deux parts de la tomate, et dressez-les dans le saladier, l'une en face de l'autre, en les faisant monter en pointe le long des parois. Disposez de même les haricots verts dans le saladier, en deux tas, ce qui forme une croix et produit une agréable opposition de couleurs. Au milieu de cette croix et dans le fond du saladier, mettez les dés de pommes de terre, et semez dessus câpres et estragon haché. Entre chaque tas de haricots verts et tomates, placez 3 olives tournées, posez tout autour du saladier les lanières de filets d'anchois roulées en forme de bagues.

Ceci n'est, bien entendu, qu'une forme de dressage qui peut être varié selon le goût, comme on peut se contenter de réunir tout simplement les éléments de la salade dans le saladier sans apporter aucune symétrie. Si l'assaisonnement a été apprêté à l'avance, remuez-le bien avant de le verser sur la salade, et retournez celle-ci dans tous les sens pour qu'elle s'en imprègne bien.

SAVARIN.



ALIMENT DES ENFANTS



POTAGE BRAISÉ

AU

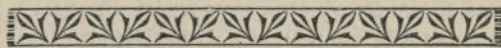
TAPIOCA-BOUILLON-BOUDIER

On utilise au mieux les légumes, les os, couennes, débris de toutes sortes qui ont déjà servi à cuire une viande braisée quelconque. Quand le jus de cuisson est passé, recueillir tous ces déchets dans une petite marmite, couvrir d'eau dans la proportion nécessaire au potage, et laisser cuire tout doucement deux ou trois heures. Passer ; faire bouillir, et ajouter la quantité voulue de Tapioca-Bouillon. On peut compléter ce potage avec quelques cuillerées de légumes frais : haricots flageolets ou verts, déjà cuits, qu'on mélange au dernier moment, gros pois verts bien tendres, etc.

Le Tapioca Bouillon-Boudier se trouve au Dépôt Central : 54, rue de la Verrerie, Paris, et aux dépôts de Paris. Pour la Province, s'adresser au Dépôt central.

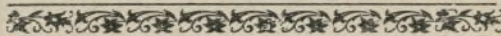
En petites cartouches de 1 potage : Le paquet de 10 cartouches.....Fr. 1 90
En boîte de fer blanc de 25 potages..... 4 »
En 1/2 boîte de fer blanc de 12 potages.... 2 »

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



LE CHEZ SOI

Il arrive rarement qu'on soit content de son sort ; notre nature humaine est mal faite ; l'hiver on regrette la chaleur, l'été on la trouve exécrable. Je m'en ferais l'avocat sincère, moi qui adore faire le lézard dès les premiers rayons du printemps et qui ai traversé les tropiques avec une toilette de laine,



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.

POUDRE DENTIFRICE DE BOTOT 17, Rue de la Paix. En Vente Partout.

si elle n'avait ce détestable écueil, par suite de la transpiration, de faire tomber les cheveux....

Mais c'est là un écueil d'autant plus insignifiant qu'on y remédie, aisément : la transpiration dilate les pores, amollit le derme, et le cheveu tombe comme une plante qu'on arrose avec excès. Donc, resserrez le derme, tonifiez-le, fortifiez la racine et le mal ne se produira pas. Les bons religieux qui ont trouvé la formule savante de l'Extrait Capillaire des Bénédictins du Mont-Majella ont su mettre dans cette lotion des sucres végétaux vivifiants qui combattent avec une remarquable efficacité l'anémie capillaire, ayant comme conséquence la chute des cheveux ; de plus, sous leur action bienfaisante, la repousse se produit active et abondante.

Vous trouverez cette lotion parfaite chez M. E. Senet, administrateur, 35, rue du 4 Septembre, Paris (6 fr. le flacon ; port, 85 cent.).

Les méfaits de l'abondante transpiration du cuir chevelu ont encore cet écueil, qu'ils anéantissent lamentablement les effets de frises et d'ondulations *factices*. Il n'est pas de jolie coiffure, savamment apprêtée, qui ne s'allonge et s'aplatisse d'une façon désolante quand la tête semble dans un bain de vapeur.

Inutile de se perdre en vaines lamentations contre ce fait naturel, inévitable ; soyez pratiques plutôt, en ayant recours aux gentils bouffants indéfissables, dont les ondulations *naturelles* ne font que se resserrer sous l'action de l'humidité ; et que Desfossé, le maître posticheur, saura rendre si seyants à votre genre de beauté. Il en a d'adorables pour tous les âges, tous les types, toutes les nuances de cheveux, depuis le blond cendré de l'enfance jusqu'au blanc argenté des douairières.



Bandeau Marcelle

Desfossé, 21, rue Lavoisier (près Saint-Augustin).

Pour les jours moins chauds vous pourrez, avec les merveilleux ondulateurs-bigoudis qu'il a inventés, faire avec vos cheveux eux-mêmes de belles et larges ondulations naturelles.

FÉTICHETTE.

CORRESPONDANCE

Comtesse de G... — Si vous mettiez chaque jour sur votre visage, après vous être lavée, une légère couche de véritable Eau de Ninon, pure, qui sera d'ailleurs rapidement séchée par l'absorption de la peau, vous n'auriez à craindre ni les rides, ni le hâle, et votre poudre de riz adhérerait mieux (6 fr. franco 6 fr. 50), parf. Ninon, 31, rue du 4-Septembre.

Pour occuper mes loisirs. — Un ouvrage vite fait, facile, amusant et pratique, est de garnir de dentelles vraies votre trousseau, votre linge de table et de maison. En Auvergne, à la source de fabrication, on trouve pour rien des guipures merveilleuses, du Cluny, des dentelles d'art, des dentelles ondulées, avec ou sans entre-deux assortis, des empiècements de chemises, des encadrements de mouchoirs, etc. Une personne de confiance, Mme Privat, 23 bis, boulevard Carnot, Le Puy (Haute-Loire), se chargera de vous envoyer des échantillons, à condition que vous les lui retourniez après le choix fait.

Garnissez donc richement vos nappes, vos serviettes, draps, taies d'oreiller ; faites d'élégants stores, des brise-bise ; puis vos chemises, pantalons, etc. La dentelle fait fureur.

HYGIÈNE DE L'ÉTÉ

Pendant les chaleurs de l'été, évitez les boissons glacées ou débilitantes et rappelez-vous que, pour calmer la soif, le moyen le plus sûr est de prendre 10 gouttes de *Ricqlès* dans un verre d'eau sucrée. D'une saveur exquise, le *Ricqlès* dissipe les malaises si fréquents en été ; il préserve de la cholérine et des épidémies. Evitez les imitations.

COURRIER

J. de la rue de la Boétie. — H. L. — M^{me} R. An. Ste-Sézanne. — Demandes notées.

Sommervieu. — Nous avons déjà, à plusieurs reprises, expliqué ici que la façon de ces gaufres était toute spéciale, et que leur exécution offrait trop de difficultés en dehors de tout l'outillage particulier qui est nécessaire. Nous verrons à donner quelque chose qui s'en rapproche.

(Suite des réponses au prochain numéro.)