

LE PETIT  
CUISINIER MODERNE

OU

LES SECRETS DE L'ART CULINAIRE

PAR

Gustave GARLIN

(DE TONNERRE)

Élève des premiers cuisiniers de Paris

---

OUVRAGE ILLUSTRÉ DE 174 DESSINS

COMPRENANT

2,000 Titres et 335 Observations

TRAITANT DE LA CUISINE, DE LA PATISSERIE, DE L'OFFICE ET DES GLACES.

Suivi d'un Dictionnaire de cuisine et de la Table des planches

---

PARIS

GARNIER FRÈRES, LIBRAIRES-ÉDITEURS

6, RUE DES SAINTS-PÈRES, 6

1890

*Tout exemplaire non revêtu ci-dessous de la signature de l'auteur  
propriétaire, sera considéré comme contrefaçon.*

## PRÉFACE

---

*Élève des artistes culinaires les plus distingués du XIX<sup>e</sup> siècle, j'espère obtenir l'approbation et mériter l'estime de mes collègues et des vrais gourmets en publiant ce recueil de recettes dont une grande partie sont nouvelles, et surtout la manière de les exécuter.*

*En cherchant à pénétrer mes collègues de l'esprit d'administration, trop souvent négligé, je crois rendre service à l'artisan soucieux d'arriver à se créer une position honorable, en observant pour guide la loyauté, tout en pratiquant avec goût.*

*Une longue méditation des ouvrages de Carême, d'Émile Bernard et Dubois, du pâtissier Royal, de Gouffé, etc., m'a fait voir la possibilité d'un traité de ce genre, beaucoup plus simple que ceux déjà connus et ayant l'avantage d'être accompagné d'observations fondées sur les principes d'économie les plus absolus.*

*C'est dans l'espérance de faire pénétrer dans la plus petite, comme dans la plus grande bibliothèque, ce journal observateur des différentes parties de l'art culinaire, que j'ai cru, après trente-trois années de travail et de sérieuse pratique, devoir former un recueil de 2.000 recettes, dont plus de 335 observations qui en doublent la valeur, et enrichir ce livre de 174 dessins pour aider à l'expédition du travail et surtout pour faciliter l'artisan qui n'a pas eu la chance de travailler dans les maisons princières.*

*Un cours pratique serait certes préférable, mais une difficulté s'y oppose : une partie des aliments seraient sacrifiés sans compensation.*

*Les jeunes praticiens peuvent, après leur apprentissage terminé, obvier à cet inconvénient, en faisant la milice dans quelque grande maison ou en payant quelques mois dans un bon cercle, car en général ces cuisines sont administrées par des artistes ou des chefs de cuisine de talent.*

*C'est du reste ainsi que je me suis formé moi-même dans les ambassades, au Sénat, dans les ministères et dans quelques-unes des bonnes maisons du faubourg Saint-Germain; tantôt sous les auspices de MM. Bellot, Leclerc (Alexandre), Lainé, Grosley, Bernard, Pascal, Rémonday, Dugué et tant d'autres dont les noms sont connus des vrais praticiens et estimés de tous leurs collègues.*

*Élève de mon père, Charles Garlin, qui était élève des Plumeret, des Grandjean, etc., cuisiniers et pâtisseries émérites du marquis de Louvois, j'ai fait de rapides progrès, tant parce que l'art culinaire rentrait complètement dans mes goûts, que parce qu'aucun sacrifice n'a été épargné pour mes apprentissages.*

*Je n'ai jamais hésité à quitter une place largement rétribuée pour poursuivre mon éducation culinaire, soit en milicien, soit en extra, tant j'avais à cœur de m'instruire dans ma partie.*

*Bien des tribulations nous attendent dans la vie, mais la pire, je crois, est celle d'ignorer un point ou une partie de notre art.*

*J'ai souvent entendu dire qu'avant de savoir commander, il faut savoir obéir, et je me suis aperçu bien vite que l'on ne pouvait être chef trop jeune, sans risquer de se heurter à des difficultés de tous genres, soit vis-à-vis de ses collègues, soit vis-à-vis de soi-même.*

*J'insiste donc pour encourager les jeunes gens à ne rien négliger pour apprendre leur état, qui ne devient réellement un art que lorsque les capacités se développent au contact d'artistes de talent tels que MM. Urbain Dubois, Émile Bernard, dont les ouvrages splendides ont rehaussé l'art culinaire, déjà porté à un si haut degré par l'illustre Carême, dont nous devons honorer la mémoire.*

*Je me garderai bien de critiquer les ouvrages parus jusqu'à ce jour, et j'ajouterai que ce n'est pas une raison, parce que l'on possède le livre d'un auteur sérieux, pour ne pas en acquérir un autre; ne serait-ce que pour les comparer, pour les juger; on apprendra toujours quelque chose de nouveau et toujours avec plaisir on s'appliquera à l'exécuter, ne fût-ce que pour se rendre compte des principes de chaque artisan.*

*Quel est l'ouvrier, qui aime son état, qui regrettera un si léger sacrifice? Notre outillage n'est pas si compliqué; toute notre science réside en notre mémoire, notre bon goût, notre adresse à dresser, à décorer et surtout à ne jamais imiter, mais bien à créer tous les jours du nouveau sans toutefois nous écarter du fonds et des principes forment la base de notre art, à moins que ce ne soit améliorer.*

*En créant ce livre, j'ai voulu aussi réparer un s'est accréditée dans l'esprit de bien des personnes qu'un cuisinier de restaurant n'est pas capable de remplacer un chef de cuisine de maison bon.*

*Si l'on se rend compte du travail que comporte la cuisine d'un grand restaurant, d'un buffet important ou même d'un cercle dont les gourmets, on comprendra l'injustice, et que lors de son art, il n'est pas aptes à recevoir de r*



# TABLE SOMMAIRE

## DES DIVISIONS DE L'OUVRAGE

---

*Pour les détails, voir la table à la fin du volume.*

---

Pages.	
Préface de l'auteur.....	v   Des relevés
Tableau des vins.....	xi   Poissons
Menus divers.....	xii   Recettes
De la cuisine.....	xxxix
Du garde-manger.....	xxxix
Du timbre.....	
Ce que l'on entend par	
l'ordre dans une cuisine	
sine bien administrée	
en restaurant	
Des pots	
Fonds	
Les	
F-	

Petits gâteaux à thé et petits fours.....	743	Bavaroises.....	802
Office.....	756	Rafraichissements.....	808
Glaces chaudes et froides.....	756	Sirops.....	813
Conserves, bonbons....	766	Ratafias.....	817
Pâtes de fruits.....	780	Gelées de conserve.....	824
Marmelades.....	788	Glaces et Gramolates..	828
Confitures... ..	792	Dictionnaire des termes techniques.....	851
Fruits confits.....	796	Table des planches....	871
Fruits à l'eau-de-vie... ..	799	Table des matières.....	875



## TABLEAU DES VINS PRÉFÉRÉS

TROIS SERVICES

## AVANT LE POTAGE

Absinthe suisse.	Vermouth de Turin.
Madère sec.	Xérés sec.

## AVEC LES HUITRES

Meursault, Pouilly, Chablis-Moutonne, Arbois sec, Sauterne.

1<sup>er</sup> SERVICE*Bourgogne :*

Olivottes.  
Pomard.  
Volnay.  
Beaune.  
Mâcon.

*Bordeaux :*

Petit Médoc.  
Saint-Émilion.  
Libourne.  
Malvoisie.  
Barsac (blanc).

## COUP DU MILIEU

Grands vins de Madère. — Punch glacé ou sorbets granités.

2<sup>e</sup> SERVICE*Bourgogne :*

Beaune 1<sup>re</sup>.  
Corton.  
Volnay 1<sup>re</sup>.  
Romanée-Conti.  
Maison-Blanche.  
Clos-Vougeot.

*Bordeaux :*

Saint-Julien.  
Saint-Estèphe.  
Grand-Médoc.  
Château-Lafitte.  
Château-Margaux.

## GRANDS VINS

3<sup>e</sup> SERVICE*Bourgogne, Vin du Rhin, Vin  
de Tronchoy 1855 :*

Chambertin.  
Thorins.  
Saint-Georges.  
Nuits.  
Paille.  
Epineul 1846.

*Bordeaux,  
Vins du Midi :*

Château-Larose.  
Lunel.  
Lursaluze.  
Frontignan.  
Lafitte et Latour.  
Haut-Brion.

## GRANDS VINS FINS DE DESSERT

*Dessert :*

Porto.  
Tokay.  
Alicante.  
Constance.  
Grenache.  
Malaga.

*Champagne :*

(Carte blanche de tous ces vins.)  
V<sup>o</sup> Clicquot.  
Louis Rœderer.  
Moët et Chandon.  
Grand vin de la Comète.  
Pissard-Thiercelin.

## MENU D'UN DINER

OFFERT

AU ROI DE BAVIÈRE PAR M. LE COMTE WALEWSKY

MINISTRE DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES

.....

### POTAGES

Aux ailerons à l'Allemande. — Bisque d'écrevisses.

### RELEVÉS

Turbot à la Hollandaise. — Saumon à la Chambord.

### ENTRÉES

Côtelettes de cailles à la Caradoc.		Filets de soles à la Orly.
Aspic de laitances de carpes.		Mayonnaise de homards.

### PUNCH A LA ROMAINE

### ROTS

Cuissot de chevreuil. — Poulardes du Mans truffées.

### SALADES

A l'Italienne. — A la Romaine.

### ENTREMETS DE LÉGUMES

Les petits pois nouveaux.		Les timbales de Gnoquis.
Les asperges en branches.		Les truffes à la serviette.

### ENTREMETS SUCRÉS

Les gelées de fraises au kirsch.		Les Inkermann.
Les bavarois à la Sicilienne.		Les Quillet.

### GLACES

La bombe de Solférino. — Le parfait au café.

### PIÈCES

Le napolitain sur socle. — Le chateaubriand sur socle. — La sultane.

### DESSERT

Le plus varié, petits fours et primeurs.

DINER OFFERT  
**AU GRAND-DUC CONSTANTIN**

EN 1855  
 AU MINISTÈRE DES AFFAIRES ÉTRANGÈRES

50 COUVERTS

---

*POTAGES*

Printanier aux quenelles. — A la Royale.

*HORS-D'ŒUVRE*

Les Cromesquis à la Polonaise. — Les boudins d'Anguilles.

*RELEVÉ DE POTAGE*

La truite saumonée à la sauce Genevoise. (Vin d'Yverne.)

*ENTRÉES*

Les timbales à la Milanaise. — Les suprêmes de volaille.

Les côtelettes de chevreuil (sauce poivrade).

Les langoustes à la Victoria.

**LE SORBET AU RHUM**

*ROT*

Les faisans piqués truffés, flanqués de beçfigues.

*SALADES*

A la Russe. — Les laitues historiées

*ENTREMETS DE LÉGUMES*

Les pointes d'asperges à la sauce hollandaise.

Les flageolets nouveaux à la maître d'hôtel.

Les haricots verts à l'Anglaise.

Les fonds d'artichauts à la barigoule.

*ENTREMETS AU SUCRE*

Les pointes d'asperges glacées en surprise.

Les gelées d'oranges dans leur écorce.

Les croûtes d'ananas au Marasquin.

Les Quillet et les mokas pralinés.

*PIÈCES*

La Génoise montée couronnée d'une sultane.

La Meringue suisse décorée à la crème vanille.

*GLACE*

La bombe Nesselrode.

## RETOUR DES COURSES DE SATORY

DINER SERVI AU PRINCE LICKNOWSKI

26, RUE MONTHOLON

### POTAGES

A la purée de gibier. — Consommé de volailles.

### RELEVÉS DE POTAGES

Le bastion de darnes de Saumon.

Le turbot garni de côtelettes de pommes de terre nouvelles.

### HORS-D'ŒUVRE

Les bouchées à la Monglas.

Les buissons de crevettes.

Les boudins de gibier aux truffes.

Les radiers de caviar.

### ENTRÉES

Les filets de soles à la Vénitienne.

Le pain de levraut à la gelée.

Le chapon à la Toulouse.

L'aspic de foie gras.

## PUNCH A L'ITALIENNE

### ROTS

Le cuissot de chevreuil à la Baden-Baden.

Les bécassines sur canapés.

### SALADES

A la russe. — Truffes du Piémont.

### ENTREMETS DE LÉGUMES

Les asperges en-branche à la Hollandaise.

Les petits pois à la Française.

Les artichauts à la Maintenon. — La croûte aux champignons.

### ENTREMETS SUCRÉS

Les petits soufflés à la Vanille.

L'inkermann praliné.

La gelée de fruits au Marasquin.

Le bavarois à l'Impératrice.

### PIÈCES

La corne d'abondance. — La corbeille de fruits et de fleurs.

## A LA MAISON SANS FIN

DES CHAMPS-ÉLYSÉES

A MADAME DE PAÏVA

## POTAGES

A la Bagration. — A la Colbert.

## RELEVÉ

Truite saumonée à la Chambord.

## HORS-D'ŒUVRE

Les cromesquis à la Polonaise  
 Les timbales de nouilles garnies de purée de gibier.

## ENTRÉES

Les filets de volaille à la Maréchale.  
 Les chauds-froids de perdreaux à la gelée.  
 Les Chateaubriants à la Périgieux.  
 L'aspic de homard à la Parisienne.

## SORBETS AU RHUM

## ROT

Le cuissot de daim piqué à l'Italienne.

## SALADE

Printanière aux truffes.

## ENTREMETS DE LÉGUMES

Les petits pois à l'Anglaise.	Les artichauts à la Dieppoise.
Les gnoquis à l'Italienne.	Les asperges à la Hollandaise.

## ENTREMETS SUCRÉS

Le Bavaois rubané à la Sicilienne.  
 Les gelées d'oranges dans leur écorce.  
 Les ananas glacés à la framboise.  
 Les pannequets aux abricots.

## PIÈCES

La corbeille de fruits glacés et en nougat.  
 La bombe dame blanche.

## A MADAME LA COMTESSE DE PAÏVA

### POTAGE

Le hochépot aux légumes et aux quenelles.

### RELEVÉ

Le turbot garni de côtelettes aux pommes nouvelles.

### HORS-D'ŒUVRE

Les boudins d'anguilles à la crème.  
Les olives farcies aux filets d'anchois.

### ENTRÉES

Les filets de volaille à la Zingara.  
Les suprêmes de perdreaux aux truffes.  
Les filets de soles à la Joinville.  
Le fort de foie gras sur socle à la gelée.  
La galantine de faisán truffée sur socle à la gelée.  
Le pâté chaud d'ortolans aux champignons.

### SORBETS GRANITÉS

### ROTS

Les filets de chevreuil à la broche.  
Les poulardes truffées au cresson.  
La hure de sanglier aux pistaches.

### SALADE ITALIENNE

### ENTREMETS DE LÉGUMES

La croûte aux champignons. — Les petits pois à la Parisienne.  
Les haricots verts nouveaux à l'Anglaise.  
Les truffes du Périgord à la serviette.

### ENTREMETS SUCRÉS

Les croûtes aux ananas. — Les Bavaois d'orange.  
Les plumkets aux raisins et au rhum.  
Les gelées russes au marasquin.

### PIÈCES

Le Chateaubriant décoré à la Royale. — La corne d'abondance.

### GLACES

La bombe panachée et les bouchées au café.

A MONSIEUR  
LE DUC DE POZZO-DI-BORGO  
A SON CHATEAU DE MONTRETOUT

.....

*POTAGE*

Purée de gibier aux quenelles.

*RELEVÉ*

La truite saumonée, sauce Génoise.

*HORS-D'OEUVRE*

Les bouchées de nouilles garnies de queues de crevettes.  
Les filets d'anchois historiés.

*ENTRÉES*

Les poulardes à l'Allemande. — Les présalés à la Bretonne.  
Les filets de barbue à la Joinville.  
L'aspic de laitances de carpes décoré aux truffes.

*SORBETS*

*ROTS*

L'aloyau à l'Anglaise. — Les filets de chevreuil (sauce poivrade).

*SALADE*

A la Russe. — Laitues historiées.

*ENTREMETS*

Les écrevisses de Seine à la Bordelaise.  
Les petits pois à l'Anglaise. — Les laitues farcies au jus de volaille.  
Les pointes d'asperges au velouté.  
Les Bavarois au chocolat. — Les diablôtins au caramel.  
Les gelées de framboise garnies de fraises ananas.  
Les madeleines aux amandes.

*PIÈCES ET GLACES*

Le baba avec sultane. — Le Napolitain sur socle.  
Les rochers de glaces multicolores.

A MONSIEUR TROPLONG  
PRÉSIDENT DU SÉNAT

---

*POTAGE*

Printanier aux pointes d'asperges au consommé de volaille.

*RELEVÉ*

La carpe à la Chambord.

*HORS-D'ŒUVRE*

Les petites bouchées à la Reine.

*ENTRÉES*

Les quenelles de poisson à la Vénitienne.  
Les filets de bœuf à la Piémontaise. — Le pain de gibier à la gelée.

*PUNCH A LA ROMAINE*

*ROT*

Les chapons à la broche au cresson.

*SALADE*

A l'Italienne (doublée sur socle).

*ENTREMETS*

Les fonds d'artichauts à l'Italienne.  
Les asperges en branche à la Hollandaise.  
Les haricots panachés à la Française.  
Les nouilles à l'Allemande.  
Les gelées de fruits à la Palfie.  
Le Bavaois au citron.  
Le baba Stohrer.  
Le flan meringue décoré aux confitures.

*PIÈCES*

Le mille-feuilles. — La ruche d'abeilles.

*GLACES*

La Madeleine glacée garnie de fruits confits. — Le parfait au moka.



**A MONSIEUR DE MORNÿ****A LA PRÉSIDENTE****POTAGE**

A l'Impératrice. — Consommé aux œufs pochés.

**HORS-D'ŒUVRE**

Les huîtres d'Ostende frites. — Les bouchées à la Monglas.

**RELEVÉ**

Les barbues anglaises à la Vénitienne.

**ENTRÉES**

Les poulardes à la Toulouse. — Les filets mignons à la Tartare.

Les aspics de homards garnis de crevettes (sur socle).

Les caisses de foie gras aux truffes.

Les chauds-froids de bécassines à la gelée (sur socle).

Les timbales milanaises à la Financière.

**PUNCH A LA ROMAINE****ROT**

Les cuissots de chevreuil (poivradé).

Les pâtés d'alouettes de Pithiviers.

**SALADES**

A l'Italienne. — Scarole.

**ENTREMETS**

Les truffes à la serviette. — Les écrevisses à la Bordelaise.

Les pointes d'asperges. — Les tomates farcies aux champignons.

Les Bavaois d'oranges. — Les biscuits à la vanille.

Les gelées au marasquin. — Les meringues garnies de crème.

**PIÈCES**

La cascade en nougats et fruits glacés.

**GLACES**

Les pyramides d'Égypte. — La bombé de Solférino.

## A L'AMBASSADE DE RUSSIE

### POTAGES

Crécy au riz. — Consommé aux quenelles de volaille.

### HORS-D'ŒUVRE

Les bateaux de caviar.	De beurre d'Isigny.
Les bateaux de radis.	D'artichauts poivrade.
Bouquet de Dieppe, crevettes.	D'anchois.

### RELEVÉ

Les darnes d'esturgeon à la Hollandaise.

### ENTRÉES

Les filets piqués au Madère (entrée de broche).  
Les filets de soles à la d'Orléans.  
Les filets de lapereau à l'Anglaise.  
Les suprêmes de volailles à l'écarlate.

### PUNCH A LA ROMAINE

### ROT

Les faisans dorés truffés. — Les roastbeefs à l'Anglaise.

### SALADES

A la Russe. — A la Romaine.

### ENTREMETS

Les fonds d'artichauts.	Les pois à la Française.
Les aubergines à la barigoule.	Les asperges en branche.
Les crèmes renversées au café.	Les diplomates au kirsch.
Les ananas glacés.	Les Génoises au rhum.

### PIÈCES

Le Piémontais. — La Sultane.

### GLACES

La Dame blanche. — Le Parfait.

## DINER DE 600 COUVERTS

### POTAGES

A la tortue. — A la purée de gibier. — A la bisque. — Au consommé.

### RELEVÉ DE POTAGE

Les truites saumonées à la Genevoise. — Les homards à la Victoria.

### HORS-D'ŒUVRE

Les boudins blancs à la crème.  
Les croustades de nouilles à la reine.

### RELEVÉS DE POISSON

Les filets à la Napolitaine. — Les selles à l'Anglaise.  
Les poulardes à la Royale.

### ENTRÉES

Les filets de canetons aux pois nouveaux.  
Cromesquis de levrauts à la Polonaise.  
Les chauds-froids de mauviettes, à la gelée.  
Les aspics de foies gras. — Les suprêmes de volaille aux truffes.  
Les grenadins de merles de Corse.

### ROTS

Les cuissots de chevreuil à la Baden-Baden.  
Les câilles bardées en canapés.

### PUNCH A LA ROMAINE

### SALADES VARIÉES (PRIMEURS ET LÉGUMES)

### ENTREMETS

Les artichauts à la barigoule. — Les asperges en branche.  
Les haricots verts à l'Anglaise. — Les truffes à la Piémontaise.  
Les Macédoines de fruits à la Californie. — Les gelees russes.  
Les Bavaois de fraises ananas. — Les croûtes au Madère.

### GLACES

Les fruits glacés en caisse. — Les rochers multicolores.

### PATISSERIE

Les gros babas glacés au rhum. — Les croquenbouche de Gênoise.

### DESSERT

Les compotes. — Les fruits assortis. — Les quatre mendiants.  
Les petits gâteaux du congrès. — Les Italiennes.  
Les pâtes de fruits. — Les confitures. — Les fromages variés.  
Les biscuits aux avelines. — Les Inkermans.  
Les eclairs au café. — Les bonbons aux liqueurs.  
La corbeille de fleurs et fruits mêlés.  
Le café glacé. — Le champagne frappé.

OBSERVATION. — 60 plats de 10 de chaque article forment juste le service. — Le dessert reste seul sur table avec la corbeille de fleurs et de fruits.

## DINER D'APPARAT

## POTAGES

A la Reine. — A la Russe aux œufs pochés.

## BOUTS DE TABLE

Saumon, sauce hollandaise. — Culotte d'agneau garnie de croquettes.

## FLANCS

Les poulardes truffées, sauce Périgueux.  
Les filets de bœuf à la Jardinière.

## CONTRE-FLANCS

Le baba à l'Allemande. — Le gâteau napolitain, sauce abricots.

## SALADES

La corbeille de fruits glacés.  
Le croquenbouche de pâte d'amande.

## ENTRÉES

Les suprêmes de volaille aux pointes d'asperge.	Les filets de pluviers aux champignons.
Les filets de lapereau purée de marron.	Les ris de veau à la Financière.
Les filets de soles, sauce crevettes.	La casserole de riz à la Turque.
	Le pain de gibier à la gelée.
	La mayonnaise de homard.

## RELEVÉ DE FLANCS

Le jambon anglais sur socle. — La galantine de dinde truffée sur socle.

## ROTS ET PUNCH GLACÉ

Les faisans piqués.	Salade italienne.
Les pâtés de foies gras.	Salade de laitue.

## ENTREMETS

Les truffes à la Napolitaine.	Bombe dame blanche.
Les haricots verts.	Les cardons à la moelle.
Les gelées d'ananas au champagne.	Les asperges en branche.
Le pain de fraises à la Dieppoise.	Les gelées de mandariné.
Rochers de glace.	Les Bavarois au marasquin.
	Nesselrode.
	Parfait moka.

## DESSERT

## COMPOTES

Ananas. — Abricots. — Pêches. — Amandes vertes. — Poires. — Pommes. — Reines-Claude. — Mirabelles.

## FROMAGES

Roquefort. — Chester. — Camembert. — Corcelet.

## FRUITS

Raisins. — Poires. — Mandarines. — Pêches.

## CONFITURES

Mirabelles. — Groseille framboisée. — Azerole. — Épine-vinettes. — Confiserie et petits fours variés à l'infini. — Café glacé. — Champagne frappé.

## MENU D'UN DINER DE 12 COUVERTS

### POTAGES

A la Bagation: — Consommé.

### RELEVÉ

Barbue, sauce homard et hollandaise.

### ENTRÉES

Filets de soles à la Orly. — Filets de chevreuil, sauce poivrade.  
Poularde à la Périgueux.

### ROT SALADE

Bécasses en canapés. A la romaine.

### PUNCH / SPUNGATS GLACÉ

### ENTREMETS

Écrevisses à la Bordelaise. — Truffes à la serviette.  
Petits pois à la Parisienne. — Timbale de pêches. — Gelée de fruits.

### GLACE

Parfait au moka.

### COMPOTES ET DESSERT

## DINER DE 7 COUVERTS

### POTAGE RELEVÉ

Colbert aux œufs pochés. Saumon à la Chambord.

### ENTRÉES

Filets de soles à la Vénitienne. — Cromesquis enchantés.  
Filets de chevreuil, sauce poivrade.

### ROT

Faisan en canapé.

### PUNCH A LA ROMAINE — SALADE RUSSE

### ENTREMETS

Timbales de nouilles à l'Allemande. — Cardons au jus.  
Croûtes à Pananas. — Soufflé de vanille.

### GLACE

Rocher multicolore. — Dessert.

DINER DE 7 COUVERTS

POTAGE A la Condé. RELEVÉ Barbue, deux sauces.

ENTRÉES

Poularde à la-Toulouse. — Filet à la Maillot.

ROT

Faisan flanqué de grives.

ENTREMETS

Flageolets panachés à l'Anglaise. — Timbale d'abricots.

GLACE DESSERT

Bombe Nesselrode. Champagne frappé.

MENU D'UN DINER DE 6 COUVERTS

POTAGES

Tortue. — Consommé.

RELEVÉ

Turbot à la Hollandaise.

ENTRÉES

Cromesquis de foies gras à la Polonaise. Côtelettes de chevreuil à la purée de marrons. Poularde braisée truffée.

ROT

Bécassines à la broche.

SALADE ITALIENNE

ENTREMETS

Écrevisses à la Bordelaise. Gnoquis à l'Italienne. Cardons à la moelle. Abricots à la Condé.

GLACE

Fromage glacé. — Dessert.

MENU D'UN DINER DE 4 COUVERTS

POTAGE

Consommé de gibier.

RELEVÉ

Éperlans frits.

ENTRÉE

Filet à la Milanaise.

ROT

Ortolans à la broche.

SALADE

A la Russe.

ENTREMETS

Haricots verts à l'Anglaise. — Omelette à la Célestine.

GLACE

Charlotte plombière.

DESSERT

POUR RESTAURANT

DINER DE 7 COUVERTS A 15 FRANCS (SANS LES VINS)

POTAGES

Bisque et printanier.

RELEVÉ

Turbotin, sauce Joinville.

HORS-D'ŒUVRE CHAUD

Boudins d'anguille à la crème.

ENTRÉES

Filet de chevreuil, sauce poivrade. — Poularde en demi-deuil.  
Chaud-froid de mauviettes. — Caisse de foies gras aux truffes.

ROT

Bécasses en canapés.

SALADE A LA RUSSE

ENTREMETS

Asperges en branche à la Hollandaise. — Croûtes au Madère.  
Truffes à la Piémontaise. — Ananas crème, décoré au fondant.

GLACE

Bombe dame blanche.

## DINER DE 8 COUVERTS

A 20 FRANCS

---

### POTAGES

A la tortue et consommé.

### RELEVÉ

Barbue deux sauces (Hollandaise et Vénitienne).

### ENTRÉES

Poularde braisée truffée. — Fort de foie gras aux pistaches.  
Filets de chevreuil purée de marron.  
Chaud-froid de cailles (sur socle).

### ROT

Faisan flanqué de becs-fins en canapes.

### SALADE ITALIENNE

### ENTREMETS

Gnoquis au parmesan. — Truffes serviette.  
Timbale d'abricots. — Croûtes à l'ananas.

### GLACE

Bombe rubanée.

### DESSERT



## DINER DE FAMILLE

### MENU D'UN DINER DE 8 COUVERTS

.....

#### POTAGE

**Consommé aux quenelles.**

#### HORS-D'ŒUVRE CHAUDS

Cromesquis de lapereaux à la Polonaise.

Boudins de volaille à la Béchamel.

#### RELEVÉ

Truite saumonée à la Genevoise.

#### ENTRÉES

Filet de bœuf aux champignons farcis. — Cailles à la cendre.

Poularde truffée braisée à la Milanaise.

Chaud-froid de mauviettes en Belle-vue.

#### ROT

Faisan d'Écosse flanqué de becfigues.

### PUNCH GLACÉ

#### SALADE ITALIENNE SUR SOCLE

#### ENTREMETS

Écrevisses à la Bordelaise. — Croûtes à l'ananas.

Gnoquis à la Milanaise. — Omelette soufflée à l'élixir de Garus.

Pois à la Française. — Quillet aux pistaches.

Asperges à la Hollandaise. — Baba Storher à la Polonaise.

### SULTANE — PARFAIT MOKA

**OBSERVATION.** — En général, les hors-d'œuvre froids font partie du service de la table dont le maître d'hôtel est chargé. Lorsqu'on désire donner un diner complet d'apparat, les entremets doivent être doublés sur les entrées : mais dans un diner de famille on n'est pas tenu à ce luxe et ce sont souvent les plus simples diners qui sont les mieux appréciés. Le principal est dans le choix des comestibles : le même menu suivant la manière dont il est interprété, peut varier de dix à cent francs et même au-dessus. Un diner historié de quatre entrées peut s'élever jusqu'à deux cents francs par tête.

## DÉJEUNER DE 12 COUVERTS

### HORS-D'ŒUVRE

Huitres d'Ostende. — Filets d'anchois farcis.  
Boudins à la Richelieu. — Bouchées d'ombre.

### ENTRÉES

Côtelettes de mouton à la Maintenon.  
Caisses de laitances à la Financière. — Sole normande.  
Suprême de filets de volaille aux pointes d'asperges.  
Chateaubriant aux truffes. — Faisan à la diable.

### ROTS

Galantine de perdreaux aux pistaches à la gelée.  
Écrevisses en buisson. — Éperlans frits.

## SORBETS GRANITÉS

### ENTREMETS

Macédoine de légumes. — Lazagnes à l'Italienne.  
Crème renversée au caramel. — Macédoine de fruits.

### GLACE

Rocher multicolore.

## DESSERT

OBSERVATION. — Généralement, le dessert d'un déjeuner se compose de plusieurs espèces de fromages, tels que : camembert, gruyère, roquefort et neuchâtel; de quelques compotes, des fruits frais suivant la saison et des assiettes ou tambourins de petits ours assortis, confiserie, etc.

En mettant le couvert on le garnit de petits hors-d'œuvre, tels que : radis, beurre, olives, sardines, thon, caviar, etc. Si dans un déjeuner on préfère des hors-d'œuvre aux entrées on les multiplie en les variant le plus possible et dans ce cas les entrées peuvent être servies froides telles qu'aspic, mayonnaise, chaud-froid; alors on sert un rôti chaud. Si l'on a une grosse pièce froide, on la place au milieu de la table dès le commencement du service où elle figure jusqu'à l'heure du second service : au rôti.

**PARTIE DE CAMPAGNE**  
**MENU D'UN DÉJEUNER DE 24 COUVERTS**

.....

**PIÈCE DU MILIEU**

Hure de sanglier.

**HORS-D'ŒUVRE**

Saucisson de Lyon.	Cervelas de Hombourg.
Anchois et sardines.	Beurre et radis.
Melon d'Appoigny.	Sucrin vert.

**FLANCS ET CONTRE-FLANCS**

Pâté de Pithiviers.	Galantine de volaille.
Jambon d'York à la gelée.	Homards en aspic.

**HORS-D'ŒUVRE CHAUDS**

Rognons en brochettes. — Côtelettes d'agneau panées.  
 Anguilles à la Tartare. — Brochettes de foies de volaille.  
 Filets de soles en Orly. — Pieds de cochon à la Sainte-Menehould.

**ENTRÉES**

Chateaubriant aux pommes nouvelles.	Chaud-froid de cailles à la gelée.
Timbale de lapereaux à la chasseur.	Filet de volaille à la Maréchale.
	Chartreuse de mauviettes.
	Pigeons en mayonnaise à la gelée.

**ROT**

Cuissot de daim, sauce groseille.

**PUNCH GLACÉ AU CITRON ET AU RHUM**

**SALADE DE LAITUES AUX GUFES DURS**

**ENTREMETS**

Asperges à l'huile.	Pois au beurre.
Flan de nouilles.	Gnoquis à l'Italienne.
Fonds d'artichauts à la Maintenon.	Laitues au jus de volaille.
Gelée au Madère.	Bavarois de fraises.
Pouding de cabinet.	Soufflé à l'Allemande.
Piémontais au chocolat.	Ananas crème à la Chantilly.

**GLACE**

Bombe panachée.	Café frappé.
Madeleine glacée.	Champagne en neige.

**DESSERT VARIÉ**

## AMBIGU-SOUS-BOIS

### MILIEU DE TABLE SUR LE GAZON

GERBE CHAMPÊTRE  
.....

#### HORS-D'ŒUVRE

Beurre, radis, olives, sardines, anchois, thon, saucisson de Lyon, cervelas à l'ail, jambon de Bayonne, melon, cornichon.

#### GROSSES PIÈCES

Rosbif à la gelée.	Galantine à la gelée.
Pâté d'esturgeon.	Pâté d'alouettes.

#### ENTRÉES

Aspic de cervelles de veau.	Mayonnaise de volaille.
Quartier de chevreuil à la gelée.	Gigot de présalé (rémoulade).
Filet de porc à la Tartare.	Pain de foies gras.

#### ROT

Poulaordes truffées froides à la gelée. — Goujons frits.  
Buissons d'écrevisses. — Filets de truites à la Orly.

## SORBTES GLACÉS

#### ENTREMETS

Artichauts à l'huile.	Salade italienne.
Asperges en branches à l'aillade.	Croquettes de patates.
Bavarois à l'orange.	Diplomate au kirsch.
Gelée au marasquin.	Macédoine de fruits.

#### GLACE

Bombe de Solférimo (feu d'artifice). — Café glacé.  
Champagne frappé.

## DESSERT VARIÉ

**OBSERVATION.** — Tout peut être emporté, prêt à servir, sauf les trois articles frits : croquettes de patates, goujons et filets de truites, tout le reste est froid; facile à dresser. Une écumoire, une poêle avec un pot de friture sont les seuls ustensiles dont on ait besoin avec les assiettes, plats, serviettes, couteaux, cuillères et fourchettes; verrerie et tire-bouchon, bouteilles d'huile et vinaigre; toutes choses doivent être bien emballées, confiées à un voiturier prudent, afin d'éviter la casse et le désordre dans les comestibles. Autant que possible, chaque article doit être étiqueté pour éviter la confusion, et lorsque la table est dressée sur le gazon, rien ne doit rester emballé, sauf la glace, qui ne se démoule qu'au dernier moment; tout doit être en place.

## DINER DE 30 COUVERTS

### POTAGES

2 à la Reine. — 2 à la Colbert. — 2 aux Gnoquis.

### HORS-D'ŒUVRE

Bouchées à la Monglas. — Cromesquis à la Polonoise.  
Timbales de nouilles purée de gibier. — Boudins de faisan.

### RELEVÉS DOUBLES

Filets de bœuf à la Flamande. — Dindons à la Régence.

### ENTRÉES DOUBLES

Côtelettes de présalé aux champignons.  
Suprême de volaille aux truffes.  
Aspic de foies gras en Belle-vue. — Cailles à la Caradoc

### ROTS

Poulardes truffées flanquées de becs-fins.  
Jambon de Westphalie à la gelée.

## PUNCH GLACÉ A LA ROMAINE

SALADE RUSSE, SALADE ROMAINE

### ENTREMETS

2 de petits pois à la Française.	2 de fonds d'artichauts à la Hollandaise.
2 de lazagnes frites au beurre.	2 d'asperges en branches.
2 de brioches, vin de Madère.	2 de macédoinés de fruits.
2 de Bavarois aux framboises.	2 de diplomates au marasquin.

### GLACE

Bombe panachée.	Rocher décoré à la Palfie.
Corbeille de fruits glacés.	Sultane à la Chantilly.

### DESSERT

## DINER DE FAMILLE

Consommé de poulet au macaroni.	Saumon, sauce génoise.
Filet au vin de Madère.	Côtelettes d'agneau aux pointes d'asperges.
Pâté chaud de becs-fins.	Chaud-froid de poularde.
Cuissot de chevreuil.	Jambon à la gelée.
Salade scarole.	Haricots verts nouveaux.
Œufs pochés à la crème.	Gelée à la Napoléon.

Charlotte russe au café.

### DESSERT

## DINER DE TABLE D'HOTE D'UN GRAND HOTEL

.....

### POTAGES

Con.ommé aux quenelles. — Crécy au riz.

### RELEVÉS

Turbot, 2 sauces. — Truite saumonée, 2 sauces.

### HORS-D'ŒUVRE

Rissoles de volaille à l'Allemande.

### ENTRÉES

Filet à la Jardinière.  
Pigeons en compote.

Civet de lièvre.  
Timbale milanaise.

### ROTS

Canetons à la broche. — Cailles à l'Anglaise.

### SORBETS GLACÉS

#### SALADE DE LAITUE

### ENTREMETS

Asperges à la Hollandaise.  
Bavarois au chocolat.

Fonds d'artichauts à l'Italienne.  
Gelée de fruits au kirsch.

### PÂTISSERIE

Savarins glacés à la Portugaise. — Flans meringués à la Manon.

### GLACE

Bombe vanille et framboise.

### DESSERT VARIÉ

Café et liqueurs.

**OBSERVATION.** — Cet aperçu de menus simples en apparence, ne laisse pas que de satisfaire par une variété constante le goût des convives. Il est urgent de ne pas forcer en boucherie, autrement on sent dégénérer l'appétit chaque jour, surtout l'été. De temps à autre, varier le relevé de boucherie, soit un rosbif à l'Anglaise, à la Flamande; une selle d'agneau, un gigot de présalé garni de croquettes et dans ce cas on forme une légère entrée de poisson, soit en filets, en bouchées, en boudins, voire même de quenelles de poisson que l'on sert dans une casserole de riz ou en caisse et même simplement sur canapés ou en bordure.

## PENSION BOURGEOISE

## DÉJEUNER

Omelette aux fines herbes.	Poulet à la Diable.
Foie de veau à l'Italienne.	Haricots verts à l'Anglaise.
Entrecôte à la Bordelaise.	Pommes à la Condé.

## DESSERT

## DINER

Potage hochepot aux légumes et aux quenelles.

## RELEVÉ

Ombre à la sauce génoise.

## HORS-D'ŒUVRE

Croquettes de volaille.

## ENTRÉES

Noix de veau braisée aux racines.  
Salmis de perdreaux aux morilles.

## ROT

Poulets rôtis au cresson.

## SALADE

Scarolle.

## ENTREMETS

Épinards au velouté. — Bayarois d'orange.

## DESSERT VARIÉ

OBSERVATION. — Lorsque la pension augmente en nombre ou si le prix le permet, on augmente d'un rôt le déjeuner; d'une entrée et d'un entremets le dîner; mais autant que possible, il est préférable de maintenir la quantité de plats, en choisissant toutefois des comestibles de qualité supérieure. De temps en temps au déjeuner, on donne comme rôt : un plat de viande froide à la gelée, ou au dîner une entrée froide, et ce jour, on varie l'entremets froid contre un chaud, afin de balancer le plus agréablement possible la diversité des mets. Le dimanche, s'il est possible, l'entremets doit être remplacé par une glace accompagnée de pâtisserie.

## BUFFET DE BAL

### 500 CONSOMMÉS DE GIBIER

#### HORS-D'ŒUVRE

- Turbans de filets d'anchois en Belle-vue.  
 Dômes d'olives farcies à la Provençale.  
 Sandwichs au beurre de foies gras.  
 Sandwichs au jambon d'York et au beurre d'Isigny.

#### GROSSES PIÈCES

- |                        |                               |
|------------------------|-------------------------------|
| Hure de sanglier.      | Truite moderne (en aquarium). |
| Galantine d'esturgeon. | La chasse (en jambon d'York). |

#### ENTRÉES

- |                               |                                   |
|-------------------------------|-----------------------------------|
| Pains de foies gras.          | Terrines de perdreaux.            |
| Chaud-froid de mauviettes.    | Aspic de homards et crevettes.    |
| Filets de soles en Belle-vue. | Ballotines de cailles à la Dreux. |

#### ROT

- Poulardes truffées (à la Périgueux).  
 Quartiers de chevreuil (sauce poivrade).

## SORBETS ET PUNCH GLACÉS

SALADES ITALIENNE ET RUSSE

#### ENTREMETS

- Fonds d'artichauts à la Maintenon. — Timbale de gnoquis.  
 Asperges à l'huile. — Choux-fleurs au parmesan.  
 Bavarois rubanés. — Crèmes renversées.  
 Diplomates au kirsch. — Gelée de fruits de Dantzig.

#### PATISSERIE

- |                               |                                  |
|-------------------------------|----------------------------------|
| Les babas à la Polonaise.     | Les brioches au Madère.          |
| Les Inkermanns pralinés.      | Les biscuits de Savoie.          |
| Les Napolitains.              | Les Chateaubriants.              |
| Les Vacherins.                | Les meringues suisses.           |
| Les cornes d'abondance.       | Les corbeilles de fruits glacés. |
| Les croquenbouche de génoise. | Les sultanes filées.             |

## GRANDE PIÈCE D'OFFICE

La fontaine illustrée.

#### DESSERT

- Tout ce que l'on peut imaginer du choix de tout en général, les plus beaux produits de la nature, tels que : ananas, pêches, poires, pommes, oranges, mandarines, etc., etc., etc Pâtisserie, confiserie et glaces.

OBSERVATION. — Il n'y a de chaud que les consommés, les rôtis et trois entremets de légumes.



## MENU DE 80 COUVERTS

### 8 POTAGES

- A la Bagration. A la Condé. Tortue véritable.  
 A la Colbert. Aux raviottes. A la Crécy au riz.  
 A la purée de gibier. Au lait d'amande.

### 8 RELEVÉS OU PIÈCES GROSSES

- |                          |                                 |
|--------------------------|---------------------------------|
| Traite à la Chambord.    | Turbot, sauce crevettes.        |
| Aloyau à la duchesse.    | Tête de veau à la Toulouse.     |
| Dinde à la chipolata.    | Selles d'agneaux à la Bretonne. |
| Matelote à la Marinière. | Jambon d'York au Madère.        |

### BORDURE D'HORS-D'ŒUVRE FROIDS ASSORTIS

### 48 ENTRÉES

- |  |                                       |
|--|---------------------------------------|
| 2 Darnes d'esturgeon à l'Anglaise.         | 2 Filets de soles à la Vénitienne.    |
| 2 Côtelettes de chevreuil, sauce poivrade. | 2 Côtelettes de cailles à la Caradoc. |
| 2 Cromesquis enchantés.                    | 2 Cromesquis à la Polonaise.          |
| 2 Cassolettes de purée de gibier.          | 2 Casseroles de tendrons de veau.     |
| 2 Filets de bœuf à la Piémontaise.         | 2 Langues de bœuf à la Flamande.      |
| 2 Poulets à la Marengo.                    | 2 Poulets en demi-deuil.              |
| 2 Salmis de bécasses.                      | 2 Manselles de perdreaux.             |
| 2 Pâtés d'alouettes de Pithiviers.         | 2 Timbales à la Milanaise.            |
| 2 Quenelles à la Périgieux.                | 2 Canapés de purée de faisan.         |
| 2 Ballotines de canetons.                  | 2 Turbans de filets de merlans.       |
| 2 Grives à la Gênoise.                     | 2 Soufflés de volaille.               |
| 2 Chauds-froids de mauviettes.             | 2 Aspics de homards à la rémoulade.   |

### 16 ROTS

- |                              |                                  |
|------------------------------|----------------------------------|
| 2 Poulardes truffées.        | 2 Canetons au cresson.           |
| 2 Pâtés de saumon au Madère. | 2 Galantines de faisans.         |
| 2 Jambon d'York à la gelée.  | 2 Jambons de Bayonne à la gelée. |
| 2 Mauviettes en canapés.     | 2 Becs-fins en canapés.          |

### 6 SALADES

- 2 Salades Italiennes. — 2 Russes. — 2 Printanières.

### 32 ENTREMETS

- |                              |                                     |
|------------------------------|-------------------------------------|
| 2 Bavaoises à l'orange.      | 2 Diplomates au kirsch.             |
| 2 Crémés au caramel.         | 2 Riz à l'impératrice.              |
| 2 gelées de fruits.          | 2 Macédoines de fruits confits.     |
| 2 Gênoises Inkermanns.       | 2 Richelieu aux amandes.            |
| 2 Ecrevisses bordelaises.    | 2 Gnoquis à l'Italienne.            |
| 2 Croûtes aux morilles.      | 2 Nouilles à l'Allemande.           |
| 2 Artichauts à la Maintenon. | 2 Choux-fleurs au gratin.           |
| 2 Macédoines de légumes.     | 2 Truffés à la serviette au Madère. |

### 4 PIÈCES MONTÉES

- Croquenbouche à la Parisienne. — Corbeille de fruits glacés.  
 Chateaubriant à la Royale. — Sultane panachée en sucre filé.

### 2 GLACES

- La dame blanche. — Le parfait moka.

## OBSERVATIONS GÉNÉRALES

---

Exception faite pour les maisons princières dans lesquelles le cuisinier a presque toujours carte blanche.

En faisant les menus de chaque jour il ne faut pas seulement avoir en vue le dîner du jour, il faut combiner celui du lendemain en observant ce que l'on a donné la veille. Ainsi, par exemple : aujourd'hui, je donne des filets de volaille, demain j'aurai les cuisses à employer comme ballotines, galantine, friteau, marinade, etc. Il en est de même du poisson. On donne une pièce assez forte aujourd'hui pour pouvoir demain la présenter froide ou chaude sous une autre forme, soit en caisse, au gratin, en vol-au-vent, en bouchées ou en mayonnaise, quelquefois en aspic, soit au déjeuner ou au dîner. De temps à autre, si on l'emploie la pointe de culotte dans le pot-au-feu, on peut la présenter à la flamande, à la jardinière ou avec une sauce tomate, piquante, etc. Économisant d'un côté, on a la latitude de pouvoir offrir un mets rare ou plus cher. Le principal est de savoir tirer parti de tout en général. Si une entrée vous paraît mesquine, formez-en un hors-d'œuvre chaud ou une simple garniture d'une autre entrée. Les croûtes, casseroles, caisses, timbales, bouchées, etc., vous offrent une variété considérable de mets très appréciés. Il faut également songer au personnel, afin de ne pas être obligé de le nourrir avec ce que vous avez disposé pour vos amphitryons ou convives. Il est bon de conserver sur un petit cahier les menus journaliers afin de les consulter de temps en temps pour éviter de trop se répéter, ce qui fatigue les personnes habituées au luxe d'une bonne table. Il est

surtout essentiel que jamais rien ne reparaisse sous forme de restes ou desserte. Toujours le travail doit faire ressortir habilement les apprêts de la desserte. Cet article est bien à considérer pour l'ouvrier qui a une entreprise à forfait, car ordinairement, ses pensionnaires sont très exigeants et désirent souvent plus que ne peut leur donner l'artisan d'après le prix fixé ou convenu.

### **Observation sur la manière de faire son Menu.**

Avant de faire un menu, il est urgent de consulter l'amphitryon, à savoir : s'il désire les entrées doublées ou simples. S'il en désire quatre, huit, douze, seize, trente-deux ou quarante-huit ; s'informer du nombre des convives ; savoir : quelles sont les ressources dont on pourra disposer ; baser son menu sur la possibilité du travail ; c'est-à-dire, suivant la quantité d'ouvriers que l'on a pour aides ; sur les moyens d'exécution, c'est-à-dire d'après l'installation du fourneau ; sur la température de la cave : pour le froid et la pâtisserie. Si l'on a une glacière à sa disposition, bien des difficultés s'effacent. Si l'on a un four on peut l'employer comme auxiliaire pour une grande partie du travail. Il est nécessaire de bien combiner l'ouvrage afin de ne pas perdre du temps, de déployer une activité intelligente afin de ne rien précipiter et d'arriver à l'heure. Pour ceci on peut étiqueter les apprêts afin de ne mettre en cuisson qu'à heure fixe. Lorsque l'on est prévenu, on peut dès l'avant-veille, préparer le fonds de cuisine afin de n'avoir plus qu'à terminer le jour du dîner le bain-marie, les pièces froides, les entrées, les entremets, les rôtis, la pâtisserie, les glaces, enfin, tout ce qui ne doit se préparer qu'en temps et à l'heure.

En faisant son menu, il est prudent de bien réfléchir, afin de ne pas présenter des garnitures semblables sous des formes différentes, afin de balancer les sauces brunes par des sauces blondes ou blanches ; afin d'entremêler agréablement les grosses pièces, les entrées ou les rôtis ; c'est-à-dire qu'il ne faut pas faire suivre deux poissons, deux pièces de boucherie, deux pièces froides sans

les séparer par une pièce de nature différente ; il en est de même des entremets de légumes, des entremets sucrés, de la pâtisserie, des glaces, des desserts, etc. C'est-à-dire qu'en un mot, il faut que l'harmonie préside, afin de charmer l'œil et le palais du gastronome. Une chose essentielle que je recommande aux jeunes praticiens, c'est de n'apporter dans leurs travaux le colifichet, que lorsque le fonds de cuisine ne laisse rien à désirer, car le décor n'a de mérite qu'autant que la qualité existe.

---

# DE LA CUISINE

---

La cuisine doit être très aérée. Les murs enduits d'une substance facile à entretenir dans un état complet de propreté afin qu'aucun insecte ou rongeur n'y séjourne.

Les tables et le billot en bois dur et recouvert de linge blanc dès qu'on est en ligne.

Le sol sablé.

Les cuivres ou autres ustensiles de cuisine entretenus avec soin et rangés dans un ordre parfait afin de faciliter le travail et le service.

Le lavoir séparé de la cuisine et du garde-manger entretenu également avec beaucoup de soins.

Le fourneau bien entretenu.

La grillade ou prussienne ainsi que la broche et l'étuve, doivent être également l'objet de soins minutieux.

## **Du Garde-manger.**

La propreté étant le plus bel apanage du cuisinier, nous devons nous efforcer de la maintenir constamment dans l'intérieur de la cuisine et surtout dans le garde-manger.

La principale disposition d'un garde-manger comporte :

1° La ventilation, afin que la boucherie et les aliments de toute nature ne soient pas exposés à une température moite et sans air, source générale de la corruption des comestibles.

2° L'ordre le plus parfait doit régner dans ce séjour culinaire où l'on ne doit pénétrer que lorsqu'on ne peut faire autrement, la porte doit être constamment tenue fermée afin que la chaleur n'y pénètre pas.

Le garde-manger étant le sanctuaire de la cuisine, il faut qu'en y entrant l'on respire à la fois l'air pur et frais qu'y conserve la glace et le parfum qu'exhalent les produits de la nature.

Une bonne administration est de rigueur afin que les aliments occupent suivant leur nature une place habituelle pour qu'ils ne puissent se nuire entre eux. (*Voir la disposition du Timbre.*)

3° Que les fenêtres soient garnies de toiles métalliques afin d'éviter les mouches ou autres insectes.

Surveiller également que les rongeurs ne puissent pénétrer dans cette pièce où tout est réuni pour les tenter.

4° Que les planches et les tables soient garnies de linge blanc.

Les planches destinées à recevoir les tambours ou boîtes garnies de pâtes différenciées, telles que : riz, vermicelle, pâtes d'Italie, lazagnes, nouilles sèches, semoule, gruau, tapioca, etc., ou bien encore les farines de différentes qualités, les manchettes ou papillotes, l'épicerie, la confiserie, les conserves, les différents sucres à l'usage du décor, les socles, les terrines de sauce ou fonds de cuisine, toutes ces planches en un mot doivent être entretenues avec soin, et dans un ordre tel que la propreté règne.

### Du Timbre.

Le timbre doit, deux fois par jour, être débarrassé et garni de glace pilée de sorte qu'aucun vide ne subsiste, ce qui occasionnerait une fonte de glace considérable si l'air y pénétrait en trop grande quantité. Les eaux qui en proviennent ne doivent pas séjourner dans le garde-manger à cause de l'odeur fétide qui s'en dégage.

Un linge blanc doit couvrir la surface aplanie de la glace, afin que les comestibles ne reposent pas à même, car l'humidité leur est fatale.

Le timbre doit avoir plusieurs compartiments afin que les comestibles qui ne sont pas de même nature soient séparés.

Le poisson, le gibier, la volaille ne doivent prendre place dans le timbre qu'après avoir subi une préparation culinaire, c'est-à-dire vidés, flambés et troussés par principes.

Le timbre doit également avoir des tablettes de marbre qui, sans toucher à la glace, conservent les aliments cuits ou préparés et qui, néanmoins, doivent rester au frais jusqu'à l'heure où ils doivent être employés. Les principales préparations culinaires telles que : gelées, mayonnaise, tartare, beurres maniés de homard, d'anchois, farces de gibier, de volaille, de poisson, de foie gras, etc., doivent occuper les tablettes les plus rapprochées de la glace.

Les marchandises doivent être recouvertes d'un linge blanc ; mais le timbre doit rester entr'ouvert surtout si le garde-manger est éloigné de la cuisine.

### **Ce que l'on entend par l'ordre dans une cuisine bien administrée et bien organisée.**

Le fonds d'une cuisine consiste en un garde-manger complet, bien agencé, bien organisé et où doit régner la propreté. A cet effet, des rayons doivent être disposés de manière à ce que les chefs de chaque partie puissent faire déposer les articles qui leur sont propres.

Ces rayons ou tablettes doivent être couverts de linge blanc ou tout au moins de papier que l'on renouvelle chaque fois qu'il est nécessaire.

Les terrines, ou la place que celles-ci occupent, doivent être étiquetées avec soin, afin qu'au premier coup d'œil l'ouvrier sache à quoi s'en tenir, et cela afin d'éviter des méprises, afin de ne pas être astreint à goûter une sauce ou un fond quelconque, car il est des sauces qui ont la même couleur, quoique étant bien différentes, et qu'étant froides, l'odorat a peine à distinguer. L'entremetier ainsi que le saucier ayant tous deux une plus grande quantité de divers comestibles à employer, il est nécessaire qu'ils aient chacun une place assez grande pour pouvoir disposer symétriquement des objets à leur usage. Le rôtisseur n'ayant que quelques articles à ranger dans le

garde-manger se contente d'une petite tablette et partage avec le chef du garde-manger le timbre où il trouve et range tous les articles dont il a besoin pour son service. Les crochets qui servent à suspendre la boucherie doivent être assez élevés pour ne pas gêner le service, et de plus, être exposés à un courant d'air froid et souvent nettoyés. Un bassin d'eau courante doit contenir des écrevisses dans un des compartiments et des truites dans l'autre, si l'on n'est pas trop éloigné de la pêcherie, autrement des tanches, des carpes, des anguilles et du brocheton. Ce bassin doit être visité chaque jour, entretenu dans le plus grand état de propreté.

Une table de marbre spécialement affectée au service de la pâtisserie, lorsque celle-ci n'a pas un emplacement spécial, doit se trouver aussi près que possible du timbre à glace. Le mortier doit être en marbre, le pilon en bois dur. Un tiroir spécial doit être affecté au suif ou graisses de boucherie que l'on doit remettre chaque jour au garçon boucher, ou, s'il en est besoin, au rôtiiseur pour ses fritures.

Un endroit spécial doit être affecté au glacier.

Une régularité dans le travail amène l'ordre naturellement et moins de gêne, de sorte qu'un ouvrier nouveau trouvant tout en place est de suite au courant sans avoir en quelque sorte besoin des renseignements de son prédécesseur. Une armoire grillée doit contenir les principales conserves qui ne nécessitent pas la fraîcheur de la cave. Un petit placard plaqué de marbre doit être disposé sur un des côtés du timbre pour contenir le beurre qui a besoin de rester constamment au frais. Si l'on peut utiliser l'emplacement qui se trouve au-dessus du timbre par un filtre d'eau fraîche dont les tuyaux traversent la glace, on évite d'avoir recours aux carafes frappées.

Chaque chose étant à sa place, le tout occupe une moindre superficie et le service n'en devient que plus facile, parce que l'on ne perd pas de temps à courir à droite et à gauche inutilement. La surveillance se ressent de cet avantage. Dans la cuisine proprement dite, les tables doivent avoir des tiroirs et, si faire se peut, des placards, afin de ne pas encombrer le garde-manger de



ce qui ne craint pas la chaleur. Tous les tiroirs comme ces placards doivent être garnis de papier et l'ordre doit y régner. Rien ne doit être négligé; les ustensiles par rang de taille doivent être alignés, les couteaux, les feuilles à hacher doivent toujours être entretenus dans un état sans reproche. En un mot, il faut que si un étranger entre dans une cuisine, il en sorte émerveillé et sans trouver un mot à redire, lors même que cela arriverait en plein service, où le silence ne doit être interrompu que par les ordres de ce même service.

---



# LE PETIT CUISINIER MODERNE

OU

LES SECRETS DE L'ART CULINAIRE

---

## DES POTAGES

Le potage est indispensable dans un bon dîner. Il doit être un velouté suave qui ouvre l'appétit. Aussi est-il indispensable que l'amphitryon ne fasse jamais attendre lorsque l'heure du dîner a sonné.

Carême disait : « Un maître qui n'est pas exact n'est pas un gastronome et il mérite de trouver la porte de la salle à manger fermée lorsqu'il arrive en retard. » On peut être moins strict, mais il est bon d'être exact.

Il y a une infinité de potages. La nature si riche en variétés a fait de notre belle partie culinaire un art dans lequel l'artisan qui aime véritablement le travail trouve l'harmonie, sans presque jamais y rencontrer la lassitude que laisse généralement de grands travaux.

### **Du Consommé ordinaire.**

Le consommé, appelé pot-au-feu par nos ménagères, réclame beaucoup de soins : prenez de l'eau filtrée, remplissez votre marmite aux deux tiers ; placez dans cette eau un morceau de gîte à la noix ou de pointe de culotte, ainsi que les os d'aloïau ou à moelle, le tout proportionné à la quantité d'eau que cube votre récipient. Placez cette marmite en plein feu afin que l'ébullition

première se fasse vivement ; lorsque votre bouillon commence à écumer, ayez auprès de vous une carafe d'eau fraîche ; lorsque vous aurez écumé une première fois (écume d'un gris vert), jetez à la surface de votre bouillon un tiers de l'eau qui se trouve à votre disposition, écumez à nouveau ; cette fois, l'écume est jaunâtre. Versez le reste de l'eau et écumez encore, laissant toujours votre marmite en plein feu. Cette fois, l'écume devient blanche comme neige. Alors, vous ajoutez la garniture de votre consommé, telle que : carottes, poireaux, oignons, une gousse d'ail (*l'hiver seulement*), quelques navets, un panais, une branche de céleri et une goutte de caramel, afin de colorer légèrement votre bouillon. Lorsque votre consommé est en ébullition, vous l'écumez une dernière fois, puis vous placez votre marmite sur un coin du fourneau en entretenant un feu doux pendant six heures, de sorte que l'ébullition se fasse lentement et régulièrement. Ce consommé au grand bouillon est une des bases de la cuisine ; il est la base des potages gras. Pour le rendre plus suave, plus fin, on peut ajouter un abatis de dinde et, si vous avez un grand diner, une ou plusieurs poules que vous pouvez faire consommer par le personnel de la maison, ce qui occasionne l'épargne des belles pièces qui peuvent être représentées le lendemain au déjeuner.

### **De la Croûte au pot.**

La croûte au pot n'est autre qu'un très bon consommé. Ce nom diffère dans la manière de servir ce potage.

Dans certaines maisons, les légumes du pot-au-feu sont coupés et servis sur un plat à part, les croûtes simplement trempées dans la soupière. Mais voici comment l'on doit procéder : évidez une flûte, coupez-la en deux, puis après en huit, trempez ou arrosez chaque morceau avec un peu du dessus de votre pot, passez-les au four pour les sécher, ensuite placez-les en couronne avec les légumes de votre bouillon dans une soupière en argent ou métal quelconque, qui puisse supporter la chaleur du four ; arrosez le tout d'un peu de votre consommé et laissez mijoter à la bouche du four jusqu'à l'heure du

service ; vingt minutes suffisent à cette opération. Servez, indépendamment d'une autre soupière, le consommé clarifié.

La première méthode a cela d'agréable pour les personnes qui le préfèrent, c'est que la croûte n'est pas mitonnée.

### **Du Hochepot.**

Le hochepot se constitue dans le genre du pot-au-feu ; mais la garniture en diffère essentiellement.

Au lieu de choisir un morceau de gîte à la noix, vous prendrez une queue de bœuf et quelques beaux os à moelle ; les soins et la garniture de légumes en font le mérite. Tournez vos petits légumes à la cuiller ou enlevez-les à l'emporte-pièce ; faites-les braiser ou blanchir et cuire dans un peu de bon consommé à part. Parez quelques petits canapés en laissant au centre une certaine cavité, afin d'y placer la moelle, que vous taillez en losange à l'heure du service.

Servez vos canapés à part et les légumes dans le consommé.

Les canapés doivent être préalablement passés au beurre et conservés à l'étuve afin de rester croustillants.

### **A la Royale.**

Le potage à la royale est un consommé dans lequel vous adjoignez une crème ainsi composée et coupée par morceaux : préparez dans un vase quelconque six jaunes d'œufs, battez-les avec un demi-litre de bonne gelée de volaille fondue tiède, passez cet appareil dans un moule à charlotte et faites cuire au bain-marie au moment du service. Renversez votre crème sur une serviette blanche et enlevez à l'emporte-pièce des bouchées de cette crème que vous placez à mesure dans la soupière qui contient le consommé. Si vous n'avez pas d'emporte-pièce, coupez des losanges ou des carrés, il y a même économie.

### **Au Vermicelle.**

Mettez au feu la quantité de consommé qui vous est nécessaire et, dès qu'il aura jeté son premier bouillon, ou

plutôt à la première ébullition, enlevez le peu d'écume qui se présente à la surface et versez une quantité proportionnelle de pâte vermicelle dans ce bouillon, puis laissez-le pocher un quart d'heure sur le coin du feu, de sorte qu'aucune ébullition ne vienne troubler votre consommé.

A l'heure du service, vous écumez à nouveau si vous apercevez une petite peau gélatineuse qui se soit formée à la surface, et vous servez. Dans beaucoup de restaurants ou hôtels, les ouvriers culinaires ont pris pour habitude de blanchir leur pâte à l'eau afin d'éviter de troubler le consommé, cette méthode est impraticable au goût d'un gastronome; la pâte perd son goût, devient fade et n'est pas comparable à la pâte qui poche dans le consommé. Cela dit pour le riz, ainsi que pour toutes les pâtes en général: le tapioca, la semoule, les pâtes d'Italie, le macaroni, les lazagnes, les nouilles, le sagou, le gruau, etc., etc., qui se font également pocher au consommé et à peine si l'ébullition doit être sensible.

Tous ces potages peuvent également se faire au maigre; trois moyens sont employés :

1° Au lait sucré ou salé, opérez de même que ci-dessus et goûtez toujours vos potages avant de servir ;

2° A la cuisson de légumes, tels que petits pois, choux-fleurs, haricots de toutes sortes, pommes de terre ou tout autre légume dont le goût ne soit pas désagréable : oseille, potiron, lentilles, oignons, etc. ;

3° Simplement à l'eau et lié aux jaunes d'œufs et à la crème double au moment de servir, sucrés ou salés, suivant le goût des amphitryons.

### Aux Choux.

Vous couchez à la poche ou au cornet, soit même à la cuiller, quantité de petits choux (Voir à la *Pâte à choux*) sur une plaque légèrement beurrée, faites cuire à four modéré ; au moment de servir, jetez ces petits choux dans votre soupière et versez votre consommé clarifié par-dessus. Surveillez que ce potage n'attende pas afin que vos petits choux restent croustillants, c'est-à-dire qu'ils ne s'amollissent pas.

### Aux Œufs pochés.

Ayez une casserole d'eau acidulée au feu ; dès que cette eau frémit, cassez-y vos œufs l'un après l'autre, et laissez-les pocher deux ou trois minutes sur le coin du fourneau sans les laisser bouillir ; égouttez-les avec une écumoire sur une serviette blanche, parez-les et placez-les dans votre soupière, dans laquelle vous aurez mis préalablement votre consommé clarifié. Servez sans retard, car le potage doit être servi chaud.

### Colbert.

Faites cuire à l'eau bouillante toutes espèces de petits légumes nouveaux et, à défaut, des carottes, navets et pommes de terre tournées à la cuiller ou enlevés à l'emporte-pièce ; égouttez-les et servez-les dans un bon consommé de volaille, accompagnés d'œufs pochés.

### Printanier.

Le printanier est un composé de tous légumes nouveaux tournés à la cuiller, accompagnés de petits pois, de pointes d'asperges, de petites têtes de choux-fleurs, de haricots, flageolets, de haricots verts coupés en losanges, etc., que vous égouttez et placez dans votre soupière avec un bon consommé.

Vous pouvez également le servir au maigre dans la cuisson respective de vos légumes. A cet effet, ne salez pas trop l'eau des légumes verts et ajoutez un morceau de beurre fin quelques minutes avant de servir votre potage. Vous pouvez également y adjoindre quelques pommes de terre tournées.

### A la Julienne.

Choisissez quelques bonnes carottes de Crécy, enlevez-en tout le rouge jusqu'au cœur, puis vous les émincez en filets longs, ensuite vous ciselez également quelques bons navets de Freneuse, le cœur d'un chou pommé ou frisé, quelques oignons, quelques poireaux, un peu de

céleri. Passez ces légumes au beurre sur un feu assez vif, puis couvrez-les d'une feuille de papier beurrée et placez votre casserole dans un four modéré, laissez vos légumes tomber à glace avec un peu de sucre en poudre, en ayant soin de retourner de temps en temps, afin d'éviter que vos légumes ne se dessèchent à la superficie. Après une heure et demie de cuisson, mouillez votre potage avec du consommé, ou bien, si vous le faites au maigre, avec la cuisson de légumes tels que : haricots, pommes de terre, choux-fleurs, lentilles, etc. ; puis, une heure après cette opération ou un quart d'heure avant de servir, vous terminez votre potage en y ajoutant une chiffonnade composée d'une poignée d'oseille, quelques feuilles de laitue et un peu de cerfeuil que vous ciselez préalablement, et sans les passer au beurre, afin que ces derniers légumes restent verts.

Au printemps ou en été, vous y ajoutez un peu de petits pois, de haricots verts, de flageolets, des pointes d'asperges, quelques têtes de choux-fleurs, etc. ; et, en ces saisons, vous pouvez mouiller vos légumes avec leur cuisson respective : la seule différence qu'éprouvera votre potage, c'est qu'il sera moins tonique que s'il est fait au consommé.

### **A la Paysanne.**

Faites cuire des pommes de terre comme pour une purée, passez-les au tamis, placez cette purée dans une casserole, mouillez-la au consommé ou avec une cuisson de différents légumes, faites partir en les remuant sur un bon feu et, lorsque votre potage se met en ébullition, jetez dedans une quantité de tous les mêmes légumes cités pour la Julienne, laissez cuire avec un bon morceau de beurre frais à grande ébullition jusqu'à parfaite cuisson des carottes qui, ordinairement, sont plus longtemps à cuire que les autres légumes. Si vous aimez le riz, vous pouvez également en ajouter une poignée au moment d'y mettre vos légumes nouveaux. Ce potage est estimé : servez-le sans pain, s'il y a du riz ; s'il n'en comporte pas, faites griller un peu de pain ou passez des croûtons au



beurre, et alors terminez votre potage comme la Julienne, avec une chiffonnade.

### **Crécy.**

Choisissez de belles carottes Crécy, coupez-les en liard, si le cœur est bon, sans cela n'enlevez que le contour et servez-vous du cœur pour garnir vos braisières. Passez vos carottes au beurre en plein feu avec quelques oignons coupés en liard, et un quart de lard de poitrine coupé en dés. Ensuite, mouillez votre potage avec du consommé ; laissez-le cuire pendant une heure et demie, puis vous l'égouterez, pilez les carottes et d'autres légumes qui le composent et le passerez à l'étamine ; alors vous y ajouterez sa cuisson et le consommé nécessaire, afin que le potage ne soit pas trop épais. Au moment de servir, vous vannez votre potage en y incorporant une pincée de sucre et un bon morceau de beurre fin ; goûtez s'il est d'un bon sel et versez votre potage dans votre soupière, puis vous jetez à la surface une assiettée de petits croûtons passés au beurre ayant la forme de petits dés.

### **Crécy au Riz.**

Pilez et passez un peu de riz avec vos carottes cuites dans le principe indiqué ci-dessus, puis opérez de même que pour le potage Crécy et remplacez vos croûtons par du riz crevé à point ; choisissez autant que possible le bon riz Caroline, goûtez votre potage, qu'il soit d'un bon sel.

### **Potage à la d'Artois.**

Le potage à la d'Artois est un délicieux potage en la saison des pois. L'hiver on emploie les pois cassés, alors il demande quelque attention pour acquérir la même valeur. Opérez donc ainsi : Passez une bonne mirepoix au beurre, mouillez-la au consommé, ajoutez-y vos pois nouveaux ou cassés, un oignon nouveau, une carotte coupée en quatre et un bouquet de laitues. Lorsque vos pois sont cuits, passez à l'étamine ; remettez votre purée dans une casserole, mouillez-la de sorte que votre potage ne soit ni trop clair ni trop épais, ajoutez-y une légère

pincée de sucre, goûtez s'il est d'un bon sel. Au moment de servir, terminez-le avec un bon morceau de beurre fin et versez sur vos croûtons passés au beurre préalablement.

Le pois cassés doivent être trempés de la veille et l'eau changée deux fois, afin qu'il ne reste pas de poussière. Ce potage, comme le potage Crécy, peut se servir avec du riz, alors les croûtons sont du superflu.

### **Chantilly.**

Faites cuire vos lentilles dans une bonne mirepoix, passez-les à l'étamine et après les avoir mouillées à point, vous placez votre potage au bain-marie, au moment de le servir, vous y ajouterez un verre de crème double et des petits croûtons passés au beurre (faire tremper la veille vos lentilles).

### **Faubonne.**

Coupez quelques carottes, quelques navets, oignons poireaux en dés, passez-les au beurre comme la Julienne, mouillez-les de consommé et ajoutez-y tous les petits légumes printaniers, deux heures de cuisson lente suffisent, goûtez votre potage, ajoutez-y une chiffonnade et servez s'il est d'un bon sel.

### **Potage Condé.**

Ce potage est une purée de haricots rouges. Comme tous ces légumes secs, faites tremper vos haricots la veille, puis mettez-les au feu à l'eau froide ou tiède, à moins qu'ils ne soient nouveaux. Alors seulement vous pouvez employer l'eau bouillante, ajoutez une ou deux carottes, oignon piqué d'un clou de girofle, laissez cuire trois heures. Si vous avez le loisir d'y mettre cuire un morceau de jambon ou de lard de poitrine votre potage sera succulent. Passez vos haricots à l'étamine, mouillez cette purée à point avec du consommé et la cuisson des haricots, ajoutez un morceau de beurre fin, un verre de crème et servez avec croûtons passés au beurre.

### **A la purée de Haricots blancs.**

Ce potage se fait comme le potage à la purée de haricots rouges. Vous pouvez également le mouiller avec du lait bouilli préalablement.

### **A la purée de Navets.**

Choisissez le petit navet gris de Freneuse; après l'avoir coupé en liard et passé au beurre, vous le mouillez légèrement avec un peu de bouillon. Couvrez-le avec une feuille de papier beurrée, laissez-le fondre ainsi, puis passez-le à l'étamine. Remettez cette purée dans une casserole bien étamée, mouillez alors avec du bon consommé et terminez ce potage avec un morceau de beurre et un verre de crème double. Servez avec ou sans croûtons.

### **A la purée de Pommes de terre.**

Faites cuire vos pommes de terre sous la cendre, épluchez-les et passez-les à l'étamine, remettez cette purée dans une casserole, mouillez-la au lait bouilli, ajoutez-y le sel nécessaire, un morceau de beurre fin au moment où l'ébullition première va poindre, versez votre potage sur quelques tranches de pain grillées avec soin.

Vous pouvez également lier ce potage avec un jaune d'œuf, un verre de crème double et y ajouter une pincée de cerfeuil habilement ciselé, que vous ne mettez dans votre potage qu'à la dernière minute afin qu'il conserve sa belle verdure.

### **A la pointe d'Asperges.**

Vous faites blanchir à l'eau bouillante vos pointes d'asperges, les rafraîchissez afin qu'elles conservent leur verdure, et les servez dans un bon consommé.

### **Aux petits Pois.**

Faites également blanchir vos pois à l'anglaise et servez dans un bon consommé clarifié.

### Aux Laitues entières.

Faites braiser vos laitues après les avoir bien lavées et blanchies et servez-les à part sur un plat et vous servez en même temps une soupière de consommé clarifié. Le maître d'hôtel chargé du service fait présenter les laitues aux convives.

### Aux Poireaux.

Émincez le blanc de quatre ou cinq poireaux que vous passez au beurre sur un bon feu, puis vous mouillez avec du consommé et du lait ou du lait simplement, faites une purée de pommes de terre que vous ajoutez à votre potage, et, prêt à servir, vous le terminez en y adjoignant un morceau de beurre frais et un verre de crème double. Vous pouvez tremper ce potage après l'avoir goûté afin qu'il soit d'un bon sel. Employez indifféremment une flûte ou quelques croûtons passés au beurre.

### Louis XIII.

Taillez une flûte de pain rassis, mettez-la dans une casserole, mouillez-la de bon consommé de volailles et laissez mijoter vingt minutes ; foulez cette panade à la spatule et liez votre potage avec un morceau de beurre fin d'Isigny et deux jaunes d'œufs. Servez et surveillez que ce potage soit dégusté de suite, que ce potage soit plutôt attendu qu'il n'attende. Le vrai gastronome en comprendra la nécessité.

### Aux Menues herbes.

Émincez une poignée de bonne oseille, une pincée de fenouil, de cerfeuil et quelques feuilles de laitues et de romaines, passez toutes ces herbes au beurre, puis lorsqu'elles sont bien fondues, vous mouillez à l'eau bouillante, ajoutez le sel nécessaire et au moment de servir vous liez votre potage avec un jaune d'œuf, un verre de crème et un demi-quart de bon beurre d'Isigny ou de Gournay.

### A l'Oseille.

Prenez une poignée d'oseille douce, bien lavée et bien épluchée, ciselez-la et passez-la au beurre; lorsqu'elle est fondue, mouillez à l'eau; on peut également le faire au consommé. Lorsque votre potage est en grande ébullition, cassez un ou plusieurs jaunes d'œufs dans une soupière, ajoutez-y un verre de bonne crème double et un morceau de beurre fin, battez ce mélange avec un peu de bouillon d'oseille assez vivement pour que l'œuf ne grenne pas, c'est-à-dire qu'il faut qu'il cuise progressivement; placez sur cette liaison votre pain coupé mince et en liard, servez-vous de la flûte à cet effet et versez enfin tout votre bouillon d'oseille en agitant légèrement le contenu de la soupière afin que la liaison termine complètement ce potage.

On peut également ajouter une pincée de cerfeuil suivant le goût du gastronome.

### A l'Oignon à la Richelieu.

Après avoir épluché vos oignons et coupé les extrémités, vous les ciselez en rouelle, les passez au beurre jusqu'à ce qu'ils prennent une couleur jaune d'or. Laissez cuire après l'avoir mouillé à l'eau jusqu'au moment de servir, alors vous liez votre potage avec un verre de crème double que vous agitez vivement en versant votre bouillon. Suivant l'amphitryon vous passez ou non l'oignon que vous servez à part, ou mettez au fond de votre soupière quelques tranches de pain et versez votre bouillon bouillant, puis vous versez par-dessus votre liaison, en l'agitant légèrement et servez.

### Au Fromage.

Ayez un potage à l'oignon prêt à lier; coupez dans une soupière quelques tranches de pain grillées ou non, couvrez-les d'un lit de fromages parmesan et gruyère rapés que vous recouvrez d'un second lit de pain et de fromage; trempez alors avec votre potage bouillant et laissez-le à

la bouche du four quelques minutes. Servez après vous être assuré que votre potage est d'un bon sel.

### **Garbure au Fromage.**

Faites cuire un bon potage à la paysanne, et au moment de le servir vous le terminez comme le potage au fromage en y laissant tous les légumes qui le composent.

### **Au Lait.**

Ayez une casserole consacrée à l'usage du lait afin qu'elle n'ait jamais aucun goût de gras; faites bouillir la quantité de lait qui vous est nécessaire, salez à point ou sucrez suivant le goût des convives, faites griller quelques tranches de pain et versez votre lait bouillant dessus, laissez tremper quelques minutes et servez.

### **Au Lait d'amandes et au Laurier-amande.**

Lorsque votre lait est pour bouillir, ajoutez une feuille de laurier-amande et sucrez légèrement : vous trempez comme le potage au lait. Autrement vous pilez deux macarons amers que vous placez dans votre soupière avec des petits croûtons coupés dans des biscuits à la cuiller, ou bien encore de petits losanges de pain de mie glacés au four avec un peu de sucre en poudre. Trempez et servez sans plus attendre afin que vos croûtons restent presque croustillants.

### **A la Reine.**

Faites un petit roux blond avec un morceau de beurre fin d'Isigny et une cuillerée de farine tamisée, mouillez ce roux au lait bouilli et fouettez jusqu'à la première ébullition, laissez cuire un petit quart d'heure, ajoutez-y le sel ou le sucre nécessaire et trempez sur des petits croûtons passés au beurre. Vous pouvez également y adjoindre une feuille de laurier-amande. Ayez soin que ce potage soit lisse et n'attache pas au fond de votre casserole, car il prendrait mauvais goût. On peut remplacer le laurier par quelques gouttes de fleurs d'oranger.

### Reine.

Prenez le blanc de plusieurs volailles cuites à la broche et soigneusement emballées afin qu'elles restent blanches. Pilez cette chair avec un peu de riz crevé dans un bon consommé de volaille, passez le tout à l'étamine. Mettez cette purée au feu dans une casserole bien étamée, quelques minutes avant le service, mouillez votre potage au consommé de volaille et au moment de servir ajoutez-y un morceau de beurre de Gournay de première qualité; coupez des blancs de volaille en petits dés et versez votre purée de volaille sur ces croûtons.

### A la Bagration.

Faites cuire un morceau de noix de veau dans une feuille de papier beurré, parez-le et pilez le blanc avec quelques filets de volailles et une poignée de riz crevé dans un bon consommé de volaille. Passez cette purée à l'étamine en la mouillant légèrement de bon consommé de volaille. Mettez cette purée au feu au moment du service et évitez l'ébullition. Liez votre potage à la crème double et versez-le dans votre soupière sur un lit de macaroni coupé d'égale longueur et blanchi au consommé blanc. Ce potage est un véritable velouté.

### A l'Impératrice.

Ayez une purée de volaille en tout semblable à celle du potage à la Reine dans laquelle vous adjoignez tous les petits légumes d'un printanier tournés à la cuiller qui remplacent dans ce potage les croûtons de blancs de volaille.

### Beef-Tea (prononcez *bif-ti*). Thé de Bœuf.

Le Beef-Tea se prépare de deux manières :

1° Pour un estomac fatigué, vous hachez un kilogramme ou deux de maigre de filet ou de Rosbif de bœuf, le mettez dans un bain-marie et le faites cuire couvert et au bain-

marie pendant trois heures ; passez ce thé à la serviette et servez-le sans sel. Il doit être clair et limpide, il peut aussi être servi froid.

2° Beef-Tea à l'anglaise. Coupez une noix de bœuf bien dégraissée en gros dés, mettez-les dans une casserole avec un verre de vin blanc, un peu de sel et poivre, fermez-la hermétiquement et faites cuire à feu vif, lorsque votre viande est glacée, vous la mouillez avec du bon consommé, la valeur de deux ou trois litres et laissez cuire pendant deux heures à bon feu ; passez ce thé à la serviette et servez. Ce thé est foncé, corcé, et s'il était nécessaire qu'il fût clair, on serait obligé de le laisser reposer un instant afin de clarifier la partie la moins épaisse, car, en réalité, c'est plutôt un jus très tonique qu'un thé léger. Les Italiens se servent de ce mode pour obtenir un jus corcé pour accommoder le macaroni, les lazagnes ou les nouilles à l'italienne.

### **Printanier à l'Allemande.**

Faites dégorger une livre d'orge perlé, puis vous la faites cuire pendant cinq heures dans un bon consommé ; passez la purée à l'étamine, mettez-la ensuite dans une casserole, mouillez-la à point, et après avoir fait cuire les légumes d'un printanier vous les adjoignez à votre purée d'orge. Au moment de servir, liez votre potage avec un verre de crème double.

### **Aux Ailerons à l'Allemande.**

Prenez douze ailerons de volailles, faites une farce fine de volaille dont vous les farcissez ; pilez le reste des chairs que vous aurez emballées et fait cuir au four ou à la broche. Mouillez ensuite cette purée avec une purée d'orge perlé. Vous lierez votre potage avec un verre de crème double et deux jaunes d'œufs. Vous servirez vos ailerons à part après les avoir fait braiser dans un bon consommé de volaille. Dressez-les sur de petits canapés passés au beurre. Ces potages peuvent également se faire à l'orge mondé.



### **A la Russe.**

Prenez une barbue, enlevez-en les chairs que vous escalopez ; prenez également une volaille dont vous enlevez les blancs que vous escalopez aussi, ajoutez à cela quelques lames de truffes blanches dites de Savoie, quelques légumes printaniers, des fines herbes, telles que fenouil et cerfeuil, deux litres de bon lait sans être bouilli ni écrémé, et après avoir mêlé tout cela dans une soupière, vous y ajoutez encore deux livres de bonne glace, afin que votre potage soit le plus le froid possible.

En Russie, ce potage se sert à la fin d'un bon dîner

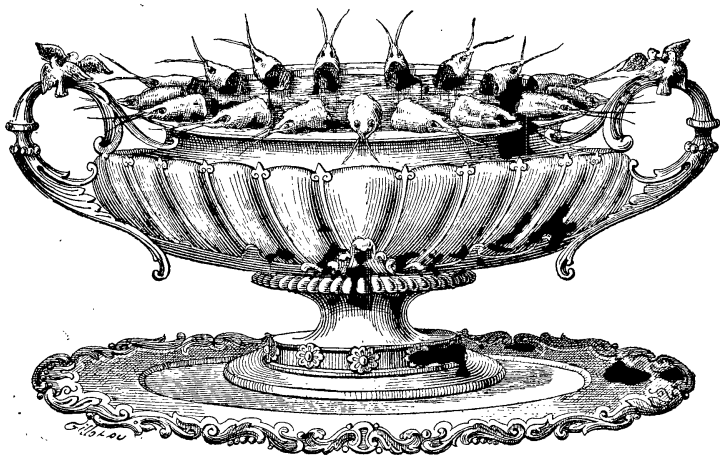
### **Purée de Gibier.**

Après avoir vidé et flambé quelques perdreaux, prenez un lapin de garenne, faites rôtir à la broche ; levez-en les chairs, pilez-les, ensuite vous passez cette purée de gibier à l'étamine, la mouillez au consommé ou gelée de gibier et évitez de la laisser bouillir tout en la tenant très chaude. Garnissez votre potage de petites quenelles de gibier poussées au cornet et tournées à la cuiller, et si c'est pour un dîner d'apparat, formez de belle quenelles que vous décorez aux truffes et que vous placez sur des canapés passés au beurre. Dans ce dernier cas, servez ces quenelles à part en même temps que votre potage. Ayez soin de faire pocher vos quenelles à point quelques minutes seulement avant de servir afin que le potage n'attende pas et qu'il soit chaud.

### **Potage Bisque d'Écrevisses.**

Choisissez cinquante écrevisses bien vivantes, châtrez-les et lavez-les à plusieurs eaux, afin d'éviter qu'il ne reste quelques grains de sable, puis vous passez une bonne mirepoix au beurre dans laquelle vous faites cuire vos écrevisses, mouillez avec un bon verre de madère et assaisonnez vos écrevisses suivant le goût des convives ; pilez-les, passez cette purée à l'étamine en ayant soin de conserver quelques coquilles ou carapaces d'écrevisses que vous garnissez de farce fine de volaille et que vous

faites pocher dans un peu de consommé au moment de servir votre potage. Vous mettez votre purée dans une casserole avec un peu de bon consommé et une réduction de bon madère, vous le faites chauffer sans le laisser



Potage Bisque d'Ecrevisses (fig. 1).

bouillir et au moment de le servir vous y ajoutez un demi-quart de beurre fin. Servez votre potage avec les coquilles garnies nageant à la surface. On peut lier ou augmenter ce potage avec une purée de riz, mais jamais il n'est aussi savoureux. (Voir *fig. 1*).

### Potage : Tortue véritable.

Marquez un pot-au-feu dans lequel vous adjoignez les membres et les noix de votre tortue, écumez-le, garnissez-le, et laissez-le cuire six ou sept heures, jusqu'à ce qu'il soit consommé, c'est-à-dire que refroidi, il soit pris en gelée.

Vous faite un roux, le mouillez avec ce consommé, et le laissez cuire sur le coin du fourneau comme la sauce espagnole, c'est-à-dire trois ou quatre heures ; lorsqu'il est bien dépouillé, dégraissez-le, passez-le à l'étaminé et mettez-le au bain-marie. Coupez une de vos noix de tortue en petits dés, placez-les dans votre potage bien chaud

après vous être assuré qu'il est d'un bon sel. Dressez en même temps une noix de tortue avec hâtelets, truffes et croûtons.

### A la Tortue.

Remplacez la tortue véritable par une tête de veau et procédez de même; terminez en corsant votre potage avec un peu de glace de volaille et la réduction d'un verre de bon madère. Vous coupez la chair de la tête de veau en dés et servez après vous être assuré que votre potage est d'un bon sel. (Voir *potage tortue*, ci-dessus indiqué.)

### En Tortue.

Faites une sauce espagnole un peu claire dans laquelle vous ajouterez après l'avoir passée à l'étamine un morceau de glace de viande, la valeur d'une livre de tortue conservée, coupée en dés, quelques truffes du Périgord coupées en dés et cuites au madère, des petites quenelles de volaille ou de poisson suivant le goût de l'amphitryon et des pistaches mondées ou des quenelles aux pistaches.

Ce potage, exécuté avec soin, mérite l'approbation des gourmets et des nobles amphitryons.

### Languedocien.

Préparez un oignon, une carotte, une tête de céleri; coupez en liard et faites revenir dans un peu de bonne huile d'olive, mouillez ensuite avec du consommé et laissez cuire deux heures à grande ébullition; faites griller deux belles tranches de pain que vous placerez dans votre soupière et versez votre potage après vous être assuré qu'il est d'un bon goût et d'un bon sel.

### A la Kusel.

Faites pocher quelques quenelles de volailles et servez-les dans un bon consommé clarifié; présentez sur un plat à part tous les légumes d'un printanier disposés en couronne et tous séparés par une petite crousta de, de sorte

que chaque convive puisse choisir les légumes qu'il préfère.

### **A la purée de Marrons.**

Choisissez cent marrons dit de Lyon, épluchez-les, faites-les blanchir à l'eau bouillante, mondez-les, puis vous les mettez cuire dans une casserole avec un peu de consommé jusqu'à ce qu'ils soient en purée ; passez-les à l'étamine, mouillez alors au consommé ou au lait et faites chauffer sans le laisser bouillir ; servez avec de petits croûtons glacés au four, après vous être assuré qu'il est d'un bon sel. Quelques personnes préfèrent le sucre.

### **Autre Potage à la purée de Marrons.**

Après avoir épluché vos marrons, vous les jetez dans une casserole d'eau bouillante, les laissez quelques minutes, les égouttez, les mondez, c'est-à-dire que vous retirez la pellicule qui les enveloppe ; mettez-les cuire dans un bon consommé ; lorsqu'ils fléchiront à la moindre pression, vous en retirez quelques-uns des plus beaux pour garnir votre potage et passerez les autres au tamis. Mouillez votre purée, avec le consommé dans lequel ils ont cuit, ajoutez gros comme une noix de beurre fin, ne le laissez pas bouillir, goûtez-le, ajoutez une pincée de sucre et servez avec vos marrons entiers en guise de croûtons.

Ce potage peut aussi se cuire dans du lait : vous liez votre purée avec un peu plus de beurre et un verre de crème double ; suivant le goût de l'amphitryon vous le sucrez ou le salez. On peut également servir ce potage avec de petits croûtons passés au beurre.

### **Au Riz.**

Lorsque le riz est bien propre, évitez de le laver et faites-le cuire dans un bon consommé ; lorsqu'il est crevé à point, dressez-le dans la soupière et versez votre bouillon clarifié par dessus.

Comme nous l'avons vu, le riz se sert avec toutes les purées suivant les amateurs.

### A la Xavier.

Faites cuire deux litres de belles fèves, passez-les au tamis fin et terminez cette purée au consommé ou au lait ; voyez qu'elle soit d'un bon sel et servez avec pain grillé.

*Observation.* — Le potage à la Xavier se fait généralement à la purée de fèves ; mais on le sert quelquefois avec une pâte dans le genre des quenêfes que l'on fait pocher dans le consommé ; on peut incorporer un peu de cerfeuil haché dans cette pâte. (Voir le *potage aux quenêfes*).

### Au Potiron.

Choisissez un fruit bien mûr, coupez-en une tranche après avoir enlevé les noyaux ou pépins et l'écorce, faites-la blanchir et cuire avec très peu d'eau, égouttez bien et passez au tamis ; ensuite, vous mettez cette purée dans une casserole et la mouillez avec du bon lait bouilli ; assaisonnez-la de sel, poivre, un peu de sucre, puis vous ajoutez un bon morceau de beurre fin au moment de servir et trempez votre potage avec croûtons passés au beurre. Ce potage une fois en purée ne doit plus bouillir, sans quoi il tourne. On peut également le lier avec jaunes d'œufs et crème double, mais seulement au moment de le servir.

### A la Bourgeoise

Autrement dit garbure de choux au petit salé. Mettez dans un pot : un chou frisé, quelques carottes, quelques navets, un panais, une branche de céleri, une douzaine de pommes de terre et une livre de petit salé ou lard de poitrine légèrement dessalé ; écumez lorsque le pot commence à bouillir, puis laissez mijoter deux heures et demie ; si vos pommes de terre sont farineuses, ne les mettez qu'une heure après les autres légumes.

Trempez votre potage sur du bon pain blanc et servez les légumes et le petit salé à part en même temps.

Un petit pot de crème accompagne la soupière afin que chacun termine son potage lui-même, absolument comme les Anglais terminent leur thé.

### **Aux Grenouilles.**

Marquez une petite marmite avec un bon morceau de gîte de bœuf; lorsqu'il est garni et presque cuit, vous y ajoutez deux douzaines de cuisses de grenouilles qui aient subi deux jours de gelée. Écumez à nouveau et trempez votre consommé de grenouilles comme s'il était ordinaire, puis vous servez les cuisses à part en même temps. Vous pouvez également faire un velouté clair et alors servir avec croûtons et les cuisses à part.

### **Au Riz à la Turque.**

Vous faites blanchir et crever une poignée de riz dans du bon consommé, vous y ajoutez une pincée de safran en poudre ou un peu de cari indien et le servez à part avec du consommé clarifié.

### **Aux Nouilles à l'italienne.**

Après avoir fait blanchir vos nouilles, vous en formez un lit dans votre soupière que vous couvrez de fromage râpé et, après avoir mis la quantité de lit de nouilles et de fromage, vous versez votre consommé dans votre soupière et laissez tremper quelques minutes avant de servir.

### **Aux Quenelles de Volaille.**

Faites une farce de volaille (Voir *Farce de Volaille*). Couchez quelques quenelles dans un plat à sauter; faites-les pocher avec un peu de consommé et servez-les dans une soupière de consommé clarifié.

### **Aux Concombres lié.**

Vous faites blanchir et cuire quelques concombres, passez-les à l'étamine, mettez cette purée dans une cas-

serole avec un bon velouté fait au consommé de volaille et au moment du service, vous y ajoutez une liaison de deux jaunes d'œufs et d'un morceau de beurre fin. Servez avec quelques lames de concombre que vous aurez réservées à cet effet.

### **Au Céleri.**

Coupez une pomme de céleri-rave en filets minces comme pour Julienne, passez votre céleri au beurre, mouillez-le à l'eau, et laissez-le cuire une heure et demie environ. On peut lier ce potage avec quelques pommes de terre et le servir avec croûtons passés au beurre

### **Bouillabaisse.**

Coupez quelques tranches de plusieurs sortes de poissons, tels que : saumon, carpe, truite, grondin, indifféremment merluce ou cabillaud, mettez-les dans une bassine étamée, en plein feu, avec quelques tranches de carottes, une pincée de safran, une pincée de poivre de cayenne, un peu de moules ou d'autres coquillages, un peu d'oignons, une gousse d'ail, un bon bouquet garni et deux litres d'eau bouillante, salez légèrement et placez votre bassine en plein feu, jusqu'à réduction complète; vous pouvez adjoindre à cette cuisson dès le principe un verre de vin blanc. Pendant cette réduction, faites griller quelques tranches de pain que vous arrosez de votre réduction, et dressez votre poisson dessus. Servez le reste de la cuisson à part dans une soupière.

Ce poisson ainsi cuit, en guise de potage, est très estimé des Méridionaux.

### **Autre Bouillabaisse.**

Mettez une queue de loubine, un morceau de saint-pierre, une merluce, un rouget coupé par morceaux et quelques moules dans une casserole garnie de : quelques tranches de carottes et d'oignons coupées minces, une ou deux gousses d'ail, une pincée de safran, un bouquet de persil, un verre d'huile d'olive et une pincée de poivre de Cayenne. Faites partir le tout en plein feu ; dès que votre bouilla-

baisse commence à suer un peu fort, mouillez-la avec un verre de vin blanc et un peu d'eau chaude, salez et poivrez, couvrez votre poisson et faites cuire à feu d'enfer. Lorsque la cuisson où le mouillement est presque réduit et lié par cette réduction même, dressez vos morceaux de poissons sur des tranches de pain grillées et arrosez le tout avec le peu de cuisson qu'il y a, ou alors servez la cuisson à part, avec croûtons passés au beurre.

### **Au Poisson.**

Les Russes en général aiment beaucoup ce potage ; mais ils ne laissent pas réduire la cuisson autant que les Marseillais ; le potage se fait de même que le précédent, mais l'on sert le poisson à part et l'on trempe le pain grillé avec la cuisson.

La fera, la lotte, le goujon font d'excellents potages ; assaisonnez en conséquence, afin d'éviter la fadeur

### **Aux Coquillages.**

Dans les ports de mer, les coquillages étant abondants et frais, le potage se fait comme les précédents, qui sont très estimés. Suivant le pays vous y ajoutez un morceau de beurre ou quelques gouttes d'huile d'olive fine. Aux moules par exemple ou aux coquilles saint-jacques ces potages sont excellents.

Retirez l'animal de sa coquille et trempez le potage avec la cuisson sur des tranches de pain grillées. N'oubliez pas une pincée de cerfeuil avant de servir, que vous ciselez à la dernière minute afin que le parfum s'exhale dans le potage.

### **A la Fécule de Pommes de terre.**

Délayez quelques cuillerées de fécule dans une pinte de lait, placez votre potage sur un feu modéré et ne cessez de remuer que lorsque la première ébullition commence à poindre. Ajoutez une légère pincée de sel et un peu de sucre en poudre. Servez avec quelques petits croûtons passés au beurre.



*Observation sur les Potages.* — Tous les potages peuvent se faire au maigre comme au gras ; mais ils n'en exigent pas moins les soins nécessaires.

Un bon potage fait pressentir un bon dîner .

Il y a une infinité de potages dont les titres pompeux ne servent qu'à embarrasser la mémoire et qui surchargeraient cet ouvrage qui n'a d'autre but que d'éclairer et d'instruire de leur état les artisans qui n'ont pas eu la chance de travailler dans les grandes maisons et qui n'ont pu être initiés aux petits mystères de la science culinaire.

En France, le véritable artiste végété : son talent est rarement récompensé, et s'il veut abdiquer l'amour de sa patrie, il trouvera à l'étranger ce que son pays ne lui offre que rarement.

Carême disait que le grand diplomate doit avoir un cuisinier renommé pour tenir bonne maison, et qu'il était indispensable que cet homme soit largement rétribué par son gouvernement afin d'être influent et considéré.

La gastronomie marche en souveraine à la tête de la civilisation, mais elle végété dans les temps de révolution.

### **Potage Blé mondé.**

Prenez une demi-livre de blé mondé, mettez-le dans une terrine d'eau pendant quatorze heures, égouttez-le dans une casserole avec un peu d'eau tiède, faites-le blanchir, jetez l'eau et mouillez-le avec deux litres de bon consommé; faites-le cuire une heure et demie et servez après vous être assuré qu'il est d'un bon sel.

On peut encore faire mieux : l'égoutter et le servir avec un bon consommé de volaille clarifié. On peut aussi broyer le grain au mortier, le passer dans une étamine et mouiller cette purée au consommé ou simplement à la crème ; dans ces deux derniers cas en faisant chauffer le potage, il est essentiel de ne pas le laisser bouillir.

### **Au Chapon au Riz.**

Troussez un chapon pour entrée après l'avoir vidé et flambé, mettez-le dans une casserole avec une garniture

composée d'une carotte, un oignon piqué de deux clous de girofle et un petit bouquet garni, mouillez-le avec deux litres de bouillon ; faites-le partir en plein feu, écumez votre chapon et laissez-le cuire lentement pendant une demi-heure ; lavez un quart (cent vingt-cinq grammes) de beau riz, faites-le blanchir, égouttez-le et mettez-le avec votre chapon, laissez cuire votre potage encore une heure, retirez les légumes et le bouquet ; débridez votre chapon, servez-le dans une soupière ou à part ; versez votre riz dans la soupière, après vous être assuré qu'il soit d'un bon sel et servez.

*Observation.* — On peut escaloper les chairs de la volaille et les mettre dans la soupière, verser le riz par dessus et servir.

Ce potage se sert également à l'Indienne en ajoutant un peu de safran ou de cari.

Grimod de la Reynière faisait faire une vraie garbure de ce même potage en ajoutant : Pigeons, tranches de bœuf et une forte garniture de légumes, alors il servait ou faisait servir son chapon et les pigeons sur un lit de laitues avec une garniture de carottes et navets tournés à la cuiller ou enlevés à l'emporte-pièces et le consommé au riz à part ; à cet effet le riz doit être cuit dans une casserole avec un peu du même consommé dans lequel ont cuit chapon, tranches de bœuf, pigeons et légumes.

### **Garbure Printanière.**

Foncez une marmite avec un morceau de jambon desalé, quelques carottes, oignons, une tranche de bœuf, quelques choux frisés blanchis préalablement, un cervelas et un bon morceau de lard de poitrine, une ou deux poules, un canard et deux pigeons, mouillez le tout raisonnablement et faites partir vivement, écumez, garnissez de légumes comme un pot-au-feu, laissez mijoter trois heures, servez-vous alors de la cuisson pour faire cuire vos petits légumes tournés à la cuiller, tels que navets, carottes ; faites blanchir une livre de petits pois, des pointes d'asperges, des fonds d'artichauts et dressez votre

garbure sur un plat assez grand pour contenir vos choux légèrement pressés, sur lesquels vous placez vos poules, vos canards et vos pigeons, ensuite avec les bandes de lard de poitrine, le cervelas et les légumes vous formez un dessin que vous glacez légèrement ; en même temps vous dégraissez bien votre consommé et le servez à part avec pointes d'asperge, petits pois et choux-fleurs : remplissez également de ces derniers légumes les fonds d'artichauts que vous placez autour de votre garbure.

*Observation.* — A la chasse, le gibier remplace la volaille, et si l'on préfère, au lieu de les faire bouillir, on peut les faire rôtir et les dresser également sur la garbure.

En Espagne, on ajoute une certaine quantité de garbance, et des petites saucisses fumées, ce qui ne gâte en rien la garbure.

### **Garbure aux Choux.**

Foncez une braisière ou une casserole, avec tranches de carottes, d'oignons, un bon morceau de lard de poitrine dessalé, une tranche de bœuf et une lame de jambon ; placez sur cette garniture un ou deux choux blanchis et dont vous aurez retiré les grosses côtes et le cœur ; mouillez votre braisière avec le dégraissis du pot-au-feu ; dès que l'ébullition commence, assaisonnez vos choux d'un peu de sel et poivre, couvrez-les d'une feuille de papier bien beurrée et d'un couvercle, mettez-les cuire au four pendant deux heures et demie, dressez vos choux comme pour entrée et servez un bon consommé clarifié à part.

### **Garbure aux Choux au fromage.**

Cette garbure ne diffère de la précédente qu'en ce que vous formez en la dressant des couches alternatives de légumes, de fromage et de croûtes passées au beurre préalablement, puis vous la mettez à la bouche du four mijoter quelques minutes avant de la servir et vous servez le consommé à part.

### Garbure à la Béarnaise.

Faites blanchir un chou, deux laitues ; foncez une casserole ou une petite marmite avec une tranche de jambon, un quart de lard de poitrine, un oignon, une ou deux carottes, un petit bouquet garni, deux clous de girofle, une branche de céleri et un morceau de panais, placez votre chou et vos laitues sur ce fond, garnissez-les d'une caisse d'oie fumée, d'un saucisson à l'ail, mouillez le tout avec du consommé, ajoutez suivant la saison quelques petits pois ou flageolets, et faites cuire pendant trois heures et demie. Égouttez vos légumes, et dressez-les comme une Flamande et servez votre consommé bien dégraissé et clarifié à part. On peut faire gratiner la garbure comme la croûte au pot.

### Garbure au hameau de Chantilly.

Foncez une marmite avec un morceau de jambon et de lard de poitrine, une garniture complète de légumes, puis vous placez vos choux blanchis sur ce fond, les mouillez avec du bon bouillon et faites cuire à feu modéré. Tandis que cette marmite cuit, faites rôtir deux perdrix, deux pigeons et le rable de deux garennes (*Lapins*) ; ajoutez-les à votre garbure quelques instants avant de servir afin que leur arôme passe complètement dans le potage ; égouttez vos légumes et vos viandes, dressez votre garbure sur un plat avec symétrie et servez le consommé clarifié à part avec les petits légumes d'un printanier ; c'est-à-dire tournés à la cuiller et cuits à part.

### Garbure à la Villerói.

Voyez le potage Faubonne. Lorsque vos légumes, coupés en dés, sont passés au beurre, vous concassez également vos herbes ; lorsque celles-ci sont fondues, vous mouillez le tout de très bon bouillon ; laissez mijoter deux heures, puis vous égouttez vos légumes, en formez des lits alternativement mêlés à quelques lits de croûtes préparées comme pour la croûte au pot, vous arrosez votre garbure avec le dégraissis de votre potage, la faites

gratiner quelques instants à la bouche du four et servez le bouillon de votre potage à part.

### **Garbure à la Polignac.**

Foncez une marmite de quelques lames de jambon et de veau, garnissez de légumes et d'un petit bouquet, faites suer avec un peu de beurre, mouillez le tout avec du bouillon ; ajoutez alors vos marrons mondés, laissez cuire une heure ; égouttez vos marrons, dressez-les entre deux lits de croûtons passés au beurre ou préparés comme pour la croûte au pot, arrosez votre garbure d'un peu de dégraissis de ce même potage ; faites-le gratiner quelques instants avant de servir ; passez votre bouillon et servez-le dans une soupière à part.

### **Oille à l'Espagnole.**

Marquez une marmite avec un kilogramme de culotte de bœuf, un livre de poitrine de veau, une demi-poitrine de mouton, une tranche de jambon, un petit poulet, un pigeon et, si vous avez un peu de gibier tel que : perdrix, caille, râble de lapin de garenne, vous l'ajoutez, et un saucisson cru. En même temps vous préparez une garbure de chaux et une jardinière à part. Lorsque vos trois garnitures sont cuites, vous égouttez vos choux, vos viandes et vos légumes, vous les dressez comme une Flamande et servez le bouillon à part ; autant que possible escalopez vos viandes pour éviter un trop grand volume.

*Observation.* — Dans quelques pays, on lie le consommé avec un peu de roux et on laisse dégraisser ce potage comme l'Espagnole (voir la sauce), c'est-à-dire qu'on le mouille avec un bon verre de vin de Madère pour le faire dépouiller. Assurez-vous qu'il soit d'un bon sel et servez les légumes comme une Flamande, votre consommé lié à part après l'avoir passé à l'étamine.

### **Potage à l'Orge perlé.**

Faites tremper votre orge la veille, changez-le d'eau et lorsqu'il sera blanchi, égouttez-le ; mettez-le cuire dans

un bon consommé et servez-le après vous être assuré qu'il est d'un bon sel.

### Potage à l'Allemande.

Cassez un œuf et trois jaunes dans une petite terrine, ajoutez cinquante grammes de fécule de pommes de terre ou de crème de riz, autant de fromage, parmesan râpé, un peu de poivre de Cayenne et un verre de crème double ; travaillez le tout ensemble, versez cette pâte dans une passoire au-dessus d'une casserole contenant un litre de consommé bouillant ; faites passer vivement votre pâte afin qu'elle poche également, quelques minutes suffisent ; versez votre potage dans votre soupière et servez une soucoupe garnie de parmesan râpé ou même de gruyère.

### Potage aux Nids d'hirondelles Salanganes.

Nettoyez vos nids ! faites-les dégorger quelques heures ; faites-les pocher sans les laisser bouillir et servez-les dans un bon consommé de volaille.

*Observation.* — Il est évident que l'on peut servir les nids d'hirondelles avec un consommé de gibier, de tortue, de poisson ou bien le garnir de pointes d'asperges, de petits pois, etc. ; seulement il est préférable de conserver à chaque potage le cachet qui le distingue. Le principal est de bien nettoyer les nids afin qu'il ne reste ni filaments ni plumes et de les faire pocher dans un bon consommé.

### Potage aux Nids d'hirondelles (*Imitation*).

Faites pocher vos pâtes dans un consommé sans les laisser bouillir ; égouttez-les, servez-les sans les casser dans votre soupière, et versez un consommé clarifié par dessus.

Ce potage peut également se faire au maigre avec la cuisson de différents légumes, mais alors vous liez votre bouillon avec un ou deux jaunes d'œufs, un peu de beurre et de crème.

### **Potage à la Deslignac.**

Voir le potage à la Royale, et au lieu d'enlever l'appareil à l'aide de l'emporte-pièce vous en coupez des lames minces que vous mettez dans votre soupière ; versez votre consommé de volaille clarifié par dessus et servez.

### **Potage à la Geaufret.**

Faites une farce fine de volaille, incorporez dans cette farce un peu de pommes de terre préparées comme pour croquettes ; formez-en des quenelles, faites-les pocher au four ou dans un peu de consommé et servez-les dans une soupière de consommé de volaille clarifié.

### **Potage à la Polacre.**

Faites cuire des pommes de terre hollandaise simplement à la hollandaise ou tournez-les à la cuiller et faites-les cuire à l'eau de sel, mettez-les dans votre soupière et versez dessus un consommé dans lequel vous aurez fait jeter quelques bouillons à une pincée de fenouil haché.

En Suisse, on ajoute un peu de cerfeuil et de jeunes orties que l'on cultive comme fines herbes et dont on use fréquemment pour ce genre de potage qui généralement se sert en purée.

En Bourgogne, ce potage se sert au maigre, lié avec de la crème double et l'on remplace le fenouil par une poignée de laitue, oseille et cerfeuil que l'on cisèle et que l'on jette dans le potage à la purée de pommes de terre sans les passer au beurre. La liaison se met dans la soupière et lorsque le potage n'est pas assez épais, on y ajoute quelques croûtons coupés à l'emporte-pièce en liard.

### **Potage aux Choux.**

Voyez la manière dont on cuit les choux pour légumes et pour garniture. Servez un consommé de pain et quelques cuillerées de choux par dessus.

La soupe se sert simplement avec la cuisson des choux préparés comme il est dit dans toutes les garbures ; de même on sert les choux et leur garniture à part.

### **Potage aux Laitues émincées.**

Ciselez vos laitues après les avoir bien lavées ; passez-les au beurre, mouillez-les avec un bon consommé, laissez-les mijoter une bonne demi-heure, coupez vos croûtes ou croûtons à l'emporte-pièce et trempez votre potage. Ce potage est excellent au maigre avec la cuisson de petits pois, de choux-fleurs ou de haricots blancs, on peut alors le lier avec un demi-verre de crème double et un peu de beurre fin.

### **Potage au Mouton à l'Anglaise.**

Mettez une marmite d'eau au feu avec une épaule de mouton désossé ; faites écumer comme un pot-au-feu, garnissez-le de turneps ou navets, quelques oignons dont un piqué de deux clous de girofle, une branche de céleri, faites mijoter ce potage pendant deux heures et demie ; escalopez votre viande et vos légumes et servez le tout dans une soupière ; versez votre bouillon par dessus en le passant dans une passoire fine et servez s'il est d'un bon sel. Ce potage, qui est un genre de garbure, se sert également en Suisse ; mais principalement aux Anglais ; il est très rafraîchissant tout en étant substantiel, comme on peut en juger.

### **Potage au Naturel.**

Lorsque votre pot-au-feu est cuit, vous le dégraissez ; vous égouttez vos légumes que vous taillez et rangez sur une assiette, puis vous préparez une flûte de pain que vous coupez en huit parties égales, les placez au fond de votre soupière, versez dessus une ou deux cuillerées de votre bouillon bouillant, couvrez votre soupière, puis, au moment de servir, vous ajoutez la quantité de bouillon ou de consommé nécessaire et servez avec vos petits légumes à part.



### **Potage aux Choux farcis.**

Faites une pâte à choux ; couchez une cinquantaine de petits choux sur une plaque, faites-les cuire sans les dorer. Lorsqu'ils sont cuits, faites une incision sur le côté de chaque chou ; introduisez à l'aide d'un cornet de papier un peu de farce fine de volaille ou de gibier, remettez-les au feu quelques minutes avant de servir afin de faire pocher cette farce, mettez vos choux dans la soupière, versez votre consommé de volaille ou de gibier clarifié par dessus, et servez.

### **Potage aux Navets.**

Tournez vos petits navets à la cuiller, ou enlevez-les à l'aide de petites colonnes formant emporte-pièce, faites-les blanchir, égouttez-les, sautez-les au beurre avec un peu de sucre ; lorsqu'ils sont cuits à point, mettez-les dans une soupière de consommé clarifié et servez. On peut y adjoindre quelques croûtons coupés en liard et servir lorsque ceux-ci sont bien trempés.

### **Autre Potage à la purée de Navets.**

Émincez vos navets, passez-les au beurre avec une pincée de sucre, mouillez-les avec du bon consommé, couvrez-les d'une feuille de papier beurrée ; lorsqu'ils sont cuits, égouttez-les, pilez-les, passez-les à l'étamine ou au travers d'une machine anglaise (toile métallique). Remettez votre purée au bain-marie, ajoutez-y un bon morceau de beurre fin et un peu de consommé ou de la cuisson de vos navets, goûtez si votre potage est d'un bon sel et servez avec petits croûtons ou avec petits navets tournés à la cuiller et cuits à blanc dans un peu de beurre fin ou de consommé.

### **Potage à la purée de Racines.**

Émincez vos carottes, navets, oignons, céleri et poireaux en proportionnant le tout à la quantité de potage que vous désirez faire ; passez tous ces légumes au beurre

avec un peu de sucre sans leur laisser prendre couleur, mouillez-les avec un peu de consommé ou de bouillon ; laissez-les cuire tout doucement pendant deux heures ; égouttez-les, passez-les à l'étamine, mettez votre purée au feu dans une casserole afin de la faire dépouiller, mettez-la ensuite au bain-marie et servez-la avec petits croûtons passés au beurre.

Vous pouvez lier cette purée avec un morceau de beurre fin avant de la verser dans la soupière, mais il ne faut plus la laisser bouillir dès que cette addition est faite.

Assurez-vous que votre potage est d'un bon sel, car le sucre qu'ont naturellement ces légumes trompe quelquefois même les plus habiles praticiens.

### **Potage aux petits Oignons blancs.**

Coupez les extrémités et faites blanchir vos petits oignons avant de les éplucher afin de ne pas les écorcher. Mettez-les ensuite dans une casserole plate avec un bon morceau de beurre, une pincée de sucre, un peu de sel et poivre blanc, couvrez-les d'une feuille de papier beurrée, d'un couvercle assez épais et faites-les cuire au four sans leur laisser prendre couleur. Égouttez-les, mettez-les dans votre soupière, garnissez celle-ci de consommé clarifié et servez.

On peut ajouter quelque croûtons coupés en iard à l'aide de la boîte à colonne.

### **Potage printanier à la Chiffonnade.**

Voyez le printanier : ajoutez une chiffonnade composée de laitue, oseille et cerfeuil ciselés quelques minutes avant de servir et sans la passer au beurre afin que ces herbes conservent leur verdure.

### **Potage à la purée de Coucoudrelles.**

Épluchez vos petites citrouilles vertes en les ratissant légèrement, faites-les blanchir, égouttez-les ; marquez-les dans une casserole avec quelques barbes de lard une bonne mirepoix ; faites-les cuire avec peu de mouillement

ou consommé ; écrasez-les, passez-les au tamis ; mettez votre purée dans un bain-marie et lorsque votre potage sera bien chaud, vous le terminerez avec un morceau de beurre fin d'Isigny, un demi-verre de crème double ; servez-le avec macaroni, lazagnes, nouilles ou toutes autres pâtes, voire même avec des petits choux ou des croûtons passés au beurre.

### **Potage à la purée de Tomates.**

Faites une bonne mirepoix au jambon, pressez vos tomates afin d'en extraire l'eau qu'elles contiennent et les pépins, mettez-les dans votre mirepoix, faites cuire au four, pendant une heure et demie, incorporez une panade grasse ou Louis XIII dans vos tomates, passez votre potage à l'étamine, mettez-le de nouveau au feu, liez-le avec un morceau de beurre fin et gros comme une noix d'extrait Garlin ou glace de volaille clarifiée ; ajoutez une pincée de sucre pour corriger l'âcreté de cette purée et servez avec riz ou tout autre céréale, et même avec les pâtes italiennes, telles que nouilles, lazagnes ou macaroni.

### **Potage aux Quenêfes.**

Râpez un peu de muscade, mettez-la dans une terrine avec une pincée de sel blanc, deux œufs entiers et cinq jaunes ; incorporez 250 grammes de fleur de farine ; si votre pâte était un peu trop épaisse, ajoutez un demi-verre de bouillon bien dégraissé ; versez cette pâte dans une passoire moyenne au-dessus d'une casserole contenant du bouillon en ébullition ; dès que votre pâte est pochée, vous versez votre potage dans la soupière et servez.

### **Potage aux Niochis ou Gnoquis.**

Détrempez une pâte à choux au lait ; incorporez un peu de muscade râpée dedans et une pincée de cayenne, couchez vos niochis à la poche ou au cornet dans une casserole d'eau bouillante ; lorsqu'ils sont pochés, égouttez les, placez-les dans un fond de casserole d'entremets,

par lits et séparés par une couche de parmesan râpé ; faites-les cuire au four et, lorsqu'ils ont une belle couleur, servez-les avec une soupière de consommé clarifié à part.

### **Potage aux Romaines.**

Lavez et faites blanchir vos romaines entières, ficelez-les, bardez-les et faites-les braiser dans un bon fond garni d'une mirepoix, égoutez vos romaines, dressez-les sur un plat à part et servez une soupière de consommé clarifié.

### **Potage à la Moskowa.**

Faites une forte mirepoix de jambon, veau maigre, filet de bœuf et graisse de rognon de bœuf ; lorsque votre mirepoix est passée au beurre, vous l'assaisonnez de sel, poivre et muscade, et vous la mouillez d'un verre de bon xérès sec ; faites tomber à glace en ajoutant de temps en temps un peu de gelée de volaille. Faites une petite jardinière, incorporez-la dans votre potage au moment de servir, et garnissez votre soupière d'un bon consommé. Assurez-vous que votre potage est bien corsé, d'un bon sel et servez.

### **Beef-Tea ou thé de Bœuf.**

Coupez une noix de bœuf en huit, mettez ces morceaux dans une braisière avec un verre de bon madère, quelques carottes, oignons, et un léger bouquet garni ; couvrez hermétiquement, faites partir en plein feu, puis laissez tomber à glace, mouillez avec du consommé et laissez cuire pendant quatre heures : passez cet extrait à la serviette, sans le presser, et servez.

*Observation.* — Le beef-tea se fait également différemment pour les malades ou personnes faibles. Dégraissez complètement et hachez deux kilogrammes de noix de bœuf ou de faux-filet. Mettez cette chair dans un bain-marie, couvrez hermétiquement, faites cuire deux heures et demie, passez le thé à la serviette et servez.

Ce thé se sert également froid et est complètement pur ; il ne doit pas même être salé.

### Potage au Salep.

Faites tremper votre salep huit heures avant de le mettre cuire, mouillez-le au consommé et, lorsqu'il est parfaitement poché, vous le servez.

Ce potage peut également se faire au maigre et au lait (Voir les *Potages aux Pâtes*).

On peut aussi servir le salep comme garniture de potage dans les purées de volaille, gibier ou légumes.

### Potage aux Rabioles.

Faites une farce fine de volaille dans laquelle vous incorporez un peu de fromage râpé et un peu de crème double ; une pincée de fines herbes ou de bourrache blanchie et hachée, enveloppez gros comme une noisette de cette farce dans une abaisse de pâte à nouilles très minces, placez ces rabioles sur un couvercle de casserole étamé ; faites-les blanchir dans du consommé, égouttez-les ; formez-en des lits séparés par une couche de fromage râpé et versez un jus clair par dessus. Servez une soupière de consommé à part et faites offrir les rabioles bien chaudes.

Au moyen des moules cannelés (*coupe-pâte*), vous leur donnez une forme égale ; chaque rabiole doit être de trois centimètres carrés à peu près, et il ne faut guère que cinq ou six minutes pour les pocher, de sorte qu'elles ne doivent pas être faites trop longtemps à l'avance, afin d'être délicates et savoureuses. Les Anglais aiment beaucoup ce potage, parce que la rabiole ressemble au pouding de viande.

### Potage au Riz à la Créole.

Passez quelques oignons au beurre, mouillez-les avec deux litres de bon consommé de volaille, troussés deux poulets en entrée, faites-les cuire lentement dans ce consommé ; vingt-cinq minutes avant de servir, vous lavez deux poignées de beau riz Caroline ; vous le faites

blanchir, l'égouttez et le faites cuire dans ce consommé avec vos deux poulets; vous ajoutez une pincée de safran, un peu de poivre de Cayenne ou quelques piments rouges ou verts et observez de ne laisser crever votre riz que juste, afin qu'il ait plus de goût; le grain doit être entier; alors vous dressez votre riz autour de vos deux volailles, comme pour entrée, et servez le peu de consommé ou cuisson à part, après vous être assuré qu'il est assez relevé; le safran doit nécessairement dominer.

On peut aussi faire cuire les volailles dans une bonne braise de poulardes, les barder et ajouter les aromates, tels que carottes et bouquet garni; mais il faudra observer de les retirer et de débarder la volaille avant de la servir; dans ce dernier cas, on fait cuire le riz à part, également dans un bon consommé de volaille, et l'on y ajoute le safran; mais si, d'un côté, vous économisez votre braise parce qu'elle peut vous servir d'autres fois, d'autre part vos volailles ne sont pas parfumées de safran comme dans la première recette.

### Potage au Riz à l'Italienne.

Faites à peine crever votre riz (dix-huit minutes au plus) dans un peu de bon consommé et gros comme une noix de beurre fin; liez-le avec trois jaunes d'œufs et un peu de cayenne et gros comme une noix de glace de volaille ou extrait Garlin clarifié et servez.

*Observation.* — Le potage au riz à l'Italienne se sert également avec un chou de Milan braisé à l'étouffé, bien assaisonné d'ail, sel, poivre, avec lequel vous faites crever votre riz et servez ce potage également avec du parmesan râpé. Avant de mettre votre riz crevé dans votre potage, vous faites bien revenir votre chou émincé dans un quart de beurre et autant de lard râpé ou haché fin. En Italie, on aime beaucoup le parfum du fenouil ou de la fenouillette; vous aurez soin, pour les personnes qui ont habité ce pays, de ne pas trop la ménager dans la cuisine italienne.

### Sagou à l'Espagnole.

Faites une bonne purée de gibier et incorporez-la dans un potage au sagou, cuit simplement dans un bon consommé ; goûtez s'il est d'un bon sel et servez.

### Potage Chasseur (Garbure bourguignonne).

Faites une bonne garbure (Voir la *Garbure au hameau de Chantilly*). Ajoutez un ou deux lapins de garenne, servez votre potage après l'avoir goûté, en dressant les légumes et les lapins à part sur un plat, comme une flamande, et le bouillon dans votre soupière.

On peut servir une soucoupe de fromage râpé pour les amateurs et, suivant le goût des amphityrons, mettre ou non des croûtons dans ce potage.

Si vous n'avez pas de jambon pour faire cette garbure, remplacez-le par un morceau de lard de poitrine ou petit salé, et alors vous servirez un peu de crème double à part, en même temps que le potage.

### Potage aux (Taillarines à l'Italienne).

Faites une pâte à nouilles serrée, abaissez-la aussi mince que possible, saupoudrez-la légèrement de farine, pliez-la en quatre et ciselez vos nouilles ou taillarines le plus fin possible ; faites-les pocher à l'eau salée bouillante ; égouttez-les sur un tamis et rangez-les dans votre soupière, en entremêlant un lit de fromage râpé entre chaque lit de taillarines ; puis vous versez dessus une espagnole claire bien dépouillée et légèrement corsée ou faite avec du consommé de tortue véritable.

On peut également servir les taillarines sans fromage.

*Observation.* — Le potage aux taillarines peut également se servir au maigre, soit dans un potage Richelieu ou à l'oignon, soit dans une cuisson de légumes liée aux jaunes d'œufs et à la crème ; de même, on peut procéder comme ci-dessus en liant par un roux la cuisson de légumes ou même le lait ; dans ce dernier cas, on n'emploie pas le fromage râpé.

### **Bouillie.**

Mettez une cuillerée de farine ou de crème de riz dans un bol ; détrempez-le avec un peu de bon lait doux ou avec un verre de crème douce ; versez cette préparation dans un demi-litre de lait bouillant, agitez vivement votre bouillie, laissez-la cuire un petit quart d'heure, ajoutez un peu de sel et de sucre en poudre, une goutte d'eau de fleur d'oranger et servez,

### **Potage au Giraumont.**

Voyez le potage au potiron. Ce potage se fait et se sert de même, mais on peut également servir un plat de giraumont cuit au four, comme le potiron, en ayant soin de mettre entre chaque lit de giraumont un lit de fromage râpé, et l'on sert : la purée liée à la crème et au beurre, et le plat gratiné au four. Veillez à ce que le potage ne soit pas fade.

On peut aussi servir ce potage avec croûtons ou trempé sur tranches de pain grillées. Une fois la purée mouillée au lait bouilli, ce potage ne doit plus bouillir, sans quoi il tourne et n'est plus présentable.

### **Panade ordinaire.**

Coupez une flûte ou quelques lames de pain blanc dans une casserole, mouillez votre pain avec deux verres d'eau froide, ajoutez un peu de sel et gros comme une noix de beurre fin, laissez mijoter vingt minutes, écrasez votre panade à l'aide d'une spatule, passez-la dans une passoire moyenne, liez votre panade avec un demi-verre de crème double et deux jaunes d'œufs ; ajoutez-y gros comme un œuf de pigeon de bon beurre fin, et servez sans le remettre au feu, c'est-à-dire que l'on peut mettre la liaison dans la soupière et verser petit à petit, en remuant vivement la panade à l'aide d'une cuiller, afin que les jaunes d'œufs ne se trouvent pas saisis trop vite ; car c'est la liaison qui doit rendre ce potage moelleux comme une crème.



### Potage à la Chicorée.

Choisissez deux belles chicorées, enlevez-en les feuilles vertes et les grosses côtes, lavez-les bien, émincez-les, passez votre chicorée au beurre; mouillez-la au consommé ou à l'eau; dans ce dernier cas, assaisonnez de sel, poivre, et un peu de muscade; liez votre potage avec une cuillerée de sauce béchamel et deux ou trois jaunes d'œufs et servez-le avec pain grillé, flûte ou croûtons.

### Potage aux Choux-Fleurs.

Faites cuire vos choux-fleurs à l'eau avec un peu de sel; égouttez vos têtes de choux-fleurs et coupez-en les côtes que vous mettez de côté; mettez dans votre soupière un verre de crème, deux jaunes d'œufs, un peu de beurre, un peu de poivre et de muscade, versez un peu de votre bouillon ou cuisson de choux-fleurs sur cette liaison en l'agitant vivement afin que les jaunes ne cuisent trop vite, puis vous mettez vos petites têtes de choux-fleurs et quelques croûtons dans votre soupière, versez votre bouillon de choux-fleurs en agitant légèrement à l'aide d'une cuiller afin que la liaison se mêle partout également, et servez.

*Observation.* — On peut faire une purée de choux-fleurs, la lier avec un peu de bonne béchamel, y ajouter un peu de parmesan râpé et servir cette purée avec petits croûtons.

Ou bien encore on peut presser les choux-fleurs, les lier avec une béchamel un peu serrée et quelques jaunes d'œufs, puis vous les laissez refroidir sur un plat, vous en formez des petites croquettes que vous faites frire dans du beurre et les servez dans le potage ci-dessus indiqué en guise de croûtons; on peut ajouter du parmesan dans cet appareil à croquettes en le liant chaud.

### Potage au Chou.

Ciselez le cœur d'un chou frisé ou pommé, passez-le au beurre, mouillez-le à l'eau ou au consommé, laissez-le

cuire une heure et demie, ajoutez-y une bonne purée de pommes de terre. Un verre de crème double, sel et poivre, et servez sur croûtons ou tranches de pain grillés.

On peut servir du parmesan sur une soucoupe à part.

### **Potage aux Huitres et aux Moules.**

Mettez une casserole de moules au feu, lorsqu'elles sont ouvertes, enlevez-en les coquilles, mettez vos moules dans une terrine avec quelques douzaines d'huitres que vous aurez retirées de leurs coquilles, faites une mirepoix très fine avec carottes, oignons, jambon, ail, un petit bouquet garni, sel, poivre, un peu de muscade, passez votre mirepoix coupée en petits dés dans un peu de bon beurre frais à feu vif, mouillez avec la cuisson des moules et l'eau des huitres, faites cuire vingt minutes à grande ébullition, puis vous jetez vos moules et vos huitres dans votre potage et ne laissez jeter que quelques bouillons; préparez vos croûtons dans votre soupière avec une liaison de quelques jaunes d'œufs, une pincée de cerfeuil haché et versez votre potage après en avoir retiré le bouquet garni et la gousse d'ail. Servez s'il est d'un bon sel.

Dans les pays méridionaux on remplace le beurre par l'huile fine et l'on trempe sur des tartines de pain grillées et légèrement passées à l'ail.

Les tourteaux, l'araignée, la châtaigne, le manche de couteau, la pétonde, la palourde, le vigneau et la coquille Saint-Jacques font d'excellents potages aux coquillages; employez les mêmes principes que pour les huitres et les moules.

### **Potage à la Monaco.**

Faites un potage au lait légèrement salé, un peu plus sucré que le potage au lait ordinaire, liez-le avec quatre jaunes d'œufs, passez-le à l'étamine et faites-le cuire comme une anglaise (un peu moins lié cependant), puis vous aurez quelques croûtons de Compiègne glacés au four, les mettez dans votre soupière et verserez votre

potage au lait lié par dessus juste au moment de le servir, afin que les croûtons n'aient pas le temps de se ramollir.

### **Autre Potage à la purée de Pommes de terre.**

Faites une bonne purée de pommes de terre, mouillez-la au lait, mettez vos croûtons dans votre soupière, dès que votre purée est prête à bouillir, versez-la sur vos croûtons et servez après vous être assuré que votre potage est d'un bon sel; vous pouvez y ajouter un peu de beurre fin au dernier moment.

On peut servir ce potage au riz, au vermicelle, aux nouilles, aux lazagnes et au macaroni.

### **Potage au Lait lié.**

Cassez une liaison de quatre jaunes dans un bol, ajoutez-y deux cuillerées de sucre en poudre, un macaron pilé ou écrasé, un peu d'eau de fleur d'oranger, versez petit à petit dans cet appareil un litre et demi de lait bouillant en le fouettant vivement, ajoutez un grain de sel ou deux, mettez votre potage sur un bon feu, continuez de fouetter et de remuer à l'aide d'une spatule légèrement. Versez votre potage sur vos croûtons passés four ou glacés au beurre et légèrement sucrés.

On peut faire des croûtons de pain de mie ou de pâte à brioche, de Compiègne ou de biscuits à la cuiller, les saupoudrer de sucre et les faire glacer au four.

De même on peut passer ce potage à l'étamine avant de le faire prendre pour éviter qu'il ne reste un peu de germe des œufs.

### **Potage à la purée d'Oseille.**

Faites fondre quelques poignées d'oseille concassée avec quelques feuilles de laitues, égouttez et passez dans une purée de pois verts; mouillez la purée avec du consommé, faites-la jeter quelques bouillons, écumez-la et mettez dans votre potage une légère garniture de petits pois et de pointes d'asperges, terminez votre potage avec un peu de bon beurre de Gournay ou d'Isigny et une

pincée de cerfeuil haché. Servez votre potage sans croûtons après vous être assuré qu'il est d'un bon sel.

### **Potage à la Détiller.**

Coupez quelques losanges de mie de pain, passez-les au beurre clarifié sans leur laisser prendre trop de couleur, saupoudrez-les de sucre après les avoir égouttés et dressés sur un couvercle de casserole, faites-les prendre une belle couleur glacée au four et mettez-les dans votre soupière; servez un potage à la Monaco ou au lait lié sur vos croûtons et servez.

On peut également ajouter un peu de macarons pilés ou de fleurs d'oranger pralinées suivant le goût de l'amphitryon.

### **Potage maigre au Beurre.**

Voyez le potage Faubonne ou Julienne, mouillez-le au suc de légumes ou simplement à l'eau, après l'avoir fait revenir au beurre; salez et poivrez raisonnablement, laissez cuire deux heures et servez avec ou sans pain.

Dans les pays méridionaux, employez l'huile au lieu du beurre.

### **Potage à la Provençale.**

Passez quelques oignons et un peu d'ail dans un peu d'huile, à feu vif, mouillez votre potage à l'eau; ajoutez un bouquet de queues de persil, une carotte, un gros oignon piqué de deux clous de girofle; faites cuire dans votre potage quelques poissons tels que: merlan, sole, turbotin ou barbue. Sitôt cuits, retirez vos poissons, servez-les sur une serviette pliée à cet effet et terminez votre potage avec une pincée de fenouillette hachée; faites frire quinze croûtons dans une bonne huile d'olive, placez-les dans votre soupière et trempez votre potage après avoir retiré l'oignon piqué de clous de girofle, la carotte et le bouquet de queues de persil; servez s'il est d'un bon sel. Ce potage a beaucoup plus de ressemblance avec le potage moskova ou russe qu'avec la bouilla-

baisse, parce que la cuisson est plus lente et la réduction par conséquent beaucoup mieux liée.

### **Potage maigre à la Tyrolienne.**

Coupez la chair d'un concombre en petits dés, ciselez une chiffonnade complète d'oseille, laitues, cerfeuil, pourpier, passez le tout au beurre à feu d'enfer, mouillez votre potage avec du bon consommé, assaisonnez et faites cuire quelques poignées de petits pois nouveaux et de pointes d'asperges dans votre potage. Cassez une liaison de trois jaunes dans votre soupière, ajoutez un bon verre de crème double et un morceau de beurre d'Isigny ou de Gournay, et lorsque vous aurez opéré votre liaison en versant un peu de potage dedans, vous y mettrez vos petits croûtons et verserez le reste de votre potage. Goûtez votre potage, laissez-le tremper et servez.

### **Potage au riz Faubonne maigre.**

Voyez le potage Faubonne, mouillez-le à l'eau, faites-le cuire de même qu'il est indiqué, puis vous servez avec un peu de riz crevé à point.

### **Potage à la Dartois au maigre.**

Voyez ce potage. Supprimez le lard de poitrine ou le jambon, passez votre mirepoix au beurre ou à l'huile, mouillez-le à l'eau, faites cuire vos pois verts pendant trois heures (les pois cassés doivent être trempés de la veille), passez-les à l'étamine ; mettez votre purée dans une casserole, mouillez-la afin qu'elle ne soit ni trop claire ni trop épaisse ; terminez-la avec un peu de sucre et gros comme un œuf de bon beurre fin.

Servez le potage avec riz crevé à point, ou croûtons passés au beurre, après vous être assuré qu'il est d'un bon sel.

### **Potage au riz à la Richelieu.**

Faites un bon potage à l'oignon ou Richelieu, et au moment de servir, ajoutez quelques cuillerées de riz crevé

à point. Il est inutile d'ajouter que le riz remplace le pain dans tous les potages où il entre comme garniture.

### Potage à l'Oignon au lait.

Émincez quelques oignons après en avoir retiré la sève qui se trouve au cœur de l'oignon et les deux extrémités, passez votre oignon au beurre, mouillez-le au lait, salez et poivrez, taillez votre potage, versez un verre de crème sur votre pain, puis vous trempez au moment de servir. couvrez quelques minutes et servez.

*Observation générale sur le rôle que joue le riz dans les purées et potages, et les différentes manières de le faire cuire.* Lorsque le riz dans un potage sert simplement de garniture, c'est-à-dire qu'il remplace le pain, autant que possible, il ne doit pas être trop crevé et on ne doit l'employer qu'en petite quantité.

Si, au contraire, il forme la base d'un potage ou qu'il doive être incorporé dans une purée comme liaison, il doit être suffisamment cuit pour pouvoir être passé au tamis ou à l'étamine et par cela même former un velouté de crème de riz.

Ainsi dans les potages Faubonne, Condé, Dartois, Crécy, il doit être entier comme garniture et, lors même qu'il en entrerait une partie dans les purées, celui qui sert de garniture devra toujours être entier.

Tandis que dans les potages suisses à la paysanne ou à la purée de pommes de terre il doit cuire avec le potage, se fondre sans pour ainsi dire qu'on le retrouve et former comme une crème veloutée. Dans ce dernier cas, il absorbe beaucoup de beurre, tandis que dans le premier il reste blanc et cuit avec un peu de consommé.

Il en est de même des potages au lait et au gras ; c'est-à-dire qu'il doit rester entier comme garniture s'il doit former purée, on peut le laisser cuire davantage et autant que possible avec un peu de cuisson ou liquide. A la créole, à la turque, à l'indienne ou à l'italienne, il doit être à peine crevé ; ces derniers même ne veulent pas qu'il soit lavé tant ils craignent qu'il perde son goût. Il en est de même pour les entremets : casseroles, turbans

ou garniture d'entrées, ainsi que les socles comme on peut voir aux articles dans lesquels il en est fait mention.

*Observation générale, sur l'emploi des pâtes pour potages.* — Beaucoup de praticiens et surtout dans les restaurants font pocher leurs pâtes à l'eau et les mettent ensuite dans leur consommé clarifié, c'est une grave erreur qu'ils commettent, car les pâtes pochées à l'eau perdent leur saveur.

Les pâtes doivent être pochées dans le bouillon même avec lequel elles doivent être servies, et dans le cas où les pâtes doivent servir de garniture dans un potage, elles doivent être cuites dans le bouillon, égouttées et mises dans le potage quelques minutes avant de servir ; comme par exemple dans un potage à l'oseille, à la jardinière ou à la julienne, etc.

Il en est de même pour les potages au lait, tels que : vermicelle, nouilles, lazagnes, riz, pâtes d'Italie, semoule, tapioca, salep, sagou, etc., etc. Les pâtes en général doivent être mises dans le liquide en ébullition ; mais dès que l'ébullition, un moment arrêtée, reprend son cours, on doit retirer sur le coin du fourneau la casserole contenant ces pâtes et les laisser pocher très lentement ; autrement elles troublent le bouillon, restent pâteuses et ne pochent plus convenablement ; de plus, elles troublent le potage, ce qui probablement aura donné l'idée de les faire pocher ou blanchir à l'eau. Après la première ébullition, écumez votre potage et sitôt vos pâtes pochées, mettez votre potage au bain-marie afin qu'il n'ébullitionne. Versez un peu de consommé sur les potages gras afin qu'il ne se forme une petite peau qu'il faudrait avoir soin d'enlever avant de servir, et un peu de lait sur les potages au lait pour la même raison

*Observation sur la liaison des Potages.* — Lorsque l'on est dans son ménage, il est facile de casser un œuf ou deux au-dessus d'un bol et de ne mettre que le jaune dans la soupière avec un morceau de beurre frais et un peu de crème double ; mais en principe nous devons éviter qu'il ne reste aucun germe du blanc après le jaune ; à cet effet,

il faut passer les jaunes à l'étamine, de plus, et afin que l'œuf ne laisse aucun goût, il est nécessaire de le faire cuire quelques secondes ; mais il faut avoir soin de ne pas laisser bouillir ; même il est un degré qu'il ne faut pas laisser atteindre, sans quoi votre potage tournerait. Lorsque votre jaune est passé à l'étamine vous y ajoutez votre beurre fin et un peu de crème suivant le potage ou suivant le goût de l'amphitryon, vous versez d'abord sur cette liaison un peu de votre potage pour éviter que l'œuf ne soit saisi par la trop grande chaleur, puis vous versez votre liaison dans votre potage en l'agitant doucement, soit au moyen d'une cuiller, soit en donnant une impulsion de va-et-vient à la casserole et cela sans secousses. La liaison donne un velouté au potage et le rend moelleux et agréable au palais lorsqu'elle est employée à propos et soignée comme il vient d'être expliqué.

La liaison s'emploie généralement plus fréquemment en Allemagne et en Suisse qu'en France ou en Angleterre, les potages allemands sont ou peuvent être comparés à de certaines crèmes. A dire vrai, ils sont presque toujours confectionnés par des cuisiniers français, car quoi qu'on dise, ceux-ci seront toujours recherchés pour leurs qualités gastronomiques, surtout à l'étranger.

*Observation sur la liaison du Consommé.* — Le consommé lié uniquement avec des jaunes d'œufs doit former, lorsqu'il est cuit, une crème renversée des plus délicates, ne pas sentir l'œuf et on ne doit voir dans cette crème aucun germe. A cet effet, l'artisan doit passer les jaunes d'œufs à l'étamine, n'en mettre qu'une quantité relative au moule de consommé qu'il a l'intention d'employer, passer à nouveau son appareil lorsque le consommé est lié et faire cuire dans un moule uni au bain-marie et couvert de feu, ou au four simplement au bain-marie.

Cette crème se sert comme garniture des potages à la Royale et à la Deslignac.

Dans le premier cas, on enlève de petites colonnes à l'emporte-pièce, puis on les coupe de même longueur, ce qui donne un charmant aspect au potage.

Dans le second, on coupe cette crème en lames à l'aide



d'une cuiller ou d'une lame de couteau de cuisine comme pour en former des soupes.

On peut varier ce genre en coupant la crème en dés, en liard, ou avec des moules cannelés en former des dessins variés, de même que l'on peut mouler dans de très petits moules et les démouler dans le potage sans les briser, cette dernière manière peu généralisée est cependant la plus gracieuse, car elle ne trouble nullement le consommé clarifié.

Toutes les gelées de viande de volaille ou de gibier peuvent être liées et se servir comme garniture de potage.

On peut également former un appareil avec de la cuisson de poisson et le servir dans les potages à la russe, à la moskova ou à la provençale.

### **Des Consommés.**

Les consommés se marquent comme le pot-au-feu ; la différence qui les caractérise est dans la qualité plus ou moins grande des viandes qui les composent et surtout en ce que leur cuisson lente et longue les réduit en gelée très épaisse sans le secours d'aucune matière gélatineuse, autre que les viandes dont ils sont composés.

Le consommé est le régénérateur de l'homme.

### **Grand Consommé.**

Mettez dans une marmite trois pièces de bœuf de deux kilogrammes chaque, un quasi et deux jarrets de veau, quelques poules, un ou deux abatis de dinde, remplissez votre marmite aux trois quarts d'eau filtrée, mettez-la partir en plein feu, écumez-la comme il est indiqué à l'article consommé ordinaire ou pot-au-feu, garnissez votre marmite de légumes, tels que carottes, poireaux, oignons, très peu de navets, un panais, deux ou trois clous de girofle, écumez à nouveau et mettez votre marmite sur le coin du fourneau afin qu'il continue de cuire lentement pendant huit heures (de huit heures du matin à quatre heures du soir). Puis vous le dégraissez, le passez au tamis de soie et le clarifiez après l'avoir laissé déposer un instant.

La tranche, le gîte à la noix, la culotte font d'excellents

consommés, mais suivant l'emploi des pièces que l'on a à sa disposition, on règle son travail, car le bœuf ainsi cuit n'a plus qu'une minime saveur et on n'en a guère l'emploi ; même dans les bonnes maisons, souvent on ne peut le donner au personnel.

### Consommé de Volailles.

Mettez dans une marmite vingt-quatre poules ou poulets desquels vous aurez enlevé les filets pour entrée ou hors-d'œuvre, un ou deux jarrets de veau et une pièce de culotte de bœuf. Joignez à cela les abatis de vos volailles, plus deux abatis de dinde ; remplissez votre marmite aux trois quarts d'eau filtrée, faites-la partir en plein feu, écumez-la avec soin comme il est dit pour le consommé ordinaire, garnissez votre marmite de quelques carottes et oignons dont un piqué de trois clous de girofle, d'un bouquet de poireaux, d'une branche de céleri et d'un panais, écumez encore une dernière fois et retirez votre marmite sur le coin du fourneau afin qu'elle cuise lentement pendant sept heures, après quoi, vous dégraissez votre consommé et le passez à la serviette ou au tamis fin, puis vous le clarifiez comme il est indiqué à la clarification des consommés et le tenez au bain-marie ou sur le coin du fourneau sans le laisser bouillir jusqu'au moment de le servir.

*Observation.* — Dans les maisons où l'on sert beaucoup de poulets sautés ou d'entrées de filets, de ballotines, on n'est pas obligé de sacrifier vingt-quatre volailles, on emploie toutes les carcasses et les abatis, sauf le foie dont on se sert pour financière, toulouse ou pour pain de foie de volailles, etc.

Dans les maisons princières on ne saurait regarder d'aussi près ; cependant l'économie ne sied mal nulle part et est toujours préférable à la prodigalité.

### Consommé de Gibier.

Levez les suprêmes ou filets de vos faisans, perdrix et même de vos lapereaux de garenne ; mettez vos ballotines de côté si vous en avez besoin.

Foncez votre marmite de carottes, oignons dont un piqué de deux clous de girofle, placez vos abatis et vos carcasses dans le fond de votre marmite que vous remplissez de consommé ordinaire ou d'eau ; ajoutez une pièce de bœuf et quelques volailles, faites partir en plein feu, écumez, garnissez votre consommé de légumes, écumez une dernière fois. Retirez votre marmite sur le coin du fourneau et laissez mijoter votre consommé pendant cinq ou six heures, dégraissez-le, passez-le à la serviette ou au tamis fin ; clarifiez-le et mettez-le au bain-marie ou sur un coin du fourneau sans le laisser bouillir, jusqu'au moment de le servir :

*Observation.* — On peut se servir de ce consommé pour mouiller les purées de gibier, les farces à pâté et pour faire les sauces salmis ou chasseurs.

*Observation générale sur les Consommés.* — Lorsque les consommés ont cuit quelques heures, on peut, afin de les faire dépouiller plus facilement, faire une première clarification à l'aide de quelques abatis ou d'un peu de tranche maigre de bœuf pilée avec un œuf, que l'on met cuire dans le consommé après y avoir incorporé un peu d'eau fraîche et un peu de ce même consommé chaud.

