

Peggy: Did you finish the deviled eggs?  
Mother: Yes, do you want to try one? I put a bit of paprika on top to give them some color.  
Peggy: Hm, they're good! We could even put some parsley on the plate for a little design.

*The party.*

Dad: Come and get em!!  
Hamburgers and chicken done!  
Finger smackin' good!  
Peggy: Oh, Dad, you're so funny...  
Here Tom, you can have both. Mom, will you pass the mustard to Bob? Watch out for the onions everyone! We still want to dance tonight!!!

*Vera Simonin*

UN REPAS À LA FRANÇAISE  
OU LA BRU REÇOIT SA BELLE-MÈRE POUR LA PREMIÈRE FOIS

— Bonjour, Marguerite! Comment ça va?  
— Bonjour, Jeannine...  
— Que vous êtes soucieuse ce matin! Et venue si tôt au marché!  
Que se passe-t-il donc?  
— Il ne se passe rien de bien grave ... Mais, c'est la première fois depuis notre mariage que nous recevons ma belle-mère...  
— Oh, là là... J'imagine que l'on va mettre les petits plats dans les grands ... N'est-ce pas? et cela vous fera beaucoup de travail ... Si je puis vous être utile...  
— Merci beaucoup, Jeannine ... C'est justement-là le problème. Ma belle-mère se pique d'être une fine cuisinière, et elle l'est! Alors, point de potage, puisque telle est la coutume de la ville. Point de ce menu-type, bifsteck-frites! J'aimerais que le repas soit bon, qu'il ne coûte pas trop cher, et que cela plaise à tout le monde...  
— Regardez autour de vous! Que de fruits et de légumes! Que de bons fromages! De l'excellent poisson également!  
— Justement! Je ne veux pas prendre de poisson. On aime, dans la famille, le vin rouge: je commence par composer mon menu à partir d'un bon bourgogne. Donc, pas de poisson.  
— Mais alors faites un bon plat au vin, un bœuf bourguignon!  
— Merveilleux! Quelle bonne idée! Voilà, je vous dirai ce que je souhaite faire, et vous me donnerez ensuite votre recette. Nous verrons si elle coïncide avec la mienne.  
— Très bien, Marguerite. Je vous écoute.  
— Pour commencer, et comme il se doit, j'offre un hors d'oeuvre ultrasimple: des radis au beurre. Ensuite, puisque tout le monde appré-

cie les champignons, je fais une salade de champignons de Paris, à la vinaigrette.

— Comment faites-vous votre vinaigrette, Marguerite?

— Oh, très simplement! Un peu d'huile d'arachide, un peu de vinaigre, du vinaigre de vin, bien sûr, du sel, du poivre...

— Ajoutez-y un soupçon de moutarde de Dijon, votre sauce en sera encore plus onctueuse et parfumée...

— Merci, Jeannine! Vous m'êtes vraiment précieuse ce matin... Bon. A moins que je n'offre mes champignons assaisonnés à la mayonnaise... Mais ce n'est-là qu'un détail... Ensuite, je prépare mon boeuf bourguignon qu'accompagneront des pommes vapeur bien chaudes! Après cela...

— Un instant ma chère! Je vous dirai ma recette de bœuf bourguignon, et vous me corrigerez s'il y a lieu.

— Allez-y.

— Pour quatre personnes, je prends 700 gr de bœuf, toujours coupé dans un morceau bien tendre et ayant du goût. Je le coupe en petits morceaux. D'autre part je fais revenir dans du beurre, 50 gr environ, 60 gr d'oignons et 100 gr de lard salé, coupé en petits dés. Puis, lorsque je les ai retirés de la casserole, je fais dorer dans la même matière grasse, les morceaux de viande. Une fois dorée, j'ajoute à la viande 30 gr de farine, je laisse roussir, et arrose le tout avec 3 dl de bouillon chaud. A ce moment-là, j'y rajoute les lardons et les oignons, 3 dl du même vin rouge que celui qui accompagnera ce plat lors du repas, je sale et poivre et plonge dedans un bouquet garni. Voilà! Lorsque ceci aura mijoté 2 h 1/2, et une demi-heure avant de servir à table, j'ajouterai une livre de champignons de Paris.

— Merci infiniment, Jeannine! Ceci doit être une excellente recette! Moi, je ne cuisine pas au beurre. Alors, je remplacerai le beurre par de l'huile, et au lieu d'employer votre lard salé je mettrai peut-être un peu de lard légèrement fumé... Je l'ai déjà fait une fois pour mon mari, et je vous assure, il raffole de cela... Mais comment faire cuire les pommes à la vapeur lorsqu'on n'a pas de grille spéciale?

— Vous n'avez qu'à les poser sur un tamis, et le tamis dans votre grande casserole... Mais, c'est à vous de me dire maintenant la suite de ce repas si alléchant...

— D'accord. Tout d'abord permettez-moi une rectification. Puisqu'il y a des champignons dans votre bœuf bourguignon, j'élimine les champignons en salade de l'entrée, et offre une salade de choux-fleurs avec le même assaisonnement. Puis, comme il se doit dans un repas à la française, je donne un fromage. Je choisis un bon camembert, un bon Normand qui fait apprécier le vin rouge et par le même coup se met lui-même en valeur...

— Avez-vous, Marguerite, déjà songé à quelque dessert? Une glace? Un fruit?

— Bien sûr, j'aime surtout faire et pourrais faire les yeux fermés, un dessert simple à base de fruits. C'est une purée de pommes meringuée.

— Ah! comment la confectionnez-vous?

— Ça, c'est vraiment simple et peut plaire même à une belle-mère exigeante! Je fais une purée de pommes épaisse, en prenant une livre

de pommes, de préférence légèrement acidulées, je les lave, coupe en quartiers, retire les queues, les parties abimées, mais je ne les évide ni ne les pèle. Je les mets dans un récipient émaillé avec un verre d'eau, et laisse cuire à couvert pendant 20 minutes. Ensuite je les passe au tamis, ajoute 75 gr de sucre semoule et le zeste d'un citron. Je mets la compote dans un plat beurré allant au four, et le recouvre des blancs d'œuf montés en neige (3 blancs avec 75 gr de sucre semoule). Je la passe au four doux pendant 15 minutes. Et c'est tout!

— Bravo, Marguerite! Votre menu plaira certainement à toute la compagnie... Il vous suffit de mettre sur votre table une belle nappe de fête, de jolies assiettes, de la baguette croustillante, et pour accompagner votre bon bourgogne, une carafe d'eau fraîche! Et, bon appétit à toute la famille!

— Merci, Jeannine, vous êtes vraiment un amour d'amie, vous êtes un cœur!

— Merci, merci bien! Vous m'en donnerez des nouvelles après-demain au bureau! Au revoir, Marguerite! Bonne chance...

— Merci. Au revoir, bon week-end. A lundi!

## Notes et vocabulaire

*Que signifie: Mettre les petits plats dans les grands?*

**Réponse:** se mettre en frais en l'honneur de quelqu'un (Petit Robert).  
Se dit spécialement à l'occasion d'un repas.

*Que signifie: se piquer d'être?*

**Réponse:** avoir la prétention d'être (quelque chose).

*Que signifie: un bourgogne?*

**Réponse:** C'est un vin rouge provenant de la Bourgogne. En outre, cette région est réputée pour son excellente viande de bœuf (le bœuf Charollais). Sa capitale, Dijon, a de longue date, une réputation établie en gastronomie. Tout le monde connaît la «moutarde de Dijon».

*Pourquoi se doit-on d'offrir un hors d'oeuvre?*

**Réponse:** Un repas, et même un repas dans une famille française tout à fait modeste, comportera un hors d'oeuvre ou une entrée, parfois tout à fait simple: des radis au beurre, une conserve de thon, des sardines, une salade niçoise, des œufs durs mayonnaise... ou un potage. Mais le potage ou la soupe, ne se servent habituellement à midi qu'à la campagne.

*Qu'est-ce qu'un bouquet garni? Que signifie pour vous le mot bouquet?*

**Réponse:** Un bouquet garni est une petite touffe de persil, de laurier, de thym accompagnée d'une gousse d'ail que l'on ajoute à certains bouillons et à certaines sauces pour les parfumer.

*Que signifie: Je ne cuisine pas au beurre?*

**Réponse:** La cuisine française traditionnelle se faisait au beurre, et dans le sud de la France à la graisse de porc (saindoux, couenne). Aujourd'hui, et de plus en plus, on souligne la nocivité du beurre cuit, et on recommande d'employer de l'huile fine (olive, arachide).

*Que signifie: un bon Normand?*

Réponse: La Normandie est un pays réputé pour ses longues et fréquentes pluies, son beurre, sa crème fraîche et son fromage: le camembert.

*Que signifie: une baguette?*

Réponse: Ici, un bâton de pain blond, long et mince, presque sans mie. La baguette est consommée surtout en ville.

*Vous êtes un amour d'amie! Vous êtes un coeur!*

Compliment que les femmes se font entre elles pour remercier des services rendus amicalement. Un peu affecté, peut-être.

Gertruda Postl-Božić

## BLUMENKOHL ODER KARFIOL?

Herr Feddersen: Herr Ober, bitte die Speisekarte.

Kellner: Hier bitte, der Herr.

Herr F.: Nun, was möchtest du heute zu Mittag essen, Erika? Lungenbraten, Kalbskotelett...

Frau F.: Wenn wir nun einmal in Wien sind, möchte ich auch etwas typisch Österreichisches essen; die Wiener Küche ist in ganz Europa bekannt.

Herr F.: Dann nimm doch ein Wiener Schnitzel!

Frau F.: Als ob es keine anderen Wiener Spezialitäten gäbe als Wiener Schnitzel! Was steht noch auf der Speisekarte?

Herr F.: Hier stehen einige Speisen, worunter ich mir als Norddeutscher nichts vorstellen kann: Steirisches Wurzelfleisch, Wiener Tafelspitz...

Frau F.: Laß uns den Kellner fragen.

Kellner: Haben die Herrschaften gewählt?

Frau F.: Ich würde gern etwas typisch Österreichisches essen; was ist zum Beispiel Wiener Tafelspitz?

Kellner: Das ist gekochtes Rindfleisch aus der Keule, garniert mit verschiedenen Gemüsen: Sellerie, Möhren, Porree und Erdäpfeln.

Herr F.: Nein, danke. Was würden Sie uns empfehlen?

Kellner: Nehmen Sie doch das Menü: Karfiolsuppe, Backhendl mit grünem Salat und zum Nachtisch Zwetschgenknödel.

Frau F.: Gut, ich nehme das Menü. Du auch, Heinz?

Herr F.: Nein, bringen Sie mir bitte klare Rindsuppe, Bauernschmaus und zum Nachtisch Sachertorte.

Kellner: Mit Schlag?