

Jules Gouffé

Le livre de cuisine comprenant la cuisine de ménage et la grande cuisine, Paris, 1867

Menu d'un déjeuner de chasseurs

Boeuf à la mode à la gelée
Fricassée de poulet froid
Jambon à la gelée
Salade de chasse
Fromage de brie
Brioche pour manger le fromage
Un panier de fruits

Vins

Chablis
Bordeaux
Champagne

Eau de Seltz, etc.

De toutes les circonstances de la vie où le manger est compté pour quelque chose, une des plus agréables est sans doute la halte de chasse ; et de tous les entractes connus, c'est encore la halte de chasse qui peut le plus se prolonger sans ennui.

MANIÈRE DE PRÉPARER LA CUISINE POUR L'EMPORTER AU RENDEZ-VOUS DE CHASSE SANS DANGER

Ayez trois pains ronds de trois kilogrammes parfaitement refroidis; faites une incision de 12 centimètres sur le dessus de chacun ;

retirez la mie de l'intérieur des pains et celle des ronds que vous avez levés ; remplissez l'intérieur de chaque pain, l'un d'une fricassée faite de trois poulets, que vous aurez laissé bien refroidir, l'autre pain avec le bœuf à la mode coupé en lames et couvert de gelée.

Le jambon se prépare de même, ainsi que la salade.

Lorsque les pains seront remplis, posez les couvercles dessus ; enveloppez-les de papier et ficellez-les. Les mets ainsi préparés peuvent aller loin sans souffrir.

Pour le fromage de Brie, il faut parfaitement le nettoyer et le broyer avec un quart de son poids d'un beurre extrêmement fin, ensuite le mettre et le presser dans un pot, le couvrir de papier et le ficeler. Cette manière de préparer le fromage me semble supérieure à celle qui consiste à l'emporter dans une boîte de fer-blanc.

Pour ce qui est de mettre le couvert et de choisir l'ombrage et le gazon qui doit le recevoir, de servir les vins frais et de verser le café bien fait, cela rentre dans le service des garde-chasses, qui ne tardent pas à en recueillir les épaves.