Souvent cette première opération divise tellement bien la gelée qu'elle est d'une limpidité parfaite. En tous les cas, elle aide à la clarification générale.

### Bouillons.

*Observation sur les Bouillons.* — Lorsqu'on a lu la manière de faire un consommé, on peut faire tous les bouillons en général, il suffit de les approprier aux circonstances.

Suivant le tempérament des amphitryons que l'on sert, il est nécessaire parfois de servir un bouillon rafraîchissant, soit de veau, de mou de veau, d'herbes, de poule ou de poulet pectoral, etc.

Car, quoi qu'on dise, un bon cuisinier est aussi capable de rendre la santé ou de l'entretenir dans de bonnes conditions que de certains médecins qui médisent de l'artiste

culinaire, afin de ne pas perdre la considération ou l'influence qu'ils se sont acquise dans l'esprit de leur client.

Antonin Carême disait que l'homme riche, qui mène une vie déréglée doit plutôt se fier à la science de son cuisinier pour rétablir sa santé, s'il en sent la nécessité qu'aux discours mensongers d'un médecin intéressé. Et il s'appuyait sur ce principe : que la science culinaire était plus salutaire à la santé des hommes que tous les doctes préceptes de ceux qui prolongent les maladies par spéculation et qui, trop souvent, vous envoient dans l'autre monde par une ignorance inconcevable du corps humain épuisé par les souffrances morales et physiques.

### **Bouillon de Veau rafraîchissant.**

Mettez dans une petite marmite bien étamée une livre de jarret de veau et quelques lames de veau coupées dans la rouelle ; mettez quatre ou cinq litres d'eau ; un peu de sel et faites partir votre marmite en plein feu ; lorsque vous l'aurez bien écumée, vous garnirez votre bouillon de deux carottes, un navet, un poireau et un bon bouquet de laitues et de chicorée sauvage. Laissez cuire ce bouillon cinq heures et servez-le après l'avoir goûté.

### **Bouillon de Mou de Veau.**

Coupez un morceau de mou de veau, faites-le dégorger dans une terrine d'eau fraîche, mettez-le dans une petite marmite avec trois litres d'eau, faites partir ce bouillon en plein feu, écumez-le, garnissez-le d'une carotte, d'un navet, une poignée de cerfeuil et de feuilles de laitues dont vous faites un bouquet, faites-le cuire lentement pendant trois heures, passez-le et servez.

Dans tous les bouillons pectoraux ou rafraîchissants, vous pouvez mettre quelques jujubes ou un peu de bon miel de Narbonne.

### **Bouillon d'herbes.**

Faites une chiffonnade composée de feuilles de laitues, un peu de pourpier, de cresson, de cerfeuil et d'oseille. (En Suisse on ajoute quelques feuilles de poirée.) Ciselez

vos herbes, lavez-les et mettez-les cuire dans une casserole avec trois litres d'eau, ajoutez un peu de sel, et gros comme une noix de beurre fin et servez.

### **Bouillon pectoral.**

Videz et flambez une poule, troussez-la en entrée, mettez-la dans une marmite avec trois litres d'eau, un peu de sel, faites partir en plein feu, écumez et garnissez avec deux carottes, deux navets, un bouquet de laitue et cerfeuil ; faites cuire deux heures et servez.

*Observation.* — On peut ajouter, en mettant le poulet au feu, une crosse de veau ou un peu de jarret de veau et même une petite tranche de culotte de bœuf. De même, on peut faire ce bouillon avec des abatis seulement.

### **Grand Bouillon maigre de Légumes.**

Mettez trois litres d'eau dans une marmite, un bon morceau de beurre, un peu de sel, une douzaine de carottes et de navets coupés en lames comme pour le potage de Crécy, une ou deux branches de céleri, quelques laitues et une poignée de cerfeuil dont vous formez un bouquet, un panais et un petit chou blanchi ; faites cuire à grande ébullition jusqu'à ce que votre mouillement soit tombé à glace, alors vous couvrez vos légumes d'une feuille de papier beurrée, les laissez cuire dans le beurre et dans leur suc pendant une heure à four modéré, puis, vous remplissez votre marmite d'eau, la salez à point et la laissez cuire pendant deux heures. Pendant la saison des primeurs, mouillez ces légumes avec la cuisson de vos petits pois, pointes d'asperges, haricots verts, choux-fleurs, etc., et l'hiver avec les cuissons de lentilles, haricots blancs ou rouges, etc.

Passez ce grand bouillon et servez-vous-en pour mouiller vos potages maigres de légumes.

### **Grand Bouillon maigre de Poisson.**

Beurrez légèrement le fond d'une casserole ou d'une marmite de moyenne grandeur, foncez-la de quelques carottes et oignons coupés en rouelles, placez sur ces

légumes un moyen brochet habillé et coupé en deux, une carpe dont vous aurez soin de retirer la pierre d'amertume qui se trouve à la naissance de la tête, ajoutez une petite tanche et quelques tronçons d'anguille, un bon bouquet de racines de persil, deux clous de girofle, un peu de macis, sel et gros poivre, versez-y du bouillon maigre pour masquer la surface du poisson ; dès que l'ébullition s'opère, écumez parfaitement, puis vous observez la réduction afin que la glace se colore peu à peu d'un blanc rougeâtre ; après quoi, vous remplissez aux trois quarts la casserole de bouillon maigre ; laissez cuire une bonne heure, dégraissez et passez ce bouillon ou essence de poisson à la serviette et servez-vous-en pour mouiller vos potages à la russe, à la moskova, aux coquillages ou à la provençale.

*Observation.* — Les praticiens reconnaîtront qu'avec un grand bouillon de poisson ainsi compris, on peut en tirer un grand parti pour les sauces maigres, ou ordinaires devant accompagner le poisson, telles que : génoises, chambord, génévoise, normande, etc. La sauce espagnole en maigre à la Vatel se commence avec ce grand bouillon. Carême lui-même s'en servait comme essence ; on peut néanmoins modifier cette préparation suivant le pays où l'on se trouve, c'est-à-dire d'après le genre de poisson que l'on peut se procurer.

Je répéterai ici ce que j'ai dit pour le jus dans l'observation générale : il ne faut pas abuser des aromates pour aucune espèce de poisson, afin de ne pas anéantir le naturel ; ainsi donc, n'employez qu'avec une grande réserve : thym, laurier, macis, clous de girofle, poivre, muscade et safran. Il en sera de même du vin, c'est-à-dire qu'il faut autant que possible proportionner la quantité d'abord, et ensuite autant que possible employer les vins des mêmes contrées où le poisson a été pêché.

### **Manière de clarifier le Consommé et de le colorer légèrement.**

Lorsque votre consommé a été troublé soit en retirant les viandes qui le composaient, soit parce que l'ébullition

a été trop vive, il faut d'abord le dégraisser, le passer à la serviette, puis le dégraisser à nouveau de sorte qu'aucun œil ne paraisse à sa surface, ensuite, vous pilez une livre de tranche maigre de bœuf avec quelques abatis de volaille et un ou deux œufs entiers, ou simplement un peu de blanc d'œuf, vous incorporez une goutte d'eau fraîche dans cette chair pilée, puis un peu de votre consommé et enfin mêlez le tout ensemble. remettez votre consommé au feu dans une casserole ou marmite bien étamée, fouettez votre consommé jusqu'au moment où l'ébullition vient diviser la matière et l'éclaircir. Alors vous retirez votre fouet et laissez la marmite quelques instants sur le coin du fourneau, afin que la clarification s'opère lentement, puis, vous passez votre consommé à la serviette (cette fois sur le tabouret à gelée), et quelques instants avant de servir, vous colorez votre consommé en trempant quelques secondes dedans un poulet rôti à la broche et d'une belle couleur blonde ; de sorte que votre consommé est jaune comme de l'or et n'a pas ce mauvais goût de caramel qui dénature presque toujours un bon potage. On peut également clarifier le potage et le consommé avec un œuf ou un blanc sans viande, mais on lui enlève le parfum que cette dernière manière d'opérer lui conserve, en lui donnant une force de plus.

### **Aspic ou Gelée ordinaire.**

Prenez un fort jarret de veau, un jarret de jambon, un morceau de tranche de bœuf, quelques pieds de veau, mettez-les dans une braisière, remplissez-la d'eau froide, Laissez dégorger vos viandes, changez l'eau, ajoutez-y également vos débris de volaille et de gibier ; puis vous la mettez en plein feu, l'écumez comme le consommé, garnissez votre braisière de carottes, oignons et bouquet garni ; laissez-la ensuite mijoter lentement sur le coin du fourneau pendant six ou sept heures. Dégraissez votre gelée ou aspic ; passez-la à la serviette et clarifiez-la comme suit : pilez une livre de bœuf maigre, c'est-à-dire dans la tranche ou dans le gîte à la noix, ajoutez quelques œufs entiers et un jus de citron, alors vous relevez

cette chair ainsi préparée dans une terrine ou casserole, puis vous y incorporez, en fouettant un peu, de votre jus, afin de ne pas saisir l'œuf et l'albumine qui se trouve dans la chair pilée ; vous versez le tout dans votre aspic et continuez de fouetter sur un feu vif, jusqu'à ce que la clarification s'opère ; alors vous retirez votre fouet et mettez votre gelée quelques minutes sur le coin du fourneau avec un peu de feu dessus, afin qu'elle se dépouille comme il faut ; préparez une serviette sur un tabouret renversé et placez un vase sous la serviette afin de recevoir la gelée que vous passez au travers, en la versant avec précaution. La gelée doit former des petites perles à la surface du vase dans lequel elle tombe lorsqu'elle est bien claire ; mettez votre gelée dans un endroit frais et vous en servez aux articles indiqués.

### **Blond de Veau.**

Foncez ou marquez une braisière comme celle du grand jus et ne mettez comme garniture que jarrets, parures ou os de veau ; faites suer votre braisière sans la laisser pincer, mouillez-la, faites-la partir en plein feu, écumez-la et garnissez-la comme une braisière ordinaire, de carottes, oignons et bouquet garni ; laissez-la mijoter quatre ou cinq heures, dégraissez-la et passez votre blond de veau dans une serviette pour vous en servir au besoin.

On peut également ajouter dans cette garniture quelques débris de volaille ou une poule, mais aucune viande noire.

Ce blond de veau sert ordinairement pour faire le velouté ou l'allemande.

### **Blond de volaille.**

Foncez une braisière de quelques carottes, oignons et d'un bouquet garni, placez sur cette garniture vos débris de volaille ; faites-les suer sans les laisser pincer ; ensuite vous mouillerez votre blond de volaille avec le blond de veau dont la description précède celle-ci ou avec du consommé blanc ordinaire ; écumez cette braisière, garnissez-la et laissez mijoter deux petites heures, passez



vosre blond de volaille à la serviette après l'avoir dégraisé et servez-vous-en aux articles indiqués.

Ce blond de volaille sert généralement à former la sauce suprême ou pour mouiller les gelées de volaille ou les sauces.

Il sert également pour braiser les chapons et poulardes qui doivent être servis pour entrées.

### **Empotage.**

L'empotage est de toute nécessité dans les maisons où le travail est suivi et est un peu important.

Il sert à mouiller les potages et quelquefois même les sauces lorsque les jus sont épuisés.

Foncez une braisière ou une marmite de quelques tranches de jambon, d'une rouelle de veau, quelques carottes et oignons, un bouquet garni; ajoutez un morceau de culotte ou de gîte à la noix, quelques débris de volaille ou à défaut une poule ou deux, le râble d'un lapin de garenne et une perdrix, mouillez votre empotage d'une cuillerée de grand bouillon, vous le faites suer pendant une heure, puis vous le mouillez avec votre grand bouillon sans y mettre de sel; lorsque la glace qui s'est formée au fond de votre braisière est détachée, faites partir et écumez parfaitement; garnissez à nouveau de quelques légumes, laissez cuire quatre heures à feu modéré, puis vous dégraissez votre empotage, le passez au tamis fin ou à la serviette et vous en servez au besoin. Lorsqu'il est froid, mettez-le au garde-manger et lorsque vous en marquez un autre, faites tomber à glace ce qui vous reste du précédent; cette précaution, surtout l'été, vous évitera des pertes et vous rendra même service.

Cet empotage doit être blond; c'est pourquoi il faut surveiller le suage, afin que la glace qui se forme au fond ou après les parois de la braisière ne soit pas trop brune, ce qui arriverait si les viandes ou les légumes pinçaient même légèrement.

En ajoutant quelques pieds de veau dégorgés ou quelques couennes blanchies on obtient une assez bonne gelée avec cet empotage.

### Essence de Gibier.

Marquez une braisière comme il est indiqué pour le grand jus; c'est-à-dire : couennes de lard blanchies, tranches de carottes et d'oignons; placez vos débris de gibier dans votre braisière; ajoutez-y une perdrix ou deux, un levraut ou lapereau de garenne, suivant les travaux qui vous incombent; faites suer, mouillez de consommé de gibier, garnissez légèrement de carottes, oignons et d'un bouquet garni, lorsque vous l'aurez écumée et ensuite laissez mijoter pendant quelques heures sur le coin du fourneau; dégraissez, passez cette essence et servez-vous-en aux articles indiqués.

### Aspic ou gelée de Gibier.

L'aspic ou gelée de gibier se marque de même que le consommé de gibier; seulement vous ajoutez quelques pieds de veau blanchis préalablement, supprimez les couennes afin de ne pas dénaturer le parfum du gibier, et laissez cuire pendant cinq ou six heures : vous clarifiez votre aspic ou gelée comme il est indiqué pour l'aspic ou gelée ordinaire et vous vous en servez au besoin.

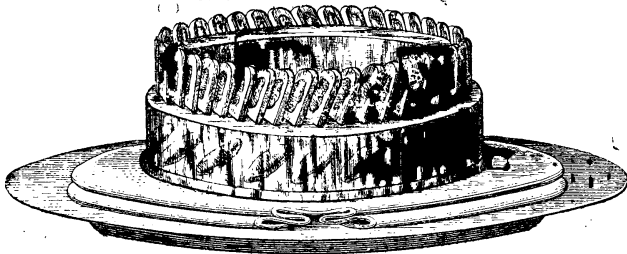
### Aspic ou gelée de Volaille.

L'aspic ou gelée de volaille se marque de même que le consommé de volaille, seulement vous y ajoutez quelques pieds de veau blanchis préalablement et laissez cuire pendant cinq ou six heures; vous clarifiez votre aspic ou gelée comme il est indiqué pour l'aspic ou gelée ordinaire.

Cet aspic sert à former des aspics de volaille ou à décorer les galantines ou autres pièces froides à la gelée, on peut également s'en servir pour former la sauce chaud-froid de volaille et même la sauce suprême; on la sert également seule en bordure comme accompagnement de pièces froides.

### Bordure unie.

Suivant l'entrée que vous avez l'intention de servir, vous garnissez un moule à bordure d'une gelée de volaille ou de gibier et le laissez prendre à la glace ou au frais ; vous le démoulez au moment du service et l'envoyez



Bordure unie (fig. 2).

avec la pièce froide destinée à être mangée à la gelée. On peut la décorer légèrement de truffes ou de pistaches, quoique son nom indique qu'elle doit être délicate et transparente.

Cette gelée doit être démoulée sur une serviette pliée à cet effet (Voir fig. 2.)

### Essence de Poisson.

Marquez une braisière ou casserole de quelques tranches d'oignons, de carottes et d'un bouquet garni, puis vous placez sur cette garniture un moyen brochet habillé et coupé en deux, une carpe de laquelle vous aurez soin de retirer la pierre d'amertume qui se trouve à la naissance de la tête ; ajoutez une tanche ou une petite anguille coupée en tronçons, puis vous remplissez de bouillon maigre votre casserole que vous faites partir en plein feu, écumez-la et garnissez-la de quelques carottes, oignons et bouquet garni, un peu de macis, quelques clous de girofle, assaisonnez légèrement. Laissez cuire votre essence pendant une demi-heure, passez-la et servez-vous-en pour vos sauces maigres de poisson,

telles que : normande, Daumont, vénitienne, Joinville, génoise ou gènevoise, etc.

Il est évident que lorsqu'on a des arêtes provenant de soles ou autres poissons dont on a levé les filets, on doit s'en servir.

### **Consommé Blond.**

Mettez dans une marmite ou braisière une ou deux pièces de bœuf, les parures et os de bœuf et de veau, mouillez votre braisière; faites-la partir en plein feu, écumez-la, garnissez-la comme un jus ordinaire, de carottes, oignons et bouquet garni, de deux clous de girofle; laissez mijoter votre consommé pendant cinq heures; ne lui donnez aucune couleur, passez-le à la serviette après l'avoir dégraissé et servez-vous-en aux articles indiqués.

On peut également faire cuire un abatis ou une volaille dedans.

### **Extractum of Meat.**

L'extrait de viande tel qu'il est vendu dans le commerce se fait par le procédé chimique de Liébig et d'autres. Il est certainement pur de toutes espèces de gélatines; mais par cela même il est plutôt nuisible à la santé que salulaire.

L'extrait Garlin est naturel, il est plus nutritif, se conserve également pendant plusieurs années sans se détériorer, mais il conserve l'albumine et la gélatine qui se trouvent dans la viande, et c'est à cette propriété qu'il doit son succès dans le commerce et la chance d'être employé avec le même succès dans la marine et dans l'armée de terre en campagne.

De nombreux certificats attestent de sa valeur; pendant le siège de Paris en 1870-1871 les équipages de maisons bourgeoises faisaient queue pour en obtenir de l'inventeur; mais Garlin préféra les livrer aux ambulances du Val-de-Grâce, du Palais de l'Industrie, du Cours-la-Reine et même aux ambulances particulières de la rue Saint-Lazare; de M<sup>me</sup> Delessert, à Passy, etc., etc., aux prix les plus modérés et sans augmentation des prix précédents.

La Société de secours aux blessés de l'Internationale et les médecins et chirurgiens en chefs, MM. Chenu et Nélaton, ont été à même d'en apprécier la valeur. Il en a été employé jusqu'à la fin du siège, et l'ambulance du Palais de l'Industrie a même épuisé toute la provision du fabricant.

L'inventeur ne craint pas la concurrence et, pour preuve, en donne la recette textuelle sur son livre de cuisine.

L'extrait Garlin est puissant, riche d'azote et ferrugineux. Il est d'un grand secours dans la cuisine moderne qui se fait beaucoup plus vivement qu'autrefois. Comme on n'a pas toujours le temps de faire des jus, on les remplace avantageusement par cet extrait.

Choisissez les viandes de première qualité et surtout de première fraîcheur, telles que : bœuf, vache, veau, porc, volaille ou gibier.

J'estime à quarante-cinq livres de ces viandes la quantité nécessaire à en produire une livre de 500 grammes (qu'il ne faut pas confondre avec la livre anglaise de 445 grammes).

Foncez une braisière avec quelques couennes de lard, blanchies comme pour une gelée, ajoutez quelques tranches d'oignons, de carottes, puis vous placez vos viandes sur cette garniture ; si vous avez quelques os, foncez-en tout d'abord votre braisière, puis vous fermez hermétiquement et faites suer pendant une heure environ, ensuite vous mouillez votre braisière jusqu'à ce que toutes les chairs soient couvertes d'eau ; faites partir en plein feu, écumez et garnissez de carottes, oignons, bouquet garni et une branche de céleri ou d'estrragon, laissez mijoter pendant huit heures ; passez le jus dans un vase en terre, laissez-le refroidir et déposer. Ensuite vous le dégraissez et faites réduire à feu modéré ; lorsqu'il arrive à un degré de liaison naturelle, vous le passez et le laissez prendre en gelée, après quoi vous le démoulez, enlevez la partie supérieure, et celle inférieure et ne prenez que celle du milieu qui se trouve alors pure et claire ; faites-la réduire à nouveau jusqu'à ce qu'elle glace la cuiller que vous trempez vivement dedans et la

retirez de même. Alors vous pouvez goûter votre extrait; il doit avoir le goût exquis de la gelée de volaille ou de gibier.

Pour le conserver plusieurs années, car il se conserve en cet état fort longtemps sans autre détérioration qu'un peu de sécheresse; pour le conserver, dis-je, il faut le mettre en boîte, l'enfermer hermétiquement et donner à cette boîte vingt-cinq bonnes minutes d'ébullition au bain-marie; autant que possible, ne laissez pas cette conserve à l'humidité. Cet extrait peut servir à confectionner les meilleures sauces brunes. On peut également s'en servir pour accommoder les légumes.

Cet extrait offre un double avantage qui n'échappera à personne, c'est qu'il est tout aromatisé et qu'il contient un suc de légumes et de viande naturel, ce qui évite au consommateur de faire la moindre préparation pour s'en servir.

Les potages aux pâtes ou à la julienne sont délicieux à l'extrait Garlin. Une cuillerée à café par personne de cet extrait suffit grandement dans un bol de vermicelle ou toutes autres pâtes simplement cuites à l'eau légèrement salée.

Les buffets de chemins de fer de toutes les nations l'emploient avec succès, car on évite ainsi de consommer constamment du bœuf bouilli, On peut également faire, par le même procédé, l'extrait pur de volaille ou de gibier.

### Grand Jus.

Marquez une braisière comme suit : quelques lames de carottes et d'oignons, un bouquet garni, quelques couennes de lard blanchies et grattées, puis vous placez sur cette petite garniture quelques os concassés, soit de veau ou de bœuf; les parures de votre boucherie, de votre volaille et gibier; vous ajoutez, suivant l'importance de vos travaux, quelques jarrets de veau, une ou deux pièces de gîte; évitez les parures de mouton qui, généralement, donnent un goût de suif ou autre, ou alors faites-les rôtir préalablement; votre braisière ainsi marquée, vous la placez sur un feu modéré, arrosez-la d'un verre d'eau fraîche, faites-

la suer pendant une heure environ ; dès que vous entendez frir le fond de votre braisière, ne la laissez pas pincer, mouillez-la d'un verre de vin blanc que vous laissez tomber à glace, puis vous remplissez votre braisière d'eau fraîche. Vous la faites partir en plein feu, écumez-la, comme il est indiqué pour le consommé, puis vous ajoutez la garniture qui suit : quelques carottes et oignons, dont un garni de quelques clous de girofle, un bouquet garni composé d'une feuille de laurier, une poignée de branches de persil, quelques branches de thym et une gousse d'ail. Si vous avez une branche d'estragon, ajoutez-la à votre bouquet.

Cette dernière opération terminée, vous apportez les mêmes soins que pour le consommé ; laissez mijoter pendant sept heures ; après quoi, vous dégraissez votre grand jus, le passez et vous en servez au besoin aux articles indiqués. Mettez refroidir dans un endroit frais avant de le mettre au garde-manger, car la vapeur et la chaleur peuvent y occasionner des dégâts.

*Observation sur les réductions de fonds de cuisine.* —

1<sup>re</sup> Observation. — Dans les restaurants ou hôtels, où chaque jour l'on marque une ou plusieurs braisières pour avoir le jus nécessaire à la formation des sauces dont on a besoin, il arrive très souvent que ces jus ne sont pas complètement employés, et qu'en été l'orage les fait tourner, ou même des grandes chaleurs ; eh bien, il est du devoir des cuisiniers ou cuisinières de les dégraisser convenablement et de les faire réduire à glace, de sorte qu'au lieu d'avoir une perte à déplorer, l'on obtient une ressource qui est en même temps une conserve très utile.

2<sup>e</sup> Observation. — De même pour l'essence de poisson, il n'est pas nécessaire d'acheter et de sacrifier des poissons entiers lorsqu'on a les arêtes de soles, de merlans, ou tout autre poisson dont on a servi les filets frits ou en entrée, ou lorsqu'on a levé les filets pour farce de poisson.

Dans ce cas, vous marquez vos arêtes de poisson comme il est indiqué pour l'essence de poisson. On peut

également mouiller l'essence de poisson avec vin blanc, cuisson de champignons ou consommé, et même avec les trois liquides, en les proportionnant à la quantité d'essence que l'on veut obtenir.

3<sup>e</sup> Observation. — On peut également clarifier les gelées de viandes avec un peu de blanc d'œuf battu en neige, en ayant soin d'incorporer petit à petit un peu de gelée chaude dans les blancs, afin de ne pas les saisir, puis l'on continue l'opération, de même que pour la clarification de l'aspic ou gelée ordinaire.

*Observation sur le jus d'étouffade.* — Lorsque vous avez une noix de bœuf pour relevé ou entrée, et que vous avez besoin de jus d'étouffade, vous marquez une plus forte mirepoix dans votre braisière, y ajoutez les parures de vos filets, quelques os de jarrets de veau, les abatis de vos volailles ou de votre gibier, et faites pincer le tout légèrement, avec le soin de ne pas lui laisser prendre trop de couleur, et surtout aucun goût de brûlé; vous retirez votre noix du feu, la laissez couverte un instant afin que la buée de la vapeur détache la glace des parois de votre braisière; puis vous mouillez votre braisage d'une quantité d'empotage ou de grand jus dont vous avez besoin, et faites repartir votre braisière que vous garnissez de parures de champignons, d'un bouquet garni et de quelques carottes et oignons. Dès que vous l'aurez écumée, laissez mijoter sur un coin du fourneau ou dans le four, en ayant soin d'arroser la superficie de la pièce principale, qui se glacerait trop vite et se dessécherait. Servez-vous du jus d'étouffade pour les sautés, les glacés et autres articles dans lesquels il en est fait mention.

Pour faire suer ou pincer un jus, il est utile de le mouiller préalablement avec un verre de vin blanc, du madère ou de l'eau, et de ne pas le couvrir avant que cette opération, qui doit se faire lentement, soit terminée.

*Observation générale sur les jus.* — On a pour habitude, dans les hôtels ou restaurants, lorsqu'une fois les braisières sont garnies, écumées, d'ajouter des débris de boucherie, de volaille, de gibier ou des légumes, c'est



un très grand obstacle que l'on apporte à la clarification du jus. A l'avenir, évitez ce genre de travail et formez une autre petite braisière pour utiliser ces débris ou déchets.

Lorsque l'on est obligé de se servir de jus ou de gelées sans être parfaitement clarifiés, soit pour sauces ou jus ordinaires, on peut battre un ou deux blancs d'œufs avec un peu d'eau, y mêler un peu de ce jus afin de ne pas saisir les blancs et les verser sur la braisière qui mijote lentement sur le coin du fourneau. La clarification se fera lentement et vous n'aurez pas un jus trouble à employer.

On peut parfumer les braisières en y adjoignant les parures de champignons dont on n'a pas un meilleur emploi, et en y ajoutant un bouquet d'estragon.

Lorsqu'une gelée n'est pas assez forte, on peut lui donner un peu plus de force en la mouillant avec un peu de vin blanc ou de madère sec.

*Observation sur les aromates.* — N'employez qu'avec une grande réserve les aromates : thym, laurier, clous de girofle, macis et poivre ; c'est-à-dire qu'il faut éviter de détruire le naturel. On vend dans le commerce des épices, mais il est bon de les préparer soi-même.

### Du Roux brun.

Le roux est un des points essentiels dans la cuisine moderne, et malheureusement ce point est souvent négligé ou mal traité.

Prenez une livre de beurre, remplissez-le de farine première qualité à mesure qu'il fond ; puis vous le faites cuire à feu modéré ou dans une étuve chaude pendant sept ou huit heures, en ayant soin de le remuer de temps en temps, afin qu'il prenne une couleur régulière et cuise également partout. Versez ce roux dans un vase en terre et, lorsqu'il est froid, mettez-le dans le garde-manger pour vous en servir aux articles indiqués.

Il est évident que dans les fortes maisons on peut en faire dix livres à la fois, afin de ne pas recommencer chaque jour.

**Ce roux se conserve très longtemps et devient dur en refroidissant.**

La farine étant ainsi cuite à point, il est facile de comprendre que les sauces ne se relâchent pas, ne sentent jamais la farine, qu'elles sont beaucoup plus vivement faites et qu'on n'est pas exposé à laisser brûler chaque petit roux que l'on est obligé de faire sans cette précaution nécessaire.

On peut également se servir de ce roux pour les ragoûts, civets, pigeons, compotes, salmis, etc., etc., en remplacement de la farine qui souvent se forme en grumeaux, et empêche ainsi la sauce d'être complètement lisse. Ce roux, au contraire, est moelleux et fondant et s'assimile parfaitement avec n'importe quelle sauce brune.

### **Du Roux blond.**

Ce roux se prépare de même que le précédent, mais beaucoup moins serré en farine, et il ne faut pas lui laisser prendre la moindre couleur foncée ; à cet effet, vous le surveillez davantage. Il sert à confectionner les sauces blondes, telles que : le velouté, l'allemande, la béchamel, et à lier quelques légumes, mais rarement ; il est préférable de se servir des sauces à leur usage.

### **Du Roux blanc.**

Ce roux se prépare au moment de s'en servir ; il ne doit cuire que quelques minutes et sans prendre aucune couleur. Il sert à confectionner la sauce au beurre et même la béchamel ou sauce crème.

### **Du Beurre manié pour sauces.**

Mettez dans une casserole un quart de beurre fin, deux ou trois cuillerées de farine et mélangez-le sans attendre qu'il soit complètement fondu ; servez-vous-en pour confectionner la sauce au beurre, sauce blanche ou demi-hollandaise, ou à lier la matelotte et quelques légumes, tels que : pois au lard, pois à la française ou haricots verts à la crème, etc., etc. On ne prépare ce beurre manié qu'au

moment de s'en servir, parce qu'il exige très peu de temps et qu'il est inutile d'en faire des quantités d'avance.

### **Des Sauces en général.**

La partie des sauces est délicate ; généralement, le chef d'une grande cuisine conduit cette partie avec un premier aide qui prend le titre de saucier et qui représente le chef en cas d'absence, ce qui laisse à penser que cette partie est la première dans une cuisine bien ordonnée ; et, en effet, tous les fonds de cuisine : jus, sauces, essences en général, sont tirés de cette partie ; les poissons ou relevés de potages, les entrées chaudes ou froides sont également traitées dans cette belle partie de l'art culinaire ; mais il est nécessaire qu'elle soit secondée par un travail d'ensemble que produisent tour à tour le chef du garde-manger, l'entremetier et le rôtisseur.

### **Grandes Sauces (Espagnole).**

Mettez une livre de roux brun dans une casserole assez grande pour contenir quinze litres d'eau ou de jus ; mouillez ce roux de douze ou quatorze litres de jus ordinaire, ajoutez-y une bouteille de tomates, quelques parures de champignons, une pointe de cayenne et un bon bouquet garni. Placez votre casserole en plein feu et remuez-en le contenu à l'aide d'une spatule jusqu'à ce que votre sauce soit en ébullition ; alors vous la placez sur le coin du fourneau et la laissez mijoter à feu modéré pendant trois ou quatre heures ; mettez un petit coin sous le côté de votre casserole le plus éloigné du feu de manière que l'écume et la graisse dont se dépouille la sauce aille du même côté et laisse l'ébullition s'opérer du côté opposé. Ayez soin que cette ébullition soit lente et régulière, en réglant la chaleur du foyer.

Lorsque votre sauce est lisse, claire et limpide, vous enlevez la graisse et l'écume, passez votre sauce espagnole dans un seau en fer battu bien étamé ou dans une terrine et la vannez de temps en temps, jusqu'à ce qu'elle soit froide, afin d'éviter qu'il ne se forme une peau à la surface. Lorsque votre sauce est froide, vous la mettez au garde-manger pour vous en servir au besoin.

### **Espagnole réduite.**

Mettez dans un sautoir à hauts rebords une quantité d'espagnole suffisante pour votre service ; mettez votre sautoir en plein feu et faites réduire votre sauce à grande ébullition, en appuyant au fond de votre sautoir à l'aide d'une spatule de laquelle vous vous servez en imprimant un mouvement de va-et-vient, de manière à ne pas laisser votre sauce s'attacher au fond ni aux parois de votre casserole. Lorsque la réduction arrive à son degré, la spatule doit être glacée, comme si vous la trempiez dans un vernis brun marron ; alors vous passez votre sauce à l'étamine et la mettez dans un bain-marie pour vous en servir aux articles indiqués. Cette sauce est la base des sauces brunes et d'un emploi fréquent dans les maisons où s'opèrent de grands travaux culinaires.

On peut rendre cette sauce délectable par l'addition d'une mirepoix, de parures de champignons, d'un peu de vin blanc ou de madère réduit ou par l'adjonction de fumets de volaille, de gibier, ou d'extrait Garlin clarifié ; ce dernier ne s'incorpore dans la sauce que quelques minutes avant de la servir, lorsqu'elle ne doit plus bouillir.

### **Espagnole Riche.**

Foncez une bassine bien étamée d'une mirepoix au jambon, placez au milieu une ou deux noix de veau, mouillez avec un verre de sauterne et un verre de bon madère ; faites suer pendant une heure et lorsque votre suage sera tombé à glace, vous mouillerez petit à petit vos noix de veau avec du consommé de volaille ou de gibier légèrement salé en les arrosant sans cesse et en leur faisant prendre tout doucement une belle couleur blonde ; les parois de la bassine se chargent de glace de viande et chaque fois que vous ajoutez un peu de mouillement, la glace doit se détacher pour se reformer plus épaisse ; lorsque vos noix sont cuites, vous les mouillez une dernière fois de la quantité de jus dont vous avez besoin pour faire votre espagnole, laissez cuire une bonne heure et passez votre jus à la passoire fine ; laissez-le dé-

poser quelques secondes, dégraissez-le comme il faut, puis vous aurez un roux de sept heures de cuisson, plutôt blond que brun; vous le mouillez avec votre jus, le fouettez en plein feu jusqu'à la première ébullition, alors vous mettez votre casserole d'espagnole sur le coin du fourneau avec un petit coin sous le côté opposé au feu, de sorte que votre sauce se dépouille lentement; vous pouvez ajouter quelques maniveaux de champignons, un peu de tomate et un bouquet de queues de persil légèrement garni de thym, laurier et très peu d'estragon. Après quatre heures d'une cuisson lente, mais régulière, vous dégraissez votre sauce avec soin, vous la passez à l'étamine, et la faites réduire à grande ébullition dans un sautoir à hauts rebords et sans cesser d'appuyer au fond à l'aide d'une spatule. Lorsque votre sauce masque la spatule d'un vernis clair, passez-la à l'étamine et mettez-la au bain-marie avec une cuiller dedans afin de la vanner de temps en temps pour qu'aucune petite peau ne se forme à sa surface.

*Observation.* — En faisant glacer les noix de veau, il faut nécessairement qu'elles soient constamment recouvertes d'un four de campagne chargé de feu ou qu'elles cuisent dans le four; mais lorsqu'on n'a pas de four de pâtisserie à sa disposition, le four de campagne est de beaucoup préférable au four des fourneaux de fonte qui généralement prennent un goût de graisse peu agréable et le communiquent aux mets que l'on est obligé de faire cuire par ce système, ce qui fera toujours préférer la broche pour les rôtis, et la grillade à la braise aux grillades anglaises.

Lorsqu'on a de la cuisson de truffes ou de champignons on peut en ajouter à cette espagnole en la réduisant ou lorsqu'elle se dépouille si elle n'est pas trop claire, car c'est un point essentiel de lier les sauces de prime abord à leur degré voulu, ce qui ne s'acquiert guère qu'avec l'expérience et surtout par la fréquente habitude d'employer certaines farines dans les roux, car les unes conservent leurs corps et d'autres se relâchent; dans ce dernier cas, on est obligé d'avoir recours à la réduction ou de

forcer en roux, tandis que dans le premier on peut toujours procéder par l'addition d'un peu de mouillement. Voir la manière de faire les roux et préférer celui de sept heures très serré, car la farine ainsi cuite se relâche rarement et ne conserve qu'un goût excessivement fin de noisette.

### Velouté Riche.

Trois heures avant de faire votre velouté, vous marquez un consommé de volaille dans lequel vous mettez quelques kilogrammes de gîte à la noix et un peu de jarret de veau, vous l'écumez, le garnissez comme un jus ordinaire et ajoutez quelques parures de champignons.

D'autre part, faites un mirepoix blonde, foncez-en une bassine, placez une ou deux noix de veau dessus votre mirepoix, mouillez-les d'un verre de chablis blanc ou de sauterne, faites suer vos noix sans les laisser ni pincer ni même prendre couleur, puis, lorsque votre suage commence à tomber à glace, mouillez petit à petit vos noix avec votre consommé de volaille en ayant soin d'écarter la graisse ; votre bassine se garnit peu à peu de glace blonde, et lorsque vos noix sont cuites, vous mouillez votre fond de la quantité de blond que vous désirez obtenir et laissez mijoter une heure ; enlevez votre noix, dégraissez et passez au tamis de soie.

Alors vous aurez votre roux blanc ou à peine blond que vous mouillerez avec ce fond, vous le fouetterez en plein feu immédiatement et jusqu'à la première ébullition afin qu'il soit lisse ; laissez dépouiller votre velouté sur le coin du fourneau très lentement pendant trois heures, dégraissez complètement ; passez-le à l'étamine et faites le réduire immédiatement à grande ébullition dans une casserole plate à hauts rebords, en appuyant sans cesse au fond à l'aide d'une spatule jusqu'à ce que votre sauce la masque d'un vernis blanc ou à peine blond ; passez-la à l'étamine, et mettez votre sauce au bain-marie ; vannez-la de temps en temps afin qu'il ne se forme pas une petite peau à la surface.

*Observations sur les deux grandes Sauces. — Avec le*

velouté riche, l'on peut tirer une sauce allemande. (Voir cette sauce.)

Si on a l'intention d'en tirer une sauce suprême, il faut autant que possible que le consommé de volaille soit pur de viandes étrangères.

Et si au contraire on a l'intention de marquer une sauce normande, vénitienne ou joinville il faut y ajouter en la réduisant une essence de poisson, et lorsqu'elle sera liée, un beurre de homard pour la joinville seulement. Lorsque vous avez une espagnole et un velouté, ces deux grandes sauces forment la base des petites sauces excepté pour les sauces à la crème et encore l'on se sert quelquefois du velouté pour faire la béchamel.

Si, comme on le voit dans les jus ordinaires, on est réduit à employer les os et les déchets de boucherie, de volaille et de gibier et que l'espagnole ordinaire que l'on a tirée avec ces jus ne donne pas un résultat très satisfaisant, lorsque l'on voudra travailler ou réduire cette sauce en en formant d'autres sauces, on pourra lui adjoindre une bonne mirepoix composée d'un peu de jambon et sous-noix de veau coupés en dés, quelques maniveaux de champignons ou les parures d'une clayette, quelques aromates passés au beurre et mouillés d'une quantité relative de vin de Madère, vin blanc ou vin rouge suivant l'emploi de la sauce que l'on veut former. Cette première opération terminée, vous ajoutez à cette mirepoix quelques cuillerées d'espagnole, la laissez cuire quelques heures en la faisant dépouiller par les moyens indiqués dans les grandes sauces, puis vous la dégraissez et la passez à l'étamine; la remettez au feu dans la casserole plate à hauts rebords et la réduisez en plein feu à l'aide d'une spatule, afin qu'elle se lie et devienne claire et limpide comme un vernis; vous la passez une dernière fois, la mettez au bain-marie pour vous en servir au besoin.

*Observation générale sur les Sauces.* — Comme nous l'avons vu précédemment, la sauce espagnole et le velouté sont deux grandes sauces qui forment une certaine base du bain-marie. Il est essentiel qu'elles ne soient en principe

trop corcées avant que l'on ne connaisse leur véritable emploi. Ces deux sauces peuvent également être faites au maigre, c'est-à-dire avec essence de poisson ou de légumes. Les sauces blanches ou au beurre peuvent également être mouillées avec la cuisson des légumes avec lesquelles elles doivent être servies. La cuisson de truffes et celle de champignons doivent jouer un rôle important dans la confection des sauces ; les cuissons remplacent avantageusement les jus dans différentes entrées de poisson et de volaille. Le principal objectif pour obtenir des sauces lisses et claires est de les faire bien dépouiller avant de les réduire.

### **Velouté.**

Mettez quatre cents grammes de beurre dans une casserole et remplissez-les de farine ; faites cuire ce roux blond à feu modéré sans lui laisser prendre couleur ; mouillez-le de blond ou de consommé blanc, ajoutez un peu de parures ou environ trois maniveaux de champignons, faites partir votre sauce en plein feu, en ayant soin de la fouetter d'abord jusqu'à ce qu'elle soit lisse ; puis vous appuyez au fond à l'aide d'une spatule en imprimant un mouvement de va-et-vient, afin d'éviter qu'elle ne s'attache au fond ; vous la mettez sur le coin du fourneau dès la première ébullition, afin que sa cuisson s'opère lentement et qu'elle se dépouille complètement ; trois heures de cuisson suffisent, écumez-la et dégraissez-la, passez-la à l'étamine comme il est dit pour la sauce espagnole et vannez-la de temps en temps jusqu'à ce qu'elle soit froide ; alors vous la mettez au garde-manger pour vous en servir au besoin. Cette sauce est la base des sauces blondes.

### **Velouté réduit.**

Mettez dans un sautoir à hauts rebords la sauce velouté que vous avez l'intention de réduire ; faites partir votre sauce à plein feu, en appuyant à l'aide d'une spatule au fond de votre sautoir et faites réduire à grande ébullition jusqu'à ce que votre sauce atteigne le degré de réduction



désiré ; c'est-à-dire qu'une cuiller ou spatule plongée et retirée immédiatement de cette sauce doit être glacée comme si on l'eût vernie ; alors vous la passez à l'étamine et la mettez au bain-marie pour vous en servir aux articles indiqués.

*Observation.* — On peut également mettre ces deux grandes sauces réduites au garde-manger ; mais alors il faut vanner jusqu'à ce qu'elles soient froides afin d'éviter qu'il ne se forme une peau à la surface. Même dans le bain-marie il est nécessaire de les vanner de temps en temps afin qu'elles se conservent lisses, ou alors il faut mettre à la surface de ces sauces un peu de jus ou de consommé et les vanner à l'heure du service en ayant soin de ne pas les relâcher.

L'été, il est même utile de les mettre au frais et de ne les remettre au bain-marie qu'une demi-heure avant le service.

N'oubliez jamais de goûter vos sauces afin d'être assuré qu'elles sont d'un bon sel et d'un bon goût. Le velouté doit être parfait ; on le rend délectable en y ajoutant de l'essence de volaille et du bon vin blanc, en les réduisant ou en y ajoutant un morceau de glace de volaille blonde au moment de servir. Cette sauce sert à confectionner la sauce normande, l'allemande et la sauce suprême lorsqu'elle est faite à l'essence de volaille, de gibier ou de poisson, etc.

### **Manière de terminer les petites sauces.**

Marquez une mirepoix au jambon, passez-la au beurre sans lui laisser prendre de couleur. Si votre sauce doit rester blonde ou autrement faites-la glacer. Mouillez cette mirepoix d'un peu de vin blanc et laissez-la tomber à glace, adjoignez alors la quantité de velouté ou d'espagnole dont vous avez besoin, l'essence de volaille, poisson ou gibier, et laissez dépouiller votre petite sauce lentement sur le coin du fourneau, dégraissez-la, passez-la à l'étamine, faites-la réduire en plein feu comme il est expliqué pour les sauces velouté ou espagnole réduites ; liez les sauces qui doivent l'être aux jaunes d'œufs ; passez-

les à l'étamine et mettez-les au bain-marie pour vous en servir au besoin.

Lorsque l'on a plusieurs sauces à marquer ainsi, on fait une seule mirepoix, plus conséquente, que l'on divise dès que l'on veut ou suivant le degré de couleur que doit posséder la mirepoix et la sauce, et cela pour différentes raisons : les unes sont mouillées au vin blanc, d'autres au vin de Madère, ou au vin rouge et même au vinaigre, avant de mettre espagnole ou velouté ou même différents aromates ou ingrédients, tels que : champignons, truffes, etc., dans la mirepoix qui doit toujours subir une cuisson ou une réduction préalable. La béchamel fait exception, car le lait ou la crème demandent à conserver leur blancheur naturelle. Les sauces doivent être mouillées à point afin qu'elles se dépouillent facilement sans cependant se relâcher. Un petit coin en fer doit être placé sous la casserole du côté de la queue pendant qu'elle se dépouille, afin qu'écume et graisse restent du même côté. L'ébullition doit être régulière et lente. Toutes les queues des casseroles doivent être tournées du côté des extrémités du fourneau afin qu'elles ne gênent pas la bouche à feu du foyer et que l'on ne se brûle pas, ce qui arrive lorsqu'il n'y a pas d'ordre sur un fourneau. Une fois les sauces au bain-marie, elles doivent être étiquetées ou toujours placées à la même place, afin que l'on ne puisse se tromper dans la précipitation du service.

### **Allemande.**

Mettez deux litres ou à peu près de velouté dans une casserole; lorsqu'il est réduit à point, vous le liez avec huit jaunes d'œufs, en ayant soin de ne pas saisir les jaunes en liant la sauce; puis, vous faites réduire votre allemande en plein feu à grande ébullition en ayant soin d'appuyer fortement au fond de la casserole avec une spatule et en imprimant un mouvement de va-et-vient; lorsque votre sauce est arrivée à son degré de liaison et de réduction voulu, la cuiller ou spatule que vous trempez vivement dedans et la retirez de même doit être vernie; alors vous la passez à l'étamine et la mettez au bain-marie pour vous en servir au besoin.

### Normande.

Vous faites un velouté à l'essence de poisson, lorsqu'il est réduit à point, vous liez votre sauce avec douze jaunes d'œufs pour deux litres à peu près, passez-la à l'étamine et tenez-la au chaud sur le coin du fourneau ; il faut qu'elle conserve constamment le même degré de chaleur, afin de n'être pas exposée à tourner. Ajoutez-y un peu de citron et beurre fin, soit en la liant, soit avant de vous en servir.

Cette sauce s'emploie pour la Daumont, pour la Joinville, pour la Vénitienne et toutes pièces de poisson dont le titre est : à la normande.

### Sauce Vénitienne.

Prenez de la sauce normande, ajoutez-y la cuisson réduite du poisson que vous devez servir, un peu de fines herbes et un jus de citron. Tenez cette sauce un peu plus claire que la normande, mais cependant assez liée pour pouvoir masquer votre entrée. Cette sauce ne se termine qu'au moment, puisque la normande et la cuisson de votre poisson en sont la base.

*Observation.* — On peut toujours enrichir la garniture des filets à la vénitienne de quelques lames de truffes que l'on place entre chaque et d'un bouquet ou buisson de queues de crevettes que l'on dresse dans le puits ou sur une petite croustade passée au beurre préalablement.

### Sauce Joinville.

Prenez de la sauce normande, ajoutez-y la cuisson réduite du poisson que vous avez l'intention de servir ; terminez votre sauce avec un bon beurre de homard, le plus rouge possible, la couleur doit être celle du corail ; la garniture se compose de queues de crevettes et de lames de truffes pour les entrées de filets de poisson. Les crevettes se placent dans le puits de la couronne et les lames de truffes entre chaque filet ; on peut également

enrichir cette entrée d'une petite croustade que l'on place dans le puits que forme la couronne de filets.

### Sauce Hollandaise.

Mettez dans une casserole une pincée de sel proportionnée à la quantité de sauce que vous désirez faire, un peu de muscade râpée, six jaunes d'œufs, quelques noix de beurre fin, puis vous placez votre casserole sur le feu avec une spatule dedans, à mesure que votre beurre fond; vous en ajoutez jusqu'à concurrence de trois livres. c'est-à-dire une demi-livre par jaune d'œuf. Observez de toujours remuer cette sauce afin que la chaleur reste égale partout et que vos jaunes d'œufs ne se trouvent pas saisis, surtout en commençant. La chaleur doit être celle du lait lorsqu'on le tire de la vache.

Pendant cette opération, faites réduire presque à glace, un bon verre de vinaigre avec une pincée de mignonnette (Observez d'employer le vinaigre simple ou à l'estragon, suivant le goût de l'amphitryon).

Autant que possible, il est nécessaire que ces deux opérations se terminent ensemble, alors vous versez un peu de sauce dans la réduction; immédiatement cette réduction lie votre sauce, vous versez alors cette liaison dans la grande casserole qui contient la hollandaise et laissez quelques secondes en plein feu. Dès que votre sauce vous paraît suffisamment liée, vous la passez à l'étamine et la maintenez au chaud sur un coin du fourneau à chaleur égale et modérée.

*Observation.* — Cette sauce doit être aussi moelleuse qu'une crème ou une mayonnaise.

Lorsqu'elle devient un peu trop épaisse, ajoutez-y un peu d'essence de poisson et de beurre et vannez-la immédiatement, sans cela elle courrait risque de tourner. Si le cas arrivait, immédiatement mettez un peu de glace d'eau dans une casserole et ramenez votre sauce à son degré lisse en versant petit à petit et remuant constamment votre sauce jusqu'à épuisement complet de celle qui est tournée, puis maintenez-la à nouveau sur un feu modéré

et régulier, car elle peut aussi bien tourner lorsqu'elle n'est pas assez chaude que si elle l'est de trop.

Cette hollandaise est supérieure et se sert avec le poisson cuit au court bouillon.

### Hollandaise pour légumes.

Mettez dans un bain-marie six jaunes d'œufs, un peu de beurre, un peu de sel et mignonnette, un peu de muscade râpée, faites prendre cette sauce au bain-marie, en la fouettant constamment ; vous ajoutez à mesure qu'il fond et qu'il prend en crème épaisse une certaine quantité de beurre que vous aurez disposé à cet effet en petits morceaux sur une assiette, et, de temps en temps, lorsque cette sauce menace de tourner, vous ajoutez un jus de citron ou une goutte d'eau froide. Cette sauce ressemble à une mayonnaise ferme ; elle doit être maintenue au chaud dans le bain-marie et se sert avec les légumes cuits à l'eau, tels qu'artichauts, asperges, pommes de terre, etc. ; passez-la à l'étamine avant de la servir.

*Observation.* — Fouettez cette sauce de temps en temps afin qu'elle ne se divise pas ; si elle durcit trop, ajoutez un jus de citron, si elle mollit, un peu de beurre suffit pour lui redonner du corps.

### Sauce Béarnaise à la Parisienne.

Mettez dans une casserole un peu d'oignon haché, une gousse d'ail et un verre de vinaigre ; faites tomber à glace, ensuite vous ajoutez trois cuillerées de velouté réduit et vous liez votre sauce avec un ou deux jaunes d'œufs. Faites cuire légèrement cette liaison ; passez votre sauce à l'étamine et la terminez en y ajoutant un peu de beurre d'anchois, une pincée d'estragon haché, un peu de fines herbes et un peu de beurre fin ou un filet d'huile d'Aix.

*Observation.* — On peut également faire la béarnaise comme la hollandaise en la terminant comme ci-dessus. Dans quelques mets à la béarnaise, on ajoute à cette sauce quelques câpres, cornichons et champignons hachés et en dressant l'on a soin d'ajouter un filet de demi-glace

autour du filet ou autre mets, fût-il même recouvert de sauce à la béarnaise.

### **Sauce Provençale à blanc.**

Passez légèrement un peu d'oignon haché dans un peu de beurre, ajoutez ensuite un peu de sauce béchamel, un peu de cayenne, un peu de persil haché et liez votre sauce avec un jaune d'œuf, ajoutez une pointe d'ail pilé et un peu de glace blonde de volaille, servez-vous de cette sauce aux articles indiqués.

### **Sauce Provençale à brun.**

Mettez dans une casserole une demi-bouteille de vin blanc, un peu d'échalote hachée, une demi-feuille de laurier, une branche de thym et quelques branches de persil ; faites réduire le tout à feu vif, ajoutez un peu de sauce tomate et deux cuillerées de glace de volaille, autant de sauce espagnole, réduisez cette sauce à la spatule, passez-la à l'étamine et terminez-la avec un peu d'ail pilé, champignons, persil haché et un filet d'huile d'olive que vous n'ajoutez qu'au moment de servir avec un jus de citron. Servez-vous de cette sauce aux articles indiqués.

### **Sauce Béchamel.**

Mettez deux cuillerées à pot de velouté réduit dans un sautoir en plein feu, ajoutez-y un litre de crème double ou, à défaut, du lait non écrémé, un peu de muscade râpée, une pointe de cayenne, faites réduire à grande ébullition, en appuyant fortement au fond de votre sautoir avec la spatule, car cette sauce attacherait sans cette précaution qui, du reste, a un double but : de lier la sauce en la manipulant pendant sa réduction ; lorsque votre sauce est réduite, elle doit être lisse et épaisse comme une crème ; passez-la à l'étamine, et beurrez-en la surface afin qu'aucune peau ne puisse se former, mais ne la vannez pas, servez-vous de cette sauce aux articles indiqués.

On fait cette sauce au maigre en employant de l'essence de légumes pour remplacer le blond de veau du velouté.

### Sauce Maintenon.

Mettez deux cuillerées de sauce béchamel dans une sauteuse sur un feu modéré, liez cette sauce avec un ou deux jaunes d'œufs, un peu de parmesan râpé, ajoutez une pointe de cayenne, un atome d'ail pilé, un peu de soubise et un peu de persil haché ; ne passez pas cette sauce à l'étamine et servez-vous-en aux articles indiqués.

Comme généralement cette sauce sert à couvrir et à gratiner différents articles, on se sert de la gastrite.

Cette sauce tourne également très facilement : pour éviter cet inconvénient, vous placez le plat sur lequel vous la mettez au four, sur une casserole contenant un peu d'eau, de manière à former bain-marie de vapeur.

### Sauce Italienne.

Mettez dans une casserole une demi-bouteille de vin blanc, deux maniveaux de champignons hachés, deux échalotes et un peu de persil également haché, faites tomber à glace, ajoutez deux cuillerées à pot de velouté réduit, si vous désirez que cette sauce reste blanche, ou deux cuillerées d'espagnole réduite si vous voulez l'obtenir brune ; faites réduire, écumez et dégraissez votre sauce, mettez-la au bain-marie pour vous en servir aux articles indiqués.

### Sauce Gratin.

Mettez dans une casserole deux cuillerées de sauce espagnole réduite, un peu de durcelle ou d'uxelles également réduite, ajoutez un verre de madère et faites réduire cette sauce à point. Mettez-la au bain-marie pour vous en servir au besoin. Servez-vous de mie de pain ou de gastrite pour gratiner.

*Observation.* — Lorsque vous désirez que la sauce gratin serve pour poisson, vous y ajoutez un peu d'essence de poisson et de persil haché et vous vous servez de chapelure pour couvrir ces sortes de gratins.

### Sauce Chateaubriant.

Mettez dans une casserole une certaine quantité de jus que vous faites tomber à glace ou alors un peu de demi-glace, une pincée de cayenne et une cuillerée de sauce espagnole ; faites réduire jusqu'à ce que cette sauce soit complètement liée et ressemble à un vernis, puis au moment de servir, vous beurrez cette sauce en la vannant, vous ajoutez quelques petites noix de beurre d'Isigny ou de bon Gournay et la terminez par l'addition d'un jus de citron et d'une pincée de persil haché.

Cette sauce a un cachet particulier qui lui mérite l'estime des vrais gourmets.

### Sauce Diable.

Mettez dans une casserole six échalotes hachées et lavées, un bon verre de vinaigre, une feuille de laurier, une gousse d'ail et un peu de glace de veau ou de volaille, faites réduire le tout jusqu'à concurrence de demi-glace ; ajoutez-y un peu de bon jus, laissez réduire quelques minutes, puis vous terminez cette sauce avec un beurre de piment, une cuillerée d'huile d'olive, passez-la à l'étamine et servez vous-en aux articles indiqués.

Cette sauce ne se fait guère d'avance parce qu'elle n'est demandée que par des amateurs.

### Sauce Poivrade.

Passez une petite mirepoix au beurre, composée de carottes, oignons et un peu de jambon ou lard de poitrine coupés en dés, deux feuilles de laurier, un peu de thym ; ensuite vous ajoutez un verre de bon vinaigre à l'estragon, quelques échalotes que vous laissez tomber à glace ; puis, vous mouillez cette préparation de deux cuillerées de sauce espagnole réduite d'un verre de madère et d'une cuillerée de marinade de chevreuil ou de lièvre. Faites dépouiller cette sauce, dégraissez-la, écumez-la et réduisez-la à la spatule à feu vif à grande ébullition, passez-la à l'étamine et tenez-la au bain-marie pour vous en servir



aux articles indiqués. On peut au besoin supprimer la marinade.

### **Sauce Poivrade à l'Anglaise.**

La sauce poivrade à l'anglaise se fait de même que la sauce ci-dessus indiquée, sauf qu'au moment de servir, vous y ajoutez quelques cuillerées de gelée de groseille ou de jus de ce fruit dans la saison. On peut également se servir de sirop, mais en moindre quantité.

### **Sauce Périgueux.**

Faites une sauce espagnole à l'essence de volaille ; ajoutez-y de la cuisson de truffes au madère ou au vin de Champagne ; réduisez votre sauce à grande ébullition, passez-la à l'étamine et ajoutez-y quelques truffes hachées que vous aurez soin de passer à l'huile, à feu vif préalablement, en ayant soin d'égoutter l'huile avant de mettre vos truffes dans la sauce, servez-vous de cette sauce aux articles indiqués.

### **Sauce Périgord.**

Faites une mirepoix composée de carottes, oignons et lard de poitrine ou jambon fumé coupés en dés ; passez-la au beurre ou à l'huile, mouillez-la de consommé de volaille, ajoutez-y quelques maniveaux de champignons et parures de truffes ; laissez tomber à glace, puis vous ajoutez deux cuillerées de sauce espagnole réduite, laissez cuire une heure à feu modéré, dépouillez, dégraissez et écumez votre sauce, puis, faites-la réduire à plein feu à la spatule, passez-la à l'étamine et terminez-la avec un peu de glace de volaille ou extrait Garlin clarifié ; au moment de servir vous y ajoutez un peu de truffe hachée et cuite au madère. Mettez cette sauce au bain-marie pour vous en servir aux articles indiqués.

### **Sauce Salmis.**

Faites une sauce espagnole à l'essence du gibier que vous avez l'intention de servir ; lorsqu'elle est réduite à

point, vous y ajoutez la purée de gibier que produisent les carcasses ou les intestins de votre salmis ; passez cette sauce à l'étamine et liez-la avec un peu de glace de gibier et un peu de beurre fin au moment de servir.

*Observation.* — Les salmis de bécasses et de bécassines, d'ortolans ou de mauviettes ont le privilège d'être liés avec la purée provenant de leurs intestins pilés ; les autres salmis doivent être liés avec la purée de leurs carcasses pilées.

On peut également ajouter un peu d'essence ou cuisson de truffes à cette sauce.

De même qu'un verre de crème double battue avec le sang de quelques pigeons forme également une très bonne liaison de salmis. A défaut de sang de pigeon, le sang de porc peut également lier une sauce salmis, en ayant soin de le mélanger avec un peu de crème double et de le passer à l'étamine préalablement. Suivant le goût de l'amphitryon, on enrichit la sauce salmis d'une garniture de truffes ou de champignons cannelés ou ciselés et même de morilles.

### **Sauce Tomato.**

Prenez un panier de tomates, enlevez-en les queues et les parties vertes, ou plutôt ne choisissez que les plus mûres ; pressez-en le jus et les pépins (ou semences), puis mettez vos tomates dans une casserole avec quelques tranches de carottes, d'oignons, un bouquet garni et une gousse d'ail. Faites cuire à feu modéré, puis vous les égouttez, passez-en la chair dans une étamine, alors vous faites une mirepoix que vous passez au beurre, vous y ajoutez la chair ou purée de vos tomates, une cuillerée de sauce velouté et laissez cuire ainsi jusqu'à liaison de votre sauce ; alors vous la passez au tamis fin ou à l'étamine et la mettez au bain-marie pour vous en servir aux articles indiqués. Mettez un peu de jus à la surface de cette sauce afin d'éviter qu'il ne se forme une peau.

*Observation.* — Cette sauce est généralement un peu fade, mais suivant le goût de l'amphitryon, l'artisan doit

la relever au moyen d'une pointe de cayenne, un peu d'ail pilé et extrait de viande ou glace de volaille. Comme la tomate a une saveur agréable, il est urgent de ne pas en dénaturer le goût sans l'assentiment du gastronome.

### **Sauce Horly.**

Mettez dans une casserole une cuillerée de sauce tomate, une d'espagnole et faites réduire ces sauces ensemble avec un peu de bon jus, ajoutez un peu de parures de champignons, une pointe de cayenne, vous la passez à l'étamine et au moment de servir, vous la terminez avec un peu de glace de volaille ou de veau.

*Observation.* — Si votre sauce orly ou horly est pour être servie avec poisson, vous pouvez y ajouter un peu d'essence de poisson, ou un beurre d'anchois, mais très légèrement.

### **Sauce Nivernaise.**

Faites réduire dans une casserole une demi-bouteille de vin blanc de la Nièvre, avec quelques échalotes, un bouquet garni et une gousse d'ail, ajoutez-y un peu de velouté et lorsque votre sauce est dépouillée, écumez-la, passez-la à l'étamine, liez-la avec deux jaunes d'œufs, passez-la de nouveau à l'étamine et terminez-la avec un beurre d'escargot très relevé, en ayant soin de vous assurer qu'il ne soit pas trop salé.

### **Sauce Piquante.**

Mettez réduire dans une petite casserole un bon verre de vinaigre avec quelques échalotes hachées; d'autre part, ayez un peu de bonne sauce espagnole, dans laquelle vous ajoutez un peu de muscade, une pincée de mignonnette, un bouquet garni et un peu d'oignon haché passé au beurre; lorsque votre réduction de vinaigre est terminée, mêlez-y votre espagnole; puis, après avoir bien écumé et dégraissé votre sauce, vous la passez à l'étamine et la terminez en y ajoutant un peu de champignons,

cornichons, câpres et persil hachés. Mettez cette sauce au bain-marie pour vous en servir aux articles indiqués.

### **Sauce Anglaise.**

Mettez dans la casserole une demi-livre de bon beurre d'Isigny ou de Gournay, ajoutez-y sel, poivre, un peu de cayenne, et un jus de citron, vannez cette sauce jusqu'à ce qu'elle soit complètement fondue et liée; ne la laissez pas bouillir ni même trop chauffer et servez-la avec les articles indiqués. Cette sauce se prépare au moment de s'en servir.

### **Sauce Maître d'hôtel.**

La sauce maître d'hôtel se prépare de différentes manières. Lorsque c'est pour accompagner le poisson, vous ajoutez à l'anglaise ci-dessus désignée un peu de persil haché, quelques échalotes également hachées et blanchies préalablement. La sauce maître d'hôtel ordinaire n'est autre que l'anglaise ci-dessus désignée avec l'addition d'une pincée de persil haché. Il est nécessaire de la faire fondre dans de certains cas; mais le plus souvent on ne sert la sauce maître d'hôtel que sous forme de beurre du même nom et contenant du reste les mêmes ingrédients, sauf que le beurre est à peine fondu lorsqu'il arrive sur la table.

### **Sauce Bordelaise Bonnefoy.**

La sauce bordelaise Bonnefoy est une sauce à la maître d'hôtel dans laquelle vous ajoutez quelques échalotes hachées et un peu de glace de volaille. Cette sauce est estimée des gourmets et se sert spécialement avec l'entrecôte grillée et chaude avec garniture de moelle blanchie.

*Observation.* — Ces trois sauces, lorsqu'elles ne sont pas incorporées à une quantité de glace de viande, ne doivent pas être chauffées. On les dénature dès que l'on veut procéder autrement. Lorsqu'elles doivent être servies avec le poisson, on peut y ajouter un peu d'essence de

poisson ou de beurre d'anchois, dans ce dernier cas, on supprime le persil haché et le jus de citron.

### Sauce Genevoise.

Mettez dans une casserole une bouteille de vin de Lacôte ou d'Yvorne, quelques tranches de carottes et d'oignons, une gousse d'ail, un bouquet garni, quelques filigranes de safran (Si c'est pour accompagner le poisson, mettez celui-ci cuire dans cette cuisson au court bouillon), un ou deux clous de girofle, un peu de muscade et quelques grains de gros poivre, passez cette cuisson lorsqu'elle est réduite d'un bon tiers ; faites un roux blanc ou simplement un beurre manié, mouillez-le avec cette cuisson et un peu de bon bouillon ; faites-lui jeter quelques bouillons en plein feu, liez votre sauce avec quelques jaunes d'œufs, un bon morceau de beurre fin et du jus de citron ; passez-la à l'étamine, mettez-la au bain-m pour vous en servir aux articles indiqués.

*Observation.* — Cette sauce se sert avec tous les poissons, et également avec les oreilles, la tête, la cervelle de veau ou de bœuf, etc., etc. ; pour ces derniers on ajoute une garniture de morilles ou de champignons.

### Sauce Génoise.

Videz et préparez le poisson que vous destinez à faire cette sauce ; marquez une mirepoix dans une casserole ; placez-y votre poisson ; faites revenir légèrement au beurre ; mouillez votre poisson d'une ou deux bouteilles de vin de Bordeaux ou de Pomard, autant de consommé ; laissez cuire votre poisson avec tous les aromates suivants : carottes, oignons, thym, laurier, persil et racines, clous de girofle, maïs et muscade, un peu de gros poivre, passez cette cuisson ; faites un roux, mouillez-le avec cette cuisson ; laissez cuire votre sauce une heure, dégraissez-la, écumez-la et passez-la à l'étamine, faites-la réduire ensuite à grande ébullition et terminez-la avec un morceau de beurre fin et un morceau de beurre d'anchois, mettez-la au bain-marie et servez-vous-en aux articles indiqués.

### Sauce Bordelaise.

Passez une mirepoix au beurre composée de jambon, ou lard de poitrine, carottes, oignons, coupés en dés, un peu de thym et de laurier ; ensuite mouillez cette mirepoix d'une demi-bouteille de vin blanc, ajoutez alors quelques échalotes entières, un peu de gros poivre, une pointe de cayenne et une pointe d'ail pilé, laissez tomber cette réduction à glace, ajoutez une cuillerée de sauce espagnole, laissez dépouiller votre sauce, écumez-la, passez-la à l'étamine et faites-la réduire à grande ébullition après quoi, vous la beurrez ; terminez votre sauce avec un peu de glace ou extrait clarifié et servez-vous-en aux articles indiqués.

*Observation.* — Cette sauce bordelaise peut également se faire au vin rouge, alors vous la terminez avec un peu de beurre, glace de viande, jus de citron et persil. On sert généralement cette sauce avec une entrecôte ou un filet ; la garniture se compose de moelle blanchie ou cuite dans le consommé. Suivant le goût de l'amphitryon, cette moelle se sert à part sur canapé ou avec l'entrecôte. On peut également ajouter à cette sauce un peu d'estragon haché et un filet d'huile d'olive.

### Sauce Bordelaise (pour Écrevisses.)

Mettez dans une casserole une mirepoix excessivement fine composée seulement de : carottes, oignons, thym, laurier, gros poivre, échalotes coupés en dés, passez-la au beurre, mouillez votre mirepoix d'une demi-bouteille de vin blanc, laissez tomber à glace, ajoutez-y une pointe de cayenne et vos écrevisses bien lavées et châtrees ; quelques minutes avant la fin de la réduction, beurrez votre bordelaise et servez avec la mirepoix. Cette sauce doit être relevée à moins que l'amphitryon ne donne son goût préalablement.

### Sauce aux Anchois.

Mettez dans une casserole un peu de sauce hollandaise et terminez cette sauce en y ajoutant un bon beurre

d'anchois ; ne faites cette sauce qu'au moment et servez-vous-en aux articles indiqués. La sauce génoise forcée en beurre d'anchois est également estimée lorsqu'elle accompagne le poisson.

### **Sauce Suprême.**

Faites un velouté à l'essence de volaille ; lorsqu'il est bien dépouillé, dégraissez-le, passez-le à l'étamine, et réduisez à grande ébullition. Dès que votre sauce atteint le degré de réduction désiré, c'est-à-dire qu'elle glace la spatule, vous la liez avec quelques jaunes d'œufs, la passez à l'étamine et vous en servez aux articles indiqués. Cette sauce peut être conservée au chaud, au bain-marie. A cet effet, vous mettez une petite noix de beurre qui fond à la surface de votre sauce et lui empêche de former une peau qui, lorsque vous la vanneriez, l'empêcherait d'être lisse et alors vous ne la vanneriez qu'au moment de servir.

### **Sauce Suprême (*Matgre*).**

Faites un velouté à l'essence de poisson et lorsque votre sauce est bien dépouillée vous la dégraissez, l'écumez et la réduisez à grande ébullition ; liez votre sauce avec un morceau de beurre fin, quelques jaunes d'œufs et un jus de citron, passez-la à l'étamine, mettez-la au bain-marie pour vous en servir aux articles indiqués.

### **Sauce chaud-froid de Volaille.**

Faites une sauce allemande à la gelée de volaille, réduisez-la à grande ébullition et servez-vous-en aux articles indiqués.

### **Sauce chaud-froid de Gibier.**

Faites une sauce espagnole à la gelée de gibier, réduisez-la à grande ébullition jusqu'à ce qu'elle soit lisse et forme un vernis sur la spatule, passez-la à l'étamine et servez-vous-en aux articles indiqués.

*Observation sur les sauces chaud-froid.* — Dans le prin-

cipe nous ne reconnaissons guère que deux sauces chaud-froid; celle de volaille et celle de gibier, petit à petit nous en sommes arrivés à généraliser le système de sauces chaud-froid. C'est à l'artiste et aux gourmets à savoir apprécier si c'est à tort ou à raison et si cette sauce est reproduite à propos.

Toute sauce contenant ou pouvant contenir une gelée avec essence, avec purée, avec fines herbes, telle que: essence de volaille, de gibier, de poisson ou des purées, de truffes, de champignons, de tomates, de fonds d'artichauts, de ravigote blanchie et hachée, etc., peuvent prendre le titre de sauce chaud-froid; à condition toutefois que la sauce reste brillante, comme un marron qui sort de sa coque (pour les sauces brunes), c'est-à-dire qu'elle contienne une partie de gelée qui la rende succulente, claire, légère et fondante.

Quant à la couleur, la sauce chaud-froid doit rester blonde pour la volaille, le poisson, les homards, les viandes blondes, les légumes blonds tels que fonds d'artichauts, ou purée de même nature, tandis qu'il est préférable que cette sauce soit brune pour le gibier ainsi que pour les viandes noires. Dans la sauce brune, il est facile d'incorporer des truffes hachées, de la glace, de la sauce tomate; tandis que dans la sauce blonde, il est préférable d'y ajouter des fines herbes, du beurre de homard ou de Montpellier, etc. Il est des cas où la mayonnaise à la gelée, la tartare, la mayonnaise au beurre de homard sont employées préférablement.

### **Sauce Caradoc.**

La sauce caradoc se sert généralement avec les côtelettes de cailles de ce nom. Mettez vos débris de gibier dans une petite casserole; mouillez-les avec une demi-bouteille de vin de Lur-Saluce ou de bon Xérès sec, faites cuire avec quelques tranches d'oignons, de carottes, un petit bouquet garni, quelques maniveaux ou parures de champignons; ajoutez-y de la cuisson de truffes, ensuite vous passez ce jus ou essence de gibier à la serviette ou au chinois; vous en faites une petite sauce espagnole que



vous laissez bien dépouiller : vous l'écumez, la dégraissez et la faites réduire à grande ébullition, la passez à l'étamine et la terminez avec un peu de glace de volaille ou d'extrait Garlin clarifié. Servez-vous-en aux articles indiqués.

### **Sauce Orange.**

Mettez dans une casserole un peu d'espagnole réduite avec un peu de glace de volaille, puis vous y ajoutez le zeste ciselé et blanchi d'une orange et vous servez cette sauce aux articles indiqués.

*Observation.* — Lorsque vous servez cette sauce avec un caneton ou un gibier braisé, ajoutez la glace de cette pièce à votre sauce, après l'avoir bien dégraisée.

### **Sauce Poulette.**

Mettez dans une casserole un peu de sauce velouté, liez votre sauce avec deux jaunes d'œufs ou plus suivant la quantité, ajoutez-y après l'avoir passée à l'étamine un peu de persil haché et un jus de citron, et servez-la aux articles indiqués.

### **Sauce Poulette** (*Pour moules ou coquillages*).

Mettez dans une casserole une petite mirepoix composée de : carottes, oignons coupés en dés très minces, un peu de thym, de laurier, une pointe de cayenne et poivre en grain ; lorsque cette mirepoix est passée au beurre, vous la mouillez d'un verre de vin blanc, y mettez vos moules ou autres coquillages de ce genre, dès qu'elles se sont ouvertes, vous retirez une de leurs coquilles, laissez tomber la cuisson à demi-glace, puis vous y remettez vos coquillages et beurrez convenablement en les faisant sauter jusqu'à ce que la poulette soit liée, alors vous servez avec la mirepoix, un peu de persil haché et un jus de citron.

### **Sauce Marinière.**

Vous ajoutez à cette sauce poulette, ci-dessus désignée une pincée d'échalote et persil haché et un jus de citron, Cette sauce a la même destination que la précédente.

### Sauce Matelote à la Marinière.

Mettez une bassine en plein feu avec deux litres de vin de Pomard ou vin rouge quelconque, quelques carottes, oignons, un bouquet garni, une ou deux gousses d'ail, quelques échalotes; écumez et laissez réduire à grande ébullition; lorsqu'il ne reste plus qu'un demi-litre de cuisson, vous ajoutez un demi-litre de bouillon, une cuillerée de sauce espagnole et laissez réduire; lorsque votre sauce est lisse, vous la liez avec un beurre d'anchois et un morceau de beurre fin; puis vous ajoutez après l'avoir passée à l'étamine, une garniture de champignons et petits oignons glacés. Tenez également tout prêt pour le service quelques croûtons et écrevisses et servez avec matelote; les œufs frits font également partie de cette garniture.

### Sauce Chambord.

Mettez une carpe, une tanche et une anguille dans une casserole avec une bonne mirepoix, passez-le tout au beurre, mouillez d'abord avec un peu de madère, et laissez tomber à glace, ensuite vous mouillez avec du bon vin rouge de Pomard ou de Bordeaux et un peu de bon consommé, laissez cuire à petit feu pendant trois quarts d'heure, passez cette réduction et mouillez-la avec un peu de bonne espagnole réduite, laissez dépouiller votre sauce à petite ébullition; puis vous l'écumez, la dégraissez et la réduisez à la spatule à grande ébullition, passez-la à l'étamine et terminez votre sauce par l'addition d'un bon beurre d'anchois. Mettez cette sauce au bain-marie, ayez soin de la vanner de temps en temps et servez-vous-en aux articles indiqués; afin qu'il ne se forme pas de peau à la surface, mettez une cuillerée de gelée et au moment de servir vannez légèrement et surtout observez que votre sauce ne se relâche pas. A cet effet, on peut ne mettre le beurre d'anchois qu'au moment de servir.

### Sauce Robert.

Hachez quelques oignons, passez-les au beurre, mouillez-les avec un verre de vin blanc et laissez tomber à glace,

alors vous ajoutez une cuillerée de sauce espagnole et lorsque votre sauce sera dépouillée et dégraissée vous la passerez à l'étamine, puis vous la terminerez avec une petite réduction de bon vinaigre à l'estragon, un peu de cayenne et quelques cornichons coupés en liards. On peut également la corser à l'aide d'une noix de glace de volaille.

### **Sauce Portugaise.**

Choisissez quelques tomates bien rouges, coupez-les en liard ; faites sauter avec beurre, sel, poivre, muscade, une pointe de cayenne, un peu d'ail pilé et un flet d'huile d'olive. Lorsque vos tomates sont presque cuites, vous ajoutez un peu de sauce tomate et demi-glace, une cuillerée de sauce espagnole et vous servez cette sauce sans la passer. Cette sauce sert également de garniture. Servez-vous-en aux articles indiqués.

### **Sauce Blanche.**

Mettez dans une casserole un quart de beurre frais, deux cuillerées de farine ; faites fondre en mêlant votre farine ; puis, sans laisser bouillir, vous mouillez à l'eau bouillante et mettez votre sauce en plein feu ; à la première ébullition vous cessez de fouetter, votre sauce doit être lisse, vous la mettez cuire quelques minutes sur le coin du fourneau ; vous cassez une liaison de trois jaunes d'œufs dans un vase quelconque qui puisse toutefois supporter la chaleur, vous y ajoutez un jus de citron et un morceau de beurre fin ; puis, vous versez petit à petit votre sauce dans cette liaison, en ayant soin de la fouetter de manière à ce que les jaunes d'œufs ne soient pas saisis ; passez cette sauce à l'étamine et mettez-la au bain-marie en ayant soin de la vanner de temps en temps, et servez-vous-en aux articles indiqués.

*Observation.* — Dès que votre sauce est mouillée, vous ajoutez sel, poivre et muscade et goûtez toujours votre sauce avant de la servir. On peut également lier cette sauce sans la laisser bouillir.

### Sauce au Beurre.

Mettez dans une casserole un peu de beurre frais, un peu de farine ; mettez fondre sur un feu modéré ; dès que votre beurre et votre farine sont mélangés, vous mouillez à l'eau bouillante ; ajoutez sel, poivre blanc et muscade, mettez votre sauce en plein feu ; dès la première ébullition, retirez-la du feu ; liez-la dans une terrine avec un bon morceau de beurre fin ; passez-la à l'étamine et servez aux articles indiqués.

Vous pouvez également mettre cette sauce au bain-marie.

*Remarque.* — Il ne doit pas entrer de jaunes d'œufs dans cette liaison.

### Du beurre manié.

Prenez un quart de farine, une demi-livre de beurre, mêlez-les à l'aide d'une spatule dans une petite terrine ou un bol et servez-vous-en aux articles indiqués.

N'employez ce beurre qu'avec une grande réserve pour lier ragoûts, matelotes, légumes, etc., et seulement aux articles indiqués.

### Beurre Maître d'hôtel.

Mettez un quart de beurre fin dans un bol avec un jus de citron, sel, poivre blanc et une forte pincée de persil haché, maniez le tout à l'aide d'une spatule et servez-vous-en aux articles indiqués.

Le beurre maître d'hôtel s'emploie le plus souvent comme sauce; il ne doit être chauffé qu'avec précaution lorsqu'on veut saucer l'article, tel que le poisson, ne le laisser jamais bouillir et servez-le sans être fondu avec les beefsteacks, les rognons, les filets ou entrecôtes, ainsi qu'avec les maquereaux grillés.

### Beurre d'Escargots.

Hachez une douzaine de gousses d'ail, autant d'échalotes et une forte poignée de persil frais ; mettez ces trois

aromates dans une terrine avec sel, poivre, un peu de cayenne, une pincée de muscade et autant des quatre-épices; maniez-le tout avec une demi-livre de beurre frais et servez-vous-en aux articles indiqués, et principalement pour garnir les coquilles d'escargots comme il est indiqué à la manière de les préparer.

### **Beurre à l'Ail.**

Pilez quelques gousses d'ail, passez-les au tamis, incorporez cette pâte d'ail dans la quantité de beurre dont vous avez besoin et servez-vous de ce beurre aux articles indiqués.

### **Beurre de Montpellier.**

Faites cuire six œufs durs, prenez-en les jaunes, pilez-les avec quelques anchois, un peu de revigote, une pincée de câpres, trois ou quatre cornichons, une pointe d'ail, puis vous assaisonnez de sel, poivre, muscade, un peu de cayenne et passez cette pâte au tamis, vous nettoyez votre mortier, puis vous remettez votre pâte dedans avec un bon morceau de beurre, pilez en tournant, afin de mélanger comme il faut et à mesure, vous incorporez un peu d'huile d'olive ou d'Aix et un peu de jus de citron. Servez-vous du beurre de Montpellier aux articles indiqués.

Tachez autant que possible que votre beurre soit d'un beau vert, ce que l'on obtient en blanchissant la ravigote ou en incorporant un peu de vert d'épinards.

### **Beurre de Homard.**

Ouvrez un beau homard, prenez le corail qui se trouve dedans, pilez-le; lorsqu'il est réduit en pâte, incorporez-le dans un demi-quart ou un quart de beurre fin, passez-le au tamis et servez-vous-en aux articles indiqués.

Lorsque vous ne pouvez vous procurer du corail de homard, employez les œufs de la langouste s'ils sont d'un beau rouge; on obtient une belle couleur de beurre

de homard avec quelques gouttes d'orcanète que l'on fait infuser au moment de s'en servir.

### **Beurre d'Écrevisses.**

Pilez les coquilles et les pattes de vingt-cinq écrevisses ; lorsqu'elles sont réduites en pâte, incorporez un peu de beurre fin, puis vous faites chauffer quelques secondes et le passez à l'étamine sur une terrine d'eau glacée. Votre beurre se fige et vous l'employez aux articles indiqués. On peut se servir d'orcanète pour lui donner la couleur vif incarnat que ce beurre doit revêtir.

### **Beurre d'Anchois.**

Faites tremper quelques anchois dans un peu d'eau salée ou de lait afin de les dessaler, cela pourrait paraître original ; puis vous les lavez à l'eau fraîche, les essuyez dans un linge afin d'enlever cette lame fine d'un blanc argenté qui recouvre les filets de l'anchois ; vous les pilez, les passez au travers d'un tamis fin, vous incorporez dans cette pâte le beurre frais dont vous avez besoin et le repassez au tamis afin qu'il soit bien mêlé ; tenez votre beurre d'anchois au frais pour vous en servir aux articles indiqués.

On peut aussi ne servir que les filets sans piler l'arête et, dans ce cas, on incorpore le beurre sitôt qu'ils sont réduits en pâte et on ne le passe qu'une fois au tamis.

### **Beurre de Foie gras.**

Pilez un foie gras cuit préalablement dans un pâté ou dans une terrine avec une demi-livre de beurre fin, assaisonnez votre beurre et servez-vous-en pour sandwiches ou pour former les plates-formes de vos socles d'entrées froides à la gelée.

*Observation.* — On peut également faire du beurre de farce cuite de foies de volaille ou de gibier pour garnir les sandwiches.

### **Beurre de Piment.**

Prenez quelques piments rouges, pilez-les avec un peu de beurre fin, passez votre beurre au tamis et servez-vous-en aux articles indiqués.

### **Beurre de Cayenne.**

Mettez une pincée de poivre de Cayenne sur une assiette, incorporez-la à l'aide d'une cuillère dans une noix de beurre fin et servez-vous-en aux articles indiqués.

### **Beurre de Safran.**

Mettez une pincée de safran sur une assiette, maniez-la dans une noix de beurre d'Isigny à l'aide d'une cuillère et servez-vous-en aux articles indiqués.

*Observations sur les beurres.* — Que ce soit pour beurre de table, beurre de Montpellier, de homard, d'écrevisses, de crevettes, de ravigote ou tout autre beurre devant servir à terminer une sauce, à glacer une pièce ou garnir un tambour, il est essentiel que ce beurre soit du beurre fin, et qu'une fois préparé, il soit employé le jour même. Les beurres dans lesquels on est quelquefois obligé d'incorporer du carmin ou du vert végétal deviendraient ternes ; ceux qui sont aromatisés perdraient une partie de leur arôme et par conséquent seraient fades.

*Observation essentielle.* — Chaque fois qu'une salade ou un mets quelconque est acidulé, il est préférable de le dresser sur un plat de porcelaine ou dans un saladier. Si, cependant il devient nécessaire de servir sur argenterie ou métal, ayez toujours soin de faire prendre une nappe de gelée sur le plat afin que le contact du vinaigre ne soit pas immédiat avec le métal.

On peut également se servir de petits tambours de pain légèrement beurrés comme fonds de plat.

### **Beurre de Persil.**

Faites blanchir votre persil, pilez-le avec un morceau de beurre, passez-le au tamis et servez-vous-en aux articles indiqués.

### **Beurre Ravigote.**

Réunissez cerfeuil, cresson alénois, pimprenelle et ciboulettes, pilez le tout ensemble après l'avoir blanchi, incorporez votre beurre, passez-le à l'étamine ou au tamis fin et servez-vous-en aux articles indiqués.

### **Vert et Beurre d'Épinards.**

Faites blanchir une corbeille d'épinards et en les égouttant ne jetez pas l'eau, laissez-la déposer quelques minutes; puis, vous verserez le fond de cette eau sur un petit tamis de soie, ce qui restera à la surface, sera du vert d'épinards; lorsqu'il sera bien égoutté, vous le manierez dans la quantité de beurre dont vous pourrez avoir besoin et vous en servirez aux articles indiqués.

*Observation.* — Lorsque l'on n'a pas d'épinards à servir comme légumes et que l'on ne veut pas faire le sacrifice d'une corbeille, on en hache une poignée, on la pile au besoin et après l'avoir pressée dans un linge blanc, on fait jeter un bouillon à ce jus que l'on verse sur un tamis de soie, sur lequel on recueille un peu de vert d'office, avec lequel on peut également faire le beurre d'épinards.

### **Vert de Ravigote.**

Épluchez une poignée de cerfeuil, une d'estragon, une pincée de pimprenelle, un peu de ciboulette, une demi-botte de cresson alénois, une pincée de persil, le tout bien frais et bien vert, les mettez dans l'eau fraîche jusqu'au moment de les réunir dans un poëlon d'office contenant deux litres d'eau bouillante; puis, lorsque vos herbes sont blanchies, vous les rafraîchissez, les pressez afin qu'il reste le moins d'eau possible, les pilez avec un peu de sauce velouté réduit; passez votre ravigote à l'étamine ou au tamis pour vous en servir aux articles indiqués, tels que beurre ravigote, etc.

### **Beurre d'Échalotes.**

Epluchez douze échalotes, hachez-les, pilez-les avec un morceau de beurre, passez-les au tamis, et servez-vous-en aux articles indiqués.



Avant de piler vos échalotes et lorsqu'elles sont hachées, ayez soin de les laver dans le coin d'une serviette et de bien les presser.

*Observation.* — Tous ces beurres maniés d'anchois, de homard, d'écrevisses, d'escargots, maître d'hôtel et même de foie gras, car on peut également passer un peu de foie gras et de beurre au tamis pour sandwiches, doivent être conservés au frais dans le garde-manger, car la chaleur de la cuisine les détériorerait.

### Beurre Noir.

Mettez dans une casserole une demi-livre de beurre, faites cuire à feu vif jusqu'à ce qu'il ait atteint la couleur noisette; alors vous le surveillez attentivement en variant légèrement la casserole; c'est-à-dire en lui imprimant un mouvement de rotation de sorte qu'il devienne noir partout également sans brûler, puis vous y ajoutez une réduction de vinaigre à l'estragon, un peu de sel et de poivre et le servez aux articles indiqués.

On peut ajouter un peu de glace de volaille juste au moment de servir, suivant le goût de l'amphitryon.

*Observation.* — Généralement le beurre noir se sert avec une garniture de persil frit. Alors on choisit le moment où le beurre est arrivé à son degré pour y faire frire son persil qui doit être bien égoutté préalablement, puis l'on termine ce beurre noir comme il est indiqué ci-dessus.

### Soubise.

Épluchez une vingtaine d'oignons, coupez-en les deux extrémités qui sont remplies d'amertume; faites-les blanchir, égouttez-les, mettez-les cuire à l'étouffée avec un morceau de bon beurre, sel, poivre blanc et muscade, passez cette purée d'oignon à l'étamine, mettez-la dans une casserole avec un peu de bon velouté réduit; lorsque cette sauce est bien chaude, liez-la avec un morceau de beurre fin et servez aux articles indiqués.

*Observation.* — On peut également terminer la sauce

soubise avec un peu de sauce à la béchamel et servir cette purée comme garniture en observant dans ce cas de la tenir plus épaisse.

### **Demi-glace.**

Faites réduire jus, gelées ou essence de viandes, volailles ou gibier, jusqu'à ce que votre jus se lie sans aucun autre secours que par lui-même et qu'il glace la spatule dès que vous la retirez de dedans. A cet effet, ayez soin de bien dégraisser vos jus avant de les faire réduire et de les écumer continuellement à mesure qu'ils se dépouillent.

### **Glace de Veau.**

Faites réduire un blond de veau jusqu'à ce qu'il soit lié par la réduction, en observant les mêmes principes que pour la demi-glace et qu'il devienne ferme lorsqu'il est froid.

*Observation.* — La glace de volaille, de gibier, comme celle de bœuf, se traitent de même que celle de veau.

### **Mayonnaise.**

Mettez dans une terrine deux jaunes d'œufs, un peu de sel, un peu de poivre blanc et un jus de citron ou une goutte de vinaigre à l'estragon ; tournez avec une spatule ou fouet à blanc d'œuf en versant petit à petit un quart ou une demi-livre de bonne huile d'olive et observez de temps en temps, lorsque votre sauce devient trop épaisse, d'y ajouter un filet de vinaigre. En maintenant votre sauce ni trop molle ni trop ferme, vous obtiendrez toujours un bon résultat.

*Observation.* — Si votre sauce venait à tourner, ce qui arrive lorsque l'on n'a pas l'expérience du praticien, ramenez-la avec une goutte d'eau fraîche ou un autre jaune d'œuf ; alors, versez doucement votre mayonnaise tournée sur ce jaune en le remuant jusqu'à la fin de l'opération et observez surtout qu'elle ne devienne trop ferme ; lorsque le

vinaigre brûle vos jaunes et que votre sauce devient trop épaisse, vous adjoignez une goutte d'eau. Lorsque cette sauce est destinée à rester longtemps sur table, il est indispensable de la terminer à la gelée.

### Rémolade.

Mettez dans une terrine un ou deux jaunes d'œufs, un peu de sel, une pointe de poivre de cayenne et une cuillerée de moutarde de Dijon, puis, vous versez comme pour la sauce mayonnaise un filet de vinaigre et de l'huile d'olive petit à petit à mesure que votre sauce prend comme crème, battez-la sans cesse à la spatule ou avec un fouet à blanc d'œuf, jusqu'à ce qu'elle soit terminée, alors vous y ajoutez quelques fines herbes hachées telles que : cerfeuil, estragon ou persil et vous en servez aux articles indiqués. Cette sauce, comme la précédente, se termine à la gelée lorsqu'elle doit rester longtemps sur une table ou sur un buffet de bal.

### Tartare.

La sauce tartare se fait de même que la rémolade, vous y ajoutez des câpres et cornichons hachés et servez cette sauce aux articles indiqués.

*Observation.* — La tartare doit être maintenue très ferme afin de pouvoir la servir sur un plat chaud, car elle accompagne le plus souvent une anguille grillée ou frite ou toute autre pièce chaude.

*Remarque.* — La mayonnaise ou la rémolade se servent presque toujours à part et avec pièces froides ; cependant on sauce également et l'on monte les entrées en mayonnaise. On peut rendre cette sauce plus solide lorsqu'elle doit rester exposée sur un buffet de bal ou autre à la chaleur, en y incorporant un peu de bonne gelée de volaille ; pour cette dernière opération, il faut agir avec précaution afin que votre sauce ne devienne trop molle, car elle tournerait et serait difficile à ramener à son premier degré.

### Aillade.

La sauce aillade appelée aïoli dans le midi, se compose comme la mayonnaise, mais se prend différemment. Mettez une ou deux gousses d'ail dans un mortier, pilez jusqu'à ce que cet ail soit en quelque sorte anéanti, puis, vous cassez un œuf dont vous prenez le jaune que vous mettez dans le mortier et l'assaisonnez de sel, poivre blanc, un peu de cayenne et un peu de muscade, pilez en tournant le pilon sur lui-même et ajoutez petit à petit la valeur d'une demi-livre de bonne huile d'olive, en ajoutant de temps en temps un peu de jus de citron afin que votre sauce ne tourne pas et en même temps pour l'assaisonner. Cette sauce doit être tenue au frais comme la mayonnaise, la tartare et la rémolade. Servez-les aux articles indiqués dans une saucière frappée.

Dans le Midi, cette sauce est simplement prise à l'huile d'olive, sans le recours de jaune d'œuf et nullement assaisonnée. C'est ainsi qu'elle doit être servie avec la bouillabaisse.

### Sauce verte ou Ravigote.

Hachez les fines herbes suivantes : ciboulettes, cerfeuil, estragon et persil, mettez-les dans un bol avec sel, poivre, un peu de cayenne, trois cuillerées à bouche de vinaigre et six d'huile d'olive, remuez le tout ensemble et servez avec les articles indiqués.

*Observation.* — On peut ajouter à la sauce ravigote quelques échalotes hachées et une pointe d'ail suivant le désir de l'amphitryon.

Cette sauce peut également se servir comme vinaigrette.

Lorsqu'elle doit accompagner la tête ou les pieds de veau, on peut y ajouter un peu de cuisson de tête ou de pied de veau, ce qui ne la rend que plus délectable.

### Sauce Soy (*Sauce du Japon*).

Après avoir fait mariner des maniveaux de champignons hachés, mêlés avec un peu de brou de noix et

légèrement assaisonnés de sel et cayenne, vous en exprimez le jus, le faites réduire à glace, le liez avec un bon beurre d'anchois et servez cette sauce avec le poisson. On peut ajouter un peu de safran en poudre en liant cette sauce qui doit être très relevée.

### Sauce au Cari à l'Indienne.

Mettez deux cuillerées de bon velouté dans une casserole, ajoutez-y une pincée de cari (appelé kari), un peu de poivre de Cayenne et vannez cette sauce pour en opérer le mélange, ajoutez-y un peu de beurre fin et servez. Le cari est une espèce de safran plus rouge et moins odoriférant ; mais aujourd'hui que l'on falsifie toutes les denrées coloniales, on en voit de toutes les couleurs et chez tous les épiciers ; il est toujours bon de s'informer où l'on trouve le meilleur, le plus naturel.

### Sauce Pluche.

Ciselez quelques feuilles de persil, faites-les cuire dans un peu de velouté, passez votre sauce, liez-la avec un peu de beurre fin, ajoutez quelques feuilles de persil concassées, déchirées en plusieurs petits morceaux et blanchies et servez cette sauce aux articles indiqués.

### Sauce Aurore.

Faites durcir des œufs, enlevez le blanc, passez le jaune au travers d'un tamis, mettez ce vermicelle sans le briser dans une sauce velouté faite à l'essence de volaille et servez cette sauce avec des pigeons ou autres mets.

Les Italiens ajoutent simplement un peu de tomate réduite dans une sauce allemande, mais la première est préférable ; relevez-la à l'aide d'un jus de citron suivant le cas et ne laissez pas bouillir cette sauce une fois les jaunes dedans.

### Sauce Gooseberry-fool (*Groseilles à maquereaux*)

Épépinez vos groseilles, faites-les blanchir à l'eau salée, mettez-les dans une sauce au beurre ou dans un

bon velouté, ajoutez un beurre à la maître d'hôtel et vanez votre sauce jusqu'à ce qu'il soit fondu. Cette sauce se sert avec maquereaux frais, cuits à la hollandaise ou grillés.

### Sauce Hatelets.

La sauce hatelets se fait à brun ou à blanc suivant l'entrée ou le hors-d'œuvre que l'on se propose de servir à cette sauce.

Préparez un appareil à la Druard (Voyez garniture de ce nom), enveloppez-en les hatelets de foie de volaille ou autres mets, panez-les, puis une seconde fois à l'anglaise, arrosez-les de beurre et faites griller ou frire suivant le cas.

Faites encore à brun une italienne garnie de duxelle (voir cet article à la table de matières) ou simplement de champignons hachés, faites réduire votre sauce avec de la bonne gelée comme une sauce chaud-froid, glacez-en les objets qui doivent composer vos hatelets, panez ceux-ci lorsqu'ils sont froids, deux fois à l'anglaise, faites-les griller ou frire selon le cas.

*Observation.* — Avec les hatelets, on peut servir une sauce diable à part.

### Sauce Bigarade.

Levez le zeste d'une bigarade ou d'une petite orange, ciselez-le, faites-le blanchir et mettez-le dans un fumet, sauce ou essence de caneton au moment de le servir.

La sauce bigarade se sert principalement avec les volatiles sauvages, tels que: canards, sarcelles, vanneau, pluvier doré, etc.

### Rémolade au Cari à l'Indienne.

Faites une rémolade ordinaire et ajoutez une pincée de ce poivre nommé terra-mérta ou safran, un peu plus de piment ou de cayenne et servez avec les mets qui l'exigent.

### **Béarnaise ordinaire.**

Mettez dans une casserole deux cuillerées de velouté, liez-le avec trois jaunes d'œufs, assaisonnez de cayenne, mignonette et versez petit à petit un verre d'huile d'Aix ou d'olive et peu à peu un jus de citron, passez votre sauce à l'étamine, ajoutez-y une pincée de fines herbes, estragon, cerfeuil hachés ensemble et servez aux articles indiqués.

On peut aussi ajouter un peu de beurre d'anchois, lorsque cette sauce doit masquer un poisson et même une entrecôte. Cette sauce doit être moelleuse comme une mayonnaise tout en étant chaude ; c'est en cuisant la liaison qu'il faut lui donner dès le principe le corps qu'elle doit conserver.

### **Bretonne.**

Hachez un peu d'oignon, passez-le au beurre, adjoignez un peu de sauce espagnole et un peu de purée de haricots blancs. Servez-vous-en pour lier les garnitures d'haricots à la bretonne. Cette sauce ne se fait guère d'avance, à moins qu'elle ne soit demandée.

### **Sauce Livournaise.**

Faites une sauce aillade, ajoutez-y un bon beurre d'anchois et servez-la froide avec poisson ou tout autre mets, principalement avec les grillades. Relevez-la à l'aide du cayenne. Cette sauce est moelleuse comme la mayonnaise et est estimée des gourmets.

### **Sauce aux Olives farcies ou non.**

Tournez vos olives, faites-les blanchir et mettez-les dans une bonne sauce espagnole réduite avec l'essence du caneton ou du gibier avec lequel elle doit être servie.

Les olives doivent être farcies à l'aide de filets d'anchois.

### Sauce aux Olives à la Sainte-Eugénie.

Tournez vos olives, farcissez-les de filets d'anchois, passez-les à l'eau bouillante, égouttez-les, passez-les au beurre, mettez-les autour d'une carpe farcie, mouillez cette carpe de bon vin blanc et lorsqu'elle est cuite à point, passez cette sauce à l'étamine et dressez vos olives autour du mets que vous servez avec cette sauce originale, mais supérieurement bonne.

Il est évident que l'on doit assaisonner cette carpe comme pour la servir quoiqu'elle ne soit préparée ainsi que pour en obtenir cette sauce. (Un peu de muscade râpée, sel, poivre, cayenne et bouquet garni.)

Lorsque l'on sert cette sauce avec le poisson, elle doit être liée avec un verre de crème double.

### Sauce au Fenouil (*avec observation*).

Faites blanchir quelques branches de fenouil hachées très fin, mettez-les dans une allemande, dans un velouté, dans une ravigote, dans une rémoulade suivant le mets que vous désirez servir à cette sauce et servez-la à part, afin que les convives qui n'aiment pas ce parfum ne soient privés du mets. A cet effet on peut toujours servir deux sauces.

La sauce au beurre sans liaison se sert souvent comme seconde sauce avec les ingrédients anglais tels que les pikles, les essences d'anchois ou autres, afin que chacun puisse préparer sa sauce suivant son goût.

### Sauce à l'Arlequin.

Faites une réduction de vinaigre avec un peu de mignonette, mouillez-la de velouté réduit, ou d'espagnole suivant l'entrée ou la composition du dîner. Passez-la à l'étamine, et au moment de la servir, ajoutez quelques cornichons et blancs d'œufs coupés de même, quelques câpres et quelques petits dés de carotte cuite dans le consommé. Souvent l'on masque le mets de cette sauce à cause de la bizarrerie de sa composition ; mais on peut également la servir à part.



### **Sauce à l'Estragon.**

Ciselez vos feuilles d'estragon, faites-les blanchir et mettez-les dans un peu de velouté réduit, dans lequel vous aurez laissé cuire un petit bouquet d'estragon. Cette sauce peut être liée. Le jus d'estragon est souvent employé comme saucé; mais cela n'empêche pas de servir une sauce d'estragon avec divers mets.

### **Sauce Piémontaise.**

Après avoir fait nettoyer quelques truffes blanches (dites de Savoie ou de Piémont), dont le goût fin d'ail est recherché des gourmets, vous les faites cuire au vin blanc ou au vin de Champagne, puis vous laissez tomber la cuisson presque à glace et l'incorporez dans un bon velouté riche si c'est une pièce ou un mets servi à blanc auquel vous destinez la piémontaise ou dans une espagnole réduite et corsée si c'est un mets servi à brun. Votre sauce étant dépouillée, réduite vous la passez à l'étamine, la garnissez de truffes blanches très peu cuites, hachées ou coupées en petit dés ou en lames suivant le goût de l'amphitryon et servez. Cette sauce terminée doit être mise au bain-marie en attendant le service.

### **Sauce Chasseur.**

En général cette sauce ne se prépare qu'en même temps que l'article avec lequel elle doit être servie. A cet effet, on verse dans le fond du sautoir, dans lequel on a l'intention de faire cuire soit des côtes ou côtelettes, soit un poulet ou une pièce de gibier quelconque comme : macreuse, sarcelle, canard sauvage, bécasse ou bécassine, un peu d'huile d'Aix ou d'huile fine d'olive, et on place les membres ou les côtelettes par dessus, puis on les assaisonne légèrement et l'on fait sauter à feu vif; après quoi l'on égoutte l'huile que l'on remplace par un peu de jus pour détacher la glace des parois et du fond du sautoir, ensuite l'on ajoute un peu d'espagnole réduite, un peu de tomate, une pincée d'échalote blanchie, autant de persil blanchi haché, une pointe de cayenne, un peu de glace de

volaille ou de gibier et au moment de servir un jus de citron. Quelques amphitryons aiment que la sauce chasseur soit liée avec un peu d'huile fine, d'autres au beurre fin et il n'est pas rare de voir terminer la sauce chasseur par un beurre de Montpellier, un beurre d'escargot et même d'un beurre d'anchois ; mais cela dépend de l'article avec lequel cette sauce doit être servie. En général la sauce chasseur se sert simplement, et ce qui est servi à la chasseur avec quelques croûtons, mais on peut l'enrichir de truffes, de champignons et d'écrevisses, suivant le goût de l'amphitryon. De même que l'on peut servir à la chasseur dans une bordure de nouilles de riz, de farce fine, ou dans une caisse, dans une croûte de vol-au-vent ou de timbale.

### Sauce Villeroi.

Faites un velouté lié un peu serré, liez-le avec quelques jaunes d'œufs, une purée de champignons ou de truffes suivant la circonstance et servez-vous-en pour paner de certains articles qui doivent être ou grillés ou frits, et qui portent ce nom.

### Emploi de la liaison pour les sauces, mets ou appareils contenant des sauces.

Pour lier la sauce allemande ou toute espèce de sauces ou velouté réduit, il faut nécessairement passer les jaunes d'œufs afin que le germe de l'œuf ne fasse tourner la sauce que l'on lie, puis proportionner la quantité de jaunes à la quantité de sauce ; pour cette sauce particulièrement, il faut, afin qu'elle puisse bouillir sans tourner, mettre de huit à dix, jusqu'à douze jaunes d'œufs pour un litre ; la lier avec précaution ; c'est-à-dire afin que les jaunes ne cuisent pas avant d'être mis en plein feu ; verser peu à peu la sauce dans la terrine où se trouve la liaison et fouetter à mesure en versant jusqu'à la dernière goutte de sauce, puis vous la passez, la mettez en plein feu, dans une casserole à haut rebord et continuez d'appuyer au fond à l'aide d'une spatule ; cette sauce doit bouillir à grand bouillon pendant un quart d'heure, vingt minutes, afin de ne pas sentir l'œuf.

Pour les sauces suprêmes, poulette, normande, joinville, vénitienne, etc., etc., vous employerez le quart de la liaison employée pour l'allemande, la passerez également à l'étamine, opérerez de même le mélange des œufs et de la sauce, puis vous ajouterez un peu de beurre fin et la passerez immédiatement à l'étamine ; la mettrez au bain-marie et la vannerez afin qu'elle reste lisse et que, si elle était trop chaude, elle ne tourne pas. Voir ces différentes sauces pour les terminer avant de les servir, soit par un beurre de homard, un vert d'épinard ou quelque essence de volaille, de poisson, etc.

La sauce béchamel ou à la crème se lie également à l'œuf dans de certains cas, il faut employer les mêmes précautions que pour ces dernières et diminuer encore la quantité des jaunes suivant l'emploi de la sauce : comme, par exemple, la provençale à la crème, la sauce maintenant qui doivent être très peu liées et cependant avoir assez de consistance pour masquer les différents mets dans lesquels elles sont employées.

La sauce béarnaise se lie également à l'œuf, mais sans la laisser bouillir, on doit néanmoins la faire cuire un peu lorsque la liaison est faite avant d'incorporer l'huile qui doit lui donner son dernier cachet de moelleuse qu'elle possède lorsqu'elle est terminée.

Les appareils cromesquis, croquettes, druard, etc. doivent être liés aux jaunes d'œufs et légèrement cuits après cette liaison, sans craindre qu'ils ne bouillent quelques secondes ; puis vous les étendez sur un plat ou plafond beurré et les laissez refroidir après en avoir légèrement beurré la surface afin qu'aucune croûte ne puisse se former dessus.

Les farces se lient aux jaunes d'œufs ou aux œufs entiers, là encore la proportion doit être étudiée, afin que la farce ou la quenelle soit délicate et légère ; cette liaison se fait à froid, au mortier. On s'assure du degré d'élasticité de la quenelle en en faisant pocher une dans un peu de jus de consommé. C'est essentiel surtout lorsque l'on veut en former des boudins, des pains ou des quenelles pour potages et garnitures.

Les pâtes lorsqu'elles sont liées au velouté doivent

également être liées légèrement aux jaunes d'œufs avant de les mettre en timbale ou de les servir comme garniture. Les légumes se lient également aux jaunes d'œufs lorsqu'il entre dans leur composition une sauce velouté, crème béchamel ou autre sauce blanche.

Les entremets de pâtes sucrées ou non, tels que : les poudings ou pudings se lient également à l'œuf ou aux jaunes d'œufs. Ces trois dernières liaisons se font comme celle des appareils ci-dessus. Il est parfois nécessaire d'adjoindre aux jaunes d'œufs un peu de beurre fin et quelquefois suivant la sauce du jus de citron, principalement pour les sauces de poisson telles que : normande, vénitienne, genevoise, etc., etc., dans lesquelles il entre déjà une partie de vin blanc. On emploie également le vinaigre réduit; mais cela, lorsque l'on veut remplacer le jus de citron par ce précieux liquide. Le verjus s'emploie également dans les mêmes circonstances.

Ces différents acides ont chacun leur parfum, leur goût particulier et doivent être mis dans les jaunes d'œufs au moment de lier la sauce afin que ces acides ne brûlent les jaunes d'œufs avant qu'ils aient donné à la sauce le velouté que l'on recherche en faisant cette opération et c'est pourquoi l'on ajoute un peu de beurre avec les jaunes afin d'adoucir et l'effet du citron et l'effet de la trop grande chaleur que comporte la sauce lorsqu'elle doit être liée.

Je ne m'étendrai pas davantage sur cette petite théorie, mais elle était nécessaire pour beaucoup de nos jeunes praticiens.

Un mot sur les citrons pour la terminer. Ne choisissez jamais des citrons dont la pulpe soit verdâtre et grêlée, ce sont généralement des sauvageons et souvent même ils ne sont pas mûrs; ces fruits contiennent une quantité de pépins, sont d'une âcreté incroyable, et loin de parfumer le mets dans lequel on les emploie, ils en détruisent les principes; choisissez les citrons mûrs de Provence, du Portugal, de Nice ou d'Italie, essuyez-les avec un linge, coupez-en les extrémités, fendez-les en deux et extrayez-en le jus en les pressant entre vos mains, afin de ne pas presser le zeste qui est amer et donnerait un goût désagréable aux sauces ou aux mets dans lesquels vous

l'emploieriez. Il y a quantité d'autres sauces dont on ne tire parti qu'avec les entrées, entremets, etc., et qui leurs sont propres, telles que la chasseur, la marengo, etc., ou d'autres dont le goût principal réside dans l'article même tel que dans le foie gras ou de volaille, etc. ; le gibier, la gibelotte, la compote, le civet, les salmis en général, les matelotes, les chaud-froids, dont chaque essence doit être tirée spécialement pour en obtenir la sauce, etc., etc.

### **Du Blanc.**

Détrempez un quart de farine dans une terrine avec un peu de sel marin et un demi-verre de vinaigre, versez ce blanc lorsqu'il est bien délayé dans une marmite d'eau et aromatisez suivant la nécessité. Ce blanc s'emploie pour la cuisson d'une tête de veau ou pour légumes, tels que : salsifis, cardons, céleris, fonds d'artichauts, etc., etc. On peut mouiller ces derniers avec du consommé blanc afin de nourrir les légumes qui seraient fades cuits à l'eau. Dans ce cas, on remplace le vinaigre par quelques lames de citron zesté.

Ce blanc s'emploie également pour la cuisson de pieds de mouton qui doivent rester blancs tels qu'à la poulette ou en vinaigrette.

### **Du bouquet garni.**

Prenez une pincée de queues de persil, mettez au milieu une branche de thym, une feuille de laurier, attachez votre bouquet et servez-vous-en pour garnir tous les articles dans lesquels il en est fait mention.

On proportionne la grosseur du bouquet à la quantité des articles qu'il doit parfumer.

On peut aussi, suivant l'article à aromatiser, ajouter fenouil, estragon, ciboulette ou civette et quelquefois des queues d'oignons nouveaux, une gousse d'ail ou une échalote.

### **De la d'Uxelle.**

Lavez et égouttez quelques maniveaux de champignons, hachez-les, passez-les au beurre avec un peu de lard râpé ;

mouillez ensuite avec un verre de madère, laissez tomber à glace, ajoutez-y un peu de tomate ou une demi-glace suivant l'emploi que vous en avez et servez-vous-en aux articles indiqués.

Généralement la duxelle s'emploie pour garnir les canapés et pour farcir les tomates, les aubergines, champignons et les artichauts. Souvent même pour garnir la sauce italienne, mais à cet effet il faut qu'elle soit bien dégraissée. On se sert également de la duxelle pour les côtes de veau en pillotes.

Le plus souvent on emploie les parures de champignons par économie.

### Canapés.

Choisissez un pain de mie rassis, coupez-en une tranche d'un centimètre d'épaisseur, donnez-lui la forme d'un canapé un peu plus long que large; ciselez-en les bords, creusez le milieu qui doit être garni de duxelle ou d'une purée quelconque; puis, vous le passez au beurre à feu vif, tâchez qu'il soit d'une belle couleur. Les canapés se servent sous les pièces de gibier rôties telles que : canard, sarcelle rouge de rivière, perdreau, faisan, mauviette, grive, etc., etc. On les emploie également pour entrées de quenelles, tenez-les à l'étuve pour vous en servir.

Lorsqu'ils sont passés au beurre, ne les garnissez d'avance que s'ils doivent recevoir le jus du gibier qui est à la broche.

### Croustade.

Choisissez un pain de mie rassis, parez-le en lui donnant la forme qu'il vous plaira, soit ronde, ovale ou carrée suivant vos capacités, faites frire ou passez au beurre votre croustade et tenez-la à l'étuve jusqu'au moment de vous en servir; soit pour tête de veau en tortue ou toute autre entrée ou entremets. On peut également foncer des moules en pâte à huit, les garnir de noyaux ou de farine et les faire cuire ainsi; les vider pour les garnir au moment du service.

*Observations sur les Croustades.* — Dans le travail il est

de toute nécessité de varier le genre, la forme aussi bien de la croustade que de la garniture. La croustade peut être taillée à la main dans le pain de mie ou dans le gros pain de cuisine comme elle peut être moulée soit en pomme de terre, soit en riz, soit en farce, en semoule, en gnoqui, en nouille, etc., ces croustades doivent toujours être passées et frites de belle couleur, vidées et garnies au dernier moment.

En général, c'est d'après la composition du menu que la garniture doit être choisie. Les purées de volaille, de gibier, les salpicons, les macédoines, les purées de légumes, etc., sont généralement employées pour garnir les croustades, mais il est bon de faire un choix judicieux, c'est-à-dire de ne jamais faire un double emploi. La croustade peut être servie comme garniture de relevé aussi bien que comme hors-d'œuvre. On peut aussi les servir comme entremets en petits pains de beurre à la broche ou frits avec un ragoût de truffes, de morilles ou de champignons ou encore avec une purée de cardons, dans ce cas le couvercle est remplacé par un morceau de moelle; si la croustade est destinée à servir d'entrée, il est de toute nécessité qu'elle ait une forme plus grande que pour hors-d'œuvre.

La croustade s'emploie encore dans quelques entremets sucrés sous forme de corbeille, dans les croûtes au madère, dans la pêche à l'impératrice, etc. Dans ce cas, il est préférable de la tailler dans la brioche ou dans le compiégné et la garniture se compose de petits raisins ou de fruits confits coupés en dés ou en julienne; la sauce est appropriée à l'entremets. L'abricot, la groseille, la mirabelle, etc. Ce qui n'exclut nullement le riz, la semoule ou autres pâtes sucrées et frites après avoir été moulées et passées.

### **Ce que l'on entend par : A la Bourgeoise.**

Généralement dans les maisons où le travail de la cuisine n'est pas suivi on n'a pas à sa disposition des jus, des sauces, de la glace ou autres fonds qui sont la base de la cuisine, alors on est obligé de préparer divers ali-

ments à la bourgeoise, c'est-à-dire de s'accommoder de ce que l'on a ou de ce que l'on peut se procurer vivement et à peu de frais.

Pour remplacer les roux, les sauces, on singe d'une pincée de farine, les mets déjà revenus dans le beurre tels que pour ragoût, civets, salmis, compote de pigeons, etc.

Pour remplacer le jus ou l'empotage on emploie le bouillon et quelquefois l'eau et le vin blanc. Lorsque l'on a de la glace ou extrait Garlin clarifié, on peut facilement produire d'excellentes sauces à la bourgeoise attendu que ce produit tout culinaire, que les chimistes ont fait connaître par l'analyse du Liébig a pour effet de corser, c'est-à-dire de donner du ton, de la saveur à différents mets, sauces, garnitures ou légumes et empêche l'emploi du caramel sous quelque forme que ce soit comme boules, oignons brûlés, caramel liquide, etc., ce qui dénature le plus souvent les mets qu'il colore en leur communiquant un goût d'amertume. La garniture quelquefois implique le titre à la bourgeoise, comme une garniture de petits oignons, de carottes, de petits pois nouveaux qu'accompagnent un fricandeau, une noix de veau, une pièce de bœuf braisée, etc.

Ceci dit, il est facile de comprendre qu'une cuillerée de farine ainsi employée ou de l'eau et du bouillon souvent très léger ne valent pas un roux cuit sept heures, un bon jus ou une essence de gibier, de volaille ou simplement un bon fond de cuisine.

### **Des Farces ordinaires.**

Les farces ordinaires servent généralement à garnir les pâtés de veau et jambon, de volaille ou de gibier, les galantines et les hures. Vous hachez la chair d'une épaule de veau avec autant de jambon ou de lard gras, assaisonnez de sel, poivre, muscade et quatre épices, puis pilez votre farce dans un mortier; lorsqu'elle devient assez mélangée pour que l'on ne reconnaisse plus les différentes sortes de chairs qui la composent, vous la liez avec deux ou trois œufs, suivant la quantité de farce que vous avez; continuez de piler jusqu'à ce que vos œufs soient bien



mêlés, ajoutez un verre de madère et un peu de consommé froid, puis vous relevez votre farce dont vous vous servirez pour garnir pâtés ou galantines de veau et de jambon.

Si c'est un pâté ou une galantine de volaille, vous remplacez le veau par la chair de volaille et opérez de même en réservant les filets pour garniture.

Si c'est un pâté ou une galantine de gibier, vous remplacez le veau par la chair de gibier que vous devez employer, réservant les filets et les cuisses pour votre garniture.

Si c'est pour une hure de sanglier, remplacez la chair de jambon par celle de sanglier et même laissez subsister le jambon, en incorporant seulement un peu de chair du sanglier ou du gibier duquel vous devez garnir votre hure, soit lièvre ou chevreuil, voire même quelques filets de lapereaux ou de perdreaux, et opérez de même en y ajoutant quelques pistaches mondées lorsque la farce est terminée.

### **De la Panade.**

Mettez dans une casserole la valeur d'un verre d'eau, un peu de sel, poivre blanc et gros comme une noix de beurre fin, mettez cette casserole sur le feu et, dès que l'eau frémit, ajoutez deux cuillerées de farine que vous mélangez vivement à l'aide d'une cuiller de bois ou d'une spatule, comme vous le feriez pour des beignets soufflés ou de la pâte à choux ; ne la laissez pas dessécher. Placez votre panade sur une assiette, aplatissez-la, beurrez la superficie afin qu'il ne se forme pas de croûte et laissez refroidir avant de vous en servir.

Cette panade sert à lier les farces fines de volaille, gibier, veau ou poisson pour quenelles, ou pour farcir les articles indiqués à la table des matières.

N'employez jamais qu'un quart de panade par livre de farce.

### **De la Farce fine de veau.**

La farce fine de veau sert à faire des quenelles et à farcir tous les objets dans lesquels il en est fait mention. Prenez

une livre de veau bien dénervé, hâchez-le d'abord très fin, puis pilez-le jusqu'à ce qu'il forme une pâte fine; alors vous l'assaisonnez de sel, poivre, un peu de muscade râpée, puis vous ajoutez un quart de panade; lorsque celle-ci est bien mélangée, vous ajoutez deux ou trois jaunes d'œufs et un œuf entier en pilant successivement, de sorte qu'ils ne relâchent pas la farce; vous passez cette farce au tamis de crin, puis vous en formez une quenelle que vous faites pocher dans un peu de consommé afin de savoir si votre farce est lisse et délicate.

Relevez votre farce dans une terrine et vous en servez au besoin.

On peut également la rendre plus fine encore en y ajoutant un quart de beurre fin en la pilant; mais ce n'est qu'en dernier lieu, après avoir incorporé vos jaunes d'œufs; on peut aussi ajouter une cuillerée de sauce velouté ou d'allemande.

#### **De la Farce fine de volaille.**

Désossez une ou plusieurs volailles, enlevez les nerfs (ceux-ci servent à faire l'essence de volaille). Pilez ces chairs après les avoir suffisamment hachées, assaisonnez-les, ajoutez un quart par livre de panade, pilez jusqu'à ce que votre farce forme une pâte fine; alors vous ajoutez quelques jaunes d'œufs et un quart de beurre fin, puis vous passez cette farce au tamis de crin; essayez-en une quenelle, soit en la faisant pocher au four ou dans un peu de consommé; goûtez-la, afin de vous assurer si elle est suffisamment délicate et d'un bon sel, puis vous placez votre farce à la glace ou dans un endroit frais, pour vous en servir dans les articles où il en est fait mention ou pour en former des quenelles, soit pour garniture de potage ou d'entrée, soit même pour hors-d'œuvre chaud.

#### **De la Farce fine de lapereau.**

Désossez un lapereau, hachez-en les chairs, après les avoir dénervées, pilez-les, ajoutez un peu de panade, quelques jaunes d'œufs, un peu de beurre fin, sel, poivre et muscade râpée, puis vous passez votre farce au tamis.

en essayez une quenelle que vous faites pocher dans un peu de consommé afin de savoir si votre farce est assez délicate, puis la relevez et la mettez au frais pour vous en servir au besoin. Beaucoup de praticiens mêlent à cette farce une partie de farce cuite, soit de foie de volaille, soit de foie de veau, avant de la terminer.

### De la Farce fine de gibier.

Désossez quelques perdreaux ou faisans, conservez-en les filets pour entrées ou garniture de terrines et pâtés, puis vous hachez les chairs de ce gibier ; vous les assaisonnez de sel, poivre et muscade, les pilez avec un peu de panade et quelques jaunes d'œufs, comme il est indiqué à la farce fine de veau et de volaille ; passez cette farce au tamis, essayez-en une quenelle afin de savoir si votre farce est délicate, et mettez-la au frais pour vous en servir au besoin.

On peut également terminer cette farce par l'addition d'un peu de farce de foie gras cuit préalablement.

### De la Farce fine de poisson.

Levez les filets de quelques soles, merlans, brochets ou anguilles, pilez-les avec un peu de panade, quelques jaunes d'œufs ou œufs entiers, suivant la délicatesse que vous désirez obtenir (les jaunes donnent une finesse et une délicatesse que ne peut nécessairement fournir l'albumine de l'œuf) ; assaisonnez de sel, poivre et muscade, puis vous ajoutez un peu de beurre fin ; passez votre farce au tamis, essayez-en une quenelle afin d'en connaître la valeur et relevez votre farce, que vous mettez au frais pour vous en servir au besoin.

*Remarque.* — Toutes ces farces fines peuvent servir à former des quenelles, des boudins, des pains de gibier ou de volaille, des terrines, ou servir pour gratins et à farcir tous les articles dans lesquels il en est fait mention. Pour les boudins seulement, ajoutez un verre de crème double dans la farce. Toutes les farces peuvent être truffées, mais on n'ajoute les truffes hachées que lorsqu'elles sont pas-

sées au tamis. En été, il faut se donner garde d'échauffer les farces en les pilant trop vivement, ou alors il est nécessaire d'employer un peu de glace que vous pilez avec.

### **Du Godiveau.**

Prenez une livre de veau bien dénervé et deux livres de graisse de rognon de bœuf, hachez-les séparément, assaisonnez-les ensuite ensemble et pilez-les jusqu'à ce qu'ils forment une pâte excessivement liée et fine, alors vous cassez quelques œufs dans votre godiveau, trois par livre à peu près ; si c'était nécessaire, vous ajouteriez un peu de glace ou d'eau bien fraîche, sans relâcher votre farce, puis vous couchez votre godiveau sur un tour ou une table saupoudrée de farine, roulez vos quenelles et les faites pocher à l'eau frémissante pendant quelques minutes ; au premier bouillon, égouttez votre godiveau sur un tamis de crin et servez-vous de ces quenelles pour les tourtes, vol-au-vent ou garnitures dans lesquelles il en est fait mention.

### **De la Farce de foie gras.**

Prenez un ou plusieurs foies gras, faites-les dégorger à l'eau froide, puis blanchissez-les ; laissez-les refroidir, parez-les, conservez les plus beaux comme garniture ou pour entrée ; et des parures, ainsi que des moins beaux faites-en une pâte fine, soit pour pâté, terrine ou quenelles de foie gras. A cet effet, vous les pilez, ajoutez un peu de farce fine de volaille, quelques jaunes d'œufs et passez votre farce au tamis ; essayez-la en en mettant un peu sur une plaque au four ; puis vous incorporez dedans quelques truffes hachées, et vous en servez aux articles indiqués.

### **Farce de foie gras (cuite).**

Coupez votre foie en tranches ou en dés, passez-le au beurre avec sel, poivre, muscade et un peu des quatre épices, pilez-le avec une demi-livre de lard râpé ; ajoutez quelques jaunes d'œufs et un peu de madère réduit ou de

cuisson de truffes ; passez votre farce au tamis et servez-vous-en pour garnir vos terrines ou pâtés de foie gras. On peut également en former des pains ou des bastions qui servent comme entrées pour les buffets de bal. (Voyez *Pain de foie gras à la gelée*). Lorsque votre farce est terminée, si vous la trouvez trop fade, ajoutez-y un peu d'extrait Garlin ou de glace de volaille clarifiée.

### **Farce de foie de veau.**

La farce de foie de veau se prépare de même que celle de foie gras. Vous faites sauter un foie de veau après l'avoir coupé en tranches ou en gros dés ; pilez-le, assaisonnez-le, ajoutez-y un peu de lard râpé ou pilé, quelques œufs entiers ; passez votre farce au tamis de crin et servez-vous-en pour pains, terrines ou pâtés. On peut également y ajouter quelques parures de foie gras pour lui en donner le goût, et la truffer, suivant les circonstances. Si votre farce n'était pas assez ferme après l'avoir essayée, ajoutez-y un peu de panade et un ou deux jaunes d'œufs de plus. On peut également lui enlever le trop de corps qu'elle pourrait avoir par l'adjonction d'un verre de madère ou d'un peu de velouté.

*Observation.* — On emploie également les farces de veau, volaille, gibier et poisson pour former des bordures dans lesquelles on dresse des entrées, telles que : ragoût de mauviettes ou d'ortolans, salmis de becs-figues ou becs-fins, milanaise, financière, toulouse, etc., etc.

Ces bordures prennent parfois le nom de casserole ou de cassolettes, lorsqu'elles sont moulées dans des moules à turban ou montées à la main. On peut également former des bordures plates en farce, lorsque l'on a l'intention d'y dresser une entrée de quenelles décorées aux truffes ou une entrée de suprême, voire même en farce de poisson pour une entrée de filets de sole à la joinville ou à la vénitienne. Dans ce dernier cas, vous faites pocher la bordure au four, mais vous la recouvrez d'une feuille de papier beurrée, afin qu'elle ne prenne aucune couleur et qu'elle ne se dessèche pas.

### Manière de former les Quenelles.

Il y a plusieurs manières de former les quenelles, la plus simple consiste à les coucher sur une table saupoudrée de farine ; à les rouler sous la main et les ranger sur un couvercle ou plafond également saupoudré de farine ; mais alors elles sont moins fines que si vous les poussez au cornet ou si vous les moulez à la cuiller. Ayez à cet effet un cornet de papier ou une poche en toile, garnissez-les d'un peu de farce fine, fermez l'orifice supérieure, coupez légèrement la pointe de votre cornet et pressez de manière à en faire sortir le contenu que vous déposez sur une plaque ou dans un plat à sauter beurré, placez-les ensuite dans un endroit frais jusqu'à l'heure du service, heure à laquelle vous les faites pocher pour les servir soit dans un consommé ou pour garniture ; à la cuiller, vous prenez deux cuillers ordinaires, vous en garnissez une de farce, en polissez la surface (à laquelle vous donnez une forme triangulaire) avec la lame d'un couteau que vous trempez dans un peu d'eau chaude ; puis, avec votre seconde cuiller trempée également à l'eau chaude, vous démoulez la quenelle formée dans la première et la placez dans un sautoir beurré et ainsi de suite ; lorsque votre farce est employée ou que vous avez la quantité de quenelles nécessaires, vous les placez au frais en attendant l'heure du service, heure à laquelle vous les faites pocher pour les servir soit pour entrée soit pour garniture.

*Observation.* — On peut former des quenelles dans une cuiller à ragoût pour entrée ; alors vous les décorez aux truffes lorsqu'elles sont toutes moulées dans votre sautoir, les faites pocher au four avec très peu de consommé de gibier ou de volaille, suivant l'entrée indiquée, puis les servez sur canapés. Ces quenelles doivent être saucées légèrement à la sauce suprême, velouté ou Périgueux, et ces sauces doivent être faites à l'essence de gibier, de volaille ou de poisson, suivant la composition des quenelles qui forment l'entrée.

Les canapés eux-mêmes doivent être garnis de duxelle ou de purée de volaille ou de gibier. On peut également décorer les quenelles à la langue écarlate, lorsqu'elles doivent servir à décorer elles-mêmes un aspic.

### **Manière de faire pocher les Quenelles.**

Ayez du consommé ou de l'essence de volaille ou de gibier, lorsqu'il est frémissant, versez-le sur vos quenelles préparées dans un sautoir beurré, mettez le sautoir en plein feu et ne laissez pas bouillir vos quenelles. Sitôt que vous les voyez flotter, assurez-vous de leur degré de cuisson et dès que le cœur de la quenelle est atteint, vous égouttez vos quenelles et les mettez dans votre potage ou dans votre garniture ou bien encore au frais ; si ce n'est pour vous en servir de suite ou pour les détailler. Étant roulées dans la farine, elles sont moins fragiles, de là moins délicates et se conservent mieux.

### **Farce à gratin.**

La farce à gratin peut être remplacée par une farce cuite de foie de volaille, mais il est utile d'avoir une farce cuite ordinaire ; coupez en dés un peu de rouelle de veau, un peu de foie de veau, assaisonnez bien le tout et passez-le au beurre à feu modéré, égouttez et pilez ces chairs ; lorsqu'elles sont réduites en pâte, ajoutez un peu de tétine de veau blanchie et cuite au consommé et dont vous aurez retiré les nerfs en parant, ajoutez alors un peu de panade, et lorsque cette farce sera en pâte, ajoutez un jaune d'œuf à la fois jusqu'à ce que votre farce n'ait que la consistance d'une farce cuite de foie de volaille, passez-la au travers d'un tamis de crin et mettez-la au frais pour vous en servir au besoin. Il est parfois nécessaire d'ajouter un peu de farce fine de foie gras ou de volaille ; c'est au praticien de savoir juger.

### **Farce anglaise.**

Faites tremper de la mie de pain dans un peu de consommé chaud, réduisez-la en panade, mettez-la refroidir

sur une assiette; coupez quelques dés de volaille ou de veau bien blond, passez-les au beurre à feu modéré, pilez ces chairs, ajoutez-y un peu de tétine et votre panade froide, assaisonnez de sel, poivre, muscade et fines herbes et servez-vous-en aux articles indiqués.

*Observation.* — Toutes les farces doivent être passées au tamis et autant que possible être parfumées de l'essence du poisson, gibier, volaille suivant l'usage pour lequel elles doivent être employées. Les farces de veau s'emploient pour galantine, rognons, gratins, quenelles, etc. On peut rendre ces farces plus ou moins légères en leur additionnant un peu de sauce velouté ou allemande, un peu d'essence de poisson, gibier, volaille, un verre de madère sec ou un peu de consommé froid, un peu de gelée ou glace de viande suivant la destination de la farce; on peut aussi ajouter les foies crus des volailles ou du gibier, surtout dans les farces anglaises pour les lièvres ou les lapins de garenne farcis.

### **Farce de terrine.**

Prenez une livre et demie de veau et autant de lard frais, hachez bien le tout ensemble très fin et pilez-le dans un mortier; incorporez dans cette farce un foie gras bien dégorgé à l'eau fraîche, assaisonnez le tout de quatre épices et sel, ajoutez un bon verre de cognac et madère, mélangez un peu d'échalote hachée et blanchie ou passée au beurre et la valeur d'un quart de bonnes truffes hachées et vous vous servez de cette farce pour former des terrines de foie gras.

Lorsque vous désirez faire des terrines de gibier, remplacez le foie gras par quelques filets ou par les chairs d'un ou plusieurs perdreaux, lapereaux ou levrauts, etc. Cette farce peut également servir à garnir des pâtés; on peut aussi la faire mixte, c'est-à-dire moitié farce cuite, moitié farce crue.

### **Farce de Porc pour garnir les cochons de lait.**

Mettez un beau foie de veau et autant de lard gras ou de parures de jambon, assaisonnez bien des quatre épices,



mélilot, sauge, cayenne et fines herbes, pilez le tout et garnissez-en vos cochons de lait sans la passer au tamis. On peut y ajouter le foie du cochon et un verre de cognac.

### **Farce de Porc à l'anglaise.**

Faites tremper de la mie de pain dans du lait ou de la crème, faites blanchir et cuire une tétine de veau, préparez un foie de porc ou de veau et autant de lard que pour la farce ci-dessus, mélangez le tout ensemble, assaisonnez cette farce de coriandre, mélilot, sauge et même de quelques feuilles d'absinthe suisse, sel, poivre, cayenne et quatre épices, laissez mariner quelques jours, garnissez-en vos cochons de lait que vous faites braiser ou rôtir, suivant le cas. On peut faire mariner les viandes avant de les hacher, la farce n'en est que plus appétissante.

### **Fines herbes ou Appareil à papillotes.**

Râpez un peu de lard gras, assaisonnez-le avec soin, sel, poivre, muscade râpée, un peu de cayenne et quatre épices, ajoutez une bonne durcelle ou duxelle tombée à glace, une forte pincée de fines herbes, manipulez le tout ensemble dans une terrine et servez-vous-en aux articles indiqués.

### **Assiette garnie ou Soucoupes assorties.**

Hachez une poignée de persil frais, mettez-le dans le coin d'un torchon neuf, lavez-le, pressez-le en le tordant, finissez de le hacher et mettez-le sur une soucoupe ou dans un coin d'une assiette.

Coupez les extrémités d'un oignon, hachez-le, lavez-le également, pressez-le en le tordant, mettez-le en face du persil ou sur une autre soucoupe, ciselez quelques échalotes, lavez-les également et garnissez-en une troisième soucoupe ou placez-le entre le persil et l'oignon ; hachez quelques champignons, lavez-les, serrez-les également dans un linge et formez-en une quatrième soucoupe où complétez votre assiette.

Cette assiette garnie ou ces soucoupes assorties sont de

première nécessité dans un travail d'hôtel ou de restaurant et abrègent le travail, car on perd souvent un temps précieux au moment du service lorsque l'on n'a pas eu la précaution de les préparer préalablement. Autant que possible un des aides doit en être chargé afin que ce travail ne soit jamais oublié ; à chaque partie il en est fait usage pour mille et un articles différents ; c'est au chef à le faire exécuter par un de ses aides.

### Poêlée.

Coupez en gros dés un quart de lard de poitrine ou de jambon, une livre de rouelle de veau, quelques carottes et oignons, passez le tout au beurre avec un bouquet garni ; un peu de sel et de poivre, dès que votre poêle a une belle couleur, mouillez-la d'un verre de vin blanc, laissez-la tomber à glace, débarrassez-la dans une terrine et servez-vous-en aux articles indiqués.

### Gastrite.

Prenez la mie d'un pain rassis, mettez-la dans un torchon blanc avec une pincée de farine, puis fermez le torchon et froissez en tous sens ; lorsque votre mie est bien effrisée, vous la tamisez ou la passez dans une passoire fine, ensuite vous la mélangez avec un peu de persil haché et de fromage râpé et vous en servez aux articles indiqués.

### De la Mie de pain.

Prenez la mie d'un pain rassis, choisissez de préférence le pain de mie ; effrisez-la dans un torchon blanc, passez-la à la passoire fine, mettez-la au frais pour vous en servir aux articles indiqués.

### De la Chapelure.

Mettez quelques croûtes de pain à l'étuve ; lorsqu'elles sont suffisamment sèches, pilez-les, passez-les au tamis ou à la passoire fine et servez-vous-en aux articles indiqués.

La chapelure peut rester dans un endroit sec ; mais pour l'ordre, il est préférable qu'elle se trouve au garde-manger sur le même rayon que la mie de pain ou la gastrite dans un galon étiqueté.

### **Anglaise.**

L'anglaise sert à paner les articles indiqués à l'anglaise ; battez deux œufs entiers avec sel, poivre et un peu d'huile d'olive, mettez-la dans un bol au garde-manger pour vous en servir au besoin. Comme cet appareil est vite préparé, on en fait rarement à l'avance.

On peut remplacer l'huile par du beurre fondu, suivant la délicatesse des articles que l'on a à paner.

### **De la Matignon.**

Genre de mirepoix légèrement passée au beurre qui sert à envelopper certaines entrées pouvant être rôties ou grillées et même frites étant emballées.

La matignon comme la mirepoix ont pour but d'aromatiser.

### **De la Mirepoix.**

La mirepoix se compose de carottes, oignons, coupés en dés ou en liard suivant l'emploi, thym, laurier, lard de poitrine ou jambon, le tout passé au beurre à feu modéré.

La mirepoix s'emploie pour fonder des braisières, des poissonnières et des sauces ; on peut également faire des mirepoix pour les écrevisses ou autres coquillages ou bien pour fonder des potages purées ou encore pour garnir des feuilles de papier beurrées pour envelopper des rôtis. On fonce d'une mirepoix une plaque à rôti, lorsqu'il doit être rôti au four. Beaucoup de praticiens mouillent la mirepoix et en forment un jus de braisage, mais dans bien des cas ce travail est inutile.

### **De la manière de paner à l'Allemande.**

La viande de boucherie qui doit être panée à l'allemande n'a besoin d'aucun préparatif que celui de la forme que

l'on veut adopter ; mais l'anguille ou tout autre poisson doit être préalablement cuit dans un court-bouillon ou vin blanc, puis égoutté ; alors vous enveloppez l'objet qui doit être pané à l'allemande dans une sauce allemande réduite ; puis, le roulez dans la mie de pain de manière à ce que la sauce soit bien enveloppée ; alors vous la roulez dans un plat creux dans lequel vous aurez battu une anglaise de trois œufs avec un peu d'huile fine d'olive bien assaisonnée et le roulez à nouveau dans la mie de pain en lui donnant la forme la plus convenable. Les articles ainsi préparés peuvent être grillés, frits ou cuits au four, même rôtis à la broche.

### **Du Truffage en général.**

Faites dégoûter un ou deux kilogrammes de panne suivant l'emploi que vous en avez, blanchissez-la légèrement, coupez-la en dés après l'avoir rafraîchie, mettez-la dans une casserole avec autant de lard pilé. Assaisonnez d'épices composées, ajoutez une bonne mirepoix composée de carottes, oignons, quelques lames de jambon ou de lard de poitrine passées au beurre à feu vif, ajoutez une réduction de madère ou un peu de cuisson de truffes ; faites fondre à feu modéré sans cesser de le tourner à la spatule ; lorsqu'il est fondu complètement, passez le tout à l'étamine ou au tamis fin, puis vous incorporez dans cet appareil quelques truffes ou parures hachées bien fin, laissez refroidir dans une terrine et servez-vous-en pour truffer volaille ou gibier.

### **De la manière de truffer.**

Après avoir préparé l'appareil comme il est expliqué ci-devant, du truffage en général, vous videz et flambez légèrement la pièce de volaille ou de gibier que vous avez l'intention de truffer, vous cousez le croupion après l'avoir rentré en dedans si c'est pour entrée ; pour rôti, vous le laissez en dehors ; puis vous commencez à faire glisser quelques belles lames de truffes noires entre cuir et chair sur l'estomac de votre pièce ; puis vous entonnez votre appareil dans la gorge de votre volaille ou gibier en y

mêlant à mesure quelques truffes parées et sautées au madère.

Lorsque votre pièce est complètement garnie, vous rabattez la peau du cou sur le dos et bridez votre pièce pour rôti. Vous la bardez et la laissez pendant quarante-huit heures au garde-manger ou dans un endroit frais, afin qu'elle prenne le parfum de la truffe.

*Observation.* — Lorsque la pièce que vous avez l'intention de truffier, est pour entrée, il faut lui rentrer les pattes en dedans ainsi que le croupion avant de la truffier, car après ce serait très difficile, puis vous la bridez, lorsqu'elle est complètement truffée.

Bardez l'estomac des pièces truffées, aussi bien pour entrée que pour rôti.

On peut également truffier à chaud, c'est-à-dire avec des truffes sortant de leur cuisson, alors il faut moins de temps ; le gibier demande beaucoup de soins, c'est-à-dire qu'il faut mesurer le temps suivant ou d'après son état faisandé.

Dans les maisons princières il est juste de renouveler les truffes avant de les mettre en cuisson, c'est-à-dire que l'on retire celles qui ont donné leur parfum à la volaille ou au gibier, et qu'on les remplace par des fraîches, alors on obtient un résultat supérieur et irréprochable.

### **Du Beurre fondu.**

Mettez votre beurre dans une casserole sur un feu modéré, laissez-le cuire lentement sans le laisser bouillir, puis le passez dans une passoire fine en ayant soin de ne pas verser le fond qui n'est que du lait. Mettez votre beurre dans un pot de grès pour vous en servir aux articles indiqués.

### **Du Beurre clarifié.**

Mettez votre beurre dans une casserole sur un feu modéré, laissez-le cuire jusqu'à ce qu'il se soit complètement épuisé, écumez-le lorsqu'il commence à bouillir et observez qu'il ne se répande par-dessus les bords de votre

casserole, passez-le lorsqu'il ne s'échappe plus aucune vapeur de sa surface, et à cet effet choisissez une passoire qui ne soit pas soudée, car le beurre est arrivé au maximum de la chaleur des fritures, ou attendez qu'il se soit un peu refroidi avant de le passer.

### De la Friture.

Choisissez de la graisse de rognon de bœuf en branches, coupez-la par petits dés et faites-la cuire à feu vif avec quelques aromates tels que : carottes, oignons, thym et laurier ; lorsqu'il ne s'échappe plus aucune vapeur de votre graisse, retirez-la du feu, passez-la dans un torchon neuf et fort car il faut presser en tordant, afin de ne pas en perdre.

Mélez cette graisse de rognon de bœuf avec un peu de saindoux ou de l'huile et avec une égale quantité de graisse de rôti clarifiée par le même moyen.

*Observation.* — Ayez toujours deux fritures, une pour les entremets, croustades ou entrées panées et autres, et une autre pour le poisson, ayez soin de les passer souvent et de les rafraîchir de temps en temps en y ajoutant de la friture fraîche ; à cet effet, on peut rafraîchir celle du poisson, en lui adjoignant tout ou partie de la friture d'entremets. Dès que vous vous apercevez que votre friture brunit trop vos articles, cette opération devient nécessaire. On ne doit jamais employer de graisses en cuisine qui aient la moindre odeur nauséabonde si l'on ne veut s'attirer de graves reproches.

Dans les maisons conséquentes, c'est au rôtiiseur qu'incombe cette responsabilité. Le chef et le chef du garde-manger doivent veiller à ce que les graisses qui sont destinées à cet usage soient clarifiées à temps, et en avertir le rôtiiseur qui choisit l'heure la plus favorable pour ce travail.

### De la Lèchefrite.

La lèchefrite doit toujours être entretenue dans un grand état de propreté afin de pouvoir recevoir le jus des

rôtis et la graisse qui en découle. Le rôtisseur doit veiller à ce qu'il ne tombe ni bois, ni charbon dans la lèchefrite; il doit passer le jus, le dégraisser, le tirer à clair et, lorsqu'il se forme de la glace autour des parois ou au fond de la lèchefrite, il doit la déglacer et verser ce jus dans les braisières. De son côté, le chef saucier doit favoriser le rôtisseur d'un peu de consommé ou gelée de volaille et de gibier lorsqu'il en a besoin, car le rôtisseur doit avoir des jus spéciaux et toujours très clairs ou limpides pour servir avec chaque pièce de boucherie, volaille ou gibier, autant que possible avec le jus de la pièce.

### **De la Pâte à frire.**

Mettez dans une terrine un demi-litre de farine; formez une fontaine au milieu à l'aide d'une spatule ou cuiller de bois; cassez-y trois jaunes d'œufs, mettez-y un peu de sel, puis vous détrempez avec moitié eau, moitié bière, évitez de cordeler votre pâte en ne lui donnant pas trop de corps et en la mouillant lentement; lorsqu'elle est bien mêlée, vous voyez en levant la cuiller pleine de pâte qu'elle forme le ruban en le reversant dans la terrine; puis, vous la mettez dans un endroit tiède comme une étuve modérée afin qu'elle lève par l'action de la bière, puis au moment de vous en servir, vous la travaillez à la spatule, y ajoutez les blancs fouettés que vous aurez mis de côté, puis un filet d'huile d'olive afin de rendre votre pâte croustillante.

Cette pâte sert pour beignets ou friture de toutes sortes, on peut également en faire des crêpes.

Lorsque cette pâte a subi la fermentation dont je viens de parler, elle ne doit quitter le garde-manger que lorsque l'on veut s'en servir, parce qu'alors le levain finirait par la rendre sûre, ce qu'il faut éviter avec soin.

### **Des principales garnitures.**

Les principales garnitures peuvent également se servir comme entrées; c'est pourquoi j'en donne ici une explication particulière, qui pourra servir de guide à l'artisan; sans qu'il soit obligé de se reporter aux entrées dans lesquelles il en est question.

### De la Toulouse.

Piquez quelques ris de veau que vous aurez mis en presse après les avoir faits dégorger à l'eau froide et blanchir préalablement; faites-les braiser à blanc; c'est-à-dire sans leur laisser prendre couleur; faites blanchir et cuire quelques rognons et crêtes de coq; faites pocher quelques quenelles de volaille ou de veau, faites cuire quelques champignons; lorsque toutes ces garnitures sont prêtes, vous les mettez dans un bon velouté que vous liez préalablement avec quelques jaunes d'œufs. Cette garniture se sert avec tous les articles dans lesquels il est fait mention de la toulouse; en outre, on peut la servir seule en caisse, en croustade ou dans une croûte de vol-au-vent ou de pâté chaud; voire même dans une casserole de riz.

