

LE DINER DE TOUS LES JOURS

POTAGES

BOUILLON GRAS.—Mettez dans une marmite contenant 3 litres d'eau froide, deux livres de bœuf et du sel gris, et faites chauffer à feu doux jusqu'à ce que l'écume soit montée à la surface. *Écumez* avec soin et ajoutez trois carottes, un navet, un peu de panais, un oignon, un peu céleri, trois ou quatre poireaux et un demi oignon brûlé ou pastille colorante. Faites bouillir à feu très-doux pendant six ou huit heures, un feu trop vif durcirait le bœuf et nuirait à la qualité du bouillon.—On peut mettre dans le bœuf une demi-gousse d'ail.—Le chou que l'on ajoute quelquefois demande à être préalablement blanchi afin de lui retirer son âcreté — il dénature un peu le bouillon et en rend la conservation plus difficile—Les meilleurs morceaux, si l'on veut servir le bouilli, sont la tranche, la culotte, l'entre-côte, l'aloyau ; le gîte à la noix renferme un peu trop de graisse. Quand on ne sert pas le bouilli, on peut employer la poitrine, le jure, le paleron ou d'autres viandes de qualités inférieures.—Le bouillon composé exclusivement d'os est peu nourrissant.—Le bouillon de veau et poulet est fade et convient aux personnes atteintes de maladies inflammatoires—Le bouillon de mouton est nourrissant mais d'un goût désagréable à quelques personnes. Les vieilles perdrix donnent un bouillon nourrissant et agréable.—La viande de taureau que l'on reconnaît à sa couleur foncée s'attendrit difficilement.—La viande de cheval se traite exactement comme celle du bœuf.—Le bouillon une fois fait sert à faire un potage quelconque.

SAUCES

ROUX.—Cette préparation sert de base à un grand nombre de succès.—Mettez dans une casserole, non étamée, gros comme une noix de beurre ou de graisse. Dès que le beurre commence à fumer et à roussir, mélangez-y une cuillerée de farine et tournez rapidement avec une cuillère de bois pour que la farine ne gratine pas—ajoutez peu à peu et toujours en tournant assez d'eau ou de bouillon pour qu'il ne se forme pas de grumeaux, sel, poivre et épices.

ROUX AUX OIGNONS.—Dans un grand nombre de sauces où il faut mettre de l'oignon, on met cuire celui-ci dans le beurre avant d'ajouter la farine (V. ci-dessus.)—On laisse, selon les cas, l'oignon prendre couleur, ou on le retire du feu quand il est encore blanc.

GARNITURES

QUENELLES GRASSES.—Hachez et délayez des peaux et nerfs 150 grammes de maigre de veau, volailles, autres viandes, ainsi que 300 grammes de graisse de veau ou bœuf. Pilez le tout dans un mortier jusqu'à ce que le mélange soit parfait, ajoutez toujours en pilant trois ou quatre œufs battus blanc et jaune, sel, poivre, épices—faites avec votre hachis de petites boulettes, roulez-les dans la farine et laissez-les sécher deux heures, puis faites-les cuire dix minutes dans une casserole remplie d'eau bouillante.—On fait réchauffer ces boulettes dans une sauce matelote, béchamelle ou financière.

BOEUF

BŒUF ROTI OU ROSIEF.—On prend d'ordinaire l'aloyau ou le filet—l'aloyau se sert seul soit avec les os, soit désossé ; servi entier il conserve mieux son jus. On peut le piquer avant de le faire rôtir et si l'on veut, le faire mariner plusieurs jours avec de l'huile, épices, fines



Les femmes reviennent d'un bazar de charité.

En les voyant enfin rentrer le père de famille s'exclame : " Pour l'amour de Dieu, que quelqu'un organise une société ayant pour but d'aller faire, de temps en temps, une visite aux pauvres maris négligés ! "

herbes ; on aura soin de mettre dans la léchefrite un verre d'eau ou bouillon assaisonné d'épices et sel et d'en arroser le bœuf—il se fera cuire une heure et demie pour trois livres—il se sert seul entouré de cresson ou avec une purée de légumes, garniture de légumes, sauce tomate, ou pommes de terre à l'anglaise.

VOLAILLES ET GIBIER A PLUMES

Il faut plumer l'animal et le vider sans crever l'amer, petite glande verdâtre placée près du foie. Si on l'a crevée il faut laver l'intérieur de la volaille et le foie. Au moment de faire cuire la pièce on la flambe sur du papier allumé, pour retirer le duvet, on grille les pattes pour en enlever les ongles et on lui fixe les pattes et les ailerons au moyen de ficelle passant au travers des côtés ; on emploie pour cela une longue aiguille dite à brider.

POULET ROTI.—Choisissez un poulet gras et jeune. Après l'avoir préparé comme si dessus, faites-le rôtir seul ou enveloppé d'une bande de lard que l'on détache dix minutes avant de servir, pour laisser prendre couleur. Si l'on fait rôtir une pièce fine du Mans on l'enveloppe de papier huilé. On peut farcir le poulet d'une farce de mie de pain, de lait et de foie ou de tout autre hachis. (V. quenelles et hachis). On arrose le poulet avec son jus et du beurre, sel, épices, etc. On peut servir le poulet avec son jus ou une sauce béchamelle, financière à la toulouise, aux champignons ou tomate que l'on fait avec le jus. On peut faire cuire dix minutes des truffes hachées dans le jus. Les restes de poulet froid se servent avec une sauce mayonnaise.

