

N° 184



Parchemin VITADEL

pour

LA CUISINE



PAPETERIES DELCROIX, S. A.
NIVELLES (Belgique).

Parchemin VITADEL

pour

LA CUISINE



Plus que jamais, les conditions d'hygiène doivent être l'objet, pour les ménagères, d'une constante préoccupation. La nécessité s'en révèle chaque jour plus impérieuse par les contingences de la vie moderne. Cela s'indique plus encore quand il s'agit de l'alimentation.

Or, ont-elles déjà pensé aux sérieux inconvénients du système suranné qui consiste à cuire les aliments directement dans l'eau ou la poêle ?

Probablement non.

Pourtant, elles se sentent parfois incommodées par les odeurs de cuisine ou par l'absorption de mets imprégnés de beurre ou de jus brûlés.

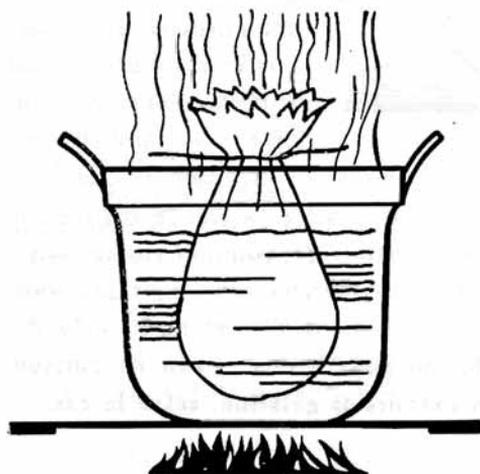
Souvent, leurs ustensiles sont exagérément sâlis, sinon endommagés.

Les légumes ou le poisson, généralement « défaits » par la cuisson ordinaire qui leur enlève en bonne partie leur goût et leur saveur, sont d'une présentation qui ne répond certainement pas à leur désir. En outre, on perd toujours, en procédant de cette façon, les trois quarts des précieuses vitamines, éléments nutritifs par excellence dont nous gratifie si généreusement la Nature.

Sait-on qu'il est possible de remédier facilement à cet état de choses ?

Il suffit, pour cela, d'utiliser un bon parchemin végétal qui procure le grand avantage de pouvoir cuire le beurre et l'assaisonnement en même temps que les légumes: carottes, asperges, choux, « sproots », choux-fleurs, oignons, pois, épinards, etc.

Rien n'est plus simple !



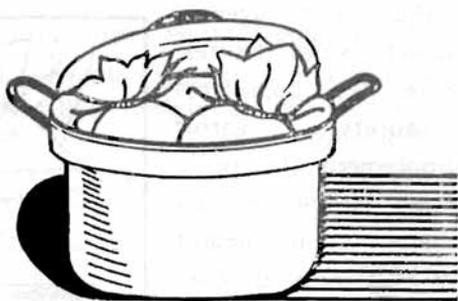
Mouiller légèrement la feuille de parchemin végétal, l'étendre sur la table et y poser le mets choisi. Y ajouter le beurre ou l'assaisonnement. Prendre alors la feuille par les quatre coins pour en former une sorte de sac que l'on ferme convenablement au moyen d'une ficelle ou cordon blanc. Déposer ce sac dans un récipient dont l'eau bout déjà et veiller

à ce qu'elle ne puisse pénétrer dans le sac. Au besoin, lier la gueule du sac au manche de la poêle pour éviter le balottement causé par la cuisson.



Deux sacs contenant des légumes ou des aliments différents peuvent être confiés au même récipient.

Laisser cuire de 25 à 45 minutes selon le cas. Le résultat est surprenant. Les ménagères avisées s'en trouvent très satisfaites. Pour elles, la cuisine n'est plus une besogne ingrate !



L'emploi du parchemin végétal fait gagner temps et argent, vitamines et santé.