### De la Financière.

Faites dégorger, blanchir quelques ris de veau, quelques cervelles, crêtes et rognons; piquez vos ris, faites-les braiser, faites cuire vos cervelles dans un court bouillon, vos crêtes et vos rognons dans un peu de consommé blanc, ensuite préparez quelques champignons, quelques truffes, quelques quenelles de volaille; lorsque toutes vos petites garnitures sont prêtes, vous les mettez dans une casserole au bain-marie (*ensemble*) avec une bonne sauce espagnole réduite au vin de madère; on peut également tenir toutes ces garnitures séparées, soit dans un peu de jus ou dans un peu de sauce espagnole. Les écrevisses doivent être cuites simplement comme pour buisson, tenez-les au chaud également.

Cette garniture peut servir d'abord pour tous les articles dans lesquels il en est fait mention et peut également servir seule dans une croûte de vol-au-vent à la financière, ou une caisse ou bien encore dans une timbale ou croustade de nouille ou de pâte à huit sous forme de pâté chaud ou bien encore dans une casserole de riz.

Dans ces derniers cas, vous garnissez ces croûtes ou caisses de votre financière et placez vos écrevisses



retroussées dessus; s'il y a un couvercle, vous le faites supporter par les pattes des écrevisses; s'il n'y en a pas, vous mettez des manchettes aux pattes des écrevisses.

### **De la Chambord.**

La chambord est la plus riche de toutes les garnitures: elle se compose d'abord de la financière complète, puis vous préparez des quenelles de poisson, des langues de carpes, des filets de sole, des goujons frits en forme de manchons, c'est-à-dire que le milieu du corps est pané à l'anglaise ou au blanc d'œuf fouetté, des olives, des œufs frits, des croûtons, des truffes entières, des écrevisses, etc. Cette garniture ne doit pas être mélangée, tenez vos ris de veau braisés dans leur glace, vos crêtes et vos rognons dans leur cuisson ainsi que les champignons, les quenelles dans un peu de sauce chambord, les œufs frits, les goujons, les filets de sole dans l'étuve, de sorte qu'au moment du service, vous n'avez qu'à dresser cette belle garniture autour de votre pièce; soit carpe, truite ou saumon.

Saucez légèrement le tout et servez une saucière à part, ainsi qu'une casserole en argent de garniture chambord, à moins que les convives ne soient pas nombreux.

Cette garniture se sert rarement seule, cependant on peut également la servir en caisse ou en vol-au-vent, dans ce dernier cas, vous supprimez les goujons frits.

### **De la Tortue.**

La garniture tortue est une financière dans laquelle vous ajoutez des petites noix de tortue, ou une noix de tortue coupée en dés; vous pouvez également l'enrichir comme la chambord, d'amourettes, de cervelles, d'olives farcies, de quenelles panées aux truffes, d'œufs frits, d'écrevisses, de goujons panés frits, quelquefois même de palais de bœuf braisé, etc.

Les croûtons passés au beurre font également partie de cette garniture.

Cette garniture sert généralement pour une tête de veau en tortue ou une noix de veau, ou bien pour une grosse

noix de tortue ; on peut également la servir seule, en vol-au-vent ou en caisse. En ce cas, on supprime les croûtons et les goujons frits.

La sauce tortue est une espagnole dans laquelle on ajoute une bonne sauce tomate, une réduction de madère et un morceau de glace de volaille ou de veau ; servez-la à part, et n'en saucez votre entrée que très légèrement.

Il arrive quelquefois, selon la disposition de votre menu, que la tête de veau en tortue est un relevé de potage ; alors vous la servez entière ou sur une croustade ; parce qu'alors elle devient grosse pièce. On peut également servir l'entrée sur croustade suivant l'importance du diner. Dans ce dernier cas, on peut servir la garniture dans de petites caisses beurrées et passées au four préalablement.

### De la Milanaise.

La milanaise se compose d'un peu de macaroni cuit au consommé ou à l'eau, assaisonné à l'italienne avec un peu de tomate et de glace de volaille, dans lequel vous ajoutez quelques quenelles de volailles, quelques truffes, champignons, un peu de crêtes et rognons, de foie gras, de langue écarlate et quelques lames de ris de veau.

On peut également la servir à blanc dans un velouté réduit et légèrement lié d'un jaune d'œuf. Cette garniture se sert souvent seule en timbale milanaise ou en vol-au-vent ; mais on peut la servir en caisse, en croustade, ou avec les articles dans lesquels il en est fait mention ; on peut également ajouter quelques lames de foie gras.

Suivant l'importance du diner ou de la pièce avec laquelle cette garniture doit être servie, on peut laisser les ris de veau, les cervelles, les foies de volaille, les truffes, les champignons entiers, et alors on sert le macaroni à l'italienne sous la pièce et la garniture autour, soit au velouté lié, soit à l'espagnole ou même à la demi-glace.

### A la Marengo.

La garniture marengo se compose de beaux champignons, de truffes, d'œufs frits à l'huile, de croûtons et

d'écrevisses et se sert presque toujours avec le poulet sauté à la marengo. La sauce est composée de moitié espagnole, moitié tomate, avec demi-glace, fines herbes et jus de citron au dernier moment.

### **De la Chipolata.**

La garniture chipolata se compose de truffes, champignons, petites saucisses de porc, quenelles de volaille et marrons, on peut également l'enrichir de ris de veau piqués et cuits dans leur glace, ou de gorges braisées. Cette garniture se sert généralement à brun, c'est-à-dire à l'espagnole avec les articles dans lesquels il en est fait mention ; mais on peut également la servir avec un vol-au-vent ou en caisse, voire même dans une croustade de beurre à la broche.

On peut enrichir cette garniture de mauviettes simplement rôties ou truffées, suivant l'importance du dîner.

*Observation.* — Ces six garnitures : toulouse, financière, chambord, tortue, milanaise et chipolata peuvent également être enrichies d'hâtelets, composés de ris de veau glacés, truffes et écrevisses ou champignons ; quelquefois de quenelles, marrons et mauviettes pour la chipolata.

### **Du Salpicon.**

Le salpicon est une financière mignonne coupée en dés, dans laquelle vous ajoutez un peu de langue à l'écarlate. Il se sert à blanc ou à brun, c'est-à-dire à l'espagnole ou au velouté légèrement lié avec les articles dans lesquels il en est fait mention ; mais on peut également le servir seul ou en petites bouchées, soit de nouilles ou de feuilletage, soit même comme petits pâtés au jus. Les jambons d'York et de Bayonne en font également partie ainsi que le foie gras qui, du reste, entre dans la financière.

*Observation.* — Le salpicon n'est pour ainsi dire pas exclusif. Suivant l'entrée ou les entrées du dîner, on peut en varier la composition.

Ainsi les crevettes, les queues de homard, les queues

d'écrevisses, les huîtres, peuvent entrer dans la composition ainsi que les filets de sole, de truite, de tout poisson, dès que le salpicon est destiné à accompagner une entrée de poisson ou de tortue ; on emploie également les laitances, le foie de lotte, etc. ; il en est de même des filets ou blancs de volaille, de gibier, des foies gras ou des foies de volaille, des ris d'agneau, de tout ce qui se prête à former garniture, soit en étant escalopés ou coupés en petits dés, voire même en julienne. Le macaroni est souvent employé par les Italiens, mais ce qu'il est important de considérer, c'est que l'on ne retrouve pas dans le même dîner un salpicon semblable à l'une des grandes garnitures toulouse, financière, etc., ou un salpicon de poisson à côté de filets de sole à la joinville, dont la garniture elle-même est formée de queues de crevettes ou de homard coupés en dés. On peut en former des boudins ou en fourrer une noix de veau, une langue, etc., en faire des rissoles, des bouchées pour hors-d'œuvre, etc.

#### **A la Reine.**

La garniture à la reine se compose de blancs de volaille coupés en dés, de truffes et de champignons également coupés en dés. Cette garniture se sert avec les bouchées qui portent ce nom, ou dans les petits pâtés à la reine ; dans ce dernier cas, liez cet appareil-garniture avec un velouté lié aux jaunes d'œufs ; laissez-le refroidir comme l'appareil à cromesquis, afin de pouvoir en garnir vos petits pâtés.

#### **A la Druard.**

Cette garniture-appareil se prépare comme les cromesquis ; c'est-à-dire volaille ou gibier, truffes, champignons escalopés et liés dans un velouté avec quelques jaunes d'œufs.

Cet appareil-garniture sert à envelopper les articles dans lesquels il en est fait mention et qui généralement doivent être frits ou grillés. A cet effet, ils doivent être enveloppés dans une crépinette et panés à l'anglaise. On peut en fourrer des entrées, ou en former des boudins et des croquettes, voire même des rissoles, etc.

### Observation sur les garnitures principales

On pourrait augmenter le nombre des garnitures, en divisant chacune d'elles ou en reproduisant ce qui est dit dans maints articles auxquels les garnitures spéciales s'appliquent ou leur donnent leur nom. Il en serait de même pour les garnitures de pâtes, de riz, de quenelles, d'œufs, de légumes, etc. ; il est donc plus naturel de se reporter directement aux chapitres qui traitent de chaque article en particulier ou en général à la table des matières. On ne peut faire d'exception que pour celles ayant un caractère propre, telle que la Godard, qui se compose de quenelles décorées aux truffes, de ris de veau ou d'agneau, des filets décorés ou en grenadins piqués, de grosses truffes et des champignons choisis, canelés ou tournés. Encore ces garnitures seraient une répétition, vu qu'elles sont décrites aux articles à la Godard. Les purées de volaille, de gibier, de champignons, de truffes, de concombres, de céleri, d'artichaut, de tomates et de tous légumes en général, surtout des farineux, peuvent être considérés comme formant une série considérable de garnitures, tant il est facile de varier la manière de servir chacune d'elles. Pour n'en donner qu'un exemple, la pomme de terre peut être servie en croquettes, en petites timbales, en duchesse, en billes, en olives, en purée, en caisse, en quenelles, en Jums, en soufflé, etc., etc. Voir ce chapitre à la table des matières. Il en est de même de la variété de quenelles que l'on peut destiner à cet usage. Le riz en croquettes peut aussi fournir une série de garnitures, le macaroni également.

Les canapés garnis, les bouchées forment également une série importante de garnitures, les timbales de nouilles, les petites croustades, les rissoles garnies de salpicon, de purées ou de macédoine, etc., les boudins, les saucisses, les coquilles garnies, etc., etc. Comme il est facile à le constater, on a l'embarras du choix. Il suffit simplement de savoir choisir judicieusement, afin de ne pas surcharger les relevés.

### **Observation générale sur les garnitures pour froid.**

Pour éviter les répétitions, je dirai simplement qu'une grande partie des garnitures chaudes peuvent être servies froides en employant suivant les circonstances les sauces chaud-froid, la gelée mi-prise, la mayonnaise, la tartare, l'aioli à la gelée, les beurres de homard, d'écrevisse, de Montpellier, de ravigote, d'anchois, etc.

Afin d'éviter la confusion, j'ajouterai qu'en général on peut garnir les grosses pièces froides de petits aspics de tous genres, de petites caisses garnies de chaud-froid à la gelée hachée, de petites tartelettes de légumes ou garnies de salpicons à la gelée ou en mayonnaise; de petites coquilles garnies de filets de poisson, de queues de crevettes ou d'écrevisses nappées à la gelée, d'escalopes de homard en chaud-froid, d'escalopes de ris de veau, de volaille ou de gibier, de tranches de galantine en mosaïque, les quartiers d'œufs durs garnis de jardinière à la gelée ou en mayonnaise, tous les légumes, depuis la truffe farcie de salpicon, jusqu'aux fonds d'artichauts garnis de macédoine à la gelée ou en mayonnaise et même de salade italienne ou russe, tous, dis-je, peuvent concourir à former d'excellentes et de belles garnitures pour pièces froides.

Les hâtelets à la gelée couronnent cette série, et font en général le meilleur effet sur les grosses pièces qui doivent orner un grand dîner ou un buffet de bal.

Le principal est d'être judicieux dans son choix, afin qu'il n'y ait ni répétition, ni surcharge, c'est-à-dire que tout soit proportionné, afin d'obtenir l'harmonie.

On peut, comme il est facile de le constater, multiplier à l'infini les garnitures pour pièces froides!

## HORS-D'ŒUVRE FROIDS

Les hors-d'œuvre froids font partie du couvert, c'est-à-dire qu'ils en sont la garniture gastronomique.

Ils doivent concourir et rivaliser de luxe par leurs variétés et les soins minutieux qu'y apportent le maître-d'hôtel et le cuisinier, avec l'argenterie moderne, la verrerie riche, le linge damassé et la corbeille de fleurs ou de fruits et le surtout qui font l'ornement des grandes tables. Ils se servent généralement dans des beurriers ou coquilles.

Sans emphase, j'indiquerai ici les principaux hors-d'œuvre froids :

Le buisson de crevettes, que vous dressez en couronne avec le concours d'un bouquet de persil double et quelques éclats de glace bien claire ;

Les coquilles de beurre d'Isigny, parmi lesquelles vous mélangez quelques éclats de glace seulement ;

Les olives farcies au beurre d'anchois ;

Les filets d'anchois. Après avoir dessalé quelques anchois, vous les essuyez avec un linge blanc, levez-en les arêtes, parez vos filets, coupez-les en quatre ; formez-en un dessin quelconque, soit croisé en quadrille, soit en couronne ; puis vous hachez des blancs d'œufs durs, des jaunes d'œufs durs, du persil bien vert ; vous en faites une bordure tricolore autour de vos filets d'anchois et vous versez quelques gouttes d'huile dessus les filets avant le service ;

Les radiers garnis de radis blancs et rouges, de raifort et de radis noirs ; ce dernier légèrement assaisonné de sel et de poivre. Ne laissez aux radis que leurs petites feuilles et, après les avoir dressés en couronne, parés suivant le goût de l'artiste, placez un morceau de glace au centre ou, à défaut, un peu d'eau fraîche ;

Les artichauts poivrade, dont vous enlevez le foin et que

vous coupez en quartiers égaux, dont vous citronnez le blanc et en formez des couronnes ;

Les olives naturelles dans un peu d'eau salée, afin d'éviter qu'elles noircissent ;

Les petits cornichons et oignons confits au vinaigre ;

Les fruits également confits au vinaigre ;

Les pickles ;

Les concombres, que vous épluchez, émincez et faites dégorger dans un peu de sel, et que vous assaisonnez en salade avec un peu de cayenne et beaucoup de finesherbes, telles que estragon, cerfeuil, pimprenelle, etc., après les avoir parfaitement égouttés et pressés dans un linge blanc ;

Le caviar, ou œufs d'esturgeon marinés ;

Les côtés de melon dit sucrin-vert ;

Le saucisson de Lyon émincé ;

La mortadelle de Bologne, également émincée ;

Les sardines à l'huile, que vous tenez au frais, ainsi que le thon mariné à l'huile, jusqu'à l'heure du service pendant les grandes chaleurs ;

Les rillettes de Tours ;

Les sandwiches au jambon, au beurré d'anchois, au beurre de foie gras, forment un excellent hors-d'œuvre pour soirée ou buffet de bal.

A cet effet, prenez un pain de mie rassis, enlevez-en la croûte, puis formez-en des tablettes très minces et égales, un peu plus longues que larges, que vous beurrez légèrement ; mettez autant de soins à couper votre jambon ou vos foies gras ; placez ensuite une lame de jambon ou de foie gras entre deux tablettes de pain de mie beurrées. Le beurre doit être légèrement assaisonné. On peut également faire des sandwiches de volaille ou de gibier en agissant de même que ci-dessus. Ce hors-d'œuvre se sert également dans beaucoup de maisons bourgeoises. On peut servir les sandwiches couvertes ou non, suivant le goût de l'amphitryon ;

Les plateaux d'huitres d'Ostende, de Cancale, d'Archachon, de Marennes et de Dieppe, que vous servez avec citron et mignonnette, ou avec une petite sauce échalote ; en ce cas, vous hachez et blanchissez vos



échalotes, ajoutez-y un jus de citron et un peu de mignonnette ;

La galantine de volaille ou de gibier à la gelée ;

Le jambon d'York à la gelée ;

Le pâté de foie gras à la gelée ;

Le pâté d'alouettes à la gelée ;

Tous les pâtés froids peuvent être servis en hors-d'œuvre.

Ces derniers hors-d'œuvre peuvent remplacer des entrées de déjeuner ou se servir comme rôti.

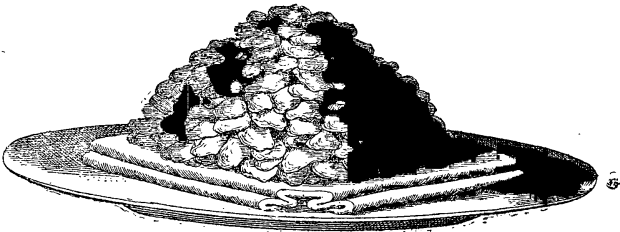
La langue à l'écarlate et l'assiette assortie sont également estimées des gourmets ; celle-ci se compose de différentes charcuteries fines, telles que : jambon d'York, hures, saucissons divers, galantine, terrine de lièvre, etc.

# HORS-D'ŒUVRE CHAUDS

---

## Les Cromesquis de Volaille.

Escalopez la chair d'un poulet rôti froid, quelques truffes, quelques champignons, mettez le tout dans une casserole avec un peu de bon velouté ; lorsque cet appareil est bouillant, liez-le avec quatre jaunes d'œufs, laissez cuire quelques minutes ; puis, après avoir étalé cet appareil sur un plat, vous en beurrez la surface afin qu'elle ne



Cromesquis enchantés (fig. 3).

sèche pas et ne forme aucune croûte. Laissez refroidir. Ensuite, vous prenez des hosties ou pains à chanter que vous trempez légèrement dans du consommé ; à mesure, vous garnissez vos pains à chanter de l'appareil à cromesquis, vous les repliez de sorte que le contenu ne puisse s'en échapper et, lorsque tous vos pains à chanter sont garnis, vous les placez sur un plat dans votre garde-manger. A l'heure du service, vous les trempez dans une pâte à frire délicate et les faites frire à feu vif.

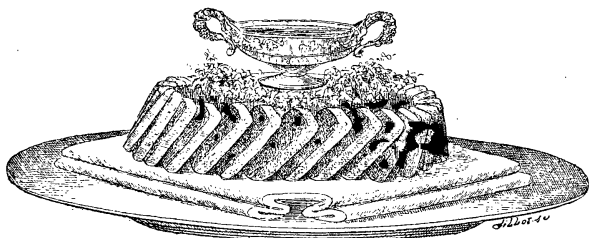
Ces petits beignets se servent en buisson avec un petit bouquet de persil frit pour couronne, sur une serviette

pliée à cet effet, suivant le bon goût de l'artisan. (Voir *fig. 3.*) Servez une sauce diable à part.

Vous pouvez également vous servir de cet appareil pour petites croquettes que vous panez et faites frire.

### **Cromesquis à la Polonaise.**

Préparez quelques petites bandes de lard excessivement minces, placez-les sur la crépinette que vous aurez mise à dégorger et bien égoutter ; garnissez ces bandes d'appareil cromesquis ci-dessus énoncé, recouvrez-les de



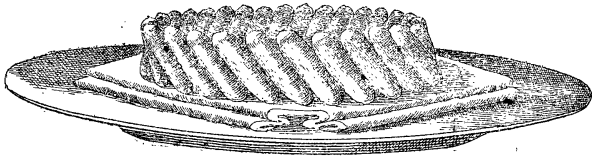
Cromesquis à la polonaise (fig. 4).

bandes semblables et enveloppez votre cromesquis dans la crépinette qui doit être assez grande pour cet usage. Ensuite, lorsque vos cromesquis sont ainsi préparés, vous les passez à l'anglaise, leur donnez une forme agréable et tous d'égale longueur, largeur et épaisseur ; après les avoir beurrés légèrement (au beurre fondu), vous les faites griller à feu doux et les servez sur une serviette. Servez une sauce Chateaubriant à part et si vos cromesquis sont composés de gibier, ajoutez à cette sauce un peu de sauce salmis et un atome de papricka. (Voir *fig. 4.*)

### **Boudins d'Anguille à la crème.**

Faites une farce d'anguille (Voir *Farce de poisson*), remplissez-en de petits boyaux de porcs ou de moutons tels que ceux que l'on emploie pour les boudins de table ; faites-les blanchir dans le lait au même degré que le boudin ordinaire, c'est-à-dire au moment où l'eau

frémit et sans le laisser bouillir, retournez-les pendant cette opération, égouttez-les, piquez-les à l'aiguille et faites-les griller sur une feuille de papier beurrée, à feu



Boudins d'anguille à la crème (fig. 5).

modéré, ou faites-les sauter dans du beurre clarifié, sans lui laisser le temps de prendre une couleur plus foncée que le jaune d'or.

Avant de remplir vos boyaux, essayez une quenelle de cette farce, afin d'y ajouter un peu de crème si elle n'est pas assez délicate, ce qui occasionne de voir éclater les boyaux et leur ôte la mine appétissante. Servez avec sauce vénitienne à part. Lorsque ces boudins sont truffés, ils se servent avec la sauce Périgueux. (Voir fig. 5.)

### **Boudins de Volaille.**

Faites une farce de volaille et opérez comme pour les boudins d'anguille ci-dessus.

Servez-les avec une sauce suprême aux truffes. On peut aussi faire un salpicon ou un appareil à cromesquis de volaille et en former des boudins. Dans ce cas, vous les saucez à brun ou à blanc, suivant la composition du diner.

### **Boudins de Gibier.**

Faites une farce de gibier, truffez-la et opérez de même que pour les boudins d'anguille. Servez avec sauce Périgueux.

### **Boudins de Foie gras.**

Faites une farce cuite, la plus légère possible, incorporez des morceaux de foie gras coupés en lames, quelques lames de truffes et quelques pistaches ; ne faites

pas blanchir autant que les autres boudins ; faites sauter au beurre clarifié et servez avec sauce Périgueux réduite au vin de Madère.

### Bouchées à la Reine.

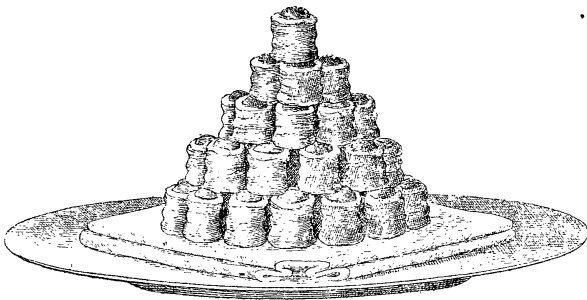
Coupez quelques blancs de volaille, des champignons et des truffes en petits dés, ajoutez un peu de sauce allemande et garnissez vos petites bouchées lorsque cet appareil est bien chaud.

### Bouchées aux crevettes.

Épluchez les queues de crevettes qui vous sont nécessaires, liez-les avec un peu de sauce normande ou un peu de sauce hollandaise liée au beurre de homard, comme la sauce à la joinville, et garnissez vos bouchées avec cet appareil.

### Petites bouchées aux queues d'Écrevisses.

Épluchez quelques queues d'écrevisses, coupez-les en dés et liez-les avec un peu de sauce normande ou sauce



Queues d'écrevisses (fig. 6).

hollandaise pour poisson. Vous garnissez vos bouchées avec cet appareil. (Voir fig. 6.)

### Petites Timbales de Nouilles.

Faites blanchir et liez à l'allemande une quantité de nouilles, de manière à en garnir un plat à sauter beurré

préalablement, laissez refroidir ; puis vous enlevez à l'emporte-pièce autant de petites timbales dont vous pouvez avoir besoin, les évidez, les panez à l'anglaise et les faites frire. Garnissez ces timbales, soit d'un appareil



Timbales de nouilles (fig. 7).

de cromesquis de gibier ou à la reine, ou bien d'un salpicon composé de jambon maigre, langue à l'écarlate, truffes et champignons coupés en dés avec un peu de sauce Périgueux.

Vous pouvez également les garnir de purée de gibier ou d'un salpicon de gibier (Voir *fig. 7*), ou d'une garniture financière ou bien de foie gras comme pour caisse, etc.

### Petits Pâtés au jus.

(Voir *Crouûtes de Pâtés au jus*.) Garnissez-les de financière coupée en dés proportionnés à la grosseur des petits pâtés au jus. (Voir *Salpicon*.)

Cette financière se compose ordinairement de quenelles de godiveau coupées en dés, de quelques truffes, de quelques champignons, d'un peu de cervelle cuite au court-bouillon et de ris de veau ; ces derniers cuits préalablement dans leur jus ou dans une demi-glace.

### Les petites Caisses à la Toulouse.

Ayez une douzaine de petites caisses en papier, beurrez-les et faites leur prendre couleur à la bouche du

four ; puis vous dressez dedans, soit une garniture de foie gras à la toulouse, soit un ragout d'ortolans ou une financière à blanc.

### **Les Timbales d'Alouettes.**

Dressez de petites timbales à la main et faites-les cuire avec la garniture ci-après, un peu de farce de gibier, une ou deux lames de truffes, quelques gouttes de madère et une alouette dont vous aurez retiré le gésier. Fermez votre timbale, en laissant une petite cheminée pour laisser évaporer la vapeur.

Au sortir du four, vous versez par la cheminée une cuillerée d'espagnole réduite à l'essence de gibier ou une cuillerée de sauce Périgueux, et servez vos petites timbales sur une serviette pliée à cet effet.

### **Goujons frits.**

Le goujon est un poisson très délicat ; faites-le frire après l'avoir trempé dans le lait et roulé dans la farine, ou bien battez un ou deux blancs d'œufs en neige, passez vos goujons dedans et panez-les, enlevez ensuite légèrement la panure qui recouvre la tête et la queue, de sorte que le goujon se trouve dans un manchon, faites frire à feu vif et servez comme garniture ou friture. Dans ce dernier cas, servez en buisson sur une serviette avec bouquet de persil frit et citron sur le côté.

### **Les Pieds à la Sainte-Menehould.**

Après avoir fait blanchir quelques pieds de porc, vous les fendez-en deux, enlevez l'os du milieu, puis vous les entortillez de fil blanc ou de petites bandelettes de toile. les faites cuire aux trois quarts dans une bonne braisière ; égouttez-les ensuite, laissez-les refroidir sous presse ; panez-les à l'anglaise et faites-les griller à feu modéré, servez-les avec une sauce ravigote.

### **Les Fritots Soubise.**

Découpez une volaille rôtie en huit morceaux, faites-les mariner dans quelques gouttes d'huile, un jus de

citron, sel, poivre et persil mêlés d'estragon haché. Enveloppez-les dans une pâte à frire et faites frire à feu vif, servez en buisson avec un bouquet de persil frit. Servez la sauce soubise à part.

### Les Côtelettes de Filets de Sole.

Levez les filets de plusieurs soles, parez-les, donnez-leur la forme de petites côtelettes, panez-les à l'anglaise, et faites-les sauter au beurre clarifié, ensuite vous les dresserez en couronne après avoir enfoncé une patte d'écrevisse dans chaque filet en guise de manche et vous y placez une petite manchette. Servez une sauce vénitienne ou joinville à part. Toute entrée frite ou panée et grillée doit être servié sur une serviette pliée à cet effet.

*Observation sur les Croustades.* — Les croustades se servent en général comme garniture ou comme hors-d'œuvre.

A cet effet, on emploie tantôt le riz, tantôt la pomme de terre, tantôt le pain de mie, la semoule, les pâtes à choux, le niocchis ou gnoquis, la farce, les nouilles ou simplement la pâte à foncer suivant la composition du diner. Voir le pain de beurre à la broche et opérer de même pour les petites croustades ou simplement paner plusieurs fois à l'anglaise un certain nombre de petits pains de beurre tenus sur glace préalablement et les faire frire par petite quantité au moment du service.

La garniture est également soumise à la même règle, c'est-à-dire d'après la composition du menu. Insister ce serait vouloir créer un chapitre spécial pour les croustades.

### Coquilles de Moules à la Crème.

Enlevez les coquilles de vos moules dès qu'elles sont ouvertes par l'action du feu. (Voir *Moules à la marinière.*) Mettez-les dans une casserole avec sel, poivre, persil haché, un peu de béchamel ; garnissez-en des coquilles Saint-Jacques ou de métal ; saupoudrez-les de gastrite, ajoutez quelques petites noisettes de beurre de



part en part et faites gratiner vos coquilles au four vif. Servez comme hors-d'œuvre. (La gastrite ici ne se compose que de mie de pain, persil haché, sel et poivre.)

*Observation sur les Canapés.* — Les canapés garnis soit d'un beurre d'anchois ou de farce d'anchois ou de toute autre farce, même d'un salpicon quelconque, peuvent servir de garniture ; mais en général, les canapés sont servis sous les rôts de gibier avec une simple duxelle mélangée du foie du gibier ailé et arrosés du jus de ce même gibier.

On peut servir des canapés garnis de grosses quenelles décorées aux truffes comme garniture de grosses pièces de boucherie ou de volaille.

On peut en varier la forme, c'est-à-dire en former des ronds, des losanges, des rectangles, suivant la destination ou la forme de la pièce à laquelle les canapés doivent servir de garniture.

### **Les Moules à la Marinière.**

Vos moules étant bien lavées et bien grattées, vous les placez dans une casserole avec carottes, oignons, bouquet garni ; une pointe d'ail et un verre de vin blanc, ensuite vous les faites partir en plein feu, les faites sauter afin que toutes puissent s'ouvrir, alors vous retirez une des coquilles et pendant que vous faites cette opération, vous laissez réduire la cuisson en plein feu, y ajoutez une pointe de Cayenne et lorsque la réduction tire à sa fin, vous faites sauter vos moules dedans en y ajoutant un bon morceau de beurre fin, un peu de persil haché et un jus de citron.

### **Moules à la Bordelaise.**

Après avoir fait cuire vos moules comme il est indiqué à la marinière ; passez un peu d'oignon au beurre, mouillez-le d'un peu de vin blanc et de la cuisson de vos moules, faites réduire, ajoutez un peu d'échalote hachée, de ciboulette et persil, une petite pointe d'ail et lorsque la réduction est opérée, faites sauter vos moules dedans en ajoutant un morceau de beurre et un jus de citron. Servez

vos moules dans un légumier et la cuisson dans une saucière ou dans un bol.

On peut aussi les préparer comme les écrevisses à la bordelaise avec une mirepoix fine et également les mouiller de vin blanc ; mais il ne faut pas, une fois la moule ouverte, la laisser bouillir, il faut que la réduction s'opère avec une mirepoix de manière que cette dernière soit cuite, et n'ajouter le beurre qu'en liant la réduction, et en faisant sauter les moules dedans. Dans ce dernier cas, on sert les moules à la bordelaise avec leur sauce comme les écrevisses. Cette sauce demande à être relevée avec une pointe de Cayenne, persil haché et jus de citron et terminée avec un morceau de beurre fin.

### Les Moules à la Poulette.

Les moules à la poulette se font dans les mêmes principes ; pour les terminer, vous ajoutez une cuillerée de bonne allemande et une pincée de persil puis un jus de citron, et servez.

*Observation sur les Moules.* — Généralement, ce coquillage se sert à la poulette, en marinière ou s'emploie comme garniture de sole ou autres poissons à la normande, à la Daumont, au gratin, etc. ; mais on peut les servir crues comme les huîtres en exprimant à leur surface un peu de jus de citron et en les saupoudrant de mignonnette. Les moules se servent également frites. (Voyez les *huîtres frites*, employez le même principe.)

Comme il se trouve parfois de petits crabes dans l'intérieur de la moule, il faut avoir soin en enlevant une des coquilles de bien les visiter et de les retirer, car ce petit crabe est indigeste.

### Manière de dresser un buisson de Crevettes.

Chemisez légèrement un moule à charlotte de gelée comme pour un aspic. Dressez vos crevettes en couronne, les queues près des parois du moule, toutes les têtes se faisant face dans l'intérieur ; garnissez les vides avec du persil en branche ; lorsque votre moule est bien plein, vous appuyez légèrement avec un couvercle et les laissez

un instant en presse dans le moule jusqu'au moment du service, démoulez comme un aspic sur une serviette pliée à cet effet. Vos crevettes ont l'air d'être dans un aquarium de gelée.

On peut éviter de chemiser le moule et monter le buisson de même façon, démouler également sur une serviette.

Les crevettes se servent généralement pour hors-d'œuvre.

On peut aussi les monter à la main, mais c'est moins régulier.

Dans les beurriers, on les place en couronne avec un peu de persil ou de glace cassée en morceaux au milieu.

### **Des Chevrettes.**

Les chevrettes sont de très petites crevettes, moitié noire, moitié rouge, beaucoup moins estimées que la crevette et qui se préparent néanmoins de la même manière. En les voyant aussi peu soignées aux Halles de Paris, on n'ose même pas les regarder à côté de ces fraîches et belles crevettes qui sont un objet de tentation pour les gourmeis; mais qui du reste se font généralement payer fort cher. Six francs la livre n'est qu'un prix habituel pour la belle crevette de Dieppe (dite bouquet). Cependant la crevette grise est d'un bon goût.

### **Croquettes de Crevettes.**

Épluchez les queues de vos crevettes lorsqu'elles sont froides, coupez-les en dés, mettez-les dans une casserole avec un bon velouté réduit, liez votre appareil avec quelques jaunes d'œufs après l'avoir légèrement assaisonné de sel et cayenne, faites-le cuire une ou deux minutes étant lié, versez cet appareil sur un plat légèrement beurré, laissez-le refroidir et formez-en des croquettes comme celles dites de volailles en les panant à l'anglaise et en leur donnant une forme plate d'un carré long; faites-les frire à feu vif et servez-les sur une serviette, dressées en couronne avec un bouquet de persil frit à côté ou dans le puits.

### Coquilles de Crevettes.

Coupez vos queues de crevettes en dés, mettez-les dans une casserole avec un peu de sel, poivre, une pointe de cayenne et une cuillerée de bonne béchamel réduite. Garnissez de cet appareil quelques coquilles Saint-Jacques ou en argent ; parsemez la surface de mie de pain et fines herbes, placez par-dessus de part en part quelques noisettes de beurre fin et faites gratiner à four vif.

Si vous liez votre béchamel avec quelques jaunes d'œufs, placez une casserole d'eau sous la plaque qui contiendra vos coquilles afin qu'il n'y ait que la surface de l'appareil qui soit exposée à la chaleur vive de la chapelle du four et veillez à ce que ce gratinage ne dure que quelques minutes, afin d'empêcher votre sauce de caillbotter.

*Observation.* — On peut faire une purée des coquilles de crevettes, la lier avec une béchamel et un beurre de homard, puis incorporer les queues de vos crevettes et se servir de cet appareil pour garnir bouchées, timbales et croûtes de vol-au-vent, tourtes ou croustades.

### Les Côtelettes d'Agneau.

Choisissez deux jolis carrés d'agneau, taillez douze ou quinze côtelettes, parez-les, panez-les et faites-les griller. Servez-les au naturel avec manchettes, glacez-les avec un peu de glace de volaille.

### Les Dauphines de Volaille.

Faites un appareil cromesquis, lorsqu'il est froid, formez-en des croquettes, roulez-les dans un peu de farine, puis vous les panez à l'anglaise ; faites-les sauter au beurre clarifié et servez en couronne sur une serviette avec sauce chateaubriant un peu relevée.

### Les Pieds de mouton à la Rouennaise.

Après avoir blanchi six pieds de mouton vous les farcissez avec un peu de chair à saucisse dans laquelle vous

avez ajouté un peu de farce de gibier, vous les cousez et les faites braiser dans un bon jus. Lorsqu'ils sont cuits, faites réduire la cuisson en demi-glace et servez après les avoir débridés ; vous pouvez ajouter un jus de citron et un peu de persil et d'échalote hachée afin de relever un peu cette sauce.

### Les Paupiettes de filets de Volaille.

Levez douze filets de volaille, enlevez-en les nerfs, farcissez-les, roulez-les en paupiettes, puis vous les faites braiser à four vif ; faites-les glacer avec un peu d'extrait Garlin et servez-les en couronne avec un petit croûton entre chaque. Saucez à l'italienne.

### Les Bouchées aux huitres d'Ostende.

Faites blanchir quelques douzaines d'huitres d'Ostende, liez-les avec un peu de sauce allemande dans laquelle vous incorporez un peu de la cuisson d'huitres ; garnissez-en vos bouchées.

### Huitres frites.

Après avoir fait jeter un bouillon à vos huitres, vous les égouttez ; laissez-les refroidir, enveloppez-les dans une sauce normande bien liée, puis, lorsqu'elles sont froides,



Huitres frites (fig. 8). ✧

vous les trempez dans une pâte à frire et les faites frire à feu vif, servez-les avec un bouquet de persil frit que vous placez sur le buisson de vos beignets d'huitres. Vous pouvez également servir un citron.

### **Marinade d'Huitres.**

Faites blanchir vos huitres, égouttez-les, mettez-les avec un peu d'huile, sel, poivre, fines herbes et jus de citron dans une terrine. Au moment de vous en servir, égouttez-les, trempez-les dans une pâte à frire, faites frire à feu vif, égouttez-les sur un linge, dressez-les en buisson et servez avec un bouquet de persil frit et un demi-citron.

### **Hâtelets d'Huitres sur le gril ou frits.**

Faites blanchir vos huitres, égouttez-les, placez-les de distance en distance sur une plaque ou plafond étamé, couvrez-les d'une allemande très réduite; lorsqu'elles sont froides, paniez-les deux à deux, enfitez-les dans une brochette ou un hâtelet, arrosez-les de beurre fondu et faites-les griller à feu modéré, servez-les sur une serviette avec un citron coupé en deux et cannelé. On peut aussi séparer chaque groupe d'huitres par une lame de truffe ou de champignon également préparée comme les huitres. De même que l'on peut les faire frire; mais alors il faut les paner deux fois; une fois à l'allemande et une fois à l'anglaise. On peut aussi servir une sauce Orly avec les huitres en hâtelets lorsqu'elles sont frites.

### **Huitres; manière de les engraisser et de les conserver vivantes.**

Il arrive souvent que les huitres ont perdu leur fraîcheur ou ont souffert en route de la sécheresse ou de la gelée sans être mortes et sans que l'on ose les servir dans cet état. Mettez-les quelques heures dans un baquet d'eau fraîche avec une poignée de sel et de farine; barbottez l'eau, afin que la farine la blanchisse simplement. Égouttez ensuite vos huitres, mettez-les en presse dans leur bourriche et au moment de les servir, ouvrez-les. Servez-les sur un plateau avec une petite sauce échalote ou un citron et de la mignonnette, les huitres se servent avant le potage ou comme hors-d'œuvre.

### **Coquilles d'Huitres.**

Faites blanchir vos huitres, enlevez-leur leurs barbes, de manière à n'avoir que la noix, mettez-les dans une casserole avec un peu de champignon haché, des fines herbes, une cuillerée de sauce béchamel, assaisonnez-les avec soin, garnissez-en vos coquilles de métal ou de Saint-Jacques, saupoudrez-les de mie de pain et persil haché, parsemez à la surface quelques petites noisettes de beurre et faites-les gratiner à four vif. Les coquilles en général se servent comme hors-d'œuvre ou petite entrée légère.

### **Beignets d'Huitres à l'Allemande.**

Après avoir fait blanchir vos huitres, couvrez-les d'allemande réduite ; laissez-les refroidir, trempez-les dans une anglaise, panez-les deux fois et faites les frire à feu vif, servez en buisson comme hors-d'œuvre ou garniture.

### **Côtelettes de Mauviettes.**

Désossez une douzaine d'alouettes en ayant soin de laisser une des pattes qui sert de manche. Vous farcissez de farce de gibier chacune de vos côtelettes, les panez légèrement et les faites griller sur une feuille de papier beurrée. Servez avec un peu d'extrait Garlin avec de jolies petites manchettes.

### **Les Andouillettes de Troyes.**

Faites griller vos andouillettes et servez-les sans apprêts.

Il en est de même des andouillettes de Clamecy. Il est d'usage de ciseler tous ces genres de grillades, afin que la cuisson s'opère régulièrement sans trop racornir le chaudin (boyau qui les enveloppe).

### **Perche grillée à la Ravigote.**

Écaillez, videz et essuyez votre perche, ciselez-en les

filets, faites-les griller à feu vif et servez-les avec une sauce ravigote.

### **Filets de Perche à la Vénitienne.**

Voyez les filets de Sole à la Vénitienne et opérez de même.

### **Filets de Perche à la Joinville.**

(Voyez les filets de Sole de ce nom et opérez de même.

### **Friture de Perchettes.**

Trempez vos perchettes dans du lait, roulez-les dans la farine, secouez-les dans un linge et faites-les frire comme les goujons à feu vif. Dressez-les sur une serviette avec persil frit et citron.

### **Beignets de Tortue.**

Marinez vos dés de tortue dans un peu d'huile assaisonnée de jus de citron, sel et poivre; trempez-les dans une pâte à frire et faites-les frire à feu vif; servez-les en buisson sur une serviette avec persil frit et citron.

### **Bouchées de Truite à la Béchamel.**

Levez quelques filets d'une truite cuite au bleu ou au court-bouillon, coupez-les en dés, mettez-les dans une casserole avec quelques truffes, champignons et quenelles également coupés en dés, ajoutez une cuillerée de bonne sauce à la Béchamel et faites chauffer sans laisser bouillir, garnissez-en vos bouchées et placez celles-ci à mesure sur une serviette pliée à cet effet. Servez comme hors-d'œuvre.

### **Coquilles de Truite à la Béchamel.**

Emincez la chair d'une truite, quelques truffes, quelques champignons, mettez-les dans une casserole avec une cuillerée de bonne sauce béchamel; lorsque cet appareil est bien chaud vous y ajoutez un peu de muscade râpée et liez la sauce avec un jaune d'œuf; puis vous préparez



des coquilles dites de Saint-Jacques, que vous beurrez légèrement, vous les bordez d'une purée de pommes de terre à la duchesse et versez votre appareil au centre; saupoudrez la surface de votre poisson d'un peu de mie de pain blanche et placez quelques petites noix de beurre par-dessus, dorez la bordure de pommes de terre à la duchesse et faites gratiner à four vif.

### **Petites Timbales de Nouilles garnies de filets de truites.**

Préparez vos petites timbales comme il est indiqué à l'article : *Timbales de Nouilles pour hors-d'œuvre*, préparez ensuite vos filets de truites que vous accommodez avec une bonne sauce genevoise ou une normande, garnissez-en vos petites timbales; couvrez-les chacun d'un petit rond de truffes et d'un champignon cannelé, saucez ces couvercles et servez comme hors-d'œuvre.

### **Filets de Truite à la Chivry.**

Levez vos filets de truite de rivière, panez-les aux truffes hachées, placez-les dans un sautoir beurré ou sur une feuille de papier beurrée, faites cuire au four ou sur le gril et servez-les en couronne; saucez-les d'une suprême aux truffes.

### **Croquettes de Brochet.**

Émincez la chair d'un brochet cuit au court-bouillon ainsi que quelques champignons; mettez-les dans une casserole avec un peu de velouté, faites chauffer et liez avec deux ou trois jaunes d'œufs, étendez cet appareil, lorsqu'il est bien lié, sur un plat beurré, laissez-le refroidir, puis vous en formerez des croquettes (toutes de même grosseur), panez-les à l'anglaise et faites-les frire à feu vif. Servez sur une serviette avec persil frit.

### **Coquilles de Brochet à la Béchamel**

Beurrez vos coquilles, garnissez-les d'appareil à croquettes, puis vous liez un peu de sauce à la béchamel

avec un jaune d'œuf, ajoutez-y un peu de fromage râpé et en couvrez la surface de votre appareil. Ne remplissez pas trop vos coquilles, saupoudrez d'une gastrite composée d'un peu de mie de pain, persil haché et fromage parmesan râpé, puis vous placez quelques petites noisettes de beurre sur chacune de vos coquilles ainsi garnies et les faites gratiner à four vif; afin que votre béchamel ne tourne pas, placez vos coquilles sur une plaque trouée avec eau dessous formant le bain-marie et glacez à la pelle rougée si le four n'est pas assez vif.

### **Coquilles de laitances de Carpe.**

Faites un petit court-bouillon au vin blanc, ou comme pour cuire les cervelles de veau; mettez cuire vos laitances quelques minutes après les avoir dégagées de leur boyau et les avoir fait dégorger dans l'eau fraîche; égouttez-les, mettez-les dans une casserole avec un peu de sauce normande, ajoutez quelques lames de truffes et de champignons, garnissez-en vos coquilles; saupoudrez-les d'un peu de mie de pain et fines herbes, arrosez-les légèrement de quelques gouttes de beurre fin à peine fondu, faites-les glacer à four vif ou à la pelle rouge et servez.

### **Cromesquis de laitances de Carpe.**

Voyez les cromesquis de volaille ou de gibier et opérez de même; la laitance a si peu de corps qu'on l'emploie fort rarement en croquettes ou en cromesquis, mais ce n'est pas impossible. On réduit la sauce davantage et l'on y mêle les laitances que lorsqu'elle est liée avec les truffes et les champignons afin de ne pas les mettre en purée.

Il est évident que ce hors-d'œuvre est très délicat et qu'en le préparant à la polonaise on peut obtenir une entrée légère très fine et très recherchée.

Les petites caisses de laitances sont toujours bien accueillies, ce qui laisse à présumer que les cromesquis et les croquettes le sont également.

### **Caisses de laitances de Carpe au Maigre.**

Beurrez douze petites caisses, passez-les légèrement au four, puis vous les garnissez d'un ragoût de laitances de carpes préparées aux truffes dans une sauce chambord ou financière au maigre. Placez sur chaque petite caisse, un beau champignon, une lame de truffe et une écrevisse retroussée avec petites manchettes aux pattes.

### **Carpe frite.**

Ciselez votre carpe et faites frire à feu modéré, servez-la avec un bouquet de persil frit et un citron et toujours sur une serviette pliée à cet effet.

### **Carpe grillée.**

Ciselez votre carpe, passez-la au beurre clarifié, puis vous la faites griller à four modéré. Servez indifféremment une sauce maître-d'hôtel ou une sauce hollandaise garnie de câpres.

### **Croquettes de Turbot.**

Voyez les croquettes de homard, opérez de même.

### **Beignets de Turbot.**

Faites un appareil à croquettes, laissez-le refroidir, puis vous enveloppez l'appareil croquette dans des pains à chanter ; roulez-les dans la pâte à frire, faites frire à feu vif et servez-les en buisson avec persil frit.

### **Coquilles de Saumon à la Béchamel.**

Voyez les coquilles de homard ou du turbot, et opérez de même.

### **Croquettes de Saumon.**

Voyez les croquettes de homard ou de truites, et opérez de même.

*Observation.* — Ces appareils peuvent servir comme

garniture de bouchées de saumon ou de timbales de nouilles pour hors-d'œuvre.

### **Anchois.**

Voyez les hors-d'œuvre, beurriers d'anchois.

### **Anchois en Canapés.**

Faites une douzaine de petits canapés, faites-les frire dans du beurre clarifié ou dans un peu d'huile d'olive; égouttez-les, lorsqu'ils seront froids, garnissez-les comme les beurriers, et servez soit comme hors-d'œuvre, soit comme garniture d'un poisson à l'huile pour rôti.

### **Sardines salées, Sauce Moutarde.**

Mettez à dessaler vos sardines, puis vous les essuyez bien, les faites griller ou cuire dans un petit plat avec un peu de beurre et les saucez d'une sauce moutarde comme les harengs frais.

Les sardines salées se préparent également comme les anchois pour hors-d'œuvre.

### **Manière de saler les Sardines.**

Videz et coupez la tête de vos sardines, essuyez-les dans un linge, mettez-les quelques heures dans une eau salée, égouttez-les, essuyez-les à nouveau, puis vous les mettez par rangs séparés avec du sel dans un vase ou un baril défoncé d'un côté, recouvrez le dernier rang de sel et d'une planche sur laquelle vous mettez une pierre ou un poids, afin que votre poisson ne soit pas exposé à l'air.

*Observation.* — Une préparation employée en Italie et qui est très bonne, consiste à mélanger trois onces de salpêtre et autant de sucre en poudre dans un kilogramme de sel et vous vous servez de ce mélange pour couvrir chaque rang du poisson que vous désirez conserver.

### **Sardines farcies à la Saint-Charles.**

Choisissez de belles sardines bien fraîches, levez-en les filets, garnissez-les d'une farce fine de poisson dans

laquelle vous aurez incorporé un peu de fines herbes. Roulez chacun de ces filets sur eux-mêmes ou formez-en des petites couronnes avant de les garnir de farce, puis vous déposez une petite quenelle ronde au milieu de chacun de vos filets que vous disposez sur un plat légèrement beurré, couvrez-les d'une feuille de papier beurrée, puis vous les faites pocher au four et les servez pour hors-d'œuvre ou pour garniture dans la Chambord, dans la marinière (grosse pièce), etc.

Les anchois se préparent comme les sardines. Quelques minutes de cuisson suffisent à ce hors-d'œuvre ou à cette garniture.

Dans la farce de poisson, lorsque l'amphitryon le désire, on incorpore un peu de bon beurre d'anchois mariné, ce qui relève beaucoup ce mets léger et délicat.

### **Boudins d'Écrevisses.**

Faites une farce fine de poisson, incorporez des chairs d'écrevisses coupées en dés, ajoutez un demi-verre de crème douce, un peu de sel, poivre de Cayenne, remplissez-en vos boyaux, faites-les blanchir comme les boudins d'anguilles à la crème, puis, vous les égouttez, les faites griller sur une feuille de papier huilée ou beurrée et lorsqu'ils ont acquis une belle couleur blonde, vous les dressez en couronne.

Servez-les avec une sauce hollandaise au beurre d'écrevisses.

*Observation sur les queues d'écrevisses.* — Les queues d'écrevisses peuvent servir de garnitures dans la Chambord, dans la marinière, pour bouchées à la Monglas ou timbales de nouilles, etc., etc. On les accommode à la sauce normande, à la hollandaise, à la béchamel, mais il faut éviter, une fois cuites et retirées de leur coquille, de les laisser bouillir, car elles deviendraient filandreuses et perdraient leur saveur.

### **Petites Bouchées aux queues d'écrevisses.**

Dans un pâton de feuilletage à six tours, découpez autant de petites bouchées qu'il vous est nécessaire ou

possible. Faites-les cuire à four gai (150), évidez-les au sortir du four de la pâte non cuite, garnissez-les de queues d'écrevisses liées avec un peu de hollandaise, remettez le couvercle sur chaque bouchée et dressez celles-ci en buisson sur une serviette pliée à cet effet.

*Observation.* — Il est évident que l'on peut varier à l'infini les garnitures de petites bouchées : les crevettes, les salpicons variés, les purées de gibier, les filets de poissons, les purées de champignons, d'artichauts, les légumes en jardinière, en macédoine, etc., peuvent tour à tour servir de hors-d'œuvre chauds, d'entremets de légumes, de garniture de grosses pièces ou d'entrées volantes.

### **Boudins à la Richelieu.**

Faites une farce fine de volaille, beurrez autant de bandes de papier que vous désirez former de boudins ; couchez sur chacune d'elles une quenelle longue comme un éclair ; aplatissez le milieu à l'aide d'un œuf, garnissez chaque boudin d'un salpicon composé de truffes, langue à l'écarlate, filets de volaille coupés en dés, le tout enveloppé d'allemande réduite, recouvrez le salpicon d'une quenelle semblable à la première, unissez la surface à l'aide d'un couteau trempé dans de l'eau tiède. Lorsque le salpicon est enfermé, vous roulez vos bandes et les placez sur un couvercle ou sur un plafond. Au moment du service, vous faites pocher vos boudins dans un consommé de volaille, les déballez et les servez avec une sauce chateaubriant peu relevée. En charcuterie, l'on ajoute un peu de pied de porc cuit dans un braisage, on les pane et le plus souvent, ils sont servis grillés avec une sauce à la périgueux.

*Observation sur les boudins de farce en général.* — Non seulement on peut varier le salpicon, mais encore on peut garnir de purée de truffes, de duxelle, de purée de champignons, de purée d'artichauts, etc., toutes les farces fines de veau, de volaille ou de gibier, et si ce sont des boudins d'anguille, de merlans ou autres, de farce de poissons, on

peut les garnir de queues de crevettes, enveloppées dans une vénitienne ou d'une sauce Joinville, ou encore de queues d'écrevisses coupées en dés et préparées à la bordelaise, ou simplement accommodées à l'aide d'un beurre de homard. En général, toutes ces garnitures, une fois préparées, doivent être mises sur la glace, comme la farce elle-même, avant de les employer, et une fois les boudins prêts, ceux-ci doivent rester dans le timbre à glace jusqu'au moment de les faire pocher.

Cette entrée ou ce hors-d'œuvre chaud peut encore revêtir une autre forme, c'est-à-dire qu'une fois pochés, les boudins peuvent être panés et grillés ou sautés au beurre clarifié. Pour paner les boudins aux truffes hachées ou à la mie de pain, on peut employer indifféremment l'anglaise ou simplement l'œuf battu, mais toujours assaisonné.

### **Escalopes de Loubine à la Périgieux.**

Levez les chairs d'un morceau de loubine, formez-en des escalopes, panez-les aux truffes, faites-les sauter au beurre et saucez-les d'une périgieux à l'essence de poisson ou d'une suprême maigre dans laquelle vous incorporez un peu de truffe hachée.

### **Croquettes de Loubine.**

Les croquettes de loubine se font comme celles de homard ou de crevettes.

### **Cromesquis de Loubine.**

Voir les cromesquis à la polonaise et opérer de même. Servir avec hollandaise au beurre de homard à part.

### **Croquettes de Morue.**

Lorsque votre morue est cuite à l'eau, vous la coupez en dés, la mettez dans une casserole avec un peu de champignon haché, un peu de persil haché, deux cuillerées de sauce velouté très réduite et faites chauffer sans laisser bouillir ; puis vous ajoutez quelques jaunes d'œufs,

faites cuire quelques secondes cette liaison et étendez votre appareil sur une plaque étamée beurrée, laissez-le refroidir, donnez ensuite la forme de petites croquettes, panez-les à l'anglaise et faites-les frire à feu vif. Servez-les sur une serviette avec persil frit.

### **Beignets de Brandade de Morue.**

Voyez la brandade de morue ; liez-la avec un peu de bonne allemande réduite, laissez-la refroidir, enveloppez gros comme une noix de cet appareil dans des pains à chanter, trempez-les dans une pâte à frire légère et faites frire à feu vif. Servez vos beignets sur une serviette.

*Observation.* — La morue sèche ou stock-fish se prépare de même en ayant soin de la battre avant de la mettre tremper et de changer l'eau le plus souvent possible. En Allemagne on sert la morue sèche avec des carottes, des oignons, du gingembre, des œufs durs et on a l'habitude de se la préparer suivant son goût sur table. On peut aussi la servir en mayonnaise, à la tartare, au beurre noir, etc., etc.

### **Harengs pecs ou salés.**

Mettez dessaler vos harengs dans un peu de lait coupé avec de l'eau, préparez une sauce échalote et servez-les comme hors-d'œuvre après leur avoir coupé la tête et l'extrémité des nageoires et de la queue.

Vous pouvez également les marquer dans un plat de métal avec un peu de beurre et de fines herbes, les mettre au four, les servir avec leur cuisson dans laquelle vous ajoutez une cuillerée de moutarde et un peu de persil haché frais. Les harengs se servent également avec la sauce tomate ou avec une soubise ou une purée quelconque.

### **Manière de saler les harengs.**

Videz bien vos harengs, mettez-les à l'eau de sel pendant quelques heures, égouttez-les, essuyez-les avec soin ; formez-en des couches alternatives avec la préparation suivante : sel blanc et marin pilés ensemble avec



la dixième partie de salpêtre et autant de sucre, recouvrez vos harengs, mettez un poids sur le couvercle afin qu'il y ait le moins d'air possible. Après quelques mois de cette saumure, vous pouvez vous en servir en les mettant toutefois à dessaler comme il est indiqué plus haut à l'article harengs pecs

### **Harengs à l'huile.**

Lorsque vos harengs sont frais, mettez-les un jour dans l'eau de sel, égouttez-les, essuyez-les, mettez-les en boîte, couvrez-les d'huile fine d'olive, faites fermer vos boîtes hermétiquement, soumettez-les à vingt minutes d'ébullition et conservez-les dans un endroit sec.

### **Grenouilles à la Lyonnaise.**

Choisissez des grenouilles ayant passé la nuit à la gelée, mettez dans votre sautoir un morceau de beurre, un peu d'oignon haché, dès que votre oignon est blond, mettez cuire vos cuisses de grenouilles dans votre sautoir, assaisonnez-les de sel, poivre et muscade et faites-les sauter ; dès qu'elles sont cuites, arrosez-les d'un jus de citron, saupoudrez-les de fines herbes et servez.

### **Grenouilles en beignets.**

Faites cuire vos grenouilles comme il est indiqué à l'article grenouilles, égouttez-les, lorsqu'elles sont froides, faites-les mariner dans un peu d'huile, jus de citron, sel et poivre, trempez-les dans une pâte à frire légère et faites-les frire à feu vif ; servez-les en buisson avec persil frit et citron cannelé et une serviette pliée à cet effet.

### **Grenouilles à l'Allemande.**

Mettez vos cuisses de grenouilles gelées dans une casserole avec un bon verre de bière, sel, poivre et muscade ; faites-les partir sur un bon feu, sautez-les, couvrez-les quelques minutes, puis vous les liez avec un peu de beurre fin, un jus de citron et des fines herbes, servez sans autres apprêts.

### **Attereaux de Filets de féra à la Diable.**

Levez vos filets, faites-les mariner dans un peu d'huile d'olive, jus de citron, sel, poivre et fines herbes, panez-les à l'allemande, puis à l'anglaise, roulez-les sur eux-mêmes, embrochez-les et faites-les rôtir ou griller en les arrosant avec du beurre fondu ; servez dès qu'ils sont d'une belle couleur blonde avec un peu de sauce diable à part.

### **Caviar à la Provençale.**

Choisissez du bon caviar en baril, coupez-en des tranches, donnez-leur la forme de petites croquettes, faites-les sauter dans un peu d'huile d'olive ou griller sur du papier huilé. Dès qu'il blanchit, retournez-le, puis vous l'égouttez, le dressez en couronne et le saucez d'une ail-lade chaude ; c'est-à-dire d'un peu de bonne huile d'olive liée avec un peu de beurre fin et légèrement assaisonnée de sel et poivre de Cayenne et terminée avec un jus de citron.

### **Caviar ou œufs d'Esturgeon marinés.**

Lorsque vous ouvrez une femelle d'esturgeon garnie d'œufs bien mûrs tachés d'un point blanc, lavez-les, fouettez-les au besoin avec un balais de buis, enlevez-en les fibres qui les lient ensemble, puis égouttez-les sur un tamis de crin, assaisonnez-les de sel et poivre de Cayenne, remplissez-en un vase ou un petit baril ; couvrez-les le plus hermétiquement possible et servez ces œufs comme hors-d'œuvre aux Russes ou aux habitants de l'Asie, aux Italiens et aux Autrichiens.

On peut en former des sandwiches, mais généralement les Russes se chargent de se le préparer lorsqu'il leur est servi dans de bonnes conditions avec des tartines de pain grillées, du thon ou du beurre d'anchois.

## DES RELEVÉS DE POTAGE

Le relevé de potage est presque toujours une belle pièce de poisson qui fait l'ornement d'une bonne table et honneur à Pamphitryon.

Néanmoins, lorsque par impossible on ne peut se procurer une belle pièce de poisson, on peut la remplacer par un beau rosbif, un aloyau garni de pommes nouvelles ou de croquettes à la duchesse ou par une grosse pièce quelconque, telle qu'une selle d'agneau ou une pièce de bœuf à la flamande, etc., c'est-à-dire qu'en général, les grosses pièces de relevés sont accompagnées d'une garniture quelconque, soit de petites bouchées, soit de rissoles, soit d'une financière, d'une toulouse ou d'une garniture de légumes, tels que fonds d'artichauts, laitues, jardinière, etc. Voir les garnitures et surtout les observations.

## DE LA TRUITE

Ce poisson étant d'une vigueur extraordinaire, a la chair ferme et rosée, il est le plus fin de tous les poissons de cette famille.

On rencontre quelquefois la truite à l'embouchure des fleuves ou des rivières qui déversent leurs eaux dans la mer. Les lacs en contiennent également, mais la chair est moins rosée. Dans le lac Léman il y en a de deux familles distinctes, une dont la chair est rosée et l'autre extrêmement pâle, presque blanche. Ces dernières atteignent une grosseur de vingt-cinq livres, deviennent alors trop grasses et moins savoureuses.

Pour faire cuire ces pièces, il ne faut pas, dans un grand dîner, regarder de trop près au sacrifice de quelques bouteilles de bon vin rouge ou blanc, suivant la sauce qui doit accompagner ces belles et bonnes pièces.

Placez votre truite dans une poissonnière, remplissez aux trois quarts : moitié bon vin, moitié consommé, garnissez ensuite d'aromates, tels que thym, laurier, ail, bouquet de racines de persil, quelques carottes et oignons coupés en tranches, faites partir en plein feu, ajoutez sel, poivre en grain, quelques clous de girofle, écumez, puis laissez mijoter lentement sans bouillir pendant trois quarts d'heure. Le poisson demande toujours à être bien cuit et ne doit jamais bouillir à plein feu sauf la matelote.

Si vous avez un plat assez grand, dressez votre poisson sur une serviette et garnissez-le de buissons de pommes de terre cuites à la hollandaise et de bouquets de persil.

Autrement vous vous servez d'une planche à poisson que vous recouvrez d'une serviette. Dressez de même après avoir bien dégusté et servez la sauce hollandaise, génoise ou genevoise à part. (Voyez au chapitre des sauces). Employez toujours de préférence lorsque vous êtes dans un pays vignoble le vin des côtes les plus voisines du lac ou de la rivière d'où provient le poisson.

Dans un hôtel ou dans un restaurant, la cuisson indiquée pour la truite peut servir plusieurs fois ; à cet effet, vous la rafraîchissez d'une bouteille du même vin dont elle est formée et d'un peu de consommé, puis vous renouvelez les aromates si cela devient nécessaire, car vous ne devez pas les laisser séjourner dans la cuisson lorsque vous la mettez au garde-manger, afin d'éviter la fermentation. La truite se sert également froide, à l'huile ou avec sauce mayonnaise ou tartare ; dans ces derniers cas, vous pouvez croûtonner le plat sur lequel vous servez avec de la gelée et dresser des buissons de crevettes sur les flancs de la pièce. Entremêlez ces buissons de verdure tel que persil ou cerfeuil. On peut également décorer aux œufs durs et aux laitues et servir sur socle.

### **Darnes de Truite à la Daumont.**

Coupez quelques tranches de truite saumonée ; après avoir enlevé le sang ordinairement caillé au centre de l'arête du milieu, vous les placez sur un plat de métal avec une garniture de sole normande, telle que : quelques

oules, quelques huitres, quelques champignons, puis ce qui caractérise la Daumont, quelques belles lames de truffes cuites préalablement au vin de Madère ou à la vapeur de champagne ; vous versez autour un peu de cuisson de champignons ou de truffes, puis un demi-verre de vin blanc, vous ajoutez quelques noix de beurre et une feuille de papier beurrée qui recouvrira les darnes afin qu'elles ne puissent prendre couleur : faites cuire à four modéré pendant vingt-cinq minutes, égouttez et après avoir essuyé les bords du plat, vous saucez à la normande, placez à la surface une rangée de truffes et de champignons tournés ou cannelés et servez.

### **Truite saumonée à l'Impériale.**

Piquez votre truite en demi-deuil, faites-la braiser au vin de Pomard avec un peu de bon consommé, puis vous la dressez et la garnissez de belles truffes cuites au vin de Champagne et sautées au vin de Madère réduit à sa plus simple expression, servez avec sauce périgucux et enrichissez votre pièce de trois hâtelets de belles truffes. La truite se sert avec toutes sortes de garnitures, laitances, quenelles, filets de sole à la horly, etc., etc

### **Truite au Bleu.**

Faites un court-bouillon au vin rouge bien assaisonné et aromatisé, placez votre truite vidée sans être écaillée dans votre poissonnière, versez le court-bouillon dessus, faites partir en plein feu, écumez et laissez mijoter votre truite pendant une heure sans la laisser bouillir ; servez-la chaude avec une hollandaise ou une sauce au beurre ou froide comme rôt avec l'huilier. Dans ce dernier cas, on laisse la truite refroidir dans sa cuisson afin qu'elle s'en nourrisse.

### **Truite au Court-bouillon.**

Mettez votre truite dans votre poissonnière, garnissez celle-ci d'eau acidulée, d'un bon verre de vinaigre et salez suffisamment, ajoutez quelques carottes, oignons, bouquet de racines ou de queues de persil, une ou deux

feuilles de laurier et une branche de thym; faites partir en plein feu, écumez et laissez cuire sur le coin du fourneau pendant une heure. Égouttez votre truite, dressez-la sur une planche garnie d'une serviette, garnissez votre poisson de pommes de terre cuites à la hollandaise et de persil frais. Servez une sauce blanche à part avec des câpres.

### **Truite à la Chambord.**

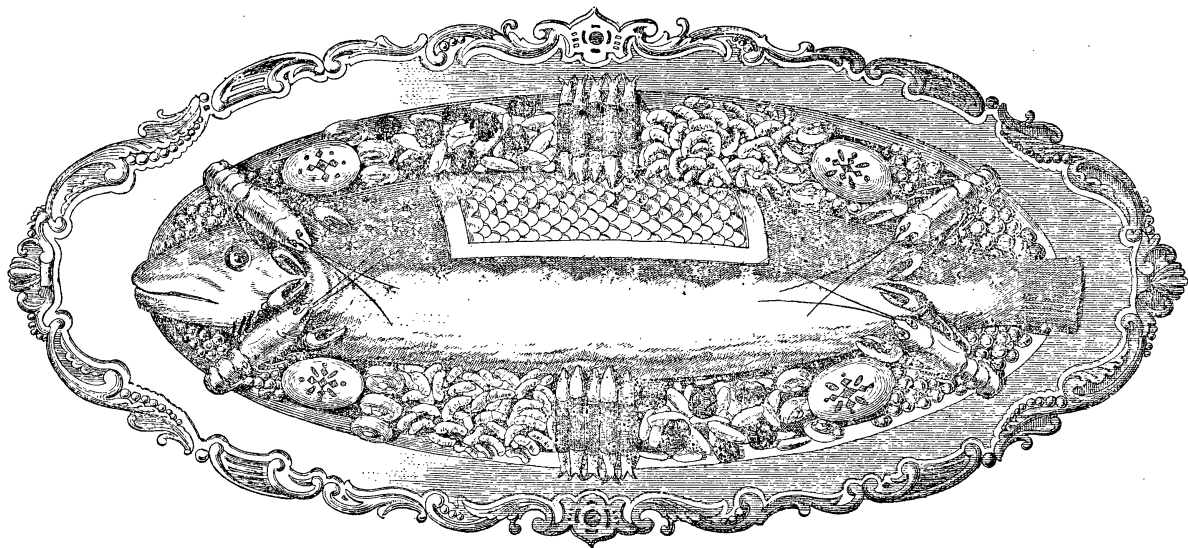
Voyez la carpe de ce nom afin d'éviter les répétitions dans ce livre et opérez de même. Cette garniture Chambord doit répondre à la munificence de cette pièce.

### **Truite farcie.**

Levez la peau de votre truite, enlevez les chairs d'un côté et faites-en une farce fine que vous remplacez sur l'autre moitié; bardez cette partie, mettez votre truite dans une poissonnière garnie d'une mirepoix, arrosez-la de bon vin de Madère et faites-la braiser à l'étouffée. Servez-la avec une financière et veillez à ce qu'elle soit bien glacée. On peut aussi la servir comme la chambord avec hâtelets.

### **Pâté de Truite saumonée aux Truffes.**

Foncez un moule à pâté de pâte à quatre (Voir à la table des matières, chapitre de la *Pâtisserie*). Garnissez l'intérieur de bardes de lard, d'une couche de farce de merlans; placez vos filets de saumon piqués et marinés (ou cloutés et marinés) sur cette farce, recouvrez ces filets de la même farce, formez deux rangs de truffes, au milieu desquels vous placerez quelques lardons de langue à l'écarlate; recouvrez ce second lit de farce de merlans et terminez par un troisième lit de filets de saumon recouverts de farce; mouillez légèrement la surface avec du vin de Madère, posez un faux couvercle, puis un couvercle en torsade ou en feuilletage et faites cuire à four gai après l'avoir doré. Ce pâté doit être pincé et soigné; lorsqu'il est froid, remplissez-le de gelée. S'il



Truite à la Chambord (fig. 9).

doit être détaillé pour le commerce, ce pâté doit refroidir sous presse.

### **Saumon à la Hollandaise.**

Le saumon se fait cuire comme la truite saumonée ; mais, n'ayant pas toujours le pouvoir de dépenser autant, vous pouvez également faire cuire votre poisson comme suit : placez votre saumon dans une poissonnière, remplissez d'eau acidulée d'un bon verre de vinaigre, raisonnablement salée, et aromatisée de carottes, oignons, clous de girofle, gros poivre, ail et bouquet garni ; faites partir en plein feu et laissez cuire sans ébullition trois quarts d'heure ou suivant la grosseur de la pièce. Au moment de servir, égouttez votre poisson et servez avec garniture de persil et de belles pommes de terre de Hollande, puis vous servez la sauce hollandaise à part.

### **Bécard sauce Génoise.**

Après avoir nettoyé votre bécard, placez-le dans une poissonnière avec quelques échalotes, quelques tranches de carottes et d'oignons, un bouquet garni et quelques clous de girofle ; vous le mouillez avec deux bouteilles de vin rouge et autant de bouillon ; faites mijoter pendant une demi-heure, puis retournez-le et laissez-le finir de cuire en l'arrosant le plus souvent possible.

Faites votre sauce génoise avec la cuisson de votre poisson et servez avec ou sans pommes de terre et la sauce à part.

### **Anguille de Mer ou Congre.**

Faites cuire à l'eau acidulée et aromatisée d'oignons, carottes, clous de girofle et bouquet garni. Servez avec sauce au beurre. Vous pouvez également faire frire par tronçons. A cet effet, vous la faites cuire au vin blanc, la laissez égoutter et la panez à l'allemande d'abord, puis à l'anglaise ensuite et la faites frire à feu vif. Dressez sur une serviette pliée à cet effet avec persil frit et citron.



### **Anguille de Mer à la Poulette.**

Faites cuire votre anguille dans un bon consommé et faites une sauce velouté avec la cuisson ; liez cette sauce avec quelques jaunes d'œufs, un jus de citron et, au moment de servir, vous ajoutez un peu de persil haché. Vous saucez votre anguille et servez.

### **Anguille de Mer sauce aux Anchois.**

Faites frire votre anguille et servez avec un beurre d'anchois que vous faites fondre à peine. Si votre anguille est panée, servez la sauce à part.

### **Tranches de Saumon grillées sauce Hollandaise.**

Coupez quelques belles tranches ou darnes de saumon, faites-les griller à feu modéré et servez avec sauce hollandaise, génoise ou genevoise à part.

On peut les dresser en couronne avec persil frais au milieu et pommes à la hollandaise de chaque côté en buisson.

### **Alose**

L'alose se sert cuite au court-bouillon, mais elle est préférable grillée ; à cet effet, vous la ciselez et, après l'avoir imbibée légèrement d'huile fine ou de beurre clarifié, vous la faites griller à feu vif. Suivant le goût de l'amphitryon, vous servez l'alose grillée avec une garniture d'oseille ou simplement une maître d'hôtel légèrement fondue.

### **Filets d'Alose à la Maître d'hôtel.**

Levez les filets d'une alose, parez-les et faites-les sauter au beurre, puis vous les servez avec une bonne sauce maître d'hôtel.

### **Barbue.**

Mettez votre barbue dans une turbotière avec la quantité d'eau nécessaire, une poignée de sel blanc, un bouquet garni, quelques tranches d'oignons et de carottes.

Vous ajoutez quelques lames de citron desquelles vous aurez enlevé le zeste. Mettez au feu à l'eau froide et, lorsque l'eau écume et frémit, retirez votre poissonnière ou turbotière sur le coin du feu et ne la laissez pas bouillir. Égouttez votre poisson quelques secondes avant de le servir, dressez-le et servez avec accompagnement de pommes de terre cuites à l'eau et bouquet de persil.

Les sauces hollandaise, joinville ou vénitienne se servent ordinairement à part. Cependant, vous pouvez également saucer ; dans ce cas, il n'est pas nécessaire de garnir le poisson, mais il est d'usage d'envoyer en même temps une casserole de pommes de terre cuites à l'eau.

### **Barbue au Vin blanc.**

Après avoir vidé, lavé et ébarbé votre poisson, hachez un peu d'oignon que vous semez sur votre plat de métal ; placez-y votre barbue, ajoutez un peu de persil haché, un peu de sel et un demi-verre de vin blanc, quelques noix de beurre fin, puis vous mettez au four quelques minutes ; retirez-le lorsqu'il a jeté un bouillon, égouttez-le, puis vous le saucez au velouté réduit avec la cuisson de la barbue ; semez à la surface de la mie de pain bien blanche et bien fine et arrosez de bon beurre frais ; remettez à gratiner au four quelques minutes avant de servir et, lorsque vous le servez, exprimez un jus de citron et semez une pincée de persil haché sur toute la superficie de votre poisson.

Cette manière d'opérer est la même pour toute espèce de poisson au vin blanc.

### **Carrelet.**

Ce poisson se sert en tout point comme la barbue ; vous pouvez également le faire frire et le servir comme la sole à la Colbert, c'est-à-dire qu'avant de le faire frire vous cassez l'arête du milieu en deux endroits, afin de l'enlever lorsqu'il est frit. Vous mettez alors dans l'emplacement de cette arête un bon beurre maître d'hôtel ou un beurre d'anchois à peine fondu.

### **Carrelet au Gratin.**

Après avoir préparé votre carrelet comme pour vin blanc (Voyez *Barbue au vin blanc*), vous le faites cuire dix minutes à four vif; égouttez-le, garnissez la surface de sauce italienne, puis vous le saupoudrez de chapelure; placez quelques noisettes de beurre de part en part et faites gratiner. Au sortir du four, vous semez un peu de persil haché à sa surface et exprimez le jus d'un demi-citron.

### **Cabillaud à la Hollandaise.**

Faites cuire au court-bouillon, servez avec garniture de pommes de terre et la sauce à part. (Voyez *Sauce hollandaise*.)

### **Cabillaud farci.**

Vous faites une bonne farce de poisson avec quelques merlans. (Voyez *Farce de Merlans*.) Vous en garnissez l'intérieur de votre poisson et le faites braiser avec un peu de jus de champignons, un verre de madère et une cuillerée de bon jus de volaille.

Saucez avec cette sauce que vous faites réduire au dernier moment et que vous liez avec un peu de sauce espagnole et un morceau de beurre fin. Envoyez une saucière à part.

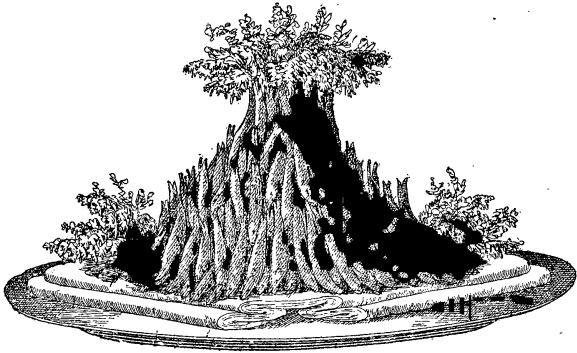
### **Éperlans à l'Anglaise.**

Vous panez une douzaine d'éperlans, en laissant passer la tête et la queue, comme s'ils étaient dans un manchon; vous les faites frire à feu vif et servez sur une serviette, avec un bouquet de persil et sauce anglaise à part.

### **Éperlans à la Tartare.**

Il est d'usage, dans les grands festins, de servir des poissons frits pour rôts. L'éperlan est un des poissons préférés. Sa chair est d'une délicatesse et d'une finesse

comparable seulement au goujon de Seine ou de l'Armençon. (Voyez *Éperlan à l'anglaise.*) Embrochez-le dans de



Eperlans à la tartare (fig. 10).

petits hâtelets et faites frire. Dressez-les en buisson et servez une tartare à part. (Voir *fig. 8.*)

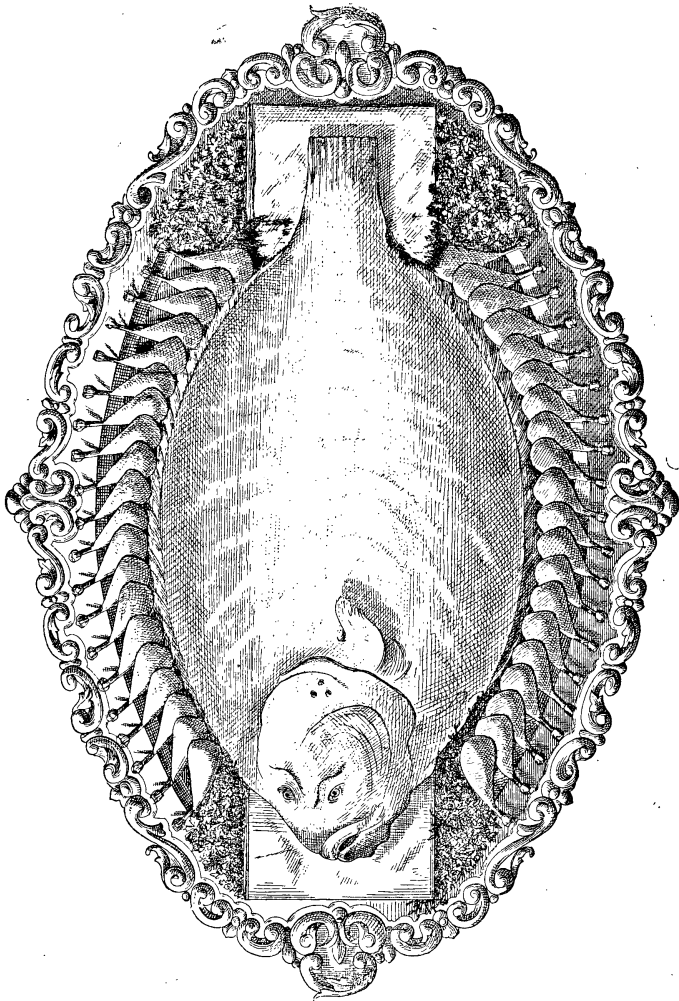
### **Raie au Beurre noir ou à la Hollandaise.**

La raie se sert rarement entière et presque toujours au beurre noir ou à la sauce hollandaise, faites cuire votre raie au court-bouillon, égouttez-la quelques minutes avant le service, afin d'enlever la peau, puis vous la dressez sur un plat bien chaud, l'assaisonnez de sel, poivre et versez votre beurre noir sur la surface avec un bouquet de persil frit (Voyez *beurre noir*); la hollandaise se sert à part ainsi que les pommes de terre cuites à l'eau de sel. Dans ce dernier cas, vous garnissez votre raie de persil frais bien vert et de câpres.

### **Turbot au Court-bouillon.**

Placez votre turbot dans une turbotière dans laquelle vous avez préparé la quantité d'eau salée et acidulée nécessaire à la cuisson de votre poisson, autrement dit un court-bouillon garni de légumes et d'aromates divers. Faites cuire lentement et sans laisser bouillir, afin que votre poisson ne se fende de toutes parts. Égouttez-le après une petite heure de cuisson qui généralement suffit

pour une belle pièce et garnissez votre turbot de pommes de terre de Hollande cuites à l'eau de sel ou de croquettes

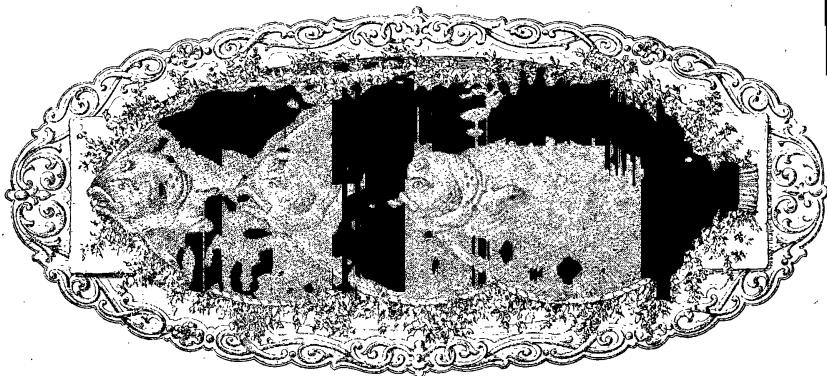


Turbot au court-bouillon (fig. 11).

de pommes de terre en forme de côtelettes, d'un buisson de persil à la tête et à la queue, puis vous servez une sauce hollandaise à part (Voir fig. 11).

### Turbotins à la Maréchale.

Enlevez la peau de trois turbotins après les avoir vidés et lavés ; pancez-les à l'allemande puis à l'anglaise, faites-les griller sur une feuille de papier beurrée ou frire dans



Turbotins à la maréchale (fig. 12).

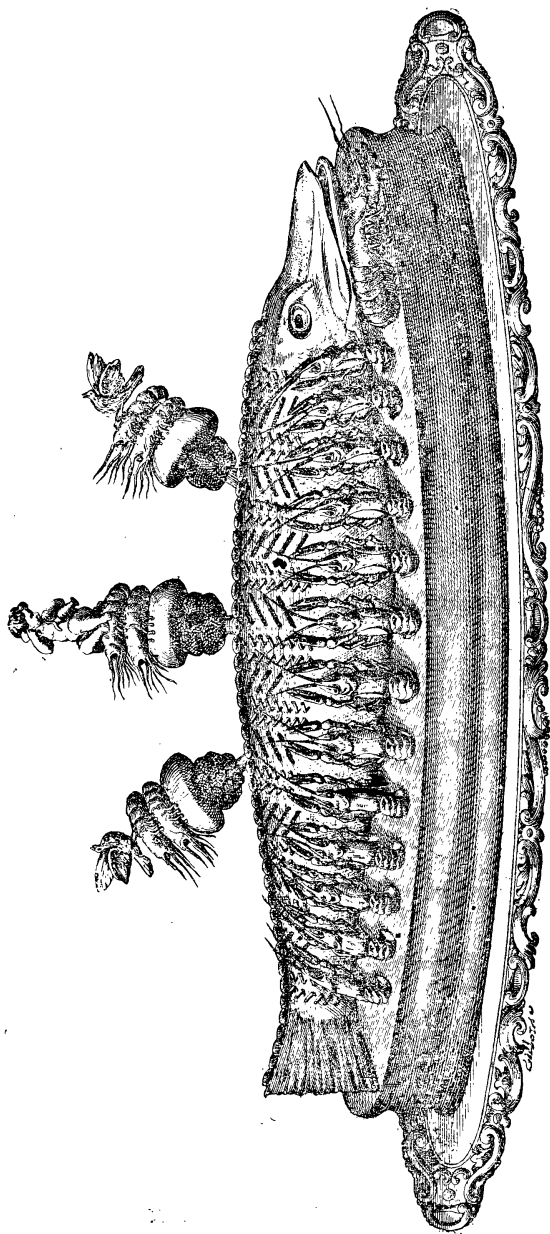
du beurre clarifié. Dressez-les sur une serviette et servez une sauce suprême au maigre à part (Voir fig. 10). On peut également les faire cuire dans un peu de vin blanc préalablement et les laisser refroidir avant de les paner.

### Turbotin à la Colbert.

Voyez la Sole à la Colbert, et opérez de même.

### Brochet à l'Italienne.

Enlevez la peau d'un brochet, piquez-le à l'italienne, c'est-à-dire de trois couleurs différentes, lard, truffes et carottes ; faites braiser au vin blanc, arrosez-le d'un bon jus de veau et de sa propre cuisson dont vous faites une sauce italienne que vous servez à part. Soignez bien la cuisson, afin que le piquage soit d'une belle couleur. Cette pièce dans un grand dîner se sert avec hâtelets et sur croustade frite comme grosse pièce. Les hâtelets sont composés de truffes, champignons et écrevisses retrou-



Brochet à l'Italienne (fig. 13).

sées. On peut aussi former une couronne de belles écrevisses autour pour garnir la croustade. (Voir *fig. 14.*)

*Observation.* — Cette pièce se nomme également à l'arlequin à cause de la variété qui la compose.

Le brochet se sert aussi à la Chambord (Voir *la Carpe* qui porte ce nom); A l'allemande, à la hollandaise, au bleu, c'est-à-dire cuit au vin rouge et servi à l'huile; lorsqu'il est jeune, on le fait frire ou griller, alors on sert une sauce maître d'hôtel à part, dans laquelle vous incorporez quelques échalotes hachées et un peu de glace de viande, ce qui constitue une bordelaise à la Bonnefoy, très estimée des gourmets.

### **Barbillon.**

Le barbillon est un bon poisson, comme relevé de potage, ciselez-le, faites-le griller et servez avec une sauce hollandaise ou une sauce maître d'hôtel. Ou bien faites-le cuire au vin blanc au gratin, en le couvrant de sauce italienne et saupoudré de chapelure arrosée de beurre fondu. Exprimez un filet de jus de citron, au moment de le servir, sur toute sa surface.

Il se sert également à l'huile, ou frit, même en matelote à la marinière. Ses filets font d'excellentes entrées.

### **Carpe à la sauce Génoise.**

Mettez dans votre poissonnière une belle carpe, mouillez-la de deux bouteilles de vin rouge et autant de consommé, émincez quelques oignons, carottes, ajoutez un bouquet garni; faites cuire avec feu dessus, feu dessous, vingt minutes, égouttez votre carpe, dressez-la et servez une bonne sauce génoise (Voir page 83) à part, que vous faites avec sa propre cuisson et terminez au beurre d'anchois.

### **Carpe à la Chambord.**

Après avoir enlevé l'écaille d'une belle carpe, vous levez les chairs d'un côté de la carpe dont vous faites une farce fine de poisson (Voir *Farce de poisson*). Vous piquez



avec soin l'autre côté de votre poisson avec du lard ferme, vous reformez alors votre carpe avec la farce en simulant les écailles avec le dos d'une petite cuillère à café que vous appuyez de part et d'autre en observant la disposition de l'écaille de ce poisson. Vous placez alors votre carpe sur une bonne mirepoix passée au beurre et mouillée avec quelques bouteilles de vin de Bordeaux que vous faites réduire aux trois quarts, faites braiser en arrosant souvent ; si vous avez un four, faites glacer au four, si non, couvrez avec feu dessus, feu dessous ; pendant que braise votre poisson, vous préparez la garniture Chambord ; quelques ris de veau, cervelles de veau, champignons cannelés ou tournés, quelques belles truffes, quelques quenelles de poisson panées aux truffes hachées, quelques belles écrevisses de Seine, quelques œufs frits et quelques beaux goujons panés à l'anglaise. Vous dressez votre carpe sur un canapé dans les flancs duquel vous aurez réservé des cases pour chacune de vos garnitures ci-dessus sans oublier les crêtes de coq, les rognons, ainsi que les queues d'écrevisses décortiquées. Glacez légèrement toutes ces garnitures et après avoir saucé légèrement votre carpe, vous servez la sauce Chambord à part. Cette garniture à la Chambord peut s'augmenter selon la conséquence du diner et la noblesse des amphitryons. (Voir la manière dont *la truite à la Chambord* est dressée, *fig. 9.*)

### Bar.

Faites cuire le bar au court-bouillon et servez-le avec sauce hollandaise, ou grillé avec une bonne maître d'hôtel.

### Langouste ou Homard à la Victoria.

Faites cuire un homard au court-bouillon, fendez-le en deux, retirez-en la chair que vous coupez en petits dés, puis vous les placez dans une casserole avec une cuillerée de sauce béchamel, vous assaisonnez un peu relevé, employez une pointe de cayenne, liez votre appareil avec deux ou trois jaunes d'œufs et remettez cet appareil ainsi préparé dans les deux coquilles que vous avez conservées

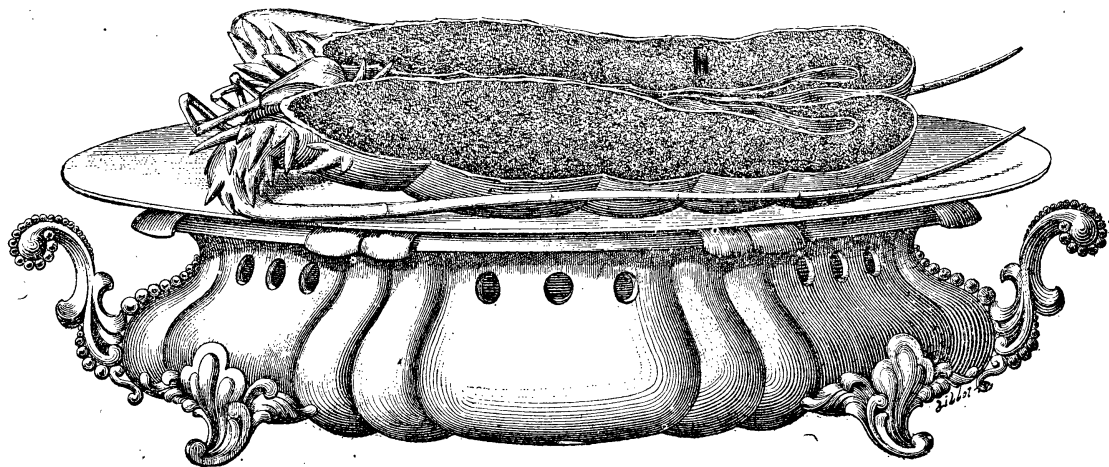
entières. Saupoudrez d'une gastrite composée de mie de pain, d'un peu de persil haché et de fromage rapé que vous parsemez de petites noix de beurre fin. Faites gratiner en approchant les coquilles de homard de la chapelle du four en les plaçant sur bain-marie, afin que la coquille ne prenne pas mauvais goût. Ce relevé de potage est estimé des gourmets. (Voir *fig. 14.*)

### **Homard à la Mayonnaise.**

Faites cuire votre homard à l'eau de sel aromatisée et laissez refroidir. Vous le fendez en deux, le décorez avec du persil en branche et servez la mayonnaise à part. Pour un grand diner, vous pouvez dresser le homard en couronne, après l'avoir retiré de sa coquille, sur un socle croûtonné à la gelée et dresser la mayonnaise au centre dans le puits que forme la couronne. A défaut de homard servez-vous d'un belle langouste. Vous pouvez également l'enrichir d'un cordon de belles crevettes et le décorer comme la salade de homard.

### **Autre manière de servir le Homard à la Mayonnaise.**

Faites cuire deux ou trois homards comme il est indiqué à la manière de faire cuire les crustacés, laissez-les refroidir dans leur cuisson, égouttez-les, mettez-les sur la glace. Au moment du service, choisissez le plus beau, placez-le les pattes étendues et la queue ouverte sur un plat de forme ovale, décortiquez les deux autres, coupez les queues en tranches régulières et disposez-les à cheval sur le dos du plus beau en une rangée légèrement inclinée et chaque tranche séparée par une lame de truffe noire du Périgord. Garnissez le tour du homard de persil sur lequel vous dressez de belles crevettes ou des écrevisses cuites au vin blanc; piquez alors deux hâtelets à ancres, garnis de truffes et d'une belle crevette et au centre un hâtelelet représentant un marin s'appuyant sur un ancre également garni comme les deux autres, en ayant soin de choisir pour celui-ci les plus belles truffes



Langouste ou homard à la Victoria (fig. 14).

et la plus belle crevette, envoyez une saucière de mayonnaise à part.

*Observation.* — On peut garnir une vingtaine de fonds d'artichauts d'une petite jardinière nappée à la gelée ou assaisonnée en salade à l'italienne ou à la russe, recouverte d'une mayonnaise à la gelée et placer ces fonds tout autour du homard, soit sur un socle, soit simplement sur une serviette pliée à cette effet.

### **Turbot à la Béchamel.**

Cuisez au court-bouillon et servez avec la sauce Béchamel faite au maigre, c'est-à-dire à l'essence de poisson et à la crème double.

### **Turbot à la Vénitienne.**

Cuisez votre turbot sur le plat au four avec un peu de vin blanc et de cuisson de champignons, saucez au moment de servir à la vénitienne.

On peut dresser deux buissons de petites crevettes décortiquées et saucées de vénitienne.

### **Turbot à la Normande.**

Procédez en tous points comme pour la sole qui porte ce nom. Cette sauce est estimée des gourmets.

### **Turbot au gratin.**

Voyez la sole qui porte ce nom, procédez exactement de la même manière.

### **Turbot à la Joinville.**

Cuisez votre poisson au four avec un peu d'essence de poisson ou de cuisson de champignons, égouttez votre turbot et garnissez-le d'un cordon de queues de crevettes et d'une rangée de lames de truffes, puis vous servez avec sauce joinville, c'est-à-dire hollandaise dans laquelle vous incorporez un beurre de homard (Voir page 91).

### **Turbot au maigre à la Vatel.**

Garnissez votre pièce comme la sole à la Daumont (Voyez ce mot), et faites cuire au four vif, égouttez et saucez à la normande au maigre, puis vous placerez quelques belles écrevisses retroussées tout autour de votre pièce et trois hâtelets ainsi composés : truffes, champignons et écrevisses que vous placerez au centre de la pièce, un perpendiculairement et les deux autres dans une position verticale.

### **Saumon à la Génoise**

Faites cuire votre saumon au vin rouge (Bordeaux) avec les aromates qui composent ordinairement le court-bouillon, faites votre sauce génoise avec la réduction de cette cuisson et terminez-la avec un beurre d'anchois ; servez à part. Cette sauce est très estimée. Vous pouvez servir une garniture de pommes de terre de Hollande cuites à l'eau ou à la vapeur.

### **Saumon au Bleu.**

Faites cuire votre saumon dans un court-bouillon de vin de Bourgogne ou de Bordeaux, laissez-le bien s'imprégner de sa cuisson pendant deux jours ; égouttez-le, dressez-le avec du persil en branche sur votre planche à poisson garnie d'une serviette ou sur votre plat (si vous en avez un assez long) et servez-le comme rôti avec l'huilier ou une sauce mayonnaise à part.

Dans le cas où vous serviriez le saumon au bleu comme relevé, servez-le chaud avec une génoise ou une sauce hollandaise.

### **Filets de Soles.**

Vous pouvez également former des turbans de filets de soles à la Joinville, à la Daumont, à la vénitienne. (Voir la table des matières et des figures.)

*Observations sur les grosses pièces de soles.* — Les grosses pièces de soles se servent ordinairement à la

colbert, à la montgolfier, à la périgord, à la polonaise, en matelote normande ou farcies et glacées au four.

Toutes ces pièces demandent un soin minutieux, tant pour la cuisson que pour la manière de dresser ; ici la pratique serait urgente et de beaucoup préférable à la théorie.

Vous pouvez également les faire griller et les servir à la sauce suprême, à l'anglaise, à la hollandaise, à la soubise, à la provençale, etc., etc.

### **Matelote.**

La matelote peut aussi former une grosse pièce ; procédez de même que pour la matelote ordinaire, elle ne diffère que par la richesse des garnitures, des croustades et des hâtelets dont vous l'ornez (Voyez *fig. 15.*)

### **Merlans.**

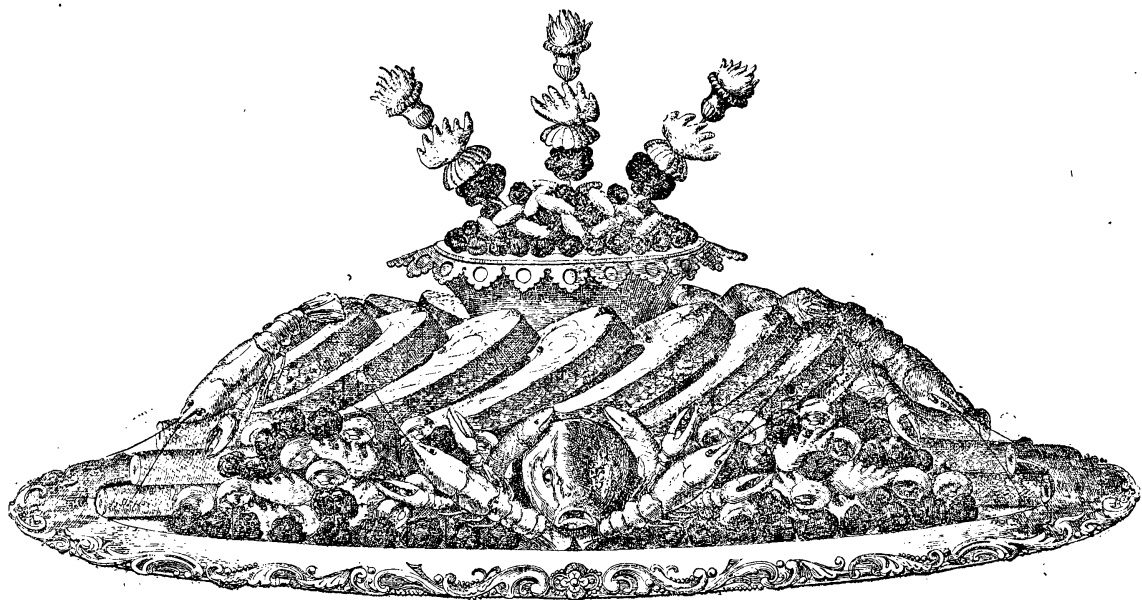
Suivez les mêmes procédés que pour les soles et servez avec les mêmes soins et les mêmes garnitures.

### **Alose.**

Comme grosse pièce, l'alose se sert à la gauloise ou grillée à la purée de champignons, ou encore à l'oseille, vous pouvez également la farcir (Voir *Farce de poisson*, page 113) et la servir rôtie au four avec sauce hollandaise.

### **Anguille de rivière ou d'eau douce à l'Allemande.**

Faites cuire votre anguille dans un bon court-bouillon, égouttez-la, laissez-la refroidir (et si vous avez suffisamment de temps laissez-la refroidir dans son court-bouillon ou cuisson) étant bien égouttée, vous la garnissez de pâte à choux et la faites cuire au four vif ou frire à feu vif. Servez-la sur une serviette avec un bouquet de persil rit que vous placez dans le puits que forme votre anguille roulée en couronne. Servez également un citron coupé en deux et dentelé.



La Matelote (fig. 15).

### **Brochet à la Chambord.**

Voyez la Carpe à laquelle nous avons réservé l'honneur de l'explication de ce titre.

### **Brochet au Bleu.**

Videz votre brochet sans l'écailler, lavez-le bien, faites-le cuire dans un bon court-bouillon de vin rouge, laissez-le dans sa cuisson, afin qu'il s'en nourrisse le plus possible ; puis, vous l'égouttez, le dressez sur une serviette, le garnissez de persil frais et le servez pour rôti ou pour relevé. Dans ce dernier cas, on peut le servir chaud avec une sauce génoise ou hollandaise que l'on sert à part.

### **Brochetons frits.**

Écaillez bien vos brochetons, videz-les avec soin, ne les lavez pas, mais essuyez-les comme il faut, faites-les mariner dans un peu d'huile d'olive, sel, poivre et fines d'herbes et même dans un jus de citron, égouttez-les, trempez-les dans du lait, puis dans la farine et faites-les frire à feu vif, servez avec persil frit et citron.

### **Brochetons à la Portugaise.**

Ciselez vos brochets après les avoir bien écaillés et vidés ; faites-les cuire au four dans une plaque bien beurrée avec un peu de jus de champignons, égouttez-les, dressez-les et servez avec une sauce tomate à part.

Ayez soin de bien assaisonner vos brochetons en les mettant au four ; on peut aussi les servir avec une demi-hollandaise et une garniture de tomates farcies de champignons ou plutôt de duxelles.

### **Du Cabillaud.**

Le cabillaud est, autrement dit, la morue fraîche ; habillez votre poisson après l'avoir vidé avec soin, faites-le cuire simplement dans l'eau de sel ou dans un court-



bouillon, lentement, sans quoi sa chair deviendrait filandreuse ; égouttez-le à l'heure du service, dressez-le et garnissez-le de pommes de terre cuites à la hollandaise, et servez-le avec une anglaise : beurre fondu, sel, poivre et jus de citron.

*Observation.* — Lorsqu'on veut détailler le cabillaud soit pour plusieurs tables ou autres raisons, il est préférable de couper des darnes avant de le faire cuire ; puis on les ficelle, comme une pièce de bœuf, ce qui n'empêche de les faire cuire dans une poissonnière ayant une grille ; car ce poisson, une fois cuit, a très peu de corps. On peut, avant de faire cuire le cabillaud, le mettre tremper quelques heures dans une eau salée, mais très fraîche, afin d'en raffermir les chairs ce qui devrait avoir lieu pour une grande partie des poissons de mer qui nous parviennent presque toujours morts, car autrement, lorsque l'on possède le poisson de mer vivant, il est raide et se casse ; se fendille à la cuisson, malgré toutes les précautions ; mais on aime ce genre d'accident, car on en est récompensé par la saveur de ce poisson sortant de la mer.

### **Cabillaud à la Béchamel ou à la Crème.**

Lorsque vous avez du cabillaud et qu'il ne saurait être présenté comme pièce, vous en formez des coquilles que vous garnissez de quenelles et champignons, puis vous les masquez d'une bonne béchamel, les saupoudrez de mie de pain ou de gastrite, les arrosez de beurre fin et les faites gratiner à feu vif.

On peut aussi remplacer cette garniture et foncer la coquille d'une purée de pommes de terre à la duchesse et garnir également de béchamel, de gastrite, etc.

### **Carpe à la Frédéric II.**

Mettez une belle carpe dans une poissonnière avec tous les aromates d'un court-bouillon après lui avoir enlevé le gros boyaux et la pierre d'amertume qui se trouve derrière la tête, assaisonnez bien votre poisson et mouillez-le uniquement avec de la bière. Faites cuire votre carpe à

feu d'enfer et servez-la sur une croustade grillée et simplement arrosée de sa cuisson réduite et liée avec un peu de beurre fin.

En Allemagne, en Hollande et en Suisse, on ne lie même pas cette essence de poisson que l'on sert avec la pièce ou simplement à part dans une saucière.

### **Carpe farcie.**

Levez le filet entièrement d'un côté de votre carpe, faites en une farce de poisson, appliquez-la en lui rendant sa forme première sur la seconde moitié ; dorez-la, formez les écailles à l'aide d'une cuillère à café, mettez-la dans une poissonnière, couvrez-la d'une feuille de papier beurrée et faites-la braiser comme la carpe à la Chambord, servez-la avec une petite garniture financière et sauce génoise formée de sa propre cuisson. Tâchez que votre farce ait pris une belle couleur blonde et que votre sauce soit d'un bon sel et d'un bon goût.

*Observation.* — On peut encore procéder différemment : Coupez la tête et la queue de votre poisson ; faites une farce avec le reste du corps. Reformez-en un poisson auquel vous ajoutez la tête et la queue que vous couvrez de bardes de lard afin que le feu ne les dessèche pas, puis vous imitez les écailles sur la surface du poisson avec le dos d'une petite cuillère à café et opérez pour la cuisson comme ci-dessus.

### **Carrelet grillé à la Maître d'Hôtel.**

Nettoyez votre carrelet, emballez-le dans une feuille de papier beurrée après l'avoir assaisonné, faites-le griller à feu modéré et dressez-le avec sa papillote et servez une sauce maître d'hôtel à part.

### **Carrelet en Papillote.**

Nettoyez votre carrelet, préparez une duxelle mêlée de lard râpé et assaisonné de fines herbes, muscade, sel et poivre ; beurrez une feuille de papier, garnissez-la d'un peu de cet appareil, placez votre carrelet dessus, garnis-

sez votre poisson du reste de votre duxelle, renfermez-le dans sa papillote et faites-le griller à feu modéré ou cuire au four. Servez sans lui enlever sa papillote et sans autre sauce.

### **Grondin à la Hollandaise.**

Faites cuire votre grondin dans un court-bouillon ordinaire, d'eau de sel, vinaigre et aromates, égouttez-le, servez des pommes de terre cuites à l'eau salée et une sauce hollandaise à part et votre poisson sur une serviette pliée à cet effet et garni de persil en branches.

### **Lamproie à la Tartare.**

Mettez cuire votre lamproie comme à la normande, égouttez-la, couvrez-la d'une bonne sauce allemande, panez-la à l'anglaise après l'avoir roulée une première fois dans la mie de pain et faites-la frire ou griller et même cuire sur une plaque à four vif, après l'avoir arrosée de beurre fondu. Servez-la sur un plat rond, avec sauce tartare au milieu.

### **Lotte à la Genevoise.**

Faites un court-bouillon au vin d'Yvorne ou de Lacôte, bien assaisonné et aromatisé, ajoutez un peu de safran, faites cuire votre lotte à feu modéré, faites la sauce genevoise de sa cuisson, saucez-la et servez sans garniture ou simplement avec morilles et champignons.

La chair de la lotte est très délicate et ce poisson est préféré frit.

### **Darnes de Loubine au Gratin.**

Coupez votre loubine en darnes épaisses, marquez-les sur un plat long avec une garniture de champignons, huîtres et moules. Saucez vos darnes d'une italienne réduite, ajoutez un peu de vin blanc sur les bords du plat, assaisonnez bien votre poisson avant de le saucer ; saupoudrez-le de chapelure ou de mie de pain, arrosez-le de beurre et faites-le gratiner à feu modéré à cause de l'épais-

seur des darnes et activez le feu pour lui faire prendre couleur. Arrosez-le d'un jus de citron, persez-le de persil haché et servez.

### **Mulet à la Mayonnaise.**

Après avoir écaillé et vidé votre mulet, panez-le à l'anglaise, faites-le griller sur un feu vif et servez une mayonnaise à part.

### **Mulet en Mayonnaise.**

Lorsque votre mulet est grillé ou bouilli au naturel, vous en levez les chairs et en formez une mayonnaise comme celle dite de homard.

*Observation.* — Le surmulet diffère peu du mulet; la tête de ces deux poissons est légèrement arrondie, le surmulet est délicat et se cuit de même que le mulet. On peut farcir ces deux poissons et les faire braiser comme le cabillaud. On peut les couper en tronçons comme l'anguille de mer et en former une matelote soit à la normande, soit à la marinière.

### **Tanche à la Poulette.**

Marquez un court-bouillon de vin blanc et bouillon bien aromatisé et assaisonné; faites cuire votre tanche dans ce court-bouillon et formez la sauce poulette de sa cuisson, liez-la avec un jaune d'œuf, un demi-verre de crème, ajoutez un peu de persil haché et un jus de citron et servez. On peut aussi ajouter quelques champignons cuits au vin blanc.

### **Manières de dresser le Poisson.**

Les différentes manières de dresser le poisson dépendent de l'accommodement ou de la cuisson.

Les fritures se dressent sur serviette avec persil frit et citron; les filets et les tronçons se dressent en buissons. Les poissons cuits au bleu ou au court-bouillon se dressent sur une serviette avec du persil frais et souvent gar-

nis de pommes de terre cuites à la hollandaise ou en croquettes.

Les matelotes se dressent comme tous les ragoûts en plaçant les têtes en dessous et les plus beaux tronçons en-dessus, la garniture de chaque côté; les croûtons et les écrevisses ainsi que les goujons frits et œufs frits; puis on sauce le tout avant de mettre les manchettes aux pattes des écrevisses. On doit éviter de saucer les goujons et les écrevisses.

Les matelotes normandes se dressent dès le principe (c'est-à-dire avant leur cuisson) sur un plat de métal avec leur garniture d'huîtres, moules, champignons, etc.; et doivent être saucées avant de placer les goujons et les écrevisses; les croûtons et œufs frits doivent être glacés.

Les mayonnaises et salades de homard ou de poisson se dressent sur un plat rond, comme il est indiqué à chacun de ces articles, parfois dans un saladier.

Les aspics de poisson doivent être dressés sur une serviette posée sur un plat rond; exception faite pour les grosses pièces aquariums ou socles.

Les grillades qui sont servies sans sauce, ou la sauce à part se dressent sur une serviette avec du persil frais et citron.

Les grillades saucées se dressent à même sur le plat.

Les chaud-froid en belle vue se dressent généralement sur socle ou sur un plat et garni de gelée. Lorsque les pièces sont plus longues que les plats que l'on possède, on garnit une planche d'une serviette en attachant en dessous à l'aide d'épingles tous les plis qu'elle peut faire après avoir enveloppé la planche complètement et l'on garnit le poisson de verdure lorsqu'il est dressé. Les grosses pièces se dressent suivant le goût des praticiens auxquels cette tâche incombe.

### **Manière d'écailler le poisson, de le vider et de l'habiller.**

Prenez un linge, enveloppez-en la tête de votre poisson, afin qu'il ne vous glisse pas de la main pendant que vous l'écaillez, ce qui pourrait vous faire couper; fenez le pois-

son de la main gauche, puis vous commencez à ratisser la queue en tenant la lame renversée de votre côté, retournez le poisson sens dessus-dessous et opérez de même ; une fois la queue et la partie du corps ainsi nettoyées, vous prenez le poisson par la queue et renversant la lame du couteau en sens inverse, c'est-à-dire en continuant de prendre l'écaille à rebours, vous terminez jusqu'à la tête, puis vous lui enlevez ses ouïes, faites une légère incision près de la petite nageoire qu'il a sous le ventre, détachez les intestins et videz-le par les ouïes, parez-le en coupant légèrement l'extrémité des nageoires, des bardes ou de la queue, puis vous lui ficelez la tête, afin qu'en cuisant au court-bouillon, elle ne se détache pas et placez-le sur une table de marbre dans un endroit frais, au garde-manger ou à la cave, jusqu'au moment de le faire cuire. On peut aussi se servir d'une grosse râpe pour écailler les poissons.

### **Manière de flamber l'Anguille et de la dépouiller.**

Ayez une paillasse de braise bien allumée ; tenez votre anguille par la tête et par la queue, posez-la en la retournant sur tous les sens sur cette braise et essuyez-la vivement en la faisant glisser dans un torchon, que vous tirez de haut en bas. Cette opération a pour but d'enlever à l'anguille ce goût d'huile que lui imprime la vase dans laquelle elle se plait à vivre.

On peut aussi la dépouiller ; alors on détache la peau près des ouïes et, la tenant de la main gauche par la tête, on tire la peau jusqu'à la queue à l'aide d'un linge que l'on tient dans la main droite, puis on la vide sans crever le fiel ; on lui passe la queue dans le museau et on la fait en couronne, à moins que ce ne soit pour matelote ou friture, alors on peut la détailler par tronçons.

### **Truite à la sauce Génoise.**

Faites cuire votre truite dans un court-bouillon au vin de Pomard, garni d'un bouquet de persil, de quelques tranches de carottes et d'oignons, d'une gousse d'ail et

d'un peu de muscade ; ne la laissez pas bouillir, faites votre sauce génoise avec la cuisson et servez-la à part.

### Truite frite à la Horly.

Trempez votre truite dans une pâte à frire légère et faites frire à feu vif. Égouttez-la et servez sur une serviette avec un citron et un bouquet de persil frit. Vous servirez une sauce à la tomate à part.

### Truite frite.

Passez votre truite dans un peu de lait froid, roulez-la dans un peu de farine et faites frire à feu vif, ser-



Truites frites (fig. 16).

vez sur une serviette avec citron et persil frit. Voir fig 16.)

### Truite à la Mayonnaise.

Après avoir fait cuire votre truite soit au court-bouillon, soit au vin blanc ou rouge, vous l'égouttez, la dressez bien droite, appuyée sur son ventre, dans une croustade creusée à cet effet et masquée de beurre de Montpellier. Enlevez vingt centimètres de peau sur le milieu du dos, sur quinze de largeur. Décorez la chair de votre truite avec des filets d'anchois dont vous formez un quadrille ou un damier, placez vos olives farcies ou simplement tournées tout autour et au centre, en observant la régularité du dessin du quadrille. Décorez le tour de ce décor à l'aide de mayonnaise à la gelée que vous poussez au cornet. Formez un cordon d'œufs durs et de cœurs de laitues autour de votre truite, piquez vos trois hâtelets à la gelée, l'un au centre du quadrille d'anchois, les deux autres, de chaque

côté, légèrement inclinés, et envoyez une saucière de mayonnaise à part en même temps.

### **Truite à la Hollandaise.**

Faites cuire votre truite dans un court-bouillon, égouttez-la, servez-la sur une serviette pliée à cet effet avec pommes de terre cuites à l'eau et une sauce hollandaise à part. Garnissez la tête et la queue de persil frais.

### **Filets de truite à la Maréchale.**

Prenez une ou deux truites moyennes, levez-en les filets et panez-les aux truffes hachées, en les trempant d'abord dans une anglaise, c'est-à-dire dans un peu d'huile battue, avec un œuf et légèrement assaisonnée, mettez ensuite ces filets dans un plat à sauter dans lequel vous aurez préalablement mis du beurre fondu et faites cuire à feu modéré. Servez avec un peu de suprême fait à l'essence de poisson dans laquelle vous aurez incorporé la valeur d'une truffe hachée.

### **Filets de truite à la Horly.**

Levez vos filets et faites-les légèrement mariner, puis vous les trempez dans une pâte à frire et les faites frire comme des beignets de pommes ; servez-les en buisson avec un bouquet de persil frit et une sauce à la tomate à part. Vous pouvez également paner les filets, les couper, les enfilet sur hâtelets et faire frire à feu vif.

### **Filets de truite à la Hollandaise.**

Levez vos filets, parez-les et faites cuire avec un peu de beurre, légèrement assaisonné et mouillez d'un peu de cuisson de champignons ou d'essence de poisson au vin blanc. Vous les dressez en couronne avec un petit croûton coupé en cœur et passé au beurre. Saucez à la hollandaise. Servez un bol de petites pommes de terre cuites à l'eau ou à la vapeur.



### **Filets de truite à la Joinville.**

Levez les filets, parez-les et faites-les cuire dans un peu de cuisson de champignons et une noix de beurre fin, afin qu'ils ne prennent pas couleur, couvrez-les avec une feuille de papier beurrée. Égouttez-les, servez-les en couronne avec une lame de truffe entre chaque filet, un buisson de queues de crevettes dans le puits que forme votre couronne et saucez à la Joinville (Voir cette sauce).

### **Filets de truite à la Vénitienne.**

Levez vos filets, après les avoir parés, faites-les cuire dans un peu de cuisson de champignons et un peu de vin blanc ou un peu d'essence de poisson. Couvrez-les d'une feuille de papier beurrée, afin qu'ils ne puissent prendre couleur. Dressez-les en couronne et servez avec sauce vénitienne et une lame de truffe entre chaque filet.

### **Filets de truite à la Normande.**

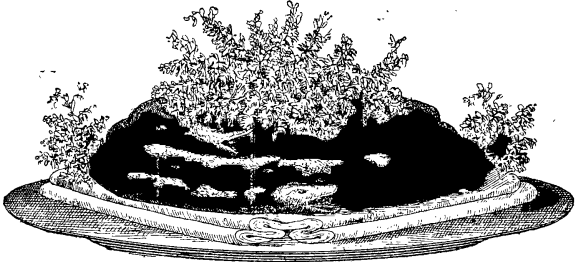
Après avoir levé et paré vos filets, vous placez sur un plat de métal un peu d'oignon haché, un peu de persil haché, et un peu de sel et poivre blanc, puis vous placez vos filets de truite sur cet assaisonnement ; vous assaisonnez également de sel et poivre la surface de vos filets et vous formez une couronne de moules, huitres et champignons autour de vos filets, versez un peu de cuisson de moules et de champignons par dessus, placez quelques petites noisettes de beurre de part en part et faites cuire à four modéré. Égouttez votre cuisson, que vous faites réduire dans une petite casserole et saucez à la Normande après y avoir incorporé cette réduction.

### **Filets de truite à la Daumont.**

Préparez vos filets comme pour les servir à la Normande et ajoutez-y quelques belles lames de truffe (Voir les filets de truite à la Normande ci-dessus indiqués.)

### Anguille à la Tartare.

Choisissez une belle anguille, après l'avoir dépouillée et vidée, vous la flambez légèrement en la passant sur quelques charbons ardents, puis vous la ciselez, vous en formez une couronne, la ficelez et la faites griller à feu



Anguille à la Tartare (fig. 17).

vif; servez-la avec une sauce Tartare que vous versez dans le milieu de la couronne.

L'anguille à la Tartare se prépare également ainsi : après avoir flambé votre anguille vous en formez une couronne, la faites cuire dans un court-bouillon, puis lorsqu'elle est refroidie, vous l'égouttez bien, la saucez à l'Allemande (Voir cette sauce), la panez, puis vous la panez une seconde fois à l'Anglaise (voir cet appareil, page 121). Vous l'imbibez de beurre clarifié et la faites griller à feu vif. Servez également votre sauce Tartare dans la couronne ou à part si cela vous convient mieux (Voir *fig. 17*). On peut également la faire rôtir au four ou encore la faire frire.

### Anguille à la Horly.

Trempez de petites anguilles dans une pâte à frire légère et faites frire à feu vif. Servez avec sauce tomate à part.

### Anguille à la Marinière.

Mettez dans une casserole une vingtaine de petits oignons, faites-les revenir avec du beurre, lorsqu'ils sont bien blonds, vous les retirez, faites également griller

quelques croûtons en cœur, préparez quelques beaux champignons et alors vous mettez une bassine au feu dans laquelle vous versez deux bouteilles de vin de Volnay ou de Pomard, dans lequel vous mettez votre anguille, quelques oignons, deux carottes coupées en tranches, un bouquet de persil garni de thym et de laurier, une pointe de muscade, quelques clous de girofle et plusieurs gousses d'ail entières. Assaisonnez de sel et de poivre, une pointe de Cayenne et faites cuire à plein feu, de sorte qu'en enlevant le couvercle, le feu prenne dans la matelote à la Marinière. Lorsque votre anguille est cuite, retirez-la avec soin, dressez-la et placez vos croûtons, vos petits oignons, vos champignons et quelques belles écrevisses retroussées autour de votre pièce. Puis vous terminez votre sauce en y ajoutant un beurre manié et un beurre d'anchois, saucez et servez.

Quelques amateurs versent sur les bords de la pièce à la Marinière un verre de Cognac et y mettent le feu pour la servir, ce qui n'a rien de désagréable.

### **Anguille frite.**

Panez une anguille après lui avoir fait subir les préparations habituelles (Voir l'anguille Tartare) et faites-la frire à feu vif.

Servez avec un bouquet de persil et un jus de citron, ou bien avec une mayonnaise à part.

### **Anguille au Soleil.**

L'anguille est appelée ainsi lorsqu'elle est frite d'un beau blond, généralement on la coupe en tronçons, on la pane à l'Anglaise et elle doit être servie avec persil frit et citron.

On peut également servir une sauce verte, une Tartare ou une sauce tomate à part. Elle peut également être préparée ainsi après avoir été cuite au court-bouillon.

### **Roulade de filets d'Anguille.**

Levez les chairs de votre anguille après l'avoir dépouillée, coupez vos filets de la longueur des filets de soles,

farcissez-les légèrement, roulez-les sur eux-mêmes, retenez-les à l'aide d'une brochette et faites-les cuire dans un court-bouillon comme l'anguille à la poulette ou faites-les seulement braiser dans un peu de cuisson de champignons, recouverts d'une feuille de papier beurrée, égouttez-les, dressez-les en bastions et saucez-les d'une Normande, faite autant que possible avec l'essence même de l'anguille, c'est-à-dire avec sa propre cuisson.

On peut laisser les filets d'anguille entiers, les farcir de même, etc., lorsque c'est pour en former une grosse pièce ; alors on ajoute un ragoût de champignons ou de laitances de carpe et quelques belles écrevisses.

### **Brochet grillé à la Saint-Charles.**

Prenez un jeune brochet ou brocheton, écaillez-le, ciselez-le et faites-le griller à feu modéré, vous pouvez également le paner préalablement, puis vous servez une sauce maître d'hôtel dans laquelle vous incorporez quelques échalotes hachées et un peu de bonne glace de viande.

### **Brocheton frit à la Tartare.**

Écaillez, videz et panez un jeune brochet et faites-le frire à feu vif, servez une sauce tartare à part et dressez votre brocheton avec persil frit et citron sur une serviette pliée à cet effet.

### **Salade de Brochet.**

Votre brochet cuit dans un court-bouillon et refroidi, vous levez vos filets, enlevez les arêtes ; puis vous faites mariner ces morceaux de brochet dans un peu d'huile et un jus de citron ou un peu de vinaigre, le tout assaisonné de sel et poivre ; pendant ce temps vous préparez des laitues, des œufs durs, des anchois et des olives. Vous dressez votre salade, les feuilles de laitue en dessous, les morceaux de brochet par-dessus ; puis vous la décorez avec vos cœurs de laitues, vos œufs durs, vos filets d'anchois et vos olives tournées ; terminez votre salade avec câpres et fines herbes et servez.

### **Mayonnaise de Brochet.**

Préparez votre brochet et vos décors comme pour la salade et lorsque vous monterez votre mayonnaise vous couvrirez de sauce mayonnaise le brochet qui recouvre les feuilles ciselées de vos laitues et vous décorerez sur la mayonnaise.

De plus, vous ajouterez un cordon de gelée et servirez comme entrée (Voir la mayonnaise de homard). On peut monter ou dresser cette mayonnaise sur un socle ou la mouler en aspic et également la dresser sur socle.

### **Filets de Brochets à la Vénitienne.**

Levez vos filets, placez-les dans un plat à sauter avec un peu de beurre et un peu de cuisson de champignons, faites cuire au four sans les laisser bouillir, puis vous les dressez en couronne avec un petit croûton entre chaque filet et saucez à la vénitienne.

### **Filets de Brochet à la Joinville.**

Faites cuire vos filets dans un peu de cuisson de moules ou de champignons, soit même avec un peu de vin blanc et de consommé, placez un peu de beurre sur chaque filet et laissez cuire sans bouillir. Dressez vos filets en couronne avec une lame de truffe entre chaque filet et un bouquet de queues de crevettes au centre, puis vous saucez à la joinville.

### **De la Féra.**

La féra est le lavaret du lac du Bourget, la marène et marénule des lacs prussiens, les gang-fich, le folchen ou le blaufelchen du lac de Constance, la palée du lac de Neufchâtel, l'albule du lac des Quatre-Cantons et la féra du Léman ou lac de Genève.

La chair de ce poisson a quelque analogie avec celle de la truite, mais ne lui ressemble nullement; comme chair,

lorsqu'elle sort du lac elle est parfaite, mais elle perd très vite ses qualités et la glace l'abîme ; cuite au vin d'Yvorne ou au Lacôte, c'est un poisson exquis. Voici les meilleures manières de l'apprêter.

### **Féra grillée à la Maître d'hôtel.**

Écaillez et videz votre féra, essuyez-la bien sans la laver, marinez-la quelques secondes dans un peu d'huile, sel et poivre, mettez-la sur la table, ciselez-la et faites la griller à feu modéré, préparez un peu de sauce maître d'hôtel, dressez votre féra et saucez-la.

### **Féra au Vin blanc et aux Fines herbes.**

Écaillez et videz votre féra, essuyez-la, ciselez-la, beurrez un plat de métal sur lequel vous mettez un peu de fines herbes, un peu d'oignon ou déchalotte hachée, un peu de sel et de poivre ; placez votre féra sur cet assaisonnement, assaisonnez de même de sel et poivre la surface, mouillez-la d'un peu de vin blanc ou de cuisson de champignons, ajoutez un peu de beurre, que vous placez de part en part et faites cuire au four, égouttez votre poisson, masquez-le d'un peu de sauce velouté, saupoudrez-le de mie de pain et de fines herbes, placez quelques noisettes de beurre de part en part et faites-le gratiner légèrement à feu vif, arrosez-le d'un peu de jus de citron et servez.

### **Féra à la Genevoise.**

Faites un petit court-bouillon au vin d'Yvorne ou de Lacôte, ajoutez un peu de safran en filigranes, faites cuire votre féra à feu vif, dressez-la et saucez-la d'une genevoise faite de sa propre cuisson.

### **Féra à la Hollandaise.**

Prenez un peu d'eau du Lac, salez-la et ajoutez un quart de verre de vinaigre, un bouquet garni et quelques tranches de carottes et d'oignons, faites cuire dans ce court-bouillon votre féra, et servez la sur une serviette garnie

de pommes de terre nouvelles et de persil. Servez une sauce hollandaise à part.

*Observation.* — La féra, sauce aux moules, au beurre de homard, beurre d'anchois, se prépare de même qu'à la hollandaise ; vous ajoutez dans cette sauce la garniture de moules, de queues d'écrevisses, de dés de homard ou un beurre d'anchois, un beurre de homard ou d'écrevisses.

### Féra au Gratin.

Marquez votre féra comme la sole de ce nom, c'est-à-dire saucée d'une italienne garnie de champignons hachés, et placez tout autour de votre poisson, des moules, des huîtres et des champignons entiers ou en quartiers, saucez-le, saupoudrez-le de chapelure et placez à la surface quelques noisettes de beurre, faites gratiner votre poisson, arrosez-le d'un jus de citron, parsemez-le de fines herbes hachées et blanchies et servez.

### Féra au Bleu.

Faites un court-bouillon de vin rouge bien garni d'aromates ; faites cuire votre féra sans l'écailler, mais bien vidée et bien essuyée, laissez-la refroidir dans sa cuisson ; égouttez-la, servez-la sur une serviette, garnissez-la de persil et servez avec l'huilier.

*Observation.* — La féra au bleu se sert également chaude avec une sauce génoise faite de sa cuisson ou une sauce au beurre, alors on la garnit de pommes de terre cuites à l'eau de sel et de persil ; la sauce doit être servie à part.

### Grondin à l'Italienne.

Faites cuire votre grondin dans un court-bouillon de vin blanc, égouttez-le, et dressez-le avec quelques pommes de terre cuites à l'eau de sel ; servez une italienne à part.

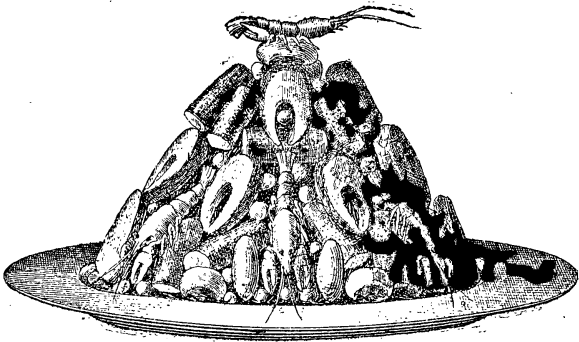
On peut aussi le faire à l'italienne au gratin, comme le

merlan, l'éperlan ou la sole, quoique sa forme ne se prête guère à ce genre de cuisson.

### Matelote à la Marinière.

Choisissez de préférence l'anguille de rivière, la carpe d'eau courante et la tanche; le barbillon, la lotte et le goujon peuvent également entrer dans la matelote, mais non pour un diner d'apparat.

Après avoir nettoyé vos poissons, coupez-les par tronçons, mettez-les dans une bassine de cuivre avec deux oignons, une tête d'ail, quelques carottes, un bon



Matelote à la Marinière (fig. 18).

bouquet garni, un peu de muscade râpée, deux clous de girofle et deux bouteilles de vin de Pomard, ou à défaut, du bon vin rouge. Mettez votre bassine en plein feu et lorsque votre matelote est en pleine ébullition, versez un verre de Cognac allumé dans votre bassine et laissez réduire ainsi quelques minutes. Retirez vos oignons carottes, bouquet garni et ail, que vous remplacerez par des champignons tournés et quelques petits oignons passés au beurre; ensuite vous versez dans votre matelote une bonne cuillerée de sauce espagnole et lorsque votre réduction arrive à son point (c'est-à-dire que la sauce doit glacer légèrement la cuiller que vous trempez dedans en la retirant aussitôt; — l'artisan le



reconnait à l'œil sans faire cette épreuve), vous terminez votre matelote en ajoutant un bon beurre d'anchois en vannant légèrement votre bassine et laissez sur le coin du feu. Si vous n'êtes pas pour servir immédiatement, placez votre matelote au bain-marie dans une casserole bien étamée jusqu'à l'heure du service. Dressez votre matelote sur une croustade ou simplement sur un plat avec votre garniture composée d'œufs frits, de croûtons passés au beurre, et de quelques belles écrevisses de Seine retroussées. Ensuite vous saucez en ayant soin de former des petits buissons d'oignons et de champignons composant votre matelote. Mettez des petites manchettes aux pattes d'écrevisses, glacez vos croûtons. La truffe ne s'ajoute à la matelote que lorsque l'amphitryon le recommande, attendu qu'elle n'ajoute que du luxe et dénature la sauce qui est unique dans son genre.

### **De la Perche.**

La perche est un excellent poisson, quoi qu'on en dise. Vous pouvez la servir sous les mêmes formes avec les mêmes soins que la carpe. Frite, elle lui est même préférée.

#### **Perche frite.**

Après avoir écaillé et nettoyé votre poisson, vous le passez dans un peu de lait et le roulez dans la farine, puis le faites frire à feu vif.

Vous pouvez également faire frire la perche après l'avoir trempée dans la pâte à frire; servez-la avec citron et bouquet de persil frit sur une serviette pliée à cet effet.

#### **Du Barbillon.**

Le barbillon est un poisson délicat. Ciselez-le et faites-le griller sur un feu modéré, servez-le à la maître d'hôtel. Vous pouvez également farcir le barbillon. Emballez-le dans une feuille de papier beurrée et faites cuire au four. **Servez avec sauce ravigote.**

On sert le barbillon également cuit au court-bouillon, à la hollandaise ou à tout autre sauce.

### Des Grenouilles.

Mettez dans une casserole une demi-bouteille de vin blanc, une carotte, un oignon, un bouquet garni, une gousse d'ail et autant de bon bouillon que de vin; lorsque cette cuisson est à moitié réduite, vous mettez dans ce court-bouillon deux douzaines de cuisses de grenouilles qui auront passé la nuit à la gelée ou sur la glace. Laissez-les cuire quelques minutes, puis vous faites un beurre manié que vous ajoutez à vos cuisses pour lier la cuisson et la terminez avec un morceau de beurre fin et un jaune d'œuf; goûtez votre sauce, si elle est un peu fade, vous ajouterez un jus de citron et une pincée de persil haché. Servez vos cuisses de grenouilles sur des croûtons passés au beurre. Cette sauce ressemble à la vénitienne et à la poulette, mais elle a son fumet particulier.

### Brème grillée à la Maître d'hôtel.

Écaillez, videz et ciselez votre brème, faites-la griller sur un brasier ardent, dressez-la et saucez-la d'une bonne sauce à la maître d'hôtel.

### Brème grillée au beurre d'Anchois.

Écaillez, videz et ciselez votre brème, faites-la griller à feu vif. Dressez-la et saucez-la d'un beurre d'anchois à peine fondu.

*Observation.* — La brème est un excellent poisson, il est plat comme la dorade, se pêche dans la Seine, dans le Rhin ou autres grands fleuves, quelquefois même il remonte les bonnes rivières et se hasarde rarement dans les ruisseaux ou dans les bas-fonds des rivières. On peut faire cuire la brème au court-bouillon, au bleu, et la servir avec sauce hollandaise ou sauce génoise.

La brème est un excellent poisson lorsqu'il est frit. On peut faire des entrées avec ses filets et les servir comme les filets de feras ou les filets de soles.

**Darnes de Truite grillées, sauce Hollandaise.**

Coupez quelques belles tranches ou darnes de truite, enlevez le sang qui se trouve au centre, sans rompre les petites arêtes qui le contiennent, passez-les au beurre fondu et mettez-les griller à feu modéré. Lorsqu'elles sont cuites, vous enlevez l'arête du milieu, garnissez vos darnes de petites pommes de terre à la hollandaise, et servez une sauce hollandaise à part.

**Darnes de Truite grillées, sauce Genevoise, .**

Voir cette sauce et opérez de même que ci-dessus.

**Darnes de Truite à la Daumont.**

Placez vos darnes sur un plat de métal légèrement beurré, formez autour une couronne d'huitres blanchies, de moules et de champignons, quelques lames de truffe, faites cuire au four avec un peu de cuisson de champignons et un peu de beurre, égouttez ensuite et saucez à la normande, puis vous placez une couronne de champignons sur cette sauce et une ligne de lames de truffe que vous encadrez d'un filet de demi-glace. Vous pouvez faire réduire la cuisson et l'incorporez dans votre sauce normande, ce qui lui donne un goût plus fin.

**Conti de filets de Féras.**

Levez vos filets, décorez-les de lames ou de croissants de truffe, placez-les dans un sautoir beurré, couvrez-les d'une feuille de papier beurrée après les avoir assaisonnés et faites-les cuire à four vif. Dès qu'ils sont blancs, dressez vos filets en couronne avec un buisson de queues de crevettes ou d'écrevisses dans le puits; saucez-les d'une suprême au vinaigre garnie de truffes hachées et servez.

**Quenelles de Féras.**

Faites votre farce comme à l'ordinaire, ajoutez-y un peu de fines herbes hachées, moulez-les dans une cuiller ordinaire, décorez-les aux truffes, faites-les pocher au

four dans un sautoir grassement beurré et recouvertes d'une feuille de papier beurrée, afin que la superficie de vos quenelles ne se dessèche pas. Dressez vos quenelles sur canapés, saucez-les légèrement d'une demi-glace, dans laquelle vous aurez incorporé un peu de beurre d'anchois et servez comme hors-d'œuvre ou comme garniture de Chambord, etc.

### **Filets de Féras à la Béchamel.**

Formez un petit socle de farce de poisson ou de purée de pommes de terre duchesse, placez vos filets de féras, cuits préalablement au vin blanc et au beurre, dessus ce socle, assaisonnez-les légèrement; saucez-les d'une béchamel réduite, saupoudrez de mie de pain tamisée, garnissez la surface de petites noisettes de beurre, et faites-les gratiner à four vif. Servez sans aucun autre apprêt dès que votre entrée a une belle couleur.

*Observation.* — Les filets de féras simplement accommodés à la crème ou à la béchamel peuvent garnir un vol-au-vent ou une tourte et coupés en dés, des petites bouchées.

### **Turban de filets de Féras au gratin.**

Levez les filets de plusieurs féras, faites une farce de poisson, formez-en un turban, sur lequel vous dressez vos filets, mettez dans le puits un ragoût de champignons et de quenelles de poisson, garnissez chaque filet d'une lame de truffe, saucez votre turban d'une italienne, saupoudrez-le de mie de pain et de fines herbes, placez quelques petites noisettes de beurre de part en part à la surface de votre turban et faites-le gratiner à four vif. Au sortir du four arrosez-le d'un jus de citron, parsemez-le d'un peu de fines herbes, hachées fines et blanchies, et servez comme entrée.

### **Filets de Féras en Paupiettes.**

Levez vos filets, garnissez-les d'une farce de poisson, assaisonnez chaque filet, roulez-les sur eux-mêmes,

enveloppez-les dans de petites bandes de papier beurrées, placez-les dans un sautoir beurré et au moment de les faire cuire vous les arrosez d'un peu de cuisson de champignons et de vin blanc. Faites-les cuire à four vif; quelques minutes suffisent; égouttez-les, dressez-les et saucez-les d'une italienne ou d'une vénitienne, suivant la composition de votre diner.

#### **Filets de Féras à la Horly.**

Levez vos filets, faites-les mariner dans un peu d'huile, sel, poivre et jus de citron, trempez-les dans une pâte à frire légère, faites-les frire à feu vif et servez une sauce horly ou sauce tomate à part. Vos filets en buisson avec un bouquet de persil frit.

#### **Filets de Féras à la Vénitienne.**

Voyez les Filets de soles de ce nom, opérez et servez de même.

#### **Filets de Féras à la Joinville.**

Voyez les Filets de soles de ce nom, opérez et servez de même.

#### **Filets de Féras à la Maréchale.**

Levez vos filets, garnissez-les d'une farce fine de poisson (truffée), panéz-les à l'allemande, puis à l'anglaise, faites-les griller sur une feuille de papier beurrée ou huilée, dressez-les en couronne, mettez à chaque filet une grosse patte d'écrevisses cuites au vin blanc, placez sur les pattes de petites manchettes et servez une sauce suprême à part.

#### **Filets de Féras à la Hollandaise.**

Voyez les Filets de soles de ce nom, opérez et servez de même.

#### **Filets de Féras aux Truffes.**

Levez vos filets, coupez-les en escalopes, donnez-leur

la forme d'un filet de volaille, placez-les dans un sautoir garni de beurre fondu, sel et poivre, assaisonnez-les également à la surface, faites-les cuire à four vif, retournez-les, dressez-les et servez dans le puits de votre couronne un ragoût de petites truffes cuites au vin de Madère lié avec un peu de sauce normande dont vous saucez également vos filets de fêras.

### **Paupiettes de filets de Fêras en Aspic.**

Levez vos filets, formez-en des paupiettes en les garnissant de farce de poisson garnie de truffes hachées ; faites-les cuire dans un sautoir comme il est indiqué à l'article *Filets de Fêras en paupiettes*, égouttez-les, laissez-les refroidir ; décorez le fond d'un moule à aspic d'un peu de gelée, truffes et blancs d'œufs, versez un peu de gelée et dès qu'elle sera prise, placez un ruban de vos paupiettes de filets de fêras, garnissez ce turban de gelée et continuez ainsi jusqu'à ce que votre moule soit complètement garni en plaçant un décor analogue sur les parois intérieures du moule à mesure qu'il se garnit.

Votre aspic, étant pris, vous le tenez au frais jusqu'au moment de le servir. Démoulez-le sur une serviette comme une gelée ordinaire, en trempant le moule dans un peu d'eau chaude et en le renversant vivement sur votre plat après l'avoir essuyé.

### **Mayonnaise de filets de Fêras.**

Levez vos filets, placez-les dans un sautoir beurré, assaisonnez-les de sel, poivre, fines herbes, un peu de vin blanc ou de jus de champignons, faites-les cuire au four, couverts d'une feuille de papier beurrée, égouttez-les, laissez-les refroidir sur une assiette et montez votre mayonnaise comme celle de homard ou dans un moule à aspic.

### **Salade de filets de Fêras.**

Faites cuire vos filets comme pour la mayonnaise ci-dessus et montez votre salade comme la salade de homard.

### **Filets de Féras à l'anglaise.**

Panez vos filets de féras à l'anglaise, embrochez-les dans de petites brochettes et faites-les frire à feu vif; servez-les avec une anglaise à part.

### **Féra frite pour Rôt.**

Écaillez, videz et essuyez bien votre féra, trempez-la dans du lait, puis vous la roulez dans la farine, la secouez vivement et la mettez frire à feu vif. Égouttez-la, salez-la légèrement, dressez-la sur une serviette avec un bouquet de persil frit et un quart de citron ou un demi, suivant le goût de l'amphitryon.

### **Féra frite à l'anglaise.**

Battez une anglaise, trempez-y votre féra bien écaillée, vidée et essuyée, roulez-la dans de la mie de pain, panez-la une seconde fois de la même manière et faites-la frire à feu modéré. Servez-la comme la précédente avec bouquet de persil frit et citron.

### **Féra à la Colbert.**

Votre féra étant écaillée, vidée et essuyée, fendez-la légèrement sur le dos comme un maquereau, trempez-la dans le lait, roulez-la dans la farine; faites-la frire, égouttez-la, dressez-la sur votre plat sans serviette cette fois; et placez au milieu du dos un bon beurre à la maître d'hôtel, refermez les deux moitiés le plus près possible et servez sans attendre que ce beurre soit fondu. Toutefois il est de toute nécessité que le plat soit très chaud.

### **Féra frite à la Vénitienne.**

La féra frite à la vénitienne se prépare comme celle à la Colbert, mais l'on remplace le beurre maître d'hôtel par un beurre d'anchois, également non fondu.

### **Féra frite à la Saint-Charles.**

La féra frite à la Saint-Charles se prépare comme à la Colbert, remplacez seulement le beurre maître d'hôtel par un bon beurre de homard.

### **De l'Ombre.**

L'ombre est une espèce de truite grise et il est rarement moucheté ; il se prépare en tous points comme la truite de rivière ou des lacs.

### **De l'Ombre Chevalier.**

L'ombre chevalier est de la même couleur que l'ombre ; mais comme le barbillon, il a deux petites barbes de chaque côté du bec ou museau. Il se prépare également comme la truite de rivière. Le lac Léman en fournit beaucoup à la consommation des hôtels de Genève, de Lausanne, de Vevey et de Villeneuve. L'ombre se rencontre aussi dans les lacs des hautes montagnes des Pyrénées, ainsi que dans les torrents qui tombent en cascades et que, souvent, il franchit comme la truite saumonée.

*Observation.* — Les filets d'ombres forment de fort belles entrées, et surtout très appréciées des gourmets. On peut les paner ou les bigarer aux truffes, les piquer de langue écarlate, les faire en paupiettes, les servir en belle-vue, en mayonnaise ou en aspic. (Voyez les différentes manières de servir la truite.)

### **De la Vive grillée à la Maître d'hôtel.**

Ciselez vos vives, faites-les griller, servez avec sauce maître d'hôtel ; faites attention en préparant ce poisson de ne pas vous piquer, car cette piqure est dangereuse.

### **De la Vive frite.**

Trempez votre vive dans un peu de lait froid, roulez-la dans la farine et faites frire à feu modéré. Ou bien,



trempez-la dans une pâte à frire légère et faites-la frire à feu vif. Servez en buisson avec persil frit et citron.

### **Vol-au-vent de Truite saumonée.**

Faites une croûte de vol-au-vent, puis une bonne sauce à la Béchamel (page 76), vous découpez ensuite quelques beaux filets de truite saumonée que vous placez dans votre sauce jusqu'à l'heure du service, garnissez-en votre croûte de vol-au-vent et ajoutez à la surface une garniture de quelques belles écrevisses retroussées.

Dans votre vol-au-vent, vous pouvez ajouter quelques champignons, quelques lames de truffes, suivant le goût et la fortune de l'amphitryon.

### **Truite saumonée à la Crème au gratin.**

Faites une purée de pommes de terre à la duchesse, formez-en une couronne sur un plat de métal beurré, puis vous placez dans l'intérieur de cette couronne vos morceaux de truite saumonée, vous les couvrez de sauce à la Béchamel et vous saupoudrez à la surface d'une mie de pain bien blanche ; placez quelques petites noisettes de beurre de part en part, et faites gratiner à four vif.

### **Darnes de Truite à la Chambord.**

Faites cuire vos darnes dans un peu d'essence de poisson au four, piquez la surface préalablement si c'est pour dîner d'apparat, puis vous garnissez vos darnes d'une Chambord.

Les darnes de truite se servent également à la Génoise, à la Hollandaise, à la Genevoise (voir ces sauces) que vous servez ordinairement à part en garnissant vos darnes de pommes de terre de Hollande ou de croquettes de pommes de terre à la duchesse.

### **Pâté chaud de Saumon.**

Faites une croûte de pâté chaud dans le genre d'une croûte de vol-au-vent, mais plus large et plus longue,

préparez une financière à blanc ou une Toulouse, dans laquelle les filets de saumon piqués, et sautés formeront le principal fond. Vous en garnirez votre croûte, ajouterez quelques écrevisses cuites, les pattes retroussées, comme pour garniture et placerez le couvercle de votre croûte sur leurs pattes. Ce pâté peut se faire au maigre ou au gras suivant les circonstances et avec croûte plus substantielle.

### **Escalopes de Saumon à la Périgieux.**

Après avoir levé vos filets, formez-en des escalopes de l'épaisseur d'une pièce de cinq francs en argent, panez-les aux truffes, placez-les sur une feuille de papier beurrée et faites-les griller ainsi, dressez-les en couronne et saucez-les d'une suprême garnie de truffes hachées. On peut également servir une Périgieux à brun ou un ragoût de truffes que l'on dresse dans le puits que forme la couronne.

### **Darnes de Saumon à la Hollandaise.**

Coupez vos darnes de l'épaisseur de deux centimètres, huilez ou beurrez-les, faites les griller à feu modéré, dressez-les sur une serviette avec persil en branche, pommes de terre cuites à l'eau et après avoir enlevé l'arête du milieu avec la pointe de votre couteau d'office, servez une sauce hollandaise à part.

