PAGE DE LA MÉNAGÈRE

PAR CORDON BLEU

Dans ma dernière, j'avais promis de vous entretenir aujourd'hui du déjeuner, le premier repas du jour. En Canada, le déjeuner est le repas du saut du lit. Cependant, les habitudes d'Europe me semblent s'être beaucoup implantées depuis quelques années chez nous. Surtout dans les grandes villes, j'ai cru remarquer qu'on dîne le soir, déjeune le midi et collationne le matin, c'est-à-dire que le premier repas ne se compose généralement que d'une tasse de café ou de chocolat et pain et beurre.

Il importe donc de parler du café. Quelles sont les conditions à remplir pour avoir du bon café ? Tout le monde s'imagine faire du café, et c'est tout au plus une décoction de pain grillé ou de chicorée qu'on nous fait généralement boire. On pourrait écrire des volumes sur la question du café, considéré au simple point de vue culinaire, et on n'aurait pas encore tout dit. Je me contenterai donc de montrer simplement du doigt les considérations sérieuses qui entourent la confection d'un breuvage aussi réconfortant quand on n'en fait pas d'excès.

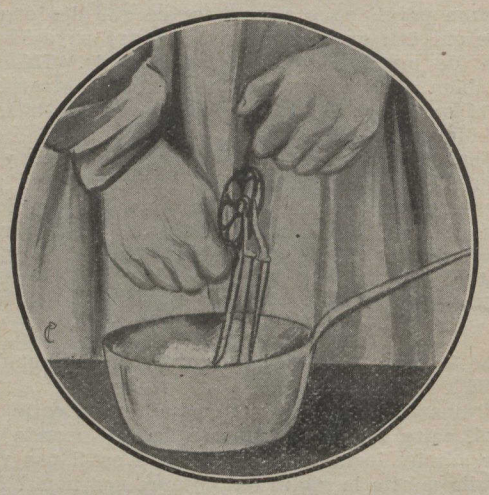
Pour faire votre café servez-vous toujours d'eau fraîchement bouillie

D'abord, il y a le choix du plant. Devez-vous boire du java, du mocha, du saint-domingue, etc. ? C'est une question excessivement controversée.

Il y a café et café, comme fagots et fagots, le meilleur café est celui du moka ; la seconde place appartient au café java, puis viennent le martinique et le saint-domingue.

Chacune de ces espèces a son prix, l'une a plus d'arôme, l'autre plus de force ; toutes sont bonnes intrinsèquement. Mais aujourd'hui on n'achète guère, daus nos ménages, de café en grain ; on laisse à l'épicier le soin de la torréfaction, et on lui achète le café en poudre. Or, le café en poudre est toujours plus ou moins falsifié ; on y mêle des glands doux, de l'orge, du blé de Turquie torréfiés ; mais surtout, et dans des proportions incroyables, de la racine de chicorée sauvage torréfiée. Cette fraude, qui date aujourd'hui de quarante ans, ayant toujours été tolérée, a pris des proportions colossales, au point que, chez certains débitants, une livre de café entraîne l'écoulement de trois livres de poudre de chicorée.

Voici un moyen bien simple de reconnaître ce genre de falsification, qui est le plus ordinaire et en quelque sorte le plus inévitable ; après avoir trempé l'index dans de l'eau pure, appuyez-le sur le prétendu café pulvérisé ; roulez entre le pouce et l'index ce qui se sera attaché à ce dernier : si le cafe est pur, ses grains, quelque fins qu'ils soient, resteront distincts, tandis que la poudre de chicorée, qui est beaucoup plus molle, se coagulera et se formera en boulette.



Pour mêler l'œuf au chocolat, battez-le bien avec une batteuse

Toutefois, le plus sûr moyen pour avoir de bon café, est de le torréfier et de le moudre soi-même.

Deuxièmement, sa culture en pays prospère ; troisièmement, sa maturation parfaite ; quatrièmement, sa conservation dans la manutention et l'emmagasinage ;

Cinquièmement, sa torréfaction, très délicate opération, qui demande à être faite ni trop rapidement, ni trop lentement, et en aussi petite quantité que possible. L'expérience est un sûr guide en ces matières, et il faut se résoudre d'avance au sacrifice de plusieurs livres de café avant d'arriver à marcher à pas sûrs.

De sorte que l'on peut poser en principe général : il faut acheter son café vert ; le torréfier, le griller soi-même et le moudre soi-même.

La mouture du café est une septième considération non moins importante que les autres. Une fois le café moulu, il demande à être placé dans des bocaux de verre dépolis, si possible, afin que l'arôme ne soit nullement affecté par le vase ou par la lumière. Enfin, huitièmement, la question de l'échaudage du café.

Pour faire du bon café, il vous faut d'abord de l'eau fraîchement bouillie. Puis mêlez bien votre café avec un oeuf et une demi-tasse d'eau froide. Jetez le tout dans environ six tasses d'eau bouillante. Laissez bouillir trois minutes.

Mêlez bien l'œuf avec le café

Puis, pour clarifier votre café bouillant, versez-y une demi-tasse d'eau froide. L'eau froide descendra au fond de la cafetière, entraînant les grains de café en suspens. Cette recette devra vous donner six tasses de café.

Pour mêler l'oeuf au café, servez-vous toujours d'une fourchette argentée, et jamais d'une fourchette de fer ou d'acier.

Un bon conseil : Frottez bien vos poêles avec du sel pour ôter le goût des aliments qui y ont passé.

Il vaut beaucoup mieux moudre son café soi-même

Voici maintenant une recette exclusivement française. C'est celle usitée au café de Foi et au café Lemblin, qui ont acquis une si grande réputation. Faites bouillir de l'eau dans une cafetière, ôtez la cafetière du feu lorsque l'eau sera en pleine ébullition, jetez dedans le café en poudre, auquel vous aurez ajouté quelques petits morceaux de colle de poisson ; remuez le tout avec une spatule de bois, et lorsque le café aura cessé de se boursoufler à la surface, vous couvrirez la cafetière, et laisserez le tout reposer pendant un quart d'heure. Tirez alors le café à clair, et s'il n'est plus assez chaud pour être servi, vous le ferez chauffer au bain-marie.

LE CHOCOLAT.

Comme l'usage se répand considérablement en Canada de boire du chocolat au déjeuner, je crois devoir en donner la recette.

(Suite à la page 929.)