

<https://www.menouetsesvoisinsdargonne.fr/spip.php?article425>

# La rubrique de Jeannine CAPPY

- Revue N°10 -

Publication date: dimanche 19 novembre 2000

---

**Copyright © Sainte Ménehould et ses Voisins d'Argonne - Tous droits**

**réservés**

---



-----L'arrivée de l'automne annonce la pêche prochaine des étangs : spectacle animé, coloré, qui a peu changé au cours des temps. C'est toujours l'occasion, comme le faisaient les ménagères argonnaises, de cuisiner un de ces beaux poissons tout frais. Voici une de leurs recettes :

### LA CARPE FARCIE

Ingrédients : Une carpe de deux kilos (minimum) à trois kilos.

----- Une farce (quantité suivant la taille du poisson), comprenant :

----- Lard de poitrine frais, un peu gras, haché au couteau,

----- Mie de pain trempée dans du lait,

----- Deux ou trois oeufs,

----- Persil, oignon, ail, hachés à la main et mélangés,

----- Sel et poivre - Les oeufs de la carpe (environ moitié).

----- Des petites pommes de terre.

----- Ecailler la carpe, l'ouvrir, la vider, en conservant surtout ses oeufs (n'enlever la tête que si votre plat ne peut la contenir).

----- Après avoir bien essoré la mie de pain, mélanger tous les ingrédients de la farce en y ajoutant environ moitié des oeufs de la carpe.

----- Huiler un grand plat assez profond. Poser le poisson. Après avoir salé et poivré l'intérieur, y mettre la farce et refermer grossièrement.

----- Remettre un peu de beurre ou d'huile par dessus. Enfourner à four moyen.

----- Une heure après, mettre autour de petites pommes de terre cuites à l'eau aux trois quart, épluchées, et quelques petits lardons.

----- Poursuivre la cuisson encore au moins une demi-heure (un peu plus si la carpe est très grosse).

**Cette recette était celle de madame Lucienne BARBORIN de Passavant.**

Autre manière :

-----La préparation et la cuisson sont les mêmes que ci-dessus (sans les pommes de terre autour). Seule, la farce est différente. Il faut : tous les oeufs de la carpe, le même poids de mie de pain que l'on trempe dans du lait, des échalottes hachées à la main, deux oeufs, un peu de beurre écrasé, sel poivre.

-----Essorer la mie de pain. Mélanger tous les ingrédients. Farcir la carpe. Poser des « chaillons » par dessus.

**Cette seconde recette est donnée par Madame Odette NOTAT de la**

### Ferme de la Hotte



### L'étang de la Hotte

-----Jusqu'à la révolution Française, la ferme, l'étang et le moulin de la Hotte appartenaient à l'abbaye de Châtrices. Fondée vers les années 1140, celle-ci est devenue, petit à petit, très prospère, à force d'efforts persévérants. Défrichant, assainissant, labourant, mettant en valeur les terrains, avec l'aide d'un nombreux personnel de convers, les moines possédaient dans la région des biens importants : Forêts, censes (sorte de fermes modèles pour l'époque), moulins, nombreux étangs, dont le poisson servait, non seulement à la nourriture des religieux et de leur personnel, mais était aussi vendu dans les environs, ou expédié à Châlons ou à Reims.

-----« Toutefois, disait le subdélégué Mathieu en 1709, l'on a commencé depuis quelques années à le conduire à Paris, de telle sorte qu'il n'en reste que peu dans le Pays [1] »

-----Au village de Châtrices même, dès le XIIème siècle, les moines joignirent à l'église et au cloître en construction, plusieurs maisons de culture nécessaires à l'exploitation des propriétés et un moulin à eau pour l'établissement duquel l'Aisne, curée et élargie, fut divisée en deux bras, l'un devant former le bief. »



*L'ancien moulin de la Hotte - Photos C. CAPPY*

-----« *« Un potager s'ouvrait au levant, entre l'église projetée et la rivière et un verger de trois arpents y attendant se peupla d'arbres fruitiers d'espèces choisies [2] ».*

-----On ne sait malheureusement pas lesquelles ! Et c'est grand dommage. On peut toutefois imaginer, sans crainte de beaucoup se tromper, que les pommiers y figuraient en bonne place. Une certaine petite reinette grise, dont la chair tendre, fine, juteuse, parfumée, acidulée est la meilleure pour faire la gelée, provenait peut-être du verger des Moines !

-----C'est, en tous cas, cette variété que mon arrière-grand'mère, Mathilde MAHUT, utilisait pour réaliser une recette originale, ni gelée, ni confiture, et pourtant les deux à la fois. En voici le secret :

### **La confiture de Mathilde**

----- Prendre des pommes acidulées, reinettes de préférence, et surtout à peine mûres. Les laver soigneusement, enlever toutes les queues, les peler sans avoir peur « d'équarrir ». Les couper en quartier, ôter les coeurs.

----- Dans une bassine, mettre les pelures, coeurs et pépins. Recouvrir d'eau juste nécessaire. Faire cuire à feu doux deux ou trois heures (rajouter de l'eau si besoin est, mais il ne doit pas rester beaucoup de liquide). Egoutter pendant une nuit.

----- Peser le liquide et ajouter le même poids de sucre.

----- D'autre part, vous aurez fait cuire les quartiers de pomme avec moitié de leur poids de sucre, un peu d'eau et du jus de citron.

----- Mêler les deux préparations, sans écraser les quartiers. Cuire jusqu'au premier bouillon, en remuant doucement.

----- Recommencer le lendemain un bouillon, le surlendemain, un bouillon.

Mettre en pots.

----- Cette recette vous demandera un peu de temps, mais les compliments qu'on vous en fera vous récompenseront largement de vos efforts.

■ ■ ■

----- **La photo de la page 42 du numéro 9 a été attribuée à Claude CAPPY. En fait, l'auteur en est François STUPP.**

■ ■ ■

---

[1] L'Abbaye de Châtrices par Monsieur Louis BROUILLON

[2] L'Abbaye de Châtrices par Monsieur Louis BROUILLON