

et la paix qu'elle procure, et s'il est nécessaire, sa valeur au point de vue financier; en même temps, cette instruction conduira le fermier à employer des méthodes plus scientifiques et plus profitables.

Il n'y a pas d'époque meilleure que maintenant pour agir.

AROMATES ET CONDIMENTS

(Suite)

Le **Yucca** d'Amérique est composé de la manière ci-après:

Dactylofolium, 80 grammes. — Piment jaune ou rouge dit de Cayenne, 10 grammes. Le tout séché et finement pulvérisé.

Laurier. — Feuille du "laurier-sauce" ou "laurier commun", qui est employée en cuisine comme aromate quand elle est sèche; elle entre alors dans la préparation des épices fines. En général, le laurier ne doit pas entrer dans la condimentation des sauces blanches.

Macia. — On donne ce nom à la coque ou partie qui enveloppe la noix muscade, fruit du muscadier, et qui est très aromatique. Lorsque cette coque est fraîche, elle est rouge et orangée, mais elle devient jaune quand elle est sèche; elle est alors employée pour aromatiser certaines confitures dans les pays tropicaux; et elle entre dans la préparation de certaines liqueurs.

Marjolaine. — Plante aromatique de la famille des labiées, aussi appelée origan; elle est cultivée dans les jardins.

La Marjolaine est employée en cuisine dans la condimentation des marinades, des glaciations, dans la confection des épices et dans un grand nombre d'autres assaisonnements; elle est tonique et stimulante.

Moutarde. — Plante dont les graines, après avoir été pulvérisées, sont mélangées avec du sel fin et des plantes aromatiques pulvérisées; puis le tout est moulu avec du vinaigre, de manière à en former une pâte crémeuse dont on se sert comme condiment. Les racines de "Moutarde de Chine" sont aussi des condiments.

Noix muscade. — Ainsi que l'indique son nom, c'est une noix aromatique, de forme sphérique ou ovoïde, sillonnée en tous sens de rides. L'extérieur est d'un gris rougeâtre uniforme, excepté dans la creusure des sillons qui sont blanchâtres. L'intérieur est d'un gris terné veiné de rouge, de consistance onctueuse et dure. Sa nature aromatique est utilisée pour la condimentation de certains mets ou sauces.

Les Oignons. — Comme l'ail, la ciboule et l'échalotte, l'oignon appartient à la famille des liliacées. Il existe une multitude de variétés d'oignons dont la saveur varie suivant leur provenance; mais elle est plus âcre au nord, plus

douce et plus sucrée au midi. L'oignon est certainement la plante potagère la plus souvent employée en cuisine, soit pour condimenter les préparations culinaires, ou même pour en confectionner des mets.

Paprika. — Sorte de poivre rouge qui croît en Hongrie. Après avoir été pulvérisé il est employé comme le poivre de Cayenne pour condimenter les préparations culinaires.

Persil. — Herbe ombellifère employée, surtout à l'état frais, comme assaisonnement à cause de ses propriétés aromatiques. Elle forme la base du bouquet garni mais elle présente le danger d'être confondue avec la ciguë qui est une plante très vénéneuse. Aussi, est-il préférable d'employer le persil frisé qui évite de le confondre avec la ciguë.

Piment. — Sous ce nom on comprend un certain nombre de plantes dont les fruits servent à condimenter les préparations culinaires, soit qu'ils soient employés à l'état frais ou pulvérisés. Dans ce dernier cas ils constituent alors le poivre de Cayenne ou le paprika.

Poivre. — Plante sarmenteuse de la famille des pipérinées, qui est originaire de l'Inde. Ses fruits sont de la grosseur d'un petit pois dont l'intérieur est d'une teinte noirâtre tandis que la partie intérieure est d'un blanc sale. Lorsqu'il est employé tel que ou pulvérisé, il constitue le "Poivre noir"; mais lorsqu'il est dépouillé de son enveloppe corticale et noirâtre, il constitue le "Poivre blanc". On donne le nom de Poivre "mignonnette" aux grains de poivre grossièrement broyés. La saveur excitante du poivre est utilisée pour condimenter les mets; mais à cause de ses propriétés très excitantes, il ne doit être employé que modérément.

Poivre de Cayenne. — On donne ce nom à une poudre obtenue en pulvérisant une sorte de piment rouge, dit piment enragé, dont la saveur est aromatique mais brûlante et âcre. On l'emploie pour relever fortement le goût des mets; mais il ne doit être employé que judicieusement et très modérément.

Raifort. — Plante crucifère dont la racine qui est d'un goût âcre et brûlant, et d'une odeur pénétrante, est employée, après avoir été râpée ou finement découpée, pour condimenter certaines sauces, bouillons ou salades, ou accompagner des viandes froides.

Romarin. — Arbrisseau de la famille des labiées dont les feuilles et les fleurs, à odeur aromatique, sont employées comme condiments ou aromates dans la préparation de quelques marinades. En Italie, on s'en sert quelquefois pour condimentier le rizotto. Le Romarin entre également dans la composition de plusieurs liqueurs.

Safran. — Sous ce nom, on désigne les stigmates de la fleur de "Crocus Savi-

tus". Son principe aromatique et la teinte jaune d'or qu'il communique sont utilisés en cuisine pour condimentier, aromatiser ou colorer certains mets, tels que la bouillabaisse ou autres préparations culinaires d'origine orientale.

Sariette. — Plante très répandue dans la région méditerranéenne et réputée comme condiment spécial pour les petits pois et les fèves.

Sauge. — Plante aromatique utilisée surtout dans la cuisine anglaise, et dans la cuisine provençale. On en fait également des infusions.

Sel de cuisine. — Ce sel, "chlorure de sodium des chimistes", est le seul condiment d'origine minérale. Il existe deux sortes de sel: 1o le "sel marin", qui est retiré par évaporation de l'eau salée de la mer; 2o le "sel gemme", que l'on extrait des mines de sel qui se trouvent dans certaines contrées, et d'où on l'extrait avec la pioche.

Serpolet. — Plante à odeur aromatique dont les sommités sont utilisées, mais assez rarement, dans la cuisine moderne, pour condimentier les préparations culinaires.

Thym. — Plante aromatique qui possède une odeur forte mais agréable; elle est utilisée pour la condimentation des préparations culinaires.

Zeste de citron et d'orange. — Sous ce nom on désigne la partie colorée et aromatique qui recouvre la peau du citron ou de l'orange. On emploie ce zeste pour parfumer certains entremets sucrés, des glaces, des liqueurs, ainsi que diverses confiseries et pâtisseries. Ce zeste peut être retiré du fruit à l'aide d'une râpe, ou détaché sous forme de mince ruban avec un petit couteau d'office. Le meilleur moyen d'employer ce zeste est de râper l'écorce du citron ou de l'orange sur un morceau de sucre en pain, d'où on le retire en raclant avec la lame du couteau la partie de sucre sur laquelle on a frotté le zeste du fruit.

Epices fines. — Pour la préparation de ces épices composées, que l'on appelle également les "quatre épices", ou épices fines, on emploie les substances suivantes dont voici les proportions: laurier, 15 grammes, thym, 10 grammes, noix muscade, 5 grammes, clous de girofle, 15 grammes, sauge, 15 grammes, estragon, 5 grammes, romarin, 5 grammes, poivre blanc, 50 grammes. Toutes ces substances qui doivent être bien sèches, sont pilées très finement puis tamisées. On les conserve dans un flacon que l'on tient hermétiquement bouché.

E. Barthelemy.

(L'Épicerie Française).

Un marchand n'a absolument rien à faire avec un procès, quel qu'il soit. Les seuls qui tirent profit des procès sont les avocats.