POISSONS

PRÉPARATION DES POISSONS.—Les Poissons doivent être vidés et lavés avec soin, sans trop les ouvrir. On les vide autant que possible par les ouïes. Les poissons qui ont été gelés se corrompent facilement : il vaut mieux dans ce cas les faire cuire de suite au court-bouillon, quand bien même on ne devrait les apprêter que le lendemain ou le surlendemain. Beaucoup de poissons, sans la dorade, la carpe et quelques autres, se font cuire avec les écailles—On n'enlève celles-ci qu'au moment d'apprêter le poisson, ou sur la table, si on le sert au naturel avec une sauce blanche. Il faut supprimer et ne pas manger les œufs de poissons qui sont toujours très-indigestes. Ceux de barbillon et de truite sont de plus vénéneux.

ENTREMETS DE LÉGUMES ET D'ŒUFS

ÉPINARDS, CHICORÉE, OSEILLE, LAITUES, SALADES CUITES.—Après avoir lavé ces légumes, jetez-les dans l'eau bouillante avec du sel et laissez-les cuire jusqu'à ce qu'ils cèdent sous le doigt, trempez-les alors dans l'eau froide, pressez-les fortement et hâchez-les. Ainsi préparés et bien égouttés on les fait réchauffer sur un feu doux avec du sel, puis on ajoute un peu de jus, de bouillon, ou de lait. On les sert seuls ou en garnitures. Les épinards s'ap-

prêtent comme ci-dessus au lait et au sucre et se servent avec des mies de pain frites et saupoudrées de sucre ou dans une croûte de vol-au-vent. Lorsqu'on n'a besoin que d'une petite quantité d'oseille ou de laitue pour potages ou garniture, il suffit après avoir blanchi ces légumes à l'eau bouillante, de les essayer, de les hâcher et de les faire cuire dans le beurre en tournant pour qu'ils n'attachent pas.

ENTREMETS SUCRÉS ET DESSERTS

GATEAU BRETON OU DES QUATRE QUARTS.—Mettez dans une terrine 125 gr. de beurre un peu ramolli, 125 gr. de farine, 125 gr. de sucre, du citron ou de la fleur d'orange, un peu de cédrat

et Corinthe, deux œufs entiers. Quand le mélange est bien opéré, versez dans un moule beurré, haut seulement de 15 mil. et faites cuire une heure sur des cendres chaudes et sous le four de campagne, la croûte doit se fendre à la cuisson.

FRITURE

La meilleure friture est le saindoux ; si l'on veut une friture maigre, on emploie l'huile ; la poêle doit être assez grande pour que la friture ne déborde pas et doit contenir au moins une livre de graisse.

La friture doit être bouillante au moment où l'on met les pièces, elle doit être sur un bon feu pour ne pas se refroidir, surtout quand les pièces sont grosses ou ne sont pas encore cuites, comme les beignets.

PÂTE À FRIRE.—Délaissez 4 cuillerées de farine avec 3 cuillerées de beurre tiède et un jaune d'œuf. Ajoutez un peu de lait si la pâte est trop épaisse—elle doit être assez consistante pour s'attacher aux pièces à faire—ajoutez à la pâte, au moment de l'employer un blanc d'œuf en neige. On peut encore faire une pâte très-légère de la manière suivante : délayer 125 grammes de farine avec un demi-verre d'huile et un verre ordinaire rempli d'eau-de-vie—quand le mélange est parfait, laissez reposer la pâte pendant deux heures avant de l'employer.

BEIGNETS DE POMMES ET FRUITS.—Faites mariner vos rondelles de pommes dans de l'eau-de-vie et du jus de citron—puis trempez-les dans la pâte et faites frire.

CONFITURES ET LIQUEURS

GÉLEE DE FRUITS.—Exprimez le suc de ces fruits—ajoutez livre pour livre de sucre—faites cuire ; versez quelques gouttes sur une assiette pour voir si elle est cuite—retirez du feu—passez et mettez en pots.

GÉLÉES DE POMMES, POIRES, PRUNES.—Faites cuire ces fruits avec de l'eau, posez-les sur un tamis—passez le jus—mettez quantité égale de sucre (voy. ci-dessus).

BOISSONS CHAUDES

THÉ.—Le thé le plus employé est le thé noir.—Le thé vert est plus parfumé, mais exerce une action nuisible sur le système nerveux. Le thé vert ne s'emploie que pour aromatiser les crèmes.—Echauder la théière en y versant de l'eau bouillante, la vider, y jeter trois cuillerées à café de thé pour six tasses et verser un peu d'eau bouillante pour dérouler le thé. Au bout de trois minutes remplir la théière et verser. Pour que la force de l'infusion soit égale il faut d'abord emplir les tasses à moitié puis ensuite les remplir.—On met toujours le sucre dans les tasses avant de verser le thé. Chaque personne y ajoute un peu de lait ou de rhum.—Les meilleurs gâteaux à prendre avec le thé sont ceux ne contenant pas de sucre, tels que les grissinis, muffins, brioches, galettes ou crackers

(à continuer)