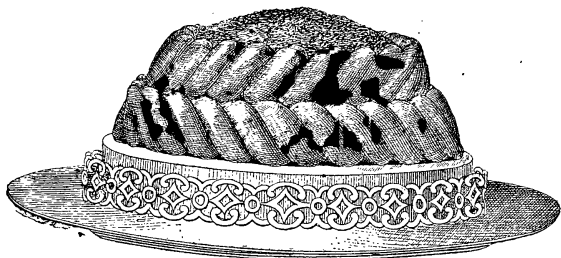
### **Coquilles de Turbot à la Crème au gratin.**

Levez les chairs d'un turbot cuit au court-bouillon, accommodez-les à la béchamel à la crème, garnissez-en vos coquilles ; saupoudrez la surface de mie de pain, placez de part en part de petites noisettes de beurre et faites gratiner à four vif ; servez comme hors d'œuvre.

### **Turban de filets de Turbot au gratin.**

Faites une farce fine de merlans, levez vos filets de turbot, parez-les, formez un turban de farce et appliquez vos filets en torsade dessus, garnissez l'intérieur du turban de : quenelles, champignons et queues de crevettes, saucez

le tout d'une béchamel, parsemez la surface de mie de pain et de persil haché, arrosez-la de beurre fondu



Turban de filets de Turbot au gratin (fig. 19).

tiède et faites gratiner à four vif. Faites glisser sur un fond de riz ou une croustade de riz ou un fond de pommes de terre à la duchesse, entourez cette entrée d'une bordure de morilles et servez. (Voir fig. 19).

### Mayonnaise de Turbot.

Levez les chairs d'un turbot, marinez-les d'huile, jus de citron, sel et poivre et montez votre mayonnaise comme celle de homard.

### Salade de Turbot.

Levez les chairs d'un turbot cuit au court-bouillon, faites-les mariner légèrement avec sel, poivre, huile et vinaigre et fines herbes, montez votre salade comme celle dite de homard.

Mayonnaise et salade peuvent être dressées sur socle ou en aspic et croûtonnées de gelées; dans ce cas, on peut les garnir d'hâtelets à la gelée.

### Turbot à la Hollandaise.

Faites cuire votre turbot à l'eau de sel, après l'avoir fait dégorger dans une eau de sel que vous jetez. Servez-le sur une serviette avec pommes de terre cuites à l'eau, quelques lames de citron dont vous aurez ôté le zeste que vous placez de part en part sur sa surface blanche et servez une sauce hollandaise à part.

### **Filets de Turbot à la Vénitienne.**

Levez et pliez vos filets de turbot, parez-les légèrement sans les aplatir et faites-les cuire au four dans un sautoir beurré et avec un peu de cuisson de champignons ; dressez-les en couronne avec une lame de truffe entre chaque, saucez-les d'une vénitienne et servez.

### **Filets de Turbot à la Joinville.**

Opérez comme pour la vénitienne, garnissez le puits de votre couronne d'un bouquet de queues de crevettes, placez une lame de truffe entre chaque filet et saucez d'une joinville.

### **Manière de lever et parer les filets de Sole.**

Après avoir gratté le limon qui recouvre ce poisson, vous enlevez les deux peaux et ne le videz point, faites une incision du côté de la peau blanche de la tête à la queue, sur le milieu de votre sole, passez votre lame entre l'arête et la chair de manière à ne pas endommager le filet, et petit à petit vous le détachez et le posez sur une planche à poisson très propre ; après avoir levé les deux filets du côté qui est le moins épais, vous retournez votre sole et enlevez les deux autres avec plus de précaution, afin de ne pas entamer les intestins qui se trouvent entre le filet et l'arête.

Vos filets ainsi levés, vous les étendez devant vous et avec le tranchant d'un couteau, vous ciselez les bords et les extrémités de vos filets, placez-les à mesure qu'ils sont parés et pliés en deux dans un sautoir beurré et recouvrez-les d'une feuille de papier également beurrée.

Excepté pour gratin, turban ou paupiettes et même pour horly, c'est ainsi que se marque une entrée de filets de sole joinville, normande, vénitienne ou hollandaise, à moins qu'elle ne soit décorée de truffes ou panée à l'allemande, à l'anglaise, etc.

*Observation.* — Les filets de barbu, turbot, carrelet limandes, filet ou flotton se marquent de même que les

filets de sole. Dans les maisons ou chaque chef de partie remplit son office, l'arête doit être nettoyée, lavée et, remise par le chef de garde-manger au chef saucier qui en fait une essence ou un bouillon maigre de poisson pour s'en servir au besoin.

Les filets des poissons ordinaires ne se divisent pas en plus de deux, l'arête n'étant pas placée de même que pour les poissons plats, mais lorsqu'ils sont levés et que les arêtes sont enlevées complètement, on les pare, on les taille suivant la forme que l'on veut leur donner et on les marque dans un plat à sauter ou suivant leur destination.

### **Sole Normande.**

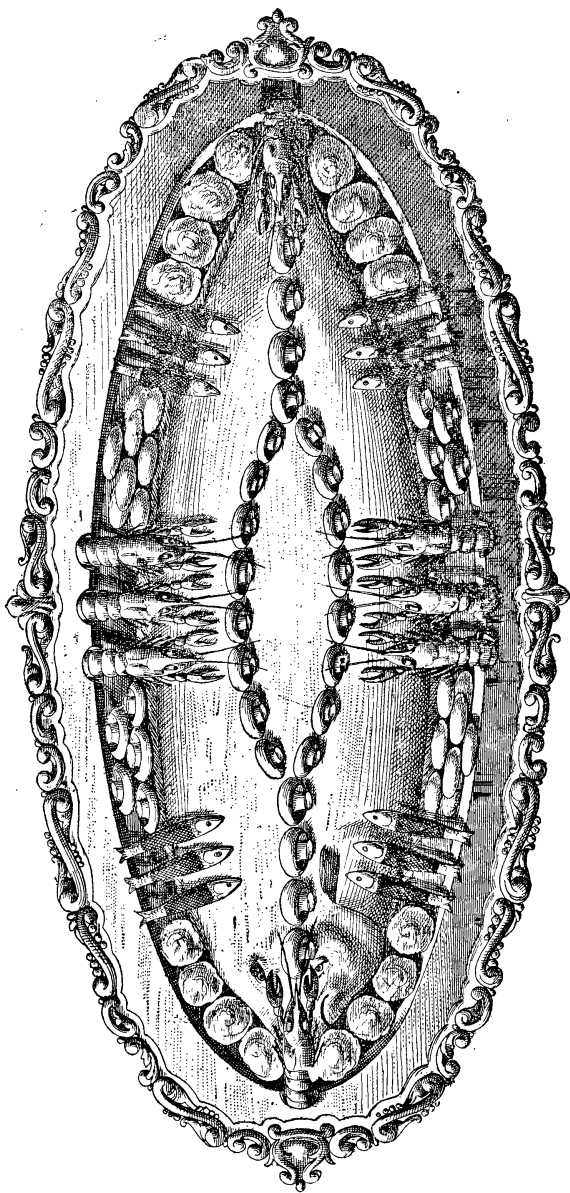
Placez votre sole sur un plat de métal dans lequel vous aurez mis un peu d'oignon haché, un peu de persil haché, et le sel nécessaire, entourez-la d'un cordon d'huitres, de moules et champignons ; versez ensuite un peu de cuisson de ces mollusques et de vos champignons et un demi-verre de vin blanc, placez à la surface deux ou trois noix de beurre fin, faites cuire au four, quelques minutes suffisent ; égouttez bien votre poisson, faites réduire cette cuisson et ajoutez-la à votre sauce normande (Voir page 73), puis vous essuyez les bords de votre plat, et servez légèrement, vous terminez de dresser votre plat en ajoutant une rangée ou une couronne de beaux champignons cannelés que vous enveloppez dans un filet de demi-glace clarifiée. (Voir fig. 20.)

### **Sole à la Daumont.**

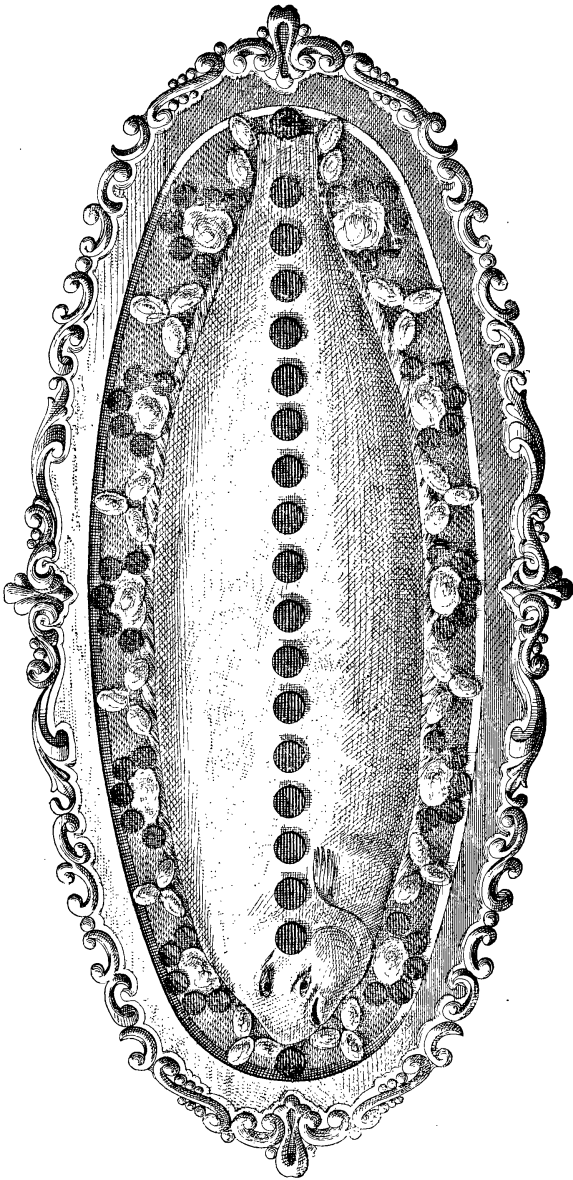
La sole à la Daumont se prépare de même que la sole normande, vous ajoutez à la garniture quelques lames de truffe, une bordure de croûtons passés au beurre, quelques belles écrevisses retroussées ou une garniture d'huitres et de moules, entourées de truffes. (Voir fig. 21).

### **Sole au Vin blanc.**

Mettez dans un plat un peu d'oignon haché, fines herbes et un demi-verre de vin blanc, placez votre sole au



Sole normande (fig. 20).



Sole à la Daumont (fig. 21).

milieu, couvrez-la d'un peu de saucé velouté, saupoudrez de mie de pain, sur laquelle vous placez quelques noisettes de beurre et faites gratiner légèrement au feu vif. Quelques minutes suffisent à cette cuisson. Au moment de servir et au sortir du four, vous semez à la surface un peu de persil haché et exprimez un jus de citron.

### **Sole au Gratin.**

Garnissez comme la sole normande, couvrez-la de sauce italienne et après avoir saupoudré de chapelure, faites gratiner. Au sortir du four, un jus de citron et persil haché.

### **Filets de Soles en Paupiettes.**

Levez vos filets, garnissez-les de farce de merlans, roulez-les sur eux-mêmes, placez-les dans un sautoir beurré le plus près possible les uns des autres, afin qu'ils conservent leur forme, ou enveloppez-les chacun d'une bande de papier beurrée, après les avoir mouillés d'un verre de vin blanc ou de cuisson de champignons, faites cuire au four ou avec feu dessus feu dessous, et dès qu'ils sont cuits, dressez-les en couronne ou sur un plat long à la file les uns des autres sur une seule ligne et saucez-les d'une normande, dans laquelle vous aurez mis des truffes.

### **Filets de Soles à la Chivry.**

Piquez vos filets de soles, faites-les cuire dans un sautoir beurré avec un peu de cuisson de champignons, égouttez-les, dressez-les en couronne et saucez-les d'un beurre d'écrevisses très relevé.

### **Mayonnaise de filets de Soles.**

Faites cuire vos filets sur une feuille de papier beurrée et sur le gril, après les avoir bien assaisonnés ; laissez-les refroidir, dressez-en une mayonnaise comme il est indiqué à mayonnaise de homard et croûtonnez-la à la gelée.



### **Salade de filets de Soles.**

La salade se monte comme la mayonnaise en supprimant simplement la sauce de ce nom, les décors sont les mêmes, filets d'anchois, œufs durs, olives farcies ou non, câpres, fines herbes, cœurs de laitues et les filets de soles eux-mêmes qui doivent être blancs comme du lait, font partie du décor ; mais en assez grande quantité pour former la base et le dôme de la salade. Cette salade est très estimée des gourmets et se sert souvent pour buffet de bal ou de soirées. On peut la mouler comme la mayonnaise à la gelée ou la napper comme un flan de fruits.

### **Sole frite à la Paysanne.**

Enlevez la peau noire de votre sole, grattez bien la blanche, afin qu'il ne reste aucune petite écaille, coupez votre sole en trois ou quatre suivant sa grosseur, roulez-la dans un peu de lait, puis dans la farine, secouez ces morceaux dans un linge et faites-les frire à feu vif. On peut paner à l'anglaise ces morceaux de soles et les faire frire de même ou dans le beurre clarifié.

*Observation.*— Le turbot, la barbue, le carrelet, le flétan ou flotton, se préparent également à la paysanne. On peut servir une anglaise, une rémoulade ou une tartare et même une sauce tomate à part, suivant le goût de l'amphitryon.

### **Croustades, Vol-au-Vent, Tourte ou Timbale de filets de Soles.**

La garniture de ces entrées se prépare de la même manière, c'est-à-dire que l'on peut faire cuire les filets de soles au vin blanc ou simplement au beurre. On les accommode avec une sauce béchamel ou une normande, voire même une bonne hollandaise, et l'on ajoute comme garniture quelques champignons, quelques quenelles de merlans ou de tout autre poisson, quelques queues de crevettes ou d'écrevisses et, si l'on veut, on peut l'enri-

chir de quelques truffes cuites au vin de Champagne et sautées dans le madère réduit.

*Observation.* — En coupant filets et garniture en dés, on peut servir des bouchées, des petits pâtés, des rissoles, mais pour ces dernières la béchamel est préférable : ces trois petites entrées peuvent servir de hors-d'œuvre chauds. (Voir également les différentes manières de préparer ces articles de pâtisserie à la table des matières)

Les petites timbales de filets de soles en nouilles sont également un fort joli hors-d'œuvre ; on peut les servir au beurre de homard ou d'écrevisses à la vénitienne ou à la joinville suivant la composition du dîner.

### **Sole Bercy.**

Marquez votre sole comme pour normande, faites cuire, égouttez la cuisson, faites réduire dans une petite casserole avec un peu de bonne glace de viande blonde, liez avec un jaune d'œuf ; nappez votre sole de cette sauce et faites glacer à four vif sur bain-marie, afin que votre sauce ne caillebotte pas et soit plus près de la chapelle du four.

### **Sole Vénitienne.**

Marquez votre sole comme pour normande, sans aucune garniture, faites cuire au four et égouttez-la, prenez ensuite un peu de normande dans laquelle vous ajoutez une pincée de persil haché et la cuisson réduite de votre sole, saucez et servez.

### **Sole à la Joinville.**

Marquez votre sole comme pour normande sans aucune garniture, faites cuire au four et égouttez-la. Prenez ensuite un peu de sauce hollandaise, un peu de sauce normande, à laquelle vous ajoutez un beurre de homard, puis vous dressez quelques buissons de queues de crevettes autour de votre sole et saucez légèrement.

Le corail du homard pilé avec le beurre donne une couleur orange à votre sauce joinville.

### **Sole frite.**

Levez la peau noire de votre sole, écaillez la blanche, videz et essuyez-la, levez légèrement les filets du côté où la peau est enlevée, sans les détacher de la sole, passez votre sole dans un peu de lait froid, roulez-la dans la farine, secouez-la, afin qu'il n'en reste que très peu après et faites-la frire à feu vif.

Égouttez-la, dressez-la sur une serviette avec citron et un bouquet de persil frit.

### **Sole à la Colbert.**

Préparez votre sole comme ci-dessus, cassez-lui l'arête du milieu en deux endroits et lorsque votre sole sera frite, retirez cette arête et remplacez-la par un bon beurre à la maître d'hôtel. On peut aussi paner la sole à la Colbert, en la trempant dans une anglaise, puis en la roulant dans une mie de pain fine et opérer comme ci-dessus.

### **Sole frite à l'Anglaise.**

Préparez votre sole comme celle ci-dessus et remplacez la maître d'hôtel par une anglaise; beurre fondu, sel, poivre, jus de citron, sans fines herbes.

### **Filets de Soles à l'Anglaise.**

Levez vos filets, panez-les, faites-les frire au beurre clarifié et servez-les en couronne avec persil frit et une anglaise à part.

### **Filets de Soles à la Béchamel.**

Levez vos filets, placez-les dans un sautoir beurré, mouillez-les légèrement d'un peu de cuisson de champignons, couvrez-les d'une feuille de papier beurrée, faites-les cuire au four vif. Dès qu'ils sont blancs, égouttez-les, dressez-les en couronne et saucez-les d'une béchamel réduite et beurrée, dans laquelle vous aurez ajouté un peu de fines herbes.

### **Filets de Soles à la Hollandaise.**

Levez vos filets, parez-les, placez-les dans un plat à sauter beurré, avec un peu de cuisson de champignons et un peu de beurre fin, faites cuire à four vif, sans laisser bouillir, dressez-les et saucez à la hollandaise avec petites pommes de terre cuites à l'eau.

Ces filets se dressent en couronne et lorsqu'une garniture doit accompagner cette entrée, elle se place dans le puits que forme la couronne.

### **Filets de Soles à la Joinville.**

Levez vos filets, parez-les et faites-les cuire comme les filets de soles à la hollandaise; servez vos filets en couronne avec une lame de truffe entre chaque, un buisson de crevettes dans le puits et saucez à la sauce joinville.

### **Filets de Soles à la Vénitienne.**

Levez vos filets, parez-les, faites-les cuire comme les filets à la hollandaise, servez vos filets en couronne avec une petite lame de truffe entre chaque et saucez-les à la sauce vénitienne.

### **Filets de Soles au Gratin.**

Faites une farce fine de poisson, dressez-en une couronne sur un plat de métal, puis vous formez un turban avec vos filets de sole, vous placez dans l'intérieur de ce turban une petite financière maigre, composée de champignons, quenelles et queues de crevettes, puis vous saucez le tout à l'italienne ou à la sauce gratin, et après avoir saupoudré de chapelure, garnissez de petites noix de beurre, et faites gratiner à four vif. Au sortir du four, vous exprimez un jus de citron à la surface et servez.

### **Filets de Soles à la Horly.**

Levez vos filets, coupez-les en plusieurs filets, chacun dans leur longueur, puis vous les faites mariner avec

une goutte d'huile, sel, poivre et citron, un peu de persil haché, vous les trempez dans une pâte à frire légère et faites frire à feu vif ; servez avec une sauce tomate à part.

### **Filets de Soles à la Horly en hâtelets.**

Vous pouvez également paner vos filets entiers, les embrocher dans un hâtelet et les faire frire à feu vif ; servez également la sauce tomate à part.

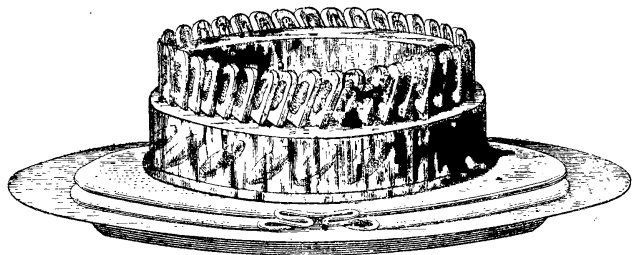
On peut aussi les paner à l'allemande d'abord, à l'anglaise ensuite et les faire frire à feu vif ; les servir en buisson sur serviette pliée à cet effet.

### **Filets de Sole en belle-vue.**

Faites cuire vos filets pour les servir à la hollandaise, laissez-les refroidir, puis vous les masquez d'une bonne sauce normande dans laquelle vous incorporez un peu de gelée. Lorsqu'ils sont froids, vous placez dans un moule un peu de gelée, puis vous dressez sur cette gelée vos filets glacés à la normande et entre chaque lit vous versez de la gelée à aspic. Lorsque votre moule est complet, vous placez cette entrée à la glace jusqu'à l'heure du service. Vous pouvez la démouler sur une serviette ou sur un socle que vous croûtonnez à la gelée.

### **Bordure de filets de Sole.**

Faites cuire au vin blanc et au jus de champignons une dizaine de filets de sole, laissez-les refroidir, nappez-les



Bordure de filets de Sole (fig. 22).

d'une sauce vénitienne à la gelée ou d'une joinville également à la gelée. Chemisez un moule à bordure de gelée à l'essence de poisson, décorez-le très légèrement, remplissez-le aux deux tiers de gelée. Dès que celle-ci est prise, placez vos filets légèrement inclinés, remplissez avec de la gelée mi-prise et laissez au frais ou à la glace. A la dernière minute, démoulez comme tous les aspics sur une serviette pliée à cet effet et envoyez une mayonnaise dans une saucière. (Voir fig. 22.)

### **Côtelettes de filets de Sole à la Maréchale.**

Levez vos filets, parez-les, donnez-leur la forme de petites côtelettes d'agneau, panez-les à l'anglaise et faites-les griller sur un feu doux et sur une feuille de papier beurrée. Lorsqu'elles sont cuites, vous les dressez en couronne, leur adjoignez à chacune une des grosses pattes d'écrevisses que vous aurez préparées pour cela et placez à chacune une petite manchette. Servez une sauce suprême ou maigre ou au fumet de volaille suivant le goût ou le désir de l'amphitryon.

### **Merlans à la Bonnefoy.**

Faites griller vos merlans et servez une sauce bordelaise à la Bonnefoy à part et saucez-les d'une maître d'hôtel dans laquelle vous aurez ajouté un peu d'échalote hachée et gros comme une noix de glace de volaille.

### **Paupiettes de filets de Merlans.**

Levez vos filets ; assaisonnez-les légèrement, garnissez-les de farce de poisson, roulez-les sur eux-mêmes, enveloppez chaque filet d'une petite bande de papier beurrée, placez-les dans un sautoir beurré, faites-les cuire au four avec un peu de vin blanc ou de cuisson de champignons. Égouttez-les, enlevez les bandes de papier, dressez-les et saucez-les d'une Italienne réduite au vin de Madère.

### **Filets de Merlans à la Horly.**

Voir les Filets de Sole de ce nom. Opérez de même.

**Filets de Merlans à la Vénitienne.**

Voir les Filets de Sole de ce nom. Opérez de même.

**Filets de Merlans à la Joinville.**

Voir les Filets de Sole de ce nom. Opérez de même.

**Filets de Merlans en Turban au Gratin.**

Formez un turban de farce de poisson, appliquez vos filets en torsades, assaisonnez-les légèrement, placez un ragoût ou une garniture d'huitres, moules, quenelles et champignons dans le puits de votre turban, saucez votre torsade d'une italienne réduite, et faites gratiner après l'avoir saupoudrée de chapelure et de fines herbes. Au sortir du four, exprimez un jus de citron et servez.

On peut aussi placer un fond de pommes de terre à la duchesse au lieu de farce de poisson, mais il est préférable d'employer la farce.

**Merlans frits.**

Trempez vos merlans dans du lait froid, roulez-les dans la farine et faites-les frire à feu vif. Servez sur une serviette avec persil frit et citron. On peut aussi les envelopper de pâte à frire et les servir frits en surprise. Salez-les légèrement lorsqu'ils sont frits et faites mariner préalablement dans ce dernier cas.

**Merlans au Gratin.**

Préparez un peu d'oignon et d'échalote hachés sur un plat, placez-y votre merlan et arrosez-le d'un demi-verre de vin blanc, recouvrez-le ensuite d'une sauce à l'italienne, saupoudrez la surface d'un peu de chapelure, et après l'avoir arrosé de beurre fondu vous le faites gratiner à feu vif.

**Quenelles de Merlans.**

Levez vos filets de merlans, pilez-les, ajoutez-y un peu de panade, puis quelques jaunes d'œufs et un petit morceau

de beurre fin, assaisonnez votre farce, passez-la au tamis, formez-en des quenelles à l'aide d'une cuiller et déposez-les à mesure dans un plat à sauter ; faites-les pocher et servez une sauce hollandaise ou normande. Vous formez ces quenelles plus petites lorsque vous voulez vous en servir comme garniture. De cette farce vous pouvez en former également des boudins à la crème, soit pour hors-d'œuvre, soit pour entrée.

Vous pouvez également en garnir un pâté de saumon ou d'esturgeon. La farce de merlans est la plus recherchée des gourmets.

### **Attereaux ou hâtelets de filets de Merlans à l'Anglaise.**

Levez vos filets de merlans, panez-les à l'anglaise de toute leur longueur, roulez-les sur eux-mêmes comme les paupiettes, embrochez-les dans des hâtelets ou brochettes, faites-les frire à feu vif et servez avec une anglaise à part.

*Observations.* — On peut aussi lorsqu'ils sont parés et embrochés, les faire rôtir en les arrosant de beurre fondu ou bien les faire griller sur un feu modéré et même sur une feuille de papier beurrée. Servez également une anglaise à part ; la maître d'hôtel, le beurre d'anchois, la hollandaise, les sauces à la joinville, à la vénitienne, aux huitres, au beurre de homard, aux queues de crevettes se servent également avec les attereaux, mais comme ils sont panés, l'anglaise est bien préférable. Simplement beurre fondu, sel, poivre et jus de citron. Les attereaux doivent toujours lorsqu'ils sont panés, frits ou grillés, être servis sur une serviette avec un bouquet de persil frit et un demi-citron cannelé.

### **Vol-au-vent de quenelles de Merlans et filets de Merlans à la Portugaise.**

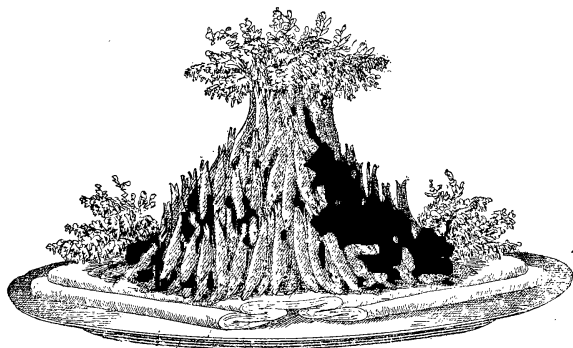
Faites cuire vos filets au vin blanc et au beurre, égouttez-les, faites une sauce normande, mettez vos quenelles que vous avez fait pocher au four dans votre sauce, ajoutez



quelques lames de truffes et quelques champignons et garnissez-en une belle croûte de vol-au-vent.

### **Éperlan frit sauce Maître d'hôtel ou Tartare.**

Passez vos éperlans au lait, roulez-les dans la farine et faites-les frire à feu vif ou bien vous les passez à l'anglaise ou simplement trempés dans un blanc d'œuf battu en



Eperlan frit sauce Maître d'hôtel ou Tartare (fig. 23).

neige et roulés dans de la mie de pain, puis vous enlevez la mie de pain qui couvre la tête et la queue de vos éperlans et faites frire à feu vif. Servez en buisson avec persil et citron et sauce tartare ou maître d'hôtel à part.

J'aurais pu éviter de répéter ici ce que j'ai dit pour les relevés de potage, mais c'est afin de faire mieux comprendre que l'on peut également servir les éperlans comme entrée et même pour deuxième rôti. Vous pouvez également les servir en hâtelets avec sauce anglaise à part. (Voir fig. 23.)

### **Grondins.**

Ce poisson se sert comme entrée; faites-le cuire au court-bouillon et servez avec une sauce maître d'hôtel ou avec une sauce béchamel.

### **Vol-au-vent de Grondin.**

Faites cuire votre grondin dans un bon court-bouillon

ou au vin blanc; épluchez votre poisson en ayant soin de laisser chaque morceau de filet d'une grosseur raisonnable, les mettre dans une bonne sauce béchamel, à l'heure du service vous garnissez votre croute de vol-au-vent et servez avec garniture de belles écrevisses.

Vous pouvez également enrichir cette entrée de truffes ou de champignons.

### **Rouget en papillotes.**

Ciselez votre rouget, faites-le griller à moitié, puis vous l'emballez dans une feuille de papier beurrée dans laquelle vous aurez mis un appareil à papillotes duxelle et lard râpé assaisonnés de sel, poivre, muscade et fines herbes, faites-lui terminer sa cuisson sur le gril ou au four et servez-le sans lui retirer sa papillote.

### **Vol-au-vent de Rouget.**

Procédez de même que pour le vol-au-vent de grondin, ajoutez une garniture de queues de crevettes.

### **Ailes de raie à la Maréchale.**

Faites cuire vos ailes de raie dans un bon court-bouillon, égouttez-les, enlevez-leur la peau qui les recouvre, laissez-les refroidir, marquez-les d'une allemande réduite, saupoudrez-les de mie de pain, retournez vos ailes et opérez de même, trempez-les ensuite dans une anglaise et panez-les une seconde fois, placez-les sur une grille dans une friture bouillante, retournez-les et lorsqu'elles sont d'une belle couleur, servez-les sur une serviette avec persil frit et citron.

*Observation.* — Cette opération se fait généralement avec de jeunes raitons bouclés. On peut servir une sauce anglaise, une tartare ou une remoulade à part. On peut aussi les faire griller sur une feuille de papier huilée ou beurrée et à feu modéré; de même on peut les faire prendre couleur au four en les arrosant préalablement de beurre fondu.

### Alose

L'alose se sert généralement grillée et sur une purée d'oseille ou en matelote à la normande (Voir *la Sole*).

### Morue salée à la Maître d'hôtel.

Faites dessaler une queue de morue, puis faites-la cuire à l'eau sans la laisser bouillir et servez avec une sauce maître d'hôtel et pommes de terre de Hollande à part.

### Morue à la crème.

Après avoir fait cuire votre morue, vous en enlevez les arêtes, l'escalopez et placez ces chairs dans une casserole avec une cuillerée de sauce béchamel, une pincée de persil haché, une pointe d'ail pilée et un bon morceau de beurre fin, faites sauter et servez bien chaude. Vous pouvez également la lier avec un ou deux jaunes d'œufs et la servir avec croûtons frits à l'huile d'olive ou au beurre suivant la contrée où l'on se trouve.

### Bouillabaisse de Poissons de mer.

Mettez dans une casserole une ou deux tranches de cabillaud frais, de bar, de mullet ou de saint-pierre, quelques moules, mouillez d'un bon bouillon et garnissez d'aromates, tels que : carottes, oignons, ail, bouquet de persil, sel et poivre et un bon morceau de beurre ; faites cuire à plein feu jusqu'à complète réduction, dressez vos tranches de poisson sur des tranches de pain grillées et versez la réduction en guise de sauce. Ce mets sert à la fois de potage et d'entrée, vous pouvez le composer avec n'importe quel poisson ; mais le poisson de mer est préférable : le loup de mer est délicieux, la loubine est également un poisson fin en bouillabaisse, beaucoup de personnes trempent la bouillabaisse et servent le poisson à part.

### Vol-au-vent de Morue à la Béchamel.

Faites cuire votre morue bien dessalée à l'eau de

fontaine, égouttez-la, enlevez la peau de chaque côté et mettez vos filets de morue dans une casserole avec deux cuillerées de sauce à la béchamel, quelques quenelles de poisson et quelques champignons; ajoutez un bon morceau de beurre fin et des fines herbes; au moment de servir garnissez-en votre vol-au-vent et servez.

Voir à l'article *Crouûte de Vol-au-vent*.

### **Filets de Morue à la Vénitienne.**

Mettez dessaler vos filets de morue, faites-les cuire dans un court-bouillon ordinaire et servez-les en couronne avec une sauce tomate à part.

### **Filets de Morue à la crème.**

Faites cuire votre morue à l'eau, égouttez-la, dressez vos filets sur un plat avec croûtons passés au beurre et saucez-les d'une béchamel réduite.

### **Stock fish ou Morue sèche.**

Après avoir fait dégorger votre morue dans l'eau fraîche pendant vingt-quatre heures, faites cuire ce poisson dans un court-bouillon sans le laisser bouillir, égouttez-le avec beaucoup de soin et servez-le à la maître d'hôtel ou à la sauce hollandaise avec garniture de pommes de terre à part et entouré de persil frais.

### **Rouget farci aux Truffes.**

Faites une farce de poisson, incorporez un peu de truffe hachée, farcissez-en votre rouget et faites-le griller à feu modéré. Servez-le avec sauce à la Périgueux.

### **Rouget grillé sauce Maître d'hôtel.**

Ciselez votre rouget et faites-le griller, après l'avoir écaillé et vidé, à feu vif. Servez avec une sauce maître d'hôtel.

### **Mulet grillé sauce Maître d'hôtel ou Hollandaise.**

Ciselez votre mulet, faites-le griller à feu modéré après l'avoir trempé dans un peu de beurre fondu. Servez-le avec une sauce maître d'hôtel ou une hollandaise.

### **Eglefin grillé au Court-bouillon.**

L'églefin est un excellent poisson ; faites-le griller ou cuire au court-bouillon, servez avec sauce maître d'hôtel dans le premier cas, ou à la sauce hollandaise s'il est bouilli ; il est excellent frit également. Ce poisson a beaucoup de rapport avec le cabillaud par la blancheur de sa chair.

### **Bar.**

Le bar est excellent, levez-en les filets et observez les mêmes recettes que pour les filets de sole. Si vous préférez le servir entier, faites-le griller ou cuire au court-bouillon. Servez avec sauce maître d'hôtel ou à la sauce hollandaise.

### **Saint-Pierre ou Poule de Mer.**

Le poisson qui porte ce nom est de la même famille que la morue ou cabillaud ; il a les yeux beaucoup plus grands et il est plus plat ; faites-le cuire au court-bouillon et servez une sauce hollandaise ou une maître d'hôtel. Vous pouvez également faire cuire le saint-pierre au gratin, ou frit, etc. (Voir la manière de préparer les soles et suivre la même recette.) Ce poisson n'est généralement pas très cher ; un ménage peut en faire son régal en le faisant cuire simplement à l'eau salée et acidulée d'un demi-verre de vinaigre. Dans ce cas, vous faites cuire quelques pommes de terre à l'eau que vous servez comme garniture et servez une sauce blanche ou sauce au beurre, ou simplement à l'huile. On peut également le servir grillé avec une sauce maître d'hôtel.

### **Merluche.**

La merluche est également un délicieux manger ; faites cuire dans un court-bouillon et servez à la sauce hollandaise.

### **Maquereau à la Maître d'hôtel.**

Généralement le maquereau se sert grillé avec sauce maître d'hôtel, fendez-le sur le milieu du dos et faites griller à feu vif. Enfermez votre beurre maître d'hôtel, sans être fondu, dans l'incision que vous aurez pratiquée sur le dos du maquereau.

### **Filets de Maquereau à la Vénitienne.**

Opérez comme pour les *Filets de Sole* de ce nom.

### **Filets de Maquereaux à la Joinville.**

Opérez comme pour les *Filets de Sole à la Joinville*.

### **Horly de filets de Maquereaux.**

Voyez les *Filets de Sole à la Horly* et opérez de même.

### **Maquereaux à la cendre.**

Renfermez vos maquereaux à moitié grillés dans une papillote garnie de duxelle aux fines herbes ; doublez cette feuille et faites cuire sous la cendre rouge pour achever leur cuisson afin qu'ils braisent sans perdre leur fumet. Pour les servir, vous enlevez la feuille qui a touché les cendres et servez avec l'autre comme pour papillote.

### **Maquereaux de Dieppe à la Bonnefoy.**

Faites griller vos maquereaux sur une feuille de papier huilée ou beurrée, saucez-les d'une bordelaise au vin blanc, ou à la Bonnefoy, c'est-à-dire d'une maître d'hôtel aux échalotes et avec demi-glace réduite au vin blanc.

**Maquereaux au Vin blanc.**

Voyez la *Sole* de ce nom et opérez de même.

**Hareng sauce Moutarde.**

Le hareng frais doit être ciselé, grillé à feu vif et servi avec sauce moutarde, ajoutez simplement de la moutarde à la sauce hollandaise. Vous pouvez également le manger à la maître d'hôtel. Choisissez de préférence le hareng laité.

**Sardine.**

Faites griller la sardine fraîche et servez avec coquilles de beurre frais; elle se sert généralement comme hors-d'œuvre.

**Thon.**

Le thon est un poisson très épais, faites-le cuire au court-bouillon, servez-le froid à l'huile, ou chaud avec sauce mayonnaise, le plus souvent comme hors-d'œuvre.

**Hareng saur sauce échalotes.**

Fendez votre hareng sur le dos et faites-le griller à feu modéré; servez avec sauce échalotes pour hors-d'œuvre.

**Moules à la Marinière.**

Mettez vos moules dans une casserole, après les avoir bien lavées et nettoyées, avec un bouquet garni, un oignon et une carotte coupés en tranches, et un verre de vin blanc. Lorsque vos moules sont ouvertes, retirez une des deux coquilles de chaque mollusque et faites réduire la cuisson, puis vous remettez vos moules dans cette réduction et les faites sauter en ajoutant un bon morceau de beurre fin, un peu de persil haché et un jus de citron; servez-vous-en également pour garniture au naturel.

**Moules à la Poulette.**

Elles se font de la même manière que la marinière,

sauf que vous liez la sauce avec un peu de velouté ou d'allemande au moment de servir. Ne laissez plus bouillir.

### **Cuisson de crevettes de Cherbourg, bouquet de Dieppe, etc.**

Mettez vos crevettes dans une casserole avec un bon bouquet de persil, quelques brins de thym et deux feuilles de laurier ; ajoutez un verre de vin blanc, une pincée de sel et de poivre en grains, mettez votre casserole en plein feu et couvrez-la, faites sauter vos crevettes de temps en temps, et dès qu'elles sont bien rouges, retirez-les. Servez-vous-en pour buissons, hors-d'œuvre, garniture etc., etc.

*Observation* sur la cuisson du homard, langouste et crabes. Cette cuisson est indiquée à l'article *Salade de homard* pour hors-d'œuvre.

### **Cuisson d'huitres**

Voir l'article *Huitres frites* pour hors-d'œuvre.

*Observation.* — La cuisson des homards, langoustes et crabes, ne doit jamais servir plusieurs fois. Retirez ces mollusques de leur cuisson sitôt cuits, afin qu'ils ne puissent s'imprégner d'eau, ce qui leur ôterait leur fermeté et leur saveur. De plus, ils ne sauraient se conserver aussi longtemps ; proportionnez le temps de la cuisson à la grosseur des mollusques.

### **Homard à l'Américaine.**

Prenez un beau homard, enlevez la chair de la coquille, coupez la queue en tronçons, et placez-les dans un plat à sauter avec un demi-verre d'huile d'olive, sel, poivre de Cayenne et champignons ou morilles ; faites cuire à feu vif et terminez au moment de servir en ajoutant un peu de demi-glace, persil haché et jus de citron. Servez en couronne avec la garniture de champignons au centre. On peut également ajouter à la demi-glace un peu de sauce tomate réduite suivant le goût de l'amphitryon.



### **Coquilles de Homard ou de Langouste.**

Emincez la chair d'un homard ou d'une langouste, formez-en un appareil à croquettes, garnissez-en vos coquilles après les avoir légèrement beurrées; saupoudrez un peu de mie de pain à la surface et faites-les gratiner à four vif après avoir arrosé votre mie de pain de beurre frais. (Voir *l'appareil à croquettes*.)

### **Coquilles Saint-Jacques.**

Retirez l'animal de sa coquille, hachez ensuite avec mie de pain, persil haché, sel et poivre, mettez cet appareil dans une terrine, ajoutez-y quelques jaunes d'œufs, un verre de crème, garnissez vos coquilles, saupoudrez-les de chapelure et après les avoir arrosées de beurre frais fondu vous faites gratiner à four vif, servez bien chaud. Ce mets est d'une délicatesse exquise; il perdrait de sa qualité s'il n'était pas dégusté dès qu'il est prêt.

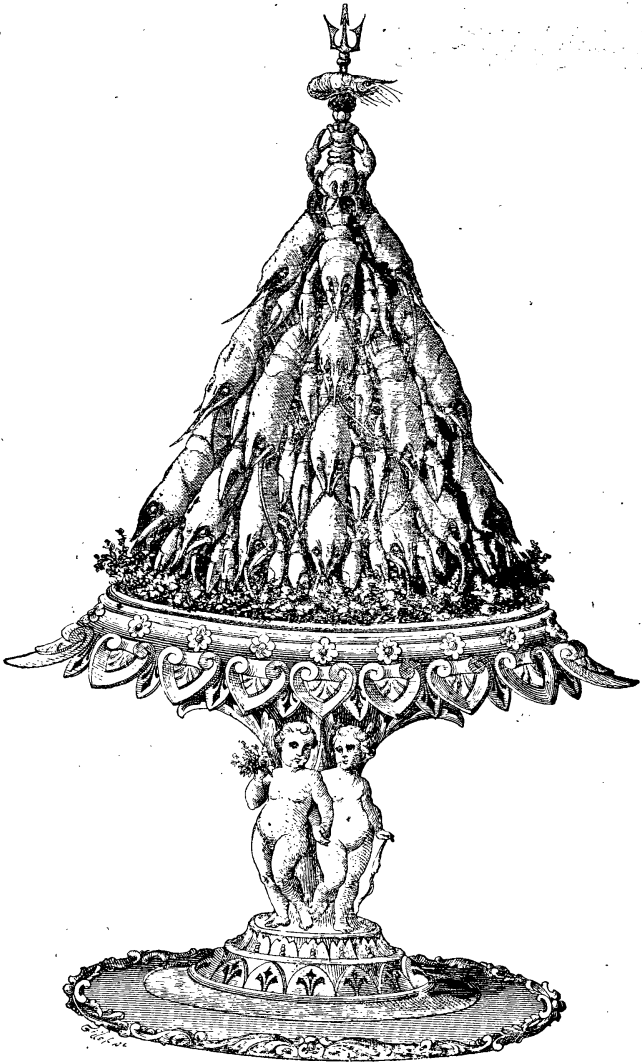
### **Des Écrevisses en buisson (ou pour garniture.)**

Mettez vos écrevisses dans une casserole après les avoir châtrees et bien lavées avec sel, poivre en grains bouquet garni, quelques gousses d'ail, quelques tranches d'oignon et de carotte et un verre de vin blanc ou un peu d'eau et de vinaigre. Mettez-les à feu vif, couvrez-les de temps en temps faites-les sauter. Quelques minutes suffisent à cette cuisson. Lorsqu'elles sont bien rouges, versez-les dans une terrine, laissez-les refroidir et dressez-en des buissons avec quelques branches de persil bien vert. Les écrevisses cuites ainsi servent également pour garniture. On peut faire une mirepoix d'avance, la mouiller d'un verre de vin blanc et faire cuire les écrevisses dedans, les laisser refroidir et les servir avec la mirepoix dans une casserole en argent. (Voir fig. 23.)

### **Des Écrevisses à la Bordelaise.**

Châtrez vos écrevisses, faites une mirepoix fine, passez-

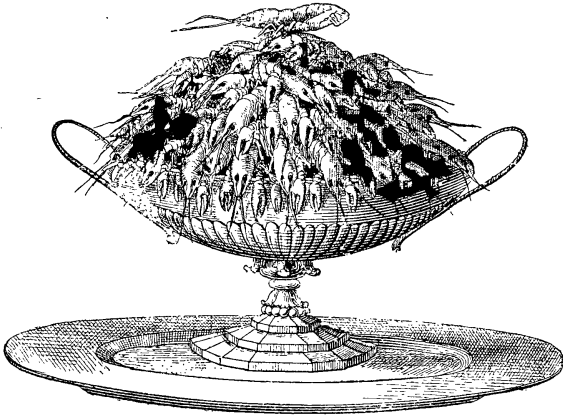
la au beurre, mettez vos écrevisses dedans, mouillez-les d'un verre de vin blanc, laissez tomber la cuisson à glace à feu vif, bourrez bien cette mirepoix, ajoutez-y une



Buisson d'écrevisses (fig. 24).

pointe de cayenne et servez avec la mirepoix qui doit être suffisamment cuite.

Retrousssez vos écrevisses et formez-en un buisson éga-



Écrevisses à la Bordelaise (fig. 24).

lement, versez votre mirepoix autour et servez-la à part , mais généralement on la sert comme sauce sur les écrevisses dans un légumier ou dans une casserole en argent. (Voir fig. 24.)

### **Timbale de queues d'Écrevisses à la Nantua.**

Foncez un moule à timbale de pâte à six un peu ferme, pincez-en les rebords et garnissez-la intérieurement de papier beurré ; remplissez la timbale de noyaux, couvrez ceux-ci de papier formant la bombe ou si vous aimez mieux d'un fort tampon ; faites un faux couvercle en pâte à six en feuillage que vous terminez par un petit artichaut, dorez et faites cuire à four gai. Lorsque votre croûte de timbale est cuite, videz-la, enlevez le papier beurré et tenez-la à la bouche du four jusqu'au moment du service. Garnissez votre timbale d'un ragoût de queues d'écrevisses cuites dans une mirepoix au vin blanc, comme pour être servies à la bordelaise et terminez avec un bon beurre d'écrevisses et une cuillerée de hollandaise.

Lorsque la timbale est trop grande et que la capacité nécessiterait une trop grande quantité de queues d'écrevisses, on peut ajouter quelques douzaines de petites quenelles de merlan ou de brochet dans lesquelles on a soin d'incorporer un peu de beurre d'écrevisses.

*Observation.* — On peut former des timbales de queues de crevettes, de dés de homard et les garnir d'une couronne de filets de sole ou de tout autre poisson avant de replacer le couvercle. On peut aussi garnir l'intérieur d'une timbale de farce appliquée aux parois et que l'on a soin de faire pocher au four quelques instants avant de la garnir. La timbale à la Nantua est un mets recherché et coûteux, mais qui fait honneur à l'amphitryon autant qu'à l'artiste qui sait y apporter les soins nécessaires.

### **Manière de monter un Buisson d'Écrevisses.**

Aujourd'hui l'on a inventé des mannequins en fer blanc sur lesquels on dresse un buisson en accrochant simplement la queue de chaque écrevisse sur chaque dent de fer-blanc dont les gradins sont formés, mais encore est-il nécessaire de bien garnir de verdure cette carcasse afin qu'au fur et à mesure qu'elle se dégarnit les convives n'aperçoivent pas ce système économique. Il est en outre nécessaire de les placer par rang de taille afin que le coup d'œil ne soit pas choqué en rencontrant la petite à côté de la grosse écrevisse.

On a soin également de retrousser les pattes des plus belles pour orner le sommet du buisson (Voir fig. 23), mais si l'on se trouve privé de cet appareil, voici comment l'on procède.

On garnit le fond d'un saladier légèrement évasé des plus belles écrevisses en les plaçant sur le dos les queues en l'air, c'est-à-dire au fond du saladier et rangées en couronne ; on place un peu de persil sur ce premier lit et l'on continue de garnir les parois du saladier ou d'un moule quelconque en plaçant les écrevisses de la même manière, on remplit l'intérieur du saladier des moyennes et des petites écrevisses mélangées de persil en branche, aussi vert que possible. Lorsque le saladier est complètement

garni, on place sur la surface des branches de persil dont on fait dépasser les feuilles de quelques centimètres. On place alors un plat assez large pour que le buisson ne remplisse que le fond sans empiéter sur les bords, sur le saladier comme pour le couvrir, on retourne le tout sans dessus dessous, en ayant soin d'appuyer le plat contre le saladier, on enlève ce dernier et l'on termine le buisson en plaçant au sommet les plus belles écrevisses dont on a eu soin de retrousser les pattes en piquant une des extrémités des grosses pattes dans la queue de l'écrevisse, ce qui doit se faire avec quelque précaution afin de ne pas rompre la patte qui est très délicate à cette opération et susceptible de se casser. On peut aussi mettre toutes les pattes en dedans et généralement c'est ce que l'on fait en plaçant néanmoins celles du premier lit en dehors. Le coup d'œil d'un buisson bien dressé attire l'attention.

### **Vives au Gratin.**

Marquez vos vives sur un plat beurré après les avoir ciselées, garnissez-les d'huitres, moules et champignons, d'une sauce italienne relevée, saupoudrez-les de chapelure et après les avoir arrosées de beurre fondu, vous les faites gratiner à feu vif.

*Observations.* — Il y a plusieurs espèces de vives ; la vive de mer est plus fine que celle des lacs, mais elles se ressemblent comme forme, elles sont également rayées comme un zèbre.

La vive est un très bon poisson ; elle se prépare à toutes les sauces de poisson, comme le merlan, la sole, etc., etc.

Les filets de vives forment de très bonnes entrées à la vénitienne, à la joinville, en paupiettes, etc., etc.

On peut en faire des coquilles, des croquettes, en garnir des vol-au-vent, timbales ou bouchées, les filets de vives à la horly sont exquis avec une sauce tomate.

### **Limande.**

La limande est en proportion plus large que la sole,

mais beaucoup moins grosse. Sa chair est délicate et ne le cède en rien à celle de la sole lorsqu'elle est fraîche, elle se prépare de même.

### **Flet, flételet, flotte ou fléton.**

Poisson plat comme le turbot, mais plus allongé même que la barbuée et moucheté comme le carrelet. Sa chair est délicate, moins ferme que celle du turbot. Il se prépare comme les poissons des divers noms dont je viens de parler. Voyez à cet effet le turbot, la barbuée, le carrelet, et pour les entrées de filets, la sole, la féra, etc.

### **Manière de blanchir et de préparer les Escargots.**

Choisissez des escargots bouchés, c'est-à-dire lorsqu'ils ont passé l'hiver dans leur coquille et qu'ils ont jeûné par conséquent. Mettez-les dans un chaudron d'eau fraîche en plein feu ; dès que l'escargot se débouche, changez l'eau plusieurs fois afin qu'ils dégorgent convenablement ; ensuite vous les retirez des coquilles à l'aide d'une aiguille de cuisine (aiguille à brider en fer ou en acier). Nettoyez vos coquilles, mettez-les sur un tamis, secouez-les afin qu'ils s'égouttent comme il faut et mettez-les sécher à l'étuve, pendant ce temps, vous mettez vos escargots dans une casserole avec quelques aromates tels que carottes, oignons, ail, bouquet garni et les mouillez avec du bouillon ou du jus sans être dégraissé, laissez mijoter trois heures à feu modéré et égouttez-les ensuite. Alors vous prenez vos coquilles, que vous garnissez ainsi : un peu de beurre d'escargots, puis l'escargot et remplissez la coquille de ce même beurre, placez vos escargots sur une plaque à rebord ou sur un plat de métal et faites-les cuire à four vif. Quelques minutes suffisent.

### **Escargots à la mode de Bourgogne.**

Lorsqu'ils sont ainsi préparés, vous les mettez dans une cocotte avec un verre de vin blanc et les faites cuire avec feu dessus, feu dessous pendant une demi-heure. Servez avec leur jus. On peut également saupoudrer de mie de

pain ou de chapelure l'escargot et faire gratiner sans que le beurre n'en puisse sortir.

De même, on les peut faire cuire sur le gril, dans la cendre rouge, mais ces dernières manières ne laissent pas que d'offrir quelques inconvénients.

### **Court-Bouillon.**

Mettez dans une poissonnière ou turbotière une quantité d'eau nécessaire afin de baigner le poisson que vous aurez préparé, ajoutez un bon verre de vinaigre, le sel nécessaire, un bon bouquet garni et quelques tranches de carotte et d'oignon, ajoutez également un peu de poivre en grains et une gousse d'ail.

Ce court-bouillon peut servir pour n'importe quel poisson. Il est le plus naturel et le moins cher. On peut remplacer l'eau par le vin blanc ou rouge et même par le cidre sec, c'est-à-dire non sucré.

On peut également remplacer l'eau par du consommé ou mettre moitié vin, moitié bouillon. Cette cuisson ayant une valeur réelle, on peut la conserver en la rafraîchissant avec un peu de vin ou de bouillon de manière à pouvoir s'en servir plusieurs fois. Elle offre un double avantage c'est que l'on peut en faire une excellente sauce génoise ou une matelote si elle est au vin rouge ; normande ou genevoise si elle est au vin blanc. Cette cuisson doit toujours être remise au frais, afin de conserver sa valeur.

### **Manière d'habiller un poisson.**

On enlève les ouïes, on détache les boyaux par un petit trou qui se trouve près de la queue sous le ventre du poisson et on le vide par l'orifice qu'a découvert la suppression des ouïes ; après avoir vidé le poisson, on l'écaille. On peut aussi l'écailler avant de le vider et si c'est pour le servir au bleu on se contente de le laver ou de l'essuyer s'il est bien frais, puis on passe un nœud coulant autour du museau du poisson, on le bride ou on l'habille comme une pièce de bœuf et on le place dans la poissonnière.

Mais si votre poisson est écaillé, que vous désiriez le

faire rôtir ou braiser, vous le couvrez de bardes de lard, le ficelez de la même manière en ayant soin de bien assujettir la tête afin qu'elle ne se sépare pas du corps.

Quelquefois une partie ou tout un côté du poisson est remplacé par une farce faite de ses propres chairs, sur laquelle on a imité les écailles à l'aide d'une petite cuillère d'argent. Dans ce cas on le barde également des deux côtés, mais quelques instants avant de servir on débarde le côté farci, on l'arrose de la propre cuisson du poisson, et on lui fait prendre une légère couleur qu'il ne prendrait pas sans cette précaution. Le poisson ne doit entrer dans le timbre du garde-manger que lorsqu'il est habillé, prêt à mettre en cuisson. A moins qu'il ne doive être détaillé, soit en filets ou en tranches, alors étant bien vidé, bien essuyé; séparé de toutes autres marchandises, de tous comestibles étrangers à sa nature, il peut prendre place dans le timbre qui se trouve dans un endroit frais, le plus souvent dans le garde-manger pour la commodité du service. L'anguille se dépouille et se flambe suivant ce que l'on doit en faire; on la dresse en couronne ou on la détaille en tronçons égaux. La sole également forme exception. Employée entière, le côté blanc doit toujours être écaillé, la peau noire enlevée. Si la sole est destinée à former une entrée légère, un hors-d'œuvre de filets, les deux peaux doivent être enlevées et dans ce dernier cas, on peut lever les filets sans les vider pour plus de commodité, ce qui n'empêche d'approprier l'arête afin d'en pouvoir tirer parti pour l'essence de poisson, dont le plus souvent on fait la sauce.

#### *Observations sur les différents poissons.*

La différence qui existe entre les poissons d'eau douce et d'eau salée doit également être prise en considération par le cuisinier qui, autant que possible, doit chercher à leur conserver leur saveur particulière.

A cet effet, je conseillerai d'employer les vins de même provenance pour leurs cuissons et, à défaut, se contenter de ce que l'on possède.

Les mers, la Seine, la Tamise, la Néva, le Danube et



les différents lacs possèdent des qualités de poissons essentiellement variées dont il faut savoir tirer le meilleur parti ; c'est-à-dire que telle pièce préférée au vin blanc ou rouge ne saurait être comparée à telle autre qui est préférable grillée ou frite et même quelquefois simplement cuite au court-bouillon.

C'est dans tous ces détails que l'artisan doit révéler son intelligence et ses capacités.

### **Manière de clouter.**

Taillez des lardons de langue à l'écarlate ou de truffes, faites un petit trou à l'aide du couteau d'office, plantez-y ce clou sans trop observer la régularité. On cloute une noix de veau, une volaille de truffes ou de langue, quelquefois de maigre de jambon. On peut clouter de ces trois ingrédients différents la même pièce.

On cloute un poisson. |

On cloute de même un cèpe de Bordeaux avec des petites gousses d'ail.

On cloute un gigot de gousses d'ail, un oignon de clous de girofle.

On cloute des ris de veau ou d'agneau ainsi que les gorges. Pour ces derniers, ou la volaille et le gibier, on forme une rosace de petits clous de truffes ou de langue, ce qui s'appelle clouter en demi-deuil.

---

## DE LA BOUCHERIE

*Observations.* — La boucherie étant un des principaux agents ou éléments de l'art culinaire, il est nécessaire que l'ouvrier appelé à administrer une maison quelconque connaisse parfaitement la qualité et en même temps le nom de chaque partie des animaux afin de pouvoir choisir les morceaux préférés.

Dans tous les cas, il est préférable de prendre ou plutôt d'acheter les premiers morceaux pour les maîtres sans toutefois enfreindre les ordres de son amphitryon pour les dépenses.

Il est donc naturel que le cuisinier qui commence demande à ses collègues le nom de chaque morceau ou pièce de boucherie, la manière dont on reconnaît la belle et bonne qualité de la viande.

Ainsi, par exemple, pour les viandes noires de bœuf ou de mouton, vous reconnaissez la finesse de la chair parce qu'elle est marbrée et que le grain de la viande est fin. La couleur de cette viande doit être plutôt brune, mais d'un sang vif, que blonde ; la chair du veau, au contraire, doit être blonde, mais également fine dans ses moindres fibres ; ne choisissez donc jamais la chair d'un veau qui serait devenue rouge, ce qui est un des signes que l'animal a souffert en mourant et qu'il était souffrant pendant son existence. Ne choisissez pas non plus une viande trop jeune, car comme dans toutes choses il faut en attendre la maturité.

Il y a cependant des contrées où l'élevage et le pâturage contribuent à la nature et à la couleur des chairs, sans cependant nuire à leurs qualités.

Dans une bonne maison, évitez autant que possible de vous servir de la vache, surtout de la vache laitière ; je ne veux cependant pas déprécier sa valeur ; une génisse bien engraisée fournit son contingent à l'art culinaire ;

la petite vache bretonne n'est pas de mauvais goût, mais du Morvan, du Nivernais j'estime la provenance ; les gras pâturages de ces contrées et l'air embaumé de ces coteaux, de ces vallées, me les font préférer.

Ne dédaignez pas non plus la vache de Normandie, des prés salés, de la Picardie, dont les prairies reçoivent en rosée les brouillards de la mer, ce qui contribue à la qualité des bestiaux. Le taureau n'a jamais la chair aussi claire, aussi limpide que le bœuf malgré tous les soins que l'on puisse lui accorder ; mais lorsqu'il est jeune, sa chair est succulente, ses amourettes sont très recherchées des amateurs et des gourmets.

Choisissez également les membres ou parties quelconques du mouton bien fait, de taille moyenne, vous reconnaîtrez la finesse d'un mouton à la nature de sa chair qui est légèrement marbrée, ses os sont petits. L'agneau n'est recherché que lorsqu'il est de très bonne provenance ; ses côtelettes sont estimées, mais cette viande n'étant pas arrivée à sa maturité, je n'engage pas à en faire usage journallement. Le porc assimilé à d'autres chairs les rend plus savoureuses ; mais quoique en usage fréquent dans de certaines contrées, sa chair doit être considérée comme un des mets les moins digestifs. Ses funérailles sont un jour de réjouissance chez le paysan, ses jambons forment la réserve pour l'hiver, les autres parties la nourriture journalière.

En général, dans une grande cuisine, le chef et le chef du garde-manger s'occupent seuls de tailler la boucherie ; il en résulte que les jeunes gens arrivent à être livrés à eux-mêmes sans savoir tenir leur couteau, tout en ayant fait un apprentissage coûteux et pénible. C'est dans l'intérêt de ces jeunes praticiens que je me permets ces quelques observations et conseils :

La première chose, lorsque la boucherie arrive, est de s'assurer de la qualité ; ensuite, on l'accroche dans le garde-manger, exposé dans un endroit frais et traversé d'un courant d'air. Autant que possible, les fenêtres et la porte, si celles-ci ne donnent dans la cuisine, doivent être en partie formées de toiles métalliques, afin que les insectes n'y pénètrent pas. Après avoir consulté le menu

ou l'amphitryon, on détaille cette viande avec le plus grand soin et afin d'en tirer le meilleur parti possible, lors même comme l'on dit que l'on travaille grandement, ce qui ne signifie nullement, comme beaucoup de jeunes gens le croient malheureusement, que le travail grandiose est de gâcher la marchandise sans une compensation méritoire ou méritante. Pour mieux me faire comprendre, je veux fournir un exemple : dans une maison où par exemple on débite douze carrés de mouton, d'agneau ou de chevreuil pour une entrée, si l'on ne peut tirer que dix côtelettes par carré, lorsque l'on sert au naturel, il sera nécessaire d'en obtenir onze ou douze si l'on doit les paner, afin que le prix de la mie de pain soit compensé par l'économie des deux côtelettes obtenues. Sur douze carrés, vingt-quatre côtelettes, c'est un résultat qui, vu l'augmentation de l'entrée composée, ne coûtera pas plus à l'amphitryon et procurera un changement une fois par hasard, aussi agréable que peu dispendieux. Il en sera de même lorsque l'on voudra former une entrée d'escalopes de veau, afin de pouvoir économiser soit la garniture, soit les œufs et la mie de pain. Attendu que la panure rend en grosseur ce que l'objet a dû perdre par l'économie, etc.

Autant que possible, on doit conserver les selles de mouton et d'agneau entières ou désossées, pour en former des rôts ou des entrées, car détaillées en filets, en côtelettes, ou en escalopes, il y a ou perte ou mauvaise tournure. En procédant avec ordre, on a toujours plus d'avantage. Il ne faut pas, en cuisine, considérer du tout le travail du boucher comme applicable, attendu que celui-ci tire et doit tirer parti de son travail d'une toute autre manière qu'en cuisine. Il faut qu'en vendant sa viande, il passe ses os, tout en faisant paraître le morceau avantageusement ; tandis que dans le travail de la cuisine, les os ont une autre destination, ce qui n'empêche de parer la boucherie, de sorte qu'étant cuite elle soit appétissante, facile à découper, et que chaque pièce représente le parti le plus convenable que l'ouvrier a pu en tirer. Ainsi, par exemple : Un quartier de veau vous arrive, d'une part vous avez la longe, dont vous faites un

superbe rôt ; vous enlevez successivement la noix, la sous-noix et la semelle ; ce qui reste après l'os du cuissot peut servir soit pour blanquette, soit à faire une farce de pâté ou de galantine, soit à former une entrée de veau à la Marengo, voire même un navarin pour le personnel. Les parures telles que : nerfs, peaux, rendent avec les os le service qu'on est en droit d'en attendre, car ces débris coûtent le même prix que le cœur de la noix ; on en forme d'excellents jus, gelées ou blonds de veau. Arrive-t-il au contraire le quartier de devant, vous avez une épaule dont on peut faire une excellente galantine, une poitrine et des tendons dont on formera une blanquette ou une poitrine farcie, un carré de côtelettes qui vous représente dix, vingt, cent entrées différentes, toutes plus appréciées les unes que les autres. Rien dans le veau n'est à perdre de la tête aux pieds, tout s'emploie et tout est estimé, le principal est d'y apporter les soins nécessaires que réclament impérieusement notre art. Les abats tels que : rognons, mou, foie, cervelle, riz, gorge, langue, pieds, fraise, amourettes font les délices des ménages et sont de tous les repas.

Est-ce au contraire un bœuf tout entier que vous avez à détailler, vous séparerez les quatre quartiers de manière à pouvoir retirer d'un quartier de derrière : l'aloyau, la bavette d'aloyau, le flanchet, la pointe de culotte, le gîte à la noix, la tranche ou bien la noix et la sous-noix, la queue qui forme un excellent potage dit hochepot. C'est un quartier de devant, vous avez alors dans l'épaule la véritable tranche, l'extraordinaire tendre de tranche ; le train de côte couvert, le train de côte découvert, la poitrine, le plat de côte, le collier ; reste les abats tels que : foie, rognons, cervelle, amourettes. Le filet se trouve compris dans l'aloyau ainsi que la graisse de rognon qui sert à confectionner le godiveau ou les fritures. Le flanchet est cette viande longue, mais succulente retenue entre ces deux petites peaux nerveuses qui enveloppent la panse de l'animal. La macreuse est ce morceau d'épaule que l'on nomme aussi le paleron. Les tendrons sont les pointes de poitrine qui forment l'estomac. Les pieds de bœuf sont rarement employés en cuisine ; on en tire de

l'huile pour différents usages ; néanmoins, pendant le siège, on évitait avec soin de les laisser à cette destination. La tête fait d'excellent bouillon, pour ne pas dire supérieur. La langue est estimée et sert sous dix formes plus recherchées les unes que les autres, sans compter qu'elle fournit son contingent dans les garnitures.

Il en est de même du porc, de l'agneau et du cabri ou chevreau ; principalement ces dernières viandes demandent beaucoup de soins pendant les grandes chaleurs, parce que ces viandes ne sont pas faites et que l'albumine que renferme le sang s'en sépare beaucoup plus vite. L'agneau et le cabri ont des côtelettes si petites qu'il est nécessaire d'en faire sauter une, quelquefois deux sur trois, afin d'obtenir une côtelette présentable ; le principal est de bien ménager la noix, car il importe peu que les os restent, un seul suffit. Les gigots de présalés sont estimés des gourmets et le chevreau sauté à l'aïoli, ou lorsqu'il a passé une nuit à la gelée n'est pas à dédaigner, comme rôti, voire même en blanquette ou en navarin aux petits pois ou autres petits légumes.

Dès que la viande de boucherie est détaillée, on range sur le timbre chaque entrée, grosse pièce ou rôti, l'on procède ensuite au dégraissage, une fois le suif en place, on marque avec les os : les jus, gelées, etc., on doit voir à l'avance ce que l'on destine au personnel, et, cette partie terminée, la table, le billot doivent être nettoyés et recouverts d'un linge blanc. Lorsque l'on est éloigné des villes, que la boucherie arrive le soir, il est nécessaire, urgent de l'accrocher pour la rafraîchir, car la viande s'échauffe et prend un goût d'évent, dès que la chaleur a occasionné ou déterminé un manque d'air. Il arrive parfois qu'il faut immédiatement en tirer parti, afin d'arrêter les progrès du mal : c'est alors qu'il ne faut pas remettre au lendemain ce que l'on peut faire la veille, car souvent le moindre orage détermine la décomposition, et ce moment d'indolence de la part de l'ouvrier ne prouve que trop son peu de bonne volonté à éviter une perte à ses patrons ou à son amphitryon. Les amis du devoir m'excuseront d'insister sur ces recommandations, c'est pour eux une justice à leur rendre et c'est un avertisse-

ment pour ceux qui une fois leur journée terminée se croient en droit d'aller passer leur soirée où bon leur semble, sans plus s'inquiéter des marchandises qu'ils auront à travailler le lendemain, et dont ils seront considérés comme responsables dans la mesure de ce qu'ils auraient pu faire la veille en paralysant le mal ; d'autre part, il va sans dire que lorsque les marchandises arrivent par les temps de chaleur dans un état trop avancé l'ouvrier est en droit de les refuser complètement, sans sourciller, car il ne doit pas s'attirer des reproches volontairement, et surtout ne pas faire le bon apôtre en voulant les faire consommer par le personnel, qui est en droit de les refuser et de se plaindre d'un tel procédé, attendu que généralement, dans les maisons où ces désagréments arrivent, le labeur est pénible et que le personnel a droit à une nourriture saine et abondante, sans toutefois outrepasser les ordres qui souvent sont abandonnés au chef ; dans ce cas, le nécessaire est la règle de conduite à tenir.

### **Bœuf naturel.**

La pièce de bœuf naturel se sert dans la plupart des maisons bourgeoises ordinaires, autrement après avoir rempli le but que l'on se propose, c'est-à-dire d'obtenir d'excellent consommé, cette pièce passe sur la table de l'office.

Choisissez un morceau de pointe de culotte si cette pièce doit être mangée par l'amphitryon, autrement, prenez le gîte à la noix, faites cuire comme le pot-au-feu et servez avec garniture de persil en branche ; servez les légumes du pot au feu à part.

### **Bœuf à la Flamande.**

Faites cuire votre bœuf dans le pot-au-feu ; marquez une flamande à part ; c'est-à-dire que vous foncez une casserole de quelques tranches de jambon ou de lard maigre, quelques carottes et oignons coupés en tranches, un bon bouquet garni ; puis vous placez sur cette garniture un ou deux choux blanchis et assaisonnés de sel, poivre et muscade râpée, vous placez au centre un joli

morceau de lard de poitrine, un saucisson et un morceau de beurre frais, vous couvrez le tout d'une feuille de papier beurrée, puis vous mouillez vos choux d'une ou deux cuillerées de bon consommé, en prenant le dessus du pot, c'est-à-dire la graisse ; faites partir en plein feu et lorsque vos choux sont en ébullition, couvrez-les et laissez mijoter pendant deux heures avec feu dessus, feu dessous ou au four si vous préférez. Au moment de servir, égouttez vos choux, dressez-les, placez votre pièce de bœuf au centre du plat et formez uné couronne de vos tranches de carottes, de votre saucisson coupé en liards et de quelques lames du lard de poitrine qui a cuit dans les choux ; puis vous glacez la pièce de bœuf et servez avec un filet de demi-glace autour de vos légumes.

### **De la Flamande Bourgeoise.**

Opérez d'abord comme ci-dessus et faites cuire dans un bon jus et séparément des carottes nouvelles tournées en olives, quelques petits navets de Freneuse glacés au four, quelques petits oignons glacés, des petits pois, des haricots verts, des flageolets cuits à l'anglaise, quelques petites têtes de choux-fleurs ; au moment de servir, égouttez tous ces légumes et formez-en des bouquets autour de la pièce de bœuf à la flamande dressée d'abord comme ci-dessus. Sauf les tranches de carottes, parce qu'il y aurait une répétition inutile de ce légume. Cette pièce est généralement estimée. Vous pouvez également l'enrichir de petites croquettes de pommes de terre à la dauphine.

### **Bœuf à la Sauce tomate.**

Dressez votre pièce de bœuf, garnissez-la de persil et servez une sauce tomate à part.

### **Bœuf à la Sauce piquante.**

Dressez votre pièce de bœuf, garnissez-la de cornichons et d'oignons confits, servez avec sauce piquante à part.

### **Bœuf au Gratin.**

Lorsqu'il vous reste une pièce de bœuf du pot-au-feu,



beurrez un plat de métal, coupez votre bœuf en tranches, formez-en une ou plusieurs couronnes, saucez la surface d'une sauce au gratin. Saupoudrez de chapelure et après avoir arrosé de part en part avec un peu de beurre fondu, vous faites gratiner à four vif. Au sortir du four, ajoutez un peu de persil haché, un jus de citron et servez.

### **Bœuf en Miroton à la Bourgeoise.**

Faites revenir quelques tranches d'oignons dans un peu de beurre, puis vous ajoutez une cuillerée de sauce velouté ou d'espagnole, ou encore un peu de farine que vous laissez roussir légèrement ; vous mouillez d'un peu de bouillon et d'un demi-verre de vin blanc. Lorsque votre sauce est un peu cuite, vous coupez votre bœuf en tranches, les placez dans votre sauce, vous y ajoutez l'assaisonnement nécessaire, une petite pointe d'ail, un peu de vinaigre réduit. Servez après vous être assuré que votre miroton est d'un bon sel.

### **Hachis de bœuf.**

Hachez votre bœuf, assaisonnez-le avec soin, puis vous cassez deux ou trois œufs que vous mêlez avec une forte pincée de persil haché et une cuillerée de sauce espagnole et un peu de bon jus. Passez un oignon haché au beurre et lorsqu'il est bien jaune, faites revenir dans la même casserole votre hachis, puis après avoir beurré un plat ou une casserole à légume en métal vous versez votre hachis que vous saupoudrez de chapelure, puis après l'avoir arrosé de beurre fondu, vous le faites gratiner à four vif. Servez sans autre apprêt.

### **Salade de bœuf.**

Coupez votre bœuf en tranches, formez-en une couronne sur votre plat. Assaisonnez de sel, poivre, persil et un peu d'échalote hachée, huile et vinaigre, joignez-y quelques œufs durs, un ou deux cornichons hachés et servez. Une salade de bœuf bien décorée est très appréciée dans un ménage.

### **Bœuf en Matelote.**

Faites une bonne sauce génoise, faites revenir et glacer quelques beaux petits oignons, faites cuire également quelques maniveaux de champignons ; coupez votre bœuf en tranches et faites sauter le tout dans un peu de beurre frais, ajoutez-y votre sauce, et servez avec garniture d'œufs frits, croûtons et écrevisses.

### **Noix de bœuf à l'étouffade.**

Foncez une braisière avec quelques morceaux de lard maigre ou de jambon, quelques carottes et oignons, un bouquet de persil, une feuille de laurier et un peu de thym, placez votre noix de bœuf sur cette garniture, entourez-la de deux pieds de veau et après l'avoir mouillée d'un verre de vin blanc, faites-la partir en plein feu jusqu'à ce que la garniture commence à pincer, c'est-à-dire à attacher légèrement au fond de la braisière ; alors, vous mouillez votre pièce petit à petit avec du bon jus ou du consommé, et fermez hermétiquement votre braisière que vous laissez mijoter quatre heures au four. Dégraissez et passez votre jus avant de servir. Votre pièce de bœuf doit être glacée comme un fricandeau. Vous pouvez également piquer de gros lard votre pièce, ou la clouter de langue écarlate ; dans ce cas, vous coupez vos lardons de douze centimètres de long sur un centimètre d'épaisseur forme carrée, assaisonnez votre lard avec sel, poivre, quatre épices et un peu de persil haché ; servez-vous d'une grosse lardoire, afin de ne pas être obligé de fendre la chair avec la pointe d'un couteau.

### **Noix de bœuf à la Bourgeoise.**

Piquez votre noix de bœuf de gros lard bien assaisonné, faites-la suer avec un verre de madère et un peu de cognac, assaisonnez-la avec soin, ajoutez une gousse d'ail et quelques piments, mouillez-la au consommé ou au jus, et faites braiser comme la noix de bœuf à l'étouffade.

Pendant ce temps vous tournez vos légumes, carottes et

navets que vous faites blanchir et cuire dans un bon jus ; faites glacer préalablement vos navets et quelques petits oignons et faites finir la cuisson de ces légumes dans la braisière de votre noix de bœuf afin que les légumes donnent leur goût à votre pièce et réciproquement. Au moment de servir, vous aurez soin de retirer la gousse d'ail et le bouquet garni et dresserez votre pièce bien glacée avec la garniture de légumes autour.

### **Bœuf à la Mode.**

Choisissez une noix de bœuf ; faites-la braiser lorsqu'elle est piquée absolument comme la noix de bœuf à la bourgeoise, seulement vous ne mettez que très peu d'oignons et pas de navets. La garniture consiste en carottes tournées en olives ou taillées en liards. Ne laissez pas tomber tout à fait la réduction à glace comme dans la noix de bœuf à l'étouffade. Votre bœuf doit braiser lentement et doit être souvent arrosé. S'il doit être mangé froid, il doit être refroidi en autant de temps qu'il a dû mettre pour cuire et retourné dans sa cuisson jusqu'à ce qu'il prenne dans la gelée ; au besoin le mettre sur la glace.

### **Bœuf à la Jardinière.**

Faites braiser votre pièce comme le bœuf à la bourgeoise et servez avec une jardinière. On peut également servir cette pièce froide, la jardinière dressée dans des fonds d'artichauts croûtonnés de gelée.

### **Bœuf aux Navets glacés.**

Faites braiser votre pièce comme le bœuf à la bourgeoise, et après avoir fait glacer votre garniture de navets vous servirez avec une demi-glace ou simplement avec la réduction de la pièce de bœuf.

### **Noix de bœuf à la Milanaise.**

Faites braiser votre noix de bœuf comme pour servir à la bourgeoise et ajoutez dans un macaroni à l'italienne

une petite financière cuite dans un bon consommé de volaille ou dans un jus clair et un peu de tomate.

### **Bœuf sauté à la Lyonnaise.**

Coupez quelques oignons en deux, émincez-les et faites-les sauter au beurre ; coupez votre bœuf en tranches et faites-les sauter avec vos oignons, dès qu'ils sont légèrement dorés ; assaisonnez de sel, poivre, persil et estragon hachés, et servez lorsque votre bœuf a pris une belle couleur. Si l'amphitryon le désire, exprimez un jus de citron, au moment de servir, dans votre bœuf à la lyonnaise.

Ce mets dans sa simplicité occupe néanmoins son rang dans les ménages aisés comme dans la classe laborieuse.

### **Le Filet à la Maillot (Entrée).**

Le filet est la partie qui se trouve sous le faux filet, c'est-à-dire qu'il fait partie de l'aloiau. Choisissez le filet épais et généralement recouvert de graisse. C'est le morceau le plus recherché, il est le plus fin en effet, car cette partie de l'animal ne supportant aucune fatigue, le sang qui s'y trouve subit moins de variations et de là la qualité du suc de la chair.

Parez votre filet, c'est-à-dire retirez les nerfs qui le recouvrent, dégraissez-le légèrement ; si vous êtes dans une grande maison, retirez la chaîne du filet dont vous faites un jus ; piquez votre filet avec un peu de lard très ferme appelé vulgairement lard à piquer. Placez dans une braisière ou dans une petite poissonnière une garniture de carottes, oignons coupés en tranches, un bouquet garni et quelques lames de lard ou quelques couennes blanchies préalablement. Sur cette garniture, placez votre filet, arrosez-le d'un verre de vin de Madère et faites-le partir en plein feu, recouvrez-le d'une feuille de papier beurrée et faites braiser avec soin en l'arrosant de temps en temps avec un peu de bon jus. Laissez tomber à glace plusieurs fois et ne mouillez qu'au fur et à mesure que la réduction s'effectue. Garnissez de durcelle ou d'uxelle réduite, quelques beaux champignons, saucez-les légèrement de sauce espagnole et saupoudrez-les de chapelure ;

arrosez-les d'un peu de beurre fondu et faites-les gratiner à four vif. Servez les champignons ainsi farcis et gratinés comme garniture en les dressant en couronne tout autour de votre filet.

Dans un grand dîner d'apparat, garnissez trois hâtelets de truffes que vous piquez au centre de votre filet dont celui du milieu perpendiculairement, les deux autres dans une position légèrement verticale. Glacez votre filet et la garniture de vos hâtelets. Cette pièce peut également se faire rôtir comme entrée de broche, la garniture ne change pas. En Angleterre cette pièce se sert sur un Yorkshire pudding ; on envoie la sauce à part.

### **Le Filet à la Portugaise** (*Entrée*).

Piquez votre filet ; faites-le rôtir ou braiser comme le filet à la maillot, évidez quelques tomates bien rondes, farcissez-les avec une durcelle ou d'uxelle à laquelle vous ajoutez un peu de tomate hachée, saucez-les légèrement d'espagnole et saupoudrez-les de chapelure : vous les faites gratiner à feu vif et les servez en couronne autour de votre filet que vous saucez légèrement d'une demi-glace. Servez une sauce madère à part.

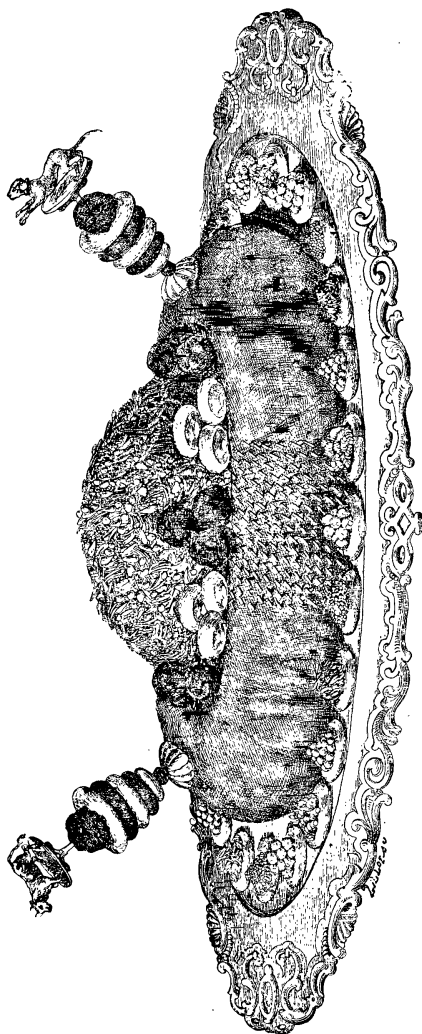
### **Le Filet à la Piémontaise** (*Entrée*).

Le filet se fait braiser comme le filet à la maillot et la garniture est formée de champignons farcis et de tomates farcies, la sauce piémontaise est une bonne sauce espagnole réduite dans laquelle vous incorporez quelques truffes et champignons hachés et que vous terminez en les liant avec un filet de bonne huile d'olive. Ce qui distingue particulièrement cette pièce, ce sont les trois hâtelets composés de truffes, champignons et écrevisses dont les pattes sont retroussées. Vous pouvez également servir ce filet sur une croustade. Servez la sauce à part et glacez votre filet.

Ces derniers apprêts peuvent être supprimés dans les excellents petits dîners de famille où ce luxe n'ajoute qu'une dépense extraordinaire sans rien ajouter à la qualité.

**Le Filet de bœuf à la Jardinière** (*Entrée*).

Piquez et faites braiser votre filet de bœuf ; pendant ce temps vous préparez une belle garniture jardinière com-



Le filet de bœuf à la jardinière (fig. 26).

posée de pointes d'asperges, petits pois, petites têtes de choux-fleurs, choux de Bruxelles, carottes et navets tour-

nés à la cuiller, fonds d'artichauts, petits champignons cannelés ou tournés, haricots verts et flageolets, pommes de terre tournées à la cuiller, etc., etc. Tous ces petits légumes doivent être cuits à part ; au moment du service, vous les égouttez et en formez des bouquets autour de votre filet ; vous pouvez, suivant le goût de l'amphitryon, servir ces légumes à l'anglaise, c'est-à-dire au naturel ou les saucer légèrement chacun suivant la sauce qui convient. Servez alors une sauce à part pour le filet, une espagnole réduite au vin de Madère et glacer légèrement la surface de votre filet. On peut également garnir des fonds d'artichauts des légumes susnommés et en former une couronne autour du filet (Voir *fig.* 25).

### **Le Filet en Bellevue à la Jardinière (Entrée).**

Ce filet, servi comme ci-devant à la jardinière, sans avoir saucé aucun légume, doit être nappé légèrement et croutonné à la gelée clarifiée. Servez une mayonnaise à part. Vous pouvez enrichir cette superbe pièce de trois hâtelets de légumes montés en gelée. Cette pièce peut également et mérite d'être montée sur socle pour dîner d'apparat.

### **Le Filet à la Financière (Entrée).**

Piquez et faites braiser votre filet ; préparez une garniture financière composée de quenelles de volailles, de ris de veau piqués et braisés, cervelles de veau, champignons, truffes et écrevisses (Voir les différentes cuissons de ces garnitures). Toutes ces garnitures doivent être tenues au bain-marie jusqu'à l'heure du service ; alors vous dressez votre filet, formez une couronne de toutes ces garnitures, les glacez ainsi que votre filet et servez une sauce périgueux à part. Cette pièce peut s'enrichir de trois hâtelets composés d'un ris de veau, d'une truffe et d'une quenelle décorée, vous pouvez également servir sur croustade.

### **Le Filet de bœuf aux Nouilles.**

Voir la *Noix de bœuf* ; faites rôtir ou braiser et servez de même.

### **Le Filet de bœuf aux Lazagnes.**

Voir la *Noix de bœuf*; faites rôtir ou braiser et servez de même.

*Observation.*— Les filets ci-dessus énoncés doivent être piqués avec soin. Si vous les servez comme entrée de broche, faites-les rôtir; les garnitures ne varient pas.

### **Le Filet au Madère.**

Piquez et faites braiser votre filet, servez avec sauce madère à part, et glacez votre filet avec demi-glace clarifiée.

### **Le Filet à la Nivernaise.**

Faites braiser votre filet et servez-le avec une garniture de petits fonds d'artichauts à la barigoule, c'est-à-dire farcis à la duxelle et une sauce italienne à part.

### **Le Filet à la Milanaise (Entrée).**

Piquez et faites braiser votre filet, glacez-le et servez une garniture milanaise à part, ou versez votre garniture dans le fond du plat et dressez votre filet dessus.

### **Le Filet aux Laitues braisées.**

Piquez et faites braiser votre filet, glacez-le et servez avec une garniture de laitues braisées que vous dressez en couronne autour de votre filet.

### **Le Filet de bœuf aux Racines.**

Piquez et faites braiser votre filet, garnissez-le de petites carottes nouvelles tournées en olive et servez avec sa demi-glace.

### **Le Filet dans sa glace.**

Piquez et faites braiser (Voir la *noix de bœuf à l'étouffade*); quelques minutes avant de servir, faites tomber



la cuisson à glace en l'arrosant souvent. Passez cette réduction et servez votre filet uniquement avec sa propre glace.

### **Le Filet aux pommes Chateaubriant.**

Piquez et faites rôtir votre filet que vous servez avec une garniture de pommes de terre tournées en olives ou à la cuiller, blanchies et sautées au beurre. Servez avec sauce chateaubriant à part et glacez légèrement votre filet.

### **Le Filet aux pommes Duchesse.**

Piquez et faites rôtir à la broche votre filet que vous servez avec une garniture de pommes de terre à la duchesse et une demi-glace.

### **Le Filet à l'Estragon.**

Voir *la Nioux de bœuf à l'estragon*; piquez votre filet et opérez de même.

### **Le Filet de bœuf à la Béarnaise.**

Piquez et faites rôtir votre filet à feu gai, glacez-le légèrement et servez votre sauce béarnaise à part.

### **Le Filet au beurre d'Anchois.**

Piquez et faites rôtir votre filet à feu gai, glacez-le légèrement et servez avec beurre d'anchois à peine fondu à part.

*Observation.* — Le filet de bœuf se détaille également pour entrée; alors vous le faites griller à feu modéré et le servez sous les titres suivants: Le double filet prend nom chateaubriant; il se sert avec la garniture et la sauce du filet qui porte ce nom. Il se sert également aux truffes avec une sauce Périgueux. A la sauce diable; dans ce cas, vous le faites sauter à feu d'enfer.

Vous pouvez également le paner, pour le faire griller et le servir avec toutes les garnitures mentionnées pour les filets en général.

Le simple filet que l'on préfère pour les déjeuners se sert également grillé, pané ou sauté avec ou sans garniture.

Le filet aux pommes soufflées se sert avec une sauce maître d'hôtel, et une garniture de pommes de terre coupées minces de la grosseur d'un décime, que l'on fait frire à feu modéré et que l'on retire quelques secondes de la friture, pour les y replonger dès qu'elle est arrivée à sa plus grande chaleur ; puis vous les égouttez et les servez en couronne autour du filet grillé.

Le simple filet se sert également avec les garnitures et les sauces mentionnées aux filets en général.

Le filet mignon grillé et pané prend ce titre parce que vous lui donnez la forme d'un filet de volaille, vous le servez également avec les garnitures préférées de l'amphitryon.

Le filet mignon à la poivrade se fait sauter moitié avec beurre et moitié à l'huile ou si vous préférez dans un peu de beurre et d'huile bien chauds, afin que votre filet soit saisi et reste saignant ; servez la sauce poivrade à part, si votre filet est pané, sinon, servez en la saçant avec un petit croûton taillé en cœur. La queue du filet se prête plus particulièrement à cette petite entrée.

### **Le Filet à l'Anglaise.**

Faites griller votre filet à feu vif, et servez avec un peu de beurre assaisonné de sel, poivre et jus de citron ; la seule différence entre cette sauce et la maître d'hôtel c'est qu'elle ne contient pas de fines herbes.

### **Le Filet au beurre de Homard.**

Ce filet se fait également griller et se sert avec un beurre de homard légèrement fondu.

### **Le Filet au Cresson.**

Faites griller votre filet et servez-le avec un peu de sauce maître d'hôtel et une garniture de cresson que vous assaisonnez légèrement de sel et de quelques gouttes de vinaigre

### **Le Filet à la Bonnefoy.**

Faites griller à feu vif et servez avec une sauce maître d'hôtel dans laquelle vous aurez ajouté un peu d'échalote hachée et blanchie et un peu de demi-glace.

*Observation.* — Le filet doit avoir deux centimètres d'épaisseur. Le chateaubriant quatre ou cinq, aplatissez le moins possible.

### **Le Filet de bœuf rôti à la Piémontaise (Relevé).**

Vous piquez un beau filet de bœuf de dix livres, vous le faites rôtir à la broche en l'arrosant d'un peu de madère et de son propre jus, puis vous le servirez avec un canapé préparé en pâte feuilletée et cuite dans la lèchefrite au-dessus de laquelle rôtit le filet, puis vous garnissez votre pièce de beaux champignons farcis et de trois hâtelets garnis de belles truffes et de beaux champignons canelés à cet effet.

### **Le Filet rôti à la Portugaise (Relevé).**

Procédez en tous points comme pour le filet à la piémontaise et garnissez-le de belles tomates farcies aux champignons (Voir *Tomates farcies*).

### **Le Filet à la Périgord (Relevé).**

La garniture est composée de belles truffes noires du Périgord, piquez également votre pièce et faites-la rôtir à la broche. Servez avec une sauce Périgueux réduite au vin de Madère, les hâtelets doivent comporter chacun trois belles truffes.

### **Le Filet à la Financière (Relevé).**

Piquez votre filet, faites-le rôtir, arrosez-le au vin de Madère et avec jus bien aromatisé; vous le servez avec une garniture financière, la plus riche possible, avec

hâtelets garnis de quenelles, truffes et écrevisses retroussées. (Voir *la Financière*).

### **Le Filet à la Jardinière** (*Relevé*).

Piquez le cœur d'un filet et faites-le rôtir ; arrosez-le au vin de Madère, garnissez-le d'une jardinière composée des légumes les plus variés de la saison. Servez également avec hâtelets de légumes. (Voir *la Jardinière*, fig. 25.)

### **Le Filet à la Milanaise** (*Relevé*).

Piquez un filet au milieu seulement de dix centimètres environ, puis bardez les deux extrémités, faites rôtir et servez avec une garniture milanaise.

### **Le Filet à la Maillot** (*Relevé*).

Parez et piquez votre filet, faites-le rôtir et servez-le avec une garniture de champignons farcis. Apportez-y les plus grands soins. On peut aussi le servir avec hâtelets de gros champignons cannelés.

### **La Pièce de Culotte à la Flamande.**

Parez une pièce de culotte de bœuf, faites-la cuire dans votre consommé et dressez-la au milieu d'une garniture flamande.

Cette pièce se sert également braisée à la jardinière, à la financière, etc., etc. Vous pouvez également la piquer de gros lard bien assaisonné et cuite à l'étouffade ; elle sera une des belles pièces comme relevé de potage.

### **Côte de bœuf à la Béarnaise.**

Faites griller votre côte de bœuf et servez-la avec l'une des deux sauces béarnaises indiquées au chapitre des sauces.

*Observation.* — La côte de bœuf se sert comme l'entre, côte au beurre d'anchois, de hoinard, de Montpellier, etc.-ou aux garnitures indiquées pour le chateaubriant, le

filet, le beefsteak ou l'entrecôte. Tous ces légumes sans exception peuvent former garniture et les principales garnitures, toulouse, financière, milanaise, tortue, maillot, portugaise, etc., etc., peuvent également accompagner la côte de bœuf.

### **Dolpettes à l'Italienne**

Faites un bon hachis de bœuf légèrement lié avec une sauce velouté dans laquelle vous mettrez quelques cuillerées de duxelle et quelques jaunes d'œufs, laissez-le refroidir, formez-en des croquettes en leur donnant une forme ronde; faites-les frire après les avoir panées à l'anglaise et servez-les avec une sauce génoise au beurre d'anchois ou une italienne réduite. On peut aussi les accommoder au parmesan suivant le goût de l'amphitryon, dans ce dernier cas on sert une sauce tomate ou une sauce piquante à part. Les dolpettes de gigot sont exquises, on peut les envelopper dans un peu de crépinette avant de les paner et les servir comme plat de déjeuner avec une sauce tartare ou une mayonnaise. Dans le Midi on les sert avec une sauce aïoli ou aillade.

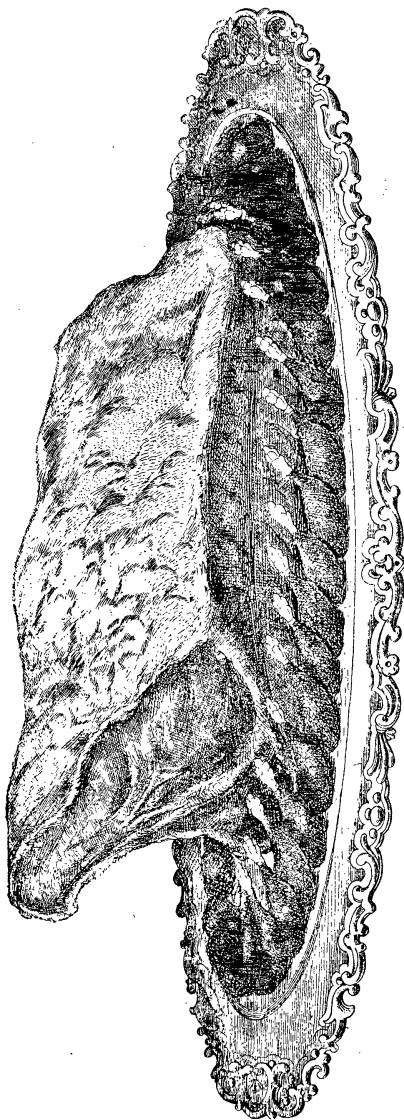
### **Rosbif à l'Anglaise à la Duchesse.**

Le rosbif à l'anglaise est une bonne et belle pièce qui peut servir de relevé de potage. A cet effet, vous opérez ainsi: prenez un rosbif, parez-le et recouvrez-le d'une bande de lard d'une épaisseur de quelques millimètres, embrochez-le dans une broche anglaise, et faites rôtir à feu vif en ayant soin de l'arroser souvent. Lorsqu'il a pris une belle couleur, vous le débardez, le débrochez et le servez avec une garniture de pommes de terre à la duchesse. (Voir *fig. 27.*)

### **L'Aloyau.**

Mettez un aloyau entier à la broche et faites cuire à feu vif en l'arrosant souvent. Tournez à la cuiller de jolies petites pommes de terre et lorsqu'elles seront cuites à l'anglaise, c'est-à-dire à l'eau légèrement salée, vous les dressez autour de votre pièce que vous glacez préalable-

ment. Voyez que ces belles pièces de boucherie soient cuites à point, c'est-à-dire atteintes jusqu'au cœur par la



Roshif à la duchesse (fig. 27).

chaleur ; de sorte que la chair soit d'une belle couleur rosée. La durée de la cuisson est soumise à la force ou à la valeur de la broche.

### **Aloyau à la Maillot.**

Préparez et faites rôtir un aloyau sans le désosser. Dressez-le avec une garniture de beaux champignons farcis et servez son jus à part.

### **Du Beefsteak.**

Le beefsteack coupé dans l'entrecôte, dans le rosbif ou dans la culotte du bœuf, forme une très bonne entrée de déjeuner ; il est évident que l'on peut couper un beefsteak dans toutes les parties tendres du bœuf, mais lorsqu'on ne tient pas à se procurer du filet, les parties que je viens d'indiquer sont généralement préférées.

Coupez le beefsteak de l'épaisseur d'un centimètre et demi, aplatissez-le légèrement, assaisonnez-le de sel, poivre et d'une goutte d'huile fine ou beurrez-le légèrement (si toutefois vous ne le préférez sans ce dernier apprêt), faites-le griller à feu vif et à défaut faites-le sauter dans une casserole avec un peu de beurre ; ne retournez votre beefsteak qu'une seule fois et ne le piquez ni avec la pointe d'un couteau, ni à l'aide d'une fourchette, parce que vous en verriez jaillir le sang qui se trouve comprimé par l'effet de la chaleur. Ceci s'applique également au filet et à toutes les viandes grillées ou rôties en général. Il est également inutile de le presser avec le bout du doigt, on retarde sa cuisson et on lui enlève ses qualités. L'ouvrier doit savoir régler le feu dessous le filet ou beefsteak sans avoir recours à ces petits moyens.

Servez votre beefsteak avec les garnitures suivantes : aux pommes de terres frites ou sautées, aux petits pois, aux haricots verts, aux flageolets, à la jardinière, aux champignons, aux tomates, aux truffes, à la béarnaise, aux olives, au beurre d'anchois, à la maître d'hôtel, etc., etc. (Voir les différentes sauces et garnitures.) Le beefsteak se sert le plus souvent à l'anglaise avec un peu de beurre, sel, poivre et jus de citron, avec

garniture de cresson, mais rien n'empêche d'en faire une entrée délectable avec le concours de champignons farcis, tomates farcies, etc., ou d'une sauce au vin de Madère. Les pommes de terre croquettes, duchesses, sont également une jolie et bonne garniture, les laitues braisées, la soubise, la purée de navets, les haricots à la bretonne, la sauce tomate, la bordelaise, la garniture d'olives farcies ou simplement blanchies, la sauce Maintenon, etc. Vous pouvez également paner votre entrée de beefsteak et en ce dernier cas, il faut toujours les faire griller. Servez vos beefsteak en couronne et placez votre garniture au centre. Excepté dans le cas où ce sont des pommes de terre soufflées ou en croquettes, ou bien des champignons ou tomates farcies que vous dresserez en couronne autour de votre entrée; mais de manière à ne jamais couvrir les bords du plat. Généralement, s'il y a une sauce quelconque, placez-la sous vos beefsteak et laissez bien vos beefsteak à découvert du côté le mieux glacé.

Il est évident qu'un plat bien dressé, ne fût-ce qu'un simple beefsteak aux pommes soufflées, fait honneur à l'artiste culinaire, car c'est une preuve de son amour pour son travail. Le cuisinier qui deviendrait indifférent à l'ouvrage disait Carême, perdrait sa réputation, deviendrait paresseux et insouciant.

### De l'Entrecôte.

L'entrecôte est un délicieux manger. Vous pouvez la faire griller au naturel ou la paner; dans l'un ou l'autre cas, il faut que sa cuisson s'opère vivement. Ce sont, du reste, les mêmes principes que pour les filets Chateaubriant, ou beefsteak, les sauces et les garnitures sont également les mêmes.

Les principales sauces préférées des amateurs sont : la bordelaise, la bordelaise à la Bonnefoy, la sauce béarnaise, la sauce Chateaubriant, la demi-glace, la maître d'hôtel, le beurre d'anchois et l'aïoli ou aillade. Si l'entrecôte est panée, la tartare et la sauce à la diable sont préférables.



L'entrecôte se sert également froide à la gelée avec une sauce mayonnaise ou en bellevue, dans sa glace, avec une garniture légère de jardinière. (Voir la préparation de la *Côte de Veau en Bellevue*.)

### **Le Tourne-Dos sauce Poivrade.**

Taillez quelques petits filets mignons ou pointes de filets, piquez-les après les avoir légèrement parés et faites-les sauter à feu vif dans un peu d'huile d'olive, assaisonnez un peu relevé, dressez votre entrée de tournedos en couronne avec un petit croûton entre chaque et saucez à la poivrade.

### **Langue de bœuf sauce Piquante.**

La langue de bœuf à la sauce piquante se fait ordinairement cuire simplement dans le pot-au-feu. Ne la laissez pas trop cuire; trois heures suffisent afin de pouvoir retirer la peau qui la recouvre et que la chair ne soit pas trop amolie. Fendez-la en deux, saucez-la (voir *Sauce piquante*). Décorez votre plat d'une bordure de cornichons et servez bien chaud.

### **Langue de bœuf braisée.**

Après avoir fait dégorger votre langue de bœuf deux ou trois heures, faites-la braiser avec les mêmes soins que la noix de bœuf. Deux heures et demie suffisent. Servez avec les mêmes garnitures que les filets de bœuf. (Jetez un coup d'œil sur ce chapitre à la table des matières.)

*Observation.* — La langue de bœuf se sert dans la saison des primeurs en hoche-pot, c'est-à-dire avec une petite garniture de Navarin (Voir la *Queue de bœuf en hoche-pot*), ou bien encore avec une sauce verte ou hâchée.

L'artisan trouvera donc une grande variété d'entrée dans cet aliment si estimé et si utile dans l'art culinaire.

### **Queue de bœuf en hochepot.**

Voir le potage de ce nom. Servir la queue avec une garniture à la jardinière ou simplement aux racines et aux petits oignons glacés avec une bonne sauce espagnole réduite ou une demi-glace.

### **Queue de bœuf à la Jardinière.**

Faites braiser une queue de bœuf comme il est indiqué noix de bœuf, tournez vos petits légumes à part, voir la jardinière et servez avec une bonne demi-glace.

### **Le Sweet-Meat.**

Les Anglais font un excellent hachis de viandes noires qu'ils mélangent de raisins de Corinthe, Smyrne et Malaga, de bonnes confitures de groseilles et enveloppent ce hachis très fortement épicé entre deux abaisses de feuilletage excessivement minces qu'ils font cuire au four après avoir légèrement doré l'abaisse supérieure. Ce genre de pudding ressemble au mincepies. De cet appareil vous pouvez également faire des rissoles : à cet effet, vous formez des abaisses de feuilletage, placez votre appareil entre deux et les enlevez à l'emporte-pièce; faites frire à feu vif et servez sur une serviette pliée à cet effet.

J'appelle viande noire en cette circonstance : du bœuf ou du gigot préalablement rôti, voire même un peu de gibier. Dans ce hachis spécial, vous pouvez y casser quelques œufs afin de lier votre appareil, ou encore y amalgamer un peu de bonne sauce velouté afin de rendre l'appareil plus moelleux; assaisonnez en conséquence et ayez soin de cuire à four très chaud.

### **Gras-double à la mode de Caen.**

Lorsque votre gras-double est bien nettoyé, vous le faites blanchir et le mettez encore à dégorger dans l'eau courante, prenez ensuite une fressure de veau, coupez

vosre gras-double et vosre fressure par petits carrés; ciselez quelques oignons, préparez des aromates tels que : sel, poivre, muscade et quatre épices, un peu de thym et laurier et un fort bouquet de racines ou queues de persil, un peu de fenouil et d'estragon. Lorsque ces apprêts seront faits, vous prendrez un pot en terre dans le genre des marmites, vous le beurrerez, vous appliquerez des petites bardes de lard tout autour des parois intérieures, puis vous commencerez à faire un lit de gras-double que vous assaisonnerez avec un peu de vos épices mélangés, vous séparerez ce lit avec un lit d'oignons ciselés et continuerez ainsi jusqu'à ce que vosre pot soit complètement garni; vous le mouillerez avec deux litres de cidre, placerez vosre bouquet et une feuille de laurier par dessus, puis vous souderez le couvercle de vosre marmite à l'aide d'un peu de pâte et ferez cuire pendant sept ou huit heures dans le four d'un boullanger lorsqu'il aura retiré son pain. Servez le gras-double à déjeuner avec un réchaud devant chaque personne.

*Observation sur le gras-double.* — On peut mouiller le gras-double avec du vin blanc; mais alors il prend le titre de à la Bourguignotte. On peut ajouter quelques pieds de veau désossés; cela ne change rien à la manière de le préparer.

### **Gras-double à la Lyonnaise.**

Lorsque vous avez fait blanchir et cuire vosre gras-double dans un bon consommé bien aromatisé, vous l'égouttez, le séchez dans un linge, le ciselez et le faites sauter à la poêle avec des oignons également ciselés. Lorsqu'il a acquis une belle couleur, vous le terminez avec un peu de fines herbes hachées et un jus de citron. Ce mets se sert au déjeuner.

### **Observation sur les grosses pièces froides de Boucherie.**

En général, lorsqu'une grosse pièce de boucherie est

destinée à être servie froide, il est bon de la parer en conséquence, de laisser le moins d'os possible dans l'ailoyau, la côte de bœuf, le train de côte, etc., de manière à ne pas parer outre mesure lorsque la pièce est cuite.

On chemise d'habitude un moule long pour les filets de bœuf et on moule le filet découpé, remis en place et renversé de sorte qu'en démoulant le filet se retrouve sur son plat.

Autrement, on fait prendre de la gelée sur un plat et l'on dresse avec symétrie sur la semelle du filet que l'on a soin de lever préalablement.

Dans les deux cas, on peut entourer la pièce de fonds d'artichauts garnis de jardinière liée à la mayonnaise; la croûtonner à la gelée ou décorer à la gelée hachée; puis on place les hâtelets suivant la disposition de la pièce.

Si la garniture est composée de truffes blanches du Piémont ou de truffes noires du Périgord, il est d'usage d'assaisonner la première en salade ou de napper la seconde de sauce chaud-froid à la gelée et de la napper une seconde fois de gelée, afin qu'elle soit en Bellevue.

On peut en former une couronne ou des bouquets que l'on entoure de gelée hachée.

Ce que je dis pour le filet est applicable à toutes les grosses pièces de boucherie et même au filet de porc, au jambon, au cochon de lait entier.

On peut varier la garniture d'une grosse pièce froide suivant la composition du dîner ou du buffet. Les petites caisses en papier garnies de truffes ou de chaud-froid d'alouettes forment également une jolie garniture de grosse pièce froide.

# DU MOUTON

## **La Tête de Mouton à l'Anglaise.**

Mettez votre tête dans une braisière remplie d'eau, au moment où elle commence sa première ébullition, salez-la, écumez-la, garnissez la braisière de légumes et d'aromates, laissez cuire votre tête une heure et demie, servez-la avec garniture de persil et sauce piquante à la française, c'est-à-dire que c'est simplement une sauce blanche sans aucune liaison, avec quelques câpres, persil haché et la valeur d'un jus de citron, ou d'un peu de vinaigre réduit, les Anglais ayant l'habitude d'assaisonner chacun à sa guise sur table.

## **La Cerveille de Mouton à la Paysanne.**

Mettez une casserole au feu avec un bon morceau de beurre; lorsqu'il a atteint la couleur noisette et qu'il en a le parfum, mettez votre cervelle, que vous aurez légèrement roulée dans la farine, dans votre beurre, et laissez-la rissoler; faites fondre un peu de beurre frais dans lequel vous ajoutez un peu de sel, poivre, persil haché et jus de citron dans une petite casserole à part, et dressez votre cervelle que vous arrosez de cette sauce maître d'hôtel.

## **La Cerveille de Mouton au beurre noir.**

Voir *Cerveille de Veau*, procédez de même.

## **La Cerveille de Mouton frite.**

Voir *Cerveille de Veau frite*.

*Observation.* — La cervelle de mouton étant très délicate, l'artisan peut en tirer le même parti que de la cer-

velle de veau; il est donc inutile de répéter ici les mêmes recettes.

### **La Langue de Mouton à la Jardinière.**

Faites braiser votre langue comme la langue de bœuf et servez avec garniture de jardinière arrosée d'une demi-glace.

### **La Langue de Mouton à la Gelée.**

Faites braiser votre langue comme il est indiqué à la langue de bœuf et, lorsqu'elle est froide dressez-la et décorez-la à la gelée clarifiée.

### **Le Navarin**

Choisissez de préférence le carré et la poitrine de mouton, coupez votre mouton en morceaux égaux et faites-les revenir à feu vif dans une bassine étamée, avec un peu de beurre, quelques carottes, oignons et bouquet garni. Lorsque vos chairs sont d'une belle couleur et à moitié cuites, mouillez votre navarin avec une cuillerée de sauce espagnole, un verre de vin blanc et deux cuillerées d'espagnole, laissez mijoter pendant une heure, puis vous ajoutez la garniture que vous aurez préparée à cet effet. Laissez cuire encore une heure, dégraissez et servez. Les principales garnitures employées dans le navarin, sont : des pommes de terre (vitelotte ou holande), ou même de simples pommes de terre rondes; ne les ajoutez à votre navarin que trente minutes avant de servir afin qu'elles ne s'écrasent pas; la garniture de carottes et oignons autrement dite à la bourgeoise; les petits navets de Fréneuse glacés préalablement; les haricots de toute nature; les petits pois, les fèves; voire même des marrons, des choux raves, des fonds d'artichauts blanchis préalablement, etc., etc.

### **Les Polpettes de Mouton.**

Faites une farce fine de volaille, levez quelques filets de mouton, aplatissez-les légèrement et farcissez-les,

enveloppez bien vos filets d'une petite bande de lard et faites braiser dans une sauteuse, avec feu dessus, feu dessous et dans un bon jus. Servez vos polpettes avec une demi-glace ou avec garnitures indiquées aux poitrines braisées, sur des petits canapés garnis de moelle de bœuf blanchie au consommé, ou cuite simplement dans l'os qui la contient, au pot-au-feu.

### **La Selle de Mouton.**

La selle de mouton désossée, farcie et braisée peut également se servir comme relevé de potage avec les garnitures préférées de l'amphitryon. (Voir la selle de d'agneau à la printanière.)

### **La Selle de Mouton braisée à la Bretonne.**

Voir *la Noix de bœuf*, suivre les mêmes principes et servir avec la garniture bretonne ou bien avec une sauce soubise.

La selle de mouton se sert également avec une jardinière, avec croquettes de pommes de terre ou tout autre légume; la flamande se sert également avec cette pièce.

### **La Selle de Mouton entrée de Broche.**

Ciselez légèrement la surface couverte de votre selle après en avoir enlevé la peau fine qui la recouvre, faites rôtir à feu vif et servez avec une garniture que vous préparez à cet effet. Servez une sauce ou une demi-glace à part.

### **La Selle de Mouton panée à l'Anglaise.**

Enlevez la peau qui recouvre votre selle, ciselez celle-ci légèrement, panez-la à l'anglaise, faites rôtir en l'arrosant souvent et servez avec garniture et sauce à part.

### **Manière de paner les Côtelettes.**

Étendez de la mie de pain sur votre table ou dans un plat, passez vos côtelettes légèrement assaisonnées dans

du beurre fondu tiède, roulez-les dans la mie de pain, aplatissez cette mie de pain avec le plat d'une lame de couteau et replacez-les au fur et à mesure en couronne sur votre plat, au moment de les faire griller, arrosez-les de beurre fondu et mettez-les sur le gril.

### **Manière de paner les Côtelettes à l'Anglaise.**

Battez une omelette de trois œufs avec un peu de sel, poivre et beurre fondu ou huile d'olive; trempez vos côtelettes dans cette omelette et posez-les ensuite sur une mie de pain bien blanche, retournez-les, servez-vous du plat de la lame de votre couteau pour leur donner une forme agréable et, au moment de les faire griller, arrosez-les de beurre fondu ou d'huile d'olive.

### **Manière de préparer une Prussienne pour grillade.**

Mettez votre braise sur le devant avec un peu de frisons ou de papier allumé, tirez le tablier et ouvrez la clef. Lorsque votre braise est bien allumée, relevez le tablier, étendez-la sur les cendres, aplatissez-la légèrement avec le dos de la pelle, placez votre gril d'aplomb; il ne doit pas y avoir moins d'un centimètre des barres du gril à la braise, garnissez votre gril, baissez légèrement le tablier et veillez à ce que la graisse en tombant sur la braise ne l'allume, on évite la flamme en jetant quelques grains de sel sous le gril ou en aplatisant de temps en temps la braise sur les cendres.

### **Côtelettes de Mouton nature.**

Coupez et parez votre côtelette, aplatissez-la légèrement, faites-la griller à feu vif en ayant soin de ne la retourner qu'une seule fois. Tâchez qu'elle soit cuite à point et surtout ne la piquez ni ne la pressez afin qu'aucune goutte de sang ne s'en échappe.

### **Côtelette à la Maintenon.**

Faites cuire votre côtelette un peu saignante en procé-



dant comme pour la côtelette nature. Posez-la sur un plat de métal sur lequel vous avez préalablement mis une cuillerée de sauce Maintenon, recouvrez également votre côtelette de cette même sauce, puis saupoudrez-la d'une gastrite composée de mie de pain mélangée de persil haché et fromage parmesan râpé, placez sur votre côtelette quelques atomes de beurre et faites griller ou plutôt gratiner légèrement en l'approchant de la chapelle du four; à cet effet, vous mettez un peu d'eau dans une casserole et votre plat dessus, puis vous placez cette casserole dans l'endroit le plus chaud du four; quelques secondes suffisent à cette opération. Servez votre côtelette sur le plat même sur lequel elle a gratiné. Autant de côtelettes, autant de plats.

### **Côtelette à la Soubise.**

Faites griller votre côtelette et servez avec sauce soubise dessous à part.

### **Côtelette à la Druard.**

Préparez un appareil cromesquis de volaille ou de gibier, faites griller une côtelette un peu saignante, enveloppez-la entre deux légères couches de cet appareil. Enveloppez ensuite dans une crépinette que vous panez à l'anglaise, faites frire à feu vif et lorsqu'elle est d'une belle couleur, servez avec sauce Chateaubriant à part.

### **Côtelette grillée panée.**

Parez votre côtelette, panez-la simplement au naturel ou à l'anglaise et faites griller à feu modéré. Servez-la avec les garnitures préférées de l'amphitryon et sauce à part.

### **Côtelette à la Jardinière.**

Faites griller votre côtelette au naturel et servez avec une garniture jardinière.

### **Côtelette aux Laitues.**

Faites griller votre côtelette au naturel. Servez avec une garniture de laitues braisées.

### **Côtelette aux Racines.**

Faites griller votre côtelette au naturel. Servez avec une garniture de petites carottes braisées ou sautées au beurre avec fines herbes.

### **Côtelette à la Milanaise.**

Faites griller votre côtelette au naturel et servez avec une garniture milanaise.

### **Côtelette à la Financière.**

Faites griller votre côtelette au naturel et servez avec une garniture financière.

### **Côtelette à la Purée de Pommes de terre.**

Faites griller votre côtelette et servez avec une purée de pommes.

### **Côtelette de Mouton aux Pommes Chateaubriant.**

Faites griller votre côtelette et servez avec pommes de terre chateaubriant.

### **Côtelette de Mouton aux Pommes frites.**

Faites griller votre côtelette et servez avec pommes de terres frites.

### **Côtelette de Mouton aux Truffes.**

Faites griller votre côtelette et servez avec une petite garniture de truffes.

**Côtelette aux Pointes d'asperges.**

Faites griller votre côtelette et servez avec une garniture de pointes d'asperges.

**Côtelette aux Fonds d'artichauts.**

Faites griller votre côtelette et servez avec une garniture de fonds d'artichauts.

Comme vous le voyez l'on peut varier chaque jour la garniture; les champignons farcis, les tomates, l'oseille, la chicorée, les fèves, les flageolets, les haricots verts, les petits pois au lard ou à l'anglaise, etc., etc.

**Côtelette de Mouton à la Chasseur.**

Mettez une côtelette dans une sauteuse avec un peu de beurre et une goutte d'huile; faites-la sauter en plein feu; lorsqu'elle commence à prendre couleur, ajoutez un peu d'oignon haché, une pincée d'échalote et une cuillerée de sauce diable, ajoutez un jus de citron, une pincée de persil haché et servez. Vous pouvez également servir la côtelette chasseur avec garniture de truffes ou de champignons.

*Observation.* — Chaque fois que vous serez obligé de faire sauter vos côtelettes, ayez soin de les faire partir à feu vif, de sorte qu'elles soient saisies et ne perdent pas leur sang; ensuite, ne les laissez jamais bouillir dans leur sauce.

**Épaule de Mouton.**

Désossez votre épaule, ficelez-la et faites-la braiser ou rôtir commè entrée de broche. Employez la même recette que pour la noix de bœuf, servez-la avec la garniture préférée par l'amphitryon.

**Épaule de Mouton farcie.**

Désossez votre épaule et farcissez-la de chair à sau-

cisses bien assaisonnée de sel, poivre, muscade, persil et ciboulettes hachées, faites braiser et servez avec ou sans garniture. La purée de marrons est excellente avec cette entrée. Les choux aux marrons font également une bonne garniture.

### **L'Épaule de Mouton aux Oignons glacés.**

Faites braiser votre épaule comme la noix de bœuf et servez avec une garniture de petits oignons glacés au beurre à four vif et avec une demi-glace.

### **Les Filets de Mouton en Chevreuil.**

Après avoir levé vos filets, parez-les, piquez-les et faites-les mariner. Égouttez-les ensuite et faites-les sauter à feu vif avec un demi-verre d'huile dans un sautoir. Lorsqu'ils ont pris une belle couleur, vous égouttez l'huile que vous remplacez par une cuillerée de demi-glace dans laquelle vous ajoutez un jus de citron et un peu de persil haché.

Servez en couronne avec un croûton passé au beurre entre chaque filet.

Vous pouvez également servir vos filets de mouton marinés avec une sauce poivrade ou avec une sauce anglaise à la groseille. Cette entrée de filets peut également se servir froide à la gelée ou avec sauce mayonnaise.

### **Les Filets Mignons panés grillés à l'Anglaise.**

Levez vos filets, aplatissez-les et panez-les à l'anglaise ; faites-les griller à feu vif et servez-les en couronne avec sauce anglaise à part.

### **Manière de mortifier la Viande.**

Lorsqu'un gigot ou une pièce quelconque n'est pas suffisamment rassis, on le frappe quelques coups sur la table afin d'attendrir les chairs, c'est-à-dire de rompre les nerfs. La viande ainsi mortifiée est plus tendre.

### **Gigot de Mouton.**

Le gigot de mouton se sert le plus souvent rôti ou braisé avec une garniture bretonne (voyez les *Haricots à la Bretonne*) mais il peut se servir comme la noix de bœuf avec toutes espèces de garnitures et suivant la contrée où l'artisan se trouve.

### **Le Gigot frit à feu d'enfer.**

Enveloppez votre gigot dans une vessie de porc, dans laquelle vous aurez mis préalablement un bouquet garni et quelques tranches de carotte et d'oignon, faites-le frire à feu vif et servez-le avec une purée de pommes de terre ou toute autre garniture.

### **Le Gigot à l'Anglaise.**

Mettez cuire votre gigot dans une marmite d'eau bouillante légèrement salée, quarante minutes suffisent, égouttez-le, glacez-le légèrement et servez avec sauce anglaise. Vous pouvez également servir les garnitures préférées de l'amphitryon en les servant toutefois au naturel, c'est-à-dire à l'anglaise.

### **Le Gigot à la Bourgeoise.**

Faites braiser votre gigot avec une garniture de carottes et d'oignons absolument comme la noix de bœuf à la bourgeoise, en substituant les petits oignons à la garniture de navets glacés.

### **Le Gigot aux Laitues farcies.**

Faites braiser en même temps que votre gigot une douzaine de laitues farcies et servez-le dans sa glace avec cette excellente garniture.

### **Des Pieds de Mouton à la Poulette.**

Faites échauder quelques pieds de mouton, faites-les

blanchir et ensuite faites-les cuire dans un blanc ; égouttez-les, retirez l'os principal, mettez-les dans une sauteuse avec une cuillerée de sauce velouté ou un peu d'allemande. Lorsque votre sauce est bien chaude ajoutez vos champignons, un peu de persil haché et un jus de citron. Servez s'ils sont d'un bon sel. Si vous vous êtes servi du velouté, ajoutez un jaune d'œuf afin de lier votre sauce.

### **Les Pieds de Mouton à la Rouennaise.**

Faites cuire vos pieds de mouton dans un blanc ; lorsqu'ils sont cuits aux trois quarts, retirez les os et laissez refroidir, farcissez-les, ficelez-les et faites-les braiser dans un bon jus en observant qu'ils ne puissent attacher ; servez une sauce à l'italienne.

### **Les Pieds de Mouton à la Vinaigrette.**

Faites cuire vos pieds de mouton dans un blanc, lorsqu'ils sont cuits servez-les au naturel, entourez-les de quelques branches de persil pour garnir le plat et servez à part une soucoupe garnie d'oignons hachés, d'échalotes et de persil hachés ainsi que l'huilier afin que chacun se serve suivant son goût.

### **Les Pieds de Mouton à la Soubise.**

Faites cuire vos pieds de mouton dans un blanc et servez-les sur une sauce soubise. Vous pouvez également servir la sauce tomate à part.

### **Les Pieds de Mouton Sauce tomate.**

Faites cuire vos pieds de mouton dans un blanc et servez-les avec une sauce tomate à part.

### **Les Terrines de Queues de Mouton.**

Les terrines de queues de mouton ont acquis une certaine renommée ; faites une farce fine, désossez vos queues de mouton et farcissez-les, puis garnissez l'intérieur de vos terrines d'une bande de lard sur laquelle

vous étendez une couche de farce et recouvrez d'une bande de lard, faites cuire au bain-marie et au four. Servez cette terrine, lorsqu'elle est froide, à la gelée. Vous pouvez la garnir de truffes ou de pistaches suivant le goût de l'amphitryon.

### **Les Rognons de Mouton à la Brochette.**

Fendez vos rognons aux trois quarts, retirez-en la petite peau nerveuse qui les recouvre, embrochez-les dans de petites brochettes à cet usage et faites-les griller à feu vif. Vous pouvez les paner à l'anglaise et les faire griller également à feu vif. Servez-les avec un beurre maître d'hôtel que vous servez sans être fondu, mais néanmoins dans le cœur du rognon et sur un plat chaud.

### **Les Rognons sautés au Madère**

Ciselez vos rognons, faites-les sauter à feu vif avec un peu de beurre, ajoutez une goutte de madère, quelques champignons, une cuillerée de sauce espagnole. Ne laissez pas bouillir vos rognons et, au moment de servir, terminez-les en ajoutant un jus de citron, un peu de persil haché et une goutte de glace de viande.

Vous pouvez les faire cuire au vin de Champagne également, en remplaçant le madère par celui-ci, s'il est sec.

### **Carbonnades de Mouton à la Purée de pommes de terre.**

Désossez et parez une selle de mouton, escalopez-la ; placez vos escalopes dans un sautoir grassement beurré faites-les sauter à feu vif après les avoir assaisonnées, dressez-les en couronne, et dressez une purée de pommes de terre dans le puits, glacez vos escalopes et servez.

### **Musette d'Épaule de Mouton.**

Désossez une ou plusieurs épaules suivant la grosseur que vous désirez obtenir, farcissez-les de chair à saucisses

bien assaisonnée ; cousez votre musette en lui en donnant la forme et faites-la braiser ou cuire à l'anglaise, comme le gigot à l'eau à l'anglaise, et servez votre musette avec ou sans garniture, avec ou sans sauce, suivant le goût de l'amphitryon et en observant autant que possible les règles qui doivent être suivies dans l'ordre de votre repas. On peut farcir une musette de marrons, d'une duxelle ou d'un appareil à papillotes.

### **De l'Agneau.**

Choisissez toujours le présalé et veillez à ce que le choix ne soit trop pâle, c'est-à-dire que l'animal ne soit trop jeune.

### **Cassolette de Gorges d'Agneau.**

Faites dégorger vos gorges d'agneau, faites-les blanchir, puis vous les faites cuire dans un fond de volaille ou un peu de blanc de veau, faites un velouté avec la cuisson, ajoutez vos gorges et quelques champignons ou truffes et servez dans une petite cassolette de ris après avoir lié votre sauce à l'aide d'un jaune d'œuf. Vous pouvez également servir votre cassolette à brun et l'enrichir d'une financière complète, en miniature bien entendu, ou d'un salpicon.

### **Le Ris d'Agneau.**

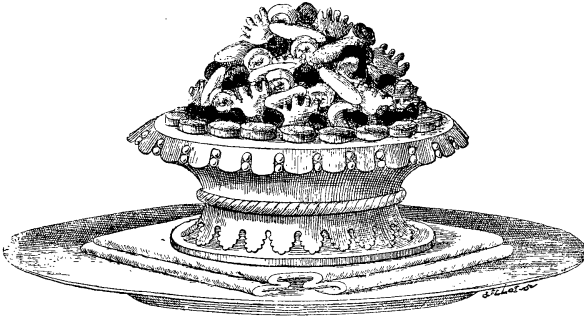
Faites dégorger vos ris et employez-les comme garniture dans une financière, ou piquez-les après les avoir fait blanchir et faites-les braiser comme les ris de veau. Servez comme entrée avec ou sans garniture.

### **Ris d'Agneau à la Financière.**

Après avoir fait blanchir vos ris, vous les rafraîchissez, les égouttez dans un linge, les faites glacer au four, vous préparez une petite quantité de crêtes, rognons et quenelles, dont une partie truffée et quelques belles petites truffes. Mettez votre garniture au bain-marie avec



une bonne espagnole terminée avec la demi-glace de vos ris d'agneau. Au moment de servir, vous avez une casserole de ris dressée à la main que vous avez tenue bien chaude à la bouche du four, sans lui laisser prendre



Ris d'agneau à la financière (fig. 27).

couleur ; vous dressez votre garniture dans l'intérieur et vos ris glacés en couronne sur les bords. On sauce peu, il est préférable d'envoyer une saucière bien chaude à part. (Voir *Planche 27.*)

### L'Épaule d'Agneau à la Milanaise.

Désossez votre épaule, faites-la braiser ou rôtir et servez-la avec une garniture milanaise avec truffes si l'amphitryon le désire.

### L'Épaule à la sauce tomate.

Voir la *Noix de Bœuf braisée* et servir avec sauce tomate à part.

### Épigramme d'Agneau à la Bourgeoise.

L'épigramme d'agneau est un mets composé qui, autrefois, se servait beaucoup plus qu'aujourd'hui, et qui, étant bien soigné, est fort estimé des gourmets.

### Épigrammes d'Agneau à la Périgueux.

Taillez quatre ou cinq belles petites côtelettes d'agneau,

panez-les légèrement ; vous aurez fait cuire les poitrines dans une bonne braisière, vous enlevez les petits os, les faites refroidir sous presse, vous en formez autant de cœurs que vous aurez de côtelettes, vous les panez à l'allemande, les laissez refroidir sur glace, les panez à l'anglaise et les faites frire à feu vif. Pendant ce temps, vous faites griller ou sauter au beurre vos côtelettes, les dressez en couronne en alternant avec vos poitrines également frites au beurre, puis vous envoyez en même temps une saucière de sauce périgueux.

*Observation.* — Les épigrammes constituent une fort jolie entrée qui peut se servir avec pointes d'asperges, petits pois, jardinière ou toutes sauces telles que : soubise, tomate, purée de champignons, etc., etc.

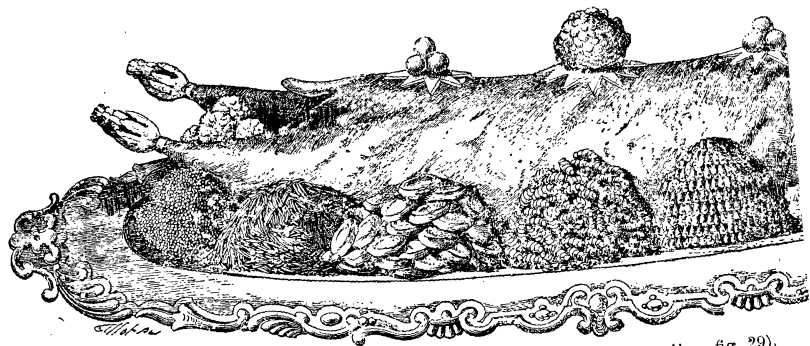
On peut dresser sur un fond de farce poché au four ou avec bordure de nouilles ou autres ; je ne mentionne pas le papillotage qui est de rigueur.

### **Côtelettes d'Agneau.**

La côtelette d'agneau est recherchée dans les grands dîners, parce qu'elle forme une légère entrée; vous pouvez la servir sous vingt formes diverses, la paner, la farcir à la druard, à la maréchale, la faire frire ou griller, la faire sauter, la piquer, la mariner en chevreuil, la servir avec les nombreuses garnitures et sauces indiquées aux côtelettes de mouton et de veau.

### **Selle d'Agneau à la Printanière.**

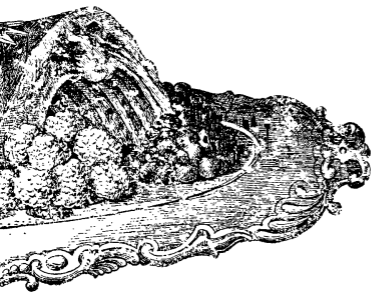
Prenez un double d'agneau, c'est-à-dire que vous laissez adhérer à la selle les deux gigots. Parez votre pièce, placez-la sur une broche anglaise, faites rôtir à feu vif et clair, une heure et demie suffit grandement. Dès que votre pièce est d'une belle couleur, vous la débroschez, la dressez sur un plat long et, de chaque côté, vous dressez par groupe une jardinière de petits légumes nouveaux, en ayant soin d'intervenir les légumes foncés avec ceux plus clairs afin d'offrir à l'œil un clair obscur, et sans les saucer. Envoyez à part une hollandaise et un jus clair, afin que



Selle d'agneau à la printanière fig. 29).

LE PETIT CUISINIER MODERNE

281



les convives choisissent les légumes préférés. (Voir la *Planche 29.*)

On peut servir la selle d'agneau avec toutes les purées ou garnitures préférées de l'amphitryon, telles que soubise, bretonne, fonds d'artichauts, croquettes de pommes de terre, tomates, gros champignons farcis, aubergines, laitues braisées, etc., etc.

### **Le Gigot d'Agneau.**

Le gigot d'agneau se sert également sous toutes les dénominations que prend le gigot de mouton; vous pouvez également le servir à la toulouse, à la financière. (Voir ces garnitures à la table des matières.)

On le fait frire, rôtir ou braiser et on le sert avec les garnitures suivantes : à la bourgeoise, à la soubise, à la bretonne, à la milanaise, à la sauce tomate, aux laitues, aux pommes de terre à l'anglaise ou au four. Il se sert également mariné en chevreuil ou à l'isard (voir les différentes recettes employées pour le gigot de mouton). Proportionnez la cuisson à la force de la broche et à la tendreté de votre gigot d'agneau ; frit ou à la broche à feu vif, vingt minutes suffisent.

### **Observations générales sur les Rôts.**

Ne salez jamais vos rôtis, que lorsqu'ils atteignent un certain degré de leur cuisson, aux trois quarts ou à peu près, parce que le sel fait rendre le jus et qu'alors les viandes sont moins succulentes, salez-les même en plusieurs fois sans excéder la mesure. Dans un service bien ordonné on sert un tant soit peu de jus avec la pièce et un bol ou saucière de ce même jus à part.

Quelques praticiens glacent leur rôti, mais je prétends que cela dénature le rôti ; en tous les cas, servez-vous à cet effet de l'extrait de même essence que la pièce que vous glacez et autant que possible, évitez de vous servir de ce moyen, en soignant le rôti tandis qu'il est à la broche.

Un feu vif, clair et sans fumée, est indispensable pour obtenir un beau et bon rôti.

# DU VEAU

## De la Tête de Veau.

Prenez une belle tête de veau bien blanche, faites-la dégorger une journée, puis désossez-la avec soin. A cet effet vous fendez votre peau en dessous de la gorge et faites passer votre pointe de couteau le plus près possible des os de la mâchoire inférieure, ensuite vous arrivez près des oreilles dont vous coupez le croquant qui résiste à l'endroit où doivent pousser les cornes, ensuite vous observez encore avec plus d'attention pour la partie qui couvre le crâne et le mufle en ayant soin de laisser les yeux adhérents après la peau. Lorsque vous devez détailler votre tête de veau, il est indifférent de commencer le désossement de votre tête par la gorge ou sur le milieu de la face. Mettez votre tête au feu, à l'eau froide, faites partir en plein feu et sitôt qu'elle commence à écumer à grande ébullition, rafraichissez-la vivement.

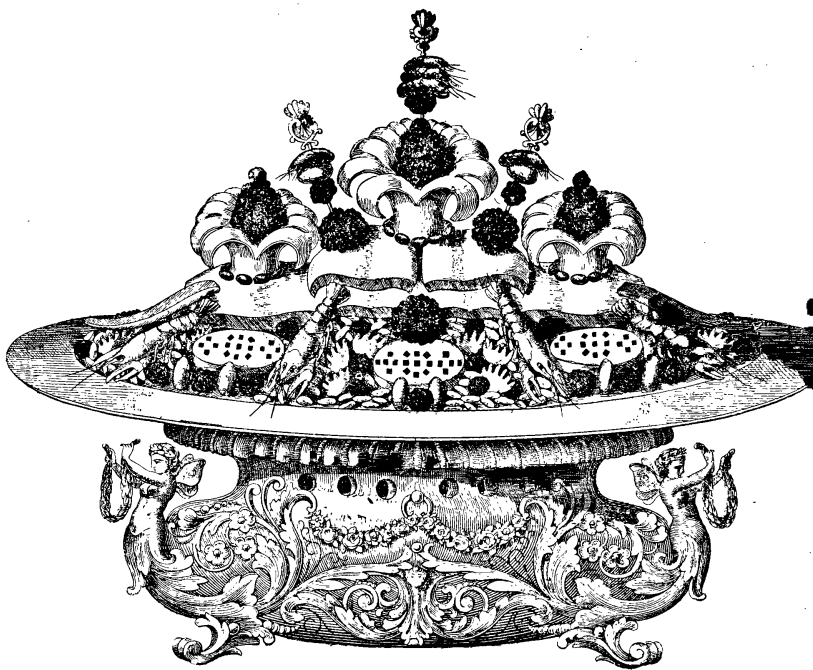
Ensuite, si vous devez la conserver entière ou farcie vous la garnissez, l'emballez dans un linge blanc beurré et la faites cuire dans un blanc bien aromatisé. Si vous devez la découper, faites-la cuire dans un blanc sans l'envelopper dans un linge et servez-la aux sauces préférées de l'amphitryon.

Vous retirez également du crâne la langue et la cervelle que vous faites dégorger et que vous préparez suivant le goût de l'amphitryon, le plus souvent on fait cuire la langue avec la tête dans le blanc.

Afin de ne pas briser la cervelle, vous donnez trois coups de couperets sur le crâne dont un à la hauteur des yeux et les deux autres sur la place des cornes; ensuite avec la pointe du couperet, vous soulevez le crâne et retirez la cervelle précieusement avec la main et la faites dégorger immédiatement dans un vase rempli d'eau fraîche.

### La Tête de Veau à la Genevoise.

Faites cuire votre tête de veau dans un blanc mouillé de vin blanc et de consommé blanc. Une heure et trois



La tête de veau à la Genevoise (fig. 30).

quarts suffisent à sa cuisson. Servez avec une garniture de morilles et une sauce genevoise au vin d'Yvorne (Voir la Tête de veau à la Toulouse, *Planche 31.*)

### La Tête de Veau à la Poulette.

Faites cuire votre tête de veau dans un blanc. Servez-la avec une sauce poulette.

### **La Tête de Veau en Tortue.**

Faites cuire votre tête entière ou détaillée dans un blanc et servez-la avec une garniture tortue garnie d'olives, de quenelles, de morilles et de champignons.

Cette entrée peut se servir avec luxe en soignant la garniture, en l'enrichissant de belles truffes, de belles écrevisses, d'hâtelets et en la servant sur une croustade ciselée. (Voir *Planche 29.*)

Voyez surtout à ce que votre sauce espagnole soit bien réduite au vin de Madère et corsée autant que possible.

### **La Tête de Veau à la Ravigotte.**

Faites cuire votre tête dans un blanc et servez-la avec la sauce à la ravigotte.

### **La tête de Veau à l'Huile.**

Servez votre tête au naturel avec l'huilier et une soucoupe de fourniture hachée, telle que : oignon, échalote et persil hachés. Si l'on désire que vous serviez la sauce toute prête, ajoutez à ces aromates une ou deux cuillerées de vinaigre, autant d'huile et une cuillerée de la cuisson de votre tête de veau. Ornez la tête de persil en branches et ciselez les oreilles afin que cette entrée offre la mine la plus appétissante possible.

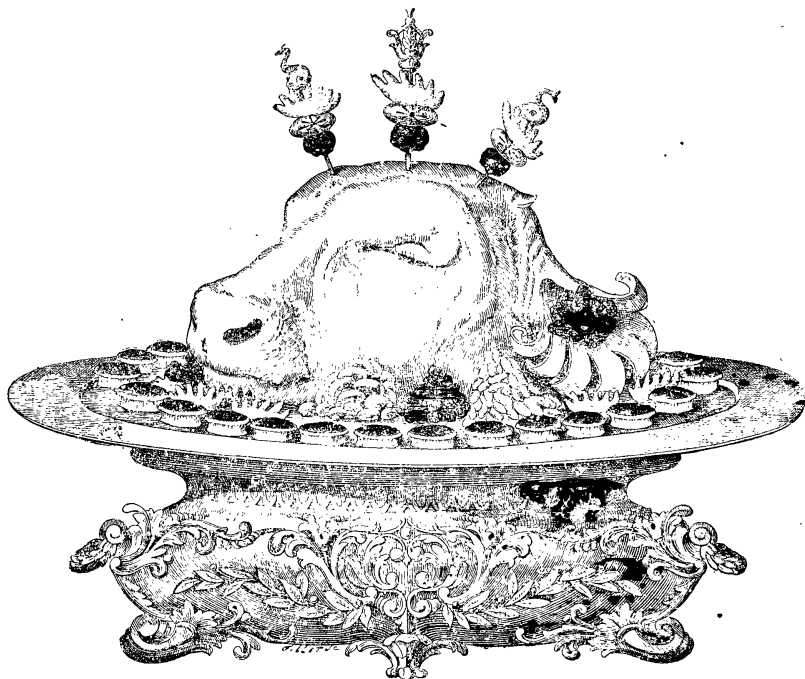
### **La Tête de Veau à la Toulouse.**

Faites cuire votre tête dans un blanc et servez-la entière sans la désosser avec une garniture toulouse. (Voir *Planche 31.*)

Voyez à ce que votre sauce velouté soit liée légèrement et d'un bon sel; formez une couronne de petites caisses garnies de toulouse aux truffes autour de la tête



comme le dessin l'indique et après avoir placé vos buissons de truffes ou de morilles, placez vos hâtellets.



La tête de veau à la Toulouse. (fig. 31).

### La Tête de Veau frite.

Lorsque votre tête de veau est cuite dans un blanc laissez-la refroidir, marinez légèrement vos morceaux coupés en gros dés et trempez-les dans une pâte à frire; avant de les mettre dans la friture qui doit être très chaude. Servez en buisson avec une sauce tomate à part et un bouquet de persil frit comme ornement de votre buisson de beignets.

### **La Cerveille de Veau.**

Mettez dans une casserole un peu d'eau, de sorte que votre cervelle trempe complètement, un filet de vinaigre, quelques tranches d'oignon, de carotte, un bouquet garni, faites cuire à feu modéré sans laisser bouillir, c'est-à-dire qu'une fois écumée vous la laissez cuire sur le coin du feu; laissez-la dans sa cuisson pour vous en servir au besoin.

### **La Cerveille au Beurre noir.**

Dressez votre cervelle sur votre plat, fendez-la en deux, assaisonnez-la légèrement de sel, poivre et un peu de persil haché, quelques câpres et versez votre beurre noir bouillant sur votre cervelle. Vous pouvez également ajouter un peu de persil frit que vous jetez dans le beurre avant qu'il ne soit complètement noir.

### **La Cerveille à la Poulette.**

Dressez votre cervelle cuite préalablement dans son court-bouillon, et servez-la avec une sauce à la poulette.

### **La Cerveille frite.**

Coupez-la en gros dés, trempez vos morceaux dans une pâte à frire et faites frire à feu vif.

Servez en buisson sur une serviette avec un bouquet de persil frit et une sauce tomate ou une tartare à part.

### **La Cerveille au Beurre d'anchois.**

Servez votre cervelle avec un beurre d'anchois à peine fondu.

### **La Cerveille de veau à la Paysanne.**

Mettez une casserole au feu avec un bon morceau de beurre, lorsqu'il a atteint la couleur noisette et qu'il en a le parfum, placez votre cervelle dans votre beurre, après

l'avoir légèrement roulée dans la farine, et laissez-la rissoler. Servez-la avec une sauce maître d'hôtel à peine fondue.

### **Les Oreilles à la Genevoise.**

Faites cuire vos oreilles au blanc, servez-les avec une garniture de morilles ou de champignons et une sauce genevoise.

### **Les Ris de Veau en Caisse.**

Piquez vos ris après les avoir fait blanchir et rafraîchir, foncez une casserole ou plat à sauter de quelques lames de jambon ou de lard maigre, quelques carottes et oignons, un bouquet garni, mettez sur cette garniture vos ris de veau piqués, arrosez-les d'un peu de jus froid et faites partir en plein feu, faites légèrement pincer votre fond et mouillez ensuite vos ris avec une cuillerée de bon jus et un verre de vin blanc, couvrez d'une feuille de papier beurrée et laissez mijoter une heure et demie, jusqu'à ce que votre fond soit tombé à glace et que vos ris soient glacés; arrosez-les souvent et couvrez-les de feu si vous n'avez pas de four.

Ensuite vous préparez une caisse en papier que vous beurrez et faites prendre une légère couleur au four et la garnissez de vos ris de veau que vous servez avec une demi-glace. Si vous devez servir une garniture avec vos ris de veau, vous placez la garniture la première et vous formez une couronne ou un carré, même un triangle avec vos ris de veau, suivant la quantité et la grandeur de la caisse.

### **Pâté chaud de Ris de Veau.**

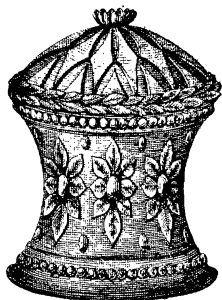
Faites une croûte de pâté chaud. Faites braiser vos ris de veau comme pour ris en caisse. Garnissez votre croûte d'une financière et de vos ris, glacez, placez vos écrevisses, votre couvercle et servez bien chaud. (Voir *Planche 32*).

### Les Ris de Veau à la Financière.

Faites braiser vos ris de veau comme il est indiqué *Ris de veau en caisse*, et servez-les avec une garniture financière.

### Les Ris de Veau cloutés.

Au lieu de piquer vos ris de veau, vous les cloutez à la langue écarlate et les faites braiser comme il est indiqué *Ris de veau en caisse*. Servez-les avec les garnitures pré-



Pâté chaud de ris de veau (fig. 32).

férées de l'amphitryon et une demi-glace. La purée de pommes de terre, l'oseille, la chicorée, la purée de marrons, la jardinière, la sauce tomate, la Périgueux, etc., sont des sauces et des garnitures qui s'accordent très bien avec les ris de veau.

*Observation.* — Le ris de veau lui-même sert comme garniture dans les grands diners pour grosses pièces, comme dans la Chambord, la tortue, la Toulouse, la financière, en hâtelets.

Vous pouvez également servir le ris de veau à l'anglaise. Voir cette sauce et la manière de le paner à l'anglaise.

### La Langue de Veau à la Jardinière

Faites braiser votre langue dans un bon jus et servez-la avec une garniture jardinière.

Après l'avoir fendue en deux et avoir enlevé la peau qui la recouvre, si vous formez une entrée de plusieurs langues, vous les dressez en couronne sans les fendre.

### **De la Blanquette de Veau.**

Coupez une poitrine de veau bien blanche, faites-la dégorger à l'eau fraîche pendant deux heures, jetez l'eau et remplacez-la par de l'eau filtrée, faites partir à plein feu, écumez et garnissez votre blanquette avec quelques carottes, oignons et bouquet garni, laissez cuire une heure trois quarts à feu doux, puis vous faites une sauce velouté avec la cuisson de la blanquette, vous y ajoutez une liaison de deux jaunes d'œufs, un jus de citron, passez votre sauce à l'étamine sur votre blanquette et, après avoir retiré les carottes, les oignons et le bouquet garni, vous ajoutez quelques champignons et quelques petits oignons passés au beurre, servez avec ou sans croûtons, il peut également entrer dans votre blanquette une garniture de quenelles de veau ou de volaille, des crêtes et des rognons de coq, suivant l'importance du dîner, voire même des écrevisses.

### **De la Blanquette de Veau à la Bourgeoise.**

Opérez comme pour la blanquette aux champignons et vous garnissez votre blanquette de petits oignons et de petites carottes nouvelles ou tournées en olives que vous servez avec votre blanquette.

Dans la saison des petits pois, des pointes d'asperges, des flageolets, des fonds d'artichauts, des fèves ou des haricots verts, vous pouvez en garnir tour à tour vos blanquettes, qui n'en seront que mieux appréciées.