Bien retenir :

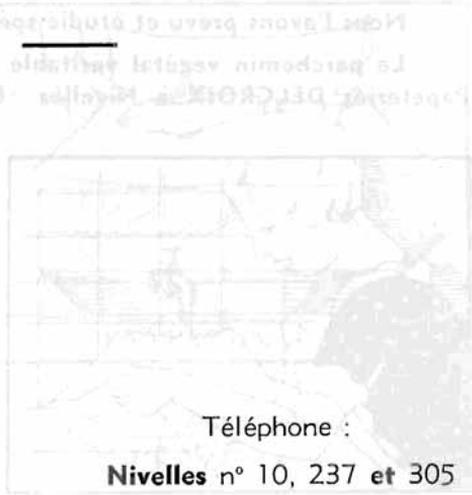
PARCHEMIN VITADEL

fabriqué par les

PAPETERIES DELCROIX, S. A., Nivelles (Belgique).

Spécialistes du parchemin végétal véritable depuis plus de cinquante années.

Nombreuses distinctions aux Expositions.



Adresse télégraphique :

Delcroix-Nivelles.

Téléphone :

Nivelles n° 10, 237 et 305

QUELQUES RECETTES

COTE DE VEAU EN PAPILOTTE.

Faire cuire dans la poêle et au beurre une côte de veau. Couper en julienne et en quantités égales un peu de jambon cuit, quelques champignons crus, un peu de langue de bœuf cuite et un peu de truffes.

Faire revenir le tout au beurre, déglacer avec un verre de madère et ajouter une cuillerée de bon jus de veau ou de viande, laisser cuire pendant quelques minutes.

Prendre une feuille de parchemin DELCROIX, la plier dans le sens de la longueur, la couper en forme de demi-lune, passer légèrement sur toute la face intérieure un peu de bonne huile d'olive.

Etaler au milieu de la feuille une tranche de jambon cuit; sur la moitié de cette tranche de jambon placer la moitié de l'appareil indiqué au début, poser sur cet appareil la côte de veau et mettre par dessus le restant de l'appareil, plier sur le tout l'autre moitié de la tranche de jambon.

Reformer avec le papier la forme de demi-lune, plier les bords du papier de façon à ce qu'il n'y ait pas d'air qui puisse pénétrer, mettre la papillote sur un plat et la passer au four pour la faire souffler.

TRUITES SOUFFLEES AU CHABLIS.

Enlever l'arrête d'une ou de plusieurs truites en faisant une incision au couteau le long du dos.

Faire une farce à quenelle de poisson, garnir l'intérieur de la truite avec cette farce. Envelopper la truite dans un papier parchemin de façon que le papier dépasse la truite de 3 à 4 centimètres. Plier les bords. Mettre à cuire avec un verre de vin blanc, une tranche d'oignon, une demi-feuille de laurier, une brindille de thym et couvrir de fumet de poisson ou, à

défaut, un peu de consommé. Laisser cuire 15 minutes. Enlever la truite du papier, faire réduire la cuisson aux trois quarts.

Lier la sauce avec un jaune d'œuf et au beurre frais. Ajouter le jus d'un quart de citron, rectifier l'assaisonnement et verser la sauce sur les truites au moment de servir.



GALANTINE.

La moitié de porc haché.

La moitié de veau haché.

Une dizaine de petites échalottes (ou moins selon les goûts) poivre, sel, un peu de muscade, une petite boîte de truffes (on peut s'en passer), deux ou trois œufs blancs et jaunes, faire un ou deux pains assez allongés, envelopper dans du parchemin et nouer aux deux bouts, laisser cuire une petite heure dans l'eau et laisser refroidir. L'eau peut servir pour faire un potage.



CHICOREE.

1. Poser dans une casserole une feuille de parchemin bien humectée; mettre un bon morceau de beurre, poivre, sel et saupoudrer d'une légère couche de sucre blanc fin et un jus de citron, poser les chicorées entières, bien refermer le papier et laisser cuire en ajoutant un peu d'eau si nécessaire. Les chicorées restent entières et bien blanches.

2. On peut procéder de la même façon en supprimant le citron et le sucre; c'est très bon aussi, tout cela dépend des goûts.



POISSON.

Rougets, etc.

Les poser sur une feuille de parchemin humide; ajouter poivre, sel, beurre et laisser cuire, en les surveillant, sur un feu assez vif; ils sont légèrement roussis et n'ont pas le désavantage de coller à la poêle.

VOLAILLE CREOLE.

