

LE DINER DE TOUS LES JOURS



POTAGE

BOUILLON DE POISSON.—*Bouille-abaisse.*—Faites cuire vos poissons à feu vif avec de l'eau, sel, épices, fines herbes—passez le bouillon, ajoutez du beurre ou de l'huile, et faites-en tel potage que vous voudrez.—Quand on fait un potage aux croutons ce qui se fait le plus souvent, on lie le bouillon, avec une cuillerée de farine ou des jaunes d'œufs.—On peut ajouter des filets de poisson sans arêtes ou des quenelles maigres. Souvent aussi on fait un simple bouillon de poisson que l'on sert avec des croutons.

JULIENNE.—Faites revenir dans du beurre, des carottes, navets, poireau, oignon, chou, le tout coupé en petits morceaux—ajoutez du bouillon, ou de l'eau, du sel, un clou de girofle, des os de bœuf ou des abatis ; faites cuire au moins trois heures, faites-en tel potage que vous voudrez.

SAUCES

GRATIN.—Placez votre viande ou vos légumes dans le plat où vous devez les servir—couvrez-les de chapelure ou de mie de pain râpée mélangée à un jaune d'œuf ; arrosez de beurre fondu et ajoutez sel, épices, fines herbes et un peu de jus, bouillon ou vin blanc.—Placez votre plat sur des cendres chaudes et faites cuire sous le four de campagne. Servez avec du citron, une sauce tartare, tomate, ou ravigote chaude.

BÉCHAMELEE.—Faites un roux blanc, mouillez avec moitié lait et moitié bouillon peu coloré—ajoutez un peu de jus de viandes, sel, épices : mettez-y réchauffer des quenelles, ris de veau coupés en tranches, cervelles ; faites cuire dix minutes en tournant. Au maigre on remplace le bouillon gras par du bouillon de poisson et l'on ajoute des laitances, filets de poisson et quenelles maigres.

GARNITURES

QUENELLES MAIGRES.—Mettez dans un mortier ou terrine 150 grammes de blancs de poissons, tels que carpe, anguille, alose, anguille de mer, brochet, ou de laitances, trois ou quatre œufs entiers, 150 grammes de beurre, 100 grammes de mie de pain bouillie dans du lait et réduite en panade épaisse. Ajoutez sel, poivre, épices—terminez comme les quenelles grasses.

GARNITURES GRASSES.—On emploie pour garnir les sauces, des cervelles, ris de veau, rognons, crêtes-de-coq, quenelles, mies de pain passées dans du beurre chaud, petits oignons sautés dans du beurre, filets de volailles ou gibier.

GARNITURES MAIGRES.—Ce sont des filets de poissons, laitances, quenelles maigres, mies de pain passées au beurre, truffes, champignons.

BŒUF

BŒUF AU FOUR.—Mettez-le dans un plat qui aille au feu, avec quelques cuillerées d'eau ou de bouillon, quelques carottes et oignons et des bandes de lard si la viande est maigre, faites cuire deux heures pour quatre livres.

CROQUETTES.—Faites un hachis et formez-en des boulettes. Au bout d'une heure enfarinez-les ou trempez-les à deux reprises dans de l'œuf battu et de la mie de pain râpée, et faites frire.

VEAU

COTELETTES ET GRILLADES.—Elles se font cuire à feu doux quinze minutes, soit à feu nu comme les biftecks, soit enveloppé de papier beurré, avec sel et fines herbes. Servir avec beurre manié de fines herbes, citron ou sauce tomate.

COTELETTES EN CAISSES.—Faites-les cuire en papillottes comme ci-dessus, mais avec beurre, fines herbes jambon haché, viande hachée, truffes râpées. Faire cuire à feu très-doux vingt minutes. Servez-les arrosées du jus contenu dans le papier, beurre, jus de citron.

MOUTON

MOUTON ROTI.—Les meilleurs rôtis sont le gigot, le carré, le filet, la selle. L'épaule reste toujours dure ; le gigot ne doit être mangé que cinq jours après l'abatage en hiver et deux en été.—Il faut éviter de faire rôtir un gigot dont la viande a été gelée ; elle reste toujours rouge et insipide.—La viande de mouton tourne et se gâte plus rapidement que celle du bœuf.

VOLAILLES ET GIBIER A PLUMES

POULET A LA MINUTE.—Prenez des poulets bien jeunes, coupez-les en deux, aplatissez-les, trempez-les dans du beurre et faites-les cuire sur le gril.—On peut les entourer d'un papier beurré avec sel, fines herbes. On sert avec du beurre, fines herbes, citron ou sauce tartare ou tomate.

POULET A LA TARTARE.—Faites-le cuire comme le poulet braisé, coupez le poulet, trempez dans du beurre et de la chapelure et faites cuire sur le gril ou sous le four de campagne, servez avec une sauce tartare.

POISSONS

MATELOTE OU SAUCE GÉNEVOISE.—Faites revenir des oignons dans du beurre avec ou sans lard.—Ajoutez le poisson écuillé entier ou coupé, puis une demi-bouteille de vin rouge. Quand le poisson est cuit, liez avec une cuillerée de farine.—S'il y a différents poissons, mettez en premier ceux qui sont le plus longtemps à cuire.—On peut servir avec des croûtons frits dans du beurre.

MATELOTE NORMANDE.—Faites cuire un poisson entier avec beurre, sel, petits oignons, du vin blanc. Quand il est cuit liez la sauce avec une cuillerée de farine.—On peut ajouter des champignons préparés, ris de veau, cervelles et croûtons, huîtres cuites, moules.