### **Le Vol-au-vent de Blanquette de Veau.**

Préparez votre blanquette comme ci-dessus et la mettez dans une croûte de vol-au-vent. (Voir la manière d'opérer pour la croûte, à la table des matières.)

*Observation.* — Vous pouvez également servir la blan-

quette en caisses ou en coquilles, alors pour les coquilles vous ne liez pas le velouté comme à l'ordinaire, mais comme la sauce allemande, à grand feu, avec quelques jaunes d'œufs de plus; afin qu'en gratinant dans les coquilles votre sauce ne tourne pas, vous saupoudrez votre blanquette de chapelure ou de mie de pain, l'arrosez de beurre fondu et faites gratiner avec le four de campagne ou à four vif.

### **Casserole au Riz à la Toulouse.**

Faites blanchir votre riz, mouillez-le ensuite avec un bon consommé, laissez-le cuire doucement afin que les grains ne se mettent pas en pâte et restent bien entiers; lorsqu'il est cuit, il doit être presque à sec, alors vous beurrez un moule à Savarin ou à Turban, vous le remplissez de riz et le mettez à la bouche du four jusqu'à l'heure du service; démoulez-le et servez au milieu du puits une garniture Toulouse.

*Observation.* — On peut monter la casserole de riz à la main, lui donner une forme plus svelte, plus élevée, mais généralement le riz à cet effet doit être plus cuit, manipulé à la spatule et n'offre plus qu'une pâte à peine appétissante, qui du reste n'est plus mangeable.

### **Casserole au Riz à la Financière.**

Voyez la *Casserole à la Toulouse*, remplacez cette garniture par une financière.

*Observation.* — On peut former des entrées de casserole de riz avec un salmis, une blanquette de volaille ou autre, avec des filets de volaille ou gibier, des quenelles, du poisson, etc., suivant la composition du diner. Cette entrée remplace une timbale, un vol-au-vent et est assez appréciée.

Lorsque la garniture est au blanc, il faut éviter de glacer le riz; autrement il est préférable de le glacer. On peut en former des cari à l'indienne, en ajoutant un peu de safran, soit en filigrane, soit en poudre; l'un se met

en le faisant cuire, afin que l'infusion colore le riz en lui donnant un parfum ; celui en poudre se manipule légèrement avec le riz, lorsque celui-ci cuit au moment de le dresser.

On peut aussi dorer le riz et lui faire prendre un peu de couleur à four vif, mais il est moins moelleux.

### **Cassolette de Blanquette de Veau.**

Faites pocher du riz dans un bon consommé, moulez-le dans un moule à bordure et exposez-le à la bouche du four quelques secondes avant de le servir, puis dressez avec soin votre blanquette au centre, glacez légèrement la surface de la bordure et servez.

### **Carré de Veau piqué.**

Piquez votre carré de veau avec soin et faites-le braiser comme le fricandeau, servez-le avec toutes les garnitures désignées à l'article *Côtelette de veau*.

### **Côtelette de Veau en Bellevue.**

Piquez votre côtelette de veau, faites-la braiser comme il est indiqué à l'article *Fricandeau*, puis lorsqu'elle est bien glacée vous la mettez à refroidir. Vous mettez ensuite un peu de gelée clarifiée dans une soucoupe, y placez votre côtelette de veau froide, en mettant la partie piquée sur la gelée déjà prise, puis vous versez encore un peu de gelée jusqu'à ce que votre côtelette soit presque couverte. Lorsque votre gelée est bien prise, vous démoulez votre côtelette en Bellevue sur un plat, et si c'est pour un grand dîner, que ce soit une entrée de plusieurs côtelettes, vous croûtonnez à la gelée.

### **Côtelette de Veau en Papillote.**

Faites griller une côtelette de veau aux trois quarts, vous l'emballez dans une double feuille de papier beurrée dans laquelle vous aurez mis préalablement un appareil de Duxelle contenant un peu de lard râpé, assaisonné de

persil haché, un peu d'ail pilé et muscade râpée. Ensuite, vous mettez votre côtelette de veau au four vif; retournez-la afin qu'elle prenne couleur des deux côtés et servez sans la déballer.

### **Côtelette de Veau à la Milanaise.**

Faites griller votre côtelette de veau et servez-la avec une garniture à la Milanaise.

### **Côtelette piquée, glacée au Cari à l'Indienne.**

Faites braiser une côtelette de veau piquée et lorsqu'elle est bien glacée, servez-la avec une garniture de riz dans lequel vous aurez mis une pincée de cari et un peu de sauce tomate.

### **Côtelette de Veau cloutée à la Chipolata.**

Faites braiser une côtelette de veau cloutée à la langue écarlate et servez-la avec une garniture à la chipolata.

### **Côtelette de Veau à la Bourgeoise.**

Faites braiser votre côtelette sans la piquer et servez avec une garniture de petites carottes, petits oignons, braisée en même temps que la côtelette. Voyez que votre demi-glace soit bien réduite.

### **Côtelette de Veau à la Jardinière.**

Faites griller ou braiser indifféremment votre côtelette de veau suivant le goût de l'amphitryon et servez avec une garniture jardinière.

### **Côtelette de Veau à la Financière.**

Faites griller ou braiser votre côtelette de veau et servez avec une garniture financière.

### **Côtelette de Veau dans sa glace.**

La côtelette de veau étant piquée, vous la faites braiser et tomber à glace en l'arrosant souvent d'un bon jus et



d'un bon verre de madère. Lorsqu'elle est bien glacée, vous la servez avec le peu de demi-glace qui a servi à sa propre cuisson.

*Observation.* — Cette côtelette de veau ainsi préparée peut se servir avec une purée de pommes de terre ou de marrons, avec une garniture de pointes d'asperges, petits pois, de flageolets, de fèves, de haricots verts, de fonds d'artichauts, de petits choux de Bruxelles, etc., ou à la Maintenon. (Voir la *Côtelette de mouton* qui se sert sous ce nom.)

### **Côtelette de Veau à la Druard.**

Faites cuire votre côtelette de veau aux trois quarts sur le gril, puis vous la couvrez d'un appareil cro-mesquis et l'enveloppez dans une crépinette de veau ou de porc, la panez à l'anglaise et la faites frire à feu vif. Quelques praticiens la préparent sans la faire griller préalablement avant de la garnir, mais alors je leur ferai observer qu'en ce cas il faut la faire sauter au beurre, comme les filets à la maréchale, parce que la côtelette prend trop de couleur ou n'est pas assez cuite. Les côtelettes ainsi préparées forment une excellente entrée. Servez une sauce diable à part.

### **Côtelette de Veau grillée panée.**

Panez une côtelette de veau à l'anglaise et faites-la griller à feu modéré. Vous la servez avec une garniture quelconque et servez la sauce à part. Servez indifféremment une sauce à la maître d'hôtel, une sauce tomate ou piquante, suivant le goût de l'amphitryon. Une garniture soubise est excellente.

### **Côtelette à la Genevoise.**

Panez votre côtelette et faites-la sauter à feu vif. Lorsqu'elle est dorée de chaque côté, mettez-la au four et lorsqu'elle est presque cuite, ajoutez un verre de vin blanc; laissez réduire et servez après avoir ajouté un peu de persil haché ou d'estragon et un jus de citron.

La côtelette ainsi préparée se sert également avec garnitures de morilles, champignons, tomates farcies, pommes de terres Chateaubriant, etc., etc.

### **Noix de Veau piquée en fricandeau.**

Foncez une casserole à rebords peu élevés, tels que les grands sautoirs, avec carottes, oignons, bouquet garni; placez votre noix en fricandeau, c'est-à-dire piquée au milieu; faites partir en plein feu avec la valeur d'un demi-litre de jus, laissez suer votre noix jusqu'à complète réduction, puis vous la mouillez de deux cuillerées de jus et la couvrez d'une feuille de papier beurrée; faites partir à nouveau et laissez mijoter avec feu dessus, feu dessous pendant deux heures, en l'arrosant de temps en temps. Lorsqu'elle est glacée (couleur jaune d'or) vous la servez avec sa demi-glace.

Vous pouvez également foncer votre casserole de quelques bandes de lard maigre ou jambon, ou bien encore de quelques couennes blanchies préalablement. Vous pouvez également servir votre noix de veau en fricandeau avec la garniture choisie ou préférée par l'amphitryon.

Voir les nombreuses garnitures indiquées dans la table des matières.

### **Sous-Noix de Veau en fricandeau.**

La sous-noix se traite de même que la noix et se sert également avec les mêmes garnitures.

### **Noix de Veau cloutée à la Gendarme.**

Au lieu de piquer une noix de veau, vous la cloutez à la langue écarlate (consultez le petit dictionnaire pour l'explication des termes culinaires), puis vous la faites braiser comme la noix de veau à la bourgeoise, servez avec une garniture d'oseille ou de chicorée préparée à l'allemande.

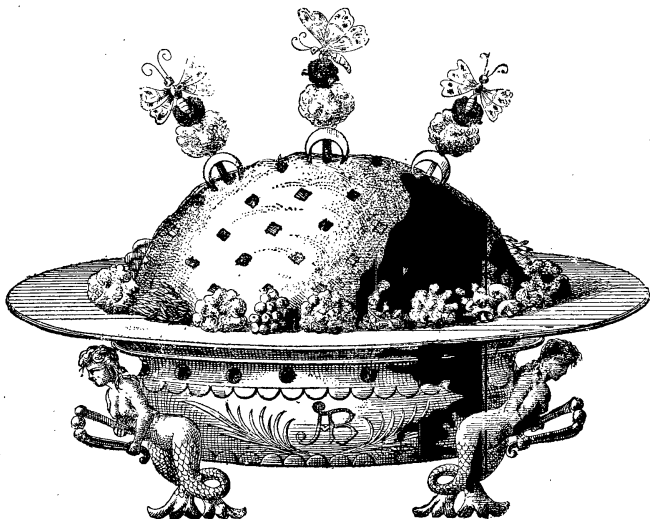
### **Noix de Veau à la Financière.**

Piquez une noix de veau, faites-la braiser comme il est

indiqué à la noix de veau en fricandeau, et servez-la avec une garniture financière.

### Noix de Veau cloutée à la Jardinière.

Piquez une noix de veau, faites-la braiser comme il est indiqué à la noix de veau en fricandeau, et servez-la avec une garniture jardinière.



Noix de veau cloutée à la jardinière (fig. 32).

*Observation.* — Servez également avec champignons farcis, avec tomates farcies, purée de pommes de terre ou autres; petits pois, flageolets, haricots verts, etc., etc., suivant la saison. Les fonds d'artichauts farcis à la harigoule font une belle et bonne garniture. (Voir fig. 32.) Dressez vos légumes en couronne sans les saucer et placez vos trois hâtelets sur le sommet.

### Poitrine de Veau à l'Allemande.

Levez légèrement avec le couteau la chair qui recouvre les os de votre poitrine, de manière à lui faire former le portefeuille; glissez entre cette chair et les os une farce

de volaille ou de veau, ou même encore de porc bien assaisonné de sel, poivre, muscade râpée et persil ou estragon haché; cousez la poche de votre poitrine par laquelle vous avez introduit la farce et faites braiser comme la noix de veau ou faites-la cuire au four sur une garniture de carottes, oignons, bouquet garni. Arrosez-la souvent, afin qu'étant cuite elle soit moelleuse. Servez cette poitrine avec une garniture de petits pois ou autres légumes, suivant la saison. Vous pouvez également la servir avec une sauce tomate ou simplement dans sa glace. Cette poitrine se sert également froide à la gelée.

### **Poitrine glacée aux petits Navets.**

Faites braiser votre poitrine comme il est indiqué à l'article *Noix de veau*, ou simplement cuite au beurre au four de boulanger, et servez-la avec une garniture de petits navets de Freneuse glacés.

### **Poitrine glacée aux petits Oignons glacés.**

Faites braiser votre poitrine à four modéré sur une garniture de carottes, oignons, bouquet garni, et servez dans sa glace avec une garniture de petits oignons glacés au beurre.

### **Poitrine aux Laitues braisées.**

Faites braiser votre poitrine comme il est indiqué à l'article *Fricandeau*, et servez avec une garniture de laitues braisées.

### **Poitrine purée de Marrons.**

Faites braiser votre poitrine comme il est indiqué à l'article *Fricandeau*, et servez avec une purée de marrons.

### **Poitrine purée de Champignons.**

Faites braiser votre poitrine comme il est indiqué à l'article *Fricandeau*, et servez avec une purée de champignons.

### **Longe de Veau à la Jardinière.**

Faites braiser votre longe comme une noix de veau ou rôtir au four sur une garniture d'oignons et carottes coupés en tranches, bouquet garni; servez-la avec une garniture jardinière.

### **Longe de Veau à la Flamande.**

Faites braiser ou rôtir votre longe et servez-la avec une garniture flamande, dans laquelle vous ajoutez quelques laitues braisées.

### **Ragoût de Veau.**

Prenez une poitrine de veau, détaillez-la et mettez-la dans une casserole assez grande pour contenir votre garniture, faites revenir votre veau en plein feu avec un peu de beurre ou un peu de graisse de rognons de veau; lorsque votre poitrine a pris une belle couleur, vous la mouillez d'un verre de vin blanc que vous laissez tomber à glace; pendant ce temps vous préparez une garniture de petites carottes, oignons et un bouquet garni, laissez cuire une heure et demie et servez avec cette garniture sauf le bouquet. Vous mouillez votre poitrine lorsque la réduction du vin blanc est opérée, avec du bon jus et une cuillerée de sauce espagnole. Vous pouvez remplacer cette garniture par des petits pois, des haricots verts, des pommes de terre ou tout autre légume, suivant la saison et le goût de l'amphitryon.

### **Tendons de Veau.**

Les tendons de veau sont généralement très appréciés des amateurs, des gourmets, ils se servent sous une quantité de formes différentes, faites-les dégorger à l'eau froide si vous avez l'intention de les servir à blanc ou en blanquette.

### **Tendons de Veau aux petits Pois.**

Après avoir coupé et fait dégorger vos tendons de veau

vous les mettez au feu avec une certaine quantité d'eau comme la blanquette de veau, ajoutez-y une garniture d'oignons, carottes, bouquet garni et lorsque votre blanquette sera à moitié cuite, vous la lierez en velouté, c'est-à-dire que vous ferez un roux blond que vous mouillerez avec la cuisson de votre blanquette, puis vous enlèverez le bouquet et laisserez cuire avec la quantité de pois proportionnée à votre blanquette; au moment de servir retirez vos carottes et vos oignons, liez votre sauce avec deux jaunes d'œufs et un verre de crème double, ne laissez plus bouillir vos tendons, car la sauce tournerait. Les tendons de veau peuvent également se servir à brun avec les petits pois, alors vous faites votre roux plus foncé et mouillez avec un bon jus; au moment de servir, terminez vos tendons avec un morceau de glace de viande ou de volaille et servez après vous être assuré qu'ils sont d'un bon sel et d'un bon goût.

### **Tendons de Veau à la Milanaise.**

Après avoir fait blanchir vos tendons et les avoir mis cuire dans un blanc au consommé vous préparez une sauce allemande avec la cuisson (Voir l'*Allemande*) et d'autre part une garniture milanaise que vous incorporez dans la sauce allemande avec les tendons, servez les dans une timbale ou une croûte de vol-au-vent ou encore dans une bordure ou une croustade de riz.

### **Tendons à la Jardinière.**

Faites braiser vos tendons de veau comme une noix de veau et presque sans cuisson, de sorte qu'ils prennent vivement une belle couleur; arrosez-les souvent afin qu'ils restent moelleux. Dressez vos tendons avec une garniture jardinière.

### **Veal Cutlet.**

Désossez quelques côtelettes de veau, enlevez les peaux et les nerfs, hachez bien ces chairs avec un peu de mie de pain, quelques jaunes d'œufs, et assaisonnez le tout;

ensuite vous leur donnez leur forme primitive, les panez et les faites sauter à feu vif ou griller à feu modéré, servez-les avec une garniture de pointes d'asperges, de laitues braisées, de petits pois ou d'œufs pochés. Vous pouvez également servir le veal cutlet avec une garniture à la bourgeoise ou avec une sauce tomate.

### **Rognon de Veau.**

Le rognon de veau est généralement très estimé à la broche. Alors il se sert en entrée avec une garniture quelconque, soit : pommes de terre rôties au beurre, soit légumes à l'anglaise ou préparés à la française, ou encore une sauce à part. La sauce tomate s'accorde bien avec cette entrée.

### **Rognon de Veau sauté.**

Émincez votre rognon ou ciselez-le, faites-le sauter à feu vif, assaisonnez-le de sel, poivre, un peu de muscade, ajoutez une cuillerée de sauce espagnole, quelques champignons, un peu de persil haché et un jus de citron

Vous pouvez également ajouter une réduction de madère ou un peu de champagne; mais ce dernier peut facilement être supprimé. Cependant voici de quelle manière le vin de Champagne ou de Madère sont supérieurement employés : faites sauter votre rognon à feu vif, retirez-le dans une casserole à part et faites réduire à plein feu un verre de madère ou de champagne dans la casserole où a cuit votre rognon; ajoutez alors votre espagnole, vos champignons, votre rognon déjà sauté, un peu de persil haché et un jus de citron. Servez après vous être assuré qu'il est d'un bon sel.

Le rognon sauté se fait également sans sauce espagnole. Vous le singez d'une pincée de farine, lorsqu'il est sauté, ajoutez un peu de vin blanc et un peu de jus, vos champignons, lui laissez faire deux ou trois bouillons en plein feu et le terminez avec un peu de persil et un jus de citron.

Vous pouvez également remplacer la farine par un peu de chapelure et le terminer de même, ou encore ne pas le

mouiller et le servir dans sa chapelure, bien rissolé, avec un jus de citron et un peu de persil haché. Des amateurs ou gourmets le préfèrent ainsi, parce qu'il n'a pas bouilli et qu'il est plus tendre.

### **Foie de Veau piqué braisé à la Bourgeoise.**

Piquez un foie de veau comme un filet de bœuf, faites-le braiser avec les mêmes principes que la noix de veau en fricandeau. Une heure et demie suffisent ; faites cuire une garniture de petites carottes et d'oignons que vous servez à l'entour.

### **Foie de Veau sauté à l'Italienne.**

Mettez une casserole plate au feu avec un peu de beurre que vous faites chauffer jusqu'à ce qu'il ait atteint le degré de beurre à la noisette ; placez ensuite votre foie de veau dans ce beurre, après l'avoir roulé dans la farine tranche par tranche ; lorsqu'il est rissolé, ajoutez une cuillerée de sauce tomate, un peu d'espagnole et de demi-glace, un demi-verre de vin blanc, et lorsque votre sauce aura jeté quelques bouillons, servez en couronne après vous être assuré qu'elle est d'un bon goût.

### **Foie de Veau à la poêle.**

Faites sauter votre foie au beurre dans une poêle ; lorsqu'il a pris couleur, mettez-le dans une casserole à l'étuve et faites revenir des oignons ciselés que vous mouillez d'un peu d'espagnole et de bon jus ; lorsqu'ils sont cuits, dressez votre foie en couronne et servez cette garniture dans le puits.

### **Du Mou de Veau.**

Mettez dans une casserole deux oignons, dont un piqué de deux clous de girofle, deux carottes, un bouquet garni, sel, poivre et un peu de muscade râpée ; versez ensuite une bouteille de vin et autant de bouillon, découpez votre mou par petites parties de trois centimètres carrés,



mettez-le dans une casserole et faites partir en plein feu comme pour une matelote ; laissez cuire à feu modéré lorsque vous aurez écumé, et, après une heure et demie de cuisson, terminez votre mou en ajoutant vos champignons, vos petits oignons glacés et un beurre manié. Si l'amphitryon aime le goût des anchois ou de la matelote, ajoutez un beurre d'anchois. De même vous pouvez ajouter quelques croûtons passés au beurre et quelques œufs frits que vous dresserez autour de votre mou.

Vous pouvez également faire un roux et ne mouiller qu'au jus, comme par exemple une espagnole ; alors vous mettez un peu de tomate, les mêmes aromates, et laissez cuire deux heures. Servez avec champignons sans beurre d'anchois.

### **Pieds de Veau.**

Faites cuire vos pieds de veau dans les braisières à gelée ou simplement dans votre jus après les avoir mis à dégorger à l'eau froide, et servez-les avec sauces piquante, ravigote, vinaigrette ou à l'huile, etc., etc.

Vous pouvez également les désosser et les farcir ; à cet effet, vous faites une farce ordinaire de veau, et, après en avoir farci vos pieds, vous les faites braiser dans un bon jus. Servez-les avec une sauce italienne.

### **Filet de Veau.**

Le filet de veau se sert également en entrée avec toutes sortes de garnitures ; alors vous le faites rôtir ou braiser avec soin comme la noix de veau en fricandeau. Il se sert également avec sauce tomate ou autres, ou simplement dans sa glace.

On pique quelquefois le filet de veau ; on peut aussi le clouter de langue à l'écarlate ou le bigarrer de truffes ; dans ces deux cas, vous le faites braiser avec soin et le servez avec sauce madère réduite ou à la Périgueux.

### **Escalopes de Veau.**

Levez vos escalopes dans le filet, donnez-leur la forme

de filet de volaille ou simplement celle d'une pièce de cinq francs, panez-les à l'anglaise et faites-les sauter au beurre clarifié. Servez-les avec une demi-glace ou une sauce tomate.

### **Escalopes de Filets Mignons.**

Levez le filet mignon qui se trouve sous le rosbif ou contre-filet et escalopez-le; aplatissez vos escalopes légèrement et faites-les sauter comme des filets de volaille; vous pouvez même les décorer aux truffes et les servir à la sauce suprême.

### **Escalopes de Filets de Veau à la Maréchale.**

Donnez-leur la forme de filets de volaille, panez-les à l'anglaise après les avoir panés à l'allemande, faites-les griller sur une feuille de papier beurrée à feu modéré et servez avec une sauce chateaubriant à part.

### **Filet de Veau sauté à la Marengo.**

Détaillez votre filet de veau après l'avoir désossé et faites sauter votre filet de veau avec un peu d'huile fine à plein feu; lorsqu'il a pris couleur, vous ajoutez un peu de bon jus, une cuillerée de sauce tomate et une d'espagnole, faites jeter un bouillon, puis vous terminerez en y ajoutant quelques champignons, un jus de citron et vous dresserez comme le poulet à la marengo avec croûtons passés au beurre, œufs frits et écrevisses, mettez des manchettes aux pattes des écrevisses et servez.

## DU COCHON

Choisissez de préférence un porc de provenance française ou de race anglaise. La contrée du Mans ainsi que la Touraine fournissent des porcs de très bonne qualité. L'avantage se fait surtout sentir à la cuisson. Les chairs moins flasques et beaucoup moins filandreuses fondent moins ; la proportion est d'un tiers ou tout au moins de 30 0/0 sur les animaux provenant du Bas-Morvan et surtout de l'Auvergne. Ces derniers ont une viande filandreuse (*et le plus souvent d'un rouge noirâtre violacé*) qui n'a pas de corps, et à la cuisson on est surpris du déchet. Chaque pays a sa manière de nourrir le bétail ; les uns savent allier à des cuissons de pommes de terre ou de févrolles, la farine de ces dernières ou la farine d'orge ; tandis que, dans d'autres contrées, on se contente d'une nourriture moins substantielle, ce qui laisse à désirer et contribue à léser la fermeté de la chair.

Les soins donnés à ces animaux, surtout ceux de propreté, sont loin d'être perdus ; malheureusement, on ne peut toujours faire comprendre ces conseils à des gens dont l'avarice tourne contre leurs propres intérêts.

C'est à l'acheteur de savoir choisir de préférence les viandes fermes et fines, on est certain de regagner à la cuisson la différence du prix sans compter la saveur qui est toujours très supérieure, ce dont l'artisan doit toujours se préoccuper avant tout. On doit toujours vérifier la viande de porc et éviter de s'en servir si l'on aperçoit des glandes roses ou blanches, ce qui indique que l'animal est ladre, malsain, par conséquent lourd et indigeste.

### **De la Cerveille.**

Voir la Cerveille de veau et celle de mouton, observez

les mêmes principes et servez-les avec les mêmes sauces ou apprêts. Si vous devez les faire frire ou sauter au beurre ne pas les faire dégorger et alors enlevez le sang, pendant qu'il est encore frais, autant que possible.

### **Cervelle de Porc en Crépinettes.**

Coupez votre cervelle en trois parties égales, préparez trois carrés de crépinettes sur lesquels vous placerez trois petites bandes de lard de la largeur de votre cervelle, puis vous étendez un peu de chair à saucisses sur les bandes de lard ; placez alors votre cervelle sur ces lits de chair à saucisses, les recouvrez d'un peu de chair d'une bande de lard et les enfermez alors dans la crépinette que vous panez à l'anglaise ; faites frire ou griller suivant le goût de l'amphitryon et servez avec ou sans sauce.

La rémoulade ou la sauce diable sont les sauces préférées pour cette entrée.

### **Les Oreilles de Porc.**

Faites cuire vos oreilles de porc dans un blanc, servez-les avec une sauce ravigote, sauce piquante, ou avec une purée de pommes de terre, de marrons, de haricots rouges ou de lentilles.

### **Oreilles de Porc à la Genevoise.**

Faites-les cuire à blanc et servez-les avec une garniture de morilles ou de champignons et avec sauce genevoise.

### **Oreilles à la Rouennaise.**

Farcissez vos oreilles, panez-les et faites-les frire, servez-les avec une sauce rémoulade.

### **Oreilles à la Nivernaise.**

Farcissez vos oreilles et faites-les braiser dans un bon jus. Servez-les avec une demi-glace ou une sauce diable.

### **Oreilles en Fromage.**

Nettoyez bien vos oreilles et faites-les cuire dans une

braisière avec un jambonneau; lorsque vos oreilles et votre jambon sont cuits, coupez votre jambonneau par tranches minces ainsi que vos oreilles, moulez-en un moule à charlotte que vous aurez foncé de bandes de lard, puis vous le ferez cuire au bain-marie au four pendant une heure; ayez soin avant de mouler, de bien assaisonner vos oreilles qui sans cela seraient fades, ajoutez quelques pistaches mondées si vous le désirez, puis lorsque votre fromage est cuit, vous le laissez refroidir, le démoulez et le glacez ou le panez. Vous pouvez également chemiser un moule de gelée et y faire prendre votre fromage. Alors vous le démoulez comme un aspic.

### **Langues de Porc.**

La langue de porc est généralement employée dans la charcuterie lorsqu'elle est fumée, à garnir les galantines, les hures de cochon, mais en cuisine vous pouvez la servir à la sauce piquante, à la sauce Robert, ou à toute autre sauce, ou encore avec les garnitures employées aux articles Langue de bœuf, de veau ou de mouton.

### **Boudin de Porc.**

La première des conditions pour obtenir du bon boudin, c'est de recueillir avec soin le sang du porc dans un vase où vous aurez mis préalablement un bon verre de vin blanc et le quart d'un verre de vinaigre; ensuite, en le recevant, de ne pas discontinuer de le battre afin qu'il ne se coagule pas, ou autrement dit qu'il ne caille pas. Ensuite, vous coupez votre panne et un peu de lard gras battu et coupé en petits dès, mêlez-les à votre sang que vous assaisonnez de fines herbes, sel, poivre, un peu d'oignon haché légèrement passé au beurre, un verre de cognac et des quatre épices. Remplissez votre boyau et attachez fortement les deux extrémités; faites-les pocher en les mettant dans l'eau frémissante et ne les laissez pas bouillir; retournez-les afin qu'ils sentent également l'effet du foyer et que la peau du boyau ne blanchisse pas; tenez-les couverts afin qu'ils ne ressen-

tent pas l'effet de l'air. Lorsqu'ils sont pochés, que le cœur est atteint, vous les égouttez sur des clayons, les couvrez d'un linge blanc et les laissez refroidir. Il arrive quelquefois qu'à la cuisson ils se fendillent ; pour éviter ce désagrément, piquez-les avec une aiguille à brider comme vous piqueriez des saucisses avant de les faire griller. Lorsque votre boudin est froid, coupez-le par tronçons, ciselez-le, et faites-le griller à feu vif.

### **Boudin à la Genevoise.**

Assaisonnez votre sang, tamisez-le et remplissez vos boyaux, faites-les pocher comme le boudin ordinaire et lorsqu'il est froid, vous le fendez en deux ; enlevez la peau et faites-le sauter au beurre à la poêle et servez-le avec une marmelade de pommes.

*Observation.* — Dans certains pays, on ajoute au sang la valeur d'un demi-litre de crème double, ce qui ne nuit nullement au bon goût du boudin.

Le boudin se sert également avec une purée de pommes de terre.

Des gourmets le désirent aux truffes ou aux champignons hachés, je m'incline devant le goût de l'amphitryon tout en recommandant le naturel.

### **Crépinettes de Porc.**

Prenez une livre de lard frais, moitié gras, moitié maigre, assaisonnez-le avec soin, hachez-le comme chair à saucisses, garnissez-en des carrés de crépinettes et faites-les griller. Servez-les avec une purée de pommes de terre ou un riz à la turque, ou bien faites-les sauter et faites une petite sauce au vin blanc mêlée de demi-glace, persil haché et jus de citron dans le genre de la sauce chateaubriant.

Vous pouvez également paner vos crépinettes à l'anglaise, alors vous les faites griller à feu modéré et servez une sauce à la diable à part.

### **Crépinettes de Foie de Cochon.**

Faites une farce avec votre foie et un peu de lard gras et maigre, assaisonnez, puis garnissez vos crépinettes, panez-les à l'anglaise et faites-les griller ou sauter au beurre. Servez avec une sauce rémoulade.

### **Côtelettes de Porc à la sauce Robert.**

Faites sauter vos côtelettes de porc dans un peu de beurre, puis vous passez également au beurre un peu d'oignon haché, quelques échalotes; lorsque vos côtelettes ont pris une belle couleur, vous les saupoudrez d'une cuillerée de farine que vous laissez roussir légèrement, puis vous mouillez d'un verre de vin blanc et un peu de jus, laissez cuire quelques minutes puis vous terminez votre sauce en ajoutant quelques cornichons hachés, un peu de glace de viande et un peu de fourniture également hachée, voyez que votre sauce soit d'un bon sel et servez.

### **Côtelettes de Porc à la Milanaise.**

Faites griller vos côtelettes et dressez-les en couronne, servez dans le puits une garniture milanaise, n'oubliez pas les manchettes.

### **Côtelettes de Porc à la Druard.**

Faites vos côtelettes un peu minces, garnissez-les d'appareil à cromesquis et enveloppez-les dans une crépinette, panez-les à l'anglaise, et faites-les frire à feu vif. Servez avec une sauce à la diable ou une sauce Chateaubriant à part.

### **Carré de Porc.**

Le carré de porc se sert en entrée avec une garniture de choucroute ou une jardinière, voire même avec une flamande. A cet effet, vous les faites rôtir à la broche en

l'arrosant d'un filet de vinaigre à l'estragon et de son propre jus. Si vous le servez en couronne après l'avoir décoré, vous pouvez placer la garniture au milieu de la couronne. Une purée de marrons ou de pommes de terre est excellente avec cette pièce. Vous l'arrosez d'un filet de demi-glace lorsqu'il est dressé.

### **Andouilles de Fraise de Veau.**

Faites dégorger une fraise de veau, faites-la blanchir, puis vous la ciselez et l'empochez dans des boyaux de porc en les assaisonnant comme il faut; quelques amateurs les demandent truffés, alors vous y ajoutez quelques lames de truffes et un peu de truffes hachées. Attachez les extrémités de vos andouilles et faites-les cuire à l'eau frémissante. Mettez-les en presse et lorsqu'elles sont froides, vous les ciselez et les faites griller à feu modéré. Servez-les sans autres apprêts. Les andouilles se mangent généralement avec de la moutarde.

### **Andouilles à la Crème.**

Lorsque vos andouilles sont blanchies, c'est-à-dire vos fraises, vous les ciselez et les faites cuire dans une sauce béchamel un peu claire qui n'arrive à son degré de cuisson ou de réduction que lorsque votre fressure est cuite, alors vous en remplissez vos boyaux, attachez les deux extrémités et mettez-les cuire à l'eau frémissante pendant une heure environ, puis les laissez refroidir autant que possible en presse. Ciselez-les légèrement et faites-les griller à feu vif. Servez également sans aucune sauce. On peut incorporer quelques lardons minces de langue à l'écarlate ou de jambon et faire cuire les andouilles dans une bonne braisière.

### **Andouilles.**

Choisissez les boyaux les plus charnus du porc, nettoyez-les et mettez-les à dégorger toute une nuit, égouttez-les, séchez-les dans un linge, mettez-les mariner dans un bon assaisonnement de macis, coriandre, muscade,



clous de girofle, sel, poivre et un peu de cayenne, remplissez-en d'autres boyaux, attachez-les avec soin et mettez-les dans la saumure; lorsque vous voulez les faire cuire, lavez-les, et mettez-les dans une bonne braisière bien aromatisée, laissez-les refroidir dans leur cuisson, égouttez-les, ciselez-les et faites-les griller à feu modéré.

### **Andouilles à la Béchamel.**

Faites une bonne sauce à la béchamel, ciselez une fraise de veau, une demi-livre de lard de poitrine, autant de panne; assaisonnez le tout avec soin, mélez-le à votre sauce, remplissez-en des boyaux bien nettoyés, faites cuire dans une bonne braisière et lorsqu'elles sont refroidies dans leur cuisson, ciselez vos andouilles et faites-les griller à feu modéré. Servez-les pour hors-d'œuvre de déjeuner.

### **Cervelas fumés.**

Hachez quelques parties de lard de poitrine et un peu de lard gras, assaisonnez-le de gros poivre, de sel, remplissez-en vos boyaux et faites-les suer dans une étuve pendant quarante-huit heures, ensuite vous les pendez dans une cheminée et vous en servez au besoin. Ce cervelas se fait cuire ordinairement avec un plat de choux ou de choucroûte, mais également dans une braisière pour servir de hors-d'œuvre lorsqu'il est froid.

### **Le Filet de Porc.**

Levez un filet de porc, piquez-le, faites-le rôtir et servez-le avec une garniture de légumes, soit une jardinière, soit une purée de pommes de terre, arrosez-le d'une demi-glace.

### **Filet de Porc pané, grillé à la Rémoulade.**

Levez un filet de porc, panez-le à l'anglaise, faites-le griller à feu vif et servez-le avec sauce rémoulade.

Escalopez un filet de porc, panez vos escalopes, faites-les sauter et servez-les dans leur glace ou avec une garniture de petits légumes; soit pointes d'arperges, petits pois, pommes de terre Chateaubriant, etc., etc.

### **Filet de Porc en Escalopes.**

Faites rôtir votre filet, détaillez-le et après avoir paré les lames de filet vous les glacez et les laissez refroidir; ensuite vous moulez un moule de gelée au quart du moule, formez une couronne et remplissez votre moule de gelée, faites prendre à la glace et démoulez comme l'aspic, à l'eau chaude.

### **Filet de Porc en Bellevue.**

Vous pouvez également piquer vos escalopes de filet et les faire glacer au four et lorsqu'elles sont froides en garnir votre moule de gelée.

### **Saucisses aux Truffes.**

Hachez une livre de chair à saucisses, c'est-à-dire du porc frais, gras et maigre. Assaisonnez-le, incorporez un peu de truffe hachée et emplissez-en vos petits boyaux que vous aurez bien nettoyés préalablement. Piquez vos saucisses et faites-les griller à feu modéré; servez-les avec une sauce périgieux à part.

### **Saucisses ordinaires.**

Hachez une livre de lard frais, autant de porc frais, assaisonnez votre farce et emplissez vos petits boyaux, attachez les extrémités, piquez-les et faites griller ou sauter dans un peu de beurre; servez sur une purée de pommes de terre ou avec un peu de riz au gras.

### **Pieds de Cochon aux Truffes.**

Préparez de la chair à saucisses dans laquelle vous incorporez des truffes hachées et des pieds de porc désossés et coupés menu, puis vous prenez une crépi-

nette que vous étendez sur la table, la garnissez de lames de truffe de part en part, vous mettez votre chair à saucisses par portions égales et enveloppez chaque portion dans un carré de crépinette large de vingt centimètres carrés; vous les panez à l'anglaise et les faites griller, ou bien les faites griller sans les paner et les servez avec une sauce périgueux. Donnez-leur la forme d'un demi-pied de porc en les enveloppant dans la crépinette.

Vous pouvez également faire cuire vos pieds de cochon désossés et lorsqu'ils sont froids les envelopper de cet appareil, les paner à l'anglaise et les servir au naturel, c'est-à-dire sans sauce.

### **Pieds de cochon à la Sainte-Menehould.**

Fendez vos pieds en deux, retirez l'os du milieu, ficelez-les avec de petites bandes de toile afin qu'ils conservent leur forme, faites-les cuire aux trois quarts dans une braisière bien aromatisée et mouillée en partie avec du vin blanc; puis vous les laissez refroidir dans leur gelée, les panez au naturel, les faites griller et les servez avec une sauce ravigote ou une maître d'hôtel fondue, dans laquelle vous incorporez quelques échalotes hachées et un petit morceau de glace de volaille.

Souvent on fait cuire les pieds entiers dans une bonne braisière, et quand ils sont froids, au sortir de la gelée, on les fend, on les pane et on les fait griller à feu modéré pour les servir au naturel.

### **Saucisson à l'ail.**

Hachez un kilogramme de porc frais, ajoutez-y un assaisonnement de sel, poivre en grains, quatre épices et un peu d'ail pilé, emplissez-en vos boyaux, faites-les pocher à l'eau frémissante pendant vingt minutes et égouttez-les, faites-les cuire dans une étuve à la vapeur pendant une heure et demie et laissez-les refroidir pour les servir en hors-d'œuvre; autrement, vous les faites cuire dans un plat de choux ou de choucroute et les servez chauds.

### Petit Salé aux Choux.

Ayez un morceau de lard de poitrine que vous mettez dessaler dans un peu d'eau froide, faites-le cuire dans un plat de choux ou de tout autre légume.

Servez-le chaud ou froid suivant la circonstance. Une heure d'ébullition suffit à sa cuisson.

*Observation.* — Le petit salé ou lard de poitrine rend d'importants services dans la cuisine. Il est employé avec succès dans les mirepoix, dans les ragoûts ou civets, dans les compotes de pigeons. A cet effet, vous ne le faites pas dessaler, seulement vous enlevez la superficie qui, généralement, est un sel sec ou pur.

#### Petit Salé. (*Manière de le préparer.*)

Le petit salé se prépare ainsi : vous prenez une poitrine de porc frais, la détaillez de manière à pouvoir la mettre dans un vase dans lequel vous mettez un lit de sel, puis un lit de porc frais et continuez jusqu'à épuisement de vos morceaux de poitrine, ensuite vous couvrez d'un lit de sel assez épais et, de temps en temps, vous retirez votre lard de ce sel pour le frotter avec du sel sec, puis l'empilez et le laissez huit jours ainsi, pendez-le et le laissez sécher pour vous en servir au besoin. Autrement, vous pouvez le laisser dans une saumure fraîche et ne l'égoutter que pour vous en servir. S'il était trop salé, il faudrait le faire dégorger dans l'eau courante.

#### Lard à piquer. (*Manière de le préparer.*)

Le lard à piquer rend d'importants services dans la cuisine. Son nom indique son principal office, c'est-à-dire qu'il sert à piquer les viandes de boucherie, de venaison, de volaille, et même les chairs de poisson ; il sert à barder les pièces que je viens d'indiquer et à foncer les pâtés ou les terrines, à garnir les galantines, les pâtés et les terrines, les hures, etc., etc. ; enfin à faire des bandes pour croques, artichauts barigoule, etc. Râpé, il remplace

avantageusement le beurre dans la duxelle ou pour appareil à côtelettes à papillotes; il entre également, dans une grande proportion dans les farces ordinaires.

Voici de quelle manière il se prépare :

Prenez vos bandes de lard, frottez-les tous les jours de sel marin pendant dix jours, ensuite vous les imprégnez de sel bien sec et les pendez dans un endroit aéré et surtout pas humide; il faut plusieurs mois pour obtenir du bon lard à piquer.

Il ne doit pas entrer dans la saumure.

Vous pouvez également mettre vos bandes de lard gras dans une quantité de sel, en observant qu'elles ne se touchent pas ou ne pas laisser de vide, afin d'éviter qu'aucune partie ne prenne un goût de rance. Cette première opération dure quelques mois; pendez-les ensuite après les avoir frottées de sel sec; lorsque votre lard a repris une certaine dureté, vous pouvez vous en servir. La première méthode est préférable.

### **Pâté de Foie de Porc.**

Voyez la manière de traiter du pâté de foie gras ou mieux encore la manière de faire la farce cuite; ajoutez-y des pistaches et faites-le cuire dans une croûte ou dans un moule. Dans ce dernier cas, vous le faites cuire au bain-marie et ensuite lorsqu'il est froid, vous chemisez un moule de gelée et y placez votre pâté démoulé à froid, puis vous coulez un peu de gelée entre la chemise de votre pâté et le pâté, de sorte qu'il n'y ait pas d'air entre les deux, puis, lorsque la gelée est prise, vous le démoulez comme l'aspic.

### **Foie de Porc sauté.**

Voyez le *Foie de veau sauté à l'italienne* et opérez de même.

### **Foie de Porc sauté aux Truffes.**

Découpez votre foie par tranches, faites-le sauter dans un peu de beurre, ajoutez, lorsqu'il a une belle couleur,

un verre de madère, une cuillerée de sauce espagnole et quelques truffes coupées en lames ; ne le laissez pas bouillir, dressez-le s'il est d'un bon sel et faites réduire votre sauce quelques secondes ; dressez votre garniture de truffes dans le puits et saucez légèrement.

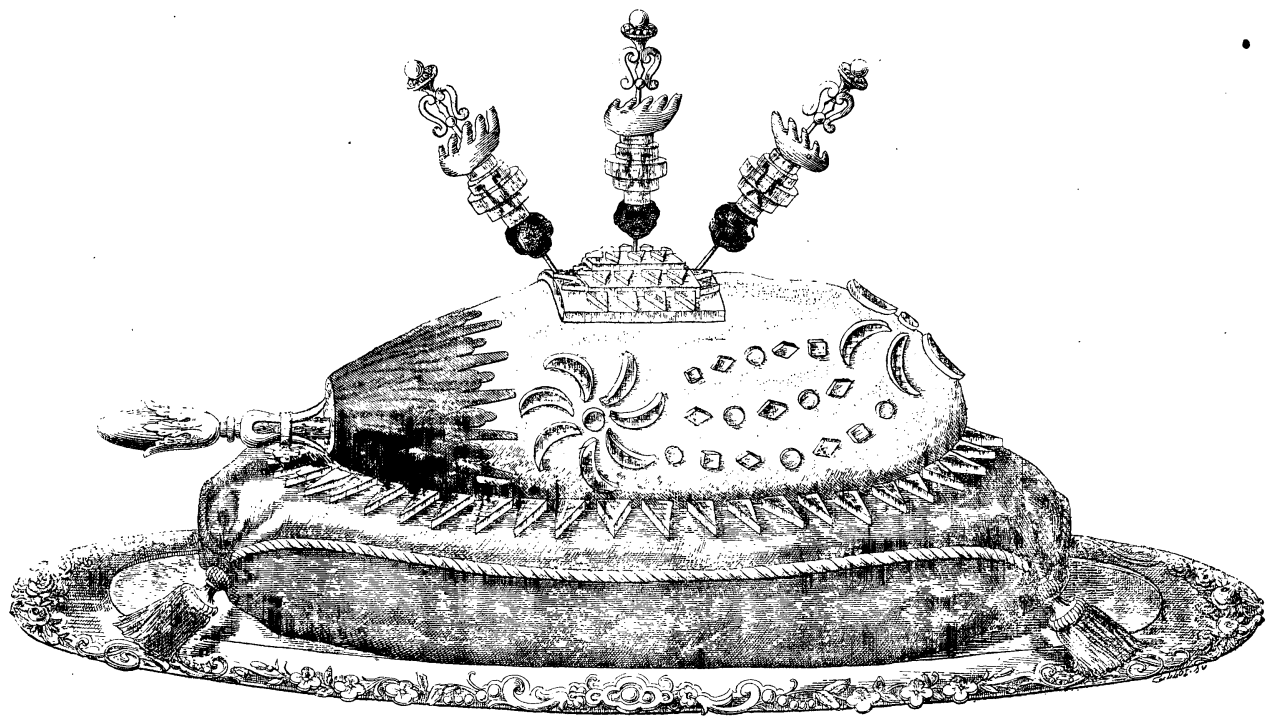
### **Jambon d'York à la gelée.**

Parez un jambon d'York, mettez-le à dégorger la veille, changez l'eau s'il doit y rester plus de douze heures, faites-le cuire avec une poignée de bon foin et quelques aromates tels que thym, clous de girofle, laurier, oignons, carottes. Sitôt parti à grande ébullition, laissez-le cuire lentement pendant deux heures, égouttez-le, laissez-le refroidir, parez-le en laissant une partie de la peau adhérente au manche, formez des dents à l'aide du couteau, parez bien le gras, glacez la peau à l'aide d'un peu de glace blonde et le gras avec de la gelée. Décorez avec de la belle gelée clarifiée et de différentes nuances ; piquez vos trois hâtellets sur un carré de gelée monté en gradins, placez un manche en corne de cerf à l'os du jambon, croûtonnez à la gelée sur un édredon de graisse que vous glacez à l'écarlate et que vous entourez d'un cordon au beurre de safran, laissant retomber un gland sur chaque côté du plat. (Voir *fig. 34.*)

Les jambons d'York, de Bayonne et de Mayence sont les plus recherchés. Cependant on trouve de bons jambons dans tous les pays ; ce sont les soins qu'on leur donne qui en font la qualité. Il faut toujours choisir le jambon d'un animal jeune et qui ne soit resté trop longtemps ni au saloir ni au fumoir.

### **Jambon aux Épinards. (*Sauce Madère.*)**

Levez la peau de votre jambon, faites-le braiser ourôtir au four avec une bonne mirepoix et un verre de madère, arrosez-le souvent sans lui laisser prendre trop de couleur. Servez-le après une heure trois quarts de cuisson à feu modéré, avec sauce madère à part ou bien avec une garniture d'épinards au jus ; glacez votre jambon légèrement.



Jambon d'York à la gelée (fig. 34).

N'oubliez pas de mettre une manchette ou un manche de métal à votre jambon avant de le servir.

### **Aspic de Jambon.**

Coupez quelques lames de jambon, clarifiez un peu de gelée, décorez le fond et les bords d'un moule à aspic, en le remplissant à mesure d'une ou deux cuillerées de gelée, formez une couronne de vos lames de jambon, remplissez votre moule de gelée et faites-le prendre dans un endroit frais ou à la glace. Démoulez avec un peu d'eau chaude et dresser sur une serviette pliée à cet effet ou sur un socle. Dans ce dernier cas, vous croûtonnez à la gelée.

### **Jambon à la Milanaise.**

Faites rôtir votre jambon en l'arrosant de madère, ou emballez-le dans une double feuille de papier beurrée contenant une mirepoix passée au beurre. Préparez une garniture milanaise que vous servez à part, ou encore vous la dressez sur votre plat et votre jambon sur la milanaise, glacez légèrement et servez.

### **Jambon à la Paysanne.**

Faites blanchir un chou frisé ou pommé, assaisonnez-le et marquez-le dans une casserole avec un bouquet garni, deux carottes, deux oignons piqués de clous de girofle, puis vous placez votre jambon dans le milieu de vos choux, le couvrez d'une feuille de papier beurrée et après deux heures de cuisson à feu modéré vous le servez. Mouillez vos choux avec le dessus de votre pot-au-feu.

Si vous êtes dans une maison princière, vous ajoutez une ou deux perdrix que vous faites rôtir à moitié préalablement afin de parfumer vos choux, et un saucisson à l'ail que vous ne mettez que vingt minutes avant de servir.

### **Jambon à la Financière.**

Faites braiser votre jambon avec très peu de cuisson



et une bonne garniture de légumes. Lorsqu'il est tombé à glace après une heure trois quarts de cuisson vous le dressez avec une garniture financière.

### **Jambon aux Champignons farcis**

*(Porte Maillot).*

Faites rôtir votre jambon et servez-le avec une sauce espagnole réduite au vin de Madère et une garniture de champignons farcis.

### **Jambon aux Tomates farcies.**

Faites rôtir votre jambon après l'avoir mis à dégorger pendant vingt-quatre heures et servez-le avec une garniture de tomates farcies.

### **Épaule de Cochon ou Jambonneau désossé.**

Désossez une épaule de cochon, faites-la cuire dans une braisière d'eau garnie de légumes tels que carottes, oignons et bouquet garni. Lorsqu'il est bien cuit, laissez-le refroidir dans un moule rond dans lequel vous le mettez en presse. Lorsqu'il est froid, vous chemisez un moule de gelée, y placez votre jambon ; coulez de la gelée de sorte qu'il n'y ait pas d'air et le démoulez comme un aspic sur un socle que vous croûtonnez à la gelée.

### **Le Jambonneau.**

Après lui avoir fait subir quelques jours de saloir, vous le mettez dégorger un jour à l'eau froide et faites cuire le jambonneau dans une bonne braisière bien aromatisée, laissez-le refroidir et roulez-le dans une chapelure blonde. Le jambonneau se sert comme hors-d'œuvre froid avec gelée et cornichons.

### **Jambon au Naturel.**

Faites cuire votre jambon dans une braisière d'eau, après l'avoir fait dégorger vingt-quatre heures à l'eau froide ; laissez-le refroidir et servez-vous-en pour garni-

ture de pâtés, terrines, galantines, hures de porc ou de sanglier, daubes, etc. Pour piquer ou clouter les noix de veau ou de bœuf, les volailles, et le gibier, etc., etc., pour faire la farce à pâté ou à galantine, pour fonder les braisières, pour les mirepoix ou encore dans les compotes de pigeons, comme garniture de petits pois ; dans les financière, toulouse ou tortue, ou pour garniture d'omelettes ou d'œufs à l'américaine, etc., etc. Le jambon s'emploie également cru et remplace le lard de poitrine très avantageusement comme qualité, car autrement il est plus cher. Il se sert également entier ou détaillé à la gelée.

### **Manière de préparer les Jambons.**

Prenez quelques jambons frais, frottez-les de sel pendant plusieurs jours et exposez-les dans un courant d'air ; ensuite vous les enveloppez de cendres de bois, les enfermez dans un sac contenant du foin et les pendez dans un endroit sec. Vous pouvez ajouter quelques feuilles de laurier et quelques branches de thym dans votre sac.

Autrement, vous mettez vos jambons pendant trois semaines dans une saumure, les égouttez, les séchez dans un linge et les pendez à l'une des parois de la cheminée pendant plusieurs mois. Tâchez qu'ils soient assez éloignés du foyer pour n'en recevoir qu'une chaleur douce.

Vous pouvez également, après leur avoir fait subir ces premiers préparatifs, c'est-à-dire la saumure, les mettre dans un saindoux que vous salez légèrement, etc., etc.

### **Queue de Porc à la Ravigote.**

Faites griller une queue de porc frais et servez-la avec une sauce ravigote.

### **• Queue de Porc à la Tartare**

Panez une queue de porc frais, à l'anglaise, faites-la griller et servez-la avec une sauce à la tartare.

### **Queue de Porc à la Soubise.**

Faites braiser une queue de porc frais, servez-la avec une garniture ou sauce soubise.

### **Queue de Porc à la purée de Pommes de terre.**

Ayez une queue de porc à laquelle vous aurez fait subir quinze jours ou trois semaines de saumure laissez-la dégorger quelques heures à l'eau froide, puis vous la faites cuire à l'étouffée et la servez avec une garniture de purée de pommes de terre.

### **Queue de Porc à la Paysanne.**

Mettez votre queue de porc dans un pot en terre que vous remplissez d'eau ; mettez-le devant le feu, faites-le écumer, puis vous le garnissez de carottes, oignons et un petit bouquet garni ; vingt-cinq minutes avant de servir vous garnissez ce pot de pommes de terre, petits pois et un peu de laitue. Servez votre queue de porc et vos légumes sur le même plat.

Vous pouvez également faire cuire des choux avec votre queue de porc, alors vous les faites blanchir préalablement et les mettez cuire en même temps que la queue de porc.

### **Queue de Porc à la sauce Tomate.**

Faites braiser votre queue de porc comme il est indiqué à la noix de bœuf, et servez-la avec une sauce tomate.

Si vous servez la sauce à part, glacez votre queue de porc et saucez-la légèrement d'espagnole.

### **Du Rognon de Porc.**

Le rognon de porc se sert en brochette ou sauté suivant le goût de l'amphitryon. Observez les mêmes principes que pour le rognon de mouton.

### La Panne.

Faites fondre votre panne à feu doux ; à cet effet, vous la coupez en petits dés et l'aromatisez de thym, laurier et un oignon piqué de clous de girofle.

Si vous désirez vous en servir pour truffer des volailles, mêlez-la à une égale quantité de lard gras que vous faites fondre ensemble, puis vous la passez dans un tamis afin qu'il ne reste aucun petit nerf et aucun des aromates, alors vous hachez quelques truffes ou les parures de truffes dont vous avez l'intention de vous servir pour truffer votre volaille et les ajoutez à votre panne pendant qu'elle est encore tiède.

### Le Sang.

Le sang du porc sert à faire le boudin, mais il n'est pas rare de s'en servir pour lier une sauce de civet lorsqu'un lièvre a perdu le sien totalement ou même si c'est un civet de mou de veau, de bœuf ou de tout autre animal, car il arrive souvent que le sang du chevreuil, de l'ours, de l'isard et de la gazelle sont coagulés ou caillés lorsqu'on est prêt à s'en servir, parce qu'on n'a pu prendre à temps les précautions nécessaires.

Le civet de mouton mariné en chevreuil se lie également au sang de porc.

### Hure de Cochon à la Champenoise.

Après avoir flambé et blanchi une tête de cochon, vous la désossez, la garnissez d'une farce fine de porc mêlée à une farce de volaille, puis vous formez entre chaque couche de farce une couche de lardons entremêlés de langue à l'écarlate et de pistaches ou de truffes, quelques lames de jambon maigre de Bayonne ou d'York et donnez à votre tête la forme primitive, puis vous la cousez, l'emballez dans un linge assez fort et faites cuire à feu modéré dans une gelée que vous clarifierez et mettrez à rafraîchir dans des sautoirs ou casseroles plates afin de pouvoir croûtonner votre hure lorsque vous la dresserez ; pour

dresser cette hure vous la faites refroidir, la glacez à la demi-glace et lui formez des yeux avec un peu de gelée moulée dans un petit verre, un peu de blanc d'œuf découpé et une demi-boule de truffes. Décorez votre hure au saindoux et croûtonnez-la à la gelée.

Vous pouvez également la paner à la chapelure blonde afin de pouvoir l'emporter dans les parties de chasse ou promenades ; cette dernière méthode est préférable. On emporte de la gelée à part dans un moule.

### **Brochettes de Foie de Cochon à la sauce Diable.**

Escalopez votre foie, embrochez-le après l'avoir saupoudré de fines herbes, sel et poivre ; trempez votre brochette dans une sauce hâtelet, panez-la à l'anglaise, faites-la frire à feu vif ou griller et servez-la avec une sauce à la diable à part.

*Observation.* — Ce mets italien se fait aussi cuire à la broche ; à cet effet, on pane les escalopes de foie avant de les embrocher, puis on les débroche pour les servir en buisson avec une sauce tomate ou une demi-glace légèrement beurrée, que vous terminez avec un jus de citron ou des fines herbes.

### **Fromage de Cochon à la Genevoise.**

Mettez mariner les chairs d'une tête de porc, faites-les cuire dans une bonne braisière mouillée de vin d'Yvorne ou de Lacôte, égouttez-les, garnissez-en un moule, mettez sous presse et, lorsqu'il est froid, démoulez-le ; veillez à ce que la couenne soit bien échaudée avant de mettre vos chairs dans la marinade. C'est un des points les plus essentiels, et en garnissant le moule, égalisez les parties grasses et maigres afin que votre fromage ait une bonne mine en le découpant.

### **Fromage d'Oreilles de Cochon à la Villeroi.**

Mettez vos oreilles à mariner avec quelques couennes de lard bien blanchies ; que votre assaisonnement soit bien

composé de basilic, clous de girofle, coriandre, muscade, sauge, fenouil, une pincée de salpêtre, du thym, du laurier, des quatre épices, un peu de cayenne, couvrez vos oreilles, laissez-les quelques jours dans cet assaisonnement, faites-les cuire dans une bonne braisière avec tous les os de l'échine, de la tête et un fort bouquet garni ; garnissez aussi votre braisière de carottes, d'oignons, d'estragon, fenouil, etc., etc. Mouillez-la avec du bon vin blanc, du consommé et un verre de cognac ou de bonne eau-de-vie de genièvre ; faites cuire lentement pendant six heures, égouttez vos oreilles, mettez-les dans un moule avec vos couennes et quelques lames de langue à l'écarlate, mettez en presse et démoulez votre fromage lorsqu'il sera froid. Servez-le avec de la gelée hachée. On peut décorer le plat à l'aide de cornichons.

*Observation sur la manière de mariner les chairs de porc.* — Il y a deux manières de mariner les chairs de porc. Lorsque ces chairs sont destinées à garnir un pâté, une galantine, etc., on les assaisonne de sel, poivre, fines herbes, jus de citron et huile d'olive. On les couvre de tranches de carottes, d'oignons et de branches de persil. Si elles doivent être piquées, le piquage se fait préalablement.

Les côtelettes, les filets, les escalopes, les filets mignons se préparent de même la veille seulement.

Tandis que lorsque ces chairs doivent figurer comme gibier, sous la forme d'un marcassin, d'une hure de sanglier, etc., on les met dans une bonne marinade chaude ou froide de gibier. (Voir les marinades à l'article *Marinade de Chevreuil*.) Laissez ces chairs mariner une dizaine de jours avant de vous en servir. On peut forcer en aromates, ajouter de la sauge, du mélilot, de la menthe ou de l'absinthe. Le brou de noix est également employé dans les marinades à l'anglaise.

Si l'on désire que les chairs soient rouges, on peut les frotter avec un peu de salpêtre avant de les mettre dans la marinade.

Lorsqu'on a du temps devant soi, on doit préférablement employer la marinade froide ; les chairs ainsi pré-

parées peuvent également servir de garniture dans un pâté ou une galantine.

### Saindoux.

Coupez votre panne en gros dés, faites-la fondre avec un peu d'eau et aromatisez-la suivant la nécessité ; faites-la cuire lentement, passez-la au tamis dans une terrine et mettez-la au garde-manger pour vous en servir au besoin.

*Observation.* — Le saindoux, dans certaines conditions, est préféré au beurre pour certains mets. A Paris, il est employé comme addition dans les fritures ou bien pour fabriquer des socles. A cet effet, on met à dégorger du suif de rognon de mouton que l'on hache, puis on le fait fondre au bain-marie ou comme le saindoux ; il doit être pressé dans un torchon neuf et fouetté avec le saindoux, tandis qu'ils refroidissent ; ajoutez un peu de bleu de Prusse et un jus de citron en le fouettant, afin de lui donner une belle teinte blanche, et servez-vous-en pour décorer vos socles ou vos grosses pièces de charcuterie ou une hure de sanglier. La proportion est de 50 pour 100 de graisse de mouton. On peut ajouter un peu de stéarine ou de bougie.

### Manière de tailler le lard.

Enlevez quelques bardes pour les différents usages de la cuisine, roulez-les et mettez-les sur une assiette. Coupez ensuite une bande de lard dans la largeur de trois centimètres, lorsque c'est pour piquer un cuissot, un filet, un fricandeau, et de deux seulement pour la volaille, le gibier, les ris de veau, etc. Prenez un tranche-lard, placez-vous de manière à avoir le poignet droit dégagé, tenez votre lard sous les doigts repliés de la main gauche et coupez votre lard perpendiculairement en petites bandes jusqu'à la couenne, rassemblez-le, donnez-lui sa première forme, couchez votre couteau horizontalement, posez vos doigts allongés sur la surface de votre lard et tranchez comme pour enlever une barde que vous déposez,

sans séparer vos petits lardons, sur une assiette ; continuez en posant le talon du couteau sur le bord du premier lardon et en retirant horizontalement de manière à obtenir la même épaisseur pour tous les lardons, ainsi jusqu'à la couenne.

### **Du Porc rôti.**

Le porc est généralement d'une nature assez grasse pour pouvoir être rôti sans le secours du beurre ni d'aucune graisse, il demande également à cuir à feu clair et vif. Le rôti de porc est excellent. On peut également l'arroser de vinaigre à l'estragon.

### **Du Filet de Porc frais rôti.**

Dégraissez votre filet de porc ; ciselez légèrement la partie couverte et embrochez-le, mettez-le sur une broche anglaise ; faites rôtir à feu vif pendant une heure et demie ; cette viande doit être bien cuite ; en la piquant avec une aiguille à brider, vous verrez jaillir un jus blanc qui vous indiquera qu'il est suffisamment atteint. Arrosez souvent votre filet et adjoignez à son propre jus un peu de vinaigre à l'estragon, ce qui le relèvera et l'aromatisera, car il est d'une saveur un peu fade, dégraissez son jus avant de le servir et assurez-vous qu'il est d'un bon sel et surtout bien chaud.

### **Le Jambon à la Broche.**

Lavez la peau qui couvre votre jambon, mettez-le à la broche anglaise afin de ne pas le percer, ou assujettissez-le sur une broche au moyen de deux hâtelets dont vous attachez les extrémités sur la broche ; deux heures d'une cuisson modérée et régulière sont nécessaires à cette pièce. Arrosez-le de son propre jus et lorsqu'il est sur le point de terminer sa cuisson ajoutez un peu de bon madère dans son jus pour le parfumer. Si le feu est trop vif, emballez votre jambon dans une feuille de papier beurrée contenant une mirepoix fine passée au beurre et ayez soin de la déballer pour lui faire prendre une couleur blonde dès que le feu sera apaisé.



# DE LA POULARDE

## **La Poularde du Mans truffée à la Périgieux.**

Flambez légèrement une belle poularde, videz-la avec beaucoup d'attention, puis vous préparez de la panne comme il est indiqué au truffage et quelques truffes que vous coupez d'égale grosseur ; faites-les sauter au madère réduit ; alors vous commencez à farcir votre poularde, en faisant glisser quelques lames de truffes entre cuir et chair, puis vous la bourrez de panne et de truffes, cousez le croupion préalablement et entonnez par la poche de l'estomac que vous rapportez ensuite sur le dos où vous l'arrêtez avec un peu de fil doublé. Bridez votre volaille en entrée, appliquez une barde de lard que vous fixez sur l'estomac au moyen d'un peu de ficelle, puis vous la placez dans une braisière moyenne dans laquelle vous aurez préalablement passé une mirepoix au beurre que vous aurez mouillée d'un bon consommé de volaille ; garnissez votre braisière avec les abatis de votre poularde, un bouquet garni, un oignon piqué de deux clous de girofle et une ou deux carottes ; faites partir en plein feu, écumez votre braisière et laissez-la mijoter sur un feu modéré pendant trente-cinq ou quarante minutes, suivant la grosseur ou la finesse de la volaille.

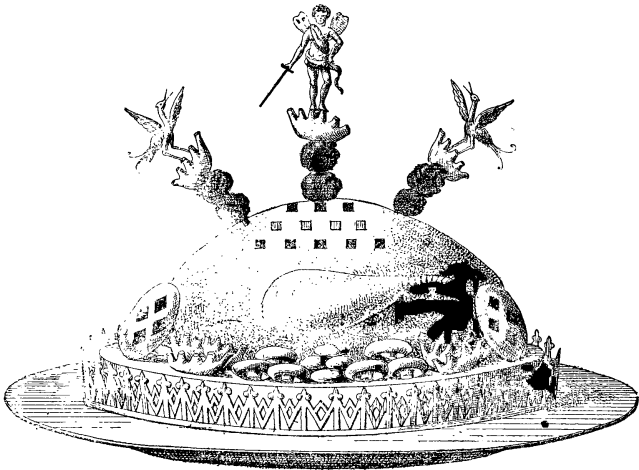
Égouttez bien votre volaille, débridez-la et dressez-la sur votre plat, saucez-la légèrement d'un peu de sauce Périgieux ; servez une saucière de sauce Périgieux à part.

## **Poularde à la Toulouse.**

Videz et flambez votre poularde, faites-lui une légère incision sous chaque cuisse, afin de pouvoir faire rentrer les cuisses en dedans, bridez votre volaille, bardez-la et mettez-la braiser dans un consommé de volaille,

comme il est indiqué pour la poularde à la Périgieuse. Égouttez votre poularde, dressez-la et garnissez-la d'une Toulouse.

La poularde à la Toulouse peut également se faire rôtir à blanc, c'est-à-dire que vous l'emballez dans une feuille de papier beurrée dans laquelle vous mettez quel-



Poularde à la Toulouse (fig. 35).

ques tranches de carottes et d'oignons, et quelques parures de champignons, vous bourrez l'estomac de beurre et arrosez votre poularde que vous faites cuire à la broche ou au four, sans lui laisser prendre aucune couleur.

Veillez à ce que votre Toulouse soit d'un bon goût. Vous pouvez servir cette pièce avec hâtelets composés de truffes, champignons cannelés et crêtes de coq. (Voir fig. 35).

### **Poularde à la Financière.**

Videz, flambez, parez, bridez et bardez une poularde, faites-la braiser comme il est indiqué à l'article poularde à la Périgieuse et servez-la avec une garniture à la finan-

cière ; si vous servez avec hâtelets, vous garnissez ces derniers de champignons, truffes et écrevisses.

### **Poularde à la Chipolata.**

Videz, flambez, parez, farcissez de foies de volaille et de marrons une poularde, bridez-la, bardez-la et faites-la braiser comme il est indiqué pour la poularde à la Périgieux. Servez avec garniture à la chipolata ; faites griller vos marrons pour farcir votre poularde. (Voir *fig. 49. Dinde à la chipolata.*)

### **Poularde au gros sel.**

Videz, flambez, parez, bridez et bardez une poularde ; faites-la braiser comme il est indiqué pour la poularde à la Périgieux. Débridez, dressez votre poularde et servez avec un peu de gros sel et un jus clarifié.

### **Poularde à l'Estragon.**

Videz, flambez, parez, bridez et bardez une poularde, faites-la braiser comme il est indiqué pour la poularde à la Périgieux ; servez votre poularde avec un jus très clair dans lequel vous ajoutez quelques feuilles d'estragon blanchies préalablement. Vous pouvez également garnir votre braisière d'un bouquet d'estragon afin que votre volaille en prenne l'arome.

### **Poularde à la Chevalière.**

Parez votre poularde après l'avoir vidée et flambée, bridez-la et piquez-la de langue à l'écarlate, faites-la braiser comme il est indiqué pour la poularde à la Périgieux. Servez-la avec une sauce velouté à l'essence de volaille.

### **Poularde à la Chivry.**

Videz, flambez et parez une poularde, piquez-la de lard ferme et coupé mince (la volaille ne se pique que sur l'estomac), bridez-la et faites-la braiser comme il est indiqué

pour la poularde à la Périgieux. Servez avec une sauce suprême et une garniture de petites cassolettes garnies d'huitres à l'allemande.

### **Poularde au cari à l'Indienne.**

Videz, flambez et parez une poularde, mettez-la dans une braisière contenant du consommé de volaille et une ou deux poignées de riz Caroline que vous aurez frotté dans un vase rempli d'eau, afin d'enlever la poussière ou l'enveloppe qui quelquefois reste après, laissez cuire et servez en ajoutant une pincée de cari à l'Indienne dans votre riz que vous dressez de chaque côté de votre poularde, en ne laissant voir que l'estomac de cette volaille que vous glacez légèrement. Servez un peu de demi-glace à part.

### **Poularde au Safran.**

Videz, flambez, parez, bridez et bardez votre poularde, faites-la cuire dans un consommé dans lequel vous aurez mis quelques filaments de safran et servez-la avec une sauce allemande faite avec sa cuisson.

Vous pouvez également faire cuire du riz dans ce consommé après en avoir retiré la quantité suffisante pour votre sauce. Il se sert à part et très peu cuit. Les Turcs savourent généralement cette excellente entrée

### **Poularde en petit deuil.**

Videz, flambez une poularde, parez-la, puis vous introduisez quelques lames de truffes entre l'estomac et la peau qui le recouvre, bridez votre volaille, bardez-la et faites-la cuire dans un consommé de volaille. Servez-la avec une sauce périgieux à blanc, c'est-à-dire que dans un velouté lié par la réduction, vous ajoutez quelques truffes du Périgord hachées bien menu.

### **Poularde en demi-deuil.**

Videz, flambez, parez et bridez votre poularde, piquez-

la moitié truffes, moitié lard, en croisant ces deux lardons, faites-la rôtir ou braiser comme il est indiqué à la poularde Toulouse, et servez à part une sauce à la Périgueux, glacez légèrement la partie piquée de votre volaille.

### **Poularde à la Bigarrure.**

Videz, flambez, parez et bridez une poularde, piquez-la de langue à l'écarlate, de truffes et de lard, faites-la braiser comme il est indiqué pour la poularde à la Périgueux et servez avec une garniture de quenelles fines de volaille, langue et truffes que vous accommodez à la sauce allemande.

### **Poularde à la Reine.**

Videz, flambez, parez et bridez une poularde fine, bardez-la, faites-la braiser comme il est indiqué à l'article *Poularde à la Toulouse*, c'est-à-dire rôtir à blanc puis vous faites des grosses quenelles de volaille que vous décidez aux truffes, placez ces quenelles sur de petits canapés passés au beurre; dressez votre poularde avec cette garniture et saucez d'une suprême.

*Observation.* — Faites pocher ces quenelles au four, dans un peu de consommé blanc, avant de les dresser sur vos canapés.

### **Volaille poêlée.**

Coupez quelques lames de jambon et de veau, foncez en une petite braisière. Aromatisez de carottes, thym, laurier, oignons, bouquet de racines de persil, et faites passer cette mirepoix au beurre sans lui laisser prendre de couleur. Mouillez-la ensuite avec du bon consommé de volaille. Videz, flambez, trousssez votre volaille en entrée, bardez-la et mettez-la cuire dans cette braisière. Le temps est proportionné à sa grosseur ainsi qu'à sa qualité. Les volailles truffées pour entrées se préparent de même. Les volailles piquées ne nécessitent pas de bardes, au contraire, afin de ne pas déranger le piquage,

il est urgent de n'en pas mettre. Les volailles poêlées se servent avec un jus clair ou au gros sel.

### **Pilau de Volaille.**

Videz, flambez et troussiez votre volaille en entrée ; bardez-la, faites-la braiser ou poêler comme il vient d'être indiqué ; mettez un peu de votre fond dans une casserole avec un quart de riz lavé et blanchi et faites cuire lentement. Lorsque votre riz et votre volaille sont cuits, vous ajoutez un peu de safran dans le riz, débridez votre volaille, dressez-la et servez votre riz autour. Celui-ci doit être entier, c'est-à-dire crevé à point et moelleux, sans être ni trop mouillé ni trop sec. Quelques amateurs, les Turcs surtout, demandent une sauce Soy ( Japan sauce, sauce du Japon), qu'on leur sert à part avec le pilau qui n'est autre qu'un genre de cari à l'indienne,

### **Poularde au Riz.**

Videz, flambez et bridez votre volaille, bardez-la, faites-la braiser dans un consommé de volaille, dans lequel vous aurez mis à crever une ou deux poignées de riz Caroline, un bouquet garni, un oignon piqué de deux clous de girofle et une ou deux carottes. Servez après avoir retiré ces derniers aromates et en ayant soin de ne pas couvrir l'estomac de votre poularde. Versez un filet de glace autour du riz qui enveloppe votre poularde et servez avec une demi-glace à part.

### **Galantine de Poularde Truffée**

Videz ou plutôt désossez une belle poularde, faites glisser quelques lames de truffes entre la peau et la chair de l'estomac ; ayez une farce à galantine, garnissez-en votre poularde d'une épaisseur d'un centimètre, placez sur cette farce et avec ordre quelques lames de truffes, quelques lardons coupés minces, quelques lames de langue à l'écarlate ; recouvrez ce lit d'une couche de farce, continuez de garnir votre galantine en y ajoutant quelques filets de volaille, rapprochez ensuite les extré-

mités de la peau de la poularde, cousez-les ensemble en observant de lui donner le plus possible une jolie forme et surtout d'observer que l'estomac de votre poularde se trouve bien au milieu. Vous roulez ensuite votre galantine dans une serviette, la ficelez et la faites braiser pendant une heure trois quarts et deux heures suivant la grosseur. Évitez que votre braisière ne bouille trop fort et veillez à ce qu'elle soit garnie des aromates nécessaires au fumet de volaille. Vous pouvez, en conséquence, joindre les abatis de votre poularde à la braisière de gelée, que vous dégraisserez et clarifierez comme l'aspic. Laissez refroidir votre galantine que vous mettez sous presse, décorez-la à la gelée quelques minutes avant de servir et croûtonnez votre plat.

Vous pouvez la monter sur socle et l'enrichir de trois hâtelets à gelée décorés eux-mêmes comme moule à aspic et démoulez au moment de les placer sur la galantine. Croûtonnez le socle à la gelée et enrichissez-le de petits sujets sculptés à la main ou moulés en stéarine.

Cette pièce se sert souvent sur un buffet de bal. Toutes les galantines de volaille se préparent de même.

### **Cassolette de Riz aux Ailerons de Poularde.**

Flambez, désossez et farcissez vos ailerons, faites-les braiser avec une bonne mirepoix et lorsqu'ils seront glacés, servez-les avec une garniture de truffes ou de champignons à blanc à l'allemande ou à brun à l'espagnole riche réduite.

### **Boudins de Volaille à l'Anglaise**

Formez des boudins de quenelles ou farce de volaille sans les empocher dans des boyaux comme il est indiqué pour hors-d'œuvre ; panez-les à l'anglaise ou au blanc d'œuf, faites-les griller sur une feuille de papier beurrée et dressez-les sur une serviette. Servez une anglaise à part.

### **Blanquette de Volaille.**

Videz, flambez votre volaille et découpez-la comme il

est indiqué à l'article *Poulet chasseur*. Mettez ces membres dans une casserole avec un litre d'eau, ou, si vous avez du consommé de volaille, employez-le à cette cuisson; garnissez votre blanquette d'un oignon, une carotte, un petit bouquet garni et faites partir en plein feu; écumez comme un pot-au-feu, puis laissez cuire trois quarts d'heure, ensuite vous passez la cuisson, retirez vos aromates, que vous remplacez par une garniture de champignons tournés ou cannelés et quelques petits oignons cuits au beurre, sans leur avoir laissé prendre trop de couleur. De la cuisson, vous faites une sauce suprême que vous liez au moment de servir votre blanquette; tenez-la au bain-marie en attendant, afin qu'elle ne tourne pas. Dressez votre blanquette dans une casserole en argent ou sur un plat quelconque; dans ce dernier cas, vous pouvez l'enrichir de petits croûtons passés au beurre qui formeront bordure; glacez-les légèrement et servez.

### Purée de Volaille.

Faites cuire un ou deux poulets à la broche, sans toutefois leur laisser prendre couleur; à cet effet, vous les emballez comme il est indiqué pour la *Poularde à la Toulouse*, puis vous les désossez, les pilez dans un mortier avec un quart de riz Caroline que vous aurez fait crever dans un peu de consommé blanc; passez cette purée à l'étamine et mettez-la dans une casserole, terminez cette purée avec un peu de beurre fin et un demi-verre de crème double sans la laisser bouillir; mettez-la au bain-marie jusqu'au moment de la servir. Pendant ce laps de temps, ayez une casserole de riz crevé dans du consommé, mais dont la réduction soit arrivée à un tel degré que votre riz reste moelleux et presque sec; alors vous le moulez dans un moule à bordure, que vous aurez beurré préalablement, et le mettez à la bouche du four jusqu'à l'heure du service. Démoulez alors votre bordure sur un plat rond et versez au centre votre purée de gibier sur laquelle vous disposerez un petit dessin formé de croûtons de blancs de volaille ou de quelques lames de truffes.



### Soufflé de Purée de Volaille.

Voyez les *Soufflés de purée de faisans, bécasses ou perdreaux* et opérez de même.

*Observation sur les purées en général.* — En général, les purées de tous genres servent de garniture, mais l'artisan peut en former de très jolies entrées chaudes ou froides.

Chaudes, en les servant en croustades avec une garniture d'œufs mollets ou simplement pochés, ou encore avec des escalopes de truffes comme garniture (je parle ici des purées de volailles et de gibier ; ces dernières sont très nombreuses et le goût en est très varié).

Froides, en les servant comme aspics, comme pains de gibier, ces derniers chemisés de gelée et croûtonnés ou décorés de gelée hachée.

Les purées peuvent être assimilées à d'autres entrées telles que : les entrées de filets de volaille ou de gibier, les escalopes de ris de veau ou ris d'agneau dont on forme une couronne sur une purée de volaille ; dressées dans une bordure, ou simplement dans une casserole en argent.

Les purées tenues sur glace, terminées avec une partie de sauce chaud-froid ou de bonne gelée, peuvent facilement être dressées sur pain vert, avec ou sans montant, et lissées, servir de base à certaines entrées, comme, par exemple, aux aiguillettes de canard (sauvage ou non), aux filets de poules de prairies, etc. Sur une plate-forme en purée de gibier, il est loisible de dresser des chaud-froid, des salades de volaille ; le principal est d'observer que la purée soit d'un goût exquis et surtout qu'elle s'accorde avec le menu, c'est-à-dire qu'elle ne forme pas doublure.

Quant aux purées de légumes qui sont variées à l'infini, elles sont servies en général comme garnitures chaudes ou froides, suivant la pièce qu'elles accompagnent ou comme entremets de légumes. Ainsi l'on sert des épinards aux œufs mollets, de l'oseille aux œufs pochés, une

purée de fonds d'artichaut dans des fonds d'artichaut entiers ; à cet effet, voir la série des légumes pouvant être servis en purée.

### **Cromesquis de Volaille.**

Levez quelques blancs de volaille rôtie aux trois quarts, vous les escalopez très minces, escalopez de même quelques truffes, quelques champignons, mettez-les dans une casserole avec une ou deux cuillerées de sauce velouté réduite ; lorsque le tout sera bien chaud, liez votre appareil avec deux ou trois jaunes d'œufs, laissez cuire en plein feu quelques secondes à grands bouillons, en ne cessant de remuer, puis versez votre appareil sur un plat ou sur une plaque bien étamée et beurrée légèrement, placez votre appareil dans un endroit frais ou sur la glace, suivant le temps dont vous pouvez disposer et, lorsque votre appareil est refroidi, formez-en des croquettes enveloppées de lard et de crépinette, puis vous les panez à l'anglaise et les faites griller à feu vif. Servez-les comme entrée avec une sauce Chateaubriand à part. Cette explication est également donnée au chapitre des hors-d'œuvre chauds avec les détails nécessaires.

### **Croquettes de Poularde.**

Levez les chairs d'une poularde rôtie, formez-en un appareil à cromesquis, laissez-le refroidir, puis faites-en des croquettes d'égale grosseur que vous panez à l'anglaise plutôt deux fois qu'une et les faites frire à feu vif. Servez-les en couronne sur une serviette pliée à cet effet et avec sauce Chateaubriand à part.

### **Coquilles de Volaille à la Crème au Gratin.**

Escalopez quelques blancs de volaille, mettez-les dans une casserole avec quelques lames de truffes ou de champignons, une cuillerée de sauce béchamel, un peu de cayenne, puis, lorsque votre appareil est chaud, vous le liez avec un jaune d'œuf et vous en garnissez vos coquilles beurrées préalablement ; ayez à cet effet des coquilles

Saint-Jacques qui ne servent qu'à cet usage ou des coquilles en métal ; saupoudrez votre appareil d'un peu de mie de pain ou de chapelure, arrosez-les d'un peu de beurre et faites gratiner à four vif.

### **Quenelles de Volaille.**

Faites une farce fine de volaille, formez-en des quenelles à l'aide d'une cuiller à bouche et d'une lame de couteau, lissez-les, décorez-les aux truffes, faites-les pocher dans un peu de consommé ou simplement au four sur une plaque beurrée et dressez-les sur des canapés proportionnés à la grosseur de vos quenelles. Saucez-les légèrement d'une Périgueux à blanc ou légèrement liée et servez.

### **Paupiettes de filets de Volaille à la Périgueux.**

Levez vos filets, parez-les, farcissez-les légèrement ; roulez-les sur eux-mêmes, enveloppez-les d'une petite bande de papier beurrée, et couvrez-les d'une feuille de papier beurrée, faites-les cuire à four vif, dressez-les, retirez au fur et à mesure les petites bandes qui les enveloppent et saucez-les d'une Périgueux.

### **Manière de lever et de parer les Filets de Volaille.**

Levez la peau qui recouvre l'estomac de votre volaille, faites une incision au milieu de l'estomac, puis vous faites glisser la pointe du couteau entre le bréchet et la chair jusqu'à la jonction de l'aileron d'une part, et jusqu'à la pointe de l'estomac d'autre part ; votre filet levé, vous le posez sens dessus dessous sur la table, posez votre lame de couteau à plat et la faites glisser entre le nerf et la chair, et s'il reste sur les bords de votre filet quelques parties irrégulières, vous les ciselez légèrement. Placez vos suprêmes au fur et à mesure dans le plat à sauter, beurré à cet effet, à moins qu'ils ne doivent être piqués, farcis ou panés.

### Caisse de Foies gras.

Faites dégorger et blanchir vos foies après leur avoir enlevé le fiel ou amer. (L'action de blanchir ici signifie simplement les jeter dans l'eau bouillante et les retirer presque aussitôt pour les mettre à l'eau fraîche.) Cloutez-les de truffes ou de langue à l'écarlate, séchez-les sur un linge et faites-les sauter au beurre à feu vif, égouttez-les, remplacez le beurre par un ragoût à la Toulouse ou à la financière, ou simplement par une garniture de quenelles, de truffes ou de champignons. Versez le tout dans une caisse à laquelle vous aurez fait prendre une belle couleur et servez avec quelques belles écrevisses retroussées, si c'est une financière qui forme la garniture ; autrement, servez dès que votre caisse est garnie.

*Observation.* — Les petites caisses se préparent de même, on ne met qu'un foie et très peu de garniture dans chaque.

### Crêtes et Rognons de Coqs.

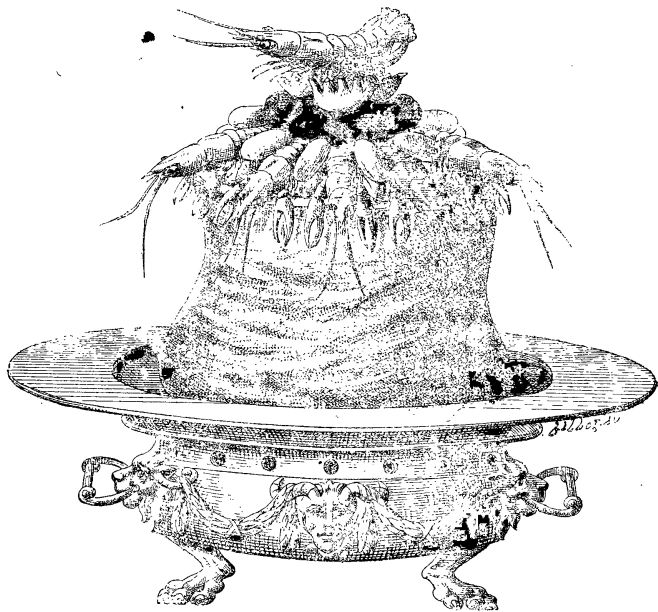
Les crêtes et les rognons servent généralement de garniture, mais ils peuvent également constituer une entrée. A cet effet et même dans les deux cas, vous les faites dégorger à l'eau froide, puis les faites blanchir et enfin les mettez cuire dans un blanc mouillé d'un consommé de volaille.

Lorsqu'ils sont cuits, égouttez-les et servez-les dans une croustade ou dans une bordure de riz avec un peu de sauce allemande ou même avec un simple velouté réduit. On peut encore les servir à brun avec une espagnole réduite à l'essence de volaille ou dans une demi-glace, mais la sauce suprême est préférable.

### Vol-au-Vent à la Toulouse.

Détrempez un litre de feuilletage, lorsqu'il est reposé, donnez-lui six tours, deux par deux, à vingt minutes d'intervalle ; aux deux derniers tours, mouillez légèrement

le pâton lorsqu'il est abaissé dans toute sa longueur; repliez-le et laissez-le reposer sur glace ou dans un endroit frais; taillez alors votre vol-au-vent de la grandeur désirée en inclinant légèrement votre couteau en dehors,



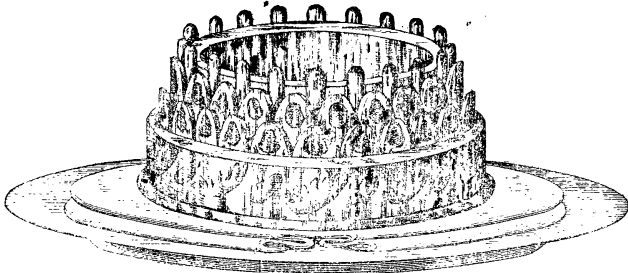
Vol-au-vent à la Toulouse (fig. 36).

retournez votre vol-au-vent, cannelez-le légèrement avec le dos du couteau en tenant celui-ci droit et en appuyant le pouce gauche sur le bord du pâton, dorez la surface sans toucher au rebord ni à l'épaisseur, marquez d'un cercle le milieu de votre vol-au-vent; rayez l'intérieur de celui-ci qui doit former le couvercle et cuisez à four vif. Dès que votre vol-au-vent est cuit, évidez-le légèrement de la pâte non cuite et garnissez-le d'une Toulouse composée de ris de veau ou ris d'agneau, quenelles, champignons, cervelle, crêtes et rognons de coqs, quelques lames de foies gras ou des foies de volaille, quelques truffes dont vous gardez les plus belles pour couronner le vol-au-vent, que vous garnissez d'une douzaine de belles écrevisses. Envoyez

en même temps une saucière de Toulouse bien chaude. Il est préférable de le saucer très peu. (Voir *fig. 36.*)

### Aspic de Crêtes et Rognons.

L'aspic une fois clarifié, vos rognons cuits comme ci-dessus, ainsi que vos crêtes, vous décortez un moule



Aspic de Crêtes et Rognons (*fig. 37.*)

à aspic et y placez en couronne vos crêtes et vos rognons ; mettez à la glace ou dans un endroit très frais et, lorsque votre aspic est prêt, démoulez-le sur une serviette pliée à cet effet ou sur un socle que vous croûtonnez à la gelée.

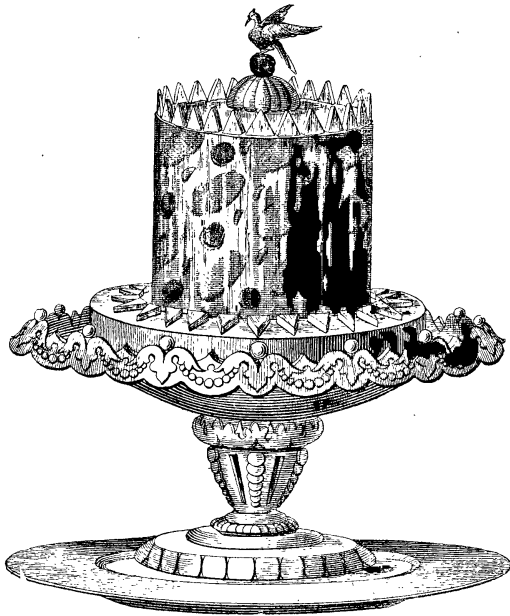
### Timbale de Foie gras à la Milanaise.

Après avoir préparé quelques foies comme il vient d'être indiqué, vous les escalopez et les mettez dans une garniture milanaise et les dressez dans une croûte à timbale ou dans un moule chemisé de farce fine, poché au bain-marie au four. A cet effet, la sauce allemande ou le velouté lié s'emploient suivant la composition du dîner, si votre entrée est à blanc, ou alors la sauce à la Périgieux, ou l'espagnole réduite si votre entrée est à brun.

### Aspic de Foie gras.

Après avoir fait blanchir et cuire votre foie gras soit dans une croûte de pâte à pâté, soit dans une terrine, laissez-le refroidir, coupez-le par tranches, parez celles-ci et garnissez-en un moule à aspic chemisé de gelée, entre chaque tranche placez une truffe, remplissez

au fur et à mesure votre moule de gelée, de foie gras et de truffes; laissez à la glace jusqu'à l'heure du service.



Aspic de Foie gras (fig. 38).

Démoulez votre aspic sur votre socle, croûtonnez celui-ci à la gelée, placez un hâtelet au centre et servez. (Voir fig. 38.)

### **Terrine de Foies gras.**

Prenez une livre et demie de veau et autant de lard frais, hachez bien le tout ensemble très fin, pilez-le dans un mortier. Choisissez trois beaux foies gras que vous aurez fait dégorger une journée dans l'eau, incorporez-en un dans votre farce que vous assaisonnez de sel et quatre épices, un bon verre de cognac et madère, un peu d'échalote hachée et passée au beurre et la valeur d'un quart (125 grammes) de bonnes truffes hachées.

Lorsque votre farce est terminée, vous bardez l'intérieure de votre terrine et en garnissez les parois de cette farce ;

ensuite, vous mettez un lit de foies gras, un lit de truffes sautées au madère et recouvrez d'un lit de farce et ainsi de suite jusqu'à ce que votre terrine soit complètement garnie. Couvrez la surface de bardes de lard, placez une feuille de laurier entre la farce et la dernière barde, puis vous faites cuire votre terrine au four modéré ou au four gai au bain-marie. Lorsqu'elle est cuite, vous la mettez sous presse afin qu'il ne subsiste pas d'air et qu'elle forme un corps compact, et lorsqu'elle est refroidie, vous la parez, la décorez de gelée et la servez, soit comme entrée froide, soit pour buffet de bal. La terrine constitue un excellent mets de déjeuner. La terrine se sert avec hâtelet à la gelée pour buffet de bal. D'une terrine ainsi soignée on peut former des sandwiches pour hors-d'œuvre de soirées ou de buffet de bal.

On peut conserver cette terrine une année en la couvrant de graisse bien préparée comme il est dit à l'article *Saindoux* et en la mettant dans un endroit sec, à l'abri de toute humidité. Au moment de s'en servir, on enlève la graisse, on pare la surface et on la décore de gelée de volaille ou de gibier. De cette même farce, on peut garnir les pâtés de foies gras, les pains et de cette terrine on peut encore en former un aspic.

## DU COQ ET DE LA POULE

D'un jeune coq on peut former une excellente galantine ou une daube, voir ces deux articles. Lorsqu'il est âgé on en fait un excellent consommé ou une fricassée à la bourguignonne. La poule en général se sert bouillie ou braisée, le plus souvent pour donner un bouquet de volaille au consommé.

### De la Poule au Pot.

La poule au pot est une bonne entrée, lorsque la marmite est bien garnie; car il ne suffit pas qu'elle donne son parfum, il faut encore qu'elle soit nourrie dans un bon consommé; faites-la d'abord écumer et lorsque vous



garnissez votre pot, retirez-la et ne la mettez cuire définitivement qu'une heure et demie au moins suivant sa vieillesse avant de la servir.

### **Poule au Riz.**

Lorsque votre poule est écumée vous la retirez du pot, la mettez dans une casserole avec deux poignées de riz lavé et blanchi, la mouillez lorsque le consommé est suffisamment cuit et la faites cuire lentement afin que votre riz ne se mette pas en pâte. Débridez votre volaille et dressez-la avec le riz autour ne laissant passer que l'estomac de la poule que vous glacez légèrement. Si toutefois votre consommé n'était pas assez fait, ajoutez une bonne garniture dans votre poule au riz, telle que: oignons, carottes, bouquet garni et deux clous de girofle.

### **Poule en Daube.**

Videz, flambez et troussiez votre poule en entrée, bardez-la, placez-la dans une daubière avec une bonne mirepoix, deux pieds de veau et mouillez-la avec du bon consommé, faites-la partir en plein feu, puis, lorsqu'elle est écumée, garnissez-la d'un bon bouquet de queues de persil, thym et laurier, d'une ou deux carottes, d'un ou deux oignons dont un piqué de deux clous de girofle et laissez-la mijoter lentement pendant trois heures; égouttez-la, placez-la sens dessus dessous c'est-à-dire l'estomac en dessous dans un saladier; après l'avoir débridée, passez le fond, dégraissez-le avec soin, clarifiez-le et, lorsqu'il est presque froid, versez sur votre poule; laissez-la prendre en gelée et servez-la démoulée comme un aspic (Voir l'*Oie en daube*, fig. 49).

## **DU POULET**

Le poulet nouveau se sert généralement comme entrée sous les différentes formes et avec les garnitures que je viens d'indiquer pour la poularde et le chapon. Néanmoins, comme ces deux pièces ne se servent que dans des diners d'un certain luxe, je donnerai ici des détails

qui permettront à l'ouvrier comme aux ménagères de servir le poulet sur leur table avec beaucoup moins de frais.

(Voir la *Manière de trousser la Volaille comme entrée.*) Choisissez le poulet Bressant demi-gras pour braiser ou poêler et le poulet fin, mais en chair, pour sauter.

### **Poulet à la Paysanne.**

Le poulet à la paysanne se fait de deux manières: vous le faites revenir entier dans une cocotte ou une casserole quelconque avec un peu de beurre et lui donnez pour garniture quelques petits oignons entiers que vous faites blanchir à l'eau bouillante et ensuite revenir dans la même casserole que votre poulet. Lorsque votre poulet et vos oignons ont pris une couleur blonde, vous mouillez d'une cuillerée de jus et d'un demi-verre de vin blanc, le couvrez, puis le laissez tomber à glace. Au moment de servir, vous le dressez après l'avoir débridé, lui donnez pour garniture les petits oignons et saucez avec sa propre glace. Autre manière: vous découpez votre poulet, le placez dans un sautoir avec un peu de beurre, sel et poivre, le faites partir en plein feu; lorsque vos membres de volaille ont pris une belle couleur, vous lui adjoignez quelques oignons hachés que vous laissez cuire au beurre pendant un quart d'heure, ensuite vous couvrez votre poulet et le laissez mijoter dans sa glace; au moment de servir vous lui adjoignez un peu de glace de viande et le dressez sans autre garniture que les oignons hachés. Il doit y avoir très peu de sauce et elle ne doit être liée que par la réduction.

### **Poulet à la Chasseur.**

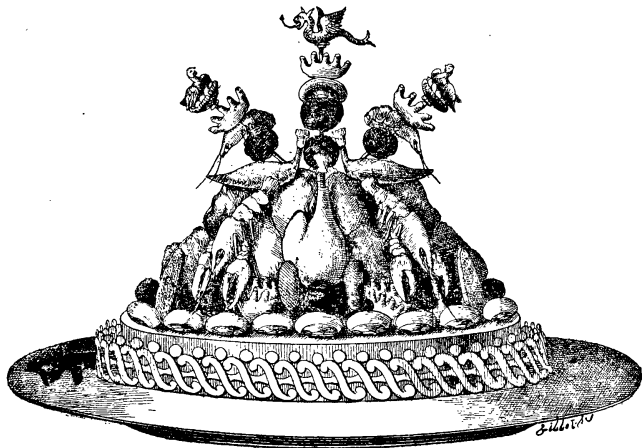
Découpez votre poulet par principes, c'est-à-dire que vous enlevez les cuisses d'abord, les ailes ensuite en prenant l'aile de chaque côté à partir du filet mignon jusqu'à l'aileron que vous coupez ensuite et faites ressortir l'os de l'aile. Ensuite vous levez l'estomac, sans le couper en deux comme plusieurs artisans ont l'habitude de le faire, puis vous coupez également la carcasse, en séparant les reins

du croupion. Placez les membres de votre volaille dans un sautoir avec le quart d'un verre d'huile d'olive, mettez votre sautoir sur un feu vif et faites prendre une belle couleur à votre volaille. (Le côté qui est recouvert de la peau doit toujours être exposé le premier à la chaleur, il faudra donc l'observer en plaçant les membres dans la casserole, afin de conserver aux membres leur forme respective, c'est-à-dire que le feu donne une contorsion aux nerfs et qu'il est plus difficile alors de bien dresser la volaille pour la servir.) Un quart d'heure suffit, égouttez votre volaille afin qu'il ne reste pas d'huile, et continuez la sauce chasseur en détachant la glace de volaille qui est au fond de votre sautoir avec un peu de vin blanc, puis vous ajoutez quelques échalotes hachées, une cuillerée de sauce espagnole, et au moment de servir, vous terminez votre sauce avec un peu d'extrait clarifié, un jus de citron et un peu de persil haché. Dressez ensuite votre poulet chasseur en ayant soin de placer les reins, le croupion et les ailerons les premiers, l'estomac à cheval sur les membres, les cuisses de chaque côté de l'estomac et les deux ailes de chaque côté des cuisses sur l'estomac, les os en l'air, afin d'y pouvoir placer les manchettes qui forment quadrille avec les deux cuisses. Glacez quatre croûtons, placez-les en carré, saucez et servez. Quelques amateurs désirent des truffes et des écrevisses; mais alors la sauce est dénaturée, cependant nous devons nous conformer au goût de l'amphitryon.

### **Poulet à la Marengo.**

Préparez votre volaille comme le poulet à la chasseur, jusqu'au moment de préparer la sauce, alors vous ajoutez un peu d'oignon et d'échalote hachés, lorsqu'ils sont légèrement passés au beurre, vous détachez la glace avec un verre de madère puis vous ajoutez une cuillerée de sauce tomate, une d'espagnole, un peu de glace de volaille et laissez réduire; terminez ensuite votre sauce avec un peu de persil haché et un jus de citron. Dressez votre volaille comme il est indiqué pour le poulet chasseur en y ajoutant quelques œufs frits et quelques écrevisses

retroussées. Glacez vos croûtons et vos œufs frits. Vous pouvez également, sans changer la dénomination de



Poulet à la Marengo (fig. 39).

votre poulet, ajouter truffes, cèpes, morilles ou champignons.

Vous pouvez également enrichir cette entrée de champignons ou tomates farcies, suivant l'importance du diner. Ce plat est un mets préféré des gourmets pour le déjeuner. (Voir fig. 39.)

### Poulet sauté au Safran.

Cette entrée se prépare comme le poulet à la chasseur, glacez-le, faites crever du riz à part avec un peu de safran et du consommé de volaille, terminez-le avec un peu de demi-glace, formez une bordure de votre riz et dressez votre poulet au centre. Placez également des manchettes aux extrémités.

### Poulet au Cari.

Le poulet sauté au cari se prépare comme le poulet à la chasseur, vous ajoutez une pincée de cari à l'indienne et le servez sans autre garniture que les croûtons, sauf le cas où l'amphitryon désire du riz ou des champignons.

### **Poulet à la Chipolata.**

Voir la garniture de ce nom et faites-le sauter simplement au beurre comme le poulet à la chasseur, ou avec un peu d'huile d'olive; n'ajoutez la garniture qu'au moment de servir.

### **Poulet à la Financière.**

(Voir la garniture de la poularde de ce nom). Faites-le sauter simplement au beurre comme le poulet à la chasseur ou avec un peu d'huile d'olive, suivant la contrée ou le goût de l'amphitryon, dressez avec une financière bien soignée.

### **Poulet à la Périgieux.**

Faites sauter votre poulet comme il est indiqué pour le poulet à la chasseur et donnez-lui pour garniture quelques belles lames de truffes et pour sauce la Périgieux. Dressez comme il est indiqué.

### **Poulet aux Cèpes de Bordeaux.**

Faites sauter poulet et cèpes dans un demi-verre d'huile, égouttez ensuite et terminez votre sauce avec un peu de glace de viande ou de volaille, un jus de citron ou une pincée de persil ou estragon haché; dressez votre garniture de cèpes de Bordeaux autour de votre poulet.

Vous pouvez également piquer d'ail vos cèpes et les faire jeter leur eau sur le gril avant de les faire sauter dans l'huile. Assaisonnez-les de sel, poivre de Cayenne et fines herbes; terminez avec glace et jus de citron.

### **Poulet aux Morilles.**

Le poulet aux morilles se fait comme le poulet aux champignons, remplacez ces derniers par des morilles; la sauce ne change que par la saveur de ces dernières.

### **Poulet à la Diable.**

Flambez votre poulet, fendez-le sur le dos, écartez les deux parties sans les désunir du côté de l'estomac, puis vous l'aplatissez un peu, le panez à l'anglaise, le faites griller à feu vif, et le servez avec une sauce Diable à part. (Voir le *Pigeon à la Diable*, fig. 44.)

### **Poulet à la Tartare.**

Le poulet à la Tartare se prépare de même que le poulet à la Diable et se sert sur une serviette, sauf la sauce tartare qui se sert à part.

### **Blanquette de Poulet.**

La blanquette de poulet se prépare comme celle de poularde; servez-la de même avec petits oignons et champignons bien blancs.

On peut servir la blanquette dans un vol-au-vent ou une croûte de tourte. On peut également la servir froide, en réduisant la sauce avant de la lier à l'œuf, et en la terminant avec un peu de bonne gelée en la refroidissant. Dans ce cas, l'entrée doit être croûtonnée à la gelée.

### **Poulet aux Champignons.**

(Voir la *Poularde* dont la description est la même.) Vous pouvez également servir votre poulet entier en observant les mêmes principes que pour le faire sauter.

### **Poulet à la Toulouse.**

Cette entrée se prépare de même que la poularde, le temps de la cuisson doit toujours être proportionné à la grosseur et à l'âge de la volaille. (Voir fig. 25.)

### **Poulet à la Jardinière.**

Cette entrée se prépare de même que la poularde; vous pouvez également le faire sauter et servir la jardinière

par petits bouquets de chaque côté ou à part ou dans des fonds d'artichauts cuits à blanc.

*Observation générale.* — Voir les différentes manières de servir la poularde ou le chapon et observer les mêmes principes à l'égard du poulet, ceci dit afin de ne pas surcharger inutilement ce recueil de recettes. Seulement choisissez toujours les poulets maigres ou demi-gras pour faire sauter, et formez des entrées de volailles braisées, lorsque vos poulets sont gras. Le poulet bressan est réellement celui qui a le plus de mérite en France. La galantine de poulet se traite comme celle de volaille, les ballotines également.

### **Fricassée de Poulets à la Bourgeoise.**

Flambez vos volailles, levez-en les membres, placez-les dans un sautoir beurré, assaisonnez-les; faites-les sauter à feu vif, retournez-les et dès qu'ils ont une belle couleur, détachez la glace avec un verre de vin blanc, une cuillerée de tomate et une cuillerée à pot de consommé ou bouillon; laissez mijoter lentement vingt minutes; pendant ce temps, préparez des fines herbes, des champignons et une garniture de petits oignons, faites un beurre manié et un beurre d'escargots et, quelques minutes avant de servir, mettez tous ces ingrédients ensemble dans votre fricassée. Vannez votre casserole légèrement sur le coin du fourneau, et terminez avec un jus de citron et un demi-verre de crème double.

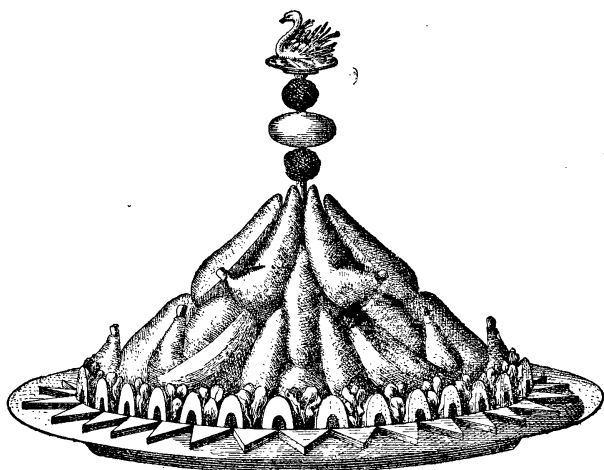
### **Fricassée de Poulets à la Gelée.**

Faites sauter vos poulets en fricassée, liez la sauce avec une bonne allemande réduite, remplacez la garniture d'oignons par une garniture de crêtes et rognons cuits au blanc. Séparez chaque membre recouvert de cette sauce, mettez-les sur une plaque étamée et lorsque votre fricassée est froide, vous la dressez sur un socle ou dans une bordure, croûtonnez-la à la gelée et servez.

Voyez à l'article *Aspic* la manière de décorer une bordure de gelée.

### Poulet en Mayonnaise.

Prenez un poulet rôti froid, coupez-en les membres, mettez-les à mariner quelques minutes dans un vase quelconque avec un peu d'huile fine, un jus de citron, sel, poivre, un peu de fines herbes hachées telles que estragon, cerfeuil ou persil; préparez une ou deux salades de laitues



Poulet en Mayonnaise (fig. 40).

dont vous gardez les cœurs pour décorer votre mayonnaise lorsqu'elle est dressée. Préparez également quelques anchois dont vous levez les filets, quelques olives, quelques œufs durs que vous coupez en huit parties égales, puis vous faites votre sauce mayonnaise. Commencez à dresser votre mayonnaise en plaçant votre salade ciselée au fond du plat ou du saladier, placez vos membres de volaille sur cette salade en les montant en gradins, glacez-les de votre sauce mayonnaise, faites un décor avec vos filets d'anchois, olives, cœurs de laitues et œufs durs. Si vous avez de la gelée clarifiée, croûtonnez votre mayonnaise et servez. N'exposez pas cette entrée à la chaleur. (Voir fig. 40.)



**Aspic de Filets de Volaille**

Levez quelques filets, parez-les, faites-les cuire comme pour suprême. Laissez-les refroidir, glacez-les de sauce suprême dans laquelle vous aurez incorporé de la gelée



Aspic de filets de Volaille (fig. 41).

de volaille; décorez un moule à aspic de truffes et de champignons; garnissez-le de gelée et de vos filets de volaille ainsi préparés; mettez-le ensuite à la glace et démoulez-le sur une serviette ou sur un socle que vous croûtonnez à la gelée.

### **Fricassée de Poulet à la mode de Bourgogne.**

Découpez un poulet, faites-en sauter les membres dans un peu de beurre, avec sel, poivre, oignons hachés ; lorsque votre poulet a pris une belle couleur, singez-le d'une cuillerée de farine, laissez un peu rissoler, puis vous le mouillez d'un verre de vin blanc, d'une cuillerée ou deux de bouillon et le garnissez d'un bouquet de persil garni de thym et de laurier. Laissez cuire vingt-cinq minutes, retirez ce bouquet et ajoutez une garniture de champignons ou de morilles et même de mousserons, une bonne pincée de persil haché et un jus de citron ou une petite réduction de vinaigre équivalente. Vous pouvez également lier cette sauce avec un verre de crème et un jaune d'œuf, elle n'en sera que plus moelleuse. Servez sans autre garniture que celle indiquée et quatre ou cinq croûtons en cœur passés au beurre.

### **Poulet à l'Anglaise.**

Videz, flambez, parez un poulet demi-gras, retroussez-le en entrée et panez-le à l'anglaise ; faites-le rôtir en ne l'arrosant qu'au beurre et servez-le avec son propre jus dans lequel vous ajoutez un jus de citron.

### **Poulet au gros Sel.**

Videz, flambez, parez et troussiez un poulet gras en entrée, bardez-le, faites-le braiser dans un consommé de volaille et servez-le avec un jus clair à part. Mettez quelques grains de gros sel sur l'estomac en le servant.

### **Poulet à l'Estragon.**

Videz, flambez, parez et troussiez une volaille en entrée, faites-la braiser dans un consommé de volaille avec un bouquet d'estragon. Servez votre poulet avec un jus clair dans lequel vous mettez quelques feuilles d'estragon ciselées et blanchies.

### Poulet en Salade à l'Américaine.

Escalopez la chair d'un poulet rôti, mettez-la dans un saladier avec une ou deux cuillerées de sauce mayonnaise dans laquelle vous ajoutez du céleri coupé très fin, un peu de cayenne et de fines herbes ; retournez votre salade et servez.

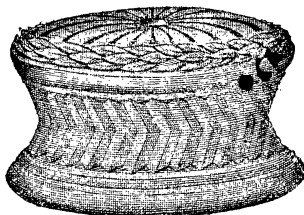
On peut également la servir sur socle. Dans ce cas on chemise un moule, on le décore de truffes et l'on croûtonne le socle avec des œufs durs et des cœurs de laitue.

### Le Boudin de Volaille.

Recueillez le sang de plusieurs volailles avec soin c'est-à-dire qu'il faut le vanner avec un filet de vinaigre pour l'empêcher de cailler, puis coupez de petits lardons de lard de poitrine que vous passez au beurre avec un peu d'oignon, mêlez-les à votre sang, assaisonnez le tout ensemble et garnissez-en vos boyaux, faites pocher comme le boudin de porc, égouttez-les, et, lorsqu'ils sont froids, ciselez-les et faites-les griller à feu modéré. Servez-les au naturel, c'est-à-dire sans sauce.

### Pâté de Volaille.

Faites une farce fine de volaille, levez les filets, désossez les cuisses, garnissez ces dernières comme de petites



Pâté de Volaille (fig. 42).

galantines, c'est-à-dire de truffes, lardons et langue à l'écarlate, le tout séparé par de petites quantités de farce et bien assaisonné préalablement. Foncez un moule à

pâté, bardez-le, garnissez le fond et le tour d'un peu de farce, placez vos cuisses ainsi préparées, recouvrez-les d'une couche de farce, formez un lit de lardons, truffes et langue à l'écarlate, séparés entre eux par un peu de farce et recouverts de cette même farce, placez vos filets entre deux rangs de truffes, recouvrez-les de farce, assez épais ; couvrez d'une barde mince, d'un faux couvercle, pincez votre pâté, mouillez le faux couvercle et garnissez d'un couvercle historié ou en feuilletage que vous dorez et rayez. Faites cuire à four gai ; deux heures suffisent. Voir *fig. 42*).

## DU PIGEON

### Les Pigeons en Compote.

Cette entrée est très estimée lorsqu'elle est bien soignée ; prenez six pigeons ramiers ou bizets, flambez-les et trousssez-les en entrée avec les pattes en dedans, mettez-les dans un sautoir avec une demi-livre de lard de poitrine coupé en gros dés, quelques petits oignons, un bouquet garni et une ou deux carottes ; faites revenir le tout à feu vif, assaisonnez légèrement à cause du lard de poitrine qui est déjà salé ; lorsque vos pigeons sont d'une belle couleur mouillez-les d'un verre de vin blanc, d'une cuillerée de sauce espagnole et laissez-les mijoter ainsi une demi-heure, retirez les carottes et le bouquet garni et remplacez-les par une garniture de petits champignons. Dressez vos pigeons sur autant de petits canapés, placez votre garniture dans le centre du plat et saucez le tout légèrement. Si votre sauce n'était pas assez corsée, ajoutez un peu de glace de viande.

### Les Pigeons aux petits Pois.

Prenez six pigeons nouveaux, flambez-les, trousssez-les en entrée, c'est-à-dire les pattes en dedans ; mettez-les dans un sautoir avec une demi-livre de lard maigre ou de jambon cru coupé en dés, quelques petits oignons, un bouquet de laitue garni de persil, thym et laurier ; faites

revenir le tout dans du beurre frais à feu vif, assaisonnez légèrement, lorsque vos pigeons auront acquis une belle couleur, singez-les légèrement d'une pincée de farine, mouillez-les d'une cuillerée de consommé de volaille et ajoutez-y vos petits pois, laissez mijoter pendant vingt minutes et dressez vos pigeons avec cette garniture, qui doit être suffisamment liée.

### **Le Pigeon à la Crapaudine.**

Flambez un pigeon, troussez-le en entrée, les pattes en dedans, fendez-le sur le milieu du dos, aplatissez-le comme le poulet à la diable, panez-le à l'anglaise et faites-le griller à feu d'enfer. Servez-le avec une sauce à la diable ou avec une ravigote très relevée; vous pouvez également le servir avec une sauce à la tartare. (Page 97.)

### **Pâté chaud de Pigeons.**

Faites une croûte de pâté chaud avec du feuilletage ou de la pâte à huit (voir page 288, *le Pâté de ris de veau*); tenez-le au chaud, préparez vos pigeons comme il est indiqué aux pigeons en compote, sauf que vous n'y laissez pas d'oignons et que vous les remplacez par des quenelles de volaille ou une garniture financière. Vous pouvez également former un salmis de vos pigeons que vous versez dans votre croûte au moment de servir. Vous pouvez, suivant la circonstance, enrichir votre pâté chaud de truffes ou d'écrevisses; troussez ces dernières et placez-les sous le couvercle de votre pâté, la tête en avant, comme si elles voulaient en sortir.

### **Ramereaux poêlés.**

Voir la *Poularde* de ce nom et opérez de même. On peut servir de petits canapés garnis de duxelle ou de farce, dans laquelle on a incorporé le foie.

### **Ramereaux rôtis.**

Videz, flambez et bardez vos ramereaux, mettez-les sur la broche, arrosez-les au beurre et servez-les sur canapés avec un citron canné et un jus clair à part.

### Les Ramiers en terrine.

Désossez quelques ramiers, faites-en de petites galantines et une farce de quoi garnir la terrine. Vous bardez votre terrine, formez un lit de farce, placez-y vos petites galantines et recouvrez-les de farce; formez un cordon



Les Ramiers en terrine (fig. 43).

de truffes tout autour, quelques lardons de jambon entrelardé, et recouvrez le tout d'une farce fine, d'une barde de lard, et faites cuire au bain-marie dans un four modéré pendant une heure et demie. Lorsque vos terrines sont cuites, laissez-les refroidir; parez-en la surface avec la lame d'un couteau d'office, et décorez-les à la gelée. Ces terrines se servent pour buffet de bal ou de soirée, mais également comme entrées froides de déjeuner. On peut également servir la terrine sans la décorer. (Voir fig. 43).

### Côtelettes de Pigeons.

Levez les membres d'un pigeon en le fendant en deux d'abord, puis en séparant l'aile de la cuisse, donnez-leur la forme d'une côtelette, panez-les et faites-les griller à feu vif. Servez-les avec une sauce Chateaubriand à part.

### Les Côtelettes de Pigeons farcies.

Séparez également les membres de vos pigeons en quatre, c'est-à-dire deux cuisses et deux ailes, désossez-

les, donnez-leur la forme d'une côtelette, farcissez-les, panez-les à l'anglaise et faites-les griller sur une feuille de papier beurrée à feu modéré. Servez-les en couronne avec manchettes et sauce à part, soit une Chateaubriand ou une sauce à la Diable.

### Les Pigeons en Papillotes.

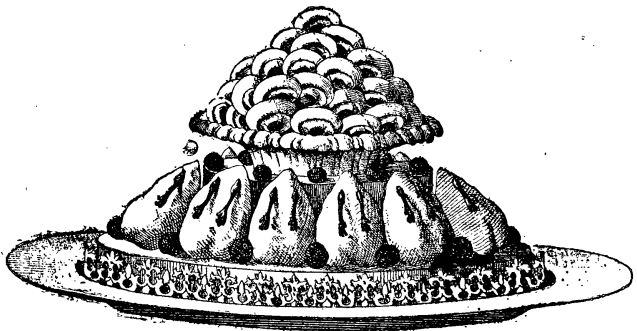
Faites griller vos pigeons en deux parties égales, mettez-les dans une feuille de papier beurrée, dans laquelle vous aurez mis un appareil à côtelette de veau papillote, c'est-à-dire du lard râpé, mélangé à une partie de duxelle, d'échalotes et de fines herbes hachées, vous pouvez y ajouter une pointe d'ail, suivant le goût de l'amphitryon, puis vous les mettez cuire à four vif sur une plaque étamée beurrée et les servez dans leur papillote.

### Les Pigeons à l'Anglaise.

Panez-les entiers et mettez-les à la broche ; arrosez-les de beurre et servez-les avec une sauce anglaise, c'est-à-dire beurre fondu, sel, poivre et jus de citron, dans laquelle vous ajoutez le jus de vos pigeons que vous passez préalablement dans une passoire ou un chinois.

### Pigeons aux Champignons.

Videz, flambez, bridez et bardez vos pigeons ; faites-les braiser dans une bonne mirepoix, mouillée de vin blanc

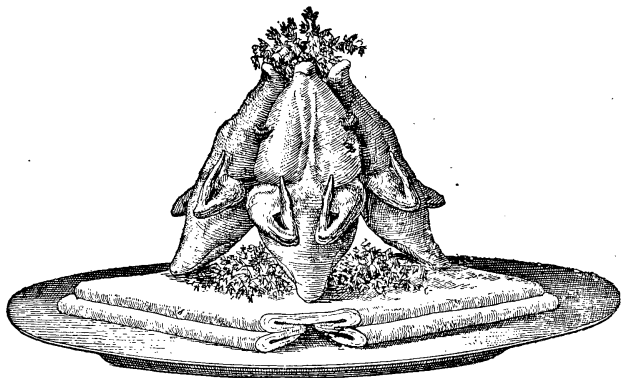


Pigeons aux Champignons (fig. 44).

et de consommé de volaille ; faites-les glacer au four de campagne avec feu dessus, feu dessous ; débridez-les, dressez-les en couronne, l'estomac en avant autour d'une croustade de riz ; placez une belle truffe entre chaque estomac et chaque croupion ; remplissez votre croustade d'une garniture de beaux champignons passés au beurre et bien assaisonnés. Placez votre bordure de pastillage ou de nouille sur les bords de votre plat et servez. (Voir *fig. 44*).

### Pigeons au Soleil ou à la Diable.

Faites une bonne allemande, aplatissez vos pigeons, saucez-les de cette allemande, panez-les, panez-les une



Pigeons au Soleil ou à la Diable (*fig. 45*).

seconde fois à l'anglaise, faites-les griller sur une feuille de papier beurrée ou huilée ou faites-les frire et servez-les avec une sauce Diable à part. (Voir *fig. 45*).

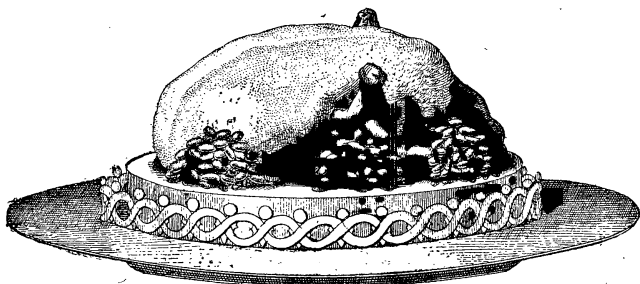
*Observation.* — On peut les servir avec une tartare ou une ravigote à part, et même avec une sauce tomate ou une sauce Chateaubriand.



## DU CANARD

### Le Canard aux Olives.

Videz, flambez et trousssez votre canard en entree, les pattes en dedans ainsi que le croupion, mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre, deux carottes et deux oignons ; faites revenir le tout à feu modéré.



Le Canard aux Olives (fig. 46.)

Lorsque votre canard a pris une belle couleur, vous le mouillez d'un verre de vin blanc, d'un peu de jus et d'une cuillerée de sauce espagnole, laissez-le mijoter trois quarts d'heure et servez-le avec sa cuisson et une garniture d'olives tournées. Si vous n'avez pas de sauce espagnole, singez votre canard d'un peu de farine et mouillez le d'un peu de jus ou de bouillon, d'une cuillerée de sauce tomate et d'un demi-verre de vin blanc ; laissez réduire de même et servez. (Voir *fig. 46*).

On peut également farcir les olives de filets d'anchois, mais il est bon de consulter le goût de l'amphitryon.

### Le Canard aux Navets.

Videz, flambez, parez et trousssez votre canard en entrée ; faites-le braiser comme le canard aux olives en y ajoutant un bouquet garni, puis vous le mouillez avec un verre de vin blanc, un peu de jus et d'espagnole et le laissez cuire à feu modéré pendant trois quarts d'heure ;

faites revenir vos navets dans un peu de beurre et lorsqu'ils commencent à prendre couleur, saupoudrez-les légèrement de sucre, lorsqu'ils sont bien glacés, mettez-les avec votre canard afin qu'ils terminent leur cuisson et donnent leur parfum au canard. Servez avec cette garniture après avoir légèrement dégraissé le fond.

De préférence choisissez le petit navet gris de Fréneuse.

### **Le Canard aux petits Oignons.**

Videz, flambez et trousssez votre canard en entrée, faites-le braiser comme le canard aux olives, faites glacer vos petits oignons et mettez-les cuire avec votre canard. Servez avec cette garniture et voyez que votre sauce soit d'un bon goût.

### **Le Canard sauce Bigarade.**

Flambez, parez et trousssez votre canard en entrée, faites-le braiser et mouillez-le au vin blanc et un peu de sauce espagnole, ajoutez-y le zeste d'une bigarade que vous ciselez et que vous faites blanchir. Servez lorsque votre canard est cuit et votre sauce réduite à point.

### **Canard et Caneton.**

Le canard est un excellent manger ; choisissez celui de Nantes ou de Rouen, et à défaut les canetons élevés dans les basses-cours des moulins.

### **Canard poêlé.**

Faites une bonne mirepoix ou poêle avec veau, jambon, carottes, oignons, bouquet garni ; passez votre canard au beurre en même temps que la mirepoix. Mouillez-le d'un peu de vin blanc et de bon jus ; faites-le mijoter doucement au moins trois quarts d'heure ; quelques minutes avant de le servir, faites tomber la cuisson à glace, passez-la sur votre canard dans une autre casserole après l'avoir débridé. Ce canard, ainsi cuit, se sert avec toutes les garnitures de légumes, purées, choux, choucroute, jardi-

nière, macédoine ou en chartreuse, en procédant pour le dresser de la même manière qu'il est indiqué pour le perdreau ou le pigeon.

### **Pâté de Rouen (au Canard)**

Voir l'explication dans le chapitre de la *Pâtisserie* et la *figure 47*.

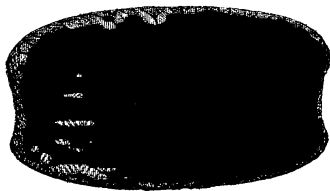
### **Caneton farci à la Rouennaise**

Faites une farce de foies de canetons. Remplissez-en votre caneton, faites-le braiser comme le canard poêlé et servez-le avec son propre jus.

*Observation.* — On peut le farcir de marrons, comme l'oie, le faire rôtir et le servir avec un jus clair ou une sauce poivrade anglaise (à la sauce gooseberry).

### **Caneton de Rouen aux petits Pois.**

Videz, flambez et troussiez un caneton de Rouen en entrée ; mettez-le dans une casserole avec une bonne mirepoix au jambon ; faites-le revenir, mouillez-le d'un peu de bouillon, d'une cuillerée de sauce velouté, et



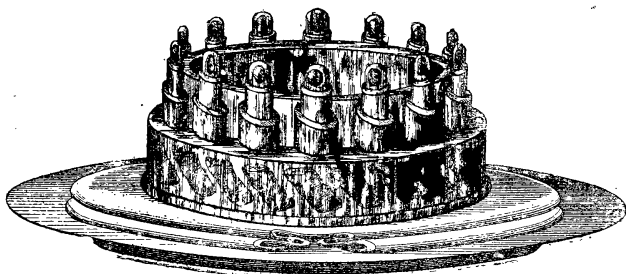
Pâté de Rouen (au Canard) (fig. 47).

faites cuire vos petits pois avec votre canard ; trois petits quarts d'heure suffisent à sa cuisson. Servez-le avec sa garniture autour. Si les amateurs le préfèrent saignant, faites-le rôtir et faites cuire vos petits pois au lard à part.

### **Aiguilles de Canard aux Olives**

Faites rôtir deux canards un peu saignants, laissez-les

refroidir. Chemisez un moule à bordure de bonne gelée ; décorez-le aux olives, remplissez-le aux deux tiers ; dès que la gelée est prise, dressez une couronne d'aiguillettes



Aiguilles de Canard aux Olives (fig. 48).

de canard que vous aurez nappées de sauce chaud-froid de canard. Remplissez votre moule à bordure et laissez prendre au frais. Au moment du service, démoulez comme il est indiqué à la manière de démouler les aspics. En général toutes les gelées sont servies sur une serviette pliée à cet effet. (Voir fig. 48).

### Les Aiguillettes de Caneton à la Diable

Levez les filets de votre caneton, formez-en des aiguillettes, farcissez-les et panez-les à l'anglaise ; faites-les griller à feu vif et servez-les avec une sauce Diable à part.

### L'Abatis de Canard aux Navets

Faites revenir vos ailerons, vos gésiers, vos cous, vos foies dans un peu de beurre avec un peu de lard de poitrine ; singez-les légèrement, mouillez-les d'un peu de vin blanc et de bon jus, garnissez votre abatis d'une ou deux carottes, oignons et bouquet de persil ; faites revenir vos navets jusqu'à ce qu'ils soient bien glacés et les mettez finir de cuire dans votre abatis que vous servez lorsqu'il est prêt et d'un bon sel.

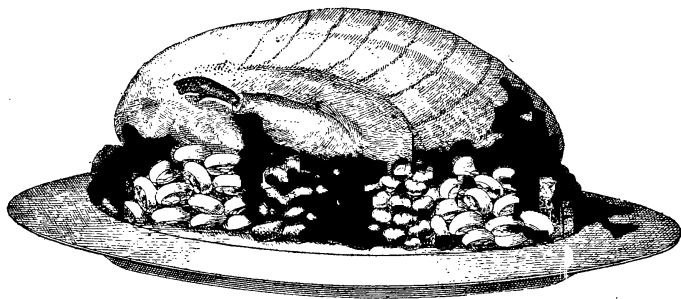
## DU DINDON

### Abatis de Dindon aux Marrons.

Parez vos abatis, faites-les revenir dans un peu de beurre, mouillez-les d'un verre de vin blanc, de deux cuillerées à pot d'espagnole claire; assaisonnez-les en faisant revenir; ajoutez, une fois mouillés, un bouquet garni, une ou deux carottes et oignons, dont un piqué de deux clous de girofle; laissez mijoter lentement pendant deux heures; ajoutez vos marrons mondés et laissez cuire à feu modéré. Retirez bouquet garni, carottes et oignons, et dressez votre abatis soit dans une casserole de riz ou dans une croûte quelconque.

### Le Dinde à la Chipolata.

Videz, flambez, parez et troussiez un dinde en entrée, farcissez-le de chair à saucisses et de marrons grillés préalablement; emballez votre dindon dans une double



Le Dinde à la Chipolata (fig. 49).

feuille de papier beurrée, dans laquelle vous aurez mis une bonne mirepoix et faites-le rôtir à la broche ou au four du boulanger. Dressez votre pièce avec une garniture à la chipolata et servez son jus tiré à clair à part. (Voir fig. 49).

### **Le Dindonneau à l'Anglaise.**

Videz, flambez et farcissez un dindonneau à l'anglaise, c'est-à-dire que vous hachez une livre de veau et une livre de graisse de rognon de bœuf, prenez deux ou trois jaunes d'œufs que vous mêlez bien à cette farce, ensuite vous y ajoutez un verre de bon cognac, quelques ciboulettes hachées, bourrez-en votre dindonneau et panez-le à l'anglaise. Mettez-le à la broche et servez-le après une heure et demie de cuisson. Servez un jus clair à part.

### **Le Dindonneau Truffé.**

Videz, flambez et truffez votre volaille comme il est indiqué à l'article *Poularde truffée*, faites-la braiser et servez avec une sauce Périgueux à part.

Servez également un peu de cette sauce avec votre dindonneau.

*Observation.* — Vous pouvez également farcir de truffes votre dindonneau avec une farce fine de volaille, ce qui est préférable à la panne, lorsque la volaille ne doit pas être rôtie à la broche.

### **Le Dindonneau à la Diable.**

Videz, flambez et retroussez les pattes de votre dindonneau en dedans, fendez-le en deux sur le dos sans séparer l'estomac, aplatissez-le, panez-le à l'anglaise et faites-le griller à feu modéré; servez-le avec une sauce Diable à part.

### **Le Dindonneau à la Tartare.**

Préparez votre dindonneau comme il vient d'être indiqué pour le dindonneau à la Diable et servez-le avec une sauce tartare.

### **Abatis de Dinde aux Navets.**

Voir l'*Abatis de canards aux navets*, procéder de même.

### **Dindonneau à la d'Orléans.**

Formez une belle garniture de dindonneau, moulez-la ensuite en aspic et servez-la à la moderne avec trois hâtellets à la gelée, garnis de rognons, crêtes et truffes.

### **Galantine de Dinde.**

Après avoir désossé, flambez légèrement une dinde ; vous la garnissez de farce à galantine de volaille, de truffes, de filets de volaille, de langue à l'écarlate et de lardons assaisonnés et marinés ensemble. Vous cousez ensuite votre dinde, l'enveloppez dans une serviette blanche et la faites braiser dans une bonne gelée que vous clarifierez lorsque votre galantine sera cuite. Mettez votre galantine en presse et tâchez que l'estomac soit bien le dessus que doit présenter la pièce lorsqu'elle sera dressée. Décorez-la à la gelée.

Les galantines de faisans, de perdreaux, de bécasses ou autres gibiers se font exactement de même que les galantines de volaille, en remplaçant la farce de volaille par une farce fine du gibier que l'on a l'intention d'employer, et elles se dressent comme grosses pièces sur socles en ajoutant la tête, les ailes et la queue de chaque oiseau lorsque la parure le permet.

### **Le Pâté de Dindonneau.**

Faites une farce de volaille, formez une galantine de votre dindonneau, puis vous garnissez une abaisse de pâte à pâté, de quelques bandes de lard, d'un peu de farce ; vous placez votre galantine au milieu : recouvrez-la d'un peu de farce, de quelques bandes de lard, renfermez-la dans votre abaisse dont vous cousez les extrémités l'une au-dessus de l'autre ; puis vous formez un dessus d'une bande de feuilletage, pincez votre pâté, dorez-le, décorez le feuilletage et faites cuire à four vif. Lorsque votre pâté commence à prendre couleur, couvrez-le d'une feuille de papier un peu épaisse et bien beurrée et laissez

cuire une heure et demie ; faites-le refroidir ; vous le remplirez avec un peu de bonne gelée clarifiée. Cette pièce se sert souvent pour buffet de bal ou pour partie de chasse. Vous pouvez truffier suivant le goût de l'amphytrion ou employer les pistaches mondées.

### **Dindonneau à la Tartare.**

Préparez votre dindonneau comme il vient d'être indiqué pour le dindonneau à la Diable et servez-le avec une sauce tartare.

### **Dindonneau à la Chambord.**

Piquez votre dindonneau (l'estomac seulement) de truffes faites-le braiser, égouttez-le et servez-le avec trois hâtelets garnis de truffes, champignons et écrevisses et avec une belle garniture de crêtes, rognons, champignons, truffes et quenelles de volaille à l'allemande.

### **Dindonneau rôti.**

Le dindonneau se trousse de même que les chapons ou poulardes ; lorsqu'il est farci ou truffé, il faut compter une heure et demie et même jusqu'à deux heures s'il est énorme ; observez les principes indiqués pour les chapons. (Voir la manière de truffier au truffage en général.)

Si votre dindonneau ne doit former qu'un rôti ordinaire, une heure ou une heure et quelques minutes suffisent à sa cuisson. Servez le cresson sur les pattes ou dessous et le jus à part. Jamais ne le versez dessus. Il est d'usage de piquer l'estomac et les cuisses des dindes.

---



# DE L'OIE

Généralement l'oie se sert rôtie à la broche, mais on peut également en faire de très belles entrées.

## **De l'Oie à la Chipolata.**

Videz et flambez une oie ou un jeune jars, farcissez votre pièce de chair à saucisses et de marrons, faites-la braiser dans une daubière avec une bonne mirepoix et servez-la avec une bonne garniture à la chipolata.

## **L'Oie aux Navets glacés.**

Videz et flambez votre oie, troussez-la en entrée, les pattes en dedans, faites-la revenir dans une bonne mirepoix et singez-la légèrement d'un peu de farine, puis mouillez-la d'un verre de vin blanc, d'une ou deux cuillerées de bon jus et faites-la mijoter pendant deux heures, adjoignez-y vos navets glacés quelques instant avant de servir et servez votre oie avec sa garniture autour

## **L'Oie aux Marrons**

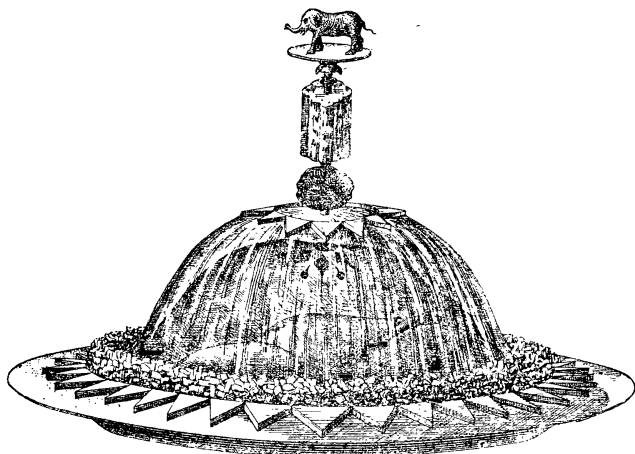
Videz, flambez et troussez votre oie en entrée, puis vous mondéz quelques marrons après les avoir pelés, les fourrez dans votre oie avec un peu de foie d'oie et lard râpé bien assaisonné, faites braiser pendant deux heures et servez dans sa glace.

## **L'Oie en Daube.**

Désossez et farcissez une belle oie de farce de volaille, lardons, langue écarlate et jambon, faites braiser pendant deux heures avec feu dessous, feu dessus, en ayant soin de l'arroser souvent. Placez au fond de votre daubière un ou deux pieds de veau et une bonne mirepoix, mouillez

vosre daube d'un litre de vin blanc, quelques cuillerées de bon jus, laissez tomber à glace et servez dans son propre jus.

Si vous devez la servir froide, passez votre jus ; décorez



L'Oie en Daube (fig. 50).

un vase quelconque qui puisse la contenir et placez-y votre daube, l'estomac sur la gelée, puis vous continuez de garnir le tour de gelée jusqu'à ce que votre oie soit entièrement recouverte et laissez prendre au frais. Démoulez et croûtonnez à la gelée. (Voir fig. 50).

### Les Rillettes d'Oie

A Tours, ce plat a acquis une certaine renommée. Prenez une oie rôtie, escalopez-en les chairs, faites-les revenir comme il faut afin qu'elles soient légèrement desséchées et mélangez-les dans une certaine quantité de graisse d'oie que vous assaisonnez légèrement dans une terrine, couvrez-les avec soin pour les conserver.

Les rillettes se mangent froides ; suivant le goût de l'amphitryon, vous pouvez également les truffer, de même vous pouvez employer la graisse de porc rôti que vous mélangez par moitié avec celle de l'oie.

### Manière de conserver les membres d'Oie.

Désossez vos oies, séparez les membres avant, si vous le désirez, frottez les chairs de sel fin et d'un peu de salpêtre, aromatisez-les de macis, thym, laurier, clous de girofle et muscade, laissez-les toute une nuit dans cet assaisonnement ; puis vous les lavez, les essuyez bien et les faites cuire à feu doux dans la graisse de l'oie ; dès que cette graisse commence à rissoler, à frire, placez vos membres dans une terrine ou un pot quelconque avec quelques feuilles de laurier, quelques branches de thym et versez votre graisse presque froide par dessus. Laissez-la prendre et couvrez-la d'une feuille double de papier huilée. Mettez-les dans un endroit sec et servez-vous-en au besoin. On peut aussi les faire rôtir préalablement ou cuire dans du saindoux, mais cette manière est préférable et on l'emploie beaucoup dans le midi de la France, du côté de Pau, aux Eaux-Bonnes, etc. On peut les conserver entières, désossées par le même procédé.

2<sup>me</sup> *Observation sur les cuisses d'oie.* — Les cuisses d'oie se servent sautées, grillées, frites comme les membres d'un poulet ou d'un dinde, mais plus généralement se servent avec une purée Soubise, champignons, tomate, etc., ou avec une garniture flamande, en macédoine ou en chartreuse.

---

# DU LAPIN PRIVÉ

## La Gibelotte de Lapin.

Découpez votre lapin, mettez-le dans une casserole avec un quart de lard de poitrine et quelques petits oignons, faites sauter à feu vif avec un morceau de beurre. Lorsqu'il a pris une belle couleur, versez un peu de vin blanc dans votre casserole afin d'en détacher la glace, alors vous ajoutez deux cuillerées de sauce espagnole, un verre de vin blanc et un bon bouquet garni, puis vous préparez quelques pommes de terre de Hollande que vous tournez en olives et les mettez cuire dans votre lapin en gibelotte vingt minutes avant de servir.

Dressez votre gibelotte en mettant les morceaux inférieurs en dessous, saucez et servez avec la garniture autour.

## Le Lapin sauté à la Chasseur.

Découpez votre lapin, mettez-le dans un sautoir avec un morceau de beurre ou un demi-verre d'huile d'olive, suivant la contrée et le goût de l'amphitryon, faites sauter en plein feu ; assaisonnez de sel, de poivre, muscade râpée, un peu d'échalote hachée ; dès que votre lapin aura acquis une belle couleur et son degré de cuisson, mouillez-le d'un verre de madère, une cuillerée de sauce espagnole réduite, ajoutez quelques champignons, une pincée de persil haché, un jus de citron et un peu d'extrait de viande clarifié. Servez avec croûtons glacés.

## Le Lapin à l'Anglaise.

Dépouillez votre lapin et videz-le en ménageant la peau du ventre, farcissez-le de chair à saucisses, dans laquelle vous faites entrer un peu de graisse de rognon de bœuf

haché, un peu de muscade, sel, poivre et persil ou ciboulettes hachées, cousez le ventre lorsqu'il est farci, dressez votre lapin sur une broche en pliant les pattes de devant sur les épaules et croisez celles de derrière. Enveloppez les pattes de derrière de papier, que vous beurrez à la surface et faites rôtir à feu modéré. Servez après une petite heure de cuisson avec une sauce groseille à part.

### **Lapin farci sauce poivrade.**

Farcissez votre lapin d'une farce fine de veau, dans laquelle vous ajoutez quelques marrons grillés et un peu de persil haché, puis vous le faites rôtir à feu modéré et le servez avec sauce poivrade à part. Glacez légèrement votre lapin avant de le servir. (Voir *Sauce poivrade*.)

### **Filets de Lapereau.**

Les filets de lapereaux se servent comme les filets de volaille ou de gibier, avec toutes espèces de garnitures et de sauces.

Les filets de lapereaux se font sauter à la chasseur, à la marengo, à la poivrade, etc., ou griller à la maréchale, à la Bonnefoy, à la périgieux, à la milanaise, ou frire à la Horly, etc. (Voir, à la table des matières, les *Filets de Lapins de garenne*.)

### **Pain de Lapereau à la gelée.**

Voir également le pain de lapereaux à l'article *Gibier*, observez les mêmes principes.

## DU SANGLIER PRIVÉ

La chair du sanglier privé est beaucoup moins ferme que celle du sanglier sauvage ; elle a quelque rapport avec celle du porc et cela se comprend, parce que la nourriture est la même ; mais alors, pour lui donner quelque mérite, l'artisan lui fera subir les mêmes préparations qu'au gibier, c'est-à-dire la marinade de chevreuil ; excepté pour les bandes de lard de poitrine et les gros jambons, que l'on prépare avec les mêmes soins que le porc, c'est-à-dire que l'on peut également le faire ou saler ou fumer et s'en servir avec les mêmes avantages. Évitez de trop employer le salpêtre.

### **Les Côtelettes de Sanglier en papillotes.**

Faites griller vos côtelettes ; emballez chacune d'elles dans une feuille de papier beurrée, dans laquelle vous aurez placé un appareil à papillote, c'est-à-dire un peu de lard râpé, assaisonné de muscade et de fines herbes ou encore un peu de duxelle réduite au vin de Madère. Lorsque vos côtelettes sont ainsi préparées, mettez-les au four et servez-les après dix minutes de cuisson dans leur enveloppe respective.

### **La Hure de Sanglier privé.**

Cette hure se prépare de même que la hure de sanglier sauvage et comme celle du porc.

### **Les Rognons de Sanglier.**

Faites sauter vos rognons dans un peu de beurre à feu vif et mouillez-les d'un peu de vin blanc et d'une cuillerée de sauce espagnole ; ajoutez un peu de champignons, des fines herbes et un jus de citron. Servez s'ils sont d'un bon sel.

# DU GIBIER

## Des Marinades.

Il y a deux manières, pour ne pas dire trois, de faire mariner le chevreuil, le sanglier, le daim, le cerf, l'isard, la gazelle, le lièvre, etc.

La première consiste, tandis que ces gibiers sont frais, en une simple marinade, composée d'huile d'olive, quelques tranches de citron, de carottes et d'oignons, quelques branches de persil et de thym et une ou deux feuilles de laurier, le tout assaisonné de sel, poivre et muscade, quelques clous de girofle et un peu de cayenne. Placez vos membres tout piqués dans cet assaisonnement, retournez-les de temps en temps et servez-vous-en dans les quarante-huit heures. Autrement, préparez une marinade composée comme suit: mettez dans une casserole une bonne mirepoix que vous passez au beurre à feu vif, mouillez-la ensuite au vin blanc ou rouge. Lorsque le gibier est un peu avancé, employez le vinaigre coupé de vin blanc, puis vous l'assaisonnez et l'aromatisez comme il convient, de sel, poivre, muscade, clous de girofle et d'un bouquet d'estragon, de persil, thym et laurier. Faites bouillir cette marinade après l'avoir écumée, passez-la dans une passoire au-dessus d'un vase qui contient vos membres de gibier, fermez hermétiquement et retournez vos membres de temps en temps. Votre marinade doit être renouvelée de temps en temps et chaque fois rafraîchie de quelques bouteilles de vin, suivant la quantité qu'elle comporte. Huit jours de cette marinade, employée chaude, suffisent pour pénétrer jusque dans l'intérieur des cuissots.

Autrement, si vous n'êtes pas pressé, vous faites cette marinade comme elle vient d'être expliquée, puis ne la versez sur vos membres de gibier que lorsqu'elle est

froide. La chair reste plus ferme et se parfume de même, alors vous laissez mariner votre gibier trois semaines ou un mois. Si par quelque mauvais temps la marinade menaçait de tourner, faites-lui jeter un ou deux bouillons, laissez-la refroidir et versez-la sur votre gibier.

Cette marinade peut également servir pour mariner les gigots de mouton que vous désirez servir en chevreuil ou à la sauce poivrade, ou encore les filets de mouton, l'épaule de mouton en venaison, le filet de bœuf mariné, le sanglier privé, le râble de lièvre piqué, etc., ou tout autre gibier ou viandes noires, le veau fait exception,

### **Le Cuissot de Chevreuil sauce poivrade.**

Après avoir piqué et fait mariner votre cuissot de chevreuil, faites-le rôtir, emballé dans une feuille de papier beurrée contenant une mirepoix passée au beurre et à feu vif. Glacez votre cuissot avec un peu de demi-glace et servez-le avec une sauce poivrade faite avec un peu de la marinade chaude (nommée ainsi pour éviter la confusion).

N'oubliez pas de mettre une manchette à votre cuissot, à moins que vous ayez pu conserver la patte entière. Dans ce dernier cas, ayez soin de l'emballer en la mettant à la broche, afin d'éviter qu'elle ne grille, ce qui donnerait un mauvais goût à cette pièce.

### **Le Cuissot de Chevreuil à l'Anglaise.**

Piquez, marinez et faites rôtir votre cuissot; servez-le avec une sauce groseille un peu relevée.

### **Le Filet de Chevreuil.**

Parez votre filet avant de le piquer, faites-le mariner de même que le cuissot; placez-le sur la broche et fixez-le au moyen d'un hâtelet afin de ne pas endommager les chairs. Il se sert à la poivrade, à la sauce anglaise ou avec une garniture de petites pommes de terre tournées et sautées à la Chateaubriant. Servez alors avec la sauce de ce nom.

