



Le choix de la viande

CE matin-là, c'est Marguerite qui fut frapper à la porte de sa voisine, la priant de ne pas partir sans elle pour aller au marché. Elle était enchantée de tout ce qu'elle avait appris, la petite femme. Son mari, qui commençait à être maussade, irrité, semblait revenir à l'humeur charmante de leur lune de miel, et, pour qui connaît un peu le cœur masculin, c'était un signe évident qu'il trouvait les repas meilleurs. Aussi, Marguerite se proposait-elle de ne rien négliger pour acquiescer aussi vite que possible toutes les connaissances qui assurent l'harmonie d'un intérieur.

—Je serai chez le boucher à 8 heures, avait répondu madame Lapierre.

A l'heure dite, nous retrouvons les deux amies en compagnie du bonhomme au tablier blanc, qui s'était empressé de se mettre à la disposition de ses deux clientes.

Deux quartiers de bœuf furent apportés sur l'étable, et comme Marguerite avait besoin d'un morceau pour la soupe:

—Prenez le jarret du quartier de derrière, conseilla sa compagne; la viande en est plus savoureuse et la moelle plus riche, ce qui fait la soupe infiniment meilleure.

Un peu plus haut que le jarret, continuait-elle, se trouve la ronde, où l'on prend les steaks. Voici, entre parenthèses, la recette d'un steak de maître d'hôtel, que vous pourriez trouver difficile à classer: une livre de steak, battu légèrement, ajoutez de l'huile à salade, du poivre et du sel, et laissez deux ou trois jours sur la glace. C'est ce qu'on appelle un steak mariné.

—Tout juste, dit Marguerite. J'ai vu cela sur les cartes d'hôtel, mais je n'aurais jamais cru que c'était aussi simple à préparer. J'essaye aujourd'hui.

—La croupe, qui contient les morceaux qu'on fait rôtir ou cuire à l'étuvée, vient ensuite, l'aloyau, renfermant les rôtis les plus tendres, et enfin, le filet, une belle bande de viande, d'un goût exquis, et qui se vend jusqu'à trente cents la livre. Comme je vous le disais, l'autre jour, cette partie de l'animal ne reçoit jamais le moindre exercice. Quoique délicieusement tendre, elle est moins nutritive qu'un morceau de steak à meilleur marché.

Voyons maintenant le quartier de devant. Il commence aux cinq premières côtes, qui rôtissent encore très bien. Les cinq côtes qui suivent sont meilleures, cuites à l'étuvée. Le cou, le flanc, le brichet se mettent en boîtes.

Voici l'épaule: c'est un morceau inestimable, quand on veut faire un plat de "bœuf à la mode".

—Vous avez promis de me dire les morceaux qui conviennent spécialement pour une petite famille comme la nôtre, suggère Marguerite.

—C'est vrai, ma chère; je l'oubliais. D'abord, il est bon de savoir que ces morceaux-là, les bouchers nous les abandonnent souvent pour quelques sous, tandis qu'une préparation savante peut les rendre dignes de la fourchette d'un Brillat-Savarin. Par exemple, une livre de steak mariné, tel que je vous disais tout à l'heure, fait un excellent dîner pour deux personnes; un petit steak rôti et grillé est délicieux aussi. On le sert chaud ou froid. Mais, ce qu'il y a de plus pratique pour le lunch et même le dîner, c'est la langue de bœuf, bouillie ou rôtie, froide ou chaude, comme on veut.

Marguerite soupira:

—Si j'avais su tout cela, mon mari n'aurait peut-être pas tant grimacé sur ma cuisine. C'était énervant à la fin, et j'avais presque envie de le battre.

—C'est que vous lui serviez toujours les mêmes choses, pauvre petite. Il faut savoir mettre un peu de variété dans la composition du pot-au-feu. Autrement, les estomacs se fatiguent, les goûts se blasent. Si vous voulez encore un petit plat recherché, hachez menu un foie de veau ou de mouton, saupoudrez de farine, faites frire dans du beurre, ajoutez une grande tasse de vin, et laissez cuire dix minutes. C'est excellent et si peu coûteux.

Un cœur de veau, avec une farce de mie de pain et une riche sauce brune, c'est encore très appétissant.

Maintenant, si le foie, le cœur ou les rognons d'un animal sont marbrés ou tachetés de noir, ne les achetez pas: ils ne sont pas sains.

A ce moment, le boucher apporta les deux paniers pleins de la viande choisie par ses deux clientes. La leçon était terminée.

—Au revoir, voisine, dit Marguerite, au prochain jour de marché.

JEANNE.

La conservation du gibier

L'ouverture de la chasse ne marque pas seulement une ère de plaisirs nouveaux pour les fanatiques du fusil, c'est une date toujours chère aux gourmets.

Aussi, en bonne maîtresse de maison, il faut songer tout d'abord à la conservation de toutes ces pièces de gibier que ne manqueront pas de rapporter nos maris et nos fils.

Beaucoup de précautions sont nécessaires: on mettra d'abord le gibier suspendu dans une cave bien aérée, sans courants d'air, sans humidité, et surtout loin du voisinage de tout autre aliment.

Au milieu de la cave, on entourera d'une fine grille métallique un espace qui sera de dimension assez grande pour contenir un quartier de chevreuil et quelques plus petites pièces de gibier.

