

LA CUISINE

CALENDRIER GASTRONOMIQUE

POUR SEPTEMBRE

Les viandes, légumes et comestibles énumérés ci-dessous seront généralement trouvés dans les marchés pendant le cours du mois de septembre.

GROSSES VIANDES

Bœuf, veau, mouton, agneau, porc.

GIBIER

Chevreuil, lièvre, lapin, faisan, perdrix, canard sauvage.

VOLAILLES

Dindon, oie, canard, poularde, poule, poulets, pigeons.

POISSONS

Carpe, brochet, saumon, raie, morue, cabillaud, soles, tanche.

COQUILLAGES

Homard, huîtres.

LÉGUMES

Pois, haricots verts, haricots blancs, choux, choux-fleurs, céleri, chicorée, salades de toute espèce, champignons, artichauts, oseille, citrouilles.

RACINES

Carottes, navets, salsifis, betteraves, oignons, poireaux, patates, topinambours.

FRUITS

Pêches, prunes, pommes, poires, nèfles, coings, groseilles, raisin, noix, melon.

Les recettes qui suivent ont été choisies de manière à composer un dîner complet. Ce n'est pas notre intention de faire une règle qui doit être suivie rigoureusement, mais plutôt d'indiquer comment un dîner peut être choisi dans la masse de matériaux qui se présentent, car nous nous rendons compte de la difficulté éprouvée par un grand nombre de ménagères en train de faire le menu d'un dîner un peu plus fin qu'à l'ordinaire.

POTAGE

POTAGE AUX CHOUX.—Faites blanchir un chou, ou seulement la moitié, avec un morceau de petit lard tenant à la couenne, ficelez le tout, chaque chose à part ; faites cuire dans une marmite avec du bouillon, et salez peu, à cause du lard. Quand il est cuit, faites mitonner des croûtes de pain dans une partie de bouillon. Servez les choux autour du potage, ou simplement par-dessus.

POISSON

BROCHET AU COURT BOUILLON.—(Entrée) Ecaillez le brochet, coupez-le en tronçons et faites-le cuire au court-bouillon ; quand il est cuit et prêt à être servi, dressez sur un plat, en mettant dessus la sauce que vous jugerez convenable.

RÔTI

POULET RÔTI. (Rôt) Bardez le poulet ; embrochez-le et faites le cuire après l'avoir enveloppé de papier beurré ; vous ôterez le papier aux trois quarts de la cuisson, et l'acheverez à nu pour qu'il prenne couleur ; glacez les bardes de lard si vous le pouvez ; dressez le poulet sur du cresson de fontaine, saupoudrez-le de sel fin, et ajoutez un filet de vinaigre blanc ; servez arrosé de son jus.

ENTREMETS

CROUX-FLEURS A LA SAUCE BLANCHE (Entremets) Epluchez et lavez bien vos choux-fleurs ; mettez-les cuire dans de l'eau avec un peu de sel et du beurre ; quand ils seront cuits, dressez-les sur un plat, en ayant soin de rapprocher tous les morceaux et de leur donner la forme d'un seul chou-fleur ; arrosez-les avec une sauce blanche et servez ; autrement, jetez-les