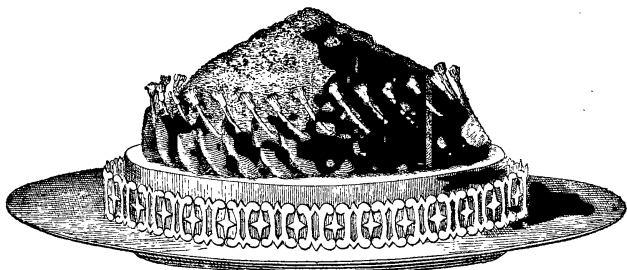


### Émincé de Chevreuil.

Lorsque vous avez servi un cuissot ou une épaule de chevreuil rôti, le lendemain vous émincez le reste dans une casserole et l'accommodez avec une sauce poivrade ou une italienne, en ayant soin de ne pas laisser bouillir les chairs dans la sauce, quelle qu'elle soit.

### Les Côtelettes de Chevreuil à la purée de Marrons.

Préparez vos côtelettes comme celles d'agneau sans les faire mariner, mettez-les dans un sautoir avec un peu de



Les Côtelettes de Chevreuil à la purée de marrons (fig. 51).

beurre, faites-les sauter à feu vif et dressez-les en couronne avec une purée de marrons pour garniture. Glacez vos côtelettes et servez après avoir placé vos manchettes.

## DU DAIM

Le daim est d'une chair moins délicate que celle du chevreuil, mais elle est également d'une grande saveur; on en peut tirer le même parti que du chevreuil. Il est toujours préférable qu'il soit mariné, comme il est indiqué pour la marinade chaude du chevreuil.

### Hanche de Venaison à l'Anglaise.

Désossez un quartier ou un cuissot de daim (on nomme

quartier le cuissot et le filet réunis), ou ne désossez que le quasi, assaisonnez-le de sel, poivre et muscade, frottez-le un peu avec un filet de cognac; enveloppez-le d'une abaisse de pâte ferme, telle que la pâte à pâté dont vous aurez remplacé une partie de l'eau par quelques œufs entiers, emballez votre hanche d'une double feuille de papier beurrée, faites rôtir à feu modéré pendant une heure et demie, déballez votre quartier de daim, laissez-le prendre couleur et servez avec une poivrade anglaise (*at the currant jelly*), à la gelée de groseille.

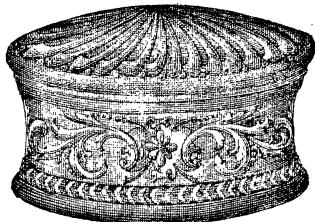
*Observation.* — Ayez soin d'éviter de vous servir du daim au moment du rut et autant que possible employez le jeune daim, piquez-le et mettez-le mariner comme du chevreuil.

## L'ISARD

L'isard est plus délicat que ces derniers et fournit de très belles entrées; préparez-le de même que le chevreuil, en ayant soin de bien aromatiser la marinade, car il possède un petit goût de musc difficile à enlever. Le civet d'isard est excellent avec garniture de cèpes ou de morilles des Pyrénées.

### Le Pâté de Sanglier.

Le pâté de sanglier se prépare comme le pâté de daim; faites mariner vos filets de sanglier la veille et assai-



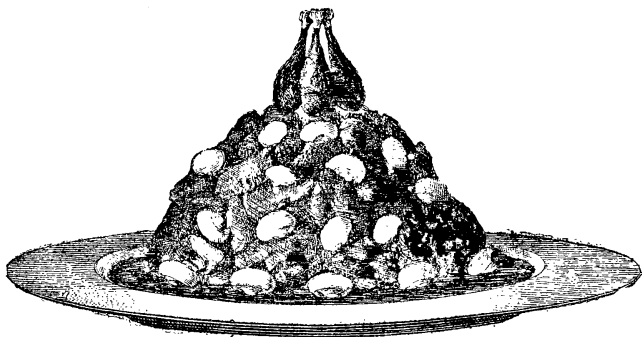
Le Pâté de Sanglier (fig. 52).

sonnez votre farce comme il convient en adjoignant des pistaches mondées ou des truffes.

## DU LIÈVRE

### Civet de Lièvre.

Le civet de lièvre est très estimé. Procurez-vous un lièvre de Bourgogne, dit lièvre de vigne, il est de beaucoup préférable au grand lièvre allemand; dépouillez-le avec soin, videz-le, recueillez son sang minutieusement et fouettez-le avec un peu de vinaigre ou de vin blanc.



Civet de lièvre (fig. 53).

Découpez votre lièvre. Mettez une casserole au feu avec un quart de lard de poitrine coupé en dés, faites revenir ce lard et mettez ensuite votre lièvre dans la même casserole et faites cuire à feu vif, retournez-le de temps en temps jusqu'à ce qu'il soit passé au beurre, ensuite vous le singez d'une cuillerée de farine, le mouillez d'une bouteille et demie de vin rouge et d'autant de bouillon, garnissez votre civet d'un bouquet de deux ou trois oignons et d'une carotte, faites mijoter pendant une heure et quart; ensuite vous mettez cuire votre foie ainsi que la fressure du lièvre; ayez soin de retirer l'amer qui se trouve au milieu du foie, puis vous liez votre sauce avec le sang du lièvre, y ajoutez une garniture de champignons et de petits oignons glacés et servez. Autant que possible ne laissez plus bouillir votre civet lorsqu'il est

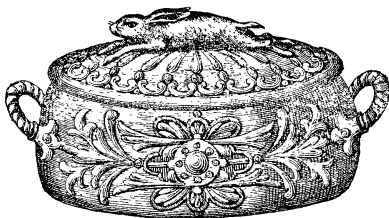
lié. Dressez-le avec soin en conservant les cuisses pour couronner votre plat. Placez une manchette à chacune d'elles. (Voir *fig.* 53.)

### Lièvre à l'Anglaise.

Dépouillez un lièvre avec précaution, videz-le en ayant soin de ne pas crever le fiel; retirez le foie, hachez-le avec un peu de chair à saucisses, un peu de graisse de rognons de bœuf; ajoutez à votre farce quelques fines herbes et deux ou trois jaunes d'œufs, garnissez l'intérieur de votre lièvre, cousez la peau du ventre de votre lièvre, dressez-le, piquez le râble et faites-le rôtir à la broche. Trois quarts d'heure suffisent, débridez-le et servez sur un plat long avec un peu de demi-glace et une sauce anglaise à la groseille, à part.

### De la Terrine de Lièvre.

Désossez un lièvre, piquez les filets et les cuisses, puis faites une bonne farce des restes des chairs que vous hachez avec une livre de lard gras; assaisonnez cette farce, pilez-la assez pour ne pas être obligé de la passer au tamis; vous préparez quelques lardons, quelques



De la Terrine de Lièvre (fig. 54).

truffes ou pistaches et commencez à garnir votre terrine de bandes de lard que vous appliquez contre les parois: formez ensuite une couche de farce, placez vos cuisses piquées et marinées, ensuite vous les recouvrez d'une couche de farce, alors vous placez vos lardons, vos pistaches ou vos truffes que vous recouvrez de farce; ter-

minez en plaçant vos filets de lièvre piqués et marinés que vous recouvrez d'abord de farce, puis celle-ci d'une bande de lard; alors vous fermez votre terrine hermétiquement avec son couvercle, afin que le fumet du lièvre ne s'échappe pas, et faites cuire au four au bain-marie.

Lorsque votre terrine est cuite, laissez-la refroidir et décorez-la à la gelée de gibier. Dans un four modéré il faut une heure et demie de cuisson. (Voir *fig. 54.*)

### Le Pain de Levraut à la Gelée.

Désossez un jeune lièvre, piquez-en les filets, faites une farce fine de gibier, moulez-en un pain long rectangulaire ou un moule à charlotte, comme il vient d'être indiqué pour la terrine de lièvre, placez vos filets de levraut au centre avec truffes et lardons; faites cuire votre moule au bain-marie et au four et ne le démoulez que lorsqu'il est froid; parez-le et glacez-le; décorez-le à la gelée et servez.

*Observation.* — Vous pouvez également faire une farce cuite avec le foie de votre lièvre et un demi-foie de veau, que vous faites sauter au beurre, que vous pilez et passez au tamis; mélangez cette farce avec une partie de farce fine de lièvre ou de levraut; bardez l'intérieur d'un moule, garnissez-le des cuisses ou des filets piqués de votre levraut de quelques lardons et de langue à l'écarlate, de quelques truffes ou pistaches que vous recouvrez ensuite par une couche de cette même farce, d'une bande de lard, et que vous faites cuire également au bain-marie et au four.

Démoulez votre pain de levraut lorsqu'il est froid; chemisez un moule de gelée, placez votre pain dans ce moule et, lorsqu'il est complètement garni de gelée, vous le laissez prendre et démoulez sur socle comme un aspic.

Vous pouvez également enrichir votre pain d'hâtelets garnis également à la gelée, aux truffes et champignons cannelés, croûtonnez votre socle et servez. On peut remplacer les hâtelets par un sujet, lorsque la pièce est disposée pour le recevoir, c'est-à-dire qu'elle ait la consistance voulue.

### **Les Cuisses de Levraut à la Maintenon.**

Faites rôtir ou sauter vos cuisses de levraut, puis garnissez-les de sauce **Maintenon**, d'un peu de gastrite composée de mie de pain, persil haché et un peu de parmesan râpé; faites-les gratiner à four vif, après les avoir arrosées d'un peu de **beurre fondu** et servez-les avec manchettes.

### **Les Cuisses de Levraut à la Périgueux**

Faites sauter vos cuisses de levraut à l'huile et à feu vif, servez-les avec une bonne sauce à la Périgueux.

Vous pouvez également piquer les cuisses et les faire rôtir pour les servir à la sauce Périgueux.

### **Escalopes de Levraut à la glace.**

Escalopez les filets et les cuisses d'un lièvre, donnez-leur une forme égale, puis panez-les à l'anglaise et faites-les sauter à feu vif dans un peu de beurre clarifié; servez-les en couronne avec un filet de glace et un peu de demi-glace à part. Veillez à ce que cette entrée soit servie bien chaude.

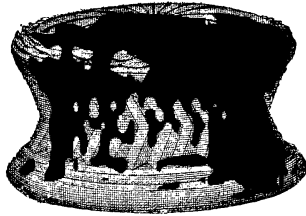
### **Cromesquis de Levraut à la Polonaise.**

Faites rôtir un râble de lièvre, laissez-le refroidir, escalopez-en les chairs que vous préparez comme les cromesquis de volaille et que vous servez de même avec sauce Diable ou sauce Chateaubriant.

### **Le Pâté de Lièvre.**

Faites une pâte à pâté, formez-en une abaisse et garnissez-la comme il est indiqué au *Pâté de daim*, en remplaçant la farce de gibier ordinaire par une farce de lièvre. Couvrez votre pâté d'une bande de feuilletage que vous dorez légèrement; ciselez la surface et faites cuire à four modéré. Lorsque votre pâté est froid, remplissez-le de gelée que vous introduisez par une petite cheminée

que vous aurez eu soin de former au milieu du couvercle de feuilletage avant de le mettre au four. (Voir *fig. 55.*)



Le Pâté de Lièvre (*fig. 55.*)

*Observations.* — Il est évident que ce que l'on peut faire pour un lièvre ou un levraut entier on peut également le faire pour le râble ou le devant seulement ; c'est-à-dire qu'on peut désirer manger le râble rôti, piqué à l'anglaise ou autrement et le devant du lièvre en civet : c'est la seule raison pour laquelle je n'entre pas dans de plus amples détails.

On peut également émincer le reste du rôti le lendemain d'un diner et en faire un plat succulent en le servant avec une sauce chasseur ou même froid, à la tartare, en mayonnaise ou à la gelée, au goût de l'amphitryon.

On peut également servir les entrées de lièvre en escalopes, en quenelles, en civet, etc.; dans des croustades frites ou passées au beurre, dans des casseroles de riz, dans des petits pâtés au jus, dans des croûtes de pâté chaud ou de vol-au-vent.

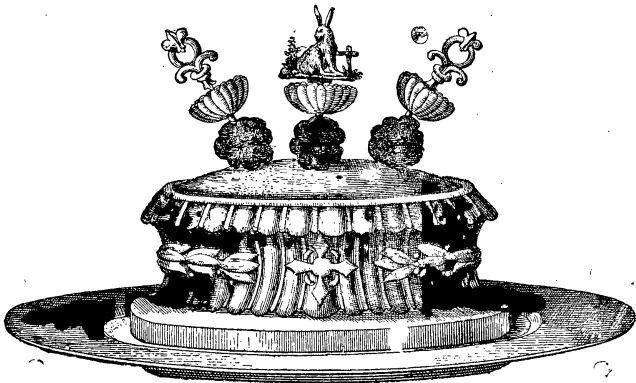
Les croquettes de lièvre sont une très bonne entrée ; on peut également les faire frire ou griller. On peut former des pieds truffés avec la chair d'un lièvre étant hachée avec un peu de lard et préparée comme il est indiqué aux *Pieds truffés*, etc., etc.

Voir à la table des matières pour les articles et sauces ci-dessus désignés.

Carême disait : « Le talent d'un cuisinier fait valoir les dépenses que font les amphitryons dans leurs festins ; c'est alors seulement que ces dépenses honorent leurs maisons. »

### Pâté chaud de Levraut aux Morilles.

Foncez un moule ovale de pâte à pâté chaud, pincez-en les bords extérieurs; garnissez l'intérieur d'une couche de farce de levraut; faites sauter les morceaux de filets et de cuisses à la chasseur, bien relevées, laissez-les refroidir, versez-les dans votre pâté, ajoutez-y quelques



Pâté chaud de Levraut aux morilles (fig. 56).

morilles préalablement cuites au vin blanc, recouvrez votre pâté, pincez les bords intérieurs, mettez un second couvercle en feuilletage et faites cuire une heure et demie environ à four gai, glissez votre pâté sur un plat ovale, enlevez le couvercle, ajoutez une bonne sauce chasseur avec quelques morilles, remplacez votre couvercle ainsi que trois hâtelets composés de grosses morilles et de champignons cannelés et servez bien chaud (Voir fig. 56). Il est évident que l'on peut remplacer le ragoût de morilles par un ragoût de truffes, de champignons, y ajouter des quenelles de levraut, etc., mais toujours en opérant de la même manière. De même on peut ne garnir l'intérieur d'un pâté chaud que des filets bigarés de truffes ou piqués et marinés préalablement, suivant le goût de l'amphitryon.



### Escalopes de Levraut au Sang.

Levez vos filets et faux-filets de levraut, escalopez-les, mettez-les dans un sautoir à feu vif après les avoir bien assaisonnés de sel, poivre et muscade; égouttez-les, détachez la glace avec un peu de madère ou de cuisson de champignons, ajoutez une cuillerée d'espagnole; faites réduire et terminez votre sauce en la liant avec un peu de sang de levraut fouetté avec un peu de vinaigre ou de jus de citron et un quart de verre de crème double, passez votre sauce sur vos escalopes, dressez-les en couronne, saucez-les et servez; une fois liée, cette sauce ne doit plus bouillir.

*Observation.* — On peut aussi les servir avec une sauce civet que l'on prépare à part avec les débris du levraut, les os et les parures; de même on peut faire une espagnole à l'essence de gibier, la mouiller au vin rouge et au consommé et la lier au sang une minute avant de la passer à l'étamine.

### Pain de Levraut à la Milanaise.

Faites une farce fine de levraut, garnissez-en un moule à charlotte, à savarin ou à bordure, faites-le cuire au bain-marie, démoulez-le, glacez-le et remplissez le puits



Pain de Levraut à la Milanaise (fig. 56.)

d'une garniture milanaise dans laquelle vous aurez incorporé quelques rognons de levraut et quelques filets mignons bigarrés de truffes ou de langue à l'écarlate. Vous pouvez servir cette milanaise à blanc ou à brun et si c'est pour des personnages turcs vous pouvez ajouter un peu de safran et de poivre de cari à l'indienne. Si vous formez un turban de farce et de filets de levraut pour pain, évitez de mettre de nouveau des filets mignons dans la garniture, mais sans épargner les truffes cuites au vin de Madère ou à la vapeur du champagne ou du chablis. (Voir *fig.* 56.)

### **Râble de Lièvre à la Rémolade.**

Emballez votre râble de lièvre dans une feuille de papier beurrée contenant un appareil à papillotes ou une duxelle réduite au vin de Madère, faites rôtir, enlevez le papier quelques instants avant de retirer votre râble de la broche, afin de lui laisser prendre couleur, et servez-le avec une rémolade à part. On peut également le paner à l'anglaise, le faire griller et le servir avec une rémolade ou une tartare et même avec une sauce tomate à part.

On peut servir le râble en deux, c'est-à-dire le fendre par le milieu, désosser les reins, les bigarrer ou les piquer, les mettre mariner, les envelopper d'une sauce allemande, les paner deux fois à l'anglaise, les faire frire et les servir avec une tartare ou une rémolade.

---

# DU LAPIN DE GARENNE

Le lapin de garenne est sans contredit un des plus fins gibiers et celui qui fournit le plus d'entrées de gibier et de ressources dans l'art culinaire.

## **Le Lapereau à l'Anglaise.**

Dépouillez et videz votre lapereau avec soin, en ménageant la peau du ventre; faites une farce fine de gibier, garnissez-en l'intérieur de votre garenne, cousez la peau du ventre et emballez-le dans une feuille de papier beurrée, dans laquelle vous mettez préalablement une mirepoix passée au beurre, faites rôtir votre lapereau et servez-le à la sauce groseille.

Les Anglais le préparent également comme il est indiqué pour le lapin privé à l'anglaise. (Page 369.)

## **Le Lapereau sauce poivrade.**

Piquez le râble de votre lapereau, faites-le mariner pendant quarante-huit heures, emballez votre lapereau; faites-le rôtir à feu vif et servez-le avec sauce poivrade à part.

## **Le Lapereau sauté aux Champignons.**

Découpez votre lapereau, mettez-le dans un sautoir avec un morceau de beurre, assaisonnez-le comme il convient et faites sauter à feu modéré. Ajoutez alors une cuillerée de sauce espagnole, quatre maniveaux de champignons, un peu de persil haché, un jus de citron et un peu de glace de gibier. Servez avec croûtons et manchettes.

## **Le Lapereau sauté à la Chasseur.**

Découpez votre lapereau, mettez-le dans un sautoir avec un filet d'huile d'olive, un peu d'oignon haché;

faites sauter; ayez soin de l'assaisonner un peu plus relevé qu'à l'ordinaire, dès qu'il est d'une belle couleur et presque cuit, vous le mouillez d'un verre de vin blanc; ajoutez pendant cette réduction un peu d'échalote hachée, ciboulette et persil, et terminez avec un morceau de glace de volaille ou de gibier et un jus de citron. Servez également avec croûtons et manchettes. Ajoutez suivant le goût de l'amphitryon truffes ou champignons.

### **Le Lapereau à la Tonnerroise.**

Dépouillez et videz votre lapereau, recueillez-en le sang avec soin dans un bol et battez-le avec un jus de citron et une pincée de petites ciboulettes; faites sauter votre lapereau au beurre, singez-le d'une pincée de farine et mouillez-le avec une bouteille de vin blanc, puis garnissez-le de morilles, d'un bouquet garni et d'une douzaine de petits oignons glacés au beurre. Lorsque votre réduction s'achève, liez votre sauce avec le sang du lapereau dans lequel vous aurez ajouté un verre de crème double. Dressez vos croûtons et vos écrevisses cuits à la bordelaise autour de votre lapereau et servez s'il est d'un bon sel.

### **Caisse de Filets de Lapereaux à la Périgieux.**

Levez vos filets de lapereaux, piquez-les, faites-les braiser ou sauter, ayez une garniture de quenelles de gibier décorées aux truffes. Dressez vos filets en couronne dans une caisset légèrement beurrée; dressez vos quenelles sur chaque filet et saucez votre entrée à la Périgieux. (Voir cette sauce page 79.)

### **Croquettes à la Richelieu.**

Faites une farce fine de lapereau, roulez-en de grosses quenelles longues, panez-les à l'anglaise et faites-les griller ou frire à feu modéré. On peut également les faire jaunir dans un sautoir garni de beurre clarifié. Dressez vos croquettes en couronne ou en buisson et servez une

sauce espagnole au fumet de gibier à part. Ces croquettes se servent comme hors-d'œuvre ou entrée légère. On peut également les farcir à l'aide d'un salpicon composé de truffes, langue à l'écarlate et filets de lapereau ; voire même les mélanger à une certaine quantité de pieds de porc braisés, désossés et coupés en petits dés.

### **Cromesquis de Lapereau enchantés.**

Ces cromesquis sont les mêmes que ci-dessus, sauf qu'au lieu de les emballer dans de petites bandes de lard ou de crépinette pour les paner à l'anglaise, vous les enveloppez simplement dans des pains à chanter, puis vous les trempez dans une pâte à frire et les faites frire à feu vif. Servez-les en couronne dans le premier cas et en buisson dans celui-ci avec un bouquet de persil frit que vous placez au sommet.

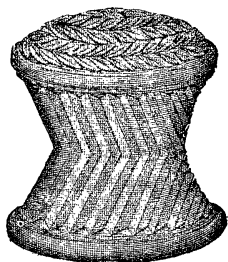
### **Quenelles de Lapin à l'Allemande.**

Faites une farce de lapin, formez-en de grosses quenelles, décorez-les aux truffes, faites-les pocher et servez-les sur de petits canapés que vous aurez préalablement passés au beurre, saucez-les d'allemande réduite et servez.

### **Pâté de Lapereaux.**

Désossez deux lapereaux, mettez mariner les filets, faux-filets et les cuisses dans un peu d'huile, jus de citron, sel, poivre et quelques aromates, thym, laurier, persil en branches ; faites une farce fine de lapereaux avec le reste des chairs, autant de lard ou de jambon cuit. Assaisonnez votre farce comme pour galantine ou pâté. Foncez un moule de pâte à quatre, garnissez l'intérieur de bardes de lard, puis d'un lit de farce, formez un lit de filets de lapereaux marinés, encadrez-le de lardons de jambon, de langue ou de lard, ajoutez quelques truffes ou des pistaches mondées ; recouvrez ce lit de farce, formez un second lit de lames de jambon, recouvrez-le de farce et terminez par un dernier lit de filet de lapereaux ; recouvrez-le de farce, de bardes de lard, d'un faux cou-

vercle ; placez un couvercle de feuilletage dessus, dorez celui-ci et les bords de votre pâté, mouillez le faux couvercle rayez le couvercle, faites un trou au milieu pour y placer une petite cheminée de papier blanc roulé sur



Pâté de Lapereaux (fig. 58).

lui-même, afin de laisser échapper la vapeur, et faites cuire votre pâté au four gai.

Lorsqu'il est presque froid, entonnez un peu de gelée, faite des os de vos lapereaux et, lorsqu'elle est prise, servez votre pâté comme rôt (Voir *fig. 58.*)

### Terrine de Lapereau.

La terrine de lapereau se fait exactement comme le pâté, sauf qu'au lieu de fonder un moule de pâte, on barde seulement l'intérieur d'une terrine et on la fait cuire à l'étuvée en soudant le couvercle avec un peu de pâte ordinaire, de manière à ce que la vapeur ne puisse sortir. Tout en cuisant à l'étuvée, il est préférable de mettre la terrine au four dans un bain-marie, la farce noircit moins. On peut disposer de la terrine comme d'un pain de lapereau, en la démoulant et en la décorant de gelée, quelquefois même d'un hâtelet. Lorsque la terrine est cuite on enlève le couvercle, on la laisse refroidir, on la pare et on la garnit de gelée hachée ou d'un décor de gelée de gibier.

La terrine se sert le plus souvent au déjeuner ou comme second rôt, et même on est un peu surpris de la voir figurer sur les buffets de bals ou de soirées.

*Observations.* — On peut faire une farce cuite pour

garnir la terrine de lapereau, et surtout si c'est dans l'intention de la conserver. La terrine offre encore un précieux avantage; on peut en tirer un parti avantageux: sa farce, mêlée ou pilée avec un peu de beurre fin, peut servir à garnir d'excellentes sandwiches de gibier. Ses chairs peuvent figurer dans plusieurs entrées, soit comme mayonnaise, chaud-froid, aspic, pain de gibier, etc.; enfin c'est une précieuse conserve dont on aurait tort de se priver.

### **Filets de Lapereau à la Milanaise.**

Levez et parez vos filets, aplatissez-les légèrement, panez-les à l'allemande avec un peu de parmesan dans la sauce, puis à l'anglaise faites-les griller sur une feuille de papier huilée ou beurrée, dressez-les en couronne et servez une garniture milanaise et une sauce Chateaubriant à part.

### **Filets de Lapereau à l'Anglaise.**

Se servent également panés, mais sans fromage; sans garniture et avec une anglaise au lieu d'une Chateaubriant.

### **Gibelotte de Lapereaux**

Coupez les râbles de deux lapereaux, mettez-les dans un sautoir avec un bon morceau de beurre, assaisonnez-les et faites sauter à feu vif jusqu'à ce que tous vos morceaux aient pris une belle couleur; mouillez-les d'un verre de vin blanc, de deux cuillerées à pot d'espagnole, garnissez votre gibelotte d'un bouquet de persil, thym et laurier, d'un oignon piqué de deux clous de girofle et faites cuir lentement avec feu dessus, feu dessous, passez une vingtaine de petits oignons blanchis au beurre, mettez-les dans votre gibelotte avec un quart de lard de poitrine également passé au beurre et une vingtaine de petites pommes de terre de Hollande tournées en grosses olives. Lorsque votre gibelotte est cuite, dégraissez-la et dressez-la et servez après vous être assuré qu'elle est d'un bon sel, Si votre espagnole était réduite préalablement, il

serait de toute nécessité d'ajouter une cuillerée à pot de bouillon ou de gelée de gibier.

### **Filets de Lapereau sautés à la Chasseur.**

Levez vos filets, piquez-les, faites-les mariner, mettez-les dans un sautoir avec un filet d'huile d'olive, assaisonnez-les légèrement à nouveau et faites-les sauter à feu vif; ajoutez alors un verre de madère, quelques échalotes hachées, une cuillerée de sauce espagnole, un peu de glace de gibier, persil haché, un jus de citron et servez.

### **Filets de Lapereau sautés aux Champignons.**

Préparez de même vos filets que pour le sauté à la chasseur, mais sans les piquer, vous y ajoutez une garniture de champignons et servez avec croûtons et écrevisses retroussées.

### **Timbale de Lapereau à la Milanaise.**

Levez quelques filets de lapereau; piquez-les, faites-les braiser, préparez une garniture milanaise aux quenelles de gibier et garnissez-en une timbale sur laquelle vous placez vos filets de lapereaux en couronne, glacez-les et servez sans couvercle.

### **Le Râble de Lapereau à la Tartare.**

Passez le râble d'un lapereau à l'anglaise, faites-le griller et servez-le avec une sauce tartare à part. On peut également le faire rôtir, mais il est préférable alors de le paner à l'allemande d'abord, et une seconde fois à l'anglaise; arrosez-le souvent de beurre fondu ou même clarifié.

### **Les Soufflés de Lapereau en Caisses.**

Faites une purée de lapereau comme il vient d'être indiqué ci-dessus; liez-la avec quelques jaunes d'œufs et battez quelques blancs d'œufs que vous incorporez dans votre purée quelques minutes avant de la mettre au four.



Remplissez vos petites caisses à moitié après les avoir légèrement beurrées puis faites-les cuire à four modéré. Servez vos caisses sur une serviette pliée à cet effet et veillez à ce qu'elles soient servies à temps pour qu'elles n'attendent pas.

*Observations.* — Les soufflés se font également cuire dans de petites timbales de nouilles, ou dans un fond de casserole de métal appelée casserole à légumes.

### **Le Faisan Doré à la Régence.**

Le faisan doré est une excellente pièce de gibier, parez-le, flambez-le, piquez-le et faites-le rôtir emballé dans une feuille de papier beurrée.

Dressez-le sur un canapé avec son plumage que vous ferez en sorte de conserver intact; c'est-à-dire la tête, la queue et les ailes; déployez ces dernières et replacez ce plumage au moyen d'hâtelets en argent; puis vous servez une garniture de truffes serviettes à part avec une sauce Périgueux également à part. Si vous ne servez pas le plumage, vous pouvez placer la garniture de chaque côté de votre faisan ou dans les cavités du canapé s'il est préparé pour le recevoir.

### **Les Filets de Faisan à la Périgueux.**

Levez les filets de quelques faisans, mettez-les dans un sautoir avec un peu de beurre sur chacun et un peu de jus de champignons; faites-les cuire à feu vif sans les laisser bouillir. Dressez-les en couronne avec une garniture de lames de truffe et une sauce à la Périgueux.

### **Les Filets de Faisan à la Financière.**

Préparez-les comme les filets à la Périgueux et servez avec une garniture financière.

### **Les Filets de Faisan à la Toulouse.**

Préparez de même que pour Périgueux et servez avec une garniture Toulouse.

### **Les Filets de Faisan à la Milanaise.**

Préparez de même que pour Périgueux et servez avec une garniture Milanaise.

### **Les Filets de Faisan aux Nouilles.**

Préparez de même que pour Périgueux et servez une garniture de nouilles à l'allemande à part.

### **Les Cuisses de Faisan à la Soubise.**

Panez quelques cuisses de faisan à l'anglaise, faites-les griller et servez-les avec sauce Soubise à part.

Vous pouvez également faire braiser vos cuisses de faisan pour les servir à la Soubise; mais alors vous les dressez sur la purée d'oignon avec un peu de demi-glace.

### **La Purée de Faisan.**

La purée de faisan se travaille de même que celle du lapereau.

### **Cromesquis de Faisan.**

Les cromesquis de faisan se travaillent de même que les cromesquis de volaille et se servent de même.

### **Manière de truffer les Perdreaux.**

Videz, flambez et parez vos perdreaux, cassez-leur le bréchet, faites glisser quelques lames de truffes entre cuir et chair, puis vous préparez vos truffes, les brossez, les épluchez, les faites cuire dans une mirepoix avec un peu de madère et un bon bouquet garni; préparez d'autre part votre panne, comme il est indiqué au truffage en général, ajoutez-y les parures de truffes hachées, incorporez-y vos truffes entières et après avoir cousu le croupion (rentrez les pattes en dedans si c'est pour entrée), vous bourrez vos perdreaux de panne et de truffes, les bridez, les bardez et les laissez vingt-quatre ou trente-six

heures dans le garde-manger, afin que le parfum de la truffe pénètre bien dans les chairs.

Dans certains cas, on remplace la panne par une farce fine de gibier suivant la sauce qui doit l'accompagner.

La chair à saucisse est préférée lorsque l'on bourre les perdreaux de marrons et la farce anglaise n'est pas non plus à dédaigner pour farcir le perdreau ou tout autre gibier.

Dans tous les cas, les pattes de volailles ou de gibier ailé doivent être échaudées ou flambées, les ailerons parés.

Dans les maisons princières, si on truffe à chaud, c'est-à-dire si on incorpore la truffe chaude dans le corps du perdreau, après quarante-huit heures de truffage, il est bon de renouveler la truffe qui n'a plus son parfum par de la truffe fraîche avant de la mettre à la broche ou à braiser. On emploie les truffes qui ont servi au premier truffage pour l'office. Le truffage à froid est toujours plus lent, mais plus fin et on n'emploie guère le premier que lorsqu'on est pressé et pris au dépourvu.

Étant truffés à la panne, ces perdreaux ne sauraient être employés dans une terrine ou un pâté, tandis qu'à la farce fine de volaille, même sans être désossés, on peut les employer à cet usage.

### **Le Perdreau à la Périgieux.**

Videz, flambez un jeune perdreau, bourrez-le de truffes que vous aurez épluchées et parées, après les avoir fait cuire au vin de Champagne ou de Madère et mélangées avec un peu de panne préparée comme il est indiqué au truffage en général. Ensuite vous troussiez votre jeune perdreau en entrée, le bardez et le faites rôtir ou braiser ; trente minutes suffisent, dressez-le après lui avoir fait prendre une belle couleur et servez-le avec une garniture de truffes ou simplement une sauce Périgieux à part. Ayez soin de toujours dresser votre gibier sur un canapé garni de farce fine, de duxelle ou d'une purée de truffes.

### **Le Perdreau à la Milanaise.**

Troussez votre perdreau en entrée après l'avoir vidé et flambé, faites-le rôtir à la broche et servez-le avec une garniture milanaise à part, en ayant soin de dresser votre perdreau sur canapé et de ne saucer que très légèrement d'un peu de sauce Périgieux ou de demi-glace.

### **Le Perdreau à la Diable.**

Videz, flambez et fendez votre perdreau sur le dos, aplatissez-le, panez-le à l'anglaise et faites-le griller. Servez avec sauce à la Diable à part.

### **Le Perdreau en Papillote.**

Râpez un quart de lard gras que vous mettez dans une duxelle avec un peu de persil haché et une légère pointe d'ail pilé, placez le tout dans le milieu d'une feuille de papier beurrée, enveloppez-en un perdreau aux trois quarts cuit à la broche, remettez-le à la broche dix ou douze minutes et servez-le sans le déballer.

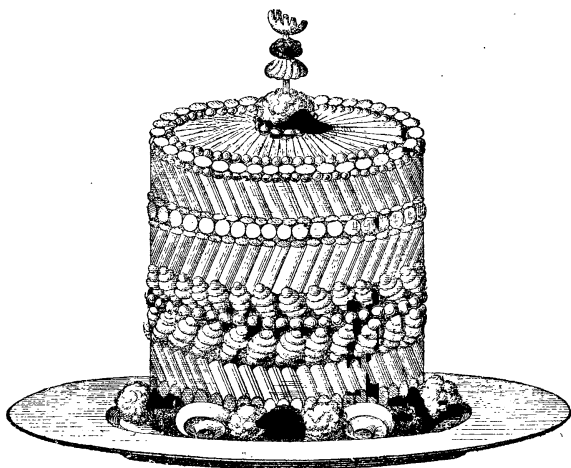
### **Le Perdreau à l'Anglaise.**

Panez un perdreau à l'allemande, puis à l'anglaise, mettez-le à la broche et ne l'arrosez qu'au beurre; vingt-cinq minutes suffisent à sa cuisson. Servez-le avec un peu de demi-glace à part.

### **Chartreuse de Perdreaux.**

Faites blanchir le cœur de deux choux bien pommés, mettez-les ensuite dans une casserole avec carottes, oignons, bouquet garni et une demi-livre de lard, puis vous faites rôtir une ou deux perdrix que vous mettez dans vos choux pour les parfumer; faites cuire vos choux à petit feu pendant deux heures avec le dégraissis du pot-au-feu; pendant ce temps vous préparez les légumes suivants que vous faites blanchir et cuire dans un bon

consommé, et tous séparément, carottes et navets enlevés à l'emporte-pièce de l'épaisseur du petit doigt, choux de Bruxelles choisis d'égale grosseur, quelques petites têtes de choux-fleurs et quelques pois verts ou haricots, suivant la saison. Ensuite, vous les égouttez sur un linge blanc, beurrez un moule, montez vos légumes en spirales



Chartreuse de perdreaux (fig. 59).

sur les parois intérieures du moule (choisissez un moule à charlotte). Décorez également le fond d'une rosace de légumes et de ronds de saucissons à l'ail que vous aurez fait cuire avec vos perdrix dans vos choux. Ensuite vous garnissez votre moule à moitié de choux bien égouttés, placez au centre deux jeunes perdreaux au sortir de la broche; remplissez votre moule de choux; pressez de manière qu'il ne reste aucun vide, mettez votre moule au four au bain-marie jusqu'à l'heure du service. Alors vous démoulez avec soin en plaçant votre plat sens dessus dessous sur votre moule et retournez le tout ensemble en appuyant le plat sur le moule. Enlevez le moule avec précaution, glacez votre chartreuse avec un peu de demi-glace et servez. La chartreuse peut se servir sur croustade préparée à cet effet, mais c'est un inconvénient pour le service. (Voir fig. 95.)

### **La Perdrix aux Choux**

La perdrix aux choux se marque comme la chartreuse, sauf qu'il est inutile de la faire rôtir ; placez-la au milieu de vos choux, mouillez ceux-ci également du dégraissis du pot-au-feu ou d'un bon morceau de beurre, assaisonnez-les bien comme il faut de sel, poivre, muscade, bouquet garni. carottes, oignons piqués de clous de girofle, et faites cuire un saucisson à l'ail et un morceau de lard de poitrine avec vos choux.

Pour dresser la perdrix aux choux, vous égouttez vos choux, débridez votre perdrix, coupez les carottes en rouelles que vous appliquez dans le fond d'un saladier beurré, puis vous coupez quelques lames de lard de poitrine et quelques ronds de saucisson dont vous décorez également le fond du saladier ; puis le garnissez de choux en plaçant la perdrix au milieu ; placez ensuite votre plat sur le saladier, retournez le tout vivement et enlevez le saladier, votre plat se trouve tout dressé, arrosez-le d'un peu de glace et servez.

### **Salmis à la Chasseur.**

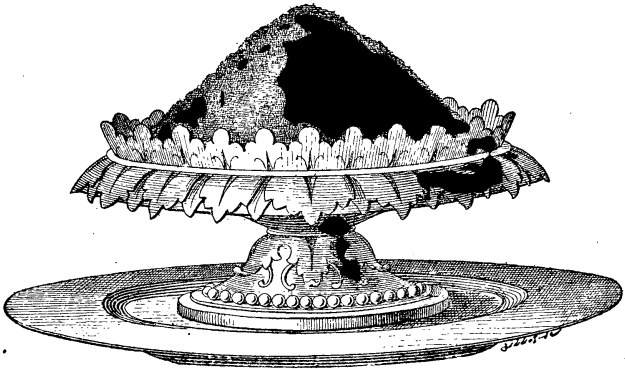
Faites rôtir vos perdreaux, levez-en les membres, pilez les carcasses avec un peu de sauce espagnole, passez-les à l'étamine ; mettez cette purée de gibier dans un bain-marie avec les membres de vos perdreaux, quelques truffes, un petit morceau de glace de gibier et autant de beurre. Vannez légèrement votre sauce et servez avec quelques croûtons passés au beurre. Vous pouvez également orner votre salmis de petites manchettes que vous placez à l'extrémité des cuisses et des ailes.

### **Suprêmes de Perdreaux.**

Les suprêmes de perdreaux se servent comme les suprêmes de volaille ou de faisan, en employant l'essence de perdreaux pour former la sauce suprême.

### Croustade de Purée de Perdreau.

Faites un pain de beurre à la broche, fendez-le en deux et garnissez votre croustade de purée de perdreau ; faites pocher autant d'œufs de perdreau ou de vanneau qu'il



Croustade de purée de Perdreau (fig. 60).

y a de convives et dressez-les sur votre purée ; glacez-les légèrement et servez, On peut faire une croustade de riz également et compliquer l'entrée en formant une couronne de filets de perdreaux piqués ou décorés aux truffes, que l'on fait braiser ou glacer préalablement. (Voir fig. 60.)

### Purée de Perdreau.

Faites rôtir vos perdreaux, levez-en les chairs, pilez-les avec un peu de tétine ou de riz crevé au consommé de gibier, passez votre purée à l'étamine, garnissez-en vos canapés, cassolettes ou croustades, ou servez-vous-en pour en faire un soufflé, suivant le cas ou la nécessité. On peut la rendre plus claire en y ajoutant un peu de sauce.

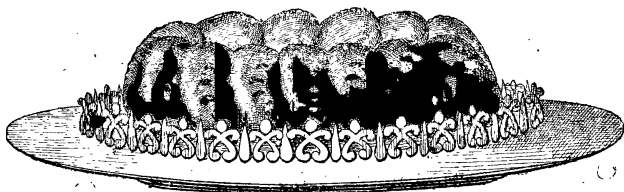
### Manselle de Perdreau.

Flambez et bardez vos perdreaux, faites-les rôtir, levez-en les membres, mettez-les au bain-marie avec un peu

d'espagnole réduite à l'essence de gibier ; pilez les débris, assaisonnez-les avec soin, passez cette purée à l'étamine, ajoutez-la à vos membres, liez votre manselle avec un morceau de glace de gibier, un peu de beurre fin et un demi-verre de crème double. La sauce de la manselle doit être plus grise que celle du salmis ; on peut y ajouter des truffes ou des champignons, voire même des morilles. Dressez votre manselle avec des croûtons ou servez-la dans une croûte de vol-au-vent, suivant le cas ou le goût de l'amphitryon. Si l'on dresse la manselle comme un salmis, on doit mettre de petites manchettes aux ailerons et aux cuisses qui forment le dôme de l'entrée. En Suisse on lie la sauce de la manselle à l'aide d'un verre de sang de porc mêlé de crème double, et la garniture de morilles qu'on y ajoute est très estimée des Genevois. Quelquefois même on dresse avec croûtons et écrevisses retroussées.

### Ballotines de Perdreaux à la Grosley.

Désossez vos perdreaux, formez-en de petites galantines, faites-les braiser dans un bon fonds, égouttez-les,



Ballotines de Perdreaux à la Grosley (fig. 61).

enlevez le fil qui retient les chairs, dressez vos ballotines sur un yorkshire-pouding, glacez-les légèrement et servez-les avec une béarnaise à part. (Voir fig. 61.)

### Terrine de Perdreaux.

Prenez une livre et demie de veau et autant de lard frais, la chair de trois ou quatre perdreaux, sauf les filets que vous aurez conservés pour garnir votre terrine, hachez bien le tout ensemble très fin et pilez-le dans un mortier,



assaisonnez votre farce avec soin, ajoutez un verre de cognac et madère mélangés, un peu d'échalote hachée très fine et passée au beurre, et la valeur d'un quart de bonnes truffes hachées (employez vos parures et servez-vous des truffes parées pour garnir l'intérieur).

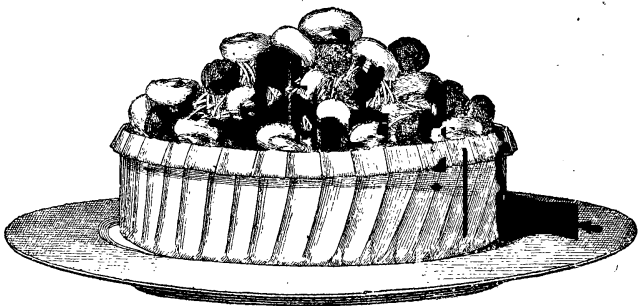
Lorsque votre farce est terminée, bardez le tour de votre terrine ainsi que le fond; garnissez-la de votre farce, de vos filets de perdreaux, de vos truffes et de quelques petits lardons coupés égaux, recouvrez ce lit de farce, couvrez votre terrine de barde de lard, placez une feuille de laurier dessus, soudez le couvercle de votre terrine avec de la pâte et faites cuire au four au bain-marie.

### **Côtelettes de Perdreaux à la Caradoc.**

Voyez les côtelettes de cailles à la Caradoc et opérez de même, sauf que vous faites servir les pattes de manche à vos côtelettes et que vous les garnissez de petites manchettes. Servez toujours la sauce à part lorsque vos grillades sont panées. (Voir *fig. 63.*)

### **Caisse de perdreaux à la Milanaise.**

Troussez deux perdreaux en entrée après les avoir vidés et flambés, faites-les rôtir à la broche et servez-les



Caisse de perdreaux à la Milanaise (*fig. 62.*)

avec une garniture milanaise à part en ayant soin de dresser vos perdreaux sur canapés. (V. *fig. 62.*)

## DE LA PINTADE

La pintade originaire d'Afrique a le cou nu ou presque nu et une proéminence osseuse en forme de casque sur la tête, elle est également de la famille des gallinacés, elle peut être considérée comme gibier ou comme oiseau de basse-cour, rend des services à l'agriculture comme destructeur de hannetons.

Étant faisandée, vous la traitez comme le faisan, mais je n'engagerais pas à la servir dans un grand dîner ou alors il faudrait la truffer et lui faire subir préalablement les préparations indiquées au coq de bruyère, c'est-à-dire : passez un charbon rouge dans le corps et un verre de cognac, après quoi vous la flambez, la truffez ou la piquez et la faites rôtir, même pour la servir en entrée avec les garnitures indiquées au faisan (Voir la table des matières) ; je ne saurais trop engager à choisir une jeune pintade afin d'éviter les désagréments ou reproches que ce bel oiseau pourrait attirer, malgré toute la science que l'on aurait pu déployer.

## DE LA CAILLE

La caille est un peu plus petite que la perdrix ; elle est sans sourcils rouges et sans éperons et fait partie de la classe des gallinacés. C'est un des gibiers les plus estimés ; choisissez la caille grasse, la caille de vigne.

### De la Caille en Cafse.

Videz, flambez votre caille, désossez-la, farcissez-la, faites-la cuire dans un peu d'essence de gibier, avec feu dessus, feu dessous, c'est-à-dire : braisez-la, égouttez-la, laissez tomber sa cuisson à glace. Vous ajoutez un peu de sauce espagnole une garniture de truffes et de petites quenelles de gibier ; vous dressez votre caille dans une caisse avec sa garniture et servez après vous être assuré que votre sauce est d'un bon goût.

### **Cailles au Fumet de Gibier.**

Cassez le bréchet de vos cailles, farcissez-les de farce de caille légèrement truffée, troussiez-les en entrée, bardez-les d'une feuille de vigne et d'une petite barde de lard, mettez-les dans un sautoir avec une bonne mirepoix et un morceau de beurre gros comme un œuf ; faites-les revenir à feu vif et mouillez-les légèrement d'un peu de vin blanc et de fumet de gibier. Vingt-cinq minutes de cuisson suffisent ; débridez et dressez vos cailles, laissez tomber leur cuisson en demi-glace, passez-la à l'étamine et saucez-en vos cailles.

### **Caille à la Financière.**

Videz et flambez légèrement votre caille, troussiez-la en entrée, bardez-la d'une feuille de vigne, puis d'une petite barde de lard ; vous la faites rôtir et la servez sur un petit canapé, avec une garniture financière à part ou dressée de chaque côté.

### **Caille à la Milanaise.**

Videz et flambez légèrement votre caille, troussiez-la en entrée, bardez-la d'une feuille de vigne, puis d'une petite barde de lard, faites-la rôtir à la broche et servez-la avec une garniture à la milanaise.

### **Caille aux Pointes d'asperges.**

Troussiez votre caille en entrée, bardez-la, faites-la rôtir à la broche et servez-la avec une garniture de pointes d'asperges.

### **Caille à la Dieppoise.**

Troussiez votre caille en entrée, bardez-la, faites-la rôtir à la broche et servez-la avec une garniture de fonds d'artichauts à la dieppoise.

### **Caille à l'Italienne.**

Troussez votre caille en entrée, bardez-la, faites-la rôtir et servez-la avec une garniture de laitues farcies à l'italienne.

### **Caille à l'Anglaise.**

Troussez votre caille en entrée, farcissez-la de chair à saucisses hachée avec quelques raisins de Corinthe et de Smyrne; panez-la à l'anglaise et faites-la rôtir à la broche. Servez-la sur un petit canapé garni de duxelle et avec un peu de sauce Chateaubriant à part.

### **Caille au Gratin**

Faites une farce fine de gibier, désossez votre caille, farcissez-la, puis vous formez un petit turban de farce sur un plat à gratin; placez votre caille au milieu avec une petite garniture de quenelles, champignons et truffes; saucez le tout d'un peu de sauce à gratin, saupoudrez de mie de pain que vous arrosez légèrement d'un peu de beurre et faites gratiner à four vif; au sortir du four, exprimez un jus de citron à la surface de votre gratin et servez.

### **Caille à la Diable.**

Videz et flambez votre caille, trousssez-la en entrée, fendez-la sur le dos, aplatissez-la, panez-la à l'anglaise, faites-la griller à feu d'enfer et servez-la avec sauce Diable à part.

### **Chaud-froid de Cailles.**

Désossez vos cailles, farcissez-les, faites-les braiser, laissez-les refroidir, puis les glacez à deux reprises différentes de sauce chaud froid. Dressez-les sur socle ou simplement sur un plat et croutonnez-les à la gelée. Dressez également ce chaud-froid en belle-vue avec hâtelet.

On peut également truffer ce chaud-froid de cailles et former le hâtelet d'une caille, d'une truffe et d'un champignon cannelé.

### Salmis de Cailles.

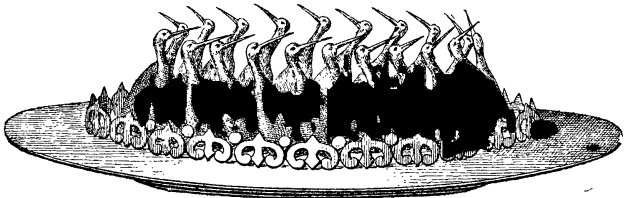
Faites rôtir vos cailles, enlevez-en les membres, placez-les dans une casserole avec un peu de sauce espagnole faite à l'essence de gibier; puis, pilez les carcasses de vos cailles avec un peu de sauce espagnole, passez cette purée à l'étamine et incorporez-la dans l'espagnole avec quelques truffes ou champignons; servez après vous être assuré que votre sauce est d'un bon sel et placez de petits croûtons passés au beurre de chaque côté de votre salmis ainsi que de petites manchettes à l'extrémité des cuisses ou des ailes.

### Caille à la Périgueux.

Videz, flambez et trousssez votre caille en entrée, bourrez-la de truffes, bardez-la, faites-la braiser dans un consommé de gibier et servez-la avec une sauce Périgueux. On peut également l'emballer dans une feuille de papier beurrée et la faire rôtir à blanc, alors vous saucez d'une suprême aux truffes.

### Côtelettes de Caille à la Caradoc.

Fendez vos cailles en deux, désossez-les et laissez-leur les pattes comme manches de côtelettes, formez-en de



Côtelettes de Caille à la Caradoc (fig. 63).

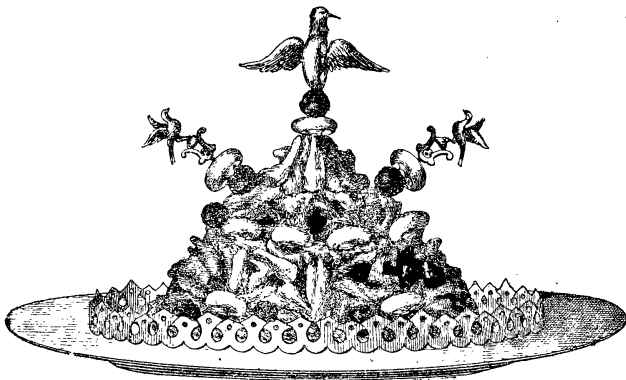
jolies petites côtelettes que vous farcissez, panez-les à l'anglaise, faites-les griller sur une feuille de papier beurrée à feu modéré; servez-les en couronne avec une sauce Caradoc à part. (Voir fig. 63.)

### Pâté chaud de Cailles.

Foncez ou dressez à la main une croûte de pâté chaud en pâte à six ou à huit, garnissez votre croûte de cailles farcies, en les séparant à l'aide d'un peu de farce fine de gibier et de quelques truffes ; recouvrez votre pâté, faites un couvercle de feuilletage, placez-le sur le faux couvercle, pincez votre croûte de partout, dorez le couvercle au jaune d'œuf et la croûte à l'œuf entier ; faites cuire à four gai (150 degrés), enlevez le couvercle et saucez vos cailles d'une bonne espagnole à l'essence de gibier et réduite au madère, remettez votre couvercle et servez.

## DU ROI DE CAILLE

Le roi de caille est un des meilleurs gibiers aquatiques ; il vit dans les roseaux, au bord des lacs ou des étangs ; il est plus gros que la caille, sa chair est encore plus



Salmis de Roi de Caille (fig. 64).

grasse et plus délicate, sa saveur est particulière, parce qu'il vit de productions aquatiques.

Le roi de caille se prépare de même que la caille : enveloppez-le d'une barde de lard sur une feuille de vigne, faites-le rôtir et servez-le avec une garniture de truffes ou une financière.

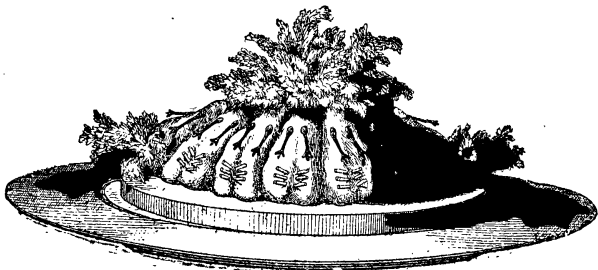
On peut également le servir en caisse, en terrine, en salmis, en pain, en pâté, en vol-au-vent. (Voir la *Caille* et les explications diverses auxquelles cet oiseau a donné lieu.)

### Salmis de Roi de Caille.

Voyez le salmis de bécasse ou de bécassine et opérez de même; seulement, pour faire rôtir le roi de caille, enveloppez-le d'une feuille de vigne et d'une barde, afin qu'il ne se dessèche pas, et retirez le gésier avant de piler les intestins avec la carcasse. Ce salmis est d'un goût exquis. On peut l'enrichir de truffes de champignons ou de morilles. (Voir *fig. 64*).

## DU PLUVIER DORE

Troussez votre pluvier après l'avoir vidé et flambé comme la sarcelle ou le canard sauvage, c'est-à-dire en lui rapportant l'extrémité des pattes, après les avoir



Pluviers à l'Anglaise (*fig. 65*).

légèrement coupées vers la jonction de la cuisse, puis vous faites passer votre aiguille à travers le corps et prenez d'une même enfilade les deux pattes que vous attachez ensuite sur le milieu du dos. Bardez-le, faites-le rôtir et servez-le sur un canapé garni de duxelle, avec ou sans garniture. Les amateurs souvent le préfèrent sans être vidé; on doit s'y conformer.

Le salmis de pluvier se prépare comme le salmis de canard sauvage ou de roi de caille. (Voir *fig. 64.*)

### Pluviers à l'Anglaise.

Troussez vos pluviers en entrée, farcissez-les de farce anglaise, piquez-leur l'estomac très légèrement, faites cuire à la broche, à feu vif, débridez-les, servez-les en couronne sur un Yorkshire pudding, garnissez-les de persil frit et servez avec sauce anglaise à part. (Voir *fig. 65.*)

## DU VANNEAU

Le vanneau a beaucoup de rapport avec le pluvier. Ses œufs sont très recherchés; on les sert souvent pochés dans un consommé de gibier ou sur une purée de gibier; sa chair est également recherchée des gourmets.

Le vanneau se trousse de même que le pluvier. Bardez-le, faites-le rôtir et servez-le sur canapé ou avec une garniture de truffes et une sauce Périgieux.

### Salmis de Vanneaux.

Opérez de même que pour le canard sauvage et enrichissez de truffes ou de champignons suivant le goût de l'amphitryon.

Servez avec croustade ou croûtons et manchettes. (Voir également le *Salmis de roi de Cailles, fig. 64.*)

## DE LA BÉCASSE

La bécasse est, avec la bécassine, l'oiseau le plus estimé des chasseurs, et ce n'est pas sans raison; rien au monde ne saurait supplanter le salmis de bécasse chaud ou froid.

### Salmis de Bécasses.

Le salmis de bécasses est unique en son genre. La bécasse ne doit pas être vidée, flambez-la légèrement.



faites-la rôtir aux trois quarts, puis vous levez les membres que vous mettez dans une casserole au bain-marie; ensuite vous faites une mirepoix que vous mouillez à l'essence de gibier. Lorsque cette essence est réduite aux trois quarts, vous la passez, vous en faites une sauce espagnole sans tomate, vous pilez les carcasses et les intestins de vos bécasses, les passez à l'étamine dans cette sauce espagnole; alors vous y placez vos membres de bécasses avec quelques lames de truffes et servez votre salmis après vous être assuré de l'assaisonnement.

Ce salmis de bécasses peut également se servir dans une croustade de beurre à la broche, dans une croûte de pâté chaud ou dans une croûte de vol-au-vent. Le salmis de bécasses se sert également froid, croûtonné à la gelée de gibier.

### **Purée de Bécasse.**

Faites rôtir votre bécasse sans la barder et surtout sans la vider, pilez-la, passez cette purée à l'étamine et mettez-la dans une casserole au bain-marie; lorsque cette purée est bien chaude, assaisonnez-la et terminez-la avec un morceau de glace de gibier, un peu de beurre d'Isigny et servez-la dans une croustade.

On peut également la servir dans une casserole en argent ou dans une timbale de nouilles frite, avec une garniture d'œufs pochés ou de truffes entières, cuites à la vapeur du vin de Champagne et sautées dans une réduction de madère.

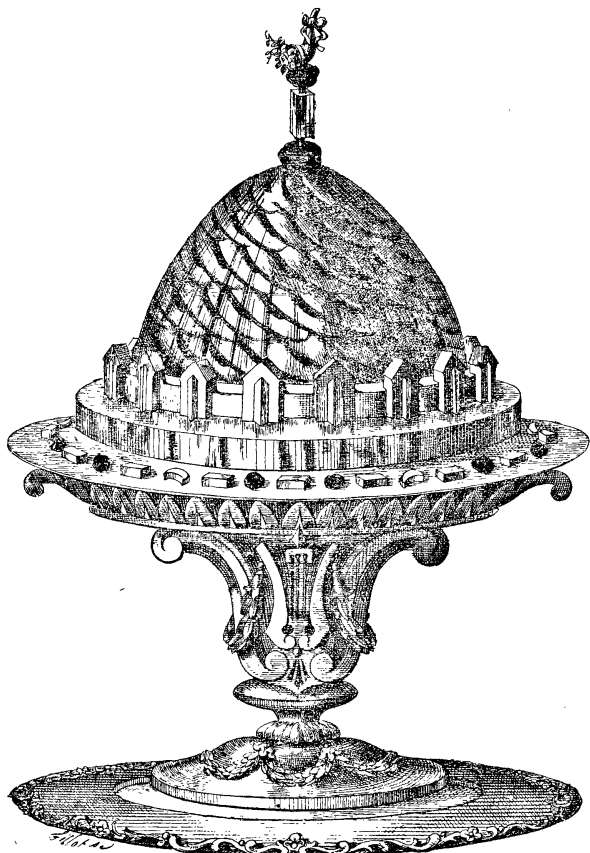
### **Manselle de Bécasse.**

Préparez vos bécasses comme pour un salmis et liez la sauce avec un demi-verre de sang de porc et autant de crème double. Dressez votre manselle dans un turban de farce de gibier ou dans une casserole de riz crevé à point dans un bouillon blanc.

### **Aspic de chaud-froid de Bécasse**

Désossez vos bécasses, fendez-les en deux, farcissez

chaque moitié, faites cuire votre chaud-froid au bain-marie et au four, laissez-le refroidir, glacez-le d'une



Aspic de chaud-froid de Bécasse (fig. 66).

sauce chaud-froid à l'essence de gibier et formez-en un aspic que vous démoulez sur socle au moment de le servir. Voyez l'aspic de crêtes et rognons de volailles ou l'aspic de filets de volailles pour la manière de le monter. (Voir fig. 66.)

### Bouchées de Bécasse.

Faites un salpicon avec la chair d'une bécasse, quel-

ques truffes, champignons et un peu de langue à l'écarlate; mouillez-le d'espagnole réduite, dans laquelle vous aurez incorporé la purée de la carcasse et des intestins de la bécasse; puis vous en garnissez vos bouchées que vous pouvez faire en nouille ou en feuilletage. (Voir la Table des matières.)

## DE LA BÉCASSINE

La bécassine est beaucoup plus petite que la bécasse; elle est encore un mets plus délicat. C'est un oiseau de passage, mais qui paraît appartenir à la même famille, quoique plus exclusivement d'eau. Il est d'un vol très élevé. La bécassine se sert sous les mêmes formes, avec les mêmes garnitures que la bécasse, elle ne se vide pas non plus.

Formez-en un chaud-froid (un des cas dans lesquels on est obligé de la vider pour remplacer les intestins par une farce fine). Voir pour l'explication, la Mauviette ou la Caille, à la Table des matières.

On peut également servir un aspic de bécassine. (Voir l'*Aspic d'ortolans* ou *Becfigues*.)

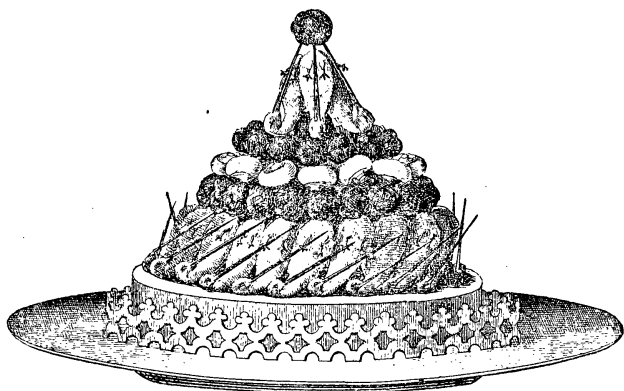
### Bécassines du Léman sautées au Madère

Retroussiez et flambez vos bécassines sans les vider, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre fin, faites-les sauter au naturel avec sel, poivre, un peu de muscade râpée, puis vous hachez quelques échalotes que vous leur adjoignez avec un verre de madère, laissez tomber à glace et servez sur canapés garnis

### Salmis de Bécassines.

Comme la bécassine est un oiseau trop petit pour le détailler, on la trousse en lui laissant son bec légèrement piqué sur l'estomac (Voir le *Salmis de Bécasse* et opérer de même), en la faisant sauter entière ou rôtir; sacrifiez-en quelques-unes que vous pilez avec un peu de sauce espagnole réduite, passez cette purée sur vos bécassines

et dressez-les en couronne le bec en dehors, garnissez le dessus de la croustade, autour de laquelle vous aurez dressé vos bécassines, de belles truffes et de champi-



Salmis de Bécassines (fig. 67).

gnons; placez vos quatre dernières bécassines sur cette garniture, leurs becs tenant une grosse truffe et si vos bécassines sont rôties, envoyez une saucière de sauce salmis à part. (Voir fig. 67.)

## DES RALES

Il y a deux espèces de râles, le râlè d'eau et le râlè de genêt; le premier se nourrit plus spécialement de productions aquatiques, le second d'herbes, de vers et de grains.

Le râlè de genêt n'a aucune membrane intermédiaire et les doigts très longs.

### Le Salmis de Râles.

Videz, flambez quelques râles, bardez-les, faites-les rôtir, levez-en les membres, pilez les carcasses que vous passez à l'étamine; ensuite vous mettez vos membres et votre purée dans une casserole, avec un peu d'essence de gibier et deux cuillerées de sauce espagnole, puis la garniture préférée, soit de truffes ou de champignons,

même de morilles ou de cèpes et lorsque votre salmis est bien chaud, vous le dressez avec croûtons et manchettes.

### **Les Râles sautés à la Chasseur.**

Levez les membres de vos râles après les avoir flambés, mettez-les dans une casserole plate ou sautoir avec un peu de beurre et d'huile d'olive, assaisonnez-les, faites-les sauter à feu vif, puis lorsqu'ils ont pris une belle couleur, vous les mouillez d'un peu de madère, de deux cuillerées de sauce espagnole, ajoutez alors vos truffes ou champignons et terminez votre sauce avec un peu de glace de gibier et un jus de citron, dressez votre sauté avec croûtons et manchettes.

### **Les Côtelettes de Râles à la Caradoc**

Fendez vos râles en deux, désossez-les en leur laissant la patte comme manche, formez-en des côtelettes, farcissez-les, panez-les à l'anglaise, faites-les griller sur une feuille de papier beurrée à feu modéré et servez-les en couronne avec sauce à la Caradoc.

Quand on les sert entiers, le cou peut également former avec la tête le manche des cotelettes. (Voir *fig. 63.*)

## **DE LA POULE D'EAU**

La poule d'eau lorsqu'elle est jeune est un excellent gibier, on peut en faire un salmis comme celui du canard sauvage. Elle se sert également en entrée de broche sur canapé avec garniture de truffes et sauce à la Périgueux. On peut également en faire un sauté à la chasseur. (Voir *Râle sauté à la chasseur.*)

## **DU CANARD SAUVAGE**

Le canard sauvage comme l'oie est un oiseau de passage estimé des gourmets.

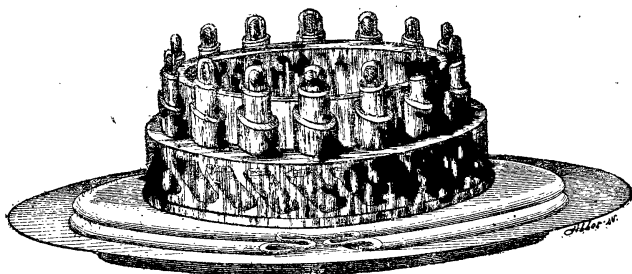
### Le Salmis de Canard.

Troussez, flambez votre canard, levez-en les membres après l'avoir fait rôtir, pilez-en la carcasse, passez-la à l'étamine, mettez les membres et la purée dans une casserole avec un peu de sauce espagnole réduite, une cuillerée de demi-glace, quelques champignons ou truffes, suivant le goût de l'amphitryon et servez avec croûtons ou croustades, après vous être assuré qu'il est de bon goût.

Ce salmis se sert également froid croûtonné de gelée de gibier.

### Aiguillettes de Canard sauvage aux Olives

Faites rôtir deux canards sauvages un peu saignants, laissez-les refroidir, levez-en les aiguillettes, nappez-les d'une sauce salmis à la gelée. Chemisez un moule à bor-



Aiguillettes de Canard sauvage aux Oliv. s (fig. 68).

de, décorez celui-ci d'olives, remplissez-le aux deux tiers de bonne gelée; dès que celle-ci est prise, placez vos aiguillettes en couronne, la sauce en dessous. Remplissez de gelée et laissez prendre au frais. Au moment du service, démoulez votre aspic sur une serviette pliée à cet effet. (Voir fig. 68.)

### Manière de lever les aiguillettes d'un Canard.

Faites une incision à trois millimètres de la pointe de l'estomac et dans toute la longueur de celui-ci, faites-en

ainsi trois ou quatre de chaque côté, puis vous les détachez en courbant la lame de votre couteau et en la faisant glisser du bréchet jusqu'aux ailerons et aux cuisses, sans les enlever de la position qu'ils occupaient préalablement et servez en faisant présenter la saucière en même temps.

## DE LA SARCELLE

La sarcelle est plus petite que le canard, elle vit dans les roseaux, se nourrit de productions aquatiques.

### **Le Salmis de Sarcelle à la Batelière.**

Levez les membres de votre sarcelle, placez-les dans un sautoir avec une douzaine de petits oignons et de champignons; faites-les sauter à feu vif, singez-les, mouillez-les d'un verre de vin blanc et laissez cuire vingt minutes; dressez votre salmis avec quelques croûtons, quelques œufs pochés et quelques écrevisses. (Voir le *Salmis de roi de caille*, fig. 64.)

## DE LA MACREUSE

### **Salmis de Macreuse.**

Videz et flambez votre macreuse, bardez-la après l'avoir bridée et faites-la rôtir à four vif ou à la broche à feu gai, retirez-la encore saignante, c'est-à-dire vert-cuit; levez-en les membres avec soin, pilez la carcasse, mouillez légèrement cette purée avec un peu de sauce espagnole réduite, passez-la à l'étamine, sur les membres de votre macreuse que vous aurez tenus au chaud, soit au bain-marie, à la bouche du four ou à l'étuve; garnissez votre salmis de petites truffes ou de champignons tournés ou cannelés, terminez votre salmis en ajoutant un peu de bonne glace de gibier et gros comme une noix de beurre fin, goûtez si votre sauce est d'un bon sel et dressez votre salmis soit dans une casserole de riz ou dans une bordure de farce

ou encore dans une caisse, dans une croûte de timbale ou de vol-au-vent et servez. Si vous dressez votre salmis simplement sur un plat, décorez-le de quelques croûtons passés au beurre, ayant la forme d'un cœur, et d'écrevisses retroussées. On peut aussi mettre de petites manchettes aux ailes ou aux cuisses.

## DES ROUGES DE RIVIÈRE

Les rouges de rivière sont aussi de la famille des lamellirostres ; ils ont la tête couverte de plumes marron, les pieds pourvus de membranes et rouges comme le canard sauvage. Le rouge de rivière se sert comme la sarcelle ou comme le canard sauvage en salmis, en entrée de broche ou bien en entrées légères, c'est-à-dire en ballotines ou comme filets ou escalopes préparées avec les mêmes soins et sous les mêmes titres que les filets de faisan, de bécasse ou de canard.

On peut également faire sauter le rouge de rivière à la chasseur, aux truffes ou aux champignons.

## DU COURLIS

Le courlis est un oiseau de la classe des échassiers ; il est d'un gris foncé, sa chair est savoureuse et délicate, d'une nature très grasse ; vous pouvez le traiter comme la bécasse, mais il faut le vider et lui passer un peu de de cognac dans le corps.

Le salmis de courlis est délicieux ; on peut également en faire des terrines, pains ou pâtés. Il s'accommode également avec les mêmes soins que le râle de genêts avec lequel il a beaucoup de ressemblance.

## DES PASSEREAUX

Cet ordre embrasse tous les petits oiseaux chanteurs et sauteurs et tous ceux qui comme eux ont le bec et les ongles presque droits, des tarses faibles et courts et



quatre doigts dont trois devant et un derrière, généralement les doigts externes de devant sont soudés entre eux en tout ou en partie; nous mentionnerons la grive et le bec-fin, appelé ainsi par la forme de son bec qui ressemble au bec d'une alène.

L'alouette, le bruant, les gros-becs qui sont de la famille des conirostres à bec plus ou moins conique, une infinité de petits oiseaux font partie de cette famille et se traitent comme ces derniers.

## DE LA GRIVE

### Délice des chasseurs.

La grive est très estimée des gourmets. Vous la videz ou ne la videz pas suivant le goût de l'amphitryon. Bardez-la avec une feuille de vigne et une barde de lard, puis vous la faites rôtir et la servez sur canapé garni de duxelle.

La grive se sert également au gratin. (Voir la *Caille au gratin* et procédez de même.)

On peut la servir en caisse, en salmis, en chaud-froid, en belle-vue, en pain, terrine ou pâté. Voyez les descriptions qui sont données pour la caille.

### Manselle de Grives.

La manselle de grives se fait comme le salmis, sauf que vous liez la sauce avec un verre de crème double. (Voir la *Manselle de perdreau*.)

### Grives à l'Anglaise.

Flambez et retroussiez vos grives sans les vider, mettez-les dans un sautoir avec une pincée de grains de genièvre et un bon morceau de beurre, assaisonnez-les de sel, poivre, muscade, faites-leur prendre une belle couleur, égouttez la graisse, remplacez-la par un petit verre de madère pour déglacer la casserole, ajoutez un jus de citron et servez sur canapés passés au beurre et garnis

d'une purée de truffes ou de duxelle réduite au vin de Madère. (Voir *fig.* 65, les Pluviers.)

### Salmis de Grives.

Flambez vos grives, bardez-les, faites-les rôtir à la broche à feu vif, levez les membres ou coupez-les simplement en deux, pilez les intestins sauf les gésiers, passez-les à l'étamine, mettez cette purée sur les membres de vos grives, ajoutez une ou deux cuillerées d'espagnole réduite à l'essence de gibier et au vin de Madère ; ajoutez quelques morilles cuites au vin d'Yvorne ou dans un jus de citron et dressez votre salmis sur un canapé garni de purée de grives, formez un cordon de petits croûtons passés au beurre à l'entour et servez après avoir saucé légèrement. On peut servir le salmis de grives dans une croustade ou pain de beurre à la broche ou dans une croûte de vol-au-vent.

## DU BEC-FIN ET DE L'ALOUETTE

Le bec-fin est un des mets les plus exquis ; c'est un oiseau de passage ; l'alouette semble être de la même famille ; aux environs de Pithiviers, il est reconnu que l'alouette y devient succulente. Le climat et la nourriture qu'elle y trouve produisent probablement ce résultat. Servez-la en salmis, en caisse, en chaud-froid, en terrine, en pâté ou comme garniture de faisan, en aspic, au gratin, en prune à l'anglaise, en côtelettes farcies, panées, truffées, etc., etc., en papillote ou avec les garnitures Toulouse, milanaise, financière, purée de gibier, en vol-au-vent ou pâté chaud, etc., etc. Voyez la description donnée à la caille et opérez de même.

Le becfigue d'Afrique et tous les petits oiseaux se servent de ces différentes manières ; on peut également les faire sauter au beurre avec sel, poivre, une pincée de cayenne, quelques truffes ou champignons et les servir en ragoût, ou bien les enfiler dans une brochette, les barder et les faire rôtir sur un canapé garni de duxelle ; évi-

tez qu'ils ne soient desséchés, mieux vaut vert-cuit. N'assaisonnez le gibier que quelques minutes avant de le sortir de la broche afin d'éviter qu'il ne perde son jus ou son sang, ce que ne vous pardonneraient pas les gourmets.

De là l'observation de Brillat-Savarin, que l'on devient cuisinier, mais que l'on naît rôtisseur.

## LES ISELETTES OU MAUVIETTES

Dans les cantons de Vaud et de Genève en Suisse, les maîtresses d'hôtel, qui font elles-mêmes leur cuisine, ont acquis une certaine renommée pour leur manière de préparer certains aliments et principalement les petits oiseaux.

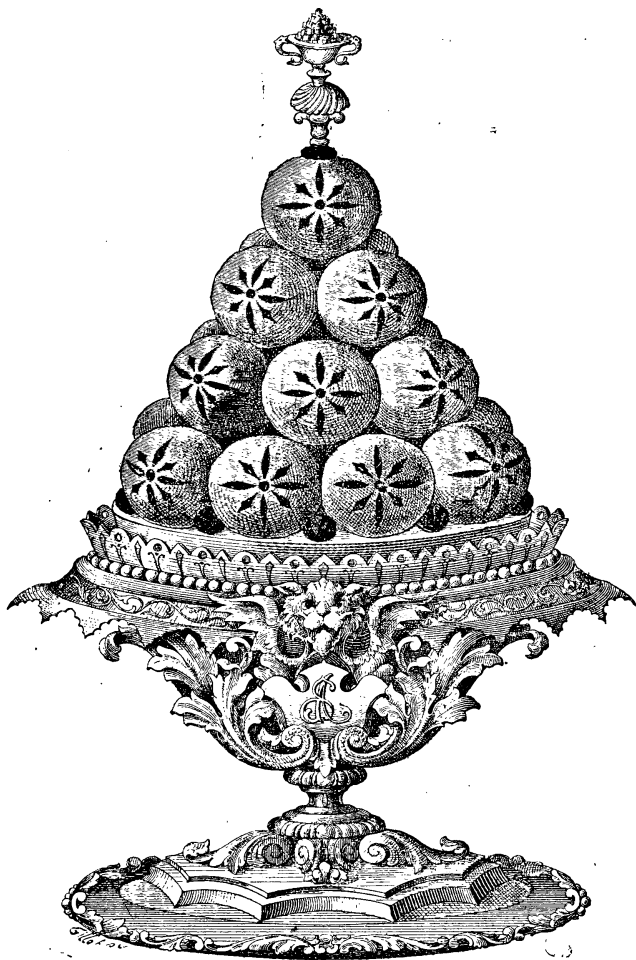
Le plus souvent elles ne les vident pas, les font sauter au beurre avec sel, poivre, un peu de muscade râpée et une pincée de persil haché ou bien elles les font rôtir sur un canapé avec un peu de beurre dessus et dessous à four vif, quelques minutes suffisent à ces différentes cuissons, on les arrose d'un jus de citron ou d'un peu de verjus au moment de servir.

Les chasseurs les font rôtir eux-mêmes à la broche ou simplement en les faisant tourner avec un fil à la patte devant un bon feu et au-dessus d'une petite croûte de pain qu'ils font passer au beurre préalablement, de sorte que le jus de l'oiseau l'arrose et la parfume.

En France, la mauviette se sert comme la caille, comme le bec-fin, c'est-à-dire en caisse, désossée, braisée et truffée ou en côtelettes farcies, panées à l'anglaise et grillées avec sauce Périgueux, à la diable ou à la Caradoc, ou bien encore en croustade de beurre à la broche, en salmis, en timbales, en vol-au-vent, à la chipolata, à la Toulouse ou à la financière.

On les fait également sauter. A Pithiviers, on en fait d'excellents pâtés; à cet effet on ne les désosse pas, mais on les farcit de truffes et de chair à saucisses arrosée de madère, et l'on en garnit son pâté en en formant des lits entremêlés de chair à saucisses, dans laquelle on a fait

entrer les intestins pilés et passés au tamis; ce genre de pâté est très estimé. On peut aussi faire une farce fine,



Chaud-froid d'Alouettes en Belle-vue (fig. 69).

les désosser et les farcir, et alors en faire un pâté ordinaire comme il est indiqué à l'article *Pâté de gibier ou de volaille*.

La farce de gibier, faite de la chair des mauviettes, est

d'un saveur sans égale. (Voir la *Farce de gibier* et opérer de même.)

On en fait des quenelles de gibier que l'on décore aux truffes et que l'on sert sur canapés avec un peu de sauce salmis ou Périgieux. On peut également en faire de petites quenelles pour garniture de Toulouse, milanaise, financière ou même de potage au consommé de gibier ou à la purée de gibier. Dans ce dernier cas, on les pousse au cornet et on les fait pocher dans un consommé de gibier avant de les mettre dans le potage.

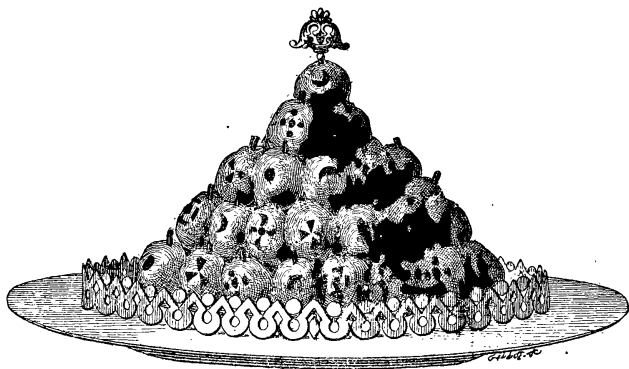
### **Chaud-froid d'Alouettes en Belle-vue.**

Désossez vos alouettes, farcissez-les d'une farce fine de gibier (d'alouettes si vous en avez suffisamment pour faire ce sacrifice), faites-les braiser, débardez-les, laissez-les refroidir, glacez-les à deux reprises différentes d'une sauce chaud-froid, laissez-les prendre à la glace. Chemisez un moule de belle gelée de gibier, placez votre chaud-froid d'alouettes de manière que la partie glacée touche la chemise de gelée, garnissez votre moule complètement de chaud-froid et de gelée, placez quelques truffes entre chaque lit de chaud-froid et mettez votre aspic à la glace; démoulez-le au moment de servir, en trempant le moule dans l'eau chaude et en le renversant vivement sur une serviette pliée à cet effet ou sur un socle. (Voir *fig. 69*).

### **Mauviettes à l'Italienne.**

Flambez vos mauviettes, bardez-les, mettez-les dans un sautoir avec sel, poivre, une pointe de cayenne et un bon morceau de beurre; hachez d'autre part des fines herbes, des champignons et un peu d'échalote. Douze minutes avant de servir, faites sauter vos mauviettes en plein feu; lorsqu'elles ont une belle couleur, enlevez les bardes, égouttez le beurre, remplacez celui-ci par vos champignons, vos échalotes et votre persil hachés, ajoutez une cuillerée d'espagnole, gros comme une noix de glace de gibier, un jus de citron et ne laissez pas bouillir. Dressez

vos mauviettes soit en caisse, soit dans une bordure deriz ou de farce de gibier pochée au four ou au bain-marie,



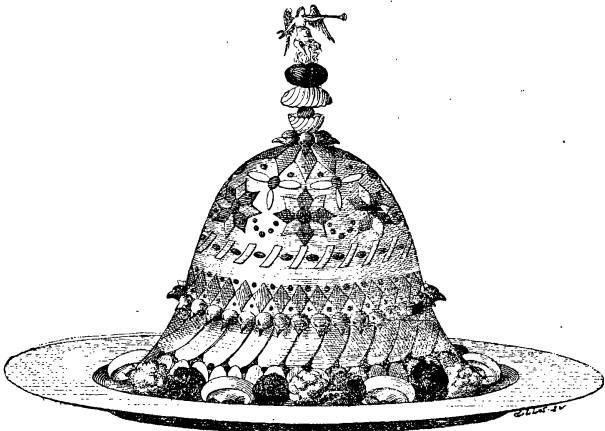
Mauviettes à l'Italienne (fig. 70).

soit même dans une timbale ou dans une casserole deriz ou bien encore dans une croûte de vol-au-vent ou de pâté chaud et servez. (Voir *fig. 70.*)

### Chartreuse d'alouettes.

Après avoir fait blanchir vos choux, vous les faites cuire avec un bon morceau de lard de poitrine, un bon saucisson ordinaire, quelques carottes, oignons, bouquet garni, et surtout bien assaisonnés; ajoutez un morceau de beurre fin et mouillez-le avec le dessus du pot-au-feu, ajoutez quelques alouettes que vous sacrifiez afin de donner du goût; quinze minutes avant de servir, vous mettez trois douzaines d'alouettes à la broche bien bardées et vous égouttez vos choux. Vous décorez le fond d'un saladier à l'aide de quelques truffes, quelques lames de carottes, vous enlevez à l'emporte-pièce ou à l'aide de votre couteau des ronds et des losanges, vous formez des croix de Malte ou autres, vous placez vos ronds de saucisson et vos lames de lard de poitrine en couronne, garnissez l'intérieur de choux, et lorsque le saladier est rempli ainsi, vous formez une couronne d'alouettes, toutes les têtes dehors, vous continuez de remplir de choux que vous pressez légèrement, formez une couronne de lard de

poitrine et démoulez sur un plat en retournant le saladier sens dessus dessous, garnissez les bords de grosses



Chartreuse d'alouettes (fig. 71).

truffes et de champignons et placez votre hâtelet sur le le milieu du dôme. (Voir fig. 71.)

### **Petites timbales de Nouilles garnies de Filets de Mauviette.**

Levez vos filets, placez-les dans un sautoir, assaisonnez-les de sel, poivre, muscade, faites-les sauter deux minutes avant de les dresser. D'autre part, disposez un plat à sauter de nouilles pour en former douze, dix-huit ou vingt-quatre petites timbales, paniez-les à l'anglaise, faites-les frire au beurre clarifié, évidez-les, remplissez-les aux deux tiers de purée de gibier, dressez vos filets par deux sur chaque petite timbale, placez une lame de truffe au milieu et servez comme hors-d'œuvre ou comme entrée légère.

## **DE LA GELINOTTE**

### **Côtelettes de Gelinotte à la Périgueux.**

Désossez votre gelinotte, formez des côtelettes des filets et des chairs les moins nerveuses, faites une petite farce

fine de gibier, garnissez-en chaque côtelette, panez-les à l'anglaise, faites-les griller sur une feuille de papier huilée et servez-les en couronne avec manchettes et sauce Périgueux à part.

## DES ROUGES-GORGES

Il ne faut pas confondre les rouges-gorges avec les rouges de rivière, ces derniers sont de la famille des Lamellirostres, tandis que les rouges-gorges sont des passereaux et de la famille des Dentirostres et du genre des becs-fins qui ont le bec droit en forme d'alène et qui ne se nourrissent que de vers et d'insectes.

Plumez, flambez et bardez vos rouges-gorges, faites-les rôtir à feu vif, placez vos canapés passés au beurre dessous dans la lèche-frite afin qu'ils se trouvent arrosés du jus de vos oiseaux, dix minutes suffisent grandement à leur cuisson. On peut garnir les canapés de duxelle avant de les mettre dans la lèche-frite. Dressez vos rouges-gorges sur vos canapés, placez un citron coupé en deux et cannelé de chaque côté et servez.

### **Salmis de Rouges-Gorges.**

Voyez le salmis de cailles et opérez de même, c'est-à-dire qu'il faut sacrifier quelques oiseaux rôtis que l'on pile pour en former une purée qui sert à lier la sauce. Ayez soin de cuire vert tout le gibier pour salmis car, quoique l'on ne doive pas laisser bouillir les membres dans la sauce, le degré de chaleur est encore assez élevé pour fournir suffisamment au degré de cuisson que doit avoir le gibier lorsque l'on sert.

### **Rouges-Gorges en Caisse.**

Désossez vos rouges-gorges, farcissez-les de farce fine de foies gras de gibier dans laquelle vous aurez incorporé la purée des intestins de ces oiseaux. Conservez un peu de farce pour garnir le fond de vos petites caisses en papier que vous huilez légèrement et auxquelles vous



faites prendre couleur au four, placez vos rouges-gorges farcis un dans chaque caisse sur la farce, placez-les sur le gril, couvrez-les d'une feuille de papier beurrée, placez le four de campagne par-dessus, un petit quart d'heure suffit. Dressez vos caisses en couronne sur une serviette ou sur un plat garni d'une bordure de nouille, saucez-les d'une Périgieux ou d'une Italienne et servez.

*Observation.* — On peut aussi former un gratin de rouges-gorges en les plaçant sur un turban de farce fine, alors on met la garniture dans le puits, on les masque de sauce italienne et après les avoir saupoudrés de mie de pain, arrosés de beurre, on fait gratiner à four vif.

Les rouges-gorges se servent également en chaud-froid. (Voir les alouettes et opérer de même.)

## DES ORTOLANS

### Ortolans à la Piémontaise.

Désossez vos ortolans, garnissez-les d'un salpicon lié à l'Allemande, ficelez-les en ballotines (on peut aussi ne pas les désosser tout entiers), faites-les revenir dans le beurre à la casserole, saupoudrez-les de sel, poivre, persil haché et servez-les simplement sur de petits canapés passés au beurre et garnis de purée de truffes.

### Ortolans à la Vénitienne.

Faites un salpicon de jambon, quenelles fines de volailles, truffes, champignons et langue à l'écarlate, remplissez-en vos ortolans, cousez le croupion et la poche, bardez-les, tressez les pattes sur l'estomac, fixez-les sur la broche, arrosez-les de beurre et de jus de citron, faites une sauce à l'orange un peu relevée et forcée en tomate. Dressez vos ortolans dans une bordure de farce fine de gibier ou de volaille, saucez-les et servez.

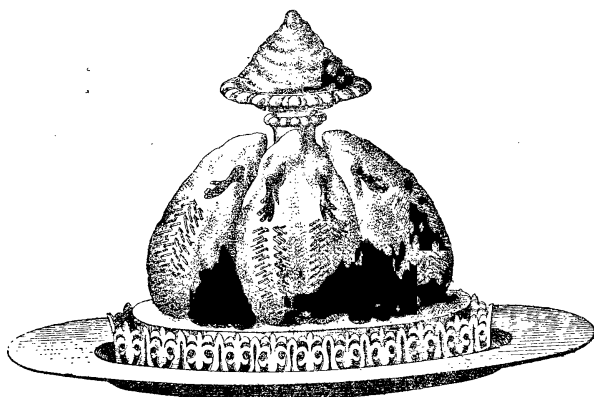
### Ortolans à la Milanaise.

Faites une farce fine de gibier ou de volaille dans laquelle

vous incorporez un peu de beurre d'anchois, une pointe de cayenne et un peu de truffe hachée, désossez vos ortolans, farcissez-les de cette farce, bardez-les, faites-les poêler ; lorsqu'ils sont bien glacés, débardez-les, laissez-les prendre couleur, dressez-les dans une caisse ou une casserole de riz dressée à la main au milieu de laquelle vous aurez préalablement dressé une petite milanaise, saucez légèrement d'un peu d'espagnole réduite au vin de Madère et servez.

## POULE DE PRAIRIE

La poule de prairie, qui nous vient d'Amérique, est un excellent gibier qui tient le milieu entre la gelinotte, le coq de bruyère et le faisan. On doit toujours la choisir



Poules de Prairie à la purée de Lapereau (fig. 72).

fraîche et grasse; autrement, si ce gibier a souffert dans la traversée et qu'il soit faisandé ou que de sa nature la poule de prairie soit sèche, maigre, elle perd complètement de sa valeur.

### Chaud-froid de Poules de Prairie.

Faites rôtir trois poules de prairie complètement, levez-en les membres, parez-les, faites une sauce chaud-froid

de gibier, glacez-en les membres de votre gibier, dès qu'ils sont froids, dressez-les sur un petit socle, croûtonnez à la gelée de gibier et servez. (Voir la *Sauce chaud-froid de gibier* ainsi que le *Salmis de perdreaux* ou de *faisans*.)

### **Poules de Prairie à la purée de Lapereau.**

Videz, flambez et piquez vos poules de prairie, faites-les rôtir (on peut également les truffer avant de les piquer). Dans ce dernier cas, il est nécessaire de faire cette opération deux jours d'avance afin que le gibier ait le temps de se parfumer. Faites une purée de lapereau, dont vous garnissez une croustade sur laquelle vous dressez vos poules de prairie troussées en entrée. Servez avec demi-glace de gibier et après avoir glacé votre entrée. (Voir *fig. 72*.)

## **CAILLE D'AMÉRIQUE**

La caille d'Amérique, dont le plumage est tacheté dans le même genre que la poule de prairie, se prépare de même que la caille ordinaire, sans préjudice aucun des préparations anglaises ou américaines, suivant le goût de l'amphitryon. Les pâtés chauds de cailles d'Amérique sont exquis, soit aux truffes, soit aux morilles ou aux champignons.

Le salmis de cailles d'Amérique est un mets excellent (voir les *Salmis de perdreau*). Ayez soin de ne pas découper la caille et de servir dans une bordure de riz ou de nouilles ou dans une croûte de timbale, voire même dans le puits d'un turban de quenelles de gibier.

Le chaud-froid de cailles se recommande à l'appréciation des gourmets ainsi que l'aspic. Ces deux dernières entrées se dressent sur socle et doivent être croûtonnées à la gelée de gibier. En entrées riches, ces entrées doivent être surmontées d'hâtelets décorés de truffes et de champignons cannelés.

## COLIN D'AMÉRIQUE

Le colin d'Amérique est un excellent oiseau qui se prépare comme la grive, soit au gratin, à la nivernaise, à la bourguignonne, à l'anglaise, en salmis, en manselle, etc., etc. Le colin est excellent rôti sur canapé farci d'une duxelle. On le sert également sur un Yorkshire-pudding avec une sauce groseille ou simplement arrosé de son propre jus. Le colin d'Amérique truffé et servi à la Périgieux est fort estimé des gourmets.

*Observation.* — Le chaud-froid de colin, les mayonnaises, les salades à l'américaine, se servent généralement sur socle avec bordure d'aspic, et souvent cette dernière est garnie d'œufs de colin pochés et elle doit être décorée aux truffes.

## DE L'ISARD

### Quartier d'Isard à la Baden-Baden.

Piquez et faites mariner un quartier d'isard (on comprend par ce mot quartier le cuissot attenant au filet), faites-le rôtir à la broche, arrosez-le de madère et servez une compote de poires d'Angleterre cuites au vin rouge à part. On ne sert sous le quartier d'isard qu'un peu de demi-glace dans laquelle on mêle un peu de gelée de groseille. On peut servir une poivrade en même temps, afin que les convives qui n'aiment pas la cuisine allemande et anglaise, puissent s'en servir.

---

# DES SALADES

## De la salade de Légumes.

Tournez à la cuillère de petites carottes, des navets de Freneuse ou gros navets blancs, des pommes de terre de la grosseur d'un pois, faites-les blanchir ainsi que quelques choux de Bruxelles, choux-fleurs, flageolets, pointes d'asperges, petits pois, haricots verts et fonds d'artichauts. Le verbe blanchir signifie dans ce cas cuire. Ils doivent être blanchis séparément, égouttez-les, rafraîchissez les légumes verts, afin qu'ils conservent leur couleur, puis vous les assaisonnez et les dressez en bouquets dans un saladier. Ajoutez-y un peu de fourniture, persil, cerfeuil et estragon ciselés fin. Si l'amphitryon le désire, il faut retourner la salade; autrement, comme elle est assaisonnée partiellement, chaque convive peut se servir à son choix.

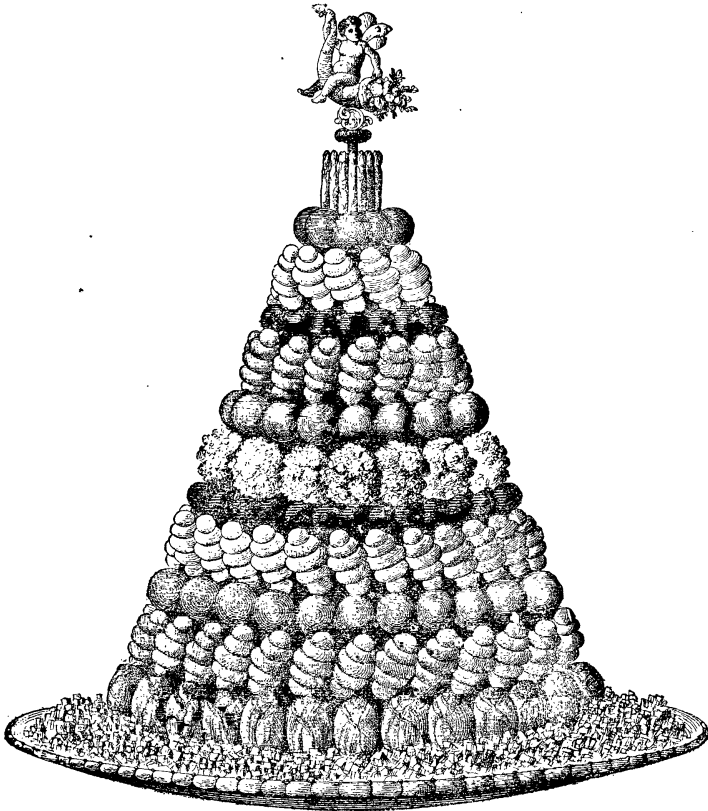
## Salade à l'Italienne.

Commencez à préparer une salade de légumes comme ci-dessus, ensuite vous la décorez avec quelques lames de truffes, filets d'anchois, œufs durs et cœurs de laitues. Assaisonnez également tous ces aliments et servez. Cette salade doit présenter un aspect appétissant.

## Salade italienne sur Socle.

Préparez un socle, garnissez-le d'un cône en pain de mie garni de saindoux, puis vous faites fondre un peu de forte gelée dans laquelle vous trempez vos petits légumes et les disposez en couronnes superposées, jusqu'à ce que la cime de votre colonne forme un cône. Cette salade ne fait que figurer sur la table; au moment de la servir, vous l'enlevez et en servez une comme celle ci-dessus dans un saladier.

Comme ces légumes ne doivent pas être mangés, vous pouvez, afin qu'ils paraissent plus vifs, les faire blanchir



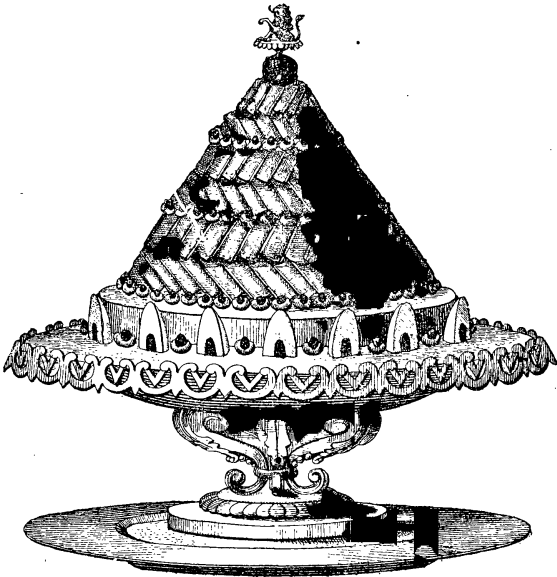
Salade italienne sur Socle (fig. 73).

seulement sans trop les laisser cuire, et avec la gelée qui les enveloppe, étant bien clarifiée, vous obtenez un joli coup d'œil. (Voir fig. 73).

### Salade à la Russe.

Préparez une salade de légumes, ajoutez-y des blancs de volaille, des filets de sole ou de turbot coupés en escalopes, et assaisonnez cette salade avec de la crème

double, des œufs de caviar, des filets d'anchois, un peu de cayenne, sel, poivre et un filet de vinaigre à l'estragon. (Voir fig. 74.)



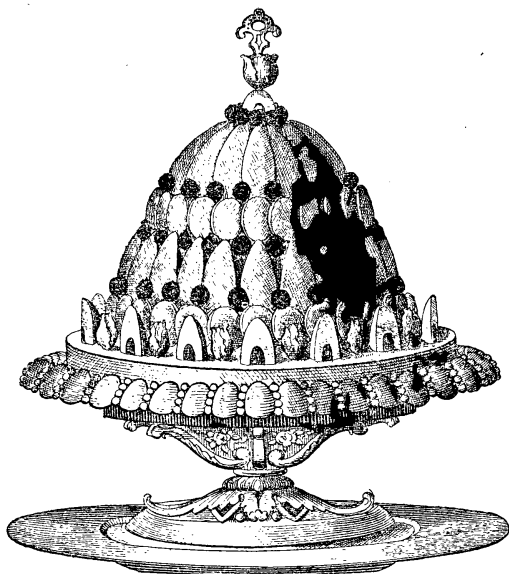
Salade à la Russe (fig. 74).

*Observation.* — On peut également monter cette salade sur socle pour un grand diner, en observant les mêmes principes que pour la salade à l'italienne. Choisissez la truffe du Périgord ou la truffe blanche du Piémont.

### Salade américaine.

Faites rôtir quelques poulets; lorsqu'ils sont froids, enlevez-en la peau et désossez-les complètement, escalopez-en les chairs en lames minces, ensuite vous mettez dans un saladier un ou deux jaunes d'œufs, une cuillerée de moutarde anglaise, un peu de sel, poivre de Cayenne et un jus de citron; travaillez cet assaisonnement à l'aide d'une cuillère ou spatule, et en continuant de le travailler vous ajoutez petit à petit un jus de citron et un filet d'huile fine d'olive, comme pour monter une mayon-

naise. Lorsque vous avez suffisamment de sauce apprêtée, vous y mélangez vos escalopes de volaille et servez



Salade américaine (fig. 75).

sur socle. (Voir *fig. 75*.) Vous pouvez également ajouter quelques fines herbes et du céleri finement ciselé.

### Salade de Homard.

Prenez quelques laitues, séparez les grandes feuilles du cœur, lavez-les, ciselez-les et assaisonnez-les légèrement, comme pour une salade ordinaire, dressez cette salade au milieu de votre saladier ou de votre plat, puis vous cassez les pattes du homard, enlevez les chairs de la carcasse, coupez la queue en tronçons; assaisonnez le tout ou marinez et dressez sur la laitue ciselée en formant une couronne, mettez les débris des pattes au centre, puis vous décorez cette salade avec des cœurs de laitues, des œufs durs et des filets d'anchois, formez des bouquets de persil haché ou de fourniture (estragon et cerfeuil), ajoutez quelques câpres et olives tournées et servez.



*Observation.* — Cette salade peut se mouler en aspic ou se servir sur socle et doit être croutonnée à la gelée clarifiée.

### Salades printanières.

La laitue, la romaine, la chicorée, le cresson, la doucette, la scarole, les mâches, les pissenlits nouveaux, le céleri en branche, la barbe de capucin, le céleri rave, la betterave, etc., etc., forment la collection des salades printanières. Épluchez-les avec beaucoup de soin, lavez-les à plusieurs eaux et égouttez-les d'abord à l'aide du panier à salade, ensuite, dans une serviette, afin qu'il ne reste pas d'eau, assaisonnez-les ensuite suivant le goût de l'amphitryon, mais ne la retournez pas. (La salade doit être retournée par le valet ou le maître d'hôtel qui sert à table.) On peut considérer comme assaisonnement ordinaire un peu de sel et de poivre, une cuillerée de vinaigre et deux de bonne huile d'olive. On se sert de la fleur dite capucine pour orner une salade de laitue, romaine ou scarole, mais on peut décorer, à l'aide de la betterave rouge et d'œufs durs, les salades de céleri, la mâche ou la barbe. On sert rarement une salade de laitues sans œufs durs.

### Salade de Concombres.

Épluchez vos concombres, enlevez les pepins qui sont dans l'intérieur, émincez vos concombres et saupoudrez-les de sel afin de leur faire rendre leur eau, alors vous les égouttez, les pressez dans un linge sec et les assaisonnez comme une salade ordinaire en y ajoutant un peu de poivre de Cayenne. La salade de concombre se sert souvent comme hors-d'œuvre. On peut également l'assaisonner à l'aide de quelques cuillerées de mayonnaise et une forte pincée d'estragon et de cerfeuil ciselés.

*Observation.* — Toutes les salades de légumes peuvent être décorées, et, suivant le pays, elles subissent des transformations. Dans les pays froids, il est d'usage d'adjoindre des pommes aigres, des filets d'anchois ou

de harengs saurs; on peut également les enrichir de truffes blanches ou noires. En général, il est bon de l'assaisonner un peu d'avance, et de goûter, afin de renouveler en partie l'assaisonnement, lorsque la macération a bu le vinaigre et l'huile surtout lorsqu'il y a des farineux.

En Allemagne, on fait des salades de choux rouges cuits légèrement ou crus, suivant la saison et la tendreté du légume.

Lorsque les salades printanières peuvent être essuyées au lieu de les laver, c'est préférable; mais, à cause du sable ou des composts, c'est bien difficile; cependant, pour la romaine, après avoir relevé les grosses feuilles, on peut facilement se dispenser de laver le cœur; de même pour les laitues et le céleri en branche.

La raiponte, qui a le goût de la noisette, est une excellente salade, on l'émince après l'avoir épluchée et lavée. Servez-vous toujours d'huile de première qualité.

---

# ENTREMETS DE LÉGUMES

## **Des Pommes de terre en robe de Chambre.**

Choisissez quelques pommes de terre saines et bien mûres, lavez-les, mettez-les dans une casserole avec un peu de sel et un verre et demi d'eau; faites-les cuire à la vapeur, pliez une serviette et placez vos pommes de terre dedans. Servez en même temps quelques coquilles de beurre d'Isigny ou de Gournay.

*Observation.* — On peut également faire cuire les pommes de terre en robe de chambre au four ou à la cendre dans une marmite fermée hermétiquement, ou bien simplement dans l'âtre sous la cendre en ayant soin de les retourner de temps en temps, en entretenant une cendre rouge qui doit les recouvrir entièrement.

## **Des Pommes de terre à la Hollandaise.**

*On sert*

Épluchez vos pommes de terre, mettez-les dans une casserole avec un peu de sel et couvertes d'eau, faites-les partir en plein feu et lorsqu'elles sont en ébullition, laissez-les cuire plus lentement de manière qu'elles ne se fendent pas. Lorsque vos pommes de terre sont cuites, vous les égouttez, les mettez sur le coin du fourneau et vous en servez au besoin. Généralement ces pommes de terre doivent être tournées en olives et se servent comme garniture de poisson ou autre, c'est-à-dire avec rosbif, filet, aloyau, etc.

## **Des Pommes de terre à l'Anglaise.**

Faites cuire vos pommes de terre comme celles dites à la hollandaise, puis au moment de servir, vous faites fondre dans une petite casserole un quart de beurre fin assaisonné de sel, poivre et un peu de jus de citron que vous servez sur vos pommes de terre dressées dans une

casserole à légumes ou en pyramide sur un plat. Il est évident que l'on peut également les servir en garniture.

### **Pommes de terre à la Maître d'hôtel.**

Coupez vos pommes de terre en liard, mettez-les dans une casserole avec un peu d'eau, de sel et un peu de beurre, faites cuire à grande ébullition de sorte que la cuisson soit complètement réduite lorsque vos pommes de terre sont cuites; alors vous liez vos pommes de terre avec un morceau de beurre fin et un peu de persil haché en ayant soin de les faire sauter et non de les retourner avec une cuiller, ce qui les broierait inutilement. Une fois cette liaison terminée, vous ne devez plus laisser bouillir, ce qui décomposerait totalement la maître d'hôtel. Ces pommes de terre doivent également être préparées au gras, c'est-à-dire remplacer l'eau par du bouillon blanc ou de volaille.

### **Pommes de terre à la Lyonnaise.**

Faites cuire des pommes de terre à la vapeur avec un peu de sel, épluchez-les et faites-les sauter coupées en liard dans une poêle avec un ~~son~~ morceau de beurre; lorsqu'elles sont bien rissolées, vous les assaisonnez de sel, poivre et au moment de servir d'une pincée de persil haché.

Suivant le goût de l'amphitryon on peut ajouter un peu d'oignon haché en faisant rissoler les pommes de terre.

### **Pommes de terre à la Spahis.**

Lorsque vous avez préparé des pommes de terre à la lyonnaise, vous les mouillez avec un peu de bouillon, et lorsque la réduction est presque terminée, vous ajoutez une liaison de trois jaunes d'œufs et d'une cuillerée de sauce moutarde ou bien d'une cuillerée de moutarde, puis vous les terminez avec un peu de persil haché et un jus de citron et ne laissez plus bouillir.

### **Purée de Pommes de terre.**

• Mettez dans une casserole quelques pommes de terre

farineuses bien épluchées, bien lavées, avec la quantité d'eau nécessaire à leur cuisson, mais juste assez de sorte que lorsque la pomme de terre est cuite, la cuisson soit réduite ou à peu près; mettez un peu de sel qui a pour effet de donner le goût à la pomme de terre et l'empêcher de perdre sa couleur blanche. Ensuite vous l'égouttez dès qu'elle est cuite, pilez votre purée ou écrasez-la avec une spatule, ajoutez un quart de beurre; lorsqu'il est fondu et mélangé, vous mouillez votre purée avec un peu de crème ou de bon lait en la travaillant à la spatule et en lui conservant un certain corps en épaisseur. Servez votre purée avec un filet de demi-glace ou de jus clair.

### **Purée de Pommes de terre pour Croquettes ou Duchesses.**

Mettez dans une casserole quelques pommes de terre avec un peu d'eau et de sel, vingt minutes de cuisson suffisent, écrasez bien votre purée, passez-la au tamis et terminez-la par l'addition d'un quart de beurre et de quelques jaunes d'œufs, faites cuire quelques secondes votre purée, puis vous l'étendez sur un plat ou plafond, la laissez refroidir et en formez de petites croquettes d'un centimètre d'épaisseur sur quatre de longueur, vous paniez vos croquettes à l'anglaise et les faites frire au beurre.

Formez de même des duchesses, au lieu de les panier, vous les placez sur une plaque beurrée, les dorez à l'œuf et les faites glacer au four. Servez croquettes ou duchesses sur une serviette, en couronne ou en buisson.

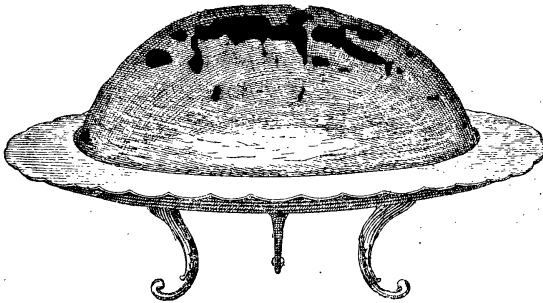
*Observation.* — Les croquettes et les duchesses peuvent également servir de garniture d'un poisson, d'un rosbif ou d'un filet, etc. On peut leur donner la forme que l'on désire, celle d'une côtelette, d'une boule, d'une olive, d'un bouchon, etc. De cette purée on peut également en former des pains dans des moules à charlotte, des turbans ou fonds de plat pour gratins de poisson ou autres, des timbales, etc.

### Bums à l'Allemande.

Mettez cuire quelques pommes de terre au four ou sous la cendre, retirez-en l'intérieur, pilez cette purée avec un peu de fromage râpé de parmesan et gruyère, un peu de beurre fin, sel, poivre et muscade râpée, ajoutez trois œufs entiers, formez-en des croquettes, panez-les à l'anglaise et faites-les frire à feu vif, servez sur une serviette ou comme garniture. On peut également en former une timbale ou un gâteau et les faire cuire au four. Cette manière est estimée des Allemands, la pomme de terre file comme le macaroni à l'italienne.

### Gâteau de Pommes de terre à la Fleur d'oranger.

Mettez cuire quelques pommes de terre sous la cendre ou au four, videz-les, passez la purée au tamis, pilez-la ensuite avec un peu de beurre fin, un peu de sucre, une pincée de sel, un peu de fleur d'oranger, ajoutez quelques



Gâteau de Pommes de terre à la fleur d'oranger (fig. 76).

jaunes d'œufs; puis vous battez les blancs d'œufs en neige, aussi fermes que pour un soufflé, les incorporez dans votre purée et après avoir beurré une tourtière ou un moule à charlotte, vous y versez votre purée et faites cuire au four si c'est un moule, au four de campagne si c'est dans une tourtière (Voir fig. 76.) Lorsque votre

gâteau est cuit vous le saupoudrez de glace de sucre et le servez, si vous l'avez moulé, démoulez sur une serviette, glacez-le et servez.

### **Mached-Potatoes ou Pommes de terre en Timbale.**

Voir la recette des pommes de terre en croquettes ou pour duchesses, et simplement mouler ces dernières dans un moule à charlotte beurré et légèrement pané, cuire au four, les démouler sur une serviette pliée à cet effet.

On peut rendre l'appareil plus léger en incorporant quelques blancs d'œufs fouettés fermes ou en mêlant deux œufs entiers pendant que l'appareil est presque froid.

### **Quenelles de pommes de terre pour garniture de Vol-au-Vent, de Poissons et Turbans pour gra- tins de Poissons.**

Mettez cuire une purée comme pour croquettes ou duchesses, mouillez cette purée avec des jaunes d'œufs et un peu de beurre fin, couchez-les à la poche ou à la cuiller et panez vos quenelles, ou simplement vous les roulez dans la farine ou les dorez; faites pocher sur un plafond au four en ayant soin de ne pas trop les serrer l'une contre l'autre et de ne pas leur laisser prendre couleur. A cet effet, vous les couvrez d'une feuille de papier beurrée. Servez-vous de ces quenelles pour garnir un vol-au-vent ou une tourte de poisson. Vous pouvez, avec cette purée ou farce de pommes de terre, former des turbans que vous pouvez mouler à la cuiller ou dans un moule à Savarin ou à trois frères et les faire cuire à four modéré. Démoulez vos turbans, versez votre garniture de poisson, filets de soles ou turbot, etc., dans le puits de votre turban et faites gratiner à four vif, après avoir saupoudré de chapelure ou de mie de pain la surface de la garniture de poisson dans laquelle on peut également mêler quelques quenelles de poisson et de pommes de terre.

### **Pommes de terre à la crème.**

Faites cuire des pommes de terre à la vapeur, épluchez-les, coupez-les en liard et mettez-les dans une sauce béchamel à la crème, faites-les bien chauffer et terminez-les avec un peu de fines herbes. Servez dans une casse role à légumes ou sur un plat.

### **Pommes de terre Chateaubriant** (*dites Château*).

Tournez des pommes de terre en olives ou rondes à la cuiller; faites blanchir à l'eau bouillante, égouttez-les, mettez-les sécher une ou deux minutes à la bouche du four, puis vous les faites sauter au beurre clarifié et, lorsqu'elles sont dorées, vous les salez légèrement; les saupoudrez de persil haché et les servez pour légumes ou comme garniture d'un filet ou d'un Chateaubriant (double filet grillé).

### **Pommes de terre au lard.**

Coupez une demi-livre de lard de poitrine en gros dés, passez-les au beurre à feu vif. Singez-les légèrement avec une pincée de farine, puis vous mouillez avec un peu de vin blanc et d'eau ou un peu de bouillon et vous mettez vos pommes de terre dans la casserole; faites cuire à feu vif pour commencer, garnissez d'un bouquet garni, d'une ou deux carottes, d'un oignon piqué de deux clous de girofle et assaisonnez légèrement en considération du lard de poitrine déjà salé; puis vous couvrez et laissez mijoter au four ou avec feu sur le couvercle. Servez dès que vos pommes de terre commencent à se fondre sans les briser afin que la sauce soit claire.

Dans le cas où le lard aurait rendu trop de graisse, dégraissez votre ragoût avant de le servir.

*Observation.* — Il y a différentes sortes de pommes de terre, la vitelotte, la hollandaise, et la pomme de terre ronde. Choisissez les pommes de terre rondes les plus farineuses pour les purées, la hollandaise pour les pommes sautées au beurre ou cuites à l'anglaise et la vitelotte pour salade



ou pour sauter à la lyonnaise. Ces deux dernières pour pommes frites, la hollandaise pour pommes soufflées. La pomme de terre ronde étant employée en purée fait d'excellents potages au lait, à la paysanne, etc.

### **Pommes de terre frites soufflées.**

Épluchez des hollandaises bien mûres, coupez-les de l'épaisseur de quatre millimètres, bien égales, faites-les frire à feu modéré et lorsqu'elles sont presque cuites, vous les égouttez et laissez chauffer votre friture à feu vif, puis vous versez petit à petit vos pommes frites, qui se sont ramollies en refroidissant dans votre friture, de manière à ne pas refroidir simultanément la friture, qui doit être très chaude pour que l'opération réussisse. Vous voyez de suite vos pommes de terre se boursouffler, les retournez avec une écumoire, puis lorsqu'elles sonnent sec vous les égouttez sur un linge blanc, les saupoudrez de sel fin et les servez en pyramide ou comme garniture autour d'un filet, beefsteak, entrecôte, etc., etc.

### **Pommes de terre frites en liard, en quartier ou en Mouillettes à la Pont-Neuf.**

1° Coupez vos pommes de terre en liard et observez les mêmes principes que ci-dessus. Servez-les en pyramide sur une serviette.

2° Coupez-les en quartier, faites-les frire à feu modéré parce qu'il ne faut pas que l'extérieure soit saisie plus vite que l'intérieure, mais que la pomme de terre cuise progressivement.

Servez-les comme garniture ou comme légumes. On peut également, lorsqu'elles sont égouttées, les faire sauter dans un peu de maître d'hôtel sans les laisser bouillir dedans; c'est-à-dire les servir immédiatement.

3° Coupez vos pommes de terre en mouillettes; faites frire à feu vif et servez sur une serviette.

### **Pommes de terre à la Provençale.**

Faites sauter des pommes de terre tournées en olive, à

l'huile d'olive, et lorsqu'elles sont cuites, salez-les légèrement, ajoutez un beurre d'escargot et servez dans une casserole à légumes ou comme garniture.

### **Pommes de terre en Salade au lard.**

Faites fondre un quart de lard gras coupé en dés, puis vous coupez vos pommes de terre crues en dés et les faites sauter à feu vif dans votre lard, assaisonnez-les de sel, poivre, muscade, un peu de persil et un filet de vinaigre réduit à part. Cette salade doit être mangée chaude. Elle est fréquemment servie en Suisse, en Allemagne ou dans le midi de la France.

### **Pommes de terre pour Salade ordinaire.**

Faites cuire vos pommes de terre à la vapeur; épluchez-les, coupez-les en liard lorsqu'elles sont froides, assaisonnez-les de sel, poivre, fines herbes, telles que : estragon, cerfeuil ou persil, une cuillerée de vinaigre et deux cuillerées d'huile, retournez quelques minutes avant de servir afin que l'assaisonnement pénètre dans la pomme de terre et servez.

*Observation.* — Pour salades de légumes, russes ou italiennes, vous enlevez vos pommes de terre à l'emporte-pièce lorsqu'elles sont cuites à la vapeur et refroidies de sorte qu'en les coupant en liard vos rouelles de pommes de terre soient régulières pour en former des couronnes ou autres décors. On peut également les tourner à la main ou à la cuiller ou en spirales avec des tourne-légumes et même les canneler à la main avec la lame d'un couteau d'office comme les champignons ; ceci dit pour les décors.

## **DES PATATES**

BRÛLÉ AU FOUR

La patate est douce et sucrée, faites-la cuire au four ou à l'étouffée et servez-la avec du beurre fin comme hors-d'œuvre de déjeuner. On peut aussi faire un appareil à

croquettes et les servir comme les croquettes de pommes de terre ou de fonds d'artichauts. (Voir *fig.* 84.)

### Gâteau de Patates.

Faites cuire quelques patates au four, videz-les, pilez-en la purée avec un morceau de beurre fin et quelques jaunes d'œufs, ajoutez-y un peu de sel, un peu de sucre, une goutte de fleur d'orange, puis vous battez les blancs en neige, les incorporez dans cette purée de patates, beurrez un moule ou une casserole en argent. Versez-y votre purée et faites cuire à four modéré. Saupoudrez la surface de sucre et servez. Veillez à ce que votre gâteau soit servi immédiatement, car il retomberait et n'aurait aucune valeur.

*Observation.* — Lorsque les patates sont cuites au four, on peut les vider, les passer à l'étamine ou au tamis, les mouiller avec un peu de bonne crème, ajouter un peu de sel et de sucre et les servir en purée.

### Soufflé de Patates à la vanille.

Faites cuire quelques patates au four, videz-les, passez la purée à l'étamine ou au tamis, mettez cette purée dans une casserole, travaillez-la avec une spatule, ajoutez-y le sucre nécessaire, quelques jaunes d'œufs, faites cuire sur un feu modéré quelques minutes, puis vous incorporez quelques blancs d'œufs dans cette panade légère et une cuillerée de sucre vanille, vous beurrez un fond de casserole en métal, y versez votre appareil et mettez cuire à four modéré. Servez dès qu'il est prêt et veillez à ce que votre soufflé n'attende pas.

*Observations.* — De ce dernier appareil, on peut garnir de petites caisses en papier et les servir sous le titre de petits soufflés de patates vanillés.

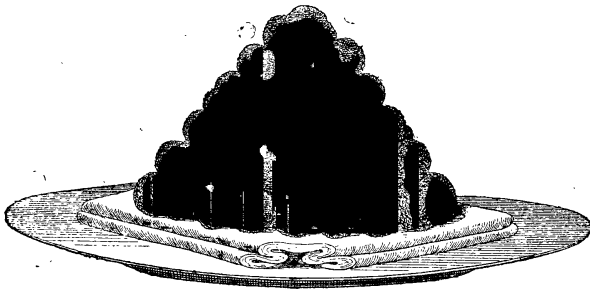
De même on peut en garnir une croûte de flan préalablement cuite, foncée en pâte à petit four ou même en pâte à huit.

### Frangipane de Patates.

Faites cuire vos patates au four, videz-les, écrasez la purée et passez-la au tamis fin ; puis vous la mettez dans une casserole avec une ou deux onces de sucre en poudre, un quart de beurre fin, cinq jaunes d'œufs et un demi-litre de lait bouilli ; mettez cette crème sur le feu avec une spatule, imprimez un mouvement de va-et-vient en appuyant au fond de la casserole afin de ne pas laisser attacher votre frangipane. Lorsqu'elle commence à bouillir, vous la vannez vivement avec un fouet à blanc d'œuf, y ajoutez un peu de fleur d'orange et un quart d'amandes pilées, puis vous vous servez de cette frangipane pour en former des tourtes, des tartes ou d'autres gâteaux

### Beignets de Patates.

Faites cuire quelques patates au four, évidez-les, puis vous mettez la purée dans une casserole, la desséchez sur le feu avec un morceau de beurre gros comme une noix, 50 grammes de sucre en poudre, ajoutez un peu de



Beignets de Patates (fig. 77).

zeste de citron haché fin. Mouillez votre pâte avec un œuf entier, travaillez-la comme pour beignets soufflés et en ajoutez ainsi jusqu'à ce que votre pâte ait la consistance de la pâte à pets de nonne. Couchez vos beignets à friture chaude et veillez à ce qu'ils soient d'une belle couleur, égouttez-les et servez-les en buisson sur une serviette pliée à cet effet. (Voir fig. 77.)

### **Croquettes de Patates.**

Faites une purée de patates, sucez-la, ajoutez quelques jaunes d'œufs, faites cuire en travaillant votre purée sur le feu, étendez votre purée sur un plafond beurré. Dès que votre appareil est froid, formez-en des croquettes, fourrez-les d'abricots, panez-les à l'anglaise, faites frire à feu vif, égouttez-les, dressez-les en buisson sur une serviette en ayant soin de les glacer au fur et à mesure que votre pyramide se forme. (Voir *fig. 77.*) On est parfaitement libre de changer la forme des croquettes comme aussi de les vaniller ou d'y ajouter un peu de fleur d'oranger.

## **DES CAROTTES**

Choisissez la carotte de Crécy pour la cuisine, parce qu'elle a une belle couleur et un bon goût et pour garniture la petite carotte nouvelle ronde ou longue.

### **Carottes au beurre.**

Emincez vos carottes en liard ou tournez-les en petites olives, faites-les blanchir, égouttez-les et faites-les cuire avec un consommé blanc. Dès qu'elles sont cuites, égouttez-les à nouveau, mettez un morceau de beurre fin dans une sauteuse, un peu de sel, poivre et muscade râpée et faites sauter vos petites carottes dans ce beurre sans laisser bouillir, servez-les dans une casserole à légumes.

### **Carottes aux fines herbes**

Coupez vos carottes en liard ou tournez-les en olives, faites-les blanchir à l'eau, égouttez-les, faites-les cuire dans un consommé et égouttez-les à nouveau, ayez une casserole plate ou sautoir avec un peu de beurre fin, dès qu'il commence à frire, versez-y vos carottes, faites-les sauter en plein feu et faites-leur prendre une belle couleur glacée. Alors vous y ajoutez une pincée de fines herbes ou de persil haché et servez dans une casserole à légumes.

### **Carottes à la Béchamel ou à la Crème.**

Après avoir fait blanchir vos carottes, faites-les cuire dans un bon consommé, égouttez-les, mettez-les dans une casserole avec une cuillerée ou deux de bonne sauce Béchamel à la crème et suivant le goût de l'amphitryon, y ajoutez un peu de muscade râpée et de fines herbes, cerfeuil et estragon ou persil haché et servez dans une casserole à légumes.

### **Carottes au jus.**

Après avoir fait blanchir vos carottes taillées à l'emporte-pièce ou tournées en olives, vous les faites cuire à feu modéré dans un bon jus ; au moment de servir, vous faites réduire en demi-glace la cuisson de vos carottes, y ajoutez gros comme une noix de glace de volaille et servez dans une casserole à légumes ou comme garniture bourgeoise.

## **DES NAVETS**

Choisissez des navets de Freneuse (petit navet gris), pour garniture ou plat de navets glacés, et les gros navets blancs pour potages ou purées, etc.

### **Navets glacés.**

Choisissez une vingtaine de petits navets de Freneuse, épluchez-les, mettez-les dans un plat à sauter avec un quart de beurre et faites-les sauter à feu vif. Dès qu'ils commencent à prendre une couleur blonde, vous les saupoudrez d'une pincée de sucre en poudre et leur laissez terminer leur cuisson à feu modéré. Servez vos navets glacés dans une casserole à légumes.

*Observation.* — Lorsque vous désirez servir ces navets glacés comme garniture, il est inutile de les sucrer, vous les faites sauter quelques instants dans la glace ou demi-

glace, dans laquelle a cuit soit le canard, soit la pièce de bœuf ou de veau et les servez autour. De même, on peut laisser terminer la cuisson de ces navets dans le ragoût où ils forment la principale garniture ou avec l'épaule de mouton braisée aux navets.

### **Ragoût de navets.**

Passez à feu vif une demi-livre de lard de poitrine coupé en gros dés, dès qu'il a pris une belle couleur singez-le légèrement d'un peu de farine ou mouillez-le d'une cuillerée d'espagnole, puis vous faites sauter vos navets au beurre et à feu vif, et dès qu'ils ont une belle couleur, vous les égouttez et les versez dans votre ragoût où ils terminent leur cuisson en le parfumant ; vous pouvez garnir ce ragoût de quelques oignons glacés et d'un bouquet garni (une feuille de laurier, thym et persil en branche). Trois quarts d'heure de cuisson suffisent. Ayez soin de tenir compte du sel qui existe dans le lard de poitrine. Servez votre ragoût de navet sur un plat dans une casserole à légumes.

Ce genre de ragoût peut également servir de garniture soit pour épaule ou gigot de mouton braisé ou en entrée de broche ainsi que pour une pièce de bœuf ou une rouelle de veau braisée et même comme garniture de canard ou d'oie.

### **Purée de Navets.**

Faites sauter une douzaine de navets au beurre ; dès qu'ils commencent à fondre, vous les égouttez, les mouillez avec un peu de velouté ou d'espagnole, les laissez terminer leur cuisson et les passez à l'étamine, puis vous mettez cette purée dans une casserole et la terminez avec un peu de glace de viande et gros comme une noix de beurre fin. Ne laissez plus bouillir dès que votre purée est liée et servez-la dans une casserole à légumes ou comme garniture.

La purée de navets peut également être servie en caisse ou dans de petites timbales de nouilles ou de pâte à huit soit comme garniture soit comme légumes.

## DES OIGNONS

Choisissez les gros oignons pour garnir les jus, les consommés ou pour en former des purées, et les petits oignons comme garnitures d'entrées.

### **De la Soubise ou purée d'oignons**

Faites blanchir quelques oignons après en avoir coupé les deux extrémités qui sont amères, puis vous les égouttez, les rafraîchissez, les pressez et les mettez cuire dans une casserole avec un bon morceau de beurre fin ; couvrez-les d'une feuille de papier beurrée afin qu'ils ne prennent pas de couleur et lorsqu'ils sont fondus, vous passez cette purée à l'étamine, la mettez dans une casserole avec un peu de glace blonde de volaille, un peu de crème ou de sauce béchamel et la servez comme légume, ou comme garniture sous l'article qui généralement est une grillade ou une tranche de rôti.

*Observation.* — La purée d'oignons peut également se servir à brun, c'est-à-dire que vous faites revenir vos oignons au beurre à la poêle en les faisant glacer ; puis vous les passez à l'étamine, les mouillez avec un peu de glace ou d'espagnole, et servez cette purée comme garniture de foie de veau ou d'une pièce de boucherie quelconque braisée ou rôtie. Le porc se sert également avec la purée d'oignons brune ou blanche. On peut également remplacer la béchamel par un peu de velouté réduit parce qu'il y a des personnes qui n'aiment pas le laitage, de même que l'on peut servir cette purée simplement au beurre avec un peu de muscade.

### **Des petits oignons glacés (pour garniture).**

Épluchez une quarantaine de petits oignons, coupez-en les extrémités qui sont amères, faites-les blanchir à l'eau bouillante, égouttez-les, puis vous les faites revenir au beurre à feu modéré, faites-les glacer au four vif avec une pincée de sucre et mettez-les dans une sauteuse avec



un peu de demi-glace ou d'espagnole au bain-marie. Cette garniture s'emploie pour pigeons, compote, civet, matelote, caneton, ragôts divers, etc.

*Observations.* — N'employez en général l'oignon que lorsque ce goût ne déplaît pas à l'amphitryon. Un de nos plus grands diplomates, M. le comte de Walewski, ministre des affaires étrangères, ne souffrait pas qu'il en entrât dans sa maison et cela n'empêche pas que ce fût un des grands gastronomes de ce siècle. Évitez toujours que le parfum de ce légume ne pénètre dans les appartements, et, comme aromate, dans les consommés, jus ou braisiers, employez-le avec réserve afin que son parfum ne domine jamais, de même il faut se défier du sucre qu'il contient en assez grande quantité, ce qui rend une sauce fade.

## DU PANAIS

Le panais a un goût fin ; il faut qu'il soit employé avec réserve, il sert de garniture dans le pot-au-feu ou le consommé.

## DU PORREAU

Le porreau est un légume qui sert de garniture pour le pot-au-feu ou le consommé, plutôt comme aromate. Il se sert cependant avec la croûte au pot, fait partie de la julienne et de la paysanne.

### Tarte de Porreaux, ou Poireaux.

En Bourgogne, le porreau est très estimé par la classe ouvrière ; on en fait des plats au four ou des tartes. A cet effet, on fait blanchir le porreau, puis on le hache menu et on le fait cuire dans une bonne béchamel à la crème, puis on l'assaisonne de sel, poivre, muscade, on verse cette purée dans un plat de terre, on parsème de la mie de pain à la surface, quelques parcelles de beurre et on la fait gratiner dans le four du boulanger ou sous un four de campagne, ou bien l'on en garnit une abaisse de pâte brisée, on replie les bords sur eux-mêmes, puis on

couvre la surface de quelques bandes étroites de cette même pâte que l'on dore avec un œuf battu et l'on fait cuire cette tarte de porreaux dans le four du boulanger.

## DE L'OSEILLE

L'oseille se sert comme légume ou comme garniture d'entrée.

Lavez un panier d'oseille après en avoir retiré les queues, faites-la fondre avec un morceau de beurre à feu modéré, puis vous la passez dans une passoire, l'assaisonnez de sel, poivre, muscade et cassez une omelette de quelques œufs que vous battez et que vous incorporez dans votre oseille, puis vous la mettez au bain-marie pour vous en servir au besoin.

Vous pouvez également incorporer un peu de sauce velouté au béchamel, de même que l'on peut faire l'oseille au gras en y incorporant du jus ou de l'espagnole avant d'y ajouter la liaison que forme l'omelette, le principal est d'obtenir une oseille douce sans qu'elle soit fade.

*Observations.* — Un plat d'oseille se sert rarement seul et presque toujours avec des œufs pochés mollets ou des œufs durs. Ayez soin d'avoir un peu de demi-glace ou jus clair que vous versez autour de votre plat d'oseille en un filet mince sans pour cela que ce jus coule sur les bords de votre plat et sans en glacer les œufs.

## DES POIS

On sert les pois de différentes manières et l'on doit à cet effet les choisir ainsi : mettez les pois fins au sucre ou à la parisienne, les pois moyens au lard, à l'anglaise ou à la paysanne et les gros pois se servent en purée ou pour potages.

### Pois à l'Anglaise.

Mettez une bassine d'eau au feu avec une poignée de sel, dès que l'eau est en ébullition, vous versez vos pois

dans l'eau et, dès que les pois s'écrasent, vous les égouttez et les rafraîchissez légèrement afin qu'ils conservent leur couleur verte, puis vous les dressez et placez à la surface quelques coquilles de beurre d'Isigny ou de Gournay, un peu de sel et poivre.

Ces pois cuits à l'anglaise, se servent également comme garniture, assaisonnés simplement d'un peu de sel et de poivre.

De même, les pois doivent être cuits à l'anglaise, pour salades de légumes, russes ou italiennes, pour jardinières, flamandes ou macédoines.

### **Pois à la Hollandaise.**

Faites cuire vos pois à l'anglaise, puis au lieu de les rafraîchir, vous les égouttez et les liez avec un peu de sauce hollandaise, vous les faites sauter avec un peu de beurre fin, sel et poivre.

### **Pois à la Parisienne.**

Mettez vos pois dans une casserole avec une laitue ciselée, un petit bouquet de persil et d'oignons nouveaux, les assaisonnez de sel, poivre, un peu de muscade râpée. Ajoutez un quart de beurre, un peu d'eau fraîche, maniez le tout ensemble, jetez l'eau et faites cuire à feu vif pendant vingt minutes. Vos pois étant cuits, la cuisson doit être réduite; vous terminez ces pois avec un peu de beurre manié et un morceau de beurre fin, une petite pincée de sucre; les sautez jusqu'à parfaite cuisson et servez.

### **Pois au Sucre.**

Mettez dans une casserole un litre de pois fins avec une pincée de sel et le double de sucre, un morceau de beurre fin, maniez le tout ensemble à la spatule et faites cuire à feu modéré; lorsque vos pois sont cuits, sautez-les avec un peu de beurre frais et servez.

### **Pois à la Bourgeoise.**

Préparez vos pois comme pour pois à la parisienne,

puis vous les liez avec un ou deux jaunes d'œufs et un verre de crème double. Ces pois peuvent se servir comme garniture,

### **Pois au Lard ou au Jambon.**

Coupez un quart de lard de poitrine ou de jambon cru en petits dés, passez-les au beurre, puis vous mouillez d'une cuillerée de jus ou d'espagnole, vous y versez vos pois que vous garnissez de quelques oignons nouveaux, d'un bouquet garni; ajoutez un peu de poivre, très peu de muscade et très peu de sel, parce que le lard de poitrine en contient presque suffisamment; laissez cuire une demi-heure et servez en observant qu'ils doivent être légèrement liés par la réduction de leur propre cuisson.

*Observation.* — Ces pois au lard peuvent être servis comme garniture de canard, de pigeon, etc., ou avec une noix de veau, une épaule de mouton, etc.

### **Purée de pois.**

Faites une mirepoix, passez-la au beurre, ajoutez-y vos pois, mouillez-les avec un peu de consommé; garnissez d'un bouquet d'oignons nouveaux, laitues et persil, laissez cuire avec assaisonnement pendant trois quarts d'heure, passez votre purée à l'étamine, finissez-la avec un peu de glace blonde de volaille ou de veau et avec un morceau de beurre fin. Servez cette purée comme légume ou comme garniture. De cette purée, on fait le potage Condé en y ajoutant simplement du consommé et des petits croûtons passés au beurre.

*Observation.* — Les pois secs ou pois cassés se font cuire et se préparent de même, sauf que l'on doit les mettre à tremper dix ou douze minutes après les avoir bien lavés. On les sert comme légume, comme garniture et aussi comme potage.

## DES FLAGEOLETS

### Flageolets à l'Anglaise.

Mettez cuire vos flageolets à feu vif ; vingt minutes suffisent ; égouttez-les, sautez-les avec sel et poivre, et servez-les avec quelques coquilles de beurre fin d'Isigny ou de Gournay et une pincée de persil haché.

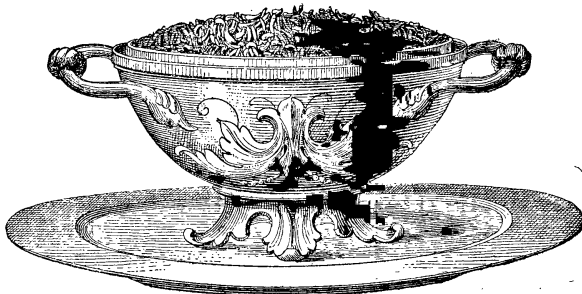
Les flageolets doivent être cuits à l'anglaise pour salade et garnitures jardinière et macédoine.

### Flageolets à la Lyonnaise.

Lorsque les flageolets sont cuits à l'anglaise, égouttez-les dans un linge, faites-les sauter à feu vif dans un peu de bon beurre fin avec quelques échalotes hachées. Lorsque les flageolets commencent à rissoler, ils deviennent moelleux, alors vous ajoutez un peu de sel, poivre et persil haché et les servez soit comme légume soit comme garniture.

### Flageolets panachés.

Égouttez autant de flageolets que de haricots verts cuits à l'anglaise et préparez-les ensemble de même que



Flageolets panachés (fig. 78).

les flageolets ou les haricots verts cuits de toutes manières, en les sautant au beurre fin, de sorte qu'ils soient panachés c'est-à-dire mélangés. (Voir fig. 78.)

## DES HARICOTS BLANCS

### **Haricots blancs à la Maître d'hôtel.**

Mettez à tremper vos haricots la veille, faites-les cuire avec un bouquet garni, un oignon piqué de clous de girofle et une ou deux carottes. Lorsque vos haricots sont cuits, égouttez-les mettez-les, dans une sauteuse avec un morceau de beurre fin, un peu de sel, poivre et un peu de persil haché, sautez-les et dès que le beurre est fondu, vos haricots doivent être suffisamment liés, vous les servez dans une casserole à légumes ou sur un plat.

### **Haricots blancs à la Hollandaise.**

Mettez cuire vos haricots blancs à l'eau tiède d'abord, puis lorsqu'ils ont écumé, garnissez d'un bouquet garni, un oignon piqué de deux clous de girofle et une ou deux carottes, faites-les cuire à feu vif. Dès qu'ils sont cuits, égouttez-les, sautez-les avec un peu de sel et de poivre et vous les terminez avec une cuillerée de sauce hollandaise, un peu de persil haché et les servez dans une casserole à légumes ou sur un plat.

### **Haricots blancs à l'Anglaise.**

Les haricots étant cuits, vous les égouttez, les sautez avec un peu de sel et de poivre, puis vous placez quelques coquilles de beurre et une pincée de persil haché à la surface de vos haricots dès qu'ils sont dressés et servez.

### **Haricots blancs à la Bretonne.**

Passez quelques oignons hachés au beurre, à feu vif, dès qu'ils ont une belle couleur, vous y versez vos haricots, les assaisonnez de sel, poivre, un peu de jus de rôti et servez soit comme légume, soit comme garniture.

### **Haricots blancs au Jus.**

Égouttez vos haricots, dès qu'ils sont cuits; mettez-les

dans une sauteuse avec un peu de bon jus et après les avoir assaisonnés de sel et de poivre vous les sautez et les servez pour légume ou garniture.

### **Haricots blancs à la purée d'Oignons**

Mettez une cuillerée de soubise ou purée d'oignons dans une sauteuse, égouttez vos haricots dès qu'ils sont cuits et faites-les sauter avec cette purée d'oignons, assurez-vous qu'ils sont d'un bon sel et servez pour légume ou pour garniture après les avoir terminés avec un morceau de beurre fin.

### **Haricots blancs à la Crème.**

Faites un peu de sauce à la Béchamel, égouttez bien vos haricots et faites-les sauter dans cette sauce, assurez-vous qu'ils sont d'un bon sel et servez.

### **Haricots blancs en salade.**

Égouttez vos haricots lorsqu'ils sont froids, mettez-les dans un saladier avec un peu d'échalote, ciboulette et persil ou fines herbes hachées et servez-les avec l'huilier.

*Observation.* — Les haricots blancs peuvent entrer en lice avec tous les légumes dans la jardinière, la flamande, la macédoine, la salade italienne, etc.

### **Haricots blancs sautés à la Lyonnaise.**

Les haricots blancs sautés à la lyonnaise se préparent de même que les flageolets. (Voir page 450.)

*Observation.* — Suivant la qualité des haricots blancs, vous les laissez tremper plus ou moins longtemps, vous les changez d'eau pour les faire cuire et jetez la première eau bouillie que vous remplacez par de l'eau également bouillante; vous garnissez suivant l'emploi que vous en avez d'une feuille de laurier, de queues de persil, d'un peu de thym, d'une branche de céleri dans le bouquet garni, etc., et lorsque vous les assaisonnez, rendez-vous

compte du goût de l'amphitryon afin d'user des aromates tels que persil, cerfeuil, estragon, ail, échalote, ciboulette, muscade, etc., etc, avec réserve si vous le jugez à propos.

## DES HARICOTS ROUGES

Les haricots rouges se préparent de même que les haricots blancs; on en fait un excellent potage à la Chantilly en en formant une purée, La purée de haricots rouges, comme celle de haricots blancs, se sert également pour légume et comme garniture.

### **Haricots rouges à la Berrichonne.**

Après avoir fait tremper vos haricots rouges, vous les mettez dans un pot de terre ou une casserole avec la quantité d'eau nécessaire à leur cuisson, puis, lorsqu'ils sont à moitié cuits, vous les garnissez avec un bouquet d'oignons nouveaux et de laitues, d'une ou deux carottes nouvelles, d'une branche de céleri ou d'un morceau de lard de poitrine ou de petit salé. Lorsque vos haricots sont bien cuits, vous les égouttez, enlevez les aromates et les dressez avec quelques bandes minces du lard de poitrine qui a cuit avec vos haricots.

Dans quelques pays, on mouille les haricots avec un peu de bon vin rouge et l'on fait un beurre manié pour les lier; ceci dépend du goût de l'amphitryon.

## DES HARICOTS VERTS

### **Haricots verts à l'Anglaise.**

Mettez une bassine d'eau au feu, salez-la, et dès que l'eau est en grande ébullition, plongez-y vos haricots verts petit à petit de manière à ne pas refroidir l'eau subitement, puis laissez-les cuire à grande ébullition un quart d'heure, vingt minutes suivant leur grosseur ou leur tendreté, égouttez-les, rafraîchissez-les vivements mais légèrement et servez-les avec quelques coquilles de



beurre fin et un peu de persil haché. Par ce moyen vous obtenez des haricots du plus beau vert.

### **Haricots verts à la Maître d'hôtel.**

Après avoir cuit vos haricots verts comme ci-dessus vous les égouttez, les mettez dans une casserole avec sel, poivre, persil haché et un quart de beurre fin; vous les faites sauter sans les faire bouillir et les servez comme légume ou comme garniture.

### **Haricots verts à la Crème.**

Après avoir fait cuire vos haricots verts à l'anglaise vous les égouttez, les mettez dans une casserole avec une cuillerée de sauce à la Béchamel, assaisonnez-les de sel, de poivre, un atome de muscade râpée, faites-les sauter et servez avec ou sans persil suivant le goût de l'amphitryon.

### **Haricots verts à l'Italienne.**

Vos haricots étant cuits à l'anglaise, vous les égouttez, faites-les sauter au beurre avec un peu d'échalote hachée, puis vous les terminez avec un peu de persil haché et un jus de citron, servez-les comme légumes après vous être assuré qu'ils sont d'un bon goût et d'un bon sel.

### **Haricots verts au Beurre noir.**

Faites un beurre noir, égouttez des haricots verts cuits à l'anglaise, faites-les sauter dans ce beurre noir sans les laisser bouillir et servez-les ainsi ou avec un peu de persil frit au sommet de vos haricots.

### **Haricots verts à la Bretonne.**

Passez un peu d'oignon haché au feu avec un peu de beurre, puis vous faites sauter vos haricots cuits à l'anglaise et les terminez avec un peu de glace de viande, mais juste assez pour lier légèrement vos haricots que vous servez comme légume ou comme garniture.

### Haricots verts à la Lyonnaise.

Après avoir fait cuire vos haricots à l'anglaise, vous les égouttez, puis vous faites chauffer dans une poêle du beurre à la noisette, y versez vos haricots, les faites sauter avec une pointe d'ail, un peu d'échalote hachée, jusqu'à ce qu'ils commencent à rissoler; alors vous les terminez avec un peu de persil haché et une noix de beurre fin, servez vos haricots à la lyonnaise, pour légume ou comme garniture.

### Haricots verts en salade.

Faites cuire vos haricots à l'anglaise, en les rafraîchissant un peu plus et lorsqu'ils sont froids, vous les dressez dans un saladier avec fines herbes, un peu d'échalote ou d'oignon à part afin que l'amphitryon l'accommode lui-même ou la fasse accommoder à son goût. Envoyez en même temps une petite bouteille de Cayenne et l'huilier.

*Observation.* — Les haricots verts cuits à l'anglaise peuvent être servis dans les jardinières, flamandes, macédoines, salades italiennes, russes ou de légumes printaniers, etc. On panache les haricots verts avec les flageolets en les mêlant par moitié. (Voir *fig. 78.*) Ils doivent être sautés au beurre à feu vif et servis aussitôt liés. Ce précieux légume s'accommode dans chaque contrée suivant les diverses habitudes des habitants, c'est-à-dire au beurre, à l'huile ou au saindoux frais, etc.

### Haricots verts à la Poulette.

Lorsque vos haricots verts sont cuits à l'anglaise, vous les égouttez, les mettez dans une sauteuse, avec un peu de bon velouté et dès qu'ils sont pour bouillir vous les liez avec un jaune d'œuf battu avec un peu de crème double et de beurre fin, puis vous ajoutez un peu de persil ou de fines herbes hachées et servez vos haricots à la poulette comme légume.

### Haricots verts à l'Espagnole.

Lorsque vos haricots verts sont cuits à l'anglaise, vous les égouttez, les mettez dans une sauteuse avec un peu de bonne sauce espagnole et les terminez avec un peu de glace de viande, persil haché et gros comme une noix de beurre fin; dès que ce dernier est fondu, vous servez pour légume ou comme garniture.

## DES LAITUES

### Laitues au jus.

Choisissez quelques belles laitues bien pommées. Vous les faites blanchir à l'eau bouillante après les avoir lavées à plusieurs eaux, de sorte qu'il ne reste pas un grain de sable ou de terre dans vos laitues, vous les égouttez, les pressez légèrement et les ficelez; puis vous foncez un plat à sauter avec une bonne mirepoix et quelques bardes de lard; vous placez un morceau de beurre au fond et faites partir en plein feu. Dès que votre mirepoix commence à rissoler ou à frire, vous placez vos laitues en lignes au fond de votre casserole, les mouillez avec du bon jus et les assaisonnez d'un peu de poivre et de muscade, les garnissez d'un bouquet garni et les laissez mijoter pendant une heure et quart, puis vous les déficelez, les dressez et passez le jus à l'étamine, le faites tomber en demi-glace et en arrosez vos laitues au moment de servir.