On fixera à la partie supérieure de ce garde-manger improvisé, et d'un seul côté, de gros crochets de fer; l'autre moitié sera pourvue de deux ou trois tablettes superposées, destinées à recevoir le petit gibier et les pièces en marinade.

Ces planchettes seront percées de trous qui faciliteront l'aération.

Le chevreuil doit être accroché pendant vingt-quatre heures; on peut le garder

trois ou quatre jours en plus, jusqu'à ce que la partie découverte prenne une teinte foncée. On enlève alors la peau et on le fait baigner dans une marinade froide composée de deux pintes d'eau bouillie refroidie, une pinte de vin blanc, deux verres de vinaigre, une poignée de poivre en grains, du thym, du laurier, des clous de girofle, des noix de muscade, des carottes, des oignons, etc.

Ces proportions conviennent pour un quartier de chevreuil; cette marinade le recouvrira à moitié, et il pourra y séjourner pendant quatre ou cinq jours en ayant soin de le retourner tous les matins. Simple-ment pendu dans le garde-manger, le lièvre peut se conserver deux ou trois jours.

Si on veut le garder plus longtemps, on retire les intestins en pratiquant une incision dans la peau du ventre, qu'on recoud ensuite, après avoir soigneusement essuyé l'intérieur et l'avoir rempli d'orties fraîches ou de fougères.

Si le lièvre a été mal tué, c'est-à-dire atteint au ventre, il est absolument nécessaire de pratiquer cette opération; lorsque l'intérieur aura été lavé au moyen d'eau fortement salée, ou mieux encore, de bonne eau de vie, on l'enduit d'huile d'olive. Puis on introduit dans l'intérieur du ventre de petits morceaux de charbon. On entourera ensuite le gibier de plantes odoriférantes, grâce auxquelles la viande sera préservée de l'atteinte des grosses mouches, qui pourraient y déposer leurs oeufs.

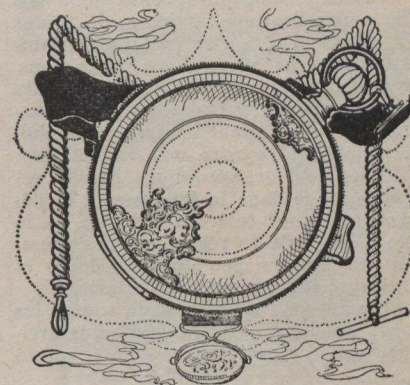
Si l'on demeure à la campagne, dans une ferme, sans vider le gibier, on le placera dans des tonneaux qui seront remplis de blé, d'avoine ou d'orge. Il faut que la couche de grains surmontant le gibier ait une épaisseur d'au moins trois à quatre pouces. Il est indispensable aussi que le gibier soit installé dans l'intérieur du tonneau, de façon à n'en toucher ni le fond ni les parois.

Lorsque le lièvre est destiné à faire un civet, on le coupe avant de l'huiler.

Le gibier à plumes ne doit pas être plumé, car la peau risquerait de se dessécher; les oiseaux seront accrochés par le bec et séparés les uns des autres par une feuille de papier végétal.

Si l'oiseau a été abîmé, il faut supprimer la partie endommagée, aile, patte ou tête, enduire d'huile d'olive l'extrémité saignante et la recouvrir d'une feuille de papier végétal.

Lorsque la blessure est au ventre, plumez l'animal, videz-le et essuyez l'intérieur avec un linge imprégné de cognac; malgré ces précautions, le gibier ainsi tué doit être mangé le premier.



MONTRES EN OR \$9⁵⁰

Double, pour hommes, très élégantes, Garanties pour 20 ans.

Par la maille, sur réception du prix.

NARCISSE BEAUDRY & FILS

BIJOUTIERS, HORLOGERS, OPTICIENS

212, rue St-Laurent, MONTREAL

Jupes



No Aa 841

Une occasion unique

VOICI UNE OCCASION QUI N'A JAMAIS ETE EGALÉE NULLE PART POUR

C'est le plus grand bargain que vous ayez jamais rencontré sur votre chemin, et comme nous en avons plusieurs centaines, vous êtes sûres d'en profiter, si vous écrivez aujourd'hui même. Votre argent remboursé si les marchandises ne donnent pas entière satisfaction.

Elles sont en drap Vécuna d'une qualité très fine et très souple, sans doublure, couture renversée sur les hanches, bandes cousues de la même étoffe.

A n'importe quel prix, aucune autre jupe ne vous conviendrait comme celle-ci à \$3.45.

Nous les avons en longueurs de 38 à 42 pes; ceinture, jusqu'à 28 pes.

EN ENVOYANT VOTRE COMMANDE, MENTIONNEZ LE NUMERO Aa 841.

ARGENT RETOURNE SI PAS SATISFAIT.

ECRIVEZ AUJOURD'HUI.

\$3.45

Mettez votre bon jugement à l'épreuve en achetant une de ces **Blouses** de soie taffetas noire

\$2.39

sortant de nos ateliers. Elles sont très élégantes et d'une excellente qualité. Bref, vous verrez que vos \$2.39 vous rapporteront du profit.

Elles sont faites d'une qualité supérieure de soie taffetas noire, sans doublure, avec de larges plis au dos et au devant, une jolie cravate de la même soie; et elles sont garnies de petits boutons. Grandeurs: 32 à 42 pouces de buste.

En envoyant votre commande, mentionnez le No Aa 925.

Argent retourné si pas satisfait

The **SIMPSON** Company, Limited
Robert
TORONTO, Canada



No Aa 925