BOUILLE A BAISSE.—Faites bouillir dans du vin blanc avec sel et épices des poissons peu recherchés, tels que merlan, anguilles de mer, fragments de poissons. Passez dans une serviette pour ne pas laisser d'arêtes et faites cuire ou réchauffer dans ce bouillon des filets et blancs de beaux poissons. Ajoutez quelques cuillerées d'huile.—Quand la cuisson est terminée liez la sauce avec plusieurs jaunes d'œufs.—Servez avec des croûtons, cervelles, ris de veau ou huîtres cuites.

DESSERTS

POUDING A LA CREME.—Trempez une demi livre de tranches de mie de pain dans du beurre fondu, saupoudrez-les de sucre fin frotté sur du citron ou vanillé. Disposez-les par lit dans un moule beurré en mettant entre chaque lit un lit de raisins épluchés et de fruits confits que vous mouillez un peu avec du rhum.—Versez sur le tout une crème composée de la manière suivante :—Mettez dans une casserole un demi verre de lait et 100 gr. de sucre ; quand il est bouillant, joignez-y 2 œufs et faites prendre légèrement en tournant sur un feu doux. Quand la crème a la consistance d'une bouillie claire, versez-y 2 verres de rhum, et quand elle est un peu refroidie, versez-la sur vos tranches de pain en ayant soin que la crème pénètre bien dans tous les vides. On peut remplacer la mie de pain par de la brioche, du baba ou du biscuit—faites cuire le pouding au bain-marie avec feu dessus jusqu'à ce qu'il soit solide—ce pouding peut se faire au madère, kirch, marasquin.—Il se sert avec une sauce pareille à la crème qui a servi à le faire ou avec les sauces du plum-pouding.

FRITURES

PAIN PERDU.—Mettez tremper pendant 10 minutes des tranches de pain dans du lait sucré et aromatisé—égouttez-les, trempez-les dans l'œuf battu, faites frire.—On le fait avec des dessertes de brioches, baba, biscuit.—Au lieu de lait on peut faire tremper les pièces dans une crème préparée comme pour le pouding à la crème—égoutter, tremper dans la pâte et faire frire. On peut aussi les tremper dans l'œuf et faire cuire dans du beurre.

CREPES.—Faites une pâte claire avec 100 gr. de farine, 1 œuf, un peu de sel, 1 cuillerée à café d'huile et trois petits verres d'eau-de-vie—laissez reposer 3 heures—faites chauffer une poêle avec une noisette de saindoux, versez une cuillerée de pâte et faites prendre couleur. Servez avec du sucre.

GAUFRES.—Délaissez 150 gr. de farine, 1 jaune d'œuf, un peu de sel, 50 gr. de beurre tiède, 1 verre de lait,—laissez reposer 2 heures—mettez-en une cuillerée dans un moule à gaufres graissé et très-chaud.

CONFITURES ET LIQUEURS

MARMELADES.—Faites cuire 1 livre de fruits épluchés et coupés avec 150 gr. de sucre et un demi-verre d'eau—moins de sucre si les fruits sont très mûrs et sucrés—quand ils sont cuits faites réduire.

COMPOTE DE POMMES ET POIRES TAPÉES, PRUNEAUX.—Faites tremper 3 heures à l'eau froide, faites cuire dans un peu d'eau et de sucre—ou du vin—aromatisez comme les marmelades—faites réduire.

BOISSONS CHAUDES

PUNCH.—Verser dans une casserole de fer étamé ou de préférence d'argent un demi litre d'eau-de-vie et ajouter une demi livre de sucre : placer la casserole quelques minutes sur le feu, allumer le punch et l'agiter avec une longue cuillère jusqu'à ce qu'il s'éteigne. On peut parfumer le punch avec des zestes ou des jus de citron ou d'orange, de la vanille, du lait d'amande, de la liqueur de noyau et l'adoucir en y mélangeant du thé.—On peut préparer du punch en mélangeant à une bouteille de punch grassot quantité égale de thé bouillant.—On sert avec le punch des petits fours au beurre, du baba et de la brioche.

(à suivre.)

UN PEUPLE A THÉ

Un journal parisien a demandé à l'attaché militaire de la légation chinoise, le général Teheng-ki-Tong, quel est le sens attaché en chinois au mot athéisme.

Le spirituel écrivain est dans un grand embarras, l'athéisme n'existe pas dans son pays, qui est, avant tout religieux. Le bouddhisme, le taoïsme, le culte de Confucius, réunis en une seule religion, admettent tous trois un Dieu, et personne ne comprendrait, dans tout l'Empire du Milieu, les mots "athée" et "libre-penseur."

Le général, aussi Parisien que Chinois, s'en tire par un calembour :

"J'ai lu, tout récemment, je ne sais plus où, cette phrase : "Les Chinois sont un peuple à thé." C'est dans cette vérité, sans doute, qu'il faut chercher l'origine de l'erreur commise par l'Europe, qui a mal entendu et fait de nous, qui ne nous en doutions guère, un peuple athée."

AVIS AUX PIANISTES

La maison Laurent, Laforce, Bourdeau, vient de recevoir plusieurs chars de beaux pianos choisis dans les meilleures manufactures américaines.

Ces pianos surpassent tout ce que nous avons jusqu'à ce jour dans la qualité comme dans le modèle.

Prix extrêmement bas.

AVIS

AUX MAÎTRES DE POSTE, HOTELIERS, ETC.

En raison du bon marché du prix de l'abonnement nous ne pouvons faire de réduction, ni aux maîtres de poste, ni aux hôteliers, ni à personne.

Nous ne ferons aucune exception à cette règle.