### Laitues farcies.

Après avoir fait blanchir vos laitues, vous les égouttez, les pressez sans les déformer, puis vous les fendez en deux sans séparer les dernières feuilles; vous placez au centre une cuillerée de farce fine de veau, volaille ou de gibier, refermez vos laitues, les ficelez, puis les faites tomber à glace dans un bon jus en procédant comme ci-dessus. Servez-les également avec une demi-glace. On peut servir les laitues au jus ou farcies comme garniture ou comme légume.

### Laitues à la Crème.

Après avoir fait blanchir vos laitues, faites-les cuire dans un bon consommé blanc dans lequel vous ajoutez une garniture semblable à celle d'une mirepoix sans toutefois la faire pincer ; puis vous préparerez une sauce Béchamel et dès que vos laitues sont cuites, vous les égouttez, les pressez et les servez avec cette sauce, soit en les masquant soit en servant la sauce à part.

### Laitues hachées.

Ciselez ou hachez quelques laitues, lavez-les bien, mettez-les dans une casserole avec une pincée de sel, poivre, muscade râpée, un bon morceau de beurre et maniez le tout avec un peu d'eau comme si vos laitues étaient des petits pois ; alors vous égouttez l'eau, vous garnissez vos laitues d'un bouquet garni, d'un ou deux petits oignons nouveaux et faites partir à feu modéré. Laissez cuire une demi-heure à trois quarts d'heure, puis vous les liez avec un peu de beurre manié, un jaune d'œuf battu dans un verre de crème, vous les goûtez et y ajoutez une pincée de sucre si vous le jugez nécessaire et servez.

### Laitues au velouté.

Blanchissez vos laitues, égouttez-les, marquez-les dans un bon consommé, garnissez-les comme il est indiqué à la page 456 (laitues au jus) puis lorsqu'elles sont cuites vous les égouttez, les servez avec un bon velouté au consommé de volaille.

On peut également les servir à la hollandaise, au velouté lié, à l'allemande, à l'espagnole en employant les mêmes principes et l'une de ces sauces.

## DES LENTILLES

### Lentilles à la Maître d'hôtel.

Mettez tremper vos lentilles après les avoir bien épluchées, car parfois un grain de sable peut s'y trouver ; puis vous les mettez dans une casserole avec la quantité

d'eau nécessaire à leur cuisson, un bouquet garni, un ou deux oignons, dont un piqué de deux clous de girofle, une ou deux carottes et laissez-les cuire deux heures au moins suivant qualité. Vous les égouttez, les mettez dans une casserole avec sel, poivre, persil haché ou fines herbes, les sautez et les servez, après vous être assuré que vos lentilles sont d'un bon sel.

### **Lentilles à la Crème.**

Après avoir fait cuire vos lentilles comme ci-dessus, vous les égouttez, les mettez dans une casserole avec une cuillerée de Béchamel, les assaisonnez de sel, poivre, un peu de muscade, les sautez et les terminez avec une noix de beurre. On peut également y ajouter un peu de fines herbes ; servez dans une casserole à légumes.

### **Lentilles au velouté lié.**

Égouttez vos lentilles, mettez-les dans une casserole avec une cuillerée de bon velouté, puis vous les liez avec un jaune d'œuf, un bon verre de crème et les servez, après vous être assuré qu'elles sont d'un bon sel.

### **Lentilles à l'Espagnole.**

Égouttez vos lentilles, mettez-les dans une casserole avec une cuillerée de sauce espagnole ; sautez-les avec un peu de sel, poivre, muscade et persil haché et servez-les, soit comme légume, soit comme garniture.

### **Lentilles au Lard ou au Jambon.**

Coupez un quart de lard de poitrine ou de jambon en dés de moyenne grosseur, passez-les au feu avec un peu de beurre, puis vous égouttez vos lentilles lorsqu'elles sont à moitié cuites, les mettez avec votre lard ou jambon et mouillez avec un peu de bon jus, laissez terminer cette cuisson à feu modéré et dès que la cuisson est complètement réduite vous les sautez légèrement avec un peu de beurre fin et les servez dans une casserole à légumes.

On peut aussi simplement faire cuire un morceau de

lard de poitrine dessalé ainsi qu'un cervelas avec les lentilles et les servir au naturel.

### Lentilles au Jus.

Égouttez vos lentilles, sautez-les dans une casserole avec un peu de bon jus réduit en demi-glace, assaisonnez-les légèrement de sel et poivre et servez comme légume ou comme garniture.

*Observation.* — Voir la manière de les faire cuire à l'article *Lentilles à la maître d'hôtel*, page 457

Les lentilles se servent aussi en salade.

### Purée de Lentilles.

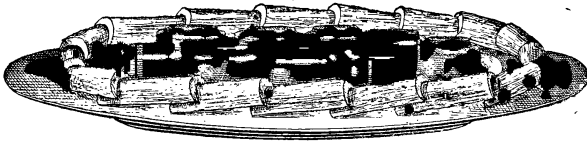
Lorsque vos lentilles sont cuites, vous les passez au tamis; mettez cette purée dans une casserole, assaisonnez-la de sel, poivre, muscade et liez-la avec un peu de bon beurre fin et servez comme légume ou comme garniture.

On peut servir cette purée avec des œufs pochés.

## DES CARDONS

### Cardons à la Moelle.

Lorsque vos cardons sont cuits (Voir *Cuisson de cardons*), vous les dressez en couronne avec une couronne



Cardons à la Moelle (fig. 79).

de petits canapés garnis de moelle de bœuf blanchie et cuite au consommé; saucez légèrement avec un peu de demi-glace ou d'espagnole. (Voir *fig. 79.*)

### Cuisson de Cardons.

A mesure que l'on épluche les cardons, il faut les

frotter avec le jus d'un citron et les mettre dans l'eau acidulée, afin qu'ils ne noircissent pas, puis vous faites un blanc que vous mouillez au consommé et faites cuire vos cardons à feu modéré pendant deux heures et demie. Un blanc doit être garni d'aromates, carottes, oignons, bouquet garni, clous de girofle, sel et poivre.

Vous pouvez faire réduire cette cuisson et conserver plusieurs jours ce légume dans sa cuisson. Les cardons, autant que possible, doivent être couverts d'une feuille de papier beurré et d'un couvercle afin que l'air ne communique pas avec ce légume, qui noircit très facilement. Une cuisson de cardons peut servir plusieurs fois, alors il ne faut pas la dégraisser, au contraire, le dégraissis du pot-au-feu peut être utilisé pour le mouillage de ce blanc.

### **Cardons au Velouté lié ou à l'Allemande.**

Égouttez vos cardons, dressez-les en couronne et servez-les après les avoir saucés avec un velouté lié ou avec une sauce allemande.

### **Cardons à la Crème.**

Égouttez vos cardons, dressez-les et saucez-les avec la Béchamel ou servez celle-ci à part.

On peut également lier cette sauce avec un jaune d'œuf et y ajouter des fines herbes, suivant le goût de l'amphtyron.

*Observation.* — On peut également former une purée de cardons et la lier au beurre ou à la crème double. Vous dressez les canapés garnis de moelle sur votre purée ou la servez dans une croustade.

## **DES CARDES POIRÉES**

### **Cardes poirées** (*Sauce au beurre*).

Les cardes poirées se servent comme les cardons. Faites un blanc, mettez cuire vos côtes de cardes poirées dedans, puis, au moment de servir, vous faites un beurre manié que vous incorporez dans votre blanc et liez votre

sauce avec un ou deux jaunes d'œufs battus dans un verre de crème double; ou bien vous les faites cuire dans un blanc acidulé de jus de citron et les égouttez dans une casserole, dans laquelle vous les terminez avec une cuillerée ou deux de sauce au beurre.

### **Cardes poirées au Gratin**

Faites un blanc dans lequel vous faites cuire vos côtes de cardes poirées. Au bout de trois quarts d'heure, lorsqu'elles sont cuites, vous les égouttez, les préparez dans un plat à gratin en mettant alternativement une couche de ce légume, une couche ou lit de fromage râpé (choisissez à cet effet le parmesan et le gruyère mêlés), saucez le tout d'une sauce Béchamel à la crème dans laquelle vous aurez incorporé un peu de ce même fromage et un jaune d'œuf, ensuite vous saupoudrez la surface de votre plat de cardes poirées d'un peu de mie de pain mélangée de fromage râpé; vous arrosez le tout d'un peu de beurre fondu et mettez gratiner à four vif. Dès que votre plat a une belle couleur blonde, servez-le.

### **Cardes poirées à la Crème.**

Faites cuire vos cardes poirées dans un blanc; égouttez-les, mettez-les dans une casserole avec sel, poivre, muscade et une cuillerée ou deux de sauce à la Béchamel. Servez dans une casserole d'entremets, après vous être assuré qu'ils sont d'un bon sel.

## **DES CÉLERIS**

### **Céleris-raves en Ragout.**

Coupez un quart de lard de poitrine en dés, passez-les au beurre, singez d'une cuillerée de farine et mouillez avec du consommé, mettez cuire vos céleris-raves coupés en quartiers pendant deux heures, dégraissez votre ragoût et servez comme légume ou comme garniture, après vous être assuré qu'ils sont d'un bon sel.



### Céleris-raves à la Crème.

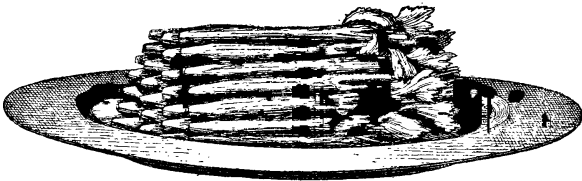
Faites blanchir et cuire vos céleris dans un bon consommé, puis vous les égouttez, les mettez dans une casserole avec une ou deux cuillerées de sauce Béchamel et les assaisonnez de sel, poivre et muscade; terminez-les avec un peu de beurre fin et servez-les comme légume.

*Observation.* — Le céleri-rave peut également être servi au velouté, à l'espagnole, au jus ou à la demi-glace, etc., ainsi qu'à la moelle. La cuisson de céleri consiste en un blanc aromatisé et légèrement acidulé, garni de carottes, oignons, bouquet garni et clous de girofle; beaucoup de ménages emploient la graisse d'oie pour les accommoder. Les céleris-raves doivent être tournés par quartiers ou en grosses olives et peuvent servir de garniture.

Ils s'emploient crus dans les salades printanières et dans ce cas sont coupés minces.

### Céleris en branche à la moelle à l'Espagnole.

Faites blanchir vos céleris, après en avoir paré le pied et avoir enlevé les branches vertes; alors vous les rafraîchissez, les égouttez, les mettez en bottes et les marquez



Céleris en branche à la moelle à l'Espagnole (fig. 80).

dans un bon fonds au jus dans lequel vous ajoutez un peu de blanc acidulé. Laissez mijoter avec une bonne garniture pendant deux heures; débotteliez vos céleris, dressez-les en pyramide et formez autour un cordon de canapés garnis de moelle cuite dans le consommé, servez vos céleris d'une espagnole corsée ou servez cette sauce à part. Généralement, les céleris en branches doivent être

servis comme légume. (Voir *fig. 80.*) Placez vos croûtons comme pour les cardons à la moelle. (Voir *fig. 79.*) Ils peuvent également être servis avec sauce velouté, allemande, au jus ou à la demi-glace.

### **Céleris en beignets.**

Vos céleris étant cuits dans un bon fonds, comme il est indiqué à l'article céleris-raves à la crème (voir même observation) vous les égouttez, les coupez en gros dés, les trempez dans une pâte à frire légère et les faites frire à feu vif. Servez-les en buisson sur une serviette pliée à cet effet.

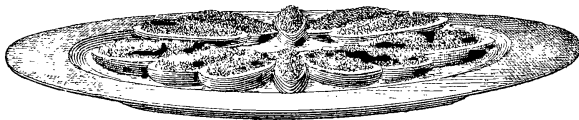
*Observation.* — Les céleris en branches se préparent de même pour beignets ou simplement frits.

Pour cette dernière manière ne les laissez pas cuire complètement, mettez-les mariner dans un peu de cognac et de sucre et trempez-les dans une pâte à frire légère, jetez-les dans la friture bien chaude et égouttez vos beignets dès qu'ils ont une belle couleur blonde. Servez-les sur une serviette pliée à cet effet.

## **DES AUBERGINES**

### **Aubergines farcies aux Champignons.**

Fendez vos aubergines en deux, ciselez la surface afin que la friture les pénètre bien, faites-les frire à feu vif,



Aubergines farcies aux champignons (fig. 81).

videz-les, garnissez-les de duxelle (voir page 107), ajoutez un peu de persil hâché, une pointe d'ail et une réduction de mère dans un peu de sauce espagnole.

On peut encore ajouter un peu de lard râpé dans la

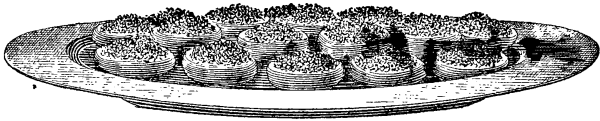
duxelle et quelques échalotes hachées et blanchies ou quelques tomates hachées, car l'aubergine est fade par elle-même et son assaisonnement demande à être un peu relevé. Étant ainsi garnies ou farcies, vous parsemez à la surface de vos aubergines une gastrate composée de mie de pain, persil haché et fromage râpé, si ce goût n'est pas désagréable à l'amphitryon, puis vous les arrosez d'un peu de bonne huile d'olive, ou d'un peu de beurre fondu et les faites gratiner à feu vif. (Voir *fig.* 81.)

On peut également faire braiser l'aubergine et la garnir de farce fine. Servez avec sauce italienne, sauce tomate ou au velouté, ainsi qu'à la crème ou sauce Béchamel en procédant de même que pour la farcir de duxelle.

## DES TOMATES

### Tomates farcies à l'Italienne.

Coupez deux millimètres de la partie bombée des tomates, serrez-les légèrement pour en exprimer le jus et faire sortir les pépins, puis vous garnissez les cavités de vos tomates avec une bonne duxelle mêlée de tomate hachée (la partie que vous aurez enlevée pour les vider suffit généralement); puis vous les placez sur une tour-



Tomates farcies à l'Italienne (*fig.* 82).

tière étamée et à rebord ou sur un plafond à rebord, saupoudrez à la surface une gastrate de mie de pain et les arrosez d'huile fine ou d'un peu de beurre fondu. On peut également les garnir de petites parcelles de beurre frais et les mettre gratiner à four vif.

Ces tomates se servent comme légume ou comme garniture. (Voir *fig.* 82.)

### Tomates à la Portugaise.

Coupez vos tomates en deux ou en rouelles, enlevez les

pepins et le jus, puis vous mettez dans un plat à sauter une ou deux cuillerées de beurre frais ou d'huile fine d'olive; lorsque cette huile commence à frire, placez vos tranches de tomates à côté l'une de l'autre, assaisonnez-les de sel, poivre, muscade râpée et un peu de cayenne; dès que vos tomates sont cuites, vous les terminez avec un peu de glace de viande et un peu de persil ou fines herbes hachées et servez.

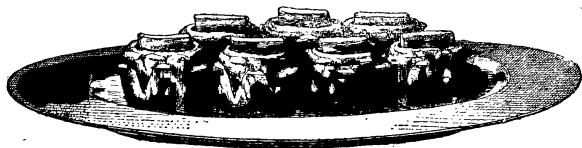
Ce légume peut également se servir comme garniture.

*Observation.* — On peut garnir ou farcir les tomates avec une farce de veau ou de volaille, ainsi qu'avec un hachis de viande cuite dans lequel on incorpore un peu de sauce velouté ou espagnole, ce dernier comme plat de ménage

## DES ARTICHAUTS

### Artichauts à la Barigoule.

Parez vos artichauts, coupez-leur la pointe des feuilles, videz-en l'intérieur qui est garni de foin, puis faites-les frire ou blanchir quelques minutes à feu vif; égouttez-les, garnissez-les d'une bonne duxelle mêlée de lard râpé et persil haché, puis vous les bardez avec une petite tranche



Artichauts à la barigoule (fig. 83).

de lard mince que vous placez sur la duxelle; ficelez-les en croisant la ficelle dessus et dessous et faites braiser à four vif en les mouillant avec un peu de bon jus; que le fond seulement baigne dedans. Une heure et demie suffit à leur cuisson. Servez-les avec un peu de demi-glace ou un peu de bonne espagnole réduite au vin de Madère. (Voir fig. 83)

*Observation.* — De même l'on peut farcir les fonds d'artichauts à la barigoule; après les avoir fait blanchir, vous les garnissez d'une duxelle, les recouvrez d'une petite bande de lard mince et les faites braiser dans un bon fonds. Dès que vos fonds d'artichauts sont cuits, vous les dressez et servez un peu de demi-glace à part. On peut également les servir à l'espagnole réduite ou encore avec un velouté légèrement lié.

### **Artichauts Sauce hollandaise.**

Parez vos artichauts en coupant l'extrémité des feuilles d'une manière uniforme, puis la partie verte qui forme la superficie extérieure du fond, frottez cette partie avec un peu de citron, puis vous faites cuire vos artichauts à l'eau bouillante avec un peu de sel pendant trois quarts d'heure ou plus, suivant leur grosseur; égouttez-les en les renversant avec précaution sur un linge blanc et dressez-les sur une serviette pliée à cet effet. Servez-les avec une saucière de hollandaise. (Voir page 75 la *sauce hollandaise pour légumes.*)

### **Artichauts à l'Italienne.**

Coupez vos artichauts en huit parties égales, enlevez-en le foin, parez l'extrémité des feuilles ainsi que la partie verte qui recouvre le fond, faites blanchir vos artichauts à l'eau bouillante et salée, égouttez-les et faites-les sauter à l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient cuits à point; alors vous égouttez l'huile et les dressez en couronne, puis vous versez dans la casserole un peu de sauce italienne afin d'en détacher la glace, et servez cette sauce dans le puits de vos artichauts ou servez dans une saucière à part.

### **Artichauts à la Romaine.**

Préparez vos artichauts comme il est indiqué pour la barigoule, puis vous les garnissez d'un appareil à côte de veau papillote, c'est-à-dire composé de lard râpé, assaisonné de sel, poivre, muscade, échalote hachée, persil et

ciboulette ou d'estragon ; vous les recouvrez d'une petite bande de lard, les ficelez et les faites braiser dans un bon fonds avec feu dessus feu dessous ou au four. Au moment de servir, dégraissez le fonds, faites-le réduire en demi-glace, terminez-le avec un peu d'extrait ou de glace de viande et servez cette sauce à part. Dressez vos artichauts comme ceux à la barigoule, glacez-les légèrement et servez. Voyez autant que possible que les extrémités des feuilles soient légèrement grillées par l'action de la chapelle du four.

### **Artichauts à la Dieppoise.**

Coupez vos artichauts en huit parties égales, retirez-en le foin, parez également le fond, citronnez-les ou mettez-les dans une terrine d'eau fraîche acidulée. Après cette première préparation, faites blanchir vos artichauts à l'eau bouillante et salée, égouttez-les, dressez-les en couronne dans un sautoir dans lequel vous aurez préalablement fait fondre un peu de beurre frais ; couvrez-les d'une feuille de papier beurrée et faites-les cuire au four. Lorsque vos artichauts sont cuits, placez chaque quartier sur une plaque, garnissez le fond de l'artichaut d'un peu de sauce Maintenon (voir page 77) puis saupoudrez la sauce d'un peu de gastrite et faites gratiner à four vif après avoir arrosé la superficie de vos artichauts d'un peu de beurre fondu.

Servez-les en couronne, la pointe des feuilles doit être légèrement grillée.

### **Artichauts à la Provençale.**

Évidez quelques artichauts, citronnez l'intérieur après les avoir bien lavés dans un peu d'eau acidulée, faites-les frire entiers ; dès qu'ils sont presque cuits, vous les égouttez, les placez dans un sautoir, les garnissez d'un beurre d'anchois, dans lequel vous incorporez quelques oignons ciselés et frits à l'huile, les recouvrez d'une petite barde de lard et les mettez au four terminer leur cuisson. Servez-les entiers avec une saucière de sauce Diable.

### Artichauts frits.

Coupez vos artichauts en dix ou douzes parties égales, enlevez-en le foin, parez-en le fond, citronnez-les, puis vous les mettez dans une pâte à frire destinée à cet effet, c'est-à-dire assaisonnée de poivre et muscade et les faites frire à feu vif. Servez-les comme des beignets en buisson et sur une serviette.

*Observation.* — Vous pouvez également faire blanchir les quartiers d'artichauts, les égoutter, les mettre dans une terrine avec un peu de sel, poivre, muscade râpée et deux ou trois cuillerées de pâte à frire, puis vous les remuez avec une spatule afin que la pâte enveloppe bien chaque quartier que vous jetez l'un après l'autre dans la friture bien chaude ; dès que ces beignets d'artichauts sont d'une belle couleur, vous les égouttez, les dressez en buisson et servez. On peut également servir une sauce italienne ou une sauce tomate à part.

### Fonds d'artichauts à la Maintenon.

Parez la quantité de fonds d'artichauts nécessaire ; mettez-les dans une terrine d'eau acidulée à mesure qu'ils sont citronnés, faites-les blanchir à l'eau bouillante. Égouttez-les, marquez-les dans un blanc, ou un bon fonds de cuisine, faites-les cuire en ayant soin de les couvrir d'une feuille de papier beurrée afin qu'ils ne noircissent pas, puis vous les égouttez, les placez sur une plaque ou plafond étamé, les couvrez d'une sauce Maintenon d'une gastrite et les faites gratiner à four vif. Dressez-les en couronne et servez.

### Fonds d'artichauts à la Vénitienne.

Après avoir fait blanchir et cuire vos fonds d'artichauts dans un blanc comme il est indiqué ci-dessus, vous les dressez en couronne et les saucez d'un velouté réduit légèrement lié d'un jaune d'œuf, dans lequel vous incorporez quelques fines herbes hachées et blanchies.

Ces fonds d'artichauts peuvent servir de garniture pour différentes entrées et même pour relevés.

### **Artichauts à la Lyonnaise**

Coupez vos artichauts en quartiers, faites-les **blanchir**, égouttez-les dans un linge, faites-les sauter à feu vif, assaisonnez-les de sel, poivre, muscade, un peu d'oignon haché et blanchi et, au moment de servir, terminez-les avec un peu de fines herbes et un jus de citron.

*Observation.* — Les fonds d'artichauts à la lyonnaise se préparent de même, c'est-à-dire qu'après les avoir fait blanchir et les avoir égouttés vous les mettez dans un sautoir avec un bon morceau de beurre, les assaisonnez de sel, poivre, muscade, un peu d'oignon haché et leur faites prendre une belle couleur, alors vous les dressez après les avoir terminés avec un jus de citron et un peu de fines herbes.

### **Fonds d'artichauts à l'Allemande.**

Parez quelques fonds d'artichauts, faites-les blanchir après les avoir citronnés, faites-les cuire ensuite dans un blanc mouillé au consommé blanc, puis vous les égouttez, les dressez en couronne et les saucez avec une allemande réduite, puis les terminez avec un filet de demi-glace et servez.

*Observation.* — Les fonds d'artichauts ainsi cuits se servent avec sauce blanche, sauce au beurre, sauce italienne, sauce espagnole, etc., etc., peuvent servir de garniture.

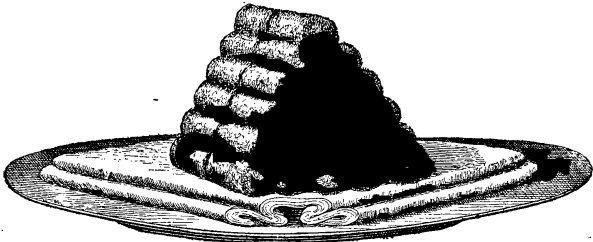
De même les artichauts cuits entiers se servent avec ces mêmes sauces et se dressent sur une serviette pliée à cet effet ou dans une casserole à légumes, mais généralement cette dernière manière est peu usitée pour ce légume lorsqu'il est servi entier.

### **Croquettes de Fonds d'artichauts.**

Après avoir paré quelques fonds d'artichauts que vous mettez au fur et à mesure dans l'eau acidulée, vous les



faites cuire dans un bon blanc mouillé d'un consommé également blanc. Dès qu'ils sont cuits, vous les égouttez, les coupez en dés, les mettez dans une sauteuse avec une cuillerée ou deux de bonne allemande ; dès qu'ils sont en ébullition, vous liez l'appareil de deux ou trois jaunes d'œufs que vous laissez cuire une minute en remuant ; l'appareil ainsi épaissi, vous le versez sur un plat légère-



Croquettes de fonds d'artichauts (fig. 84).

ment beurré et l'étendez un peu ; beurrez la surface légèrement comme pour un appareil à cromesquis, afin qu'il ne se forme pas de croûte. Dès qu'il est suffisamment froid, formez-en des croquettes en forme de gros bouchons, panez-les à l'anglaise, faites frire à feu vif, égouttez-les dès qu'elles ont une belle couleur, dressez-les sur une serviette pliée à cet effet comme il est indiqué par la fig. 84, et servez une saucière de hollandaise en même temps.

*Observation.* — Au fur et à mesure que les croquettes sont panées, vous les placez sur un couvercle de casserole bien étamé ou sur un plafond sans rebord, afin de pouvoir les faire glisser dans la friture sans être obligé de les reprendre une à une avec la main, ce qui les déforme toujours, car ces croquettes sont molles jusqu'à ce qu'elles soient frites. On peut également coucher l'appareil à croquettes de fonds d'artichauts sur des pains à chanter, légèrement trempés dans le bouillon froid, replier ceux-ci pour envelopper complètement l'appareil, tremper bien ces cromesquis dans la pâte à frire et faire frire à feu vif comme les beignets. Dressez sur une serviette pliée à cet effet. (Voir fig. 3, *Cromesquis enchantés*).

### Fonds d'artichauts à la Saint-Charles.

Parez quelques fonds d'artichauts, citronnez-les afin qu'ils restent blancs, faites-les cuire dans un blanc mouillé d'un bon fonds de volaille puis vous préparez de la moelle de bœuf que vous aurez préalablement fait dégorger, blanchir et cuire, vous en garnissez de petits canapés taillés en losanges que vous dressez en couronne, puis vous formez une seconde couronne avec vos fonds d'artichauts que vous saucez légèrement d'une sauce suprême et ensuite vous versez une demi-glace qui forme cordon sans cependant se mêler à la sauce suprême et surtout sans envahir les bords du plat.

Généralement cet entremets de légumes est très estimé et se sert dans les diners de luxe avec bordure de nouilles ou en pâte d'office. |

### Salade de Fonds d'artichauts à la Polonaise.

Faites blanchir vos fonds d'artichauts après les avoir citronnés, puis vous les marquez dans un blanc mouillé de consommé blanc, les faites cuire à feu modéré couverts d'une feuille de papier beurrée, vous les égouttez dès qu'ils sont cuits, les coupez en lames minces, en formez des couronnes superposées dans un saladier et décidez votre salade avec des fines herbes, des filets d'anchois en ayant soin de préparer au fond du saladier l'assaisonnement suivant : une pincée de sel, poivre, une pointe de cayenne, une cuillerée de vinaigre à l'estragon et deux cuillerées d'huile fine d'olive ou bien simplement deux ou trois cuillerées de sauce mayonnaise.

Cette salade peut également être décorée de betteraves, d'œufs durs, de cœurs de laitues et d'anchois et même croûtonnée à la gelée.

## DES ASPERGES

### Asperges à la Hollandaise.

L'asperge violette de Rosni est préférable à l'asperge du Midi; celle d'Apoigny, moins grosse, est également

recherchée ; effeuillez l'asperge jusqu'à la pointe ou bouquet, la râtissez avec le dos d'un couteau, ensuite vous la bottez et coupez le gros bout de manière qu'elles soient de la même longueur. Mettez une bassine d'eau salée au feu et dès que l'ébullition commence, placez vos bottes de manière à ce que les pointes soient le moins en danger de se casser. Dès que vous jugez la cuisson opérée, vous sentez si l'asperge fléchit sous la pression du doigt, alors vous les égouttez, les passez vivement à l'eau fraîche et les dressez sur une serviette pliée à cet effet. Servez-les avec une saucière de hollandaise. (Voir page 75.)

### **Asperges à l'huile.**

Les asperges à l'huile se préparent de même que pour hollandaise, sauf que vous les rafraîchissez davantage afin qu'elles conservent leur fraîcheur ou verdure, vous les servez froides avec l'huilier.

*Observation.* — Les asperges se servent également avec une sauce au beurre ou avec une sauce blanche.

### **Asperges en petits pois.**

L'asperge que l'on emploie pour garniture ou en petits pois est fluette et d'un vert pâle ; choisissez la première qualité, celle qui se rompt facilement puis vous l'effeuillez, la coupez en parties égales de la grosseur d'un pois, alors vous la faites cuire à l'eau bouillante et salée ; dès que l'asperge fléchit sous la moindre pression vous la rafraîchissez, l'égouttez et la mettez dans une casserole avec une cuillerée de velouté, un peu de sel et de poivre, puis vous terminez vos asperges en petits pois avec un morceau de beurre fin et les servez dans une casserole à légumes.

*Observation.* — La pointe d'asperge dite en petits pois peut également être servie avec un peu de hollandaise ou à l'anglaise, simplement au naturel, avec beurre fin en coquille ; de même on peut lier l'asperge en petits pois avec un jaune d'œuf ou à l'aide d'un peu de crème

double; le principal objet est de consulter le goût de son amphitryon.

La pointe d'asperge se sert en salade et fait partie également des garnitures jardinière, flamande, etc. A cet effet elle doit être simplement blanchie à l'anglaise et terminée comme les légumes qui font partie de la même garniture.

La pointe d'asperge est recherchée pour sa délicatesse dans les salades italienne, russe, printanière, ainsi que pour œufs brouillés ou omelettes.

On peut également préparer les pointes d'asperges comme les petits pois nouveaux avec cœurs de laitues au sucre ou à la parisienne (Voir page 448.)

## HOUBLON

Les premières pousses du houblon au printemps se font cuire comme les asperges et se servent avec sauce hollandaise ou à l'huile.

## DES CHAMPIGNONS

Choisissez de préférence le champignon de couches qui pousse dans l'obscurité, il doit être ferme et l'on reconnaît aisément s'il est ou non vénéneux en mettant une pièce d'argent dans la cuisson, de sorte que si l'argent noircit il ne faut pas hésiter à jeter les champignons; si, au contraire, l'argent reste blanc on peut d'assurance les employer comme garniture; il en est de même des mousserons, des cèpes et des morilles.

### Cuisson de Champignons.

Mettez dans une casserole un verre de vin blanc, le jus d'un ou plusieurs citrons, suivant la quantité de champignons que vous désirez mettre en cuisson, un peu de sel et gros comme une noix de beurre fin. Alors vous aurez vos champignons que vous ciselez, cannelés ou tournés suivant l'usage auquel vous les destinez, vous les lavez à plusieurs eaux, afin qu'aucun grain de sable ne reste

dedans, puis vous les mettez dans la casserole contenant la cuisson et les faites partir en plein feu ; au premier bouillon vous les versez dans une terrine, les couvrez d'une feuille de papier beurrée et lorsqu'ils sont refroidis, les mettez au garde-manger pour vous en servir au besoin. Ces champignons, ainsi préparés, servent de garniture pour les financières, toulouses, timbales, etc., etc., pour garnitures de poissons, de filets, chateaubriand, etc.

Cette première préparation a pour but de les empêcher de noircir, de se faner et est de première nécessité. Ils doivent rester fermes et dans ces conditions, les champignons forment une des bases de la cuisine parisienne, qui, sans contredit, est la première cuisine du monde ou du moins la plus recherchée des étrangers.

### **Croûte aux Champignons.**

Après avoir tourné, cannelé ou ciselé les champignons destinés à garnir votre croûte, vous les placez dans un sautoir avec un bon morceau de beurre, un peu de sel, poivre de Cayenne et muscade, faites-les sauter et prendre couleur à feu modéré, ensuite vous les terminez avec une cuillerée de bonne sauce allemande ou de velouté lié, une pincée de fines herbes et un morceau de beurre fin ; alors vous en garnissez la croûte d'un pain rond que vous aurez évidé et fait dorer à four vif après l'avoir beurrée. Servez comme une timbale ordinaire et glacez légèrement la croûte avec un peu de glace de volaille.

*Observation.* — A l'aide d'un peu de pâte brisée on peut en former une abaisse que l'on moule dans un moule à Charlotte, puis on garnit l'intérieur d'un papier beurré que l'on remplit de fèves ou de farine. Faites cuire cette timbale au four, videz-la et garnissez-la de vos champignons préparés comme ci-dessus. On peut aussi décorer cette timbale à l'aide de nouilles.

### **Champignons à la Bordelaise.**

Mettez dans un sautoir un verre d'huile d'olive, vos champignons cannelés ou tournés, assaisonnez-les de sel,

poivre de Cayenne, un peu de muscade râpée, faites partir à feu vif et laissez-leur prendre couleur ; alors vous les terminez avec un peu de glace, une pincée de fines herbes et un jus de citron. Servez vos champignons dans une casserole à légumes après vous être assuré qu'ils sont d'un bon sel.

### **Champignons farcis**

Choisissez quelques beaux champignons, évidez-les, lavez-les à grande eau, puis vous les placez dans un sautoir garni d'un peu de beurre fondu ou d'huile d'olive, vous les assaisonnez de sel et poivre, les garnissez d'une duxelle réduite au vin de Madère puis vous saupoudrez la superficie de vos champignons d'une gastrite composée de mie de pain et persil haché que vous arrosez de quelques gouttes d'huile fine et les faites gratiner à four vif. Servez-les comme légume ou comme garniture. On peut également les faire cuire préalablement comme il est dit à la cuisson de champignons. On peut également servir une sauce velouté ou une espagnole claire avec cette garniture en ayant soin de ne pas saucer sur le gratin.

### **Champignons aux fines herbes.**

Après avoir fait cuire vos champignons, comme il est indiqué à l'article *Cuisson des champignons*, vous les égouttez, les mettez dans un sautoir avec un morceau de beurre fin, les faites sauter à feu vif, les assaisonnez de sel, poivre, muscade râpée ; dès qu'ils ont pris une belle couleur, vous les terminez avec une cuillerée de hollandaise ou de velouté lié, une pincée de ciboulettes et fines herbes hachées, un jus de citron et un petit morceau de beurre fin. Servez vos champignons dans une casserole à légumes, après vous être assuré qu'ils sont d'un bon sel.

### **Champignons à la Provençale.**

Après avoir vidé vos champignons, vous les mettez sur le gril afin de leur faire rendre le peu d'eau qu'ils contiennent ; pendant ce temps vous hachez les queues et les

parures, les passez au beurre ou à l'huile, les assaisonnez de sel, poivre, muscade, d'un peu de cayenne et d'une pointe d'ail, puis vous garnissez vos champignons de cet appareil, les placez dans un plat à sauter sur un feu vif avec un verre d'huile; lorsqu'ils sont partis vous les retirez du feu, les saupoudrez d'un peu de chapelure blonde, mêlée de fines herbes, les arrosez d'un peu de beurre fondu et les mettez à four vif, terminer leur cuisson.

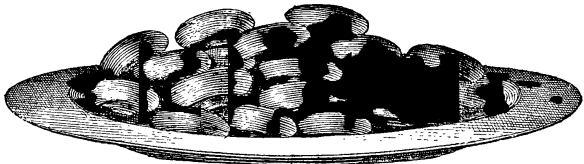
Servez les champignons comme légume ou comme garniture.

*Observation.* — Pendant la saison des tomates, on peut mêler à la duxelle ou aux champignons hachés quelques tomates fraîches dont on exprime le jus préalablement. Alors il faut assaisonner un peu plus relevé et ajouter une pointe d'ail parce que la tomate est fade.

## DES CÈPES.

### Cèpes de Bordeaux à la Bordelaise.

Les cèpes du Midi sont les plus estimés. Piquez-les d'ail, mettez-les sur le grill afin de leur faire jeter l'eau qu'ils contiennent, puis faites-les sauter à l'huile à feu vif



Cèpes de Bordeaux à la Bordelaise (fig. 85).

après les avoir assaisonnés de sel, poivre de Cayenne et muscade; lorsqu'ils sont bien rissolés terminez-les avec un peu de fines herbes et gros comme une noix de glace de volaille. (Voir *fig. 85.*)

### Cèpes à la Provençale.

Mettez vos cèpes dans un sautoir avec verre d'huile d'olive, une gousse d'ail pilée, quelques fines herbes, sel

et poivre, faites partir à feu vif; dès que vos cèpes sont bien rissolés, égouttez-les, remplacez l'huile par un peu de glace de viande, quelques piments verts ciselés et un jus de citron. Servez ce légume après vous être assuré qu'il est d'un bon goût.

### **Cèpes farcis à la Piémontaise.**

Après avoir évidé et lavé quelques cèpes vous les mettez sur le gril afin de leur faire jeter l'eau qu'ils contiennent, puis les farcissez d'une duxelle réduite au vin de Madère et dans laquelle vous incorporez un peu de tomates et de piments verts hachés. Saupoudrez-les d'une gastrate composée de mie de pain et fines herbes. Vous les arrosez d'huile d'olive et les mettez gratiner à four vif. Servez les cèpes comme légume ou garniture. (Voir *fig.* 82.)

*Observation.* — La duxelle de cèpes se fait avec les queues et les parures des cèpes que l'on a l'intention de farcir, choisissez les plus fermes et les plus ronds et autant que possible d'égale dimension.

## **DES MORILLES**

### **Morilles à la Genevoise.**

Lavez vos morilles à plusieurs eaux, marquez-les dans une casserole avec un jus de citron, un peu de sel et gros comme une noix de beurre, faites-les cuire à feu vif pendant quelques minutes puis vous les égouttez et les terminez avec une cuillerée de sauce genevoise ou de bonne allemande.

### **Croûte aux Morilles.**

La croûte aux morilles se prépare comme celle aux champignons (voir page 474.)

## **DES MOUSSERONS**

### **Les Mousserons à la Chasseur.**

Lavez bien vos mousserons, égouttez-les dans un linge, mettez dans une poêle ou un sautoir un verre d'huile



d'olive, mettez-y vos mousserons et faites partir à feu vif ou mettez vos mousserons lorsque l'huile est très chaude, assaisonnez-les de sel, poivre de Cayenne, un peu de muscade, et dès que vos mousserons sont un peu rissolés, vous les terminez avec une pointe d'ail, une forte pincée de fines herbes et gros comme une noix de glace de viande, vous exprimez le jus de citron, les sautez et les servez soit comme légume soit comme garniture.

*Observation.* — Les mousserons se préparent également à la poulette, c'est-à-dire avec une sauce velouté liée avec un verre de crème et un jaune d'œuf et doivent être servis avec fines herbes ou bien comme les champignons ordinaires.

La croûte aux mousserons est estimée.

## DES GIROLES

### Giroles aux fines herbes.

Les giroles forment comme les cèpes, les morilles, les mousserons une classe de champignons que l'on distingue des champignons vénéneux par les mêmes moyens, lavez-les à plusieurs eaux, égouttez-les, marquez-les dans une casserole avec un jus de citron, sel, poivre, muscade râpée et un peu de beurre, faites-les cuire à feu vif en ayant soin de les couvrir (quelques secondes de grande ébullition comme pour les champignons suffisent à cette première préparation), puis vous les égouttez, les terminez avec une cuillerée de velouté, une pincée de persil et gros comme une noix de beurre fin.

*Observation.* — De même on peut préparer les giroles, les mousserons, les morilles ou tous bons champignons à brun avec une sauce espagnole ou provençale, comme garniture d'une noix de veau dans sa glace ; ces sortes de champignons sont très estimés. En Suisse, la morille remplace les champignons dans le salmis, dans les compotes de pigeons, dans le civet, et l'on ne saurait méconnaître les services que rend ce précieux aliment dont le parfum est apprécié des gourmets.

## DE LA CHICORÉE

### **Chicorée au Velouté.**

Choisissez de belles chicorées, enlevez les feuilles vertes, faites-les laver à plusieurs eaux, puis vous les faites blanchir à plein feu. Rafraîchissez vos chicorées afin qu'elles conservent leur fraîcheur et qu'elles ne noircissent pas. Hachez-les après les avoir bien pressées, de sorte qu'il reste le moins d'eau possible, mettez-les dans une casserole avec un morceau de beurre fin, passez-les au feu en ayant soin de remuer constamment, assaisonnez votre chicorée de sel, poivre blanc, muscade râpée, puis vous la faites cuire pendant deux heures avec une ou deux cuillerées de sauce velouté, terminez votre chicorée avec un morceau de beurre fin et un peu de glace blonde de volaille, servez comme légume avec croûtons ou comme garniture sous la pièce avec un filet de demi-glace autour.

### **Chicorée à la Crème.**

Faites blanchir les cœurs de vos chicorées après les avoir lavés à plusieurs eaux, rafraîchissez-les, égouttez-les afin qu'ils contiennent le moins d'eau possible, vous les hachez, les marquez dans une casserole avec une bonne sauce béchamel à la crème, un peu de sel, poivre et muscade râpée, laissez cuire à feu modéré pendant deux heures afin que votre chicorée soit bien fondue et moelleuse. Servez alors comme légume ou comme garniture. En la liant avec quelques jaunes d'œufs on peut en former un pain que l'on fait cuire au bain-marie, au four.

### **Chicorée au Jus.**

Après avoir blanchi vos chicorées vous les rafraîchissez, les pressez, les hachez et les marquez dans une casserole avec un peu de sel, poivre, muscade râpée et une ou deux cuillerées de sauce espagnole, faites cuire deux heures à feu modéré, terminez votre chicorée avec

un bon jus réduit ou extrait de viande, et servez après vous être assuré que votre chicorée est d'un bon goût.

*Observation.* — Ce légume se sert également comme garniture, alors vous versez un cordon de demi-glace autour, tandis que pour légume vous le garnissez d'un cordon de petits croûtons en triangles passés au beurre clarifié ou bien le servez dans une casserole à légumes.

Ce légume demande à être lavé à grande eau à cause du sable ou de la terre qui pourrait rester dans les feuilles.

## DE LA CHOUCROUTE

### Choucroute à l'Allemande.

Mettez dégorger votre choucroute dans une certaine quantité d'eau, changez cette eau afin que votre choucroute ne conserve pas trop de sel, puis vous l'égouttez, la pressez et la marquez dans une casserole ou dans une braisière avec la garniture suivante : quelques carottes, oignons, bouquet garni, une forte pincée de gros poivre (ou en grain), un morceau de lard de poitrine et quelques tranches de jambon cru ; alors vous faites cuire à feu modéré pendant cinq heures, puis vous ajoutez un saucisson à l'ail et laissez terminer la cuisson. La choucroute se mouille ordinairement avec du consommé ou du bon jus, qu'il est inutile de dégraisser, car ce légume demande à être nourri ; le dessus du pot ou dégraissis de marmite remplit parfaitement la condition désirée. Égouttez votre choucroute, décorez le fond d'un saladier avec quelques tranches de saucisson, de jambon, ou de lard de poitrine, placez votre choucroute sur ce décor et lorsque votre saladier est bien garni, vous le couvrez avec le plat sur lequel vous désirez dresser votre légume ; renversez le plat et le saladier en maintenant le premier sur le second et enlevez ensuite votre saladier ; versez un filet de demi-glace autour de votre choucroute et servez.

Les carottes qui ont cuit avec la choucroute peuvent également entrer dans le décor de ce plat.

*Observation.* — La choucroute peut également servir de garniture à une pièce de bœuf, de porc ou de sanglier et l'on peut y ajouter quelques petites saucisses grillées.

## DU CHOU

### Chou (*garniture*).

Choisissez un chou pommé ou frisé, de bonne nature, coupez-le en quatre, enlevez une partie de la grosse côte du milieu, faites-le blanchir à grande eau, rafraîchissez-le et marquez-le ensuite dans une casserole avec la garniture suivante : sel, poivre, muscade râpée, un peu de beurre, un petit morceau de lard de poitrine et une cuillerée à pot de dégraissis de pot-au-feu, ajoutez-y une carotte, un oignon piqué de deux clous de girofle, un bouquet garni, et faites partir en plein feu, couvrez vos choux d'une feuille de papier beurrée, d'un couvercle et laissez-les mijoter dans un four modéré pendant deux heures et demie ; égouttez vos choux et servez-les comme légume ou comme garniture.

### Chou farci.

Faites blanchir un chou de moyenne grosseur, pendant vingt-cinq minutes, rafraîchissez-le, servez-le avec précaution afin de retirer l'eau dont il est imprégné ; retirez le cœur, garnissez votre chou d'un hachis de gigot ou de veau cuit dans lequel vous aurez incorporé un peu de chair à saucisses ou de lard râpé et que vous aurez eu soin de bien assaisonner de sel, poivre, muscade et fines herbes, couvrez la surface de votre chou d'une barde de lard mince, ficelez-le et marquez-le dans une casserole, avec la garniture suivante : quelques tranches de carottes, d'oignons, un bouquet garni, une tranche de jambon, mouillez-le légèrement avec un peu de dégraissis de pot-au-feu et faites-le braiser à feu modéré ou au four pendant deux heures, égouttez votre chou, dressez-le et arrosez-le d'un peu de demi-glace ou d'espagnole claire et servez.

Le prince Frédéric aimait beaucoup le chou farci de lard, de saucisses, de safran, de champignons. Noël avait perfectionné le chou farci et l'avait dénommé la bombe à la Sardanapale.

### **Chou à la Crème.**

Coupez votre chou en quatre, faites-le blanchir, retirez le cœur ; après l'avoir rafraîchi, pressez votre chou et ciselez-le, assaisonnez-le de sel, poivre et muscade, mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre fin, passez-le au feu et mouillez-le d'une cuillerée ou deux de sauce Béchamel, laissez cuire votre chou à feu modéré pendant deux heures et servez-le comme légume ou comme garniture.

### **Chou au Velouté.**

Coupez votre chou en quatre, faites-le blanchir, rafraîchissez-le, enlevez le cœur, pressez-le afin d'exprimer l'eau dont il est imprégné, ciselez-le, assaisonnez-le de sel, poivre blanc et muscade, mouillez votre chou d'une cuillerée ou deux de consommé et garnissez-le d'un bouquet garni, d'une carotte et d'un oignon piqué de deux clous de girofle, laissez mijoter pendant deux heures, égouttez-le, enlevez la garniture et remplacez-la par une cuillerée de bon velouté. Servez votre chou après vous être assuré qu'il est d'un bon goût.

## **DU CHOU ROUGE**

### **Chou rouge à la Genevoise.**

Faites blanchir un chou rouge, rafraîchissez-le, pressez-le afin d'extraire l'eau dont il est imprégné, ciselez-le, assaisonnez-le de sel, poivre et muscade, mettez votre chou dans une casserole avec un bon morceau de beurre et faites mijoter pendant deux heures, faites blanchir une trentaine de marrons, mondez-les et mettez-les cuire avec votre chou ; au moment de servir terminez

par l'addition d'un peu de glace de viande ou d'une cuillerée de bon jus de rôti ou d'un braisé quelconque.

### **Chou rouge à l'Allemande.**

Ciselez votre chou rouge, mettez-le dans une casserole avec un bon morceau de beurre, passez votre chou à feu vif en le remuant constamment, puis vous l'assaisonnez de sel, poivre, muscade, le couvrez d'une feuille de papier beurrée (vous pouvez également garnir votre chou d'un oignon, d'une carotte et d'un bouquet garni), laissez cuire à feu modéré pendant deux heures, puis vous terminez votre chou par l'addition d'une pincée de sucre et la réduction d'un quart de verre de vinaigre ou la quantité d'un petit verre seulement. Servez après l'avoir goûté et vous être assuré qu'il est d'un bon sel.

### **Chou rouge à la Flamande.**

Ciselez votre chou rouge, faites-le blanchir, rafraîchissez-le, mettez-le dans une casserole avec la garniture suivante : un bouquet garni, un oignon piqué de deux clous de girofle, une carotte, puis vous l'assaisonnez de sel, poivre, muscade râpée, faites partir en plein feu avec un bon morceau de beurre, laissez-le ensuite mijoter à feu modéré pendant trois heures, terminez votre chou avec un peu de glace de veau et servez en ayant soin de retirer la garniture et après vous être assuré que votre chou est d'un bon sel.

### **Chou rouge à la Hollandaise.**

Ciselez votre chou, faites-le blanchir à grande eau, rafraîchissez-le, pressez-le afin qu'il reste le moins d'eau possible, ensuite vous le faites tomber à glace lentement, c'est-à-dire à feu modéré avec un morceau de beurre frais, puis vous l'assaisonnez d'un peu de sel, poivre de Cayenne et un peu de muscade râpée, puis vous terminez votre chou par l'addition d'une cuillerée ou deux de marmelade de pommes et servez, après vous être assuré qu'il est d'un bon goût.

## DU CHOU BROCOLI

Il y a deux espèce de brocolis. Le chou brocoli est le chou qui pousse au printemps sur les tiges des choux dont on a coupé la tête à l'entrée de l'hiver et que le jardinier réserve pour en tirer de la graine.

Cette espèce est donc dégénérée, mais on en tire parti en les faisant blanchir à l'eau de sel, les rafraîchir légèrement et les servir avec sauce au beurre ou à l'huile. Le chou-fleur brocoli est également une pousse tardive des choux-fleurs dont la tête moins blanche et moins serrée est plus forte de goût ; on blanchit et l'on cuit les choux-fleurs brocolis à l'eau légèrement salée et on les dresse de même que les choux-fleurs ordinaires. On peut les servir au gratin, au fromage ou simplement à la sauce au beurre ou à l'huile. Voir à cet effet les différentes manières de servir les choux-fleurs.

## DES CHOUX DE BRUXELLES

### Choux de Bruxelles à la Noisette.

Les choux de Bruxelles forment une espèce toute particulière ; d'innombrables jets couvrent sa tige ; sa grosseur n'excède guère celle d'une noix de muscade. Épluchez vos petits choux en ayant soin d'enlever les feuilles jaunes, lavez-les à grande eau ; faites-les blanchir à l'eau bouillante légèrement salée, rafraîchissez-les légèrement, égouttez-les sur un linge blanc, puis vous mettez un morceau de beurre dans une casserole ; lorsqu'il arrive au degré de noisette, vous y placez vos choux de Bruxelles, les faites sauter à feu vif ; assaisonnez-les de sel, poivre, muscade, et vous terminez vos choux de Bruxelles avec un morceau de beurre fin, une pincée de persil haché et servez.

On peut également servir les choux de Bruxelles avec des marrons blanchis mondés et cuits au consommé préalablement.

### **Choux de Bruxelles au Velouté.**

Après avoir épluché vos choux de Bruxelles vous les faites blanchir dans une bassine d'eau bouillante dans laquelle vous mettez une pincée de sel marin (blanchir signifie cuire pour une grande partie des légumes verts). Rafraîchissez-les légèrement, mettez-les dans une casserole avec une cuillerée de velouté, un peu de sel, poivre et muscade râpée, goûtez vos choux de Bruxelles et servez-les après vous être assuré qu'ils sont d'un bon sel.

### **Choux de Bruxelles à l'Espagnole.**

Faites blanchir vos choux de Bruxelles dans une bassine d'eau salée, rafraîchissez-les, égouttez-les, mettez-les dans une casserole avec une cuillerée d'espagnole, un peu de sel, poivre et muscade râpée, et au moment de les servir vous les terminez avec un peu de glace de viande et servez comme légume ou garniture après vous être assuré qu'ils sont d'un bon goût.

### **Choux de Bruxelles à la Crème.**

Après avoir blanchi et rafraîchi vos choux de Bruxelles, vous les égouttez, les mettez dans une casserole avec sel, poivre, muscade et une cuillerée de sauce Béchamel ; ne les laissez pas bouillir et servez-les après vous être assuré que vos choux de Bruxelles sont d'un bon sel.

### **Choux de Bruxelles à l'Anglaise.**

Faites blanchir vos choux de Bruxelles à grande eau bouillante et salée, égouttez-les, passez-les sous un filet d'eau fraîche et servez-les avec quelques coquilles de beurre fin, un peu de sel, poivre, muscade et une pincée de persil haché.

## **CHOUX-RAVES ET CHOUX-NAVETS**

Tournez vos choux-raves ou choux-navets en olives, faites-les blanchir, égouttez-les, puis vous faites un roux



que vous mouillez avec du consommé ; faites cuire vos légumes dans cette sauce, garnissez d'un bouquet garni, d'un oignon ou deux dont un piqué de deux clous de girofle, un peu de muscade râpée, sel et poivre, et au moment de servir vous terminez par l'addition d'un peu de glace de viande.

*Observation.* — On peut servir les choux-raves ainsi que les choux-navets en ragoût, en passant un peu de lard de poitrine dans une casserole sur un feu vif, puis vous ajoutez un peu de farine que vous remuez prestement pour en former un roux ; vous terminez comme ci-dessus en mouillant d'une ou deux cuillerées de consommé ou de jus ; garnissez d'un bouquet garni, d'oignons glacés, de carottes. Vous assaisonnez de sel, poivre et muscade et faites cuire vos légumes dans ce ragoût à feu modéré. De même ces légumes peuvent servir de garniture à une épaule de mouton ou dans un ragoût de poitrine de mouton ou de veau en agissant comme pour de simples carottes ou navets sans les glacer au beurre.

## CHOUX-FLEURS

### Choux-fleurs sauce hollandaise.

A mesure que vous épluchez vos choux-fleurs, mettez-les dans une terrine d'eau fraîche saturée de vinaigre afin qu'aucun insecte soit chenille ou autre ne puisse se cacher dans les petites têtes de choux-fleurs. Mettez-les au feu dans une casserole d'eau légèrement salée, écumez dès que l'eau commence à bouillir et faites cuire à feu vif. Un quart d'heure, vingt minutes, suffisent à cette cuisson, égouttez vos choux-fleurs, dressez-les dans un bol, les queues en dedans, puis vous renversez le bol sur un plat de sorte que la tête du chou-fleur se trouve reformée. Saucez-les d'une bonne hollandaise, ou servez cette sauce à part dans une saucière.

### Choux-fleurs au Gratin.

Faites cuire vos choux-fleurs comme les précédents.

puis vous les mettez dans une casserole avec une cuillerée de velouté, un peu de sel, poivre, muscade, et la quantité proportionnelle de fromage râpé, employez le gruyère et le parmesan mélangés, remuez légèrement puis dressez vos choux-fleurs dans un plat de métal, recouvrez la superficie d'un peu de ce même velouté dans lequel vous incorporez un peu de fromage râpé, puis vous saupoudrez sur toute la surface un peu de gastrite composée seulement de mie de pain et de fromage râpé que vous arrosez d'un peu de beurre fondu et faites gratiner à four vif; lorsque votre gratin a pris une belle couleur, vous le servez en ayant soin de doubler le plat ou si vous avez fait gratiner dans un fond de casserole à légume vous remettez ce fond dans la casserole en argent.

### **Choux-fleurs à la Crème au gratin.**

Les choux-fleurs à la crème au gratin se préparent comme ci-dessus en remplaçant la sauce velouté par la sauce Béchamel.

*Observation.* — On peut dresser également les choux-fleurs en dôme en les moulant dans un bol, puis on les démoule sur un plat en métal et on les masque d'une sauce quelconque au fromage, ensuite on lessaupoudre de fromage et de mie de pain et on les fait gratiner à feu vif, après les avoir arrosés de beurre fondu.

### **Choux-fleurs au Jus.**

Après avoir fait blanchir vos choux-fleurs, vous les égouttez, les mettez dans une casserole avec sel, poivre, muscade râpée et une cuillerée ou deux de bon jus, vous vous assurez qu'ils sont d'un bon sel et les servez soit comme légume ou comme garniture.

### **Choux-fleurs sauce au Beurre.**

Les choux-fleurs préparés comme il est indiqué aux Choux-fleurs à la hollandaise, se servent avec la sauce au beurre, la sauce blanche ou à l'huile; servez les sauces à part.

### **Choux-fleurs frits.**

Après avoir fait cuire vos choux-fleurs comme il est indiqué page 486) à la hollandaise, vous les égouttez, les mettez dans une pâte à frire après les avoir fait mariner dans votre terrine avec sel, poivre, fines herbes et une pointe de cayenne, puis vous les faites frire à feu vif et dressez vos choux-fleurs en buisson comme tous les beignets sur une serviette pliée à cet effet.

### **Choux-fleurs frits à l'Allemande.**

Lorsque vos choux-fleurs sont cuits, vous les égouttez, trempez ou masquez chaque petite tête d'une cuillerée de sauce allemande, laissez refroidir, puis au moment du service, vous aurez une pâte à frire légère dans laquelle vous trempez vos choux-fleurs et les faites frire à feu vif, dressez-les en buisson et servez.

### **Salade de choux-fleurs à l'Américaine.**

Mettez dans un saladier une cuillerée ou deux de sauce mayonnaise, dressez vos choux-fleurs cuits à l'anglaise et égouttez après les avoir rafraîchis ; décorez votre salade avec quelques filets d'anchois, une pincée de fines herbes et servez ; le maître-d'hôtel ou les convives retournent cette salade au moment du second service.

*Observation.* — La salade de choux-fleurs se sert également comme toutes les salades de légumes cuits à l'anglaise, les choux-fleurs font partie de la jardinière, de la macédoine de légumes, des salades russes, italiennes et printanières.

### **Choux-fleurs à la Damezac.**

Après avoir cuit vos choux-fleurs à l'anglaise vous les égouttez, les mettez dans une casserole avec une sauce allemande ou un velouté lié, vannez légèrement afin que vos choux-fleurs soient bien imprégnés de sauce et servez-les dans une casserole à légumes. (On peut

également remplacer ces deux sauces par la sauce blanche liée comme il est indiqué page 89.)

*Observation.* — On peut aussi faire rissoler des choux-fleurs au beurre et les servir ainsi bien assaisonnés.

## SEA COLE, SEA KALE, SEA KAIL OU CHOU DE MER

Enlevez les premières feuilles, faites blanchir vos choux à l'anglaise, et dès que les côtes fléchissent sous la moindre pression, vous les assaisonnez légèrement de sel, poivre, muscade. Dressez-les sur une serviette comme des asperges et servez une sauce hollandaise à part.

### DU CONCOMBRE

#### Concombres au Velouté.

Epluchez vos concombres, fendez-les en deux, enlevez les pépins et l'eau qu'ils contiennent, faites-les blanchir à l'eau bouillante légèrement salée ; égouttez-les, marquez-les dans un bon fonds de veau ou de volaille, laissez-les cuire à feu modéré, puis vous les égouttez à nouveau, les mettez dans une casserole avec une ou deux cuillerées de bon velouté que vous liez avec un jaune d'œuf et les servez dans une casserole à légumes.

#### Concombres à la Crème.

Après avoir fait blanchir vos concombres, vous les égouttez, les mettez dans une casserole avec une ou deux cuillerées de sauce Béchamel, un peu de cayenne et de muscade râpée. Suivant le goût de l'amphitryon, vous liez vos concombres avec un jaune d'œuf et y ajoutez un peu de fines herbes ou du fromage râpé. De même l'on peut faire gratiner ce légume en employant le même principe que pour les choux-fleurs. Servez dans une casserole à légumes, après vous être assuré qu'ils sont d'un bon goût.

### Concombres farcis.

Évidez vos concombres, assaisonnez-les de sel, poivre, un peu de cayenne et muscade râpée, remplissez-les d'un peu de farce fine de volaille ou de farce cuite. Saucez la surface d'une espagnole réduite, saupoudrez-les de chapelure blonde et faites-les gratiner après les avoir arrosés de beurre fondu et servez-les en couronne.

*Observation.* — On peut également farcir les concombres d'une duxelle dans laquelle on incorpore un peu de tomate hachée, au sortir du four vous parsemez à la surface de vos concombres une pincée de fines herbes et les servez comme légume ou comme garniture.

De même vous pouvez mettre braiser vos concombres farcis en les plaçant sur un bon fonds composé de bardes de lard, bouquet garni, carottes et oignons et mouillé avec un bon jus.

### Concombres à l'Espagnole.

Après avoir fait blanchir vos concombres, vous les égouttez, les mettez cuire dans un bon jus et les saucez avec une sauce espagnole réduite.

## DES COUCOUDRELLES

### Coucoudrelles au Velouté.

Tournez vos coucoudrelles en poires, faites-les blanchir, égouttez-les ; faites-les braiser dans une casserole foncée d'une bonne mirepoix et mouillez vos coucoudrelles avec une cuillerée ou deux de consommé ou de jus, puis vous passez ce jus ou ce consommé, en faites une sauce velouté que vous liez d'un jaune d'œuf et les servez après vous être assuré qu'elles sont d'un bon goût.

### Coucoudrelles au Jus.

Les coucoudrelles au jus se préparent de même que ci-

dessus et se servent également avec une demi-glace ou un jus clair.

### **Coucoudrelles à l'Allemande.**

Après avoir épluché vos coucoudrelles, vous les videz, les farcissez de duxelle ou de farce fine, les saucez légèrement d'une italienne réduite, les couvrez d'une gastrite composée de mie de pain et de persil et les faites gratiner à four vif, en les plaçant dans un sautoir beurré et foncé d'une mirepoix mouillée, ensuite d'une cuillerée à pot de bon jus. Au sortir du four, saupoudrez à la surface de vos coucoudrelles une pincée de persil fraîchement haché et exprimez sur chacune d'elles quelques gouttes de jus de citron.

### **Coucoudrelles à l'Espagnole.**

Mettez dans un sautoir une bonne mirepoix sur laquelle vous placez vos coucoudrelles blanchies, mouillez-les avec une espagnole claire, couvrez-les d'une feuille de papier beurrée, laissez-les mijoter à feu doux ou au four, et lorsqu'elles fléchissent sous la moindre pression, vous les égouttez, les dressez et après avoir fait réduire la sauce espagnole en plein feu, vous la passez à l'étamine et saucez légèrement vos coucoudrelles au moment de les servir.

## **DES ÉPINARDS**

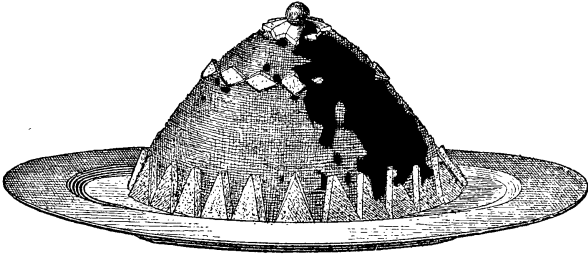
### **Épinards à l'Anglaise.**

Lavez vos épinards à plusieurs eaux après les avoir épluchés (choisissez autant que possible des épinards nouveaux), faites-les blanchir à l'eau bouillante et salée, rafraîchissez-les, hachez-les après les avoir pressés, afin qu'il ne reste plus d'eau dedans ; alors vous mettez une casserole au feu avec un morceau de beurre frais, vous le faites cuire jusqu'à ce qu'il ait atteint le degré à la noisette, alors vous passez vos épinards dans ce beurre à feu vif, les assaisonnez de sel, poivre, muscade, les dressez sur votre plat avec quelques coquilles de beurre

frais d'Isigny ou de Gournay et placez régulièrement à la surface bien lissée quelques croûtons passés au beurre clarifié. (Voir *fig. 86.*)

### Épinards au Velouté.

Faites blanchir vos épinards, rafraîchissez-les, pressez-les, afin d'extraire l'eau dont ils sont imprégnés, passez vos épinards au beurre à feu vif, assaisonnez-les de sel,



Épinards à l'Anglaise (*fig. 86.*)

de poivre, muscade et terminez-les avec une cuillerée de bon velouté et par l'addition d'un morceau de beurre fin proportionné à la quantité d'épinards. Servez avec croûtons passés au beurre, après vous être assuré qu'ils sont d'un bon sel.

### Épinards à la Crème.

Après avoir fait blanchir et rafraîchir vos épinards, vous les pressez, les hachez, les mettez dans une casserole avec un morceau de beurre de Gournay, vous les passez à feu vif en les remuant constamment, puis vous les assaisonnez de sel, poivre et muscade, les mouillez d'une cuillerée de bonne sauce Béchamel et les terminez avec un peu de beurre fin en évitant de laisser bouillir vos épinards. Servez dans une casserole à légumes ou sur un plat avec croûtons.

### Épinards au Sucre.

Mettez vos épinards hachés dans une casserole avec un peu de bon beurre fin, passez-les à feu vif, assaisonnez-les légèrement d'un peu de sel et d'une bonne pincée de

sucre ; terminez-les avec un morceau de beurre et servez-les en pyramides avec de petits croûtons en biscuits à la cuillère. (Voir les *Épinards à l'anglaise*, fig. 86).

### Épinards au Jus.

Passez vos épinards au beurre, assaisonnez-les de sel, poivre et muscade, après quoi vous ajoutez une cuillerée de bonne sauce espagnole et un morceau de glace de viande ou jus réduit, puis vous dressez vos épinards avec de petits croûtons passés au beurre et les servez.

### Épinards au Four.

Après avoir lavé vos épinards, vous les secouez dans un panier à salade, les pressez dans un linge, mettez-les sur la table, hachez-les crus, puis vous mettez sur la table un demi-quart de farine, formez une fontaine au milieu, mettez dans cette fontaine un peu de sel, poivre et muscade râpée, un bon quart de beurre frais et une demi-livre de fromage, un verre de crème double, cassez trois œufs entiers, mélangez le tout ensemble comme pour en former une pâtée, mélangez alors vos épinards crus hachés ; beurrez un plat en terre, étalez régulièrement vos épinards dedans et faites cuire au four. Une demi-heure suffit à cette cuisson. Dès que la croûte est formée à la surface vous les servez.

*Observation.* — La tarte aux épinards se fait par les mêmes principes ; vous garnissez une abaisse de pâte brisée de l'appareil ci-dessus, croisez quelques bandes sur la surface de vos épinards, ajustez une bande de feuilletage d'un demi-centimètre d'épaisseur, dorez la surface des bandes croisées de pâte brisée et la bande de feuilletage et après avoir rayé cette dernière, vous faites cuire à four vif.

## DES FÈVES

### Fèves de Marais à l'Anglaise.

La fève de marais cultivée se nomme fève de jardin, toutes deux sont farineuses ; lorsque la fève commence à



poindre, on la fait cuire avec son enveloppe, autrement on la monde comme les amandes de la pulpe ou robe qui la recouvre, faites blanchir vos fèves à l'eau bouillante légèrement salée, rafraîchissez-les légèrement afin qu'elles conservent leur fraîcheur ou verdure et servez-les immédiatement avec quelques coquilles de beurre fin que vous dressez sur votre entremets de légumes. On peut également les faire sauter quelques secondes dans une casserole avec sel, poivre, muscade râpée et gros comme une noix de beurre fin et les dressez comme les précédentes avec coquilles de beurre fin.

### Fèves à la Crème.

Faites blanchir vos fèves comme ci-dessus à l'eau bouillante, égouttez-les, mettez-les dans une casserole avec sel, poivre, muscade râpée, une cuillerée de sauce Béchamel, puis vous les terminez avec une liaison de deux jaunes d'œufs battus avec un demi-verre de crème double et les servez comme légume ou comme garniture.

*Observation.* — Les fèves se préparent également au velouté, à la maître d'hôtel, au sucre, au jus, au lard (voir les *Petits pois*); de même on peut en faire une purée, un potage en les passant au tamis et en les préparant comme les haricots ou les lentilles.

### Fèves à la Lyonnaise.

Après avoir fait blanchir vos fèves, vous passez un peu d'oignon haché à la poêle ou dans un sautoir avec un morceau de beurre frais, puis vous faites sauter vos fèves jusqu'à ce qu'elles soient rissolées et les terminez par l'addition d'une pincée de fines herbes et d'un jus de citron exprimé au moment de servir.

### Fèves à la Maître d'hôtel.

Voyez les *Flageolets* ou les *Haricots verts*.

## DES MARRONS

Choisissez trois douzaines de bons marrons, épluchez-les, mondez-les comme les amandes en les passant quelques minutes à l'eau bouillante et en les rafraîchissant légèrement de manière seulement à pouvoir les tenir et leur enlever la petite pellicule qui les recouvre. Ainsi préparés, mettez vos marrons dans une casserole avec une cuillerée de bon consommé, garnissez d'une carotte et d'un bouquet garni, laissez mijoter une demi-heure, égouttez-les, retirez les aromates et terminez avec une cuillerée de sauce espagnole réduite et avec un morceau de viande gros comme une noix.

Servez vos marrons comme légume ou comme garniture, les marrons font partie de la garniture à la chipolata.

*Observation.* — On peut également faire cuire les marrons dans le jus même de la pièce de laquelle ils doivent former la garniture; à cet effet, on les monde après les avoir fait blanchir comme ci-dessus à l'eau bouillante.

### Purée de Marrons.

Après avoir mondé vos marrons, vous les marquez dans une casserole avec un peu de sel, poivre, muscade râpée, un bouquet garni et deux cuillerées de consommé, laissez mijoter jusqu'à ce qu'ils soient fondus, vous les passez à l'étamine ou plutôt au travers d'un tamis à purée, vous mettez votre purée dans une casserole avec un petit morceau de glace de volaille et gros comme une noix de beurre fin, faites chauffer en remuant et sans laisser bouillir, servez comme garniture ou comme légume.

*Observation.* — La purée de marrons peut également se faire au maigre, employez alors pour la terminer un verre de crème double et un peu de beurre fin.

Cette purée se sert principalement comme garniture de

côtelettes d'agneau ou de chevreuil lorsqu'elle est préparée au gras et plus souvent comme entremets de légume lorsqu'elle est à la crème. On l'emploie également dans la confection des glaces ; en ce cas elle est marquée sans sel et au sucre ou au naturel.

## DU POTIRON

### Potiron au Four.

Après avoir épluché votre potiron, coupez-le en gros dés, faites-le blanchir à l'eau légèrement salée, puis vous le passez dans un tamis ou au travers d'une passoire : mettez cette purée dans une terrine, assaisonnez cette purée de sel, poivre, muscade, ajoutez-y un quart de fromage râpé, six œufs battus en omelette et un verre de crème double, dans laquelle vous aurez délayé une ou deux cuillerées de farine ; beurrez une tourtière ou un plat de métal, versez-y votre appareil, faites cuire à four modéré dès que votre plat de potiron a pris une belle couleur ; servez-le. Ce plat bien réussi doit filer comme le macaroni.

### Romaines farcies.

Après avoir fait blanchir et rafraîchir vos romaines, vous les fendez en deux, enlevez la côte et garnissez chacune de vos romaines d'une cuillerée de chair à saucisses ou de farce fine de volaille, les refermez, les ficeloz après les avoir parées, puis les mettez braiser comme les laitues farcies ou comme les romaines à la vaudoise. Servez-les comme légume ou comme garniture.

## DES SALSIFIS

### Salsifis ou Scorsonères à la Hollandaise.

Ratissez vos salsifis ou scorsonères et mettez-les à mesure dans une terrine d'eau acidulée, puis vous préparez un blanc composé d'une ou deux cuillerées de farine, une pincée de gros sel, un verre de vinaigre et

mouillé de la quantité d'eau nécessaire à la quantité de salsifis, mettez vos légumes dans ce blanc, faites cuire à feu modéré en ayant soin de les couvrir d'une feuille de papier beurrée et d'un couvercle. Dès que les plus gros salsifis fléchissent à la moindre pression, égouttez-les, dressez-les en pyramide comme les asperges, saucez-les d'une bonne hollandaise ou servez votre sauce à part.

*Observation.* — Les salsifis peuvent également être servis avec les sauces suivantes : sauce blanche, sauce au beurre, velouté, allemande, espagnole et même avec leur cuisson réduite et liée avec un jaune d'œuf et un verre de crème double. On peut également les accommoder au fromage, les servir au gratin ou à la poulette avec fines herbes.

### Salsifis frits.

Lorsque vos salsifis sont cuits comme ci-dessus, vous les égouttez, les laissez refroidir, les trempez dans une pâte à frire et les faites frire dans une friture bouillante. Servez-les en buisson sur une serviette.

*Observation.* — Les salsifis frits à l'allemande sont également un mets délicat, vous les enveloppez de sauce allemande réduite, les laissez refroidir sur une plaque étamée ou sur un plat de porcelaine, puis les trempez dans une pâte à frire, les faites frire à feu vif et les servez sur une serviette pliée à cet effet.

## DES TOMATES

### Tomates à la Portugaise.

Coupez vos tomates en rouelles, mettez-les dans un plat à sauter avec un demi-verre d'huile d'olive, sel, poivre, muscade, un peu de cayenne et une gousse d'ail coupée en filets minces, mettez votre sautoir sur un feu vif et dès que vos tomates commencent à rissoler, vous les passez un instant au four puis vous les terminez avec un peu de glace de volaille et les servez comme légume ou garniture. Suivant le goût de l'amphitryon vous pouvez

ajouter un peu de fines herbes ou de champignons hachés. Servez dans une casserole d'entremets.

### **Tomates farcies à la Portugaise.**

Hachez des tomates sautées à la portugaise avec une duxelle et farcissez-en vos tomates ; faites-les gratiner comme les tomates farcies à la genevoise ou comme les champignons farcis.

### **Tomates farcies à la Genevoise.**

Choisissez quelques tomates rondes et mûres à point ; enlevez un ou deux millimètres d'épaisseur sur la partie bombée ; par cette ouverture faites sortir le jus et les pépins ; garnissez l'intérieur de vos tomates d'une bonne duxelle composée de champignons et tomates hachées ; saucez légèrement la superficie de cette duxelle, saupoudrez vos tomates garnies d'une gastrite composée de mie de pain et de fines herbes, arrosez cette même partie d'un peu de beurre fondu ou d'huile d'olive et faites gratiner à four vif. Servez ces tomates farcies, soit comme légume ou comme garniture. (Voir *fig. 82*).

### **Tomates à l'Italienne (au riz).**

Préparez-les comme ci-dessus en ajoutant un peu de glace de viande ou extrait dans la duxelle et un peu de fromage parmesan râpé dans la gastrite. Servez vos tomates farcies et gratinées sur un petit turban de riz crevé au consommé et légèrement glacé au four après l'avoir démoulé.

## **DES TOPINAMBOURS**

Tournez vos topinambours en olives, faites-les blanchir comme les pommes chateaubriand, puis vous les faites mijoter dans un velouté pendant une bonne demi-heure, retirez-les du feu, liez vos topinambours avec un jaune d'œuf, un demi-verre de crème double et servez-les dans une casserole d'entremets.

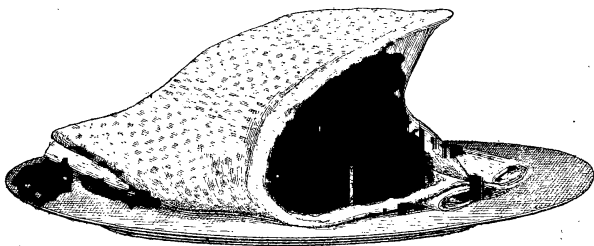
*Observation.* — Ce légume peut remplacer comme garniture de ragoûts ou navarins, les raves, navets, oignons ou pommes de terre, etc., etc. Il se sert également à l'espagnole, au jus, etc.

## DES TRUFFES

Nous avons en France trois espèces de truffes bien distinctes : la truffe du Périgord noire et très parfumée qui est la meilleure, la truffe de Savoie blanche et marbrée ayant un petit goût fin d'ail et la truffe ordinaire marbrée de Bourgogne ou de différentes parties de la France. Toutes demandent beaucoup de soin afin de les débarrasser complètement de la terre qui se cache dans les plus petits replis, et ensuite dans les différentes cuissons, afin d'éviter que ce précieux tubercule perde son parfum. A cet effet, je recommande l'emploi de la vapeur aromatisée légèrement ou la cuisson sous la cendre enveloppée dans une triple papillote beurrée.

### Truffes à la Serviette.

Après avoir nettoyé vos truffes, vous faites une bonne mirepoix, la passez au beurre, puis la mouillez d'une bouteille de vin de Champagne, placez vos truffes dans une



Truffes à la serviette (fig. 87).

passoire qui s'enclave bien sur la casserole contenant la mirepoix, recouvrez vos truffes d'un linge afin de comprimer la vapeur, puis vous couvrez votre passoire hermétiquement, faites cuire à toute vapeur ; pendant ce temps, vous faites tomber à glace un bon verre de madère

sec ou de xérès et beurrez autant de feuilles de papier dentelle dont se servent les confiseurs pour recouvrir leurs bonbons en boîtes; alors dès que vos truffes sont cuites, vous les faites sauter dans cette réduction de madère et à mesure les enveloppez dans ces feuilles de papier beurrées, puis vous les dressez dans une serviette damassée pliée à cet effet et les servez avec un beurrier garni de coquilles de beurre fin d'Isigny ou tout au moins de Gournay (voir *fig.* 87). Ces truffes ainsi préparées doivent embaumer de leur parfum la salle à manger et forment un entremets de légume recherché.

### Truffes à la Cendre.

Après avoir bien nettoyé vos truffes, vous les enveloppez l'une après l'autre dans des bardes de lard minces et bien assaisonnées de poivre et muscade râpée, puis vous beurrez quatre fois autant de papillotes que vous avez de truffes, alors vous enveloppez chaque truffe de quatre feuilles en ayant soin de les envelopper en sens opposé de sorte qu'elles ne puissent se développer dans la cendre, trempez chacune de ces truffes en papillotes dans de l'eau fraîche et mettez-les cuire sous la cendre rouge comme des pommes de terre; après trois quarts d'heure de cuisson, vous retirez vos truffes, enlevez les deux premières feuilles et servez avec une sauce à la diable à part.

### Truffes farcies ou en Surprise.

Choisissez de belles truffes rondes du Périgord, faites-les cuire à la vapeur, enlevez une petite tranche sur chacune de vos truffes, évidez-les, remplissez les unes d'un salpicon, les autres de farce fine, hachez la chair des truffes, panéz-en quelques grosses quenelles de la forme des truffes farcies, faites-les pocher au four, recouvertes d'une feuille de papier beurrée afin que l'action du foyer ne les rende croustillantes, dressez alors vos truffes en surprise sous une serviette ou dans une casserole d'entremets et servez une sauce Périgueux à part dans une saucière.

*Observation.* — Ces truffes ainsi préparées peuvent également servir de garniture aux grosses pièces telles que la truite ou la carpe à la Chambord, etc.

### **Truffes à la Piémontaise.**

Choisissez quelques truffes de Savoie, nettoyez-les, parez-les, c'est-à-dire enlevez-en légèrement la pelure, coupez-les en tranches minces, mettez-les dans un sautoir avec un peu d'huile d'olive, sel, poivre de Cayenne et très peu de muscade râpée, faites-les cuire à feu modéré pendant vingt minutes, puis vous les terminez avec une pointe d'ail pilée, un petit morceau de glace de volaille et un jus de citron. Servez vos truffes dans une casserole d'entremets ou dans une bordure de farce fine de gibier ou encore dans une caisse en papier beurrée et passée au four préalablement.

### **Truffes à la Périgueux.**

Coupez vos truffes en petits dés, faites-les sauter au beurre ou à l'huile selon le goût de l'amphitryon, assaisonnez-les de sel, poivre, muscade, puis vous les mouillez d'un petit verre de madère que vous faites réduire et les terminez avec un peu de glace de volaille et gros comme une noix de beurre fin.

### **Truffes à l'Italienne**

Après avoir fait cuire vos truffes à la vapeur, vous les faites sauter quelques minutes au beurre, les assaisonnez d'une pointe d'ail, une pointe de Cayenne, puis vous les terminez avec une cuillerée de sauce tomate et gros comme une noix de glace de viande, Quelques gourmets ajoutent encore une cuillerée d'huile fine suivant le goût de l'amphitryon ; dans ce dernier cas, ne laissez jamais bouillir votre sauce qui ne tarderait pas à se décomposer. Servez ces truffes comme légume ou comme garniture de filet de bœuf ou autres grosses pièces.

### **Truffes au Parmesan.**

Après avoir fait cuire vos truffes à la vapeur, vous



les épiluchez, les coupez en liards et les dressez par lits sur un plat de métal en séparant chaque lit par une couche de fromage parmesan râpé et en les assaisonnant de poivre de Cayenne, muscade râpée et très peu de sel, recouvrez la dernière couche d'un lit de parmesan, arrosez vos truffes d'un filet d'huile fine d'olive et faites cuire à four vif pendant quelques minutes. Servez comme entremets de légume.

*Observation.* — La truffe s'emploie généralement comme garniture ; ce précieux tubercule fait partie des garnitures Toulouse, financière, Chambord, tortue, etc., et s'emploie également pour truffer les volailles, le gibier, les galantines, hures, pâtés, terrines, etc., et simplement hachée pour garnir les sauces Périgueux, paner les filets de volaille ou de poisson, etc. La truffe sert également à décorer les aspics ou autres mets recherchés.

### **Purée de Truffes en Croustades, etc.**

Faites cuire vos truffes à la vapeur, mettez-les dans un mortier, pilez-les avec précaution, passez votre purée au travers d'un tamis, mettez cette purée dans une casserole avec un morceau de glace de volaille ou de gibier, assaisonnez cette purée de sel, poivre de Cayenne et une pointe d'ail pilée, faites chauffer sans laisser bouillir, terminez avec une cuillerée d'huile fine ou de beurre suivant le goût de l'amphitryon et servez votre purée de truffes comme garniture de bouchées, d'œufs pochés, de canapés ou toutes autres croustades soit de nouilles ou de pâte brisée ou simplement sous la pièce annoncée à la *Purée de truffes*.

# GARNITURES DE LÉGUMES

Tous les légumes en général peuvent servir de garniture, mais il en est dont l'usage est plus fréquemment usité, tels sont : les champignons farcis ou non, les tomates farcies, les légumes printaniers ensemble ou séparés ; c'est-à-dire que séparés ils conservent leur nom tandis qu'étant réunis ils composent : la jardinière, la flamande, la macédoine, la chartreuse ; étant farcis, les champignons prennent le titre de garniture à la maillot ; les tomates farcies seules prennent le titre de portugaise, tandis qu'étant réunies aux champignons farcis la garniture se nomme la piémontaise. Il sera inutile de répéter dans cet ouvrage ce que nous avons dit de chacun de ces légumes ; mais des quatre garnitures macédoine, jardinière, flamande et chartreuse, je vais donner une courte mais utile description.

## **Macédoine de légumes.**

Tournez à la cuillère ou enlevez à l'emporte-pièce un verre de petites carottes, autant de navets, puis vous préparez une égale quantité de petits pois, pointes d'asperges, flageolets, haricots verts, choux-fleurs, choux de Bruxelles, fonds d'artichauts, etc. ; faites blanchir tous vos légumes verts à l'anglaise et rafraîchissez-les ; les autres légumes une fois blanchis vous les faites cuire dans un peu de consommé blanc, chacun de ces légumes mérite une cuisson spéciale et doit être cuit à part. Lorsque tous ces légumes sont cuits, vous les égouttez, les mettez dans une casserole avec un peu de cayenne, une pincée de muscade râpée et une cuillerée de bonne sauce allemande réduite, faites chauffer au bain-marie ou à feu modéré sans laisser bouillir, puis vous terminez votre macédoine par l'addition d'un peu de beurre fin et servez comme légume ou comme garniture.

### Macédoine à la Crème.

Vos petits légumes préparés comme ci-dessus, vous les mettez dans une casserole avec une cuillerée ou deux de sauce à la Béchamel, les terminez en liant votre macédoine avec un morceau de beurre gros comme un œuf et servez comme légume ou comme garniture de vol-au-vent.

### Macédoine au velouté lié.

Vos légumes étant tournés, blanchis et égouttés, vous les mettez dans une casserole avec une cuillerée de bon velouté réduit, puis vous liez votre macédoine avec trois jaunes d'œufs battus dans un verre de crème double et à peu près gros comme un œuf de beurre d'Isigny.

Cette macédoine se sert comme légume ou comme garniture de tourte ou de vol-au-vent, de croustade, de caissé, etc.

*Observation.* — Lorsque l'on est à court de sauce ou de consommé on peut employer la cuisson des différents légumes composant la macédoine, sauf des choux.

Suivant le goût de l'amphitryon, vous ajoutez truffes, champignons, petits oignons ou tout autre légume : de même après avoir goûté votre macédoine, vous ajoutez, s'il est nécessaire, une pincée de sucre en poudre pour corriger l'âcreté que certains légumes possèdent ou conservent après cuisson. Dans les prémices, il est nécessaire de donner un peu de ton aux légumes en ajoutant dans chacune de leur cuisson gros comme une noix de bonne glace de volaille. Il est inutile d'ajouter que les cuissons de ces différents légumes étant devenues riches par l'addition de la glace ou extrait de viande clarifiée, le praticien en tirera parti soit en les faisant réduire soit en mouillant les différentes sauces dont il peut avoir besoin.

### Chartreuse de légumes.

Tournez vos légumes à la cuillère ou enlevez-les à l'emporte-pièce, faites blanchir vos carottes, navets, choux

de Bruxelles, choux-fleurs, pois, fèves, flageolets, haricots verts, champignons, truffes, laitues, etc. Tous ces légumes doivent être cuits séparément, puis vous les égouttez ; vous commencez à beurrer un moule à chartreuse ou à charlotte, c'est-à-dire uni ; vous montez vos petits légumes en garnissant les parois intérieures de ce moule en variant la couleur de chaque rang ; décorez de même le fond de votre moule ; puis vous mettez tous les légumes destinés à garnir la chartreuse ensemble dans une casserole, les faites sauter quelques minutes dans un peu de beurre fin, les assaisonnez de sel, poivre, muscade et terminez par l'addition d'une cuillerée de glace de volaille et gros comme une noix de beurre fin. Versez ou plutôt garnissez votre moule de vos légumes ; tenez ce moule au bain-marie jusqu'à l'heure du service, puis vous le démoulez avec précaution, glacez légèrement votre chartreuse et servez. Voir la manière dont la chartreuse est dressée (fig. 58).

*Observation.* — Cet entremets de légumes demande un peu d'attention et de soins de la part du praticien ; ne laissez aucun vide ; employez les légumes verts tels que : haricots verts, petits pois, pointes d'asperges, laitues, choux de Bruxelles de préférence aux légumes ordinaires pour remplir votre moule et les légumes de différentes couleurs tels que navets, carottes, choux-fleurs, flageolets, fèves pour décorer votre moule. Servez-vous de la glace de légumes additionnée de glace de viande pour glacer votre chartreuse au moment de servir.

### Jardinière.

Tournez quelques carottes, navets, pommes de terre, après les avoir fait blanchir à l'anglaise, c'est-à-dire à l'eau bouillante légèrement salée, tous les légumes verts, tels que : petits pois, choux de Bruxelles, haricots verts, flageolets, fèves, etc. ; faites cuire également quelques petites têtes de choux-fleurs, des haricots blancs, des champignons ; puis vous égouttez tous ces petits légumes, les mettez dans une casserole, les assaisonnez de sel, poivre, muscade, les faites sauter avec un peu de beurre

fin et gros comme une noix de glace de viande, ajoutez une cuillerée de sauce velouté ou de sauce espagnole et dressez votre garniture jardinière dans une casserole d'entremets autour d'une grosse pièce ou relevé de boucherie. (Voir la *figure 28* qui a trait à l'observation suivante) :

*Observation.* — La jardinière peut également se servir en bouquets détachés; c'est-à-dire qu'il faut à cet effet accommoder chaque légume à part et les dresser autour de l'entrée ou grosse pièce de boucherie en séparant les légumes verts par les légumes de différentes nuances et en ayant soin d'approprier à chacun de ces légumes la sauce qui lui convient le mieux. (Voir *fig. 32.*)

### Flamande.

La flamande est une garniture composée des mêmes légumes que la jardinière, tournés en olives et ayant pour principale base le chou cuit avec un bon morceau de lard de poitrine et un saucisson.

Ainsi, on fait blanchir un chou après l'avoir égoutté et rafraîchi; on le marque comme il est indiqué à l'article *Chou*, ou comme pour une chartreuse de perdreau avec cervelas et lard de poitrine; puis l'on fait cuire tous les légumes à part, tels que carottes, navets, fonds d'artichauts, petits pois, haricots verts, fèves, choux-fleurs, pointes d'asperges, etc., et dès que l'heure de dresser est arrivée, vous égouttez et terminez chaque légume à part en les liant soit avec une cuillerée d'espagnole, soit avec un peu de demi-glace de viande; égouttez vos choux, les dressez sur le milieu du plat, y placez la pièce principale, puis vous dressez symétriquement quelques ronds de saucissons et quelques lames de lard de poitrine et terminez en plaçant chaque bouquet de légumes autour. Veillez à ce que les légumes verts se trouvent séparés par des bouquets de légumes de différentes couleurs, et principalement à ce que votre plat ne paraisse pas surchargé. Lorsqu'on a assez de fonds d'artichauts on peut dresser sur chacun d'eux un bouquet de légumes. Généralement la flamande sert de garniture aux grosses

pièces ou relevés de potage; placez la pièce principale et servez.

### **Aspic de légumes.**

Choisissez un moule à aspic de bonne gelée, décorez l'intérieur de légumes enlevés à l'emporte-pièce ou tournés à la cuillère (voir *fig. 72*), en les trempant dans de la gelée mi-prise et en les montant autour des parois, remplissez le vide de votre aspic d'une macédoine liée à la mayonnaise et tenez sur glace jusqu'au moment du service. Démoulez sur une serviette pliée à cet effet et servez. Voir la manière de démouler les aspics.

### **Autre manière de monter un aspic de légumes.**

Faites une purée de fonds d'artichauts ou de pointes d'asperges, incorporez une ou deux cuillerées de gelée d'aspic; chemisez-en un moule en le tenant sur glace; avant que la chemise ne soit entièrement prise, placez de part en part quelques lames de truffes et entre chaque, mais sans les serrer, un beau champignon cannelé que vous appuyez afin qu'il touche les parois du moule; remplissez votre aspic de lits interposés de gelée, de légumes liés à la mayonnaise, de purée de fonds d'artichauts et continuez ainsi jusqu'à ce que le moule soit plein; enterrez-le dans la glace pilée jusqu'au moment du service; démoulez sur une serviette pliée à cet effet ou sur un petit tambour garni de beurre d'Isigny et tenu sur glace jusqu'au dernier moment.

Croutonnez à la gelée et décorez votre aspic ou pain de légumes avec de la mayonnaise à l'aide du cornet. En général, on emploie de la mayonnaise à la gelée afin qu'elle se tienne un peu ferme.

Ne craignez pas de relever un peu l'assaisonnement d'une pointe de cayenne.

On peut aussi garnir de petits fonds d'artichauts de légumes variés, liés à la mayonnaise et nappés de gelée, afin qu'ils soient en belle-vue, ou former de petits aspics de légumes que l'on démoule au dernier moment pour servir de garniture à une grosse pièce froide telle que le filet à la jardinière. (Voir *fig. 25*.)

# LÉGUMES CONFITS ET CONSERVES

---

## Cornichons à froid.

Ayez un panier de cornichons, brossez-les sans les écorcher ou sassez-les avec précaution dans un linge avec un peu de sel, et laissez-les dans le sel jeter leur eau vingt-quatre heures, mettez-les dans vos pots après les avoir essuyés, ajoutez quelques petits oignons avec un peu de passe-pierre (sorte de plante aquatique qui sort des fentes des rochers). Un bouquet d'estragon, quelques clous de girofle et quelques piments rouges ou verts appelés poivre long, un peu de genièvre et quelques grains de poivre gris ou noir. Mettez une bassine de vinaigre au feu, faites-lui donner quelques minutes d'ébullition, versez votre vinaigre sur vos cornichons laissez-les huit jours dans cette infusion, puis vous les égouttez et remplacez cette infusion par autant de bon vinaigre froid. Couvrez vos cornichons et servez-vous-en comme hors-d'œuvre, garnitures ou décors.

*Observation.* — Lorsque vous avez besoin de vos cornichons ayez soin de vous servir d'une cuillère de bois qui soit consacrée à cet usage, ou d'une cuillère en argent, le moindre goût de graisse peut faire tourner vos cornichons, et ne vous servez jamais de vos mains pour cette opération. Les cornichons doivent être conservés au frais, au garde-manger ou à la cave.

Pour les conserves de légumes voir le *Cuisinier moderne* du même auteur.

---

## DU RIZ

Le riz peut s'employer de bien des manières; dans certains pays, ce produit rend les plus grands services.

Dans les pays qui le produisent il forme une des bases de la nourriture. Au gras, le riz est un aliment nutritif par excellence; il s'accommode de bien des manières. J'en donnerai ici quelques recettes seulement, vu que dans notre pays nous en avons fait un régal et qu'il est employé plus souvent sous forme d'entremets, comme on pourra s'en rendre compte en parcourant la Table des matières des entremets.

### **Riz au gras.**

Faites revenir un oignon avec un quart de lard de poitrine. Dès que le lard est blond et légèrement rissolé, mouillez-le de deux verres de bouillon ordinaire; d'autre part, vous aurez lavé deux poignées de riz que vous aurez fait blanchir, mettez-le dans votre bouillon, salez et poivrez légèrement, ajoutez un petit bouquet garni; faites partir en plein feu, au premier bouillon, écumez, couvrez votre casserole et laissez cuire lentement sur le coin du fourneau ou à four modéré. Servez avec petites saucisses grillées que vous dressez en couronne sur votre riz.

### **Riz au gras à l'Italienne.**

Voir la manière de faire cuire le riz au gras ci-dessus; le terminer avec un peu de parmesan râpé et un peu de tomate réduite et le servir comme garniture ou comme entrée avec petites saucisses plates ou longues, grillées ou sautées.

### **Subrics de riz à la Palermitaine.**

Faites cuire du riz, moitié au gras, moitié au lait, liez-



le avec cinq jaunes d'œufs, un peu de beurre fin et un peu de parmesan râpé, laissez-le refroidir dans un plafond beurré, démoulez-le, coupez-le en losanges ou en rectangles ; faites-le dorer dans du beurre clarifié. Servez vos subrics en couronne sur une serviette pliée à cet effet ou comme garniture de grosse pièce de boucherie.

*Observation.* — En pilant ce riz et en ajoutant petit à petit d'abord les jaunes et le parmesan, ensuite quelques blancs fouettés en neige, vous obtenez une pâte qui, roulée en forme de croquettes ou de bouchons et passée à la mie de pain fraîche à l'anglaise, peut être frite comme les bums de pommes de terre à l'allemande et peut également servir de garniture ou d'entremets de pâte.

### **Riz en croquettes** (*garni de salpicon*).

Faites cuire votre riz au gras comme à l'ordinaire, retirez votre lard et le bouquet garni, remplacez-les par un salpicon de jambon, langue à l'écarlate, truffes, quenelles et champignons, le tout coupé en petits dés et escalopé fin. Travaillez légèrement votre appareil, beurrez un plafond, étalez et laissez refroidir, formez-en des croquettes de la forme qu'il vous plaira, roulez-les dans une gastrite de mie de pain mélangée de fromages parmesan et gruyère mêlés, passez-les à l'anglaise à la mie de pain et faites frire à feu vif. Servez en couronne sur une serviette ou comme garniture.

### **Casseroles de riz.**

Lavez 700 grammes de beau riz, faites-le blanchir, égouttez l'eau, remettez de l'eau bouillante (environ un litre et demi), faites partir après l'avoir assaisonné ; couvrez votre riz de bardes de lard, couvrez votre casserole et lorsque votre riz est crevé, pilez-le au mortier ; formez-en une casserole à grosses cannelures, beurrez-la au beurre clarifié, faites-la prendre couleur au four et dressez au dernier moment l'entrée de four destinée à être servie ensuite.

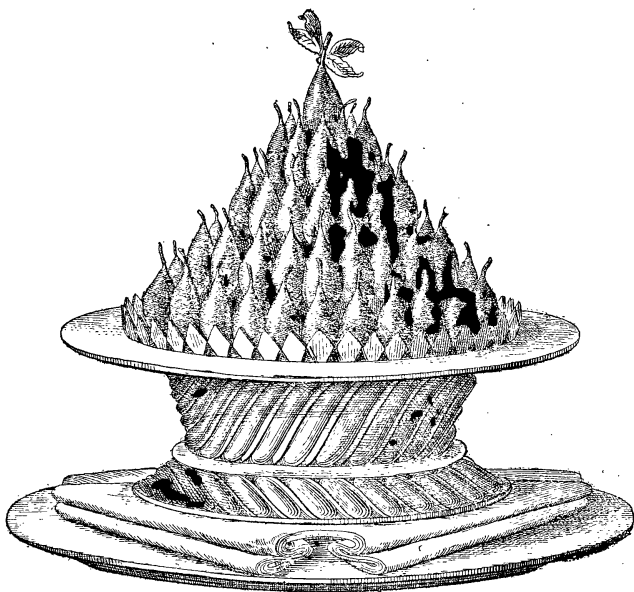
Le plus souvent c'est un ragoût de laitances, de mau-

viettes, une entrée de ris de veau escalopé, un salmis, manselle de perdreaux ; mais on peut y dresser une purée de volaille ou de gibier avec œufs de vanneaux pochés ou épluchés, mollets ; on sert également macédoine de légumes.

### Timbale de Riz à la Vaudoise.

Faites cuire du riz comme pour subrics ; beurrez un moule à charlotte, garnissez-le de votre appareil et faites cuire au bain-marie au four. Évidez-le aux deux tiers et remplacez le riz par un ragoût de foies de lotte aux quenelles de féra légèrement lié d'une sauce genevoise au vin de Lacôte. Démoulez au dernier moment et masquez votre timbale d'une demi-glace beurrée et acidulée d'un jus de citron.

On peut de même en former une croustade et la garnir d'une financière aux truffes. (Voir *fig. 87 bis.*)



Croustade de riz, garnie d'une financière au maigre.

# ENTREMETS DE PÂTES

*(Avec observations sur la manière de les employer comme garnitures d'entrées et relevés de potage.)*

---

## DES NIOCCHIS, OU GNOQUIS

Mettez dans une casserole un demi-litre de crème, un peu de sel et de poivre de Cayenne, gros comme une noix de beurre fin et un peu de muscade râpée; lorsque l'ébullition est pour s'opérer, jetez immédiatement deux bonnes cuillerées de farine passée au tamis dans votre crème, détrempez vivement comme pour une pâte à beignets soufflés, desséchez-la légèrement en la remuant à l'aide d'une spatule, puis vous la mouillez avec deux ou trois jaunes d'œufs et deux ou trois œufs entiers ou plus si votre pâte était trop ferme. Mettez cette pâte dans une poche en toile garnie d'une douille à biscuits à la cuillère, fermez votre poche en réunissant la toile dans votre main droite afin que la pression que vous exercerez soit égale, repassez la poche ainsi fermée dans la main gauche, puis vous serrez afin de faire sortir la pâte au-dessus d'une casserole d'eau bouillante légèrement salée; à mesure que la pâte se présente au bout de la douille, vous la coupez avec un couteau d'office que vous trempez de temps en temps dans l'eau, afin que la pâte ne s'attache pas après la lame; tâchez de couper les gnoquis de la même grosseur en prenant pour base la grosseur d'une noisette. Lorsque toute votre pâte est employée, vous voyez vos gnoquis monter à la surface de l'eau, vous les laissez pocher quelques minutes, et lorsqu'ils gonflent vous les égouttez sur un tamis, les rafraîchissez vivement et légèrement, puis vous les préparez suivant le goût de l'amphitryon.

### **Gnoquis à l'Italienne.**

Beurrez le fond d'une casserole d'entremets en métal, placez un lit de gnoquis, assaisonnez-les légèrement d'un peu de muscade, sel et poivre, couvrez-les d'un lit de fromages parmesan et gruyère râpés et mêlés, continuez de remplir votre fond de lits alternatifs de gnoquis assaisonnés de fromage ; vous terminez par ce dernier que vous couvrez de petites noisettes de beurre fin et d'une mie de pain fine et blanche mélangée de fromage râpé ; vous placez vos gnoquis sur un bain-marie d'eau bouillante, à peu de distance de la chapelle du four, et, lorsque vos gnoquis sont gonflés et gratinés, vous les servez.

Autant que possible ce plat qui ressemble à un soufflé ne doit pas attendre pour être dégusté, sans quoi, il perd de sa qualité, il n'est plus aussi moelleux et délicat, car il ne reste pas aussi léger s'il s'affaisse.

### **Gnoquis à la Crème.**

Mettez vos gnoquis dans une casserole avec un peu de sel, poivre de Cayenne et muscade râpée, une cuillerée de bonne sauce à la béchamel, un peu de beurre fin et une assiettée de fromages râpés parmesan et gruyère mêlés ; versez vos gnoquis dans un fond de casserole d'entremets, couvrez-les d'un peu de mie de pain mêlée avec un peu de fromage râpé, garnissez cette gastrite d'un peu de beurre fin et faites gratiner à four vif, servez dès qu'ils sont d'une belle couleur et bien gonflés.

## **MACARONI**

Le macaroni se fait pocher de deux manières bien différentes et le résultat n'est pas le même.

Les Italiens font blanchir le macaroni à grande ébullition et ne le laissent pas trop cuire de sorte qu'il se gonfle à peine et reste ferme.

Les Français, au contraire, font pocher le macaroni

comme les autres pâtes, c'est-à-dire qu'ils le mettent lorsque le consommé ou l'eau est en ébullition, mais dès le premier bouillon, ils le retirent sur le coin du fourneau et le laissent pocher tout doucement, de sorte qu'il gonfle davantage et devient moelleux et délicat.

Néanmoins il ne faut pas le laisser trop cuire, car il se fendrait ou s'imbiberait d'une trop grande quantité d'eau ou de consommé et le beurre et le fromage qui doivent l'accommoder ne suffiraient ni ne rempliraient plus les conditions désirables.

### **Macaroni à l'Italienne.**

Faites cuire votre macaroni dans une casserole d'eau bouillante légèrement salée et avec un peu de beurre, égouttez-le dans un sautoir avec un bon morceau de beurre fin, un quart de fromage de gruyère et autant de parmesan râpés ; assaisonnez-le de sel, poivre blanc, un peu de cayenne et un peu de muscade râpée, faites-le sauter et lorsqu'il file, vous le dressez dans une casserole d'entremets avec un peu de bon jus de rôti de bœuf ou de bœuf braisé à l'estouffade et le servez, soit comme garniture d'une entrée ou d'un relevé de potage.

### **Macaroni à la Napolitaine.**

Faites pocher votre macaroni à l'italienne, égouttez-le, formez-en un lit dans le fond d'une casserole d'entremets, assaisonnez-le de sel, poivre et un peu de muscade, couvrez ce lit d'une couche de fromage parmesan râpé, continuez ainsi jusqu'à ce que votre macaroni soit employé, puis vous l'arrosez d'une bonne cuillerée de bon jus et placez à sa surface gros comme un œuf de beurre coupé en petites noisettes ; mettez votre macaroni au four quelques minutes et servez-le bien chaud, sans le laisser gratiner, ni même bouillir.

On le sert également pour garniture et même comme potage dans ces conditions-là ; il faut éviter que le macaroni ne se casse ; c'est ainsi que l'aiment les Espagnols et les Italiens.

### Macaroni au gratin.

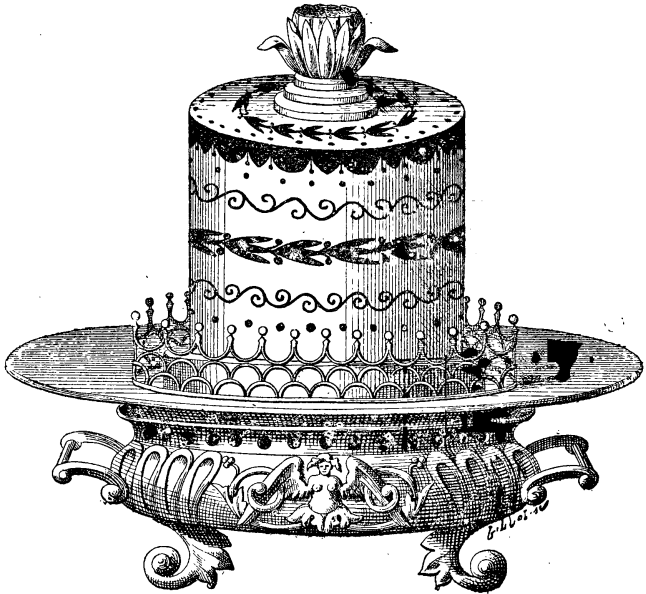
Faites pocher votre macaroni à la française (à moins que ce ne soit pour des Italiens), égouttez-le bien, mettez-le dans une casserole avec un morceau de beurre fin et un quart de fromage de gruyère râpé, ajoutez deux onces de parmesan râpé également, faites sauter le tout après l'avoir assaisonné de sel, poivre, muscade et une pointe de cayenne, beurrez un fond de casserole d'entremets, versez-y votre macaroni ; saupoudrez la surface d'une gastrate composée seulement de mie de pain passée au tamis et d'un peu de fromage râpé, puis vous placez quelques noisettes de beurre de part en part et le faites gratiner à four vif afin qu'il ait une belle couleur et qu'il gonfle en s'imbibant de beurre et de fromage sans se dessécher.

*Observation.* — Le four d'un pâtissier ou celui d'un boulanger est très propice pour la cuisson du macaroni au gratin et la terre comme récipient doit être préférée par les ménagères :

### Timbale Milanaise.

Décorez un moule à charlotte de nouilles fraîches enlevées à l'emporte-pièce ; si le décor peut sans inconvénient comporter la truffe, formez-en une bordure de demi-lunes ou de croissants ou un feuillage en double couronne, foncez ensuite votre moule sans déranger le décor, soit en pâte à huit, soit en feuilletage, soit même en farce fine de volaille. Si votre timbale est foncée en pâte, remplissez-la de macaroni que vous aurez fait pocher préalablement et bien assaisonné de sel, poivre, muscade et fromages parmesan et gruyère râpés ; faites cuire au four. Videz votre timbale et remplacez le macaroni par une milanaise composée de crêtes de coq, rognons de coq, ris de veau piqués et braisés coupés ensuite en escalopes, quenelles de volailles truffées, truffes et champignons escalopés, et si vous dressez en

dehors, c'est-à-dire en amphithéâtre, ajoutez quelques jolis filets de volaille contisés; toutes ces garnitures soignées réunies avec une partie du macaroni dans une bonne demi-glace, dans laquelle vous aurez ajouté un peu de tomate et une réduction de madère, doivent être tenues bien chaudes au bain-marie jusqu'au moment de servir



Timbale Milanaise (fig. 88).

ainsi que la timbale elle-même. C'est en dressant la timbale que le mélange de la milanaise doit se faire, afin qu'en servant tous les convives puissent être servis convenablement.

De la qualité de la glace de volaille dépend le succès de la timbale milanaise, ainsi que de son assaisonnement et des soins que l'on apporte à la cuisson de toute cette garniture délicate. Si la timbale est foncée en farce fine il devient inutile de mettre des quenelles dans la garniture et dans ce cas la timbale doit être pochée au bain-marie, également avec le macaroni pour garniture première. (Voir fig. 83.)

### Autre Timbale Milanaise.

Faites pocher votre macaroni à la française ou à l'italienne, suivant le goût de l'amphitryon ; assaisonnez-le de sel, poivre blanc et de cayenne et d'un peu de muscade râpée, ajoutez-y cent grammes de fromages guyère et parmesan râpés ; faites sauter dans un peu de beurre fin fondu aux trois quarts et mêlez une garniture Toulouse composée de truffes, champignons, crêtes et rognons de coqs, quelques rouelles de ris de veau braisés avec soin et quelques quenelles de volaille truffées, le tout légèrement saucé d'un très bon velouté réduit et sans être lié. Décorez un moule uni à charlotte de nouilles fraîches, foncez-le d'une abaisse de pâte à huit, versez-y votre garniture milanaise ; vous la couvrez d'un faux couvercle en pâte, semblable à celle de la timbale, puis vous mouillez ce faux couvercle et le recouvrez d'un petit couvercle de feuilletage, le dorez, formez une rosace à l'aide de la pointe d'un couteau d'office. Faites cuire votre timbale à four gai, la démoulez et la servez comme entrée de pâtisserie sur un plat d'entremets avec bordure de nouilles découpée à l'emporte-pièce. (Voir *fig.* 88.)

*Observation.* — On peut aussi faire cuire une timbale garnie de macaroni, la vider et remplacer la toulouse à blanc par une financière à brun ; dans laquelle vous ajoutez une partie du macaroni et dans ce dernier cas, on dresse sa timbale sans le couvercle ; mais lorsque la timbale sort du four, on introduit un peu d'espagnole réduite au vin de Madère ou à la cuisson de truffes ou bien simplement quelques cuillerées de demi-glace de volaille terminée avec un peu de bonne tomate cuite dans une mirepoix ; c'est surtout de la qualité de la glace que dépend le succès de la timbale.

## NOUILLES FRAICHES

Mettez un litre de farine sur votre table, faites une fontaine au milieu, placez-y gros comme deux noix de beurre,



une pincée de sel fin et trois œufs entiers, détrempez votre pâte sans la brûler, ajoutez-y un ou deux jaunes d'œufs et même l'œuf entier si vous la trouvez trop ferme ; il faut néanmoins que cette pâte soit ferme ; vous la fraisez trois fois avant de la réunir, puis vous la travaillez étant réunie comme si vous aviez l'intention de mouler un morceau de pâte à pâté, c'est-à-dire en vous efforçant de la plier sur son centre en forme de boule. Vous la laissez reposer quelques minutes, l'aplatissez le plus mince possible, la saupoudrez ou plutôt la fleurez de fleur de farine au gruau, la pliez en deux, puis en quatre et la ciselez comme vous le feriez des légumes d'une julienne ; vous soulevez avec la pointe de votre couteau ces lacets de pâte, les placez sur un tamis sec et lorsque vos nouilles sont toutes taillées ainsi, vous les faites blanchir dans une casserole d'eau en ébullition et légèrement salée ; lorsque vos nouilles jettent une écume blanchâtre, vous les faites plonger à plusieurs reprises afin qu'elles pochent toutes également, les égouttez sur un tamis et les rafraîchissez suivant l'usage que vous en avez ou les préparez immédiatement aux différentes manières que je vais indiquer.

On peut faire la pâte à nouilles aux jaunes, aux blancs ou à l'œuf entier suivant le goût de l'amphitryon ; faite avec des jaunes, la pâte est plus fine.

On peut, lorsque la pâte est détaillée, l'étendre sur des feuilles de papier et la faire sécher à l'étuve pour ne la faire blanchir qu'au fur et à mesure des besoins.

La nouille s'emploie pour potage comme le vermicelle et le macaroni ; comme garniture de relevés, d'entrées, sous forme de timbale, de flan ou en caisse, etc., et frite à l'allemande, à l'italienne, etc., comme entremets.

### **Nouilles frites à l'Allemande.**

Lorsque vos nouilles sont blanchies et égouttées, vous les mettez quelques minutes à l'étuve afin de les sécher légèrement, puis vous faites fondre du beurre jusqu'au degré dit à la noisette, dans un plat à sauter ; vous y mettez frire vos nouilles, les faites sauter de temps en

temps afin qu'elles ne s'enchaînent pas trop en se tordant, les assaisonnez de sel, poivre et muscade et les servez comme entremets ou comme garniture avec une noix de bœuf ou toute autre pièce de boucherie ou de volaille.

### **Timbale de Nouilles Milanaise.**

Beurrez un moule uni à charlotte, décidez-le aux nouilles (voir les *Nouilles à bordure*) ; mouillez légèrement l'intérieur du décor, foncez votre timbale de pâte feuilletée brisée ; remplissez-la de nouilles à l'italienne et d'une garniture Toulouse (voir la *Timbale de macaroni à la milanaise*), fermez votre timbale et faites-la cuire à four vif. Servez comme entrée sur un plat d'entremets.

### **Petites Timbales de Nouilles garnies d'un Salpicon de gibier.**

Faites pocher vos nouilles, égouttez-les, assaisonnez-les à l'allemande un peu liée et déposez-les dans un plat à sauter beurré ; laissez-les refroidir ; à l'aide de l'emporte-pièce, vous coupez et enlevez autant de petites timbales que vous avez besoin, les panez à l'anglaise, les faites frire, les évidez et les garnissez d'un petit salpicon de gibier. (Voir *fig. 7.*)

*Observation.* — Les petites timbales de nouilles ainsi préparées peuvent être garnies tantôt d'une petite financière ou d'une petite toulouse, tantôt d'une purée de volaille ou de gibier, voire même d'une purée de fonds d'artichauts.

On peut également en former un entremets sucré en garnissant d'une crème liée comme crème frite ou diablotins ou d'une frangipane à la moelle. Ce hors-d'œuvre chaud, comme ces entremets, doivent toujours être servis dressés en buisson sur une serviette pliée à cet effet. (Voir *fig. 7.*)

## **LAZAGNES**

Faites une pâte à nouilles, abaissez-la excessivement mince, pliez-la en six, puis vous la détaillez de la lar-

geur d'un centimètre en forme de ruban, vous faites pocher vos lazagnes à l'eau bouillante et légèrement salée et les employez de même que les nouilles.

Une seule exception en faveur de la timbale à l'anglaise afin de ne pas me répéter. On sucre la pâte, on en forme une timbale que l'on garnit d'une macédoine de fruits à la sauce d'abricots.

*Observation.* — Lorsque je dis que l'on peut employer les lazagnes comme les nouilles, j'entends que l'on peut en former des timbales milanaises ou autres; des entrées *de four* soit sous forme de flan ou de croustades. Les lazagnes peuvent être servies comme garnitures de perdreaux, de rosbif, de côtes de veau, soit seules ou composées de jambon, de langue à l'écarlate, de truffes, de tomates, enfin préparées de même que le macaroni ou les nouilles soit à l'allemande ou à l'italienne.

---

# DES ŒUFS

## ET ENTREMETS D'ŒUFS

---

### Œufs à la Coque.

Mettez une casserole d'eau au feu, mirez vos œufs : autant que possible choisissez des œufs du jour, mettez-les avec précaution dans l'eau en ébullition ; ayez un sablier ou une montre, remarquez l'heure à laquelle vous mettez vos œufs dans l'eau et, trois minutes après, retirez-les, mettez-les dans une serviette pliée à cet effet et servez.

Suivant le goût de l'amphitryon on cuit les œufs mollets ou baveux, trois minutes forment le terme moyen, deux minutes et demie pour les amateurs.

*Observation.* — On peut mettre les œufs à l'eau froide et sur un bon feu ; dès que l'eau ébullitionne, les œufs sont cuits à point.

On peut également les mettre lorsque l'eau est en ébullition, retirer l'eau du feu et les laisser environ cinq minutes pourvu que l'eau reste frémissante.

On peut également les faire cuire à la vapeur ou sous la cendre rouge, en observant le même laps de temps.

### Œufs durs.

Les œufs durs se cuisent de même en observant de les laisser au moins dix minutes dans l'eau bouillante, rafraîchissez-les pour les écaler.

### Œufs mollets.

Les œufs mollets se cuisent de même, six ou sept minutes d'ébullition suffisent ; rafraîchissez-les légèrement avant de les écaler et remettez-les dans une casserole de consommé ou d'eau chaude légèrement salée.

### **Œufs sur le Plat.**

Mettez un peu de beurre fin sur un plat de métal, placez celui-ci sur un feu gai, ni trop vif, ni trop mou ; cassez vos œufs dès que votre beurre commence à fondre, assaisonnez vos œufs de sel et poivre, en ayant soin de vous servir de poivre blanc et de ne le mettre qu'au milieu des jaunes. Faites cuire à feu modéré ou au four ; dès que le blanc est à peu près atteint, servez.

### **Œufs sur le plat à la Crème.**

Opérez comme ci-dessus ; garnissez la surface de vos œufs d'un peu de crème double, couvrez-les ensuite d'un four de campagne ; quelques minutes suffisent et servez.

### **Œufs sur le plat à l'Oseille.**

Opérez comme ci-dessus, ayez un peu d'oseille ciselée et passée au beurre préalablement, recouvrez-en vos œufs, arrosez la surface d'un peu de crème double, faites cuire à four vif ; quelques secondes suffisent et servez.

### **Œufs en Caisses et sur le Gril.**

Beurrez quelques petites caisses en papier, passez-les au four pour leur faire prendre un peu de couleur, mettez dans chacune d'elles un peu de beurre fin, placez vos caisses sur le gril, en ayant soin d'avoir pour paillasse une cendre rouge modérée, cassez dans chaque petite caisse un œuf bien frais, assaisonnez-le de sel et de poivre ; quelques minutes suffisent à leur cuisson. Servez les caisses sur une serviette pliée à cet effet.

*Observation.* — On peut parsemer un peu de mie de pain à la surface avant de les glacer. On peut également servir en caisse les œufs à la crème ou à l'oseille, suivant le goût des convives ou de l'amphitryon

### **Œufs au Consommé.**

Cassez douze œufs en séparant les jaunes des blancs, mettez les jaunes dans une terrine avec un litre de gelée de volaille ou de bon consommé bien dégraissé, battez le tout ensemble après l'avoir assaisonné d'un peu de muscade et de poivre de Cayenne, passez cet appareil à l'étamine dans un moule uni et beurré légèrement ; faites cuire au bain-marie, puis vous tenez un peu de demi-glace au chaud, et à l'heure du service, vous démoulez vos œufs au consommé, les glacez légèrement et servez.

*Observation.* — Cet appareil, qui n'est autre que la garniture du potage à la Royale, est très délicat. On peut le varier en le composant d'essences de gibier ou de volaille, d'un fumet de jambon ou autre suivant le goût de l'amphitryon.

### **Œufs farcis.**

Faites cuire quelques œufs durs, écalez-les, coupez-les en deux, retirez le jaune sans abîmer le blanc, mettez vos jaunes dans un mortier avec un peu de ciboulettes ou fines herbes hachées, assaisonnez-les de sel, poivre, muscade, ajoutez une cuillerée de béchamel, un peu de beurre fin et un peu de mie de pain trempée dans un peu de lait ; autant que possible proportionnez le tout avant de le mélanger ; garnissez-en vos blancs d'œufs, puis vous formez un turban sur votre plat avec cette espèce de farce, vous y placez vos œufs farcis, les saucez légèrement de béchamel ; en saupoudrez la surface d'une gastrate et faites gratiner à four vif après les avoir arrosés de beurre fondu ; servez dès qu'ils ont une belle couleur. On peut aussi ajouter un peu de duxelle à la farce, ce qui ne déplaît pas aux Méridionaux.

### **Œufs frits.**

Mettez un peu d'huile dans une poêle, faites chauffer à feu vif, cassez votre œuf dans la poêle en tenant la poêle

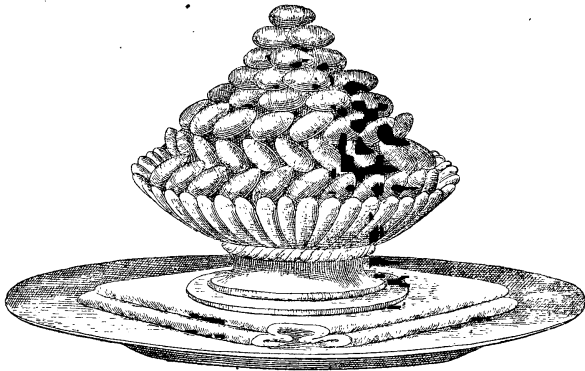
penchée de sorte que l'huile saisisse le blanc de l'œuf; repliez un des côtés de l'œuf sur l'autre partie de sorte que le jaune se trouve enveloppé, retournez votre œuf afin qu'il prenne une belle couleur des deux côtés; égouttez-le sur un linge blanc, parez-le et mettez-le à l'étuve jusqu'à ce que tous les œufs que vous destinez à être frits le soient; formez-en une couronne sur votre plat et servez.

*Observation.* — Avant de refermer l'œuf en le pliant en deux, vous l'assaisonnez de sel, poivre et cayenne. Ces œufs frits servent de garniture dans la matelote, dans la tête de veau, tortue, pour poulets sautés à la marengo, etc., etc.

On peut ne les faire que de la grosseur du jaune en retranchant une grande partie du blanc.

### Œufs frits à l'Américaine.

Ces œufs se font comme ci-dessus, sauf qu'avant de refermer l'œuf sur lui-même vous déposez sur le jaune une tranche de jambon grillé ou simplement une petite lame de lard de poitrine grillée ou passée au beurre après



Œufs frits à l'Américaine (fig. 89).

l'avoir assaisonnée de poivre seulement, car le jambon et le lard sont généralement salés suffisamment; puis vous les glacez et les servez en couronne. Lorsque ce hors-d'œuvre chaud doit paraître dans un dîner d'apparat, vous

disposez une cassolette ou une croustade de riz et dressez vos œufs frits en buisson dans l'intérieur, ce qui est beaucoup plus élégant. (Voir *fig.* 89.)

### Œufs frits aux blancs de Volaille.

(Voir les *Œufs frits à l'américaine.*) Remplacez le lard ou le jambon par de petites lames de blanc de volaille, glacez vos œufs, dressez-les en couronne avec un croûton glacé entre chaque et servez.

### Œufs frits à la Langue écarlate

Les œufs se font de même qu'à l'américaine en remplaçant le jambon par de petites lames de langue à l'écarlate, glacez légèrement et servez en couronne en plaçant entre chaque œuf un petit croûton passé au beurre et légèrement glacé.

### Œufs à la Provençale.

Cassez vos œufs sur le plat, assaisonnez-les de poivre blanc et très peu de sel, placez sur chacun d'eux une tranche de jambon passée au beurre, et mettez cuire à four vif, quelques secondes suffisent; arrosez votre plat d'œufs d'une demi-glace ou de jus de rôti corsé et clarifié et servez.

Il est inutile d'ajouter qu'il faut toujours avoir soin de beurrer le plat avant de casser les œufs et que par précaution on devrait les casser un à un dans un bol afin que s'il s'en trouve un moins frais que les autres on puisse le mettre de côté et par là éviter de perdre les bons.

### Cromesquis d'œufs et Croquettes.

Faites cuire vos œufs durs, ayez une bonne sauce allemande réduite, coupez vos œufs en petits dés, mettez-les dans votre sauce, assaisonnez d'un peu de poivre, sel et muscade, liez avec deux ou trois jaunes d'œufs crus en plein feu et dès la liaison opérée, c'est-à-dire la cuisson de ces jaunes d'œufs, vous versez votre appareil à cro-



quette dans un plat légèrement beurré, vous beurrez également la surface de cet appareil afin qu'en refroidissant il ne se forme pas une croûte, puis vous enveloppez dans des pains à chanter un peu de cet appareil. Trempez chaque crosnes dans une pâte à frire et les faites frire à feu vif. Servez-les en buisson comme des beignets sur une serviette pliée à cet effet. Si, au contraire, vous désirez servir des croquettes vous leur donnez la forme des croquettes ordinaires, les panez à l'anglaise et les faites frire dans du beurre clarifié ou dans une friture à entremets. Servez en couronne sur une serviette pliée à cet effet.

*Observation.* — Vous pouvez également vous servir de la sauce à la béchamel, à la crème, y ajouter quelques fines herbes en observant également de lier cette sauce avec quelques jaunes d'œufs et en procédant comme ci-dessus. Vous pouvez aussi leur donner la forme d'un bouchon.

### **Œufs à la Crème.**

Faites durcir vos œufs, coupez-les en deux, mettez-les dans une casserole avec sel, poivre, muscade, une cuillerée ou deux de sauce béchamel, une pincée de fines herbes, suivant le goût de l'amphitryon, et servez.

*Observation.* — On peut servir dans une bordure de riz ou de farce quelconque.

### **Œufs à la Crème au Gratin.**

Faites une bordure en appareil à croquettes de pommes de terre, placez dans le puits vos œufs à la crème comme il vient d'être expliqué ci-dessus, parsemez à la surface un peu de gastrite ou simplement de la mie de pain, placez à la surface quelques petites noisettes de beurre et faites gratiner à four vif. Servez lorsque vos œufs ont pris une belle couleur blonde.

*Observation.* — De même on peut remplacer la mie de pain par une omelette ordinaire, c'est-à-dire quelques œufs

battus et passés dans une passoire que vous versez sur vos œufs à la crème, vous les faites gratiner sous un four de campagne ou à four vif et les servez dès qu'ils ont une belle couleur.

### **Œufs à la Tripe.**

Faites cuire vos œufs durs, coupez-les en liards, mettez-les dans une casserole avec une cuillerée ou deux de sauce Béchamel, sel, poivre, muscade et quelques oignons blanchis également coupés en liards et passés au beurre sans leur avoir laissé prendre trop de couleur.

Si vos oignons n'étaient pas suffisamment cuits, vous les feriez mijoter avec un peu de crème, sel et poivre avant de les mélanger avec vos œufs.

Terminez en additionnant un peu de bon beurre fin et servez dans une bordure ou dans une casserole d'entremets. On peut également servir dans un vol-au-vent ou dans une croûte de tourte.

### **Œufs à la Poulette.**

Mettez cuire durs quelques œufs, coupez-les en quartiers, mettez-les dans une casserole avec sel, poivre, muscade, fines herbes et une cuillerée ou deux de sauce allemande ou de sauce velouté réduite que vous liez à l'aide d'un jaune d'œuf et d'un peu de beurre fin, terminez en vannant légèrement la casserole, c'est-à-dire en lui imprimant un mouvement de rotation sur elle-même, puis vous exprimez un peu de jus de citron et dès que le beurre et le citron sont mélangés, vous servez dans une casserole d'entremets ou dans une croustade quelconque.

### **Œufs au Velouté.**

Faites cuire vos œufs mollets, dressez-les dans une casserole à légume et saucez-les d'un bon velouté à l'essence de volaille et légèrement lié.

### **Œufs à l'Allemande.**

Faites cuire vos œufs mollets, dressez-les dans une

casserole d'entremets et saucez-les d'une bonne allemande réduite.

### **Œufs à l'essence de gibier.**

Faites cuire vos œufs mollets, dressez-les dans une casserole d'entremets, et saucez-les d'une espagnole à l'essence de gibier.

### **Œufs à l'extrait Garlin.**

Faites cuire vos œufs mollets, dressez-les dans une casserole d'entremets, et saucez-les avec une demi-glace de volaille ou extrait Garlin clarifié; on peut également les faire pocher et les servir dans un jus clair, glacés à l'extrait de volaille clarifié.

### **Œufs brouillés au naturel.**

Cassez vos œufs dans une terrine, assaisonnez-les de sel, poivre, muscade, passez-les à l'étamine ou au travers d'une passoire, mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre coupé en petites noisettes; posez votre casserole sur un feu modéré avec une spatule ou une cuillère de bois, que vous agitez en tous sens afin d'empêcher vos œufs d'attacher aux parois ou au fond de la casserole. Lorsque vos œufs sont brouillés et pris, vous les terminez avec un morceau de beurre fin et les servez dans une casserole d'entremets avec ou sans croûtons.

*Observation.* — Lorsque par hasard on est obligé d'attendre, ces œufs continuent de cuire en les tenant au chaud; dans ce cas vous pouvez les empêcher de durcir en ajoutant une cuillerée de sauce velouté ou de sauce allemande et alors vous les mettez au bain-marie.

### **Œufs brouillés aux Truffes.**

Après avoir cassé et passé vos œufs dans une passoire ou à l'étamine, mettez-les dans une casserole avec un peu de sel, poivre de Cayenne, muscade et truffes hachées ou

coupées en lames ou en petits dés; faites-les prendre à feu modéré comme il vient d'être expliqué ci-dessus et servez-les avec quelques belles lames de truffes sautées au madère et dont vous formez une couronne sur vos œufs brouillés.

*Observation.* — Les truffes doivent être cuites préalablement au vin de Madère. Les œufs brouillés se servent aussi dans une bordure, dans une croustade et parfois dans une croûte de vol-au-vent ou dans une timbale en nouilles.

### **Œufs brouillés aux pointes d'Asperges.**

Faites blanchir vos pointes d'asperges à l'anglaise, c'est-à-dire à grande ébullition dans une bassine d'eau salée, rafraîchissez-les légèrement et incorporez-les dans vos œufs brouillés lorsqu'ils sont terminés comme il est indiqué à l'article *Œufs brouillés au naturel*. Servez dans une casserole d'entremets et formez à la surface une couronne de belles pointes d'asperges conservées à cet effet.

### **Œufs brouillés aux petits Pois**

Faites blanchir vos petits pois à l'anglaise, incorporez-les dans vos œufs brouillés, comme il vient d'être expliqué pour les pointes d'asperges, et servez dans une casserole d'entremets.

### **Œufs brouillés au Jambon.**

Coupez votre jambon en petits dés, mêlez-le à vos œuf sitôt qu'ils sont passés à l'étamine, défiez-vous de trop saler, assaisonnez de poivre et muscade et terminez vos œufs brouillés avec un petit morceau de glace clarifiée.

Dressez vos œufs brouillés, formez une bordure de petits croûtons et de lames de jambon coupées en losanges, puis vous versez un filet de demi-glace à l'entour et servez sur un réchaud.

### Observation générale.

Tous les œufs brouillés, comme on le voit, se font à peu près par le même principe : on peut les multiplier à l'infini en incorporant tous les légumes, ingrédients ou piments, blanc de volaille, langue écarlate, jus, etc.

De même on peut les servir dans différentes croustades, croûtes, ou timbales, petites bouchées, bordures, etc., etc.

On sert également les œufs brouillés au fromage, à l'oignon, aux champignons, aux queues d'écrevisses ou de crevettes, etc., etc.

### Œufs à la Constance.

Mettez cuire vos œufs mollets, enlevez une petite tabatière à l'extrémité pointue de chaque œuf ; enlevez le jaune et le blanc qui a pu rester liquide, remplacez-les par un salpicon composé de blanc de volaille, jambon, truffes, champignons, le tout coupé en dés et assaisonné dans une petite casserole avec sel, poivre, muscade, une cuillerée de velouté lié ; refermez la tabatière, collez cette dernière au moyen d'une petite bandelette de papier blanc trempée dans un peu de farine délayée avec un blanc d'œuf, mettez vos œufs ainsi préparés dans une casserole d'eau bouillante pendant huit ou dix minutes ; égalez vos œufs et servez-les sur une purée de truffes ou avec une sauce à la Horly dans une casserole d'entremets.

On peut servir dans une croustade garnie de purée de gibier ou de volaille, alors vous glacez vos œufs et les placez en couronne sur la surface de votre purée.

*Observation.* — Dans la saison des primeurs on peut remplacer le salpicon par une jardinière ou simplement par un légume tel que : pointes d'asperges, petits pois, etc., etc., que vous avez soin d'assaisonner à l'aide d'une sauce velouté, allemande ou autre. Le salpicon n'étant jamais exclusif, on peut le remplacer par une monglas au foie gras, aux truffes et aux champignons.

### **Œufs à la pauvre Femme.**

Beurrez un plat, parsemez-le de petits croûtons en dés passés préalablement au beurre, cassez vos œufs par dessus, assaisonnez-les de sel et poivre blanc, mettez-les cuire à four modéré ou sur la cendre rouge avec le four de campagne et servez dès qu'ils sont bien cuits, après les avoir saucés d'un peu de bon jus ou d'un peu de sauce espagnole

### **Œufs pochés.**

Mettez une casserole d'eau au feu avec sel et vinaigre (seulement pour aciduler l'eau). Lorsque l'eau bouillira, vous casserez avec précaution un œuf dans un bol afin que le jaune ne se mêle pas dans le blanc ou que le blanc ne reste collé aux coquilles, vous versez ensuite cet œuf dans l'eau acidulée ; retirez la casserole sur le coin du feu afin d'arrêter l'ébullition et continuez de casser vos œufs l'un après l'autre de sorte qu'ils ne se collent pas ensemble ; l'eau acidulée ayant pour effet de forcer le blanc à se rassembler autour du jaune, ce dernier se trouve enveloppé presque instantanément, vous le laissez pocher ou cuire mollet ; égouttez-les à l'aide d'une écumoire ou d'une cuillère percée, déposez-les sur un linge blanc, parez-les et mettez-les au fur et à mesure dans une casserole contenant du consommé ou du jus clarifié afin qu'ils ne se fendent pas ; lorsque tous vos œufs sont pochés et parés, vous les dressez soit pour potage dans une soupière de consommé, soit pour entremets de légume sur une purée d'oseille, de gibier ou autres.

### **Œufs pochés à la Chicorée.**

Préparez votre chicorée comme il est indiqué chicorée à la crème ou au velouté, dressez-la sur un plat ou dans une casserole d'entremets, puis vous dressez vos œufs pochés en couronne, les arrosez d'un filet de demi-glace et les servez.

Il en est de même des œufs pochés à l'oseille.

### **Petits aspics d'œufs pochés aux Truffes.**

Ayez de la bonne gelée ou aspic clarifié, mettez-en une cuillère au fond de vos petits moules, placez ceux-ci sur la glace, décorez vos œufs pochés avec de petits croissants de truffes, placez un œuf ainsi décoré dans chacun de vos petits moules, remplissez le moule de gelée, garnissez le tour de vos moules de glace pilée et lorsqu'ils sont congelés vous les démoulez sur une serviette pliée à cet effet.

*Observation.* — De même l'on peut décorer un grand moule uni ou un moule à aspic, le garnir de ces œufs pochés, le démouler sur socle ou sur une serviette à l'heure du service en employant le même procédé que pour les gelées ordinaires ; c'est-à-dire en trempant vivement votre moule dans une casserole d'eau chaude, en appliquant la serviette et le plat sur l'ouverture du moule et en enlevant le moule avec précaution après l'avoir retourné sens dessus dessous et assez vivement afin que la chaleur du moule ne se communique à la gelée que juste pour qu'elle se détache.

### **Œufs pochés à la purée de Gibier.**

Faites une purée de gibier comme il est indiqué à cet article, dressez votre purée dans une croustade, placez-y vos œufs pochés, glacez-les légèrement et servez.

De même l'on peut simplement servir cette purée dans une casserole d'entremets et dresser les œufs pochés à la surface, les glacer avec un peu d'essence ou glace de gibier ou simplement les arroser d'un peu de jus de rôti clarifié.

### **Œufs pochés à la purée de Volaille.**

La recette est la même que pour les œufs pochés à la purée de gibier en employant bien entendu une purée de volaille.

### **Œufs pochés à la purée de Champignons.**

Remplacez la purée de gibier par une purée de champignons, saucez légèrement vos œufs pochés d'un peu de bon velouté réduit et servez comme il est indiqué précédemment.

*Observation.* — La recette étant donnée pour les œufs pochés, j'ajouterai que suivant le goût de l'amphitryon on peut les servir sur une purée de cardons, de céleris, de truffes avec un jus clair, une demi-glace, une essence de volaille, gibier et même de poisson. (Voir ces différentes manières d'opérer.) L'essence de canard dont il est parlé dans la cuisine somptueuse d'Antonin Carême n'est autre que le jus de douze canetons mis à la broche et dont on recueille avec soin le jus ou essence lorsqu'on lève les aiguillettes au moment du service, vous arrosez vos œufs pochés de cet extrait et les servez dans une casserole d'entremets. L'œuf de vanneau est très recherché et, poché au jus ou sur une purée de gibier, est fort recommandable.

### **Œufs pochés en Matelote.**

Faites une sauce matelote et quelques minutes avant de lier votre sauce avec votre beurre d'anchois, vous cassez vos œufs un à un dans un bol ; vous le versez avec précaution dans votre sauce, couvrez votre plat d'un four de campagne ou simplement d'un couvercle chargé de cendres rouges et dès que vos œufs sont pochés mollets, vous ajoutez votre beurre d'anchois en agitant légèrement et servez dans une casserole d'entremets avec petits croûtons taillés en cœur.

### **Lait de poule.**

Mettez un jaune d'œuf dans un bol avec quinze grammes de sucre en poudre, travaillez le jaune et le sucre à l'aide d'une cuillère jusqu'à ce que le jaune épaississe d'une manière moelleuse et blanchisse : ajoutez un grain de sel



et un peu d'eau de fleur d'oranger, mouillez le tout de deux verres à vin de Bordeaux d'eau bouillante en continuant de battre à mesure que vous mêlez l'eau à l'appareil et buvez ou faites boire ce lait de poule le plus chaud possible.

### **Œufs au lait ou petits pots de Crème.**

Cassez quatre œufs entiers et deux jaunes dans une terrine ; ajoutez soixante-quinze grammes de sucre, un filet d'eau de fleur d'oranger, puis vous versez, en battant le tout ensemble, la valeur de six petits pots de lait bouilli préalablement ; passez cet appareil dans une étamine ou une passoire fine afin qu'aucun germe de blancs d'œufs ne reste entier. Remplissez vos petits pots ou un plat à crème de cet appareil et faites cuire au bain-marie en ayant soin de couvrir vos pots ou votre plat d'un couvercle garni de cendres rouges. Ne laissez pas prendre trop de couleur ; dès que vos œufs au lait sont pris, mettez-les refroidir et servez comme entremets.

*Observation.* — On peut remplacer l'eau de fleur d'oranger par n'importe quel parfum ou goût tel que citron, orange, violette, café, chocolat, caramel, pistaches, vanille, thé, etc., etc. (Voir les *Crèmes*.)

### **Tôt-fait.**

Détrempez dans une terrine une cuillère ou deux de farine avec trois œufs entiers et deux jaunes, ajoutez un peu de sel, un peu de fleur d'oranger, une pincée de sucre, un litre de lait ; vous passez le tout au travers d'une passoire dans une tourtière bien beurrée ; placez votre tourtière sur une paillasse de cendres rouges, remuez avec une cuillère de bois jusqu'à ce que cet appareil commence à prendre, puis vous couvrez votre tourtière avec le four de campagne chargé de cendres rouges et chauffé préalablement à la flamme du foyer. Voyez de temps en temps, en levant le four de campagne, si un côté ne prend pas plus vite couleur que l'autre et tournez le feu afin d'égaliser la cuisson. Dès que votre tôt-fait a

une belle couleur, vous le servez dans la tourtière même où il a cuit.

*Observation.* — On peut donner au têt-fait le parfum ou le goût préféré de l'amphitryon, généralement on emploie l'eau de fleur d'oranger, les zestes de citron ou d'orange et on incorpore ces parfums en même temps que le lait. Suivant le goût, on peut également glacer en saupoudrant la surface du têt-fait de sucre en poudre vanillé ou autre et l'on fait chauffer à nouveau le four de campagne ou une pelle rouge que l'on passe au-dessus afin de faire caraméliser légèrement le sucre.

On peut également faire le têt-fait au fromage, alors on supprime le sucre.

### **Œufs en Surprise.**

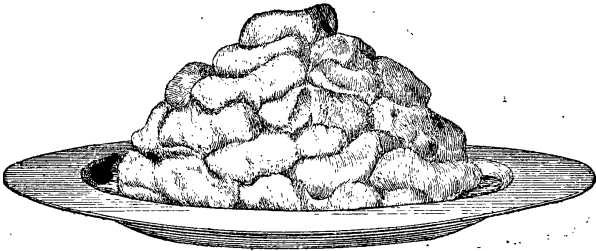
Percez vos œufs à chaque extrémité, passez une paille dans l'intérieur afin de crever le jaune, soufflez par un des bouts afin de le vider complètement, rincez vos coquilles, remplissez-les de différentes crèmes après les avoir bien égouttées et séchées, bouchez les extrémités avec un peu de pâte d'amandes, faites-les cuire au bain-marie en vous servant d'une grille confectionnée à cet usage. Lorsque vos crèmes sont prises, vous égouttez vos œufs, les essuyez et les servez comme s'ils étaient cuits à la coque.

### **Œufs à la Neige.**

Séparez les blancs et les jaunes de douze œufs frais, battez les blancs en neige, sucrez-les avec une demi-livre de sucre en poudre, comme si vous eussiez l'intention de faire des meringues. Ayez deux litres de lait bouilli, sucrez-le d'une demi-livre environ, ajoutez un peu de fleur d'oranger ou un zeste de citron ou encore une odeur préférée. Laissez votre lait sur un bon feu et lorsqu'il bouillira, vous ferez pocher vos œufs en les mettant par cuillerée dans votre lait, retournez-les, puis vous les égouttez sur un tamis.

Liez votre lait avec les douze jaunes d'œufs, passez

cette crème à l'étamine, mettez-la sur le feu et faites-la prendre en ne cessant de l'agiter en tous sens. Dès que votre crème commence à masquer votre spatule ou cuillère,



Œufs à la neige (fig. 90).

vous la retirez du feu, dressez vos œufs sur votre plat, passez votre crème à l'étamine et masquez-en vos œufs à la neige, servez comme entremets ou plat de douceur, dans un goûté avec biscuits à la cuillère ou de Savoie. (Voir fig. 90.)

*Observation.* — On peut faire un plat d'œufs à la neige de différentes couleurs soit en variant la couleur de la crème soit en saupoudrant à la surface de chaque œuf poché différentes couleurs de sucres en grains; dans ces deux cas on peut dresser les œufs à la neige en pyramide ou en turban. De même l'on peut colorer la meringue avant de la pocher, mais ceci n'ajoute rien à la qualité. Si l'on veut glacer épais, il faut attendre que la crème soit refroidie.

### Crêpes.

Mettez dans une terrine un demi-litre de farine, quatre jaunes d'œufs, deux œufs entiers, un peu de sel et poivre blanc, délayez le tout avec un peu d'eau filtrée en ayant soin de ne pas cordeler la pâte, c'est-à-dire que la pâte doit être lisse et ni trop claire ni trop épaisse; terminez cette pâte en additionnant un peu de bonne huile d'olive et un blanc d'œuf fouetté en neige.

Faites clarifier un quart de beurre, mettez-en un peu dans votre poêle, faites chauffer, versez une cuillerée de

votre pâte, étendez-la en donnant un mouvement de rotation à votre poêle, et faites cuire sur un feu modéré, retournez votre crêpe en donnant un mouvement rétrospectif du poignet, c'est-à-dire en la faisant sauter, laissez-la cuire quelques minutes et servez lorsque vous en aurez ainsi préparé une-quantité suffisante.

### **Observation sur l'emploi des Crêpes.**

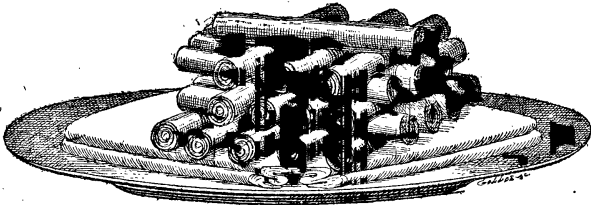
La crêpe non sucrée s'emploie de bien des manières; tantôt vous en formez des cannelons garnis de farce ou d'un salpicon quelconque, vous les fermez soit en les pliant soit en fermant l'orifice de chaque côté d'un peu de farce fine, vous les panez et les faites frire à feu vif, ou bien vous en foncez des tartelettes ou des moules à Darioles, que vous beurrez préalablement; vous garnissez ces moules d'une farce ou d'un salpicon ou même d'un appareil à croquettes ou à cromesquis, les saupoudrez de mie de pain ou de gastrite mêlée de fromage râpé et les poussez à four vif. Démoulez pour dresser comme garniture ou hors-d'œuvre chaud.

On peut former l'appareil uniquement de jaunes d'œufs et d'eau légèrement salée; à l'aide d'un moule que vous beurrez chaque fois avant de le tremper dans l'appareil, vous obtenez en le faisant frire avec soin de jolies petites timbales, minces comme des gaufrettes et que vous pouvez garnir d'huitres à l'allemande, de queues de crevettes ou d'autres salpicons et servir comme garniture de relevé. On pourrait multiplier à l'infini l'emploi de la crêpe ou de l'appareil en variant plus ou moins la composition ou simplement la garniture, c'est au praticien à savoir composer celle-ci suivant la circonstance ou la composition de son menu.

### **Pannequets du Rocher de Cancale.**

Mettez dans une terrine deux ou trois cuillerées de farine, un peu de sel, une pincée de sucre, trois jaunes d'œufs et deux œufs entiers, un peu d'eau de fleur d'orange et deux macarons amers écrasés, détrempez le tout avec un peu de bon lait comme la pâte à crêpes ci-dessus,

c'est-à-dire ni trop ferme ni trop claire; ajoutez un blanc d'œuf fouetté en neige et gros comme une noix de beurre fin. Ayez un quart de beurre clarifié, graissez-en légèrement votre poêle, versez-y une cuillerée de cette pâte,



Pannequets du Rocher de Cancale (fig. 91).

faites cuire à feu vif, retournez vivement votre petite crêpe, placez au centre un peu de marmelade d'abricot, pliez votre pannequet, glacez-le à la pelle rouge après l'avoir saupoudré de glace de sucre et continuez de faire vos crêpes comme la précédente jusqu'à complet épuisement de votre pâte. Dressez vos pannequets garnis d'abricots, de reines-Claude, de mirabelles et autres confitures sur une serviette d'entremets pliée à cet effet et servez. (Voir fig. 91.)

*Observation.* — On forme généralement une couronne de ces pannequets ou on les croise comme une assiettée de biscuits.

On peut servir les pannequets sans les rouler, sans les garnir et sans les glacer, mais alors ils ressemblent simplement à de petites crêpes sucrées desquelles ils ne diffèrent que par le parfum des macarons amers et de l'eau de fleur d'oranger ainsi que par la délicatesse que leur donnent le lait et le beurre fin dont ils sont formés.

### Omelette au Naturel.

Cassez vos œufs dans une terrine, assaisonnez-les de sel et poivre, battez-les au moment de les verser dans la poêle dans laquelle vous aurez mis un morceau de beurre proportionné à la quantité d'œufs dont votre omelette est composée. Ayez soin que votre beurre soit bien chaud

lorsque vous versez vos œufs dans la poêle et soulevez légèrement et vivement les parties de l'omelette à mesure qu'elles sont cuites, rassemblez-la en lui donnant la forme d'un chausson et versez-la sur votre plat sans lui laisser prendre trop de couleur.

Quelques praticiens la font sauter jusqu'à ce qu'elle soit cuite, sans se servir de fourchette, l'omelette est plus moelleuse, le feu doit être clair et vif.

### **Omelette aux fines Herbes.**

Cassez vos œufs dans une terrine avec un peu de beurre fin, battez-les après les avoir assaisonnés de sel, poivre, fines herbes et faites cuire comme l'omelette au naturel.

### **Omelette à l'Oignon.**

Passez un peu d'oignon haché et blanchi au beurre; dès qu'il atteint un certain degré de cuisson, il devient blond, versez alors une omelette assaisonnée et bien battue dans votre poêle, faites-la comme à l'ordinaire et servez.

### **Omelette au Fromage.**

Cassez votre omelette, assaisonnez-la de sel, poivre, une bonne pincée de fromages permesan et gruyère râpés, battez-la bien et faites-la comme l'omelette au naturel en la tenant plus ou moins cuite (baveuse) suivant le goût de l'amphitryon, on peut également couper le fromage en dés lorsque ce n'est que du fromage de gruyère et le placer au centre de l'omelette.

### **Omelette au Lard.**

Coupez un demi-quart de lard de poitrine en dés, passez-le au beurre; lorsqu'il est cuit à point, versez votre omelette, remuez vivement afin que votre lard soit partout également mêlé, terminez comme l'omelette au naturel et servez.

### **Omelette au Jambon.**

Coupez votre jambon en petits dés, passez-le au beurre,

égouttez-le, mettez-le dans une petite casserole avec une cuillerée de glace ou d'extrait clarifié; faites votre omelette comme à l'ordinaire, placez votre jambon au centre, refermez-la sur elle-même, renversez-la sur un plat et servez.

On peut également la faire comme l'omelette au lard indiquée ci-dessus.

### **Omelette à l'Italienne.**

Faites dégorger un peu de lard de poitrine, enlevez-en la couronne, coupez votre lard en petits dés, passez-le au beurre à feu vif, puis vous le mettez dans une petite casserole avec une cuillerée de demi-glace, un peu de sauce tomate réduite, vous faites votre omelette comme à l'ordinaire, versez votre petit lard ainsi préparé dans le cœur de votre omelette, la pliez sur elle-même et la servez avec un peu de sauce tomate à part; quelques praticiens la servent sous l'omelette.

### **Omelette aux Croûtons.**

Coupez de petits dés de pain de mie, passez-les au beurre, battez bien votre omelette, versez-la sur vos croûtons et terminez-la comme à l'ordinaire.

### **Omelette aux Champignons.**

Coupez vos champignons en petites escalopes, passez-les au beurre à feu vif, assaisonnez-les de sel, poivre et un peu d'ail pilé, battez votre omelette, versez-la sur vos champignons, terminez-la comme à l'ordinaire et servez.

*Observation.* — On peut également hacher les champignons, les passer au beurre et les battre dans l'omelette, de même qu'un ragoût de champignons, morilles ou mousserons se sert dans le cœur de l'omelette comme il est indiqué à l'article *Omelette aux truffes*.

### **Omelette aux Truffes.**

Coupez vos truffes en lames ou en liards, passez-les à

l'huile ou au beurre à feu vif, mettez-les dans une petite casserole avec une cuillerée de demi-glace ou d'espagnole réduite au vin de Madère, faites votre omelette comme à l'ordinaire, couchez votre ragoût de truffes au centre, repliez votre omelette en forme de chausson et servez.

*Observation.* — Vous pouvez hacher les truffes, les battre dans l'omelette.

La truffe de Savoie a un petit goût d'ail très fin, et est extrêmement délicate en omelette ou en œufs brouillés.

La truffe de Bourgogne a moins de parfum ; mais néanmoins a son mérite lorsqu'elle est cuite à la provençale, c'est-à-dire passée au beurre ou à l'huile avec une pointe d'ail et terminée avec une cuillerée de demi-glace.

Choisissez toujours de préférence la truffe du Périgord ; elle est plus noire et plus parfumée.

L'omelette aux truffes peut également être saucée d'une Périgueux ou d'un peu d'espagnole réduite dans laquelle vous incorporez un peu de truffe hachée.

### **Omelette aux Rognons.**

Coupez vos rognons en lames minces, faites-les sauter au beurre à feu vif, mettez-les dans une casserole avec un peu d'espagnole, assaisonnez d'un peu de cayenne, ajoutez quelques lames de truffes ou de champignons, faites votre omelette comme à l'ordinaire, versez votre ragoût de rognons au centre, repliez-la en chausson et servez.

*Observation.* — Voyez les différentes manières de préparer les rognons et procédez comme il vient d'être dit pour terminer l'omelette ; choisissez de préférence le rognon de veau pour garnir votre omelette et même lorsqu'il a été rôti préalablement.

### **Omelette à la Paysanne**

Hachez un peu d'oignon, passez-le au beurre, puis vous aurez une livre de viande cuite bien hachée soit bœuf



bouilli, soit gigot, soit volaille ou gibier, que vous mettez dans une terrine avec sel, poivre, fines herbes, ciboulettes hachées, un peu de cayenne, puis vous cassez un à un vos œufs dans votre hachis en les mélangeant au fur et à mesure ; huit œufs suffisent pour cette quantité, versez votre omelette dans la poêle, laissez la cuire à feu modéré et lorsqu'elle est compacte, vous la retournez comme une crêpe, la laissez cuire jusqu'à ce qu'elle ait une belle couleur et servez sans la laisser dessécher. Cette omelette doit être moelleuse sans être baveuse.

### **Omelette à l'Oseille.**

Ciselez une poignée d'oseille, passez-la au beurre dans une petite casserole, assaisonnez-la de sel, poivre, un peu de muscade et lorsqu'elle est froide, vous cassez vos œufs dedans ; assaisonnez votre omelette et faites-la cuire comme l'omelette aux fines herbes ; dressez-la de même et servez.

### **Omelette à la Portugaise.**

Faites sauter vos tomates comme il est indiqué à l'article *Tomates sautées à la portugaise* ; faites votre omelette comme à l'ordinaire. Couchez vos tomates dans le milieu, refermez ou repliez-la sur elle-même en forme de chausson et servez.

### **Omelette aux Piments verts.**

Ciselez vos piments, battez-les avec vos œufs et faites votre omelette comme à l'ordinaire.

*Observation.* — L'omelette aux rognons, aux champignons, cèpes, morilles, tomates, etc., peut être accompagnée de piments verts.

### **Omelette aux Pointes d'Asperges.**

Faites blanchir vos pointes d'asperges à l'anglaise, liez-les avec une cuillerée de sauce velouté ou simplement avec un peu de beurre ; couchez-les au centre d'une ome-

lette ordinaire et après l'avoir repliée sur elle-même vous la servez.

*Observation.* — Toute omelette garnie de légumes se fait comme les précédentes.

### **Omelette aux Pommes de terre.**

Coupez vos pommes de terre en petits dés, faites-les sauter au beurre après les avoir fait blanchir ; lorsqu'elles sont rissolées légèrement, vous versez vos œufs battus en omelette par-dessus ; pliez votre omelette en chausson et servez.

### **Omelette à la Turque.**

Faites crever une poignée de riz dans un bon consommé, assaisonnez-le de sel, poivre, muscade et une pincée de safran, mettez-le à la bouche du four après l'avoir bien égoutté ; terminez votre riz avec un peu de glace de volaille et une pincée de parmesan râpé, mettez cet appareil au centre d'une omelette ordinaire, fermez-la sur elle-même et servez.

### **Omelette à la Dauphine.**

Faites une marmelade de pommes de reinettes, garnissez-en une omelette au sucre ordinaire, saupoudrez de glace de sucre la surface de l'omelette et glacez-la à la pelle rouge ou à l'aide d'un hâtelet en fer rougi au feu.

On peut aromatiser la marmelade de pommes d'un zeste de citron, ou d'un bâton de cannelle de Ceylan, ou mêler un peu de confiture d'abricot ou de groseille dans cette marmelade.

### **Omelette aux Pommes.**

Coupez vos pommes en quatre, épluchez-les, coupez-les en lames minces, faites-les sauter au beurre avec un peu de sucre en poudre, lorsque ces pommes sont glacées vous les incorporez dans le milieu d'une omelette sucrée ordinaire ; glacez votre omelette et servez.

### Omelette au Sucre.

Cassez vos œufs en séparant les jaunes des blancs, travaillez les jaunes avec le sucre, lorsque cet appareil commence à blanchir ; ajoutez vos blancs au fur et à mesure, faites fondre votre beurre dans une poêle sur un bon feu, versez votre omelette dès que votre beurre est bien chaud, rassemblez votre omelette dans un coin de la poêle, renversez-la sur votre plat en la roulant sur elle-même en forme de chausson, glacez votre omelette, formez un dessin à la surface à l'aide d'une baguette de fer rougie au feu et servez.

*Observation.* — On peut parfumer l'omelette au sucre en ajoutant un zeste de citron ou d'orange, un peu de sucre vanillé ou une liqueur quelconque.

### Omelette au Rhum.

Battez votre omelette comme l'omelette au sucre, ajoutez-y un peu de rhum, faites-la de même qu'une omelette ordinaire, versez du rhum autour après l'avoir saupoudrée de sucre en poudre, mettez-y le feu et servez-la tandis que le rhum brûle en la glaçant ; les convives se chargent de l'arroser afin d'user l'alcool.

### Omelette aux Confitures.

Faites une omelette au sucre ordinaire, couchez dans le milieu une cuillerée ou deux d'une confiture quelconque en préférant toutefois les marmelades, repliez-la en forme de chausson, saupoudrez-la de sucre, glacez et servez.

### Omelette Célestine.

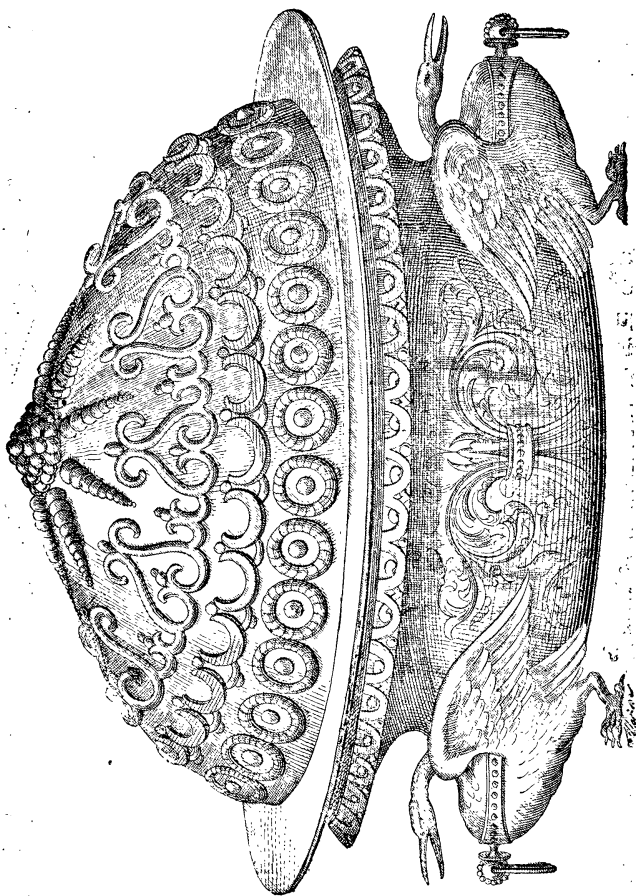
Faites trois petites omelettes au sucre, garnissez-les de trois confitures différentes ou même d'une crème frangipane ; dressez-les sur le même plat sans les glacer et servez.

*Observation.* — L'omelette célestine se fait également

d'une seule omelette, composée de trois sortes de confitures ou crème. On peut également aromatiser l'omelette et la glacer en la quadrillant à l'aide d'un fer rouge.

### Omelette soufflée.

Cassez huit œufs en séparant les jaunes des blancs ; mettez vos jaunes dans une terrine avec trois cents



Omelette soufflée (fig. 92).

grammes de sucre en poudre, un bâton de vanille ou un zeste de citron haché très fin ; battez bien vos jaunes et

vosre sucre jusqu'à ce que vosre appareil blanchisse et forme le ruban lorsqu'on lève la spatule au-dessus de l'appareil, ensuite vous battez vos blancs en neige, qu'ils soient fermes, en mélangez d'abord une cuillerée puis le tout avec vos jaunes, retirez le bâton de vanille, beurrez un plat en métal, couchez vosre omelette en lui donnant une belle forme, décorez vosre omelette au cornet ou à la cuillère, mettez-la cuire au four ou sous un four de campagne, retournez vosre plat afin qu'elle prenne couleur et cuise également des deux côtés, glacez-la de glace de sucre et à four plus vif et servez. (Voir *fig.* 92.)

*Observation.* — L'omelette soufflée se fait aussi différemment, c'est-à-dire qu'étant terminée comme il vient d'être expliqué, vous mettez un quart de beurre dans une poêle, vous y versez vosre omelette, la retournez et dès que l'action du feu se fait sentir d'une manière sensible, que l'omelette a bu le beurre, vous la versez sur vosre plat que vous mettez cuire comme la précédente sous le four de campagne ou dans un four modéré.

Quelques praticiens ajoutent un peu de fécule de riz ou de pommes de terre qu'ils incorporent dans les jaunes avant d'y mêler les blancs en neige, ce qui a pour résultat de donner une certaine solidité à l'omelette lorsqu'elle sort du four, mais aussi ce qui lui enlève une partie de la délicatesse qu'elle doit avoir sans cette addition ; néanmoins, comme je dois en donner la recette, je dirai qu'il est de toute utilité de faire cuire cette omelette plus longtemps afin que le cœur de l'omelette soit atteint par l'action du foyer ; on peut également la décorer au cornet, à la poche ou à la cuillère comme l'omelette soufflée ordinaire. Cette dernière omelette se moule ; à cet effet vous beurrez un moule, le panez d'une mie de pain fine, garnissez vosre moule de l'appareil et faites cuire au four. Démoulez au moment de servir car l'omelette retombe plus vite qu'elle ne monte.

Tous les parfums et liqueurs s'accordent dans ce genre d'entremets, mais il est urgent de mettre les liqueurs comme les parfums avec les jaunes, sauf, cependant, que vous mettez la liqueur lorsque vos jaunes sont battus,

tandis que vous pouvez mettre la vanille dès le principe, et cela afin de ne pas trop faire fondre le sucre, ce qui relâcherait l'appareil et de plus le parfum des liqueurs s'évaporerait trop.

J'ajouterai qu'afin d'éviter que l'omelette soufflée ne soit un peu fade, un grain de sel dans les jaunes lui donne de la qualité.

### Omelette soufflée à l'Élixir de Garus.

Battez vos blancs en neige, mélangez-y vos jaunes et votre sucre, continuez de fouetter sur un feu doux, ajoutez la valeur de deux petits verres d'Élixir de Garus, beurrez un plat creux ou une tourtière, versez votre omelette dedans et faites cuire à four modéré ou au four de campagne. Lorsque votre omelette a une belle couleur, saupoudrez-la de glace de sucre, faites-la glacer à four vif ou à la pelle rouge, arrosez-la d'un peu d'Élixir de Garus et servez.

*Observation.* — On peut également faire cette omelette comme il est indiqué à l'article *Omelette soufflée*; mais alors il faut employer moitié moins de jaune et ne mettre votre liqueur qu'au moment d'incorporer vos blancs d'œufs.

*Observation particulière.* — Si vous employez de la fleur de gruau ou farine de première qualité pour remplacer la fécule de riz ou de pommes de terre, ayez soin de la mélanger très légèrement, autrement votre omelette ne saurait être bien réussie.

---

# ENTREMETS DE CUISINE

## Crèmes.

Les entremets de cuisine qui font les délices de la cuisine française doivent être l'objet de soins particuliers de la part des praticiens ; le décor par sa variété doit chaque jour enrichir cette belle partie de l'art culinaire sans pour cela que la base ou le fond en soit le moins du monde altéré ; en se rendant compte par lui-même, l'artisan trouvera de nouveaux entremets auxquels il donnera une dénomination spéciale d'après les détails d'ornementation où suivant la principale base de l'entremets.

Il est essentiel de suivre un ordre. Les crèmes de différentes espèces dont je vais donner les recettes peuvent être modifiées par le praticien suivant le goût et la fortune de l'amphitryon, c'est-à-dire que l'on peut tout en variant les parfums faire une économie notable en donnant plus ou moins de délicatesse aux entremets ; ainsi la fleur d'oranger ou les zestes de citron et d'orange peuvent parfois satisfaire le goût des convives autant que la vanille, le café ou le chocolat, etc.

Les crèmes ne se cuisent pas toutes de la même manière. La crème pâtissière se cuit sur un feu modéré, mais doit bouillir, afin que sa composition devienne d'un bon goût.

La crème anglaise également, quoique d'une tout autre composition, se cuit sur un feu modéré, mais ne doit pas bouillir.

Les crèmes au café, au chocolat, à la vanille, au citron, à la fleur d'oranger, etc., doivent être cuites au bain-marie avec feu dessus, feu dessous ; les crèmes collées au Bavarois se font cuire comme la crème à l'anglaise en ayant soin de ne mêler la gélatine ou la colle de poisson que lorsque la crème et la colle sont tièdes. (Voir les degrés mentionnés.)

Les crèmes au beurre doivent être cuites au bain-marie mais constamment fouettées, même en les faisant refroidir, et le beurre ne doit être mêlé que lorsqu'elles sont tièdes, presque froides ; les crèmes fouettées pour meringues ou pour garniture de biscuits ou gâteaux légers doivent être prises dans un endroit frais ou sur la glace. Voir les différentes manières d'opérer ci-après.

### **Crème pâtissière.**

Mettez dans une casserole une demi-livre de sucre en poudre, un quart de farine, un quart de beurre, six œufs entiers, travaillez le tout ensemble, mouillez cette pâte avec deux litres de lait préalablement bouilli ; ajoutez une cuillerée de fleur d'oranger ou un arôme quelconque, faites cuire cette crème en plein feu en ayant soin de remuer constamment afin que votre crème soit lisse et n'attache pas au fond de votre casserole. Dès que votre crème commence à bouillir, mettez-la sur le coin de votre foyer et laissez-la mijoter une heure, passez-la à l'étamine si vous le jugez nécessaire et servez-vous-en pour garnir les entremets dans lesquels il en sera fait mention ; principalement pour les flans, les fanchonnettes, les gâteaux de Pithiviers en additionnant un peu de pâte d'amandes, et en ayant soin d'ajouter les parfums ou aromes indiqués et même en additionnant une partie de crème fouettée si l'entremets l'exige.

### **Crème à l'Anglaise.**

Mettez dans une casserole six ou huit jaunes d'œufs passés à l'étamine, un quart de sucre vanillé ; liez vos jaunes avec un litre de lait, faites partir en plein feu ne cessant de remuer à l'aide d'une spatule, passez-la à l'étamine dans une terrine, vannez-la de temps en temps afin qu'en refroidissant votre crème ne tourne pas. Cette crème peut être prise ensuite au bain-marie ou servir de sauce pour une quantité d'entremets tels que : œufs à la neige, timbale Condé, etc. ; ou comme il est indiqué à la *Glace vanille*.

De même, étant collée, cette crème se sert comme bava-



rois, et en-un mot forme la base de différents entremets par l'addition d'une partie de crème fouettée ou d'une purée de marrons ou encore de petits raisins de Corinthe, angélique et cédrat.

### **Crème à la fleur d'Oranger.**

Cassez dans une terrine six jaunes et deux œufs entiers, mouillez avec un litre de bonne crème ou de bon lait, ajoutez cent vingt grammes de sucre ou cent cinquante grammes, deux cuillerées de fleur d'oranger ; lorsque votre sucre est fondu, passez votre crème dans un plat creux ou dans un moule légèrement beurré, faites prendre votre crème au bain-marie, laissez-la refroidir et servez après l'avoir démoulée ou dans un plat dans lequel vous l'aurez fait prendre. On peut glacer la surface en plaçant un four de campagne ou un couvercle chargé de cendres rouges pendant quelques minutes au-dessus de l'entremets pendant sa cuisson ; à moins que l'on n'ait la facilité ou le loisir de le faire cuire au four dans un bain-marie.

### **Crème à la Vanille.**

Cassez six œufs dont vous mettez quatre jaunes et deux œufs entiers dans une terrine avec deux cents grammes de sucre, un bâton de vanille et un litre de crème ou de bon lait bouilli, battez le tout ensemble avec un fouet en buis ou à blanc d'œuf, passez votre crème à l'étamine, versez votre crème dans un plat creux, faites-la cuire au bain-marie en l'agitant jusqu'au moment où elle commence à prendre, alors vous la couvrez d'un couvercle garni de cendres rouges et au bout d'un quart d'heure, vingt minutes, vous vous assurez que votre crème est suffisamment prise, la laissez refroidir jusqu'à l'heure du service et servez.

### **Crème au Café.**

Mettez griller du café moka ; pendant ce temps, faites bouillir votre lait ou votre crème ; lorsque votre café est blond, vous le jetez dans votre lait bouillant, le couvrez

pendant une demi-heure afin que l'infusion se fasse, passez votre infusion et liez-la avec une quantité de jaunes d'œufs proportionnée à la quantité de lait, sucrez également dans les proportions indiquées pour les crèmes ordinaires, passez votre crème à l'étamine et faites-la prendre au bain-marie dans un plat creux.

*Observation.* — Cette crème peut également se faire au café noir par les mêmes principes ou en remplaçant le lait par un sirop léger dans lequel vous faites infuser votre café comme il est indiqué à la *Glace au moka*. Cette crème peut également se faire cuire en petits pots.

### **Crème au Chocolat Vanillé.**

Faites fondre quatre tasses de chocolat avec un peu d'eau, mouillez-le avec un litre de bon lait comme pour faire du chocolat à la crème, sucrez-le légèrement, cassez dans une terrine six jaunes d'œufs, passez-les à l'étamine, versez petit à petit votre chocolat sur vos jaunes en les fouettant vivement afin que les jaunes ne soient pas saisis par le chocolat bouillant, passez cet appareil à l'étamine dans un plat creux et faites cuire votre crème au bain-marie en ayant soin de la couvrir comme les précédentes d'un couvercle garni de cendres rouges. Lorsque votre crème est prise, mettez-la refroidir et servez-la dans le plat dans lequel elle a cuit.

*Observation.* — De même, cette crème peut être cuite et servie en petits pots et le même appareil avec l'addition d'un peu de gélatine ou colle de poisson clarifiée peut se servir comme bavarois ou crème renversée froide ; dans ce cas on la fait prendre à la glace au lieu de la faire prendre au bain-marie.

### **Crème au Thé.**

Faites une infusion de thé un peu forte, passez-la, cassez huit jaunes d'œufs dans une terrine, ajoutez deux cents grammes de sucre, puis vous versez sur vos jaunes d'œufs votre infusion d'abord en fouettant vivement, puis

vous ajoutez un litre de lait bouilli, ou crème également bouillie, passez votre appareil à l'étamine ou dans un chinois, faites cuire cette crème au bain-marie, la glacez au four de campagne et lorsqu'elle est froide servez-la.

On peut également additionner un peu de gélatine ou de colle de pied de veau ou de poisson dans l'appareil cuit à point et le faire prendre à la glace.

### **Crèmes renversées chaudes ou froides.**

Les crèmes renversées se font comme les crèmes ordinaires en ayant soin d'augmenter la quantité d'œufs ou en laissant subsister une partie des blancs d'œufs.

#### **Crème renversée à l'Orange.**

Cassez huit œufs dans une terrine en séparant les quatre derniers blancs que vous conservez pour vous en servir au besoin ; ajoutez deux cents grammes de sucre, le zeste d'une orange, versez en fouettant un litre de lait bouilli sur vos jaunes, passez le tout à l'étamine, faites cuire votre crème au bain-marie dans un moule légèrement beurré, lorsqu'elle est prise, vous la laissez quelques secondes dans le moule, la renversez sur une serviette pliée à cet effet et la servez froide ou chaude.

#### **Crème renversée au Citron.**

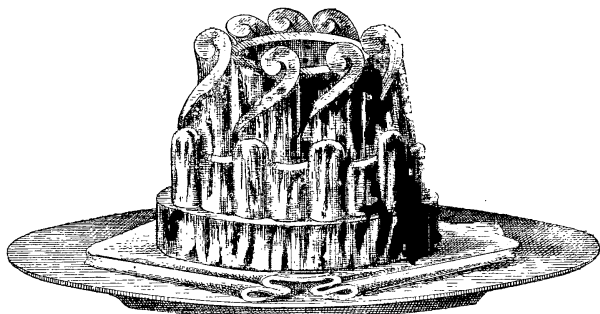
Préparez votre crème comme la crème à l'orange, en ayant soin de remplacer le zeste d'orange par celui d'un citron et servez de même.

*Observation.* — Ces crèmes se servent également dans des petits pots ou dans un plat creux ; elles se servent chaudes ou froides.

Ce même appareil sert à confectionner le bavarois par l'addition d'un peu de gélatine ou de colle de poisson, de colle de pied de veau ou de couennes blanchies et préparées à cet effet, ainsi que par l'addition d'un peu de crème fouettée.

### Crème renversée au Caramel.

Mettez dans un moule à charlotte (uni) un peu de sucre, faites-le cuire au caramel, tournez votre moule sur lui-même de sorte qu'il soit verni à l'intérieur d'une couche de caramel ; faites une crème à la fleur d'oranger dans laquelle vous incorporez quelques grammes de bon caramel ; versez votre crème dans ce moule, faites-la cuire au



Crème renversée au Caramel (fig. 93).

bain-marie et démoulez-la au moment de la servir ; le caramel se détache de lui-même autour de la crème, au besoin on verse une goutte de cognac dans le moule lorsque la crème est renversée et on arrose le tout avec le caramel. Cette crème se sert à même sur le plat à moins que vous ne serviez la sauce à part, dans ce cas on peut la démouler sur un biscuit.

Vous pouvez garnir des petits pots de cet appareil ou un plat creux à crème et les faire cuire au bain-marie. (Voir fig. 93.)

### Crème aux Pistaches.

Mondez vos pistaches, pilez-les au mortier, passez-les au tamis de crin, mettez cette purée dans une terrine avec six jaunes, versez la crème bouillie par-dessus en fouettant vivement afin que les jaunes ne se trouvent pas saisis trop vite ; sucrez votre crème, mettez-la chauffer une ou deux minutes en la fouettant, passez-la à l'éta-

mine ; dès qu'elle glace la spatule, mettez-la cuire au bain-marie avec feu dessus et servez après l'avoir fait refroidir.

On peut coller également cet appareil et servir la crème sous forme de bavarois en ajoutant un peu de crème fouettée, au lieu de la faire prendre au bain-marie. (Voir les *Bavarois* en général ainsi que les *Observations*.)

Cette crème, sans l'addition de la colle et de la crème fouettée, peut se faire prendre comme glace dans une sarbotière et demande à être bien travaillée. Si la couleur de la pistache n'était pas assez foncée, on pourrait incorporer un peu de vert d'épinard, ou de vert d'office.

### **Crème à l'Angélique.**

Cassez six œufs dont vous séparez les blancs, mettez vos jaunes dans une terrine avec cent grammes de sucre en grains, travaillez-les jusqu'à ce que les jaunes blanchissent, versez alors un demi-litre de bonne crème double bouillie en fouettant vivement, ajoutez un peu de marasquin et de kirsch, passez votre appareil à l'étamine dans un plat à crème, faites prendre au bain-marie en agitant la crème à l'aide d'une spatule jusqu'au moment où la crème commence à prendre ; alors vous aurez un demi-quart d'angélique coupée en filets minces que vous mélangerez à votre appareil, vous couvrez d'un four de campagne garni de cendres rouges et, lorsque votre crème est légèrement prise, vous la mettez refroidir. Décorez-la à l'aide de losanges ou d'anneaux d'angélique confite ou déconfite dans un sirop et servez.

### **Crème frite.**

Faites bouillir un litre de lait ou de crème, détrempez six jaunes dans une terrine avec cent grammes de farine et cent cinquante grammes de sucre en poudre, ajoutez deux œufs entiers, puis détrempez cet appareil avec votre lait bouillant, ajoutez un peu d'eau de fleur d'oranger ou un zeste de citron, faites cuire votre crème pendant vingt minutes, versez-la dans une plaque légèrement beurrée, lorsque votre crème est refroidie, elle est compacte : vous la coupez par losanges ou en petites bandes de quatre

centimètres de longueur sur deux de largeur, panez ces crèmes à l'anglaise, c'est-à-dire en les trempant dans une omelette, puis dans une mie de pain tamisée, faites frire à feu vif et servez sur une serviette pliée à cet effet.

### Crème grillée.

Cassez vos six œufs dans une terrine, travaillez les jaunes avec cent grammes de sucre, mettez infuser quelques amandes mondées et passées au four dans un demi-litre de lait bouillant, liez votre appareil avec cette infusion, passez-la à l'étamine dans un plat creux, faites prendre au bain-marie, saupoudrez la surface de cette crème de glace de sucre et grillez-en la surface avec une baguette de fer rougie au feu en formant des quadrilles.

On peut également griller des petits pots.

### Observations sur les Crèmes frites.

Les crèmes frites ou plutôt l'appareil des crèmes frites disposé en petites bandes de quatre centimètres de longueur sur deux de largeur peuvent également être grillées sur une feuille de papier beurrée posée sur un gril. La paillasse doit être composée de cendres rouges et le gril assez élevé.

Cet appareil peut être lié de différentes manières comme nous l'avons vu d'abord à l'article *Crème frite*, puis lorsque la crème est cuite en ajoutant une omelette de trois ou quatre œufs entiers qui cuisent par l'action de la chaleur de la crème et qui aident à la consistance que cette dernière doit avoir ; dans ce dernier cas, on peut ajouter gros comme une noix de beurre fin, ce qui aide à la détrempe de la crème qui doit être lisse.

On peut ajouter dans cette crème quelques macarons amers écrasés et un peu de fleur d'oranger.

### Crème meringuée.

Après avoir fait une crème comme il vient d'être indiqué, c'est-à-dire aux différents goûts ou parfums, vous la laissez refroidir un instant, puis la garnissez de merin-

gue, la décidez au cornet, la faites cuire à four doux, et dès que la meringue est cuite, vous remplissez les dessins de différentes confitures, telles que : groseille, abricot, etc., etc., et servez votre crème chaude ou froide suivant le goût de l'amphitryon ou des convives.

### Crème Italienne.

Mettez dans une terrine quatre œufs entiers, cent vingt-cinq grammes de sucre en poudre, deux cuillerées de fleur d'oranger et un litre de crème double. Battez le tout en neige, versez votre appareil dans un plat creux, couvrez-le d'un four de campagne garni de cendres rouges et, lorsqu'il aura pris une belle couleur, saupoudrez d'écorces de citron, de cédrat et d'angélique hachées, ajoutez un peu de pistaches mondées et effilées, saupoudrez de sucre en poudre et glacez à la pelle rouge; servez lorsqu'elle aura pris une belle couleur blonde.

*Observation.* — Vous pouvez également simplifier cette crème : battez dans une terrine vos quatre œufs entiers, votre sucre et votre crème avec le parfum que vous préférez, lorsqu'elle est prise en neige, versez ou dressez-la dans un plat creux; faites cuire au bain-marie avec un couvercle garni de cendres rouges et, dès qu'elle a pris une belle couleur, servez-la chaude ou froide.

### Crème en Rocher.

Faites des œufs à la neige de différentes couleurs, montez-les en rocher, puis vous liez le lait dans lequel vous les aurez fait pocher et versez cette crème sur votre rocher lorsqu'elle est refroidie.

*Observation.* — Vous pouvez également faire un rocher avec une crème frite, la masquer de meringue et faire cuire à four doux.

On peut historier ce rocher en lui donnant la forme d'un rocher connu et en parsemant à la surface de la meringue un sucre vert d'office ou de toute autre couleur imitant la mousse ou le gazon fleuri.

### Crème à la Napolitaine.

Mettez dans une casserole six jaunes et trois blancs d'œufs, deux cent cinquante grammes de sucre en poudre, une cuillerée de crème de riz, et un bon petit verre de rhum ; battez le tout avec un litre de lait bouilli, mettez votre casserole sur le feu, remuez avec une spatule et faites cuire une demi-heure, garnissez un plat creux de cette crème, meringuez-la, décorez-la, faites cuire à four modéré et servez chaude ou froide.

*Observation.* — On peut incorporer un peu de cédrat, d'angélique ou de pistaches mondées et hachées dans cette crème et la garnir de petits biscuits à la cuillère ou de petits mignons à la vanille ; quelques praticiens entourent cette crème d'une marmelade de citrons, mais en France c'est exceptionnel.

### Crème minime.

Faites pocher quelques œufs dans une casserole de lait sucré aromatisé, placez-les sur votre plat après les avoir parés, puis vous liez votre lait avec six jaunes d'œufs, une pincée de fleur de riz ou de fécule de pommes de terre, gros comme une noix de beurre fin ; vous versez cette crème sur vos œufs et servez.

On peut remplacer la crème minime par un sabaillon ou une anglaise vanillée, de même qu'on remplace en Italie le beurre fin par une cuillerée d'huile fine, et l'on fait prendre cette crème à feu modéré que l'on verse sur les œufs pochés au moment où l'ébullition arrive.

### Crème panachée.

Mettez dans une terrine six œufs entiers et quatre jaunes, une demi-livre de sucre et vous versez sur vos œufs, en battant le tout ensemble, un bon litre de lait bouilli aromatisé d'un zeste de citron ou d'eau de fleur d'oranger, passez le tout à l'étamine, incorporez un peu d'amandes hachées, quelques pistaches mondées et effi-



lées, un peu de cédrat et d'angélique dans votre crème que vous faites prendre au bain-marie avec feu dessus, puis vous la laissez refroidir et la décorez avec quelques biscuits à la cuillère, glacés de différentes couleurs.

### Crème à la Religieuse.

Faites une crème à la vanille en ayant soin d'ajouter une ou deux cuillerées de crème de riz ou de fécule, versez-la dans votre plat au moment où l'ébullition menace et lorsqu'elle est froide, entourez les bords d'une mousse formée d'œufs durs passés au tamis de crin et préalablement pilés avec un peu de sucre vanillé.

*Observation.* — On grille généralement la crème à la religieuse (voir la *Crème grillée*), et l'on saupoudre cette mousse de petits anis fins ou de petites pralines de toutes couleurs.

### Diablotins.

Faites un appareil pour crème frite, étendez-le dans une plaque beurrée légèrement, coupez-en de petits dés lorsqu'il est froid, roulez-les dans la farine et faites frire à feu vif. Dressez vos diablotins sur une serviette pliée à cet effet et servez après les avoir saupoudrés de sucre. Ils doivent avoir une couleur brune foncée.

### Crème soufflée.

Faites une crème allemande ou appareil à pudding à l'allemande.

Mettez dans une casserole six jaunes d'œufs, deux cuillerées de fécule de pommes de terre, un quart de sucre en poudre, travaillez le tout ensemble, ajoutez deux verres de lait bouilli, lorsque votre appareil commence à former une pâte délicate, vous le retirez du feu, incorporez les blancs battus en neige, puis vous ajoutez un peu de vanille en poudre ou sucre vanillé; beurrez un moule, garnissez-le de cet appareil et faites cuire au bain-marie et au four. Lorsque votre crème est montée ou soufflée

vous vous assurez qu'elle est cuite suffisamment et la démoulez sur une serviette pour la servir.

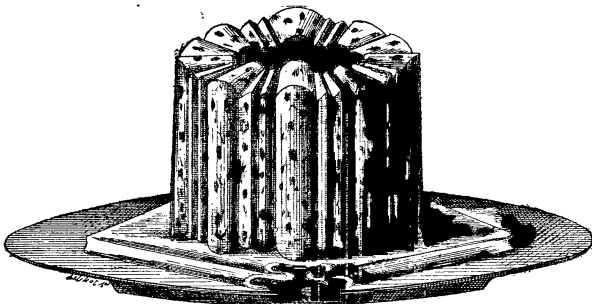
De même on peut la servir sur un plat et la saucer d'une anglaise ou d'un sabailon à la vanille.

### Croquettes de Riz.

Faites blanchir un quart de riz bien lavé, égouttez-le, rafraîchissez-le, voyez s'il reste encore quelque pulpe, puis vous le faites crever dans un demi-litre de lait dans lequel vous mettez une gousse de vanille ou un zeste de citron. Liez votre riz avec six jaunes d'œufs en ayant soin de ne pas briser le riz. Il est préférable de sucrer le riz en le mouillant avec le lait, mais il convient d'ajouter un demi-quart de beurre dans votre riz en le liant avec vos jaunes d'œufs afin de le rendre plus moelleux. Étendez votre riz sur un plat légèrement beurré afin qu'il refroidisse ; formez-en des croquettes, roulez-les d'abord dans une omelette de trois œufs bien battus, puis dans la mie de pain ; donnez à vos croquettes une forme agréable, faites-les frire à feu modéré et servez-les en couronne ou en buisson après les avoir saupoudrées de sucre ou glacées.

### Riz glacé à l'Impératrice.

Faites crever du riz sans le briser dans du lait sucré et vanillé, incorporez une anglaise garnie de fruits confits



Riz glacé à l'Impératrice (fig. 94).

coupés en petits dés et de petits raisins de Corinthe et de myrte préalablement marinés dans du kirsch, faites

prendre à la sorbetière très peu sanglée en ayant soin de détacher souvent afin de ne pas casser le riz; sanglez un peu plus pour terminer; frappez un moule dans une terrine de glace pilée, versez-y votre appareil, couvrez le moule d'une feuille de papier, d'une tourtière garnie de glace pilée, couvrez le tout d'un linge jusqu'à l'heure du service. Passez votre moule à l'eau très chaude et démoulez vivement sur une serviette pliée à cet effet (voir *fig. 94.*) On peut aussi glacer ce riz d'une anglaise demi-glacée à la sorbetière ou servir cette anglaise dans une saucière à part.

### Riz à la Molley.

Faites blanchir du riz après l'avoir soigneusement frotté dans plusieurs eaux; rafraîchissez-le, mouillez-le avec un peu de bon lait, laissez-le cuire à feu doux avec un peu de sucre et un bâton de vanille, laissez-le refroidir, incorporez une anglaise vanillée (voir l'*Anglaise*) et faites glacer sans trop frapper la glace.

### Tivoli aux fraises.

Foncez un moule à gelée ou à bavarois d'un peu de gelée au marasquin; décorez à l'aide de quelques fraises entières, remplissez le moule d'une purée de fraises incorporée dans un appareil bavarois (voir le *Bavarois à la Dieppoise*) et parsemez des fraises entières dans l'appareil, entourez votre moule garni de glace pilée sans addition de salpêtre. Servez sur un biscuit anglais et arrosez votre tivoli d'une purée de fraises de bois à peine glacée (dans le genre des *Gramolates*).

### Riz Sultane.

Faites crever du riz, après l'avoir fait blanchir comme il est indiqué pour le *Gâteau de riz*, incorporez-le dans un appareil à l'anglaise légèrement collé (deux ou trois feuilles de gélatine, suivant la grandeur du moule), enterrez votre bavarois dans la glace deux heures avant de servir. Servez sur une serviette avec pâtisserie légère à part.

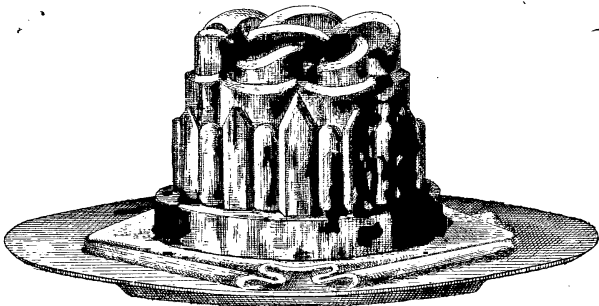
### Bavarois.

Le bavarois est une crème dans laquelle on incorpore plus ou moins de gélatine ou colle comestible quelconque et une certaine quantité de crème fouettée.

Le bavarois, au lieu de se faire cuire au bain-marie, se fait prendre à la glace ou dans un endroit frais et se démoule comme une gelée.

### Bavarois à la Dieppoise.

Faites une purée de fraises, incorporez-la dans une partie de crème anglaise dans laquelle vous mêlez quelques onces de gélatine ou colle de poisson, huilez légèrement votre moule, versez votre appareil dedans, gar-



Bavarois à la Dieppoise (fig. 95).

nissez le moule de glace pilée, et lorsque vous êtes prêt à le servir, démoulez-le comme une gelée en le trempant dans l'eau tiède.

On peut servir tous les bavarois sur un biscuit plat ou simplement sur une serviette pliée à cet effet.

On peut rendre le bavarois plus léger en incorporant dans l'appareil un peu de crème fouettée. (Voir fig. 95.)

### Bavarois à l'Orange.

Râpez le zeste d'une orange sur un morceau de sucre d'une demi-livre, avec lequel vous sucrez un litre de lait

bouilli; liez ce dernier avec huit jaunes d'œufs comme une anglaise, faites prendre cette crème à l'aide d'une spatule jusqu'à ce qu'elle glace la spatule, passez-la à l'étamine, fouettez-la dans une terrine jusqu'à ce qu'elle soit refroidie à moitié. Lorsqu'elle est tiède, incorporez trois feuilles de gélatine fondues préalablement dans un peu d'eau et également au même degré de chaleur; puis, lorsque votre appareil commence à prendre, vous incorporez la valeur d'un verre de crème fouettée, garnissez votre moule légèrement huilé, de votre bavarois que vous placez ensuite dans une terrine garnie de glace pilée, et, lorsqu'il est bien pris, vous démoulez votre bavarois sur un biscuit ou sur une serviette pliée à cet effet.

### **Bavarois au Citron.**

Râpez le zeste d'un citron sur un morceau de sucre ou enlevez le zeste avec votre couteau d'office, faites-le infuser dans un litre de lait bouillant que vous sucrez avec deux cent cinquante grammes; liez votre lait à l'aide de huit jaunes d'œufs, faites cuire votre crème sur un feu modéré en l'agitant constamment jusqu'à ce qu'elle glace la spatule, alors vous la passez à l'étamine, la fouettez jusqu'à ce qu'elle soit tiède, incorporez la valeur de trois ou quatre feuilles de gélatine fondue dans votre crème, puis un quart de crème fouettée, garnissez-en votre moule légèrement huilé, faites prendre à la glace ou dans un endroit frais et démoulez votre bavarois comme une gelée sur un biscuit ou simplement sur une serviette pliée à cet effet.

### **Bavarois à la Vanille.**

Mettez infuser un bâton de vanille dans un litre de bon lait bouillant ou de crème bouillie, sucrez avec une demi-livre de sucre, liez votre lait avec huit jaunes d'œufs, faites cuire sur un feu modéré, jusqu'à ce que votre crème masque bien votre spatule, passez-la à l'étamine. Continuez de la vanner de temps en temps pendant qu'elle refroidit, puis vous incorporez dans votre crème quelques feuilles de gélatine fondue préalablement dans un peu

d'eau et la valeur d'un verre de crème fouettée, remplissez un moule (légèrement huilé) de votre appareil, faites prendre à la glace et démoulez sur une serviette ou sur un biscuit fin anglais, en ayant soin de tremper votre moule dans une casserole d'eau tiède et de bien l'essuyer avant de renverser votre bavarois.

### **Bavarois au Chocolat vanillé.**

Faites dissoudre une demi-livre de bon chocolat avec un demi-litre de bon lait, laissez-le cuire dix ou douze minutes; cassez six jaunes d'œufs dans une terrine, ajoutez-y la valeur de trois feuilles de gélatine fondue, un quart de sucre en poudre. Versez votre chocolat en fouettant sur vos jaunes d'œufs, puis lorsque cet appareil est froid, incorporez un verre de crème fouettée et moulez; faites prendre à la glace, démoulez comme une gelée et servez.

### **Bavarois au Café.**

Faites infuser un quart de café grillé dans un litre de crème bouillie, ajoutez deux cents grammes de sucre. Liez cet appareil avec huit jaunes d'œufs. Faites cuire cette crème sur un feu modéré jusqu'à ce qu'elle masque votre spatule, passez-la à l'étamine, fouettez-la, afin qu'elle ne tourne pas, jusqu'à ce qu'elle ait perdu un peu de sa plus grande chaleur, vannez-la de temps en temps jusqu'à ce qu'elle soit tiède, puis vous incorporez la valeur de trois feuilles de gélatine, laissez refroidir complètement et dès que l'appareil commence à prendre ajoutez un quart de crème fouettée, garnissez un moule légèrement huilé, faites-le prendre à la glace, démoulez sur une serviette pliée à cet effet et servez.

Tous les genres de bavarois différents peuvent se mouler également dans de petits moules à darioles, se démouler sur de petits biscuits ou sur de petites génoises dont vous formez une couronne sur une serviette pliée à cet effet.

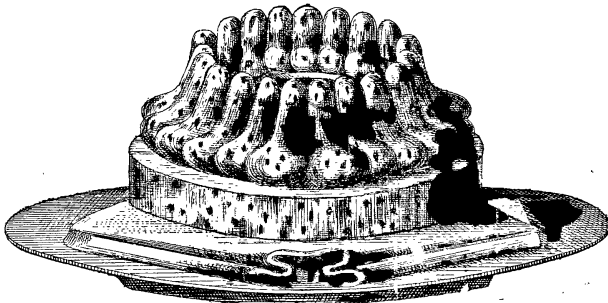
Cet entremets peut être servi comme garniture.

### Bavarois à l'Impératrice.

Faites une crème anglaise à la vanille, dans laquelle vous incorporez un demi-quart de riz crevé dans du lait sucré et vanillé, un demi-quart de cédrat, d'angélique, de petits raisins de Smyrne, Corinthe et quelques grains de malaga épierrés; puis vous ajoutez quelques feuilles de gélatine fondues et un quart de crème fouettée, vous moulez ce bavarois dans un moule à aspic (c'est-à-dire à douille ou dans un moule pointu, mais historié). Vous l'enveloppez de glace pilée jusqu'à l'heure du service, le démoulez comme une gelée et le saucez d'une crème vanille presque prise à la glace, ou l'enveloppez d'une nappe de gelée au marasquin.

### Diplomate.

Faites une gelée au kirsch comme il est indiqué à cet article, fouettez-la dans une bassine sur la glace comme la gelée russe, puis vous incorporez un quart de crème fouettée, deux onces de raisin de Corinthe marinés dans



Diplomate (fig. 96).

un peu de kirsch, deux onces d'angélique et de cédrat coupés en petits dés; moulez cet appareil comme un bavarois, enveloppez le moule de glace pilée jusqu'à l'heure du service, démoulez sur un biscuit fin et servez sur une serviette pliée à cet effet. (Voir *fig.* 96.)

### Des garnitures d'Entremets.

Suivant la nature de l'entremets on emploie pour garniture et en quelque sorte comme décor des amandes, des cerises confites, de l'angélique, l'orange confite, le cédrat, le chinois, la prune de reine-Claude, la mirabelle, les abricots, les pêches, les pommes ou les poires, mais on peut garnir de petits gâteaux tels que : petites madeleines, petites génoises, petits mecklembourgs, petites italiennes, gaufrettes, biscuits mignons et de petites gelées russes, de diplomates, de gelées de fruits en miniature ou de petits bavarois ; les choux, les éclairs, les croquettes de riz, les petits babas, les bums, les beignets de brioche, de cerises, d'oranges, d'abricots, de pêches, de pommes, de fennecouques, etc., peuvent également être employés comme garniture.

Le plus souvent, on garnit le centre de l'entremets d'une croustade en pain de mie, en riz ou en pâte à Compiègne. C'est sur la croustade que l'on pique le hâtelet destiné à orner l'entremets. Ce hâtelet, qui fait également partie de la garniture, doit être composé de la même manière que l'entremets, sauf que les objets qui le composent sont choisis et eux-mêmes décorés. Ainsi, par exemple, il est facile de canneler une moitié de pomme ou de poire, de choisir un chinois bien vert ou de former une collerette à l'aide de l'angélique, de moitié d'amandes, de placer un sujet à la fois simple et élégant, soit en pastillage, soit en sucre coulé à la glu, ou un petit nougat orné de drapeaux ou décoré à la glace royale, soit même simplement d'un pompon en sucre filé fin, comme aussi l'on peut envelopper l'entremets d'une sultane ou de sucre filé fin.

### Sauces chaudes à la Française.

Comme je l'ai dit dans l'*Observation générale*, le sirop forme la base des sauces d'entremets et la purée de fruits employée comme parfum, ainsi que les liqueurs ou les zestes d'orange, de citron, de bigarrade, suivant la composition de l'entremets, en sont le complément direct. Ce



qui n'empêche pas de garnir la sauce soit de petits dés d'ananas, soit de raisins de Corinthe, de Smyrne ou de Malaga épierrés, soit d'angélique ou de cédrat confits coupés en petits dés, etc. Les confitures, telles que l'abricot, la reine-Claude, la mirabelle, lient les sauces avec le concours du sirop à 32°.

### Sauces chaudes à l'Anglaise.

Les sauces à l'anglaise sont en général liées à la fécule, à la farine ou à l'aide de l'arrow-root, ce qui n'empêche pas l'emploi du vin, des liqueurs et des sirops de fruits, soit même des confitures, seulement on est obligé d'ajouter la quantité de sucre nécessaire suivant la qualité du fruit, du vin ou des liqueurs.

La liaison s'opère soit en mélangeant la farine avec un peu de beurre fondu préalablement, soit en délayant à froid la fécule avec un peu d'eau, de sirop de fruit ou du vin coupé par moitié avec du sirop de fruit; l'arrow-root s'emploie comme la fécule et est préférable dans de certains cas.

### Sauces chaudes à la Crème.

Les sauces à la crème, soit à la vanille, au café, au citron, à l'orange, etc., se font absolument comme l'anglaise. Vous cassez la quantité de jaunes d'œufs que vous croyez nécessaire, vous les travaillez à la spatule avec autant de cuillerées de sucre en poudre; quelques personnes ajoutent une cuillerée de fécule; vous mouillez à la crème bouillie préalablement, vous passez l'appareil à l'étamine ou dans un tamis fin, le faites cuire en tournant sur le feu, passez une seconde fois à l'étamine dès que la sauce masque la cuillère et continuez de vanner votre sauce au bain-marie jusqu'au moment de servir; vous en saucez l'entremets légèrement et en envoyez une saucière à part en même temps.

Il est bien entendu que le parfum doit infuser avec la crème bouillante; quelquefois le café se fait infuser à part, soit dans un sirop bouillant et à 32°, dans ce cas l'on fait sa sauce moitié avec le sirop, moitié à la crème.

Il est également des liqueurs que l'on emploie au dernier moment afin de ne pas laisser évaporer le parfum, c'est au praticien à juger et à observer de ne pas trop éclaircir la sauce qui doit toujours rester liée suffisamment afin de masquer l'entremets légèrement.

De même, si l'on fait une sauce composée ou garnie de petits raisins, d'angélique, de cédrat coupé en petits dés, il est bon que les raisins soient un peu marinés soit dans du kirsch, soit dans du rhum ou toute autre liqueur spiritueuse.

Dans les entremets il faut éviter la fadeur et s'assurer du haut goût propre à chaque sauce et surtout ne jamais servir tiède, veiller à ce que le service se fasse bien en temps voulu afin de ne pas avoir de déceptions.

### **Sauce aux Amandes pralinées.**

Après avoir mondé vos amandes, faites-les sécher en les retournant de temps en temps, passez-les au four vif, retournez-les souvent lorsqu'elles sont jaunes, un peu grillées, jetez-les dans un sirop bouillant ou dans de la crème bouillante, couvrez l'appareil et laissez infuser, passez celui-ci au tamis et faites une anglaise avec votre infusion; dès qu'elle masque la cuillère, passez-la à l'éta mine, mettez-la au bain-marie pas trop chaud et vannez jusqu'au moment de servir, saucez-en votre entremets et envoyez une saucière à part en même temps.

Cet appareil peut également être servi à froid ou demi-glacé comme sauce sur des entremets glacés. Au besoin on peut en confectionner une bombe délicieuse; à cet effet si vous avez infusé dans un sirop il faut suivre la même méthode que pour le parfait, c'est-à-dire que vous liez avec quinze jaunes pour un litre; vous fouettez l'appareil au bain-marie jusqu'à ce qu'il forme le ruban épais. Continuez de fouetter pour refroidir l'appareil; dès qu'il est froid, incorporez une quantité égale de crème fouettée et versez dans un moule à bombe préalablement frappé, fermez hermétiquement et enterrez votre moule dans la glace légèrement salée; trois heures suffisent. Vous passez le moule à l'eau froide, découvrez la bombe

et passez le moule à l'eau tiède; comme la glace est moelleuse, enfoncez une lame de couteau au milieu, faites tourner légèrement, retirez la lame et démoulez.

### Sauces mousseuses.

Les sauces mousseuses se font comme le sabayon, en employant la quantité nécessaire d'œufs entiers, en ajoutant les aromes désignés, tels que : zestes d'orange, de citron, cannelle ou une liqueur spiritueuse, quelquefois même du vin, mais toujours du vin fin et presque toujours du blanc, tel que le lur-saluce, le lunel, le chablis moutonne, le haut sauterne, le vin du Rhin, etc.

On ajoute nécessairement la quantité de sucre ou de sirop nécessaire et l'on fouette l'appareil sur feu doux jusqu'à ce que la cuillère ou spatule se masque. alors on retire l'appareil du feu, on continue de fouetter et au dernier moment, on incorpore un cinquième de crème fouettée ; si les aromates ne peuvent être retirés facilement, on passe au tamis avant d'incorporer la crème.

La crème mousseuse ou sauce mousseuse à la moelle se fait de préférence dans un vase en porcelaine que l'on tient au bain-marie. Dès que la moelle est fondue et passée, vous la fouettez jusqu'à ce qu'elle mousse, et lorsqu'elle est un peu moins chaude, vous fouettez vivement en ajoutant une demi-livre de beurre d'Isigny coupé en petites noisettes; puis, dès que vous êtes prêt à servir, vous ajoutez soit du rhum, soit du kirsch ou du kummel, suivant le pays où vous êtes. Les Russes préfèrent le kummel, les Anglais le rhum, les Français le kirsch, etc.

Cette sauce se sert principalement avec le plum-pudding à l'anglaise ou le pouding de cabinet.

### Observation sur les Sucs de Fruits.

Tous les suc de fruits, tels que : jus d'ananas, de groseille, de framboises, de cerises, etc., peuvent servir de base à des sauces d'entremets, les uns avec l'addition d'un vin blanc ou rouge, les autres avec une liqueur

spiritueuse pouvant sans obstacle composer l'entremets; chacune de ces sauces peut être garnie de fruits entiers ou coupés en dés, confits ou frais, suivant la saison; l'artisan n'a que l'embaras du choix car les sirops, les marmelades, les purées de fraises ou d'abricots frais, etc., peuvent servir de base aux sauces d'entremets.

### **Sauce à l'Ananas.**

Prenez quelques cuillerées de sirop à 32°, faites chauffer, mettez infuser des dés d'ananas, liez votre sauce avec une purée de poires ou de pommes bien blanches, telles que la calville ou la reinette blanche, ajoutez une cuillerée de marasquin, autant de kirsch, vannez votre sauce et servez.

### **Sauce au Madère.**

Faites réduire un verre de madère, ajoutez deux cuillerées de sirop à 32°, une ou deux cuillerées d'abricots passées au tamis; en général, cette sauce est garnie de petits raisins de Corinthe, de Smyrne et d'un peu d'angélique et cédrat, lorsqu'elle doit être servie avec des croûtes ou des timbales. Dans le cas contraire, tenez-la bien chaude et servez, après vous être assuré qu'elle est d'un haut goût.

### **Sabayon au vin de Lunel.**

Cassez deux œufs entiers et ajoutez quatre jaunes dans une casserole, ajoutez deux décilitres de sirop à 32°, un morceau de cannelle et le zeste d'une orange; versez en battant un bon verre de vin de Lunel, fouettez le tout sur le feu, dès que l'appareil devient mousseux et masque la cuillère. retirez la cannelle et le zeste d'orange, passez le tout à travers un chinois (passoire fine) et servez dans une saucière à part, après avoir saucé votre entremets légèrement.

Ce sabayon peut également être glacé ou demi-glacé, suivant l'entremets. On peut également varier le vin ou les liqueurs, en observant de ne pas tronquer les goûts.

### Sauce aux Pistaches.

Versez dans un poêlon un verre de sirop à 28°, ajoutez quelques gouttes d'essence d'amande ou quelques amandes amères pilées avec un peu de vert d'office, passez le tout au tamis de soie, ajoutez une poignée de 100 grammes de pistaches mondées et effilées et servez sans laisser bouillir.

### Sauce Églantine.

Mettez deux décilitres de sirop dans un poêlon avec un demi-pot de gelée d'églantine: dès que l'églantine est fondue, versez votre sauce sur votre entremets.

### Sauce Fraises-Ananas.

Prenez une demi-livre de fraises-ananas, passez-les au tamis de soie, ajoutez un verre de sirop à 32°, vannez légèrement, faites glacer et servez.

*Observation.* — Il en est de même de toutes les purées de fruits frais, y compris le melon. On peut cependant les composer en ajoutant soit de l'angélique, du cédrat, de petits raisins, des pistaches, des amandes effilées ou une liqueur qui puisse s'appareiller.

### Sauce au Chocolat.

Faites cuire dans un peu de sirop une demi-livre de bon chocolat à la vanille fraîchement fabriqué, liez-le avec un demi-verre de crème double, fouettez-le au bain-marie et servez.

Si cette sauce doit être servie froide, travaillez-la dans un bain-marie sur glace en ne la laissant pas prendre et ne servez qu'au dernier moment. On peut ajouter un quart d'amandes pralinées. Cette sauce peut aussi être employée en la tenant plus claire à former une bombe dans le genre de la bombe mexicaine.

Les sauces au cacao se font par le même principe. On

peut aussi y ajouter des pistaches ou des noisettes hachées et grillées.

### Sauces liées.

Dès que l'appareil chaud dont vous voulez disposer ne vous paraît pas suffisamment lié, délayez une cuillerée de fécule dans un peu d'eau et versez-la dans votre sauce en fouettant vivement; dès que votre sauce est liée, passez-la au tamis ou à l'étamine, vannez-la et servez.

Les sauces au café vierge, au café vert, au café à la crème ou au café noir, se font par ce principe, ou alors on emploie l'anglaise, et surtout si cette sauce doit être glacée ou demi-glacée.

### Sambailon, Zabailon ou Zambayon.

Mettez dans un bain-marie quatre jaunes d'œufs, 100 grammes de sucre en poudre, un zeste de citron, travaillez le tout ensemble; puis vous incorporez, en fouettant vivement sur un feu modéré, la valeur de deux verres de vin de Xérès sec ou de bon madère; au moment de servir, ajoutez, en continuant de fouetter, la valeur d'un petit verre de kirsch ou de bon rhum et servez-vous de cette sauce pour masquer les entremets qui le nécessitent, tels que baba à la polonaise, soufflé à l'allemande et toute espèce de poudings à la crème, timbale ou gâteau de riz, de semoule, etc.

*Observation.* — Dans bien des circonstances, on emploie un salpicon de fruits confits pour garnir un entremets chaud ou glacé. Dans ce dernier cas, il est bon de mettre les fruits dans un bain-marie à la glace et de ne les mêler à l'appareil glacé qu'au moment de mouler ou de dresser, si ces fruits doivent seulement servir de décor.

Quelquefois il est nécessaire de faire mariner dans du rhum, ou dans du kirsch, ou dans un mélange de kirsch et de marasquin; c'est à l'artisan de juger.

### Crème au Beurre.

La crème au beurre est composée d'un sirop à vingt et

un degré et liée avec douze jaunes d'œufs par litre, puis prise au bain-marie à grande ébullition et fouettée constamment jusqu'à ce qu'elle forme le ruban, alors seulement et au moment de tourner, vous retirez votre crème du feu, continuez de fouetter jusqu'à ce qu'elle devienne lisse et presque froide, puis vous incorporez une livre de beurre fin bien manié et l'essence ou parfum qui doit composer votre crème.

Cette crème s'emploie généralement pour fourrer les gâteaux d'entremets et surtout pour les décorer.

### **Crème au Beurre aux Pistaches.**

Préparez une crème comme celle ci-dessus ; incorporez une livre de pistaches (bien vertes, mondées, pilées et passées au tamis ou tout au moins converties en pâte d'amandes) dans votre crème et servez-vous-en pour garnir ou fourrer un biscuit fin ou une génoise et même pour la décorer.

### **Crème Moka au Beurre.**

Faites griller une livre de moka, faites-le infuser dans un sirop bouillant à vingt et un degrés, liez cette infusion avec douze jaunes d'œufs, passez cette crème à l'étamine, mettez-la dans un bassin, faites-la cuire au bain-marie à grande ébullition et en la fouettant jusqu'à ce qu'elle monte et forme le ruban, retirez-la du feu sans vous inquiéter si elle tourne, vous la ramènerez à son état lisse en la fouettant et lorsqu'elle sera presque froide, vous incorporerez dedans une livre de beurre d'Isigny et vous vous servirez de cette crème pour garnir les biscuits au café et les décorerez également avec cette même crème.

### **Flans à la Crème, au Chocolat, au Beurre meringués.**

Voir l'article *crème au beurre*, faire fondre une demi-livre de bon chocolat à la vanille, l'incorporer dans cette crème, en garnir une ou plusieurs abaisses en pâte à huit, faire cuire ces flans à four modéré, les meringuer,

les faire cuire à nouveau à four doux et les servir chauds ou froids.

### Gâteaux Piémontais

Garnissez des flans carrés de crème pâtissière dans laquelle vous avez incorporé une ou deux tablettes de chocolat, faites-les cuire à four vif, puis lorsqu'ils sont froids, vous les décorez avec une crème au beurre, au chocolat.

*Observation.* — Pour décorer à la crème au beurre, on se sert ordinairement d'une douille cannelée que l'on introduit dans une poche en toile qui sert à coucher le biscuit, les macarons ou les meringues.

On peut praliner de sucre en grains la crème au beurre, au café ou au chocolat, et de pistaches hachées la crème au beurre aux pistaches.

### Crème naturelle.

Levez la crème de quelques jattes de lait reposé, mettez-la rafraîchir à la glace, sucrez-la avec ou sans vanille et servez avec biscuits à la cuillère.

### Crème fouettée.

Mettez votre crème dans une bassine, placez celle-ci sur la glace, fouettez doucement pour commencer, puis un peu plus vite et enfin rapidement sans soulever la crème. Dès qu'elle est arrivée à son maximum de légèreté, vous saupoudrez de sucre vanillé ou tout autre parfum, le mélangez avec légèreté, puis vous dressez votre crème sur un compotier, la décorez à l'aide d'un cornet garni de crème, quelques losanges d'angélique et de cédrat et un cordon de petits croûtons de biscuits à la cuillère.

*Observation.* — On peut ajouter un peu de gomme adragante en poudre dans cette crème avant de la fouetter afin de lui donner plus de consistance, mais évitez de lui adjoindre des blancs d'œufs qui lui enlèveraient sa saveur douce et fraîche et qui n'auraient d'autre but qu'une misérable économie.



La crème fouettée ainsi préparée peut être employée dans les bavarois, dans les crèmes pâtisseries, mousses, glaces et sert de garniture pour charlottes russes, plombières, meringues, vacherins, etc., etc.

La gomme arabique peut également s'employer dans la crème fouettée; à cet effet, elle doit être réduite en poudre et fondue dans la crème préalablement; une ou deux heures suffisent à cette dissolution.

### **Crème fouettée au Café.**

Faites infuser un demi-quart de café grillé dans un litre de bonne crème, sucrez-la légèrement, ajoutez une forte pincée de gomme arabique que vous aurez fait dissoudre préalablement dans un peu de crème; fouettez votre crème double et servez-la dans un compotier ou garnissez-en vos meringues, etc.

Vous pouvez décorer vos crèmes fouettées à l'angélique, aux fruits confits et à l'aide de biscuits à la cuillère.

### **Crème fouettée aux Macarons.**

Employez les mêmes principes que pour la crème fouettée ordinaire ou à la vanille, ajoutez quelques macarons amers que vous écrasez avec un rouleau de pâtissier et que vous mélangez légèrement sans faire retomber votre crème; vous dressez celle-ci et la décorez d'un cordon de macarons.

### **Crème fouettée au Chocolat.**

Faites fondre deux ou trois tasses de chocolat dans un peu de bonne crème double; versez-la dans une terrine contenant un litre de crème fraîche dans laquelle vous aurez fait dissoudre une once de gomme arabique, fouettez votre crème avec un petit balai d'osier, et, après l'avoir sucrée, dressez-la sur un compotier. Râpez à sa surface un peu de bon chocolat vanillé et servez.

### **Crème fouettée au Citron.**

Levez le zeste d'un citron, mettez-le infuser dans votre

crème le temps que fondra une once de gomme arabique ou adragant, puis vous la fouettez en neige, la sucrez, la dressez sur un compotier, la décorez avec un peu de cédrat confit et servez.

Ces crèmes se servent également comme garniture de meringues.

### **Crème fouettée aux Liqueurs ou aux Parfums.**

Mettez dans une terrine deux petits verres de n'importe quelle liqueur, suivant le goût de l'amphitryon, ou un parfum quelconque; faites dissoudre une once de gomme arabique dans un litre de crème double. Fouettez le tout en neige, dressez votre crème, décorez-la au cornet avec la même crème et aux fruits confits se rapprochant le plus possible de la composition de votre crème.

### **Crème fouettée à l'Orange.**

Zestez une orange, exprimez-en le jus dans une terrine, sucrez ce jus en proportion de son acidité ou de sa saveur, faites dissoudre une once de gomme adragant dans ce jus et laissez infuser ce zeste également dans ce jus pendant deux heures, puis vous fouettez un litre de bonne crème avec cette petite composition, dressez-la dans un compotier, décorez-la avec quelques quartiers d'orange glacés et servez.

### **Crème aux Fruits.**

Dans la saison des fraises, des framboises ou tout autre fruit printanier, vous passez ces fruits bien mûrs au travers d'un tamis, vous sucrez cet appareil suivant la saveur ou l'âcreté de cette purée ou jus de fruits, vous fouettez votre crème, dans laquelle vous aurez mis dissoudre deux onces de gomme adragante, puis vous incorporez légèrement cette purée de fruits. Dressez votre crème dans vos meringues ou sur un compotier, décorez ce dernier avec des fruits entiers et choisis, et servez.

*Observation.* — Toutes les crèmes demandent à être fouettées sur la glace, parce qu'il est nécessaire qu'elles

soient très fermes ayant à supporter ces compositions qui généralement n'ont pas de corps par elles-mêmes.

On peut aussi fouetter la crème dès le principe avec l'appareil et la sucrer lorsqu'elle est prise, mais alors il faut la fouetter par petites parties et la mettre égoutter sur un tamis à mesure qu'elle est prise.

Autant que possible, ces opérations délicates demandent à n'être faites qu'à l'heure du service si l'on veut éviter une notable déprédation.

### **Crème Plombière.**

Faites une crème anglaise à la vanille ou à tout autre parfum, collez-la légèrement et incorporez-y, lorsqu'elle commence à prendre, un bol de crème fouettée, garnissez-en vos vacherins, charlottes russes ou Saint-Honoré, dits polkas, etc., etc.

*Observation.* — N'employez jamais de blancs d'œufs dans cette composition; vous pouvez mettre à la glace cet entremets une fois qu'il est garni de cette crème.

On peut remplacer la vanille par une liqueur ou tout autre goût.

### **Crème Plombière glacée.**

La crème anglaise se frappe comme toutes les glaces (voir *Glace à la vanille*). Lorsque votre anglaise commencera à prendre dans une sarbotière, vous incorporez un quart de bonne crème fouettée, vous continuez de faire prendre cette crème plombière, vous en garnissez un moule uni garni lui-même de biscuits à la cuillère, vous frapperez ce moule et au moment de servir, vous le démoulez sur une serviette pliée à cet effet et le décorerez avec fruits confits, tels que : angélique, cerises, etc., et amandes fraîches mondées.

### **Fromage Plombière.**

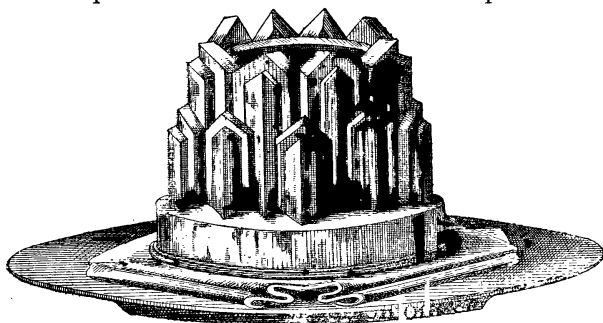
Faites une crème blanc-manger aux amandes, incorporez un fromage de Chantilly ou un peu de bonne crème double fouettée, frappez-le et au moment de servir

démoulez comme une gelée sur une serviette pliée à cet effet. Choisissez un moule uni de préférence à tout autre : mais ne faites pas prendre ce fromage dans la sorbetière.

### Blanc-Manger.

Le blanc-manger est un entremets qui tient le milieu entre la crème et la gelée, genre de bavarois aux amandes, mais très fin et très délicat.

Mondez une demi-livre d'amandes douces et une demi-douzaine d'amandes amères, pilez-les et mettez-les infuser dans un litre de lait bouillant, passez cet appareil à l'éta mine en pressant afin d'extraire un peu l'essence



Blanc-Manger (fig. 97).

d'amande, puis vous mélangerez, lorsque cet appareil sera tiède, deux onces de gélatine ou de colle de poisson fondue dans un peu d'eau (voir la manière de préparer les colles à la Table des matières), et au moment où cet appareil commence à prendre, vous incorporez un quart de litre de crème fouettée. Vous pouvez sucrer indifféremment la colle ou le lait, mais autant que possible après l'infusion des amandes; deux cents grammes de sucre suffisent pour la quantité indiquée ci-dessus.

*Observation.* — On peut également se servir des colles de pieds de veau ou de corne de cerf. Voir également leur préparation qui mérite un soin particulier.

Vous pouvez mouler cet appareil dans de petits pots, dans un moule à gelée ou à bavarois et même la faire

prendre dans un plat creux, mais toujours à la glace ou dans un endroit frais; démoulez comme une gelée.

On peut aussi former des gradins de blanc-manger en moulant dans de petits moules à gelée. (Voir *fig. 97.*)

*Observation particulière.* — Ne frappez jamais votre glace pour faire prendre vos gelées, ni vos crèmes; vous obtiendriez un mauvais résultat.

### **Charlotte Russe.**

Choisissez un moule uni à charlotte. Taillez vos biscuits à la cuillère en les parant de sorte qu'il ne puisse rester aucun vide lorsque vous en garnirez votre moule; à cet effet, vous enlevez de chaque côté du biscuit un millimètre, puis vous coupez l'extrémité d'un des bouts; vous préparez ensuite le fond en plaçant quatre biscuits l'un à côté de l'autre, puis vous placez votre moule dessus et coupez tout le biscuit qui dépasse autour, de sorte que vous obtenez juste un fond de même dimension que votre moule. Placez d'abord ce fond, puis élevez le long des parois vos biscuits préparés comme il vient d'être indiqué; garnissez l'intérieur d'une crème plombière, enveloppez votre moule de glace pilée jusqu'à l'heure du service, puis vous démoulez sur une serviette pliée à cet effet et servez.

### **Charlotte Plombière.**

Placez un fond de papier blanc dans le fond d'un moule à charlotte, garnissez les parois de biscuits à la cuillère, remplissez de glace à la vanille, frappez votre charlotte légèrement dans la glace pilée jusqu'à l'heure du service, puis vous la démoulez sur une serviette pliée à cet effet; enlevez la feuille qui forme le dessus de votre charlotte, décorez votre charlotte aux fruits confits et à l'angélique et servez.

Si vous le préférez, décorez un fond à la glace royale et placez-le sur votre charlotte sitôt dressée.

*Observation.* — Vous pouvez garnir la charlotte plombière de différentes glaces, de différentes crèmes ou

même de différents fruits; dans ces différents cas la charlotte russe ou la charlotte plombière se nomme charlotte panachée.

Si la charlotte plombière doit former pièce montée, elle est dressée comme le Chateaubriand sur socle, décorée et garnie au dernier moment de l'appareil glacé.

### Charlotte Jardinière.

Foncez un moule orné de massepains ou de macarons et garnissez les parois de biscuits à la cuillère, puis vous remplissez votre moule d'une macédoine de fruits tels que: fraises, framboises, groseilles rouges ou blanches, ananas coupés en dés, versez ensuite une gelée d'orange ou d'ananas pour remplir les vides, placez votre moule sur la glace pilée, garnissez-en les parois extérieures et démoulez à l'heure du service sur une serviette pliée à cet effet.

### Des Gelées

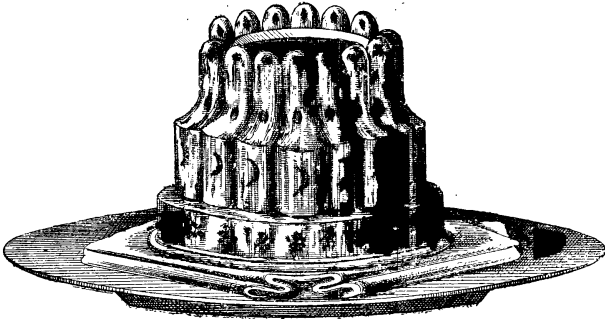
Le point essentiel pour réussir les gelées et tous entremets collés est dans la manière de clarifier les gelées ou d'incorporer les différentes colles dans les diplomates, dans les bavarois et dans les crèmes fouettées, en proportionnant, suivant la nature de la gelée, la quantité de colle ou de gélatine, afin de rendre l'entremets délicat et léger. Trois principales colles sont employées à cet usage: la gélatine clarifiée, la colle de poisson clarifiée et la gelée de pieds de veau dégorgés cuite pendant six ou sept heures et clarifiée aux blancs d'œufs.

Deux autres colles moins employées, mais qui peuvent, en quelques cas, remplacer les trois premières sont: la gelée de couenne et la colle de corne de cerf, dont les préparations différentes sont expliquées à l'article *Clarification et cuisson des colles*. (Voir la Table des matières.)

On peut clarifier les gelées de différentes manières: c'est-à-dire que quelques praticiens clarifient le sirop ou jus de fruits, d'une part, et la gélatine ou autre colle, d'autre part, tandis que d'autres praticiens clarifient le tout ensemble.

### Gelée de Fruits.

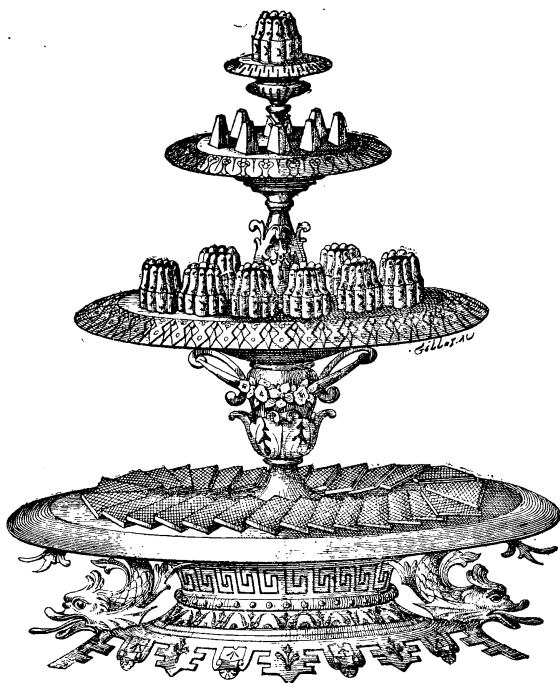
Faites un sirop à 26 degrés chaud ou 31 degrés froid (cuisson du sucre au petit lissé), ajoutez la valeur de six ou sept feuilles de gélatine clarifiée, un verre d'eau-de-vie de Dantzig garnie de feuilles d'or, un verre de marasquin et deux verres de kirsch ; goûtez votre gelée et assurez-vous, en en mettant un peu dans une cuillère en argent sur la glace, que votre gelée est assez forte et bien clarifiée ; puis vous placerez votre moule sur la glace pilée ; versez un peu de gelée et commencez à décorer avec pistaches effilées, cédrat, angélique,



Gelée de fruits (fig. 98).

fraises, amandes effilées, tranches d'oranges ou autres fruits, en mélangeant les couleurs afin que le décor soit le plus possible harmonisé. Vous aurez le soin de ne pas trop charger cette gelée de fruits, en versant, au fur et à mesure que votre gelée prend, une nouvelle cuillerée de gelée, sans trop vous presser, afin de ne pas déranger le décor. Terminez, autant que possible, par le fruit principal ou le plus lourd, afin qu'en démoulant, cette partie de la gelée forme la base, car il arrive que lorsqu'une gelée est délicate, cette précaution évite qu'elle ne se fende. Lorsque votre moule est garni, vous l'enveloppez de glace pilée, puis au moment du service, vous trempez votre moule dans une casserole d'eau tiède, l'essuyez vivement et le renversez sur une serviette pliée à cet effet. (Voir fig. 98.)

*Observation.* — Vous pouvez varier le parfum, goût ou liqueur, de même remplacer l'orange par des tranches de poires, des quartiers d'abricots ou tout autre fruit.



Petits gradins de gelée de fruits (fig. 99).

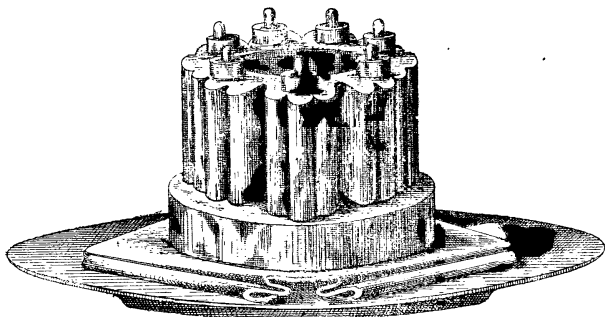
Vous pouvez également mouler dans de petits moules et servir sur gradins. (Voir fig. 99.)

### Gelée Russe.

La gelée russe est uniquement une gelée quelconque, que l'on fouette sur la glace jusqu'au moment où elle commence à prendre; à ce degré, elle blanchit; vous la moulez d'un seul coup, enterrez le moule dans la glace pilée, et, à l'heure du service, la démoulez comme une gelée ordinaire sur une serviette pliée à cet effet. (Voir fig. 100.)



*Observation.* — Généralement les gelées se servent avec un entremets de pâtisserie, soit génoise ou biscuit. On peut former de petits gradins de cet entremets. (Voir

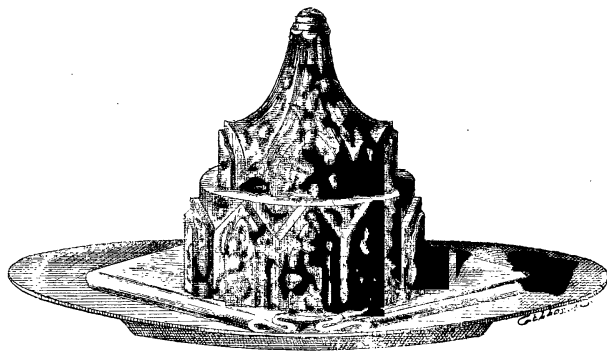


Gelée russe (fig. 100).

fig. 99.) Le kirsch est une liqueur qui s'accorde assez bien avec ce genre de gelée, c'est-à-dire qu'il perd moins son arôme que certaines liqueurs.

### Macédoine de Fruits.

Faites cuire une demi-livre de sucre à la nappe, divisez une orange par quartiers, coupez une ou deux pommes



Macédoine de fruits (fig. 101).

ou poires que vous faites cuire dans un sirop léger et vanillé, préparez quelques chinois confits, des prunes vertes confites, quelques pistaches, quelques cerises

confites, quelques lames de cédrat, d'angélique, d'écorce de citron confite, quelques amandes que vous mondez, rafraîchissez et égouttez, puis vous dressez dans un moule ou dans un compotier vos fruits en variant les couleurs ; lorsque vos fruits sont tous placés avec symétrie, vous faites réduire la cuisson de pommes en gelée, la clarifiez, la mélangez à votre sucre cuit à la nappe et versez sur vos fruits ; placez votre moule ou votre compotier dans une terrine, enveloppez bien votre macédoine de fruits de glace pilée et démoulez sur un compotier sans tremper le moule dans l'eau tiède. La macédoine est chargée de fruits et contient peu de gelée en opposition à la gelée de fruits. (Voir *fig.* 101.)

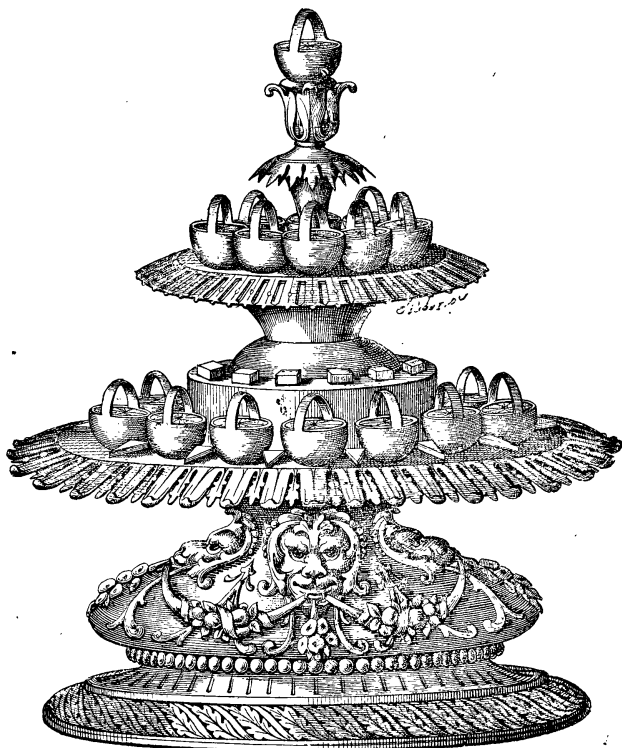
*Observation.* — On peut ne former la macédoine que de fruits confits cuits dans un sirop au grand lissé, et lorsque votre macédoine est moulée et refroidie, vous la démoulez comme il est indiqué, c'est-à-dire sur un compotier et vous recouvrez votre macédoine d'une nappe de gelée de pommes ou d'une nappe de gelée quelconque.

### Gelée d'Orange.

Prenez six oranges et un citron bien mûrs, pressez-en le jus dans une terrine après les avoir zestés ; faites infuser le zeste de ces fruits dans leur propre jus que vous filtrerez dans une carafe au-dessus de laquelle vous placerez une feuille de papier à filtrer, faites clarifier six feuilles de gélatine et une demi-livre de sucre, mêlez ensuite votre jus de fruits à cet appareil et moulez votre gelée comme à l'ordinaire, c'est-à-dire en formant trois couronnes de tranches d'oranges dans l'intérieur du moule, à mesure que la gelée que vous y aurez versée sera prise ; enterrez votre moule dans la glace pilée et démoulez par le principe ordinaire sur une serviette pliée à cet effet.

*Observation :* Petits paniers d'oranges. — La gelée d'orange peut également être moulée dans sa propre enveloppe ou écorce ; à cet effet, vous apportez l'attention en

retirant l'intérieur et ne le zestez pas. Dans ce cas, vous obtenez d'une part le jus et l'enveloppe dont le premier sert à former la gelée et la seconde à la contenir ; d'autre part, vous zestez les trois autres oranges et en levez les



Gelée d'orange (fig. 102).

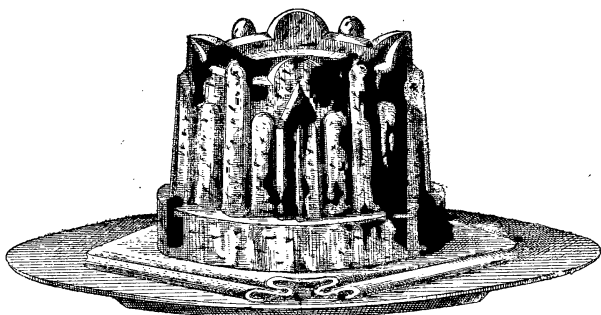
quartiers avec précaution pour garnir vos écorces et mettez à infuser les zestes dans le jus de vos premières. Procédez ensuite comme ci-dessus et après avoir assujéti vos écorces d'oranges sur la glace pilée, vous les remplissez de votre gelée et lorsqu'elles sont prises, les servez sur une serviette pliée à cet effet.

Comme l'on peut se procurer des oranges fines, sanguines ou des mandarines, on peut varier la couleur de la gelée d'orange en les carminant légèrement.

On peut également former de petits paniers garnis de gelées différentes et décorer les anses et le bord des écorces à la glace royale et placer ces paniers sur gradins. Ces différents entremets peuvent se servir sur socle de pâtisserie ou simplement comme une gelée ordinaire dans de petits pots à crème ou à confiture. (Voir les Petits Paniers d'oranges, *fig. 102.*)

### Gelée au Marasquin.

Faites un sirop à 31°, ajoutez huit feuilles de gélatine fondue dans un bol d'eau, clarifiez cet appareil à l'aide d'un blanc d'œuf et d'un jus de citron, passez votre gelée à la serviette, incorporez deux verres de bon marasquin et la valeur d'un petit verre d'eau-de-vie de Dantzic dans



Gelée au Marasquin (*fig. 103.*)

votre gelée et moulez-la, mettez-la dans une terrine, enveloppez-la de glace pilée, et au moment du service, démoulez votre gelée sur une serviette pliée à cet effet.

Agitez de temps en temps la gelée, afin qu'en moulant les feuilles d'or qui entrent dans sa composition ne déposent pas au fond et se trouvent partout également. (Voir *fig. 103.*)

*Observation.* — On peut remplacer également l'eau-de-vie de Dantzic par un verre de bon kirsch ou la gélatine par 50 grammes de colle de poisson ou employer toute autre colle soit de couennes, de pieds de veau ou de corne de cerf.

### Gelée d'Ananas.

Faites un sirop au petit lissé, coupez un ananas en petits dés, mettez-les infuser dans votre sirop bouillant, laissez-le couvert pendant une heure, passez votre sirop ; clarifiez-le au blanc d'œuf et incorporez 50 grammes de colle de poisson clarifiée (ou huit feuilles de gélatine), placez votre moule sur la glace pilée, versez votre gelée au fur et à mesure qu'elle prend en la garnissant de petites lames minces d'un ananas frais, ou les dés d'ananas qui auront servi à l'infusion, enterrez votre moule dans la glace et démoulez sur une serviette pliée à cet effet ou sur un biscuit.

*Observation.* — Vous pouvez évider un ananas et le garnir de cette gelée ; à cet effet, servez-vous d'une cuillère ou d'un couteau en argent, mettez à infuser les chairs de l'ananas dans votre sirop comme il est dit ci-dessus, enveloppez l'ananas dans une feuille de papier blanc lorsqu'il est garni et faites-le prendre dans la glace pilée, recouvrez l'ananas de sa couronne et servez-le sur un socle en biscuit de Savoie ou en génoise garni d'un fond en pâte d'office.

### Gelée au Madère.

Mettez dans un bassin ou dans un poêlon une demi-livre de sucre, sept feuilles de gélatine, un litre d'eau filtrée, mettez fondre cet appareil sur un feu doux, battez un blanc d'œuf avec un verre d'eau fraîche et un jus de citron, incorporez-le dans votre gelée et continuez de fouetter le tout ensemble jusqu'à la première ébullition ; dès que votre gelée monte, mettez-la sur le coin du foyer afin qu'elle se dépouille lentement, passez-la au travers d'une serviette posée sur les pieds d'un tabouret renversé ; si votre gelée en tombant forme un chapelet de perles et qu'elle soit claire, ajoutez un bon verre de madère, placez votre moule dans une terrine garnie de glace pilée et remplissez-le de votre gelée ; lorsqu'elle est

prise, trempez votre moule dans l'eau tiède, essuyez-en l'extérieur et renversez votre gelée sur une serviette pliée à cet effet.

### **Gelée aux Abricots**

Faites un sirop léger, faites blanchir dans ce sirop une douzaine d'abricots, égouttez-les sur une serviette, mondez les amandes, puis vous clarifiez votre sirop et votre colle de poisson ou gélatine, vous aromatisez votre gelée avec un verre de kirsch-wasser ou de crème de noyau, vous placez votre moule sur la glace pilée, versez une cuillerée de gelée et dès qu'elle est prise, vous placez vos amandes dans les côtes du moule, que vous remplissez à l'aide d'une seconde cuillerée de gelée ; puis vous continuez de remplir votre moule en plaçant un rang d'abricots, une couche de gelée, jusqu'à ce que votre moule soit garni ; vous l'enveloppez de glace pilée et ne le démoulez qu'au moment du service sur une serviette pliée à cet effet ou sur un socle de pâtisserie.

*Observation.* — On peut également se servir d'une marmelade d'abricots pour garnir cette gelée, quelques praticiens passent cette marmelade au tamis, la collent et la moulent sans autres apprêts. D'autres passent le suc du fruit à la chausse. Tout cela dépend du goût de l'amphitryon.

### **Gelée de Pêches.**

Choisissez la pêche de Montreuil ou une espèce parfumée, coupez vos pêches en deux, faites-les cuire dans un sirop léger, égouttez-les, enlevez-en la pelure, clarifiez votre sirop et votre gélatine ou colle quelconque. Aromatisez légèrement votre gelée d'un verre de bon malaga ou de xérès sec, placez votre moule sur la glace, garnissez-le de votre gelée et des quartiers de pêches, enveloppez votre moule de glace pilée et à l'heure du service, démoulez sur une serviette pliée à cet effet.

### **Gelée de Poires.**

Tournez ou cannelez vos poires comme pour compote,

faites-les cuire dans un sirop léger et vanillé, égouttez-les sur une serviette, décidez chacune d'elles à l'angélique, puis vous clarifiez votre gelée, l'aromatisez et commencez à garnir votre moule de gelée, le décidez et y placez vos quartiers de poires. Une fois le moule rempli, vous l'enterrez dans la glace pilée et ne le démoulez qu'à l'heure du service.

### **Gelée au Rhum.**

Mettez fondre dans une casserole contenant deux verres d'eau : cinquante grammes de colle de poisson, trois cents grammes de sucre ; puis vous battez deux blancs d'œuf en neige, les mouillez avec un demi-litre d'eau et un jus de citron, mêlez votre gélatine ou colle de poisson et votre sucre à cet appareil et faites partir en plein feu, en continuant de fouetter le tout ensemble ; à la première ébullition, vous retirez votre gelée sur le coin du fourneau et la laissez dépouiller doucement, placez une serviette sur les quatre pieds d'un tabouret renversé, mettez une soupière ou un vase quelconque sous la serviette et faites passer votre gelée qui doit former le chapelet en tombant lorsqu'elle est passée, versez un demi-verre de rhum dedans et moulez-la, faites-la prendre à la glace ou dans un endroit frais et à l'heure du service, vous la démoulez sur une serviette pliée à cet effet.

Vous pouvez également fouetter cette gelée, et, lorsqu'elle blanchit, la verser dans un moule garni de glace pilée ; comme la gelée russe, servez-la dans de petits pots ou sur un biscuit anglais ou sur gradins.

*Observation.* — Toutes les glaces aux liqueurs ou aux vins fins de liqueurs se servent et se préparent de même.

### **Gelée au Citron.**

Râpez un citron sur une demi-livre de sucre, mettez fondre votre sucre dans un litre d'eau avec le jus de deux citrons bien mûrs et huit feuilles de gélatine, puis vous fouettez un ou deux blancs d'œufs avec un peu d'eau, les incorporez dans votre appareil et faites partir en plein

feu, en continuant de fouetter la gelée ; dès la première ébullition, vous retirez le fouet et la bassine du feu ; la laissez sur le coin du foyer afin qu'elle se dépouille tout doucement, la passez sur une serviette pliée sur un tabouret renversé ; mettez votre moule sur la glace pilée, versez-y votre gelée et à l'heure du service, vous démoulez comme les gelées ordinaires, sur une serviette pliée à cet effet.

Vous pouvez la servir fouettée comme gelée russe sur gradin ou sur un biscuit.

### **Gelée au Vin de Champagne.**

Faites un sirop à 31 degrés, clarifiez-le en même temps que la gélatine, versez une bouteille de champagne de la maison Moët et Chandon dans votre gelée. Placez votre moule sur la glace pilée, garnissez-le d'avelines mondées et de votre gelée, puis vous l'enterrez dans la glace et le démoulez sur une serviette ou sur un biscuit de Savoie.

*Observation.* — Vous pouvez également faire une infusion de pétales de fleurs d'oranger que vous incorporez dans votre gelée et procédez comme ci-dessus.

### **Gelée à la Violette.**

Faites un bischof ; lorsqu'il commence à flamber vous jetez une poignée de violettes dedans, le couvrez et le retirez du feu afin que l'infusion se fasse, puis vous le passez à la serviette ; ajoutez la quantité de colle ou de gélatine nécessaire, remplissez-en un moule que vous enveloppez de glace pilée et, lorsque votre gelée est prise, vous la démoulez sur une serviette pliée à cet effet.

On peut également faire un sirop ordinaire, le coller après avoir fait infuser la violette, mais cette gelée est fade et, peu agréable.

### **Gelée d'Épines-vinettes.**

Faites infuser une poignée d'épines-vinettes dans un sirop à 31°, clarifiez-le ainsi que huit feuilles de gélatine



que vous aurez fait fondre préalablement ; passez votre gelée à la serviette, placez votre moule sur la glace, remplissez-le de votre gelée, garnissez-le tout autour de glace pilée, et lorsque votre gelée est prise, vous la démoulez sur une serviette pliée à cet effet.

### Gelée de Café.

Faites infuser une demi-livre de café fraîchement brûlé dans un sirop à 22 degrés, clarifiez-le ainsi que votre colle de poisson ou votre gélatine à l'aide de deux blancs d'œufs, moulez votre gelée et enterrez-la dans la glace pilée jusqu'à l'heure du service. Servez-la sur une serviette en la démoulant par principe.

*Observation.* — On peut relever la gelée au café en y incorporant, lorsqu'elle est clarifiée, la valeur de deux petits verres de cognac fin ou de kirsch, suivant le goût des convives ou de l'amphitryon.

### Gelée de Fraises.

La gelée de fraises se fait de trois manières différentes :

1° Vous faites passer la chair de vos fraises au travers d'un tamis avec un peu d'eau, faites passer cette purée à la chausse afin d'en obtenir un suc de fraises clair et limpide, clarifiez une demi-livre de sucre et huit feuilles de gélatine, mélangez le tout ensemble, versez votre gelée dans un moule et faites prendre sur la glace pilée ; à l'heure du service, démoulez sur une serviette pliée à cet effet.

2° Vous faites une gelée ordinaire au kirsch ou au vin de Sauterne ; vous décidez votre moule de belles fraises-ananas à mesure que votre gelée prend et garnissez bien votre moule de glace pilée, démoulez sur une serviette ou sur un socle de pâtisserie.

3° Prenez des fraises de bois bien parfumées, passez-les dans un sirop à 22 degrés, clarifiez-le avec 50 grammes de gélatine, passez-le à la serviette et montez votre gelée en la décorant de petites fraises de bois.

### Gelée de Groseille framboisée.

Passez un panier de groseilles et un peu de framboises dans un tamis de soie, ajoutez autant de sucre que de jus de fruits, deux ou trois feuilles de gélatine suffisent ; faites cuire votre gelée à feu vif, écumez-la, et dès que la cuisson marque la nappe, versez sur un tamis fin au-dessus d'une terrine, puis vous préparez votre moule que vous placez sur la glace pilée ; garnissez-le, au fur et à mesure que votre gelée prend, d'un lit de groseilles rouges ou blanches en chemises. (Voyez cet article dans la partie de l'*Office*.) Lorsque votre gelée est prise, vous la démoulez sur une serviette pliée à cet effet.

*Observation.* — On peut également faire cette gelée en clarifiant le sucre et la gélatine à part, et faire le mélange à froid, car autrement la gelée ne saurait être claire.

On peut encore obtenir un bon résultat en faisant fermenter le jus de groseilles et de framboises comme pour le sirop, puis on clarifie une demi-livre de sucre et sept feuilles de gélatine que l'on incorpore dans ce jus ou suc de fruits, et l'on opère pour mouler comme pour toutes les gelées ; de cette manière, on obtient un parfum plus frais, plus printanier.

La gelée de groseilles se fait par les mêmes principes, en choisissant un tiers de blanches sur deux de rouges. Vous pouvez encore procéder ainsi : cuire votre sucre au petit lissé, passer votre jus à la chausse, clarifier votre gélatine ou colle quelconque et faire le mélange en proportionnant les trois matières mentionnées, puis vous opérez comme il vient d'être indiqué ci-dessus.

### Gelées rubanées à la Française.

Faites trois gelées, une à la violette, une au kirsch et l'autre framboisée ; garnissez votre moule en spirale, c'est-à-dire couché légèrement sur la glace pilée ; commencez par la gelée rouge, ensuite la blanche et terminez

par la violette ; que ces gelées bien claires forment un ruban tricolore ; on peut l'enrichir de paillettes d'or en incorporant un peu d'eau-de-vie de Dantzig dans la gelée au kirsch.

### **Gelée à la Palphy ou Gelée rubanée à la Vénitienne.**

La gelée à la vénitienne se prépare comme celle à la française, sauf que l'on est libre de changer la place des différentes couleurs de gelées et même d'en augmenter le nombre afin d'en varier l'effet.

On peut également décorer chaque couleur de fruits confits, tels que : pistaches, amandes, angéliques, cerises, chinois, etc, etc., en procédant comme pour la gelée de fruits.

### **Oranges à la Vénitienne.**

Videz une douzaine d'oranges avec précaution ; remplissez-les de douze gelées ou crèmes différentes ; placez-les dans une turbotière sur la glace pilée, et lorsqu'elles sont prises, vous les dressez sur un socle disposé à cet effet, c'est-à-dire en gradins. Le blanc-manger, le diplomate entrent dans cette série comme gelées-crèmes. (Voir *fig. 102.*)

### **Gelée au Vin de Malaga.**

Faites un sirop à 32 degrés, faites clarifier huit feuilles de gélatine et faites le mélange dans une soupière ou dans un saladier, ajoutez une bonne demi-bouteille de malaga, garnissez votre moule, enterrez-le dans la glace pilée et démoulez votre gelée, lorsqu'elle sera prise, sur une serviette pliée à cet effet ou sur un biscuit.

### **Observation générale.**

Tous les entremets froids, glacés ou non, tels que mous-  
ses, parfaits, soufflés, bombes ou glaces ordinaires ;  
toutes les crèmes renversées, les bavarois, les diplomates,  
les gelées, pains de fruits ou autres, peuvent être accom-

pagnés de pâtisseries légères, soit moulées ou découpées, en génoise, en biscuit, en pâte anglaise ou à petit four sec, que l'on dresse en couronne à la base même de l'entremets ; tels les petites tartelettes, les choux, les manons, les fanchonnettes, les bateaux, etc.

Dans de certains cas, les fruits glacés, confits ou non, les pâtes de fruits, les croûtons de gelée ou la gelée moulée en moules miniatures, sont préférables à la pâtisserie et alors cette dernière doit être représentée par un gâteau de sable, une génoise ou un biscuit, voire même par un gâteau en pâte sèche, que le maître d'hôtel fait offrir en même temps que l'entremets.

Les bordures au contraire doivent être garnies à l'intérieur d'un tampon de la forme du puits ; soit d'un biscuit, d'une génoise ou autre pâtisserie, sur laquelle on dresse soit une compote, une purée de fruits ou un pain, une macédoine de fruits frais ou confits, une mousse, une crème Chantilly, un parfait, une plombière, un bavarois, un blancmanger, des quartiers d'oranges, des lames d'ananas glacées, des quartiers d'abricots ou de pêches cuits préalablement dans un sirop et refroidis sur glace ; si l'entremets doit être saucé d'une purée de fruits mi-prise glacée, d'un sirop de fruits ou d'une anglaise, il est évident que la bordure ne doit pas être garnie du tampon de pâtisserie, qui n'est nécessaire que pour surélever un pain, une gelée, une crème quelconque, afin de ne pas écraser la bordure.

## CUISSON ET CLARIFICATION

### DES MATIÈRES COLLÉES

#### De la Gelée de Pieds de Veau.

Mettez à dégorger quelques pieds de veau désossés dans une marmite d'eau fraîche ; changez cette eau plusieurs fois et surtout avant de faire cuire vos pieds de veau ; faites partir à feu vif, écumez comme il faut et laissez cuire pendant six ou sept heures ; passez cette gelée dans une terrine ou dans un seau bien étamé ; lorsqu'elle est

froide, enlevez la graisse qui se trouve à la surface ; clarifiez cette gelée aux blancs d'œufs et au jus de citron, passez-la à la serviette et servez-vous-en aux articles indiqués.

On peut faire réduire cette gelée lorsqu'elle est dépouillée, en la laissant mijoter très doucement, et alors elle se conserve plus facilement.

### **Gelée de Couennes de Porc.**

Mettez une livre de couennes à blanchir ; grattez-les afin d'enlever les aspérités qui les recouvrent. Faites dégorger vos couennes dans de l'eau fraîche, puis mettez-les cuire dans une casserole bien étamée pendant six ou sept heures ; passez cette gelée au travers d'un chinois, laissez-la reposer ; lorsqu'elle est froide, dégraissez-la bien, clarifiez-la à l'aide d'un jus de citron et de deux blancs d'œufs fouettés que vous battez avec un peu d'eau fraîche et que vous incorporez dans votre gelée ; continuez de fouetter le tout ensemble jusqu'à la première ébullition, puis vous laissez votre gelée se dépouiller sur le coin du fourneau ou dans le four ; placez une serviette sur les quatre pieds d'un tabouret renversé, fixez-la au moyen d'une ficelle placez un vase quelconque sous la serviette et versez avec précaution votre gelée de couennes sur la serviette ; faites-la repasser deux fois et clarifiez-la à nouveau s'il est nécessaire, ce qui arrive lorsque la gelée est trop forte ou mal dégraissée. Mettez cette gelée ou colle de couennes au garde-manger pour vous en servir au besoin.

### **De la Gélatine.**

Mettez une demi-livre de gélatine dans une casserole avec deux litres d'eau filtrée, mettez-la fondre sur un feu modéré, puis vous battez deux blancs d'œufs en neige, incorporez en continuant de fouetter un peu d'eau fraîche et un jus de citron dans vos blancs, puis versez le tout dans la casserole contenant la gélatine, fouettez sur un bon feu jusqu'à la première ébullition, laissez la gélatine se dépouiller sur le coin du fourneau, passez-la à la serviette et servez-vous-en aux articles indiqués.

Employez toujours la première marque qui a le moins de goût possible et qui est la plus claire.

### **De la Colle de Poisson.**

Cassez votre colle de poisson en petits morceaux, mettez-la fondre dans une casserole d'eau filtrée sur un feu modéré, puis vous battez deux blancs d'œufs en neige dans lesquels vous ajoutez un peu d'eau fraîche et un jus de citron ; versez le tout dans la casserole contenant la colle de poisson, fouettez le tout ensemble jusqu'à la première ébullition, retirez le fouet, laissez la colle se dépouiller lentement sur le coin du fourneau et passez-la au travers d'une serviette que vous aurez fixée sur les quatre pieds d'un tabouret renversé, après avoir placé un vase quelconque pour la recevoir. Mettez votre gélatine au garde-manger pour vous en servir au besoin.

### **De la Corne de Cerf.**

Râpez de la corne de cerf, mettez-la dans une casserole avec deux litres d'eau filtrée, faites-la cuire lentement pendant six ou sept heures, puis vous la clarifiez avec quelques blancs d'œufs fouettés en neige et un jus de citron, comme il vient d'être indiqué pour les gelées précédentes. Passez cette colle à la serviette et mettez-la au garde-manger pour vous en servir au besoin.

*Observations générales.* — Il est nécessaire de placer le tabouret sur lequel on passe les gelées dans un endroit chaud, autrement ces gelées se refroidissant subitement, prennent en gelée sur la serviette et l'on est obligé de la faire chauffer à nouveau et de tenir au-dessus un couvercle chargé de feu. La première des conditions pour qu'une gelée se clarifie bien est d'être bien dégraissée et de ne pas être trop épaisse, car le blanc d'œuf n'a plus assez de force pour diviser la colle lorsqu'elle est trop compacte.

## **DES SOUFFLÉS**

Les soufflés diffèrent essentiellement des omelettes soufflées et forment une série d'entremets délicats et très ap-

précisés des gourmets. Ils demandent à être cuits à four modéré afin qu'ils ne soient pas saisis à leur surface et mous dans l'intérieur. On peut employer indifféremment la fécule de riz ou de pommes de terre, les parfums ou ingrédients que je vais indiquer, suivant le goût de l'amphitryon.

### **Soufflé à l'élixir de Garus.**

Mettez dans une casserole cent grammes de sucre, trente grammes de beurre fin, trois jaunes d'œufs et trois cuillerées de fécule de pommes de terre ; détrempez le tout avec un demi-litre de crème ; faites prendre sur le feu en remuant constamment et lorsque votre appareil se lie, vous le travaillez ferme avec une spatule afin qu'il soit lisse, puis vous ajoutez quelques jaunes d'œufs et la valeur d'un ou deux petits verres d'élixir de Garus en observant de casser et d'incorporer les œufs l'un après l'autre, et tout en maintenant la casserole sur le feu, ensuite vous la retirez ; incorporez sept ou huit blancs d'œufs fouettés en neige dans votre appareil, que vous versez dans un fond de casserole en argent et que vous faites cuire à four modéré pendant une demi-heure au moins ; lorsque votre soufflé est cuit, faites-lui prendre couleur en saupoudrant de sucre la surface à l'aide d'une glacière et en exposant le soufflé à la chapelle du four. En sortant du four, cet entremets doit être servi et dégusté, sans quoi il retombe ou s'affaisse sur lui-même.

### **Soufflé à la Vanille.**

Mettez cinquante grammes de fécule de pommes de terre dans une casserole avec cent grammes de sucre, une gousse de vanille, un demi-litre de lait ou de crème, gros comme une noix de beurre fin, détrempez le tout sur le feu comme une crème pâtissière très ferme, travaillez-la afin qu'elle soit lisse, puis vous incorporez six jaunes d'œufs et autant de blancs fouettés en neige, beurrez légèrement votre fond de casserole en argent, dressez-y votre soufflé et faites-le cuire à four modéré, glacez-le à four vif et servez.

On peut employer du sucre vanillé, autrement il faut avoir soin de retirer la gousse de vanille avant d'incorporer les blancs d'œufs fouettés.

### **Soufflé de Frangipane.**

Faites une crème pâtissière dans laquelle vous incorporez un quart de pâte d'amandes, six jaunes d'œufs et six blancs d'œufs fouettés en neige, beurrez un moule, versez-y votre appareil, faites cuire à feu vif et lorsque votre soufflé est bien cuit, vous le glacez et le servez dans une casserole d'entremets.

### **Soufflé de Marrons.**

Mondez quelques marrons après les avoir épluchés, faites-les cuire dans du lait avec un parfum quelconque, écrasez-les en purée, liez cette purée avec six jaunes d'œufs, sucrez en proportion de votre soufflé, battez six ou sept blancs d'œufs en neige, incorporez-les dans votre purée de marrons, versez cette purée dans votre fond de casserole d'entremets, faites cuire votre soufflé à four modéré, glacez-le et servez.

*Observation.* — On peut également employer la farine de marrons lorsqu'on est assuré qu'elle est fraîche et bonne; dans ce cas, vous la faites cuire avec du lait et gros comme une noix de beurre, la sucrez, la liez avec quelques jaunes d'œufs, puis vous incorporez dans cet appareil quelques blancs d'œufs fouettés, le versez dans votre fond en argent légèrement beurré, faites cuire votre soufflé à four modéré, le glacez et le servez dans une casserole d'entremets. Ce soufflé peut être vanillé.

### **Soufflé de Pommes de terre.**

Faites cuire sous la cendre ou au four quelques bonnes pommes de terre, évidez-les, mettez cette purée dans un mortier avec un quart de sucre, quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger ou un zeste de citron; pilez le tout avec un quart de beurre fin, incorporez six ou huit jaunes



d'œufs et autant de blancs fouettés en neige, beurrez une tourtière ou un moule à charlotte, versez-y votre appareil, faites cuire sous un four de campagne avec feu dessus feu dessous ou au four, glacez-le lorsqu'il commence à prendre couleur et servez. (Voyez *fig.* 75.)

Si vous avez moulé le soufflé, démoulez-le sur une serviette pliée à cet effet. On peut varier le parfum suivant le goût de l'amphitryon.

### **Soufflé de fécule de Pommes de terre.**

Mettez dans une casserole un peu de fleur d'oranger ou un zeste de citron, quatre jaunes d'œufs, quatre cuillérées ou environ 40 grammes de fécule de pommes de terre, 75 grammes de sucre en poudre; détrempez le tout avec un peu de beurre fin et un demi-litre de crème ou de lait, faites prendre cet appareil sur un feu doux en le remuant à l'aide d'une spatule; dès que votre appareil est pris, vous incorporez quatre jaunes d'œufs et six blancs d'œufs fouettés en neige, beurrez une casserole en métal, faites cuire votre soufflé dedans à feu modéré et servez-le après l'avoir glacé sans le démouler.

### **Soufflé à la Crème de riz.**

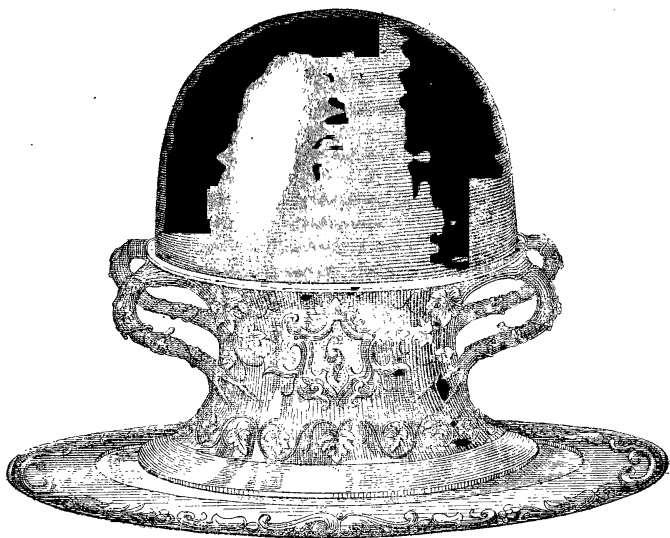
Faites un appareil à croquettes de riz, ajoutez quelques jaunes de plus que vous ne laissez plus cuire et sept blancs d'œufs fouettés en neige, puis vous beurrez un moule, y versez votre appareil et le faites cuire à four vif. Dressez votre soufflé sur une serviette d'entremets, comme si c'était un gâteau de riz.

On peut également faire cuire ce soufflé au bain-marie au four dans un fond de casserole d'entremets et le servir sans le démouler. Ce genre de soufflé pouding peut également se servir avec un zabaillon ou une sauce groseille framboisée.

### **Soufflé au Chocolat.**

Faites un appareil soufflé à la vanille, faites fondre deux ou trois tasses de chocolat à la bouche du four sur

une plaque ronde ou tourtière, incorporez-le dans votre appareil avant d'y mêler vos blancs d'œufs battus en neige, beurrez un fond de casserole d'entremets, versez



Soufflé au chocolat (fig. 104).

votre appareil dedans et faites cuire à feu modéré. Lorsque votre soufflé est monté, approchez-le de la chapelle du four et faites-le glacer à feu vif, mettez le fond dans la casserole d'entremets et servez. (Voir *fig. 104.*)

*Observation.* — On peut servir également de petits soufflés ; à cet effet vous beurrez légèrement de petites caisses en papier, y versez votre appareil et les faites cuire à four doux. Servez vos petits soufflés sur une serviette d'entremets pliée à cet effet ou sur un plateau à gradins avec bordure. (Voir *fig. 106.*)

### Soufflé au Café.

Faites un appareil à soufflé ordinaire, incorporez quelques gouttes d'essence de café avant de mélanger vos blancs d'œufs fouettés en neige ; beurrez un fond de cas-

serole d'entremets, versez votre appareil dedans, faites-le cuire à four modéré et servez-le dès qu'il est suffisamment glacé, en vous assurant toutefois que l'intérieur est bien cuit.

### **Soufflé au Citron.**

Mettez dans une casserole le zeste d'un citron râpé ou haché très fin, quatre jaunes d'œufs, trois cuillerées de sucre en poudre et quatre de fécule de pommes de terre, ajoutez gros comme une noix de beurre fin, maniez le tout ensemble avec une spatule, mouillez avec un demi-litre de lait ou de crème, faites prendre votre appareil sur un feu modéré, retirez-le du feu, incorporez quatre jaunes d'œufs, puis les blancs de sept ou huit œufs battus en neige, beurrez un fond de casserole d'entremets, remplissez-le aux trois quarts de votre appareil, faites cuire votre soufflé à four modéré et servez-le dès qu'il est monté et glacé.

Les petits soufflés au café se servent dans de petites caisses en papier comme les soufflés au chocolat.

Les petits soufflés au citron se servent également comme ces deux derniers.

### **Soufflé à l'Orange.**

Le soufflé à l'orange se prépare comme le soufflé au citron.

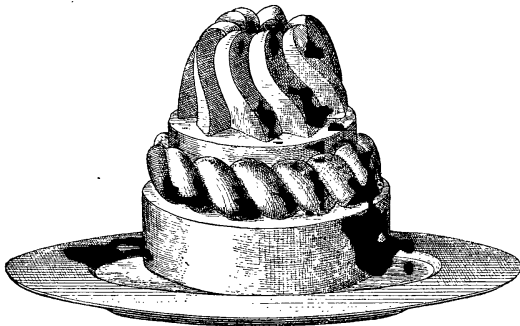
### **Soufflé à l'Allemande.**

Faites un appareil à soufflé ordinaire, puis vous incorporez deux petits verres de rhum, un quart de raisins de Smyrne, autant de raisins de Corinthe et un quart d'angélique et cédrat coupés en dés, incorporez alors huit blancs d'œufs fouettés, travaillez le tout à la spatule, un peu plus que pour les soufflés ordinaires. Beurrez un gros moule à baba, féculez-le, versez-y votre soufflé à l'allemande, faites-le cuire au bain-marie et au four. Dès que ce soufflé est monté d'un quart au-dessus du moule, vous plongez un couteau d'office dans l'intérieur et s'il ressort sec, le soufflé est suffisamment cuit ; vous le démoulez sur une

serviette d'entremets et servez une sauce zabaillon ou zambaillon au rhum à part ou servez le soufflé sur un plat chaud et saucez-le de ce même zabaillon. (Voir *fig. 105.*)

### **Petits Soufflés à l'Allemande.**

Voir le *Soufflé à l'allemande* pour la manière d'opérer. Beurrez de petites caisses en papier, garnissez-les de cet



Soufflé à l'Allemande (*fig. 105.*)

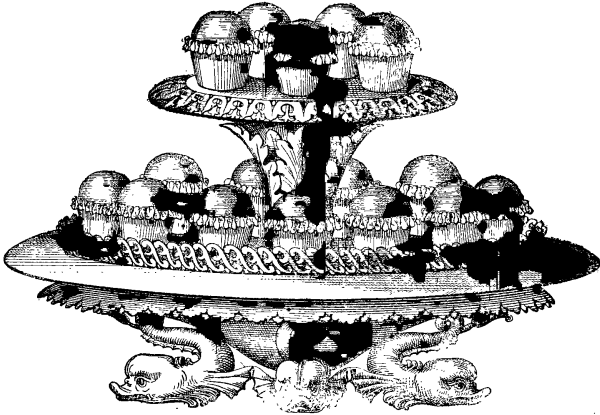
appareil, faites partir à four gai, glacez-les et dressez-les sur un plat avec bordure. (Voir *fig. 106.*)

### **Petits Soufflés en caisses à la Fleur d'oranger.**

Mettez dans une casserole un petit verre d'eau de fleurs d'oranger, quatre jaunes d'œufs, quatre cuillerées de sucre et autant de fécule de riz ou crème de riz, un peu de beurre fin; travaillez le tout avec une spatule, mouillez-le à l'aide d'un demi-litre de bonne crème; faites prendre sur un feu modéré en appuyant au fond à l'aide d'une spatule, retirez cet appareil du feu, mêlez encore quatre jaunes d'œufs et sept blancs fouettés en neige, puis vous beurrez vos petites caisses, les garnissez de votre appareil, les faites cuire à four modéré, les saupoudrez de glace de sucre et les servez sur une serviette d'entremets pliée à cet effet ou sur gradins comme les Soufflés à l'allemande. (voir *fig. 106.*)

### Petits Soufflés au Thé.

Faites infuser deux pincées de thé vert dans un demi-litre de lait et servez-vous de ce lait pour faire un appareil à soufflé dont vous garnissez douze ou dix-huit



Petits Soufflés à l'Amande (fig. 106).

petites caisses en papier et les faites cuire comme les précédents. Servez-les également sur une serviette pliée à cet effet. Ces petits soufflés se servent aussi pour gâteaux de soirée ou de bal.

### Petits Soufflés aux Pistaches.

Faites un appareil à soufflé à la fleur d'oranger, incorporez un quart de pistaches mondées et effilées et procédez comme à l'ordinaire.

### Petits Soufflés aux Amandes.

Faites un appareil à soufflé à l'eau de fleurs d'oranger, incorporez un quart d'amandes douces et quelques amandes amères effilées et grillées dans votre appareil et procédez comme à l'ordinaire.

### **Petits Soufflés à la Vénitienne.**

Faites plusieurs soufflés ou appareils de différentes couleurs et de différents parfums. Remplissez six petites caisses de chacun de vos appareils, faites-les cuire à four modéré et glacez-les. Dressez-les ensuite en entremêlant les trois couleurs différentes sur une serviette pliée à cet effet et servez.

*Observation.* — Les soufflés de semoule, vermicelle, nouilles, lazagnes et petits soufflés de tapioca se préparent comme les poudings ou gâteaux de riz, etc.

### **Des Mousses.**

Les mousses, assez estimées dans les pays chauds, forment une série spéciale d'entremets et se préparent de différentes manières.

#### **- Mousse au Marasquin.**

Mettez une terrine sur la glace ou servez-vous d'une sorbetière, versez deux verres de marasquin et un litre de crème double dans votre vase ou récipient, ajoutez cent grammes de sucre en poudre et vingt-cinq grammes de gomme adragant, fouettez le tout ensemble, ayez un plateau garni de verres frappés, remplissez-les à mesure de votre mousse et servez sans attendre.

#### **Mousse à la Vanille.**

Faites un demi-litre d'anglaise, faites-la refroidir, ajoutez-y un quart de sucre vanillé et un demi-litre de crème fraîche, frappez une sarbotière, versez votre appareil dedans, et à mesure qu'en fouettant, la mousse se forme à la surface, remplissez-en des verres mousseline et servez.

*Observation.* — La mousse à la vanille peut également se confectionner ainsi : vous faites infuser une gousse de

vanille dans un demi-litre de crème bouillante, vous préparez une demi-livre de sucre dans une sarbotière avec huit jaunes d'œufs et un demi-litre de crème double, ajoutez vingt-cinq grammes de gomme adragant et la valeur de deux blancs d'œufs, vous versez votre infusion à la vanille dès qu'elle est refroidie ; puis vous fouettez le tout ensemble dans cette sarbotière que vous aurez frappée préalablement avec une poignée de salpêtre ou de sel marin et cinq ou six kilogrammes de glace pilée. A mesure que la mousse monte à la surface, vous en remplissez des verres mousseline à champagne et servez.

*Observation générale.* — Les mousses pour soirées étant susceptibles d'attendre, il existe des caves dans le genre des caves à biscuits ou à glace que l'on emploie à cet effet. Dans ces caves, un tiroir garni de glace mêlée de salpêtre entretient une fraîcheur qui conserve la mousse presque aussi légère que lorsqu'elle sort de la sorbetière. On dépose les gobelets d'argent ou les verres dans de petites caves pratiquées entre les tiroirs de sorte que pâtisseries ou glaciers puissent transporter ces mousses sans inconvénients. On peut servir de petits biscuits avec ce genre d'entremets, en observant qu'ils soient au même parfum ou goût que les mousses qu'ils accompagnent.

### **Mousse à l'élixir de Garus.**

Mettez dans une sarbotière sanglée ou frappée un demi-litre d'anglaise, un demi-litre de crème fraîche et un verre d'élixir de Garus, fouettez le tout en faisant pirouetter le fouet entre vos deux mains comme pour les bavaroises, enlevez la mousse à mesure qu'elle prend un peu de consistance, servez-la dans des verres mousseline ou dans des gobelets en argent.

### **Mousse au Chocolat.**

Faites fondre la valeur de quatre tasses de chocolat vanillé, mettez-le dans une terrine avec huit jaunes d'œufs un litre de crème double, une demi-livre de sucre en poudre et vingt grammes de gomme adragant, fouettez

le tout ensemble, versez-le dans une sorbetière, continuez de faire mousser cet appareil et à mesure que la mousse monte, remplissez-en vos verres mousseline. Veillez à ce que la glace pilée dans laquelle est enterrée votre sorbetière soit sanglée à l'aide d'une bonne poignée de salpêtre.

*Observations.* — On peut aussi faire fondre le chocolat dans un peu d'eau, lui faire jeter quelques bouillons, puis incorporer quelques jaunes d'œufs, une demi-livre de sucre en poudre et un litre de bonne crème double ; vous fouettez le tout ensemble et terminez comme il vient d'être indiqué.

De même que l'on peut aussi incorporer le chocolat dans un appareil de glace ou crème à l'anglaise, puis y mélanger à froid un demi-litre de crème fraîche et continuer l'opération comme ci-devant.

On peut aussi faire une meringue suisse, incorporer le chocolat et la crème fraîche et terminer comme ci-dessus.

Si l'on a du temps devant soi, il est bon de placer le moule garni de mousse dans un bain-marie, celui-ci frappé ou sanglé de manière que la mousse soit prise, mais non aussi glacée qu'une glace ordinaire.

### Mousse au Café.

Faites un sirop à trente et un degrés dans lequel vous ferez infuser une demi-livre de bon café fraîchement torréfié, passez cette infusion à la chausse ou à l'étamine, liez votre sirop avec huit jaunes d'œufs, puis vous fouettez cet appareil jusqu'à ce qu'il soit froid ; dès qu'il forme le ruban, vous incorporez un demi-litre de bonne crème fouettée et la valeur de quatre feuilles de gélatine ou la même quantité de n'importe quelle colle comestible ; vous frappez un moule uni, y versez votre appareil et le laissez prendre pendant deux heures. Démoulez comme une gelée ou tout autre entremets de ce genre en le trempant dans l'eau tiède et le renversant vivement sur un biscuit plat ou sur une serviette d'entremets.

*Observation.* — Si vous n'êtes pas pressé, ne mettez pas



de salpêtre ou très peu dans la glace, votre mousse sera plus moelleuse. La mousse au café se fait aussi comme les mousses précédentes et se sert dans des verres mousseline pour soirées ou pour bals ; de même que l'on peut généraliser cette dernière recette pour toutes les mousses, lorsque l'on veut les mouler ; cet entremets est très estimé, il est plus léger que le bavarois et, comme on le voit, moins collé. Si l'on est pressé, on peut fouetter cet appareil dans une sorbetière avant de le mouler, et l'on obtient encore un bon résultat.

### **Mousse au Parfait Amour.**

Mettez dans une sorbetière légèrement sanglée un demi-litre de crème fraîche, quatre jaunes d'œufs, une pincée de gomme adragant et deux petits verres de parfait amour ; placez vos verres sur la glace pilée, commencez à fouetter cet appareil dès que l'on sert les entremets de légumes : puis à mesure que votre mousse monte, remplissez-en vos verres mousseline et maintenez-les dans un endroit frais jusqu'au moment de servir.

### **Mousse au Malaga.**

Faites infuser une demi-livre de raisin de Malaga pilé dans un sirop à trente degrés, passez cette infusion en pressant dans une étamine, ajoutez-y deux verres de malaga, quatre jaunes d'œufs, un quart de sucre en poudre, un peu de gomme adragant en poudre et un demi-litre de crème double, laissez fondre votre gomme et votre sucre, mettez votre appareil dans votre sorbetière, commencez à fouetter et remplissez au fur et à mesure que votre mousse monte vos verres mousseline que vous servez sur un plateau garni de glaçons.

### **Mousse aux Poires.**

Faites une purée de poires duchesse, passez-les au tamis, ajoutez une demi-livre de sucre vanillé, quelques grammes de gomme adragant, quatre œufs entiers et un litre de bonne crème double ; versez votre appareil dans

une sorbetière ; lorsque votre appareil est complètement en mousse, vous incorporez un peu de gélatine clarifiée et tiède ; continuez à fouetter quelques secondes et mouillez votre appareil, enterrez votre mousse dans la glace pilée et ne démoulez qu'à l'heure du service.

Les mousses aux poires se servent également dans des gobelets ou verre mousseline, mais il faut alors s'abstenir d'incorporer toute espèce de colle et ne mettre que vos jaunes d'œufs sans les blancs.

### **Mousse aux Pêches.**

Choisissez quelques pêches bien mûres, faites-en une purée, ajoutez une demi-livre de sucre en poudre, quatre jaunes et un litre de crème fouettée, mettez votre appareil sur la glace dans une terrine, fouettez-le et à mesure que la mousse monte, remplissez-en vos verres que vous maintenez sur la glace ou dans une cave à biscuit garnie de glace jusqu'à l'heure du service.

### **Mousse aux Abricots.**

Faites une anglaise, incorporez une marmelade crue d'abricots, ajoutez les amandes mondées de vos abricots, une demi-livre de sucre, un litre de crème fraîche, placez votre appareil dans une terrine et dans une sorbetière garnie de glace autour, fouettez jusqu'à ce que votre mousse monte. Remplissez-en vos verres, mettez-les à la glace jusqu'à l'heure du service et servez sur un plateau.

*Observation.* — Cette mousse se prépare comme celle au café lorsque l'on désire la mouler, sauf que l'on incorpore le fruit lorsque l'appareil est lié et froid.

On peut également faire cette mousse l'hiver avec des fruits conservés ou de la confiture d'abricots.

### **Mousse aux Fruits**

Mettez à infuser dans un sirop à trente-deux degrés une demi-livre de café moka fraîchement torréfié, une gousse de vanille, un bâton de cannelle et un zeste de citron, passez cette infusion, liez-la avec huit jaunes d'œufs,

fouettez cet appareil dans une sarbotière, incorporez lorsqu'il sera froid un demi-litre de crème double, un verre de kirsch ; puis vous fouettez le tout ensemble et lorsque votre mousse commence à monter, vous incorporez deux onces de raisins de Corinthe, autant de Smyrne, de Malaga, de cédrat et d'angélique coupés en dés et quelques cerises confites, puis vous mélangez à la spatule cinq feuilles de gélatine fondues dans un peu d'eau filtrée et sur un feu doux : ce mélange se fait dès que la gélatine est tiède, puis vous frappez légèrement votre moule dans la glace pilée, vous remplissez ce moule de votre mousse aux fruits, le recouvrez d'une petite feuille de papier blanc, d'une tourtière ronde et l'enterrez dans la glace. Démoulez au moment du service sur une serviette d'entremets, en employant le même principe que pour un bavarois ou une gelée.

*Observation.* — La mousse aux fruits peut également se faire au vin de Champagne et se servir dans des verres mousseline. On peut incorporer comme fruits, des avelines, des amandes et des pistaches, des prunes vertes et dans la saison des fruits : des framboises, des fraises et même de l'ananas ou tout autre fruit susceptible d'entrer dans cette composition et d'y fournir un goût agréable.

### **Mousse à la Crème.**

Mettez une terrine sur la glace pilée, versez un litre de crème double dedans, aromatisez-la avec du sucre vanillé ou de l'essence de cédrat et même avec un peu de poudre de cannelle, ajoutez une demi-livre de sucre en poudre et quelques pincées de gomme adragante, fouettez votre appareil à mesure que la mousse se forme, égouttez-la avec une cuillère percée ou une écumoire et remplissez-en vos verres, placez-les dans une cave ou caisse disposée à cet effet, jusqu'au moment du service.

### **Mousse à la Sicilienne.**

Faites plusieurs mousses et de différentes couleurs,

**garnissez-en vos verres mousseline et servez-les comme à l'ordinaire.**

*Observation.* — La mousse sicilienne se prépare comme la mousse au café ; après avoir moulé une des mousses, on la laisse prendre à la glace puis on remplit son moule avec deux autres mousses en laissant assez d'intervalle entre chacune d'elles pour qu'elles aient le temps de prendre, on la démoule au moment du service sur une serviette pliée à cet effet ou sur un biscuit de Savoie.

### **Manière de préparer les Moules pour Entremets.**

Pour gelées ou pour bavarois, mousses, diplomates, crèmes, blancs-mangers ou tous entremets collés, vous passez vos moules à l'huile fine, les essuyez légèrement après les avoir fait égoutter et les incrustez sur glace pilée.

Pour puddings, gâteaux de riz cuits à four gai, vous beurrez vos moules ou les passez à la mie de pain tamisée, les renversez afin qu'il ne reste dans le moule que ce que le beurre a retenu aux parois.

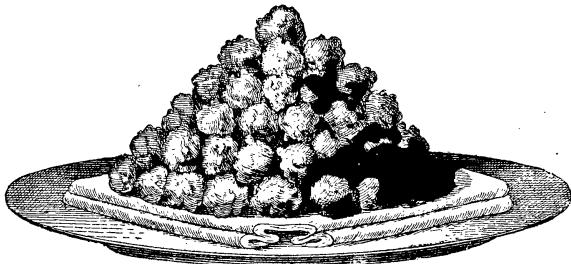
Pour puddings cuits au bain-marie, on beurre simplement les moules à beurre froid ou chaud.

### **Beignets soufflés ou Pets de Nonne.**

Mettez dans une casserole un verre d'eau, deux petits morceaux de sucre, un zeste de citron ou un peu d'eau de fleurs d'oranger, gros comme une noix de beurre et une pincée de sel blanc ; mettez cette casserole sur le feu, dès que l'appareil frémit, vous incorporez quelques cuillerées de farine et en formez une pâte que vous desséchez sur le feu comme la pâte à choux ; puis vous la retirez du feu, vous incorporez sept ou huit œufs l'un après l'autre en les travaillant à l'aide d'une spatule ; lorsque cette pâte est moelleuse, vous la couchez à l'aide d'une cuillère ou même avec deux doigts dans une friture modérément chauffée ; à mesure que vos beignets se gonflent, ils se retournent seuls lorsque la pâte est bien faite, et vous rapprochez la friture du foyer afin d'en activer la cuisson et

principalement afin qu'ils prennent une belle couleur. Egouttez-les sur un linge blanc, saupoudrez-les de sucre et dressez-les en buisson sur une serviette pliée à cet effet. (Voir *fig. 107.*)

*Observation.* — On peut également faire des beignets soufflés ou pets de nonne avec la pâte à choux ; mais il ne faut pas s'étonner qu'ils gonflent moins, la quantité



Beignets soufflés ou Pets de Nonne (*fig. 107.*)

de beurre n'étant pas la même ; de là, la légèreté des premiers. De même on peut en former avec la pâte à brioche, à baba, à solilèmes ou à compïègne, mais il faut les coucher sur une feuille de papier beurrée et les laisser lever avant de les mettre en friture. (Voir *Fennecouques aux abricots.*)

### Beignets de Pommes.

Évidez une ou plusieurs pommes de Calville, coupez-les en tranches lorsqu'elles sont épluchées, mettez-les mariner dans un peu de sucre et de cognac ou dans un peu de kirsch ; faites une pâte à frire légère, trempez vos tranches de pommes dans cette pâte, puis vous les plongez dans la friture ; lorsque vos beignets ont une belle couleur, vous retournez, puis les égouttez, les dressez sur une serviette pliée à cet effet, les saupoudrez de sucre avec la glacière et servez.

*Observation.* — Vous pouvez, lorsque vos beignets sont saupoudrés de sucre, les faire glacer sur une plaque à

four vif ou à la salamandre et les dresser ensuite en couronne ou en buisson.

### **Beignets d'Abricots.**

Fendez vos abricots en deux, enlevez le noyau, mettez-les à mariner dans un peu de bon cognac et sucrez-les légèrement ; puis vous les trempez dans une pâte à frire légère, les plongez au fur et à mesure dans la friture ; lorsqu'ils ont une belle couleur, égouttez-les, glacez-les et dressez-les sur une serviette pliée à cet effet.

### **Beignets de Pêches.**

Fendez vos pêches en deux, enlevez le noyau, mettez à mariner vos demi-pêches dans un bol contenant un peu de kirsch et de sucre, égouttez-les, trempez-les dans la pâte à frire, plongez-les dans la friture bien chaude et dès que vos beignets ont une belle couleur, égouttez-les, glacez-les et dressez-les sur une serviette d'entremets.

### **Beignets de Marrons glacés.**

Trempez vos marrons glacés dans une pâte à frire ; puis vous les plongez dans la friture, et dès que vos beignets ont une belle couleur, vous les égouttez et les dressez en buisson sur une serviette d'entremets.

### **Beignets de Crèmes Bavaroises.**

Découpez en losanges une crème bavaroise ou coupez-la en tranches minces, trempez ces tranches dans une pâte à frire légère, faites frire à feu vif, égouttez-les, dressez vos beignets en buisson sur une serviette d'entremets et servez. On peut également les envelopper préalablement dans des pains à chanter.

### **Beignets de Blanc-Manger.**

Faites une crème aux amandes, comme il est indiqué à l'article *Blanc-manger*, ou faites une crème frite aux amandes, faites-la prendre, puis vous la démoulez, la

laissez refroidir, la découpez, la trempez dans une pâte à frire légère, puis dans la friture chaude, lorsque vos beignets ont une belle couleur, dressez-les sur une serviette pliée à cet effet.

### **Beignets d'Oranges.**

Épluchez une orange, levez-en les côtes sans laisser de blanc, faites-les mariner dans un peu de cognac et du sucre, égouttez-les, trempez-les dans une pâte à frire légère puis vous les plongez dans la friture chaude, égouttez vos beignets, saupoudrez-les de sucre, glacez-les à four vif et servez en buisson.

*Observation.* — On peut également faire cuire les oranges et les laisser refroidir avant de faire l'opération comme l'on peut les glacer au cassé préalablement, mais la première opération est simple et à la portée de tous.

### **Beignets de Cerises.**

Prenez un pot de confiture de cerises, égouttez vos cerises une à une, enveloppez-les dans une hostie ou pain à chanter que vous trempez légèrement dans un peu de cognac afin de pouvoir la manier sans qu'elle se casse, puis vous les placez sur un plat sans qu'elles se touchent, trempez-les ensuite dans une pâte à frire légère, plongez-les à mesure dans la friture, et dès que vos beignets ont une belle couleur vous les égouttez et les servez en buisson sur une serviette d'entremets.

### **Beignets d'Ananas.**

Épluchez un ananas, coupez-le en tranches minces, marinez-les dans un peu de bon kirsch ou de cognac dans lequel vous ajoutez un peu de sucre, ensuite vous les égouttez, les panez dans des macarons écrasés ou dans un peu de biscotin pilé, trempez-les ensuite dans une pâte à frire légère et, dès que la friture est chaude, vous plongez vos beignets dedans, les égouttez lorsqu'ils ont une belle couleur, les glacez et les servez.

*Observation.* — On peut placer et généraliser une grande partie des fruits dans cette série d'entremets en tenant compte des difficultés qu'ils présentent lorsqu'ils sont d'une nature molle ou empreinte de sirop aussi bien que lorsqu'ils sont fermes ou crus.

On peut glacer tous ces beignets à four vif, après les avoir saupoudrés de sucre en poudre.

### **Beignets en Surprise.**

Prenez de jolies petites pommes de reinette, tournez-les, laissez-leur les queues que vous grattez et coupez à moitié, coupez ensuite un tiers de chacune de vos pommes du côté de la queue, évidez l'autre morceau, garnissez chaque petite pomme de crème, de marmelade ou de riz croquette, reposez la queue en forme de couvercle, trempez chacune de ces pommes dans une pâte à frire et plongez-les dans la friture chaude; lorsque vos beignets ont une belle couleur glacez-les et servez-les la queue en l'air sur une serviette pliée à cet effet.

*Observations.* — On peut également faire des beignets en surprise avec du riz croquettes; on donne la forme de poire au riz, on incorpore une cerise confite ou tout autre fruit dans cette poire, puis on pane la croquette à l'œuf et à la mie de pain fraîche et on la fait frire à feu vif. De même que l'on peut simplement tremper ces croquettes de riz dans la pâte à frire et terminer comme les précédentes.

Remplissez les queues de poires par de petits osselets formés de pâte d'amande, de pâte sèche ou d'angélique.

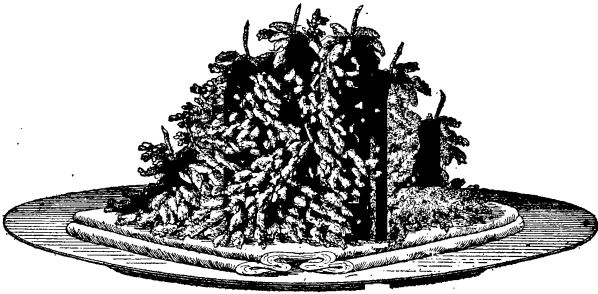
### **Beignets d'Acacia.**

Choisissez quelques belles grappes de fleurs d'acacia, trempez-les dans un bol contenant du kirsch et du marasquin mélangés ensemble et légèrement sucrés, puis vous trempez ces branches de fleurs dans la pâte à frire, les plongez dans la friture très chaude et, lorsqu'ils ont une belle couleur, vous égouttez vos beignets et les servez en buisson sur une serviette pliée à cet effet. (Voir *fig.* 108.)



### Suédoise ou Chartreuse de Pommes.

Prenez un pain de mie, coupez-le en lames minces de la hauteur d'un moule à chartreuse, formez un fond de ces mêmes tranches, garnissez-en les parois après les avoir trempées dans un peu de bon beurre frais fondu ;



Beignets d'Acacia (fig. 108).

puis vous faites une bonne marmelade de pommes dans laquelle vous incorporez un peu de cannelle et de marmelade d'abricots ; faites cuire votre suédoise à four vif ou enterrez votre moule dans la cendre rouge ; lorsque vous la démoulez, passez votre couteau d'office entre les parois du moule et la croûte de votre suédoise, posez votre plat dessus et renversez vivement, enlevez le moule et servez. (Voir fig. 109.)

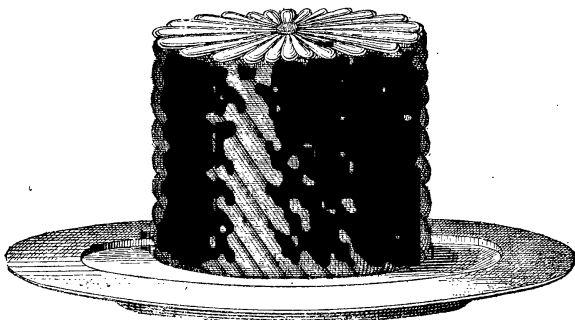
*Observation.* — Vous pouvez opérer différemment, faire une timbale de pâte anglaise ou de pâte à compiégne ; faites sauter au beurre vos pommes émincées, les aromatiser suivant le goût de l'amphitryon, en garnir votre croûte et la servir avec une sauce abricots.

### Suédoise de Poires.

Tournez six poires, faites-les cuire dans un sirop vanillé ; faites cuire d'autre part une bonne marmelade de pommes dans laquelle vous incorporez un peu de zeste de citron et d'abricots en marmelade, vous garnissez une

croustade de votre marmelade de pommes, placez vos six poires, les queues en l'air, faites les glacer à four vif après les avoir sirotées, et servez cet entremets sur un plat sans serviette.

On peut également faire la suédoise de pommes de cette



Suédoise ou Chartreuse de Pommes (fig. 103).

manière en conservant quelques demi-pommes que vous cannelez et faites blanchir dans un sirop vanillé pour en garnir ensuite la surface de votre chartreuse ou suédoise.

### Charlotte de Pommes à la Russe.

Enlevez à l'emporte-pièce de petites colonnes de pommes, faites-les blanchir légèrement, beurrez un moule uni, garnissez les parois de votre moule de ces petites colonnes qui doivent être toutes de la même longueur, formez-en également une rosace au fond de votre moule, puis vous faites une marmelade de pommes bien réduite, vous en garnissez votre charlotte, la faites cuire au four au bain-marie et la démoulez sur un biscuit plat. Décorez votre charlotte russe à l'angélique, aux cerises et au cédrat et servez.

*Observation.* — Comme ce genre de charlotte est assez difficile à exécuter, j'ajouterai que l'on peut procéder différemment, c'est-à-dire dresser une pyramide de marmelade de pommes réduite, placer tout autour des gradins de petites colonnes de pommes cuites dans un sirop vanillé et décorer cette charlotte aux fruits confits.

Ce genre de charlotte se sert également à froid ; mais alors on nappe l'entremets d'une belle gelée de pomme que l'on prépare préalablement sur une tourtière, légèrement huilée. (Voir la *Gelée de pomme.*)

### **Gâteau de Pommes.**

Faites réduire de la marmelade de pommes bien aromatisée, ajoutez une cuillerée de fécule de pommes de terre, un quart de sucre et un quart de beurre, faites dessécher cet appareil, cassez six œufs entiers, que vous incorporez dans votre marmelade de pommes, puis vous beurrez un moule, le panez, le remplissez de votre appareil ; mettez-le cuire à four vif quelques minutes et démoulez sur un plat d'entremets. Versez une sauce abricots sur votre gâteau de pommes et servez chaud.

### **Croquettes de Pommes.**

Faites un appareil comme le gâteau ci-dessus, mettez-le dans une plaque beurrée et lorsqu'il est froid, vous le détaillez, en formez des croquettes que vous panez à l'œuf et faites frire à feu vif.

### **Pommes à l'Anglaise.**

Coupez une pomme en deux, enlevez les pépins, épiluchez-les, coupez-les ensuite en tranches minces, placez-les en couronnes superposées les unes sur les autres dans un plat creux beurré, mettez au centre une cuillerée ou deux de confiture d'abricots, placez quelques noisettes de beurre fin de part et d'autre, saupoudrez-en la surface de macarons écrasés et faites cuire à four vif servez dès que vos pommes ont une belle couleur.

### **Poires à l'Anglