

MA CUISINE



PAR

C. ASSEROLETTE

(M^{ME} E. SERVIE)



PARIS

LIBRAIRIE PLON

E. PLON, NOURRIT ET C^{ie}, IMPRIMEURS-ÉDITEURS

RUE GARANCIÈRE, 8.



A Mademoiselle A. DANIELS

MA CUISINE

INTRODUCTION

LETTRE PREMIÈRE

Vaugelas n'apprend point à bien faire un potage,
Et Malherbe et Balzac, si savants en grands mots,
En cuisine, peut-être, auraient été des sots.

(MOLIÈRE.)

MA CHÈRE ENFANT,

Je me rends à ton désir et te dédie ces quelques lettres sur un art que Carême a nommé le cinquième des beaux-arts. Tu es une trop belle et bonne Française pour

dédaigner une de nos qualités nationales que je n'ai rencontrée, malgré les racontars, ni en Angleterre, le pays prétendu pratique et confortable, ni en Allemagne, le pays de Charlotte et des tartines de beurre. La Française est la seule femme au monde qui puisse s'aventurer en robe de soie dans la cuisine, sans être bardée du tablier que les autres tachent, ou des bouts de manches qu'elles salissent, parce qu'elle est la plus dextre et la moins pédante des ménagères. Elle apporte dans les petits soins de l'intérieur la légèreté, l'air de n'y pas toucher dont le ciel l'a douée.

Un célèbre gourmet que mon père a connu, le marquis de Cussy, lui disait : « La femme française a été créée par Dieu pour présider à la cuisine. » Son petit nez fin, son palais délicat que les meilleurs vins, les fruits les plus variés et

les plus excellents de son pays ont exercé depuis l'enfance, se prêtent à souhait à la fonction de professeur ès gastronomie et de docteur ès cuisine qu'elle n'a garde de mépriser, son éducation lui ayant appris qu'elle est trop haut placée dans l'échelle féminine pour se croire abaissée en s'adonnant aux petits soins de la maison. Elle les élève à elle, au contraire, en en prenant l'intelligente direction.

Les chroniques de la cuisine nous disent que des femmes illustres de toutes les époques n'ont pas dédaigné de s'occuper de la table. On cite l'élégance des banquets qu'ordonnait Cléopâtre. L'histoire dit que le talent d'assaisonner les mousserons valut à Agrippine l'empire qu'elle eut sur son époux. Et, pour te faire des citations d'une époque moins éloignée, je te nommerai une élégante du dix-septième siècle, Mme de Sablé, qui s'occupait sérieuse-

ment de bonne chère et qui nous a légué les recettes de pâtisseries portant son nom et divers excellents plats sucrés.

Les *côtelettes à la Maintenon* ont peut-être plus fait que la politique pour seconder auprès du grand Roi les projets de domination de cette dame. Ces côtelettes de veau en papillotes défendaient l'estomac royal contre les mauvais effets de la graisse, et son maître prouva qu'il n'était pas ingrat. Mme de Conti, connaissant la gourmandise du Roi, inventa le carré de mouton à la Conti, piqué de lard, d'anchois et d'ail (en daube), pour soustraire son frère et son mari au ressentiment de Louis XIV.

La princesse de Soubise donna son nom à la purée d'oignons, qui sert de lit aux fines côtelettes de mouton, et son succès inspira à la duchesse de Mailly l'immortel gigot à la Mailly.

Nous te savons, chère amie, adroite à tous ouvrages de femme, bonne musicienne, et ton instruction ne laisse rien à désirer. J'approuve cette éducation solide et aimable. Elle ne produit, au dix-neuvième siècle, ni pédantisme ni lourdeur dans le pays du champagne, du bourgogne, du bordeaux, du cognac !

Avec Molière, « je consens qu'une femme ait des clartés sur tout », mais de ce tout je ne voudrais pour rien au monde retrancher les soins de la cuisine, parce que, vois-tu, petite, je te le dis à l'oreille pour que les hommes ne l'entendent pas, j'ai déjà trouvé de ces messieurs, les uns peu amateurs de musique ou de sciences, les autres grands contempteurs de l'instruction des jeunes filles, mais je n'en ai jamais rencontré qui aient fait fi d'un bon plat. J'en connais quelques-uns, et même des plus éminents, qui se réunissent

volontiers autour d'une bonne table présidée par une adroite maîtresse de maison, laquelle, rentrant les griffes de son savoir pour n'être jalousée de personne, ne laisse voir de ses talents que ceux dont « ces messieurs » ne contestent pas la valeur, ceux devant lesquels ils ne peuvent empêcher leur bouche de s'ouvrir pour... prononcer des éloges, à quelque Église politique, scientifique et littéraire qu'ils appartiennent.

Il ne faut pas dire : « Affaires de cuisinière ! » La bonne cuisinière est un meuble coûteux. Les ménages simples doivent renoncer à la trouver toute faite. Il est rare d'en découvrir une *honnête et capable*. Si, dès l'abord, tu n'es pas apte à la dresser, à lui donner un conseil habile et pratique, si tu hésites ou si tu te trompes, tu es perdue ! Elle se croira si bien ta supérieure, en cet art délicat et envié de

gouverner, — fût-ce la cuisine, — que tu deviendras son esclave, parce que tu n'oseras la changer si elle est habile, et sa victime si c'est une gargotière et que tu ne la puisses éduquer. Ainsi, félicite-toi d'avoir une amie très pratique qui veut bien s'aventurer en ta faveur du côté du fourneau, où elle expérimente encore une fois la bonté des théories bien simples qu'elle va t'envoyer.

Je ne t'adresserai point de recettes espagnoles ou polonaises, point de formules compliquées de pâtisseries qu'on se peut procurer partout et à meilleur marché que chez soi (sauf quelques tartes de ménage), ou de confitures qui ratent, de sirops qui sont comme des gelées délayées, de liqueurs qui sentent la pharmacie ou de conserves qui se moisissent. Mais je te parlerai de bonne cuisine, simple, facile, à la portée de tous.

Je l'appellerai « MA CUISINE », parce que c'est ma cuisine de tous les jours, comme tu appelles « ma robe de *tous les jours* » ce joli costume simple, bien taillé et coquettement ajusté dont la bonne coupe fait valoir au centuple la simplicité de l'étoffe. Ma cuisine ne nécessite pas un *cordons bleu*, ainsi nommé parce que ledit cordon sert à la suspension de l'*anse du panier* appendu au bras de toute grande cuisinière. Une maîtresse de maison imbue de mes bons principes, — si je les appelle bons, c'est qu'ils sont simples et d'exécution facile, — sera capable d'avoir chez elle une cuisine variée, soignée et appétissante à enchaîner toutes... les bouches, y compris celle de son seigneur et maître.

Tu m'as dit, alors que tu berçais ta poupée, que nulle autre que toi n'aurait jamais le soin de la nourriture de tes bébés. N'oublie pas le plus vieux d'entre

eux, celui qu'on nomme le mari. De bon lait aux petits, de bons plats au grand. Il faut être, si tu veux m'en croire, bonne nourrice pour les deux. Je t'en fournirai le moyen dans mes lettres : le profit que tu en tireras te fera passer sur leur aridité.

C. ASSEROLETTE.

LETTRE II

LE DÎNER MANQUÉ

Le pot-au-feu. — Mets historiques. — Pâtes d'Italie et autres agréments du potage : nouilles, veloutés, purées de légumes, potages divers. — Poisson : comment on reconnaît qu'il est frais. — Le court-bouillon. — Les sauces : sauce blanche, sauce brune, sauce hollandaise, sauce béarnaise. Rôle de la farine et de la gelée dans les sauces. — Le jambon chaud. — Les épinards, l'oseille, la chicorée. — Emploi de la graisse et du beurre. — Le rôti. — Four, broche, rôtissoires diverses. — Gâteau au riz. — Caramel. — Anecdote du Célestin.

N'est point amphitryon qui veut,
Car il ne suffit pas d'être millionnaire ;
Le véritable amphitryon
Est celui chez lequel on dîne,
Qui, des gourmets à fond connaissant la doctrine,
Choisit son monde et fait aux amis invités
Et de son accueil enchantés,
Faire chère excellente et fine.

(DE Fos.)

Depuis ma dernière lettre, ma chère

petite amie, j'ai dû remplir une corvée bien dure à digérer : prends le mot à la lettre. J'ai été obligée d'accepter à dîner chez les D...

Leur situation de fortune leur permettait, sans nous offrir un repas de Lucullus, de nous mieux traiter.

Si la maîtresse de la maison avait été plus experte en l'art de la gastronomie, sans augmenter le prix de son menu, elle aurait pu le modifier, et, en tout cas, en surveiller l'exécution de manière à nous faire passer quelques bons moments. Mais comment jouir de la conversation des gens aimables, invités en mon honneur, pendant que mon palais endurait mille supplices ? Mon esprit aurait-il pu se réjouir pendant que mon estomac était à la torture ? Tout d'abord, j'avalai en silence et en détournant les yeux un tapioca épais, constellé de petits points

noirs qui y nageaient et tournoyaient comme des vibrions. Le fond du potage n'était cependant pas mauvais. Le *pot-au-feu* avait « souri » et non bouilli pendant les six ou sept heures obligatoires. Les quatre litres d'eau pour quatre livres de viande avaient été additionnés d'un petit morceau de pied de bœuf qui l'améliorait, de légumes abondants : carottes, navets, poireaux, panais, la petite branche de céleri, clou de girofle planté dans l'oignon, et même une tomate, en relevaient le goût. La viande, mise à l'eau froide, n'ayant pas été saisie, avait donné tout son suc. La vieille et inutile coutume d'écumer le pot-au-feu ayant été délaissée, la soupe contenait sa partie la plus nutritive. Les premières cuillerées à pot du bouillon, celui où surnage la graisse, avaient été mises de côté pour dégraisser nettement le potage. On s'applique à cette

opération afin que le lendemain la graisse, figée, s'enlève facilement et garantisse le bouillon du jour suivant de l'affreux goût que lui communique la graisse réchauffée. Je devinai qu'une cuisinière paysanne connaissant bien son « *pot* » l'avait presque mené à bon port; mais, ignorante de l'usage des pâtes, elle en avait fait un emploi maladroit. L'intervention effective ou sous forme de conseils de la maîtresse de maison avait manqué à ce moment délicat, et le potage était gâté!!!

Il me semble que notre hôtesse, pour nous éviter un aussi vilain préambule, aurait pu, sans déchoir, accorder quelques instants aux petits soins de la cuisine. Elle ne s'y serait pas déjà rencontrée en si mauvaise compagnie : Louis XVIII fut bien l'auteur et le parrain du potage à la Xavier. Charles X composa les ris de veau à la d'Artois avec son cuisinier.

Sénac de Meillhan inventa la soupe aux œufs pochés, Albéroni la soupe au fromage, et Stanislas, roi de Pologne, le baba. On raconte même que le monarque détrôné, passant un jour par Châlons, s'arrêta dans une auberge et y confectionna une *soupe à l'oignon* de ses mains royales. On en a conservé la recette ; la voici : le Roi grilla d'abord des tranches de pain, puis il les beurra et les remit au four. Il fit frire des oignons de belle couleur en les remuant toujours, versa de l'eau sur le tout, et le laissa mitonner un quart d'heure.

Quand tu m'accuserais d'outrécidance, je te confesserais pourtant que je crois avoir perfectionné ce potage royal en le liant avec une boulette de beurre roulée dans la farine et en le blanchissant avec un verre de lait et des jaunes d'œufs mis au fond de la soupière, au moment de servir.

Madame D... aurait dû indiquer à sa cuisinière qu'il faut d'abord filtrer le bouillon à travers une fine passoire de toile métallique, et ensuite qu'une faible cuillerée à dessert par convive suffit pour faire les potages au tapioca, au sagou, à la semoule, au vermicelle, au gluten, au riz, à toutes les pâtes d'Italie en général. Une cuisinière de campagne ne sait généralement pas s'en servir. Il fallait surtout lui dire qu'après une ébullition de dix minutes, quand le tapioca attend au coin du feu sa mise en soupière, il se forme au-dessus une peau qu'il faut soigneusement écumer, sans quoi, brisée et émiettée, elle trouble le potage d'abord, ensuite les yeux et l'estomac des convives.

Le bon aspect des mets est de moitié dans leur excellence : « Le sens de la vue doit soutenir le sens du goût. »

O puissance de la routine ! pourquoi

donne-t-on si communément cette soupe gluante appelée tapioca, quand pour agrémenter le bouillon on peut soi-même faire de si bonnes petites choses : les carrés à la reine, les fines nouilles fraîches, les veloutés, les tartines grillées, les légumes en julienne ou en purée, les œufs pochés ou émiettés, les aiguillettes de macaroni au fromage, etc., etc. ?

Rien de plus simple qu'un *velouté* ! On prend pour six personnes deux belles cuillerées à bouche de fleur de riz délayée dans un demi-bol de bouillon froid. On verse d'abord ce mélange dans le bouillon en ébullition et ensuite dans une soupière au fond de laquelle on a mis deux jaunes d'œufs et un demi-verre de crème.

Pour faire des petits *carrés à la reine*, on beurre un moule, on y met quatre œufs entiers battus, mêlés à une quantité de bouillon tiède égale à leur volume, sel,

poivre, un peu de muscade râpée. On place le moule six minutes au bain-marie et cinq minutes au four. On démoule la pâte et on la découpe en petits carrés qu'on jette dans la soupière.

On fait aussi un bon *potage d'œufs émiettés* en en mélangeant deux (blanc et jaune) avec une cuillerée de farine délayée à froid dans un demi-verre de bouillon. On verse ce mélange dans le liquide en ébullition, et il forme au bout de cinq minutes de petits grumeaux irréguliers, d'un goût agréable et qui n'altère pas celui du bouillon. Pour *pocher des œufs*, il suffit de les casser *très près* du liquide bouillant et en plusieurs fois, afin qu'ils ne se gênent pas. Il les faut laisser cuire le temps nécessaire pour que le blanc durcisse et que le jaune reste mollet.

Les *aiguillettes de macaroni*, les *nouilles* et le *riz* se cuisent dans un peu de

bouillon *à part* pour ne pas troubler la soupe, où on ne les introduit qu'au dernier instant. On sert à table, en même temps, une assiette de fromage de gruyère râpé.

Les *nouilles fraîches* sont incomparablement meilleures que le vermicelle et n'aigrissent pas le bouillon comme celui-ci. On les coupe très fines pour le potage, et plus larges pour les sauter au beurre et au fromage en guise de macaroni. On creuse un trou dans le milieu d'un petit tas de deux cent cinquante grammes de farine ; on y verse un quart de verre d'eau, un peu de sel, trois œufs, et l'on pétrit ; puis on aplatit bien la boule de pâte (avec un rouleau enduit de farine), de manière à en former une ou deux grandes feuilles minces, qu'on laisse sécher une heure. Alors on saupoudre ces feuilles de farine, on les plie en plusieurs doubles et

l'on y découpe les bandelettes de nouilles qu'on déplie et qu'on laisse sécher encore jusqu'au moment de s'en servir.

Deux poignées de petits pois ou de haricots verts recoupés donnent bon goût au potage. Des carottes bien cuites, ou des légumes du pot-au-feu, se tamisent et font une *purée* légère qu'on ajoute au bouillon avec très peu de tapioca pour lier.

Dans la *soupe aux choux*, on ajoute aux légumes ordinaires quelques pommes de terre, des haricots secs et des choux coupés en quatre et blanchis longtemps à part. Le petit salé remplace avec avantage le bœuf, si on l'aime dans la soupe aux choux ; mais l'été cette soupe s'aigrit vite.

Les *purées de légumes* se font au gras ou au maigre. Les os de boucherie, les reliefs de rôti les bonifient beaucoup.

Il faut tamiser les légumes bouillis à l'eau ou au bouillon, les assaisonner et les lier avant de les éclaircir dans la casserole. Les purées les plus classiques sont : *la purée de pommes de terre aux poireaux*, *la purée de lentilles à l'oseille*, *la purée de pois verts*, dite à *la Chantilly*, celles de *haricots blancs* aux croûtons frits et *le Saint-Germain*, purée de pois cassés ou de fécule de pois délayée à froid (celle-ci est plus fine), semée de pois verts, de croûtons frits ou de petites branches d'estragon. Toutes ces soupes se finissent avec un morceau de beurre frais qu'on jette dans la soupe au moment même de servir.

Mais je retourne chez les D... Pendant la tournée des hors-d'œuvre (radis, beurre, sardines, artichauts à la poivrade, huîtres marinées, etc.), passés de mode en général, mais que j'apprécie encore à la campagne et surtout en prévision d'un dîner un peu

douteux, je me réjouissais d'assister à l'entrée d'un beau poisson que j'avais vu le matin dans les filets d'un vieux pêcheur, *les écailles brillantes, les ouïes saignantes et l'œil clair et luisant*. Souviens-toi de ces marques de la fraîcheur du poisson. Mais, patatras ! il nous arrive sur la table une bête éventrée, massacrée, comme si elle fût tombée sous les coups d'une mitrailleuse, au lieu d'avoir tout bonnement été tirée... de l'eau.

Hélas ! le poisson n'avait pas été mis à *froid* dans le *court-bouillon*, comme je le fais, avec du vin blanc pur additionné d'aromates et de sel, court-bouillon qu'on remet en bouteille bouchée et qui peut resservir. On avait plongé la pauvre bête dans un liquide bouillant, et elle avait éclaté en dix endroits, car *le poisson doit mijoter et non bouillir*. (!!)

« La sauce fait passer le poisson », dit

le proverbe populaire. Plût au ciel qu'il en eût été ainsi !

O *sauce blanche* ! écueil des cuisinières naïves, que de fraudes gastronomiques on commet en ton nom ! Celle qu'on nous présentait, ma chère amie, aurait pu lutter avec la colle de pâte dont se servent les afficheurs pour fixer les papiers aux murailles. Laissons-la à ces gâte-sauce de la politique !

Il est singulier que l'emploi discret de la farine soit chose si mal définie et que les petites cuisinières ignorent toutes l'art de la dissimuler avec soin. Pour y parvenir, il la faut délayer à l'eau froide, la faire cuire longtemps (vingt à trente minutes, suivant la quantité de sauce blanche) et la tamiser à travers une passoire fine, comme d'ailleurs *n'importe quelle sauce chaude doit être passée*. Retiens cet avis important : il n'y a pas de sauce