Assaisonner une volaille intérieurement de sel et de poivre. Choisir de préférence un poulet d'un kilog maximum. L'envelopper dans une grande feuille de papier parchemin en ramenant les quatre coins et en les liant très fortement de façon que le fond où la volaille doit cuire ne pénètre pas. La mettre à cuire dans un bouillon d'os de bœuf et de veau, laisser cuire pendant 45 minutes. Retirer la volaille et déballer sur un plat, réserver le jus qui se trouve dans le parchemin pour faire la sauce.

■ ■ ■ ■

Sauce :

Faire cuire sans brunir et sur feu doux une cuillerée de farine dans un morceau de beurre de la grosseur d'un œuf de pigeon. Ajouter le jus de la cuisson que l'on a réservé et refroidi, laisser cuire pendant 10 minutes, ajouter un peu de crème et lier la sauce avec un jaune d'œuf, finir la sauce avec un jus de citron, rectifier l'assaisonnement et ajouter un morceau de beurre frais.

■ ■ ■ ■

Riz :

Mettre du riz à blanchir, cuire pendant 13 minutes, égoutter et bien le rafraîchir à l'eau froide, le laisser bien égoutter. L'assaisonner, y ajouter quelques petits morceaux de beurre et le mettre dans une serviette, mettre le tout dans une casserole et laisser sécher à l'entrée du four jusqu'à ce que le riz soit bien en grains détachés. Poser la poularde sur le riz et napper de sauce dont une partie doit être servie à part.



VITADEL

Plantaardig Pergamentpapier voor gebruik in de keuken.



Tot de eischen van dezen modernen tijd behoort ongetwijfeld de hygiëne in de huishouding en vooral ook in de keuken, welke iedere huisvrouw noodzaakt daaraan hare voortdurende aandacht te wijden.

Vermoedelijk heeft zij echter nimmer gedacht aan eene wijziging in het door haar toegepaste verouderde kookstelsel, waarbij de voedingsmiddelen in de pan direct in het water gekookt worden.

Bij deze wijze van koken komen de aan iedere huisvrouw bekende ongeriefelijkheden zooals :

het uiteenvallen van visch of vleesch, het nutteloos verspillen van de juist voor de voeding zoo geschikte waardevolle vitamen, welke zich in het kookwater bevinden, het z. g. aanzetten der pannen, enz., enz., om tert slotte niet te vergeten, het verspreiden van keukengeuren in huis.

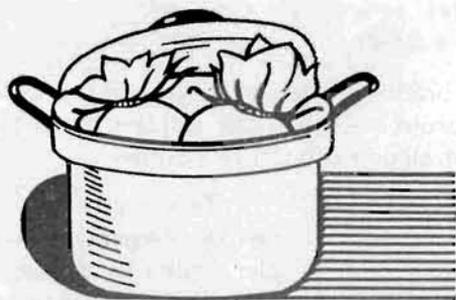
Welnu al deze onaangenaamheden kunnen vermeden worden door niet meer direct noch indirect in het water te koken, n. l. door eerst de voedingsmiddelen in te wikkelen in het z. g. **VITADEL** (zijnde een plantaardig Pergamentpapier) en op deze wijze te koken (bain-marie). Hierdoor wordt bovendien nog bereikt dat de gerechten 'hun goeden smaak behouden, terwijl de kern ervan niet in het kookwater terecht komt en mede weggegooid wordt.

Het hier bedoelde **VITADEL** is op vellen verschillende grootte verkrijgbaar.

EENIGE AANWIJZINGEN VOOR HET GEBRUIK

Men legt zoo'n vel, na het tevoren onder de waterkraan te hebben nat gemaakt (waardoor het juist sterker wordt) op tafel of op de schoongemaakte aanrecht en spreidt daarop de te koken gerechten uit, waarbij desgewenscht een weinig boter of eventueel specerijen tegelijkertijd toegevoegd kunnen worden.

Men neemt nu dit vel op aan de vier hoeken en bindt het van boven dicht met een stukje sterk katoen of ongekleurd

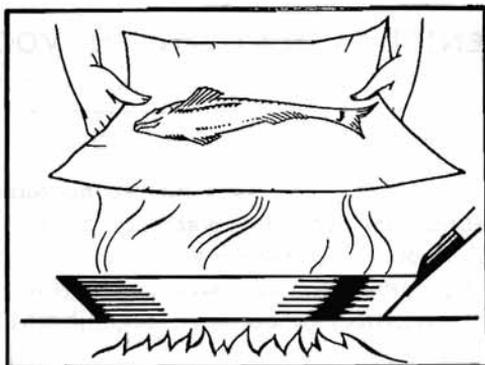


touw, **waardoor aldus een soort zak gevormd wordt.** Deze zak nu wordt in de pan met water, dat te voren moet koken, gelegd, waarbij er op gelet dient te worden dat geen water van de pan in de zak kan komen. **Zelfs twee zakken zouden op deze wijze**

in de pan gedaan kunnen worden. Men late nu verder, al naar gelang van het gerecht, 25 tot 45 minuten koken, waarna de gerechten, voor het gebruik gereed, uit het Pergament genomen en ter tafel gebracht kunnen worden.

Groenten, onverschillig welke, kunnen op deze wijze worden gekookt, dus ook koolsoorten en spruitjes of uien, erwten, spinazie, enz. **Visch kan ook aldus met succes worden behandeld,** kabeljauw, schelvisch b. v. wordt dan in een dergelijken Pergamenten zak gedaan en men verkrijgt dat de stoffen die aan de visch juist dien fijnen smaak geven, behouden blijven, **dat geen kostbare voedingswaarde verloren gaat** en dat bovendien het z. g. « kapot » koken wordt voorkomen.

Er bestaan nog talrijke mogelijkheden, zoo kan men b. v. bij het bakken of braden (in de pan of in den oven) ook van dit Pergamentpapier gebruik maken. Bij vischbakken b. v. wordt het tevoren nat gemaakte vel in de pan gelegd, hierop komen



dan de boter of de te gebruiken ingrediënten. **Het voordeel** van deze wijze van bakken **is dat men nimmer last zal hebben van te bruin of verbrande boter**, terwijl ook hier weer bevorderd wordt dat **de visch « heel » blijft**.

Pergament-papier bij braden in den oven gebruikt is een goed middel om het « te bruin » worden der spijzen tegen te gaan en de braadpannen of sleden schoon te houden.



Ten slotte kunnen de Pergament-papier vellen **in de keuken zeer goed gebruikt worden** om keukentafel of omgeving voor vetvekken, oliemorsen, enz., te vrijwaren. **Het Pergament - papier is ondoordringbaar** voor olie of vetten en water, voor het reinhouden

van de tafel of aanrecht en het bereiden der spijzen derhalve eveneens een uitstekend middel.



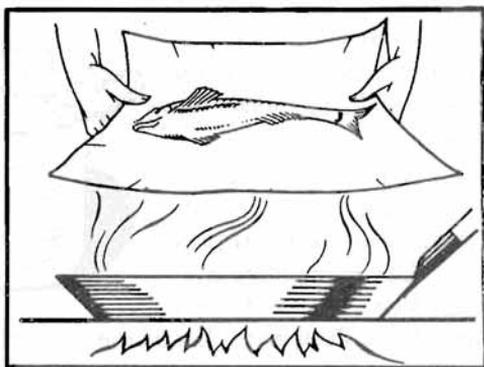


S'il s'agit de cuire des hachis (le pain de veau, les diverses gantines épicées ou truffées), les pieds de porc, le jambon, on

roule la préparation dans une feuille de parchemin que l'on tord ensuite et lie aux deux bouts contre la viande même. Le paquet est placé dans l'eau en train de bouillir. Aucun support n'est nécessaire. C'est là un moyen propre et pratique de se passer de mésentère, autrement dit de la toilette de veau. **Et, chose appréciable, on peut utiliser l'eau de cuisson pour un potage ou pour en extraire la gélatine, selon le cas.**



Pour frire pigeons, poulets, soles, truites, voire les populaires « saurets », garnir simplement la poêle d'une feuille de parchemin préalablement mouillée et y déposer ensuite la pièce ainsi que le beurre, sel, oignons. Elle restera en-



tière, baignant dans son jus, et sera d'une saveur exquise. Plus de beurre brûlé si néfaste à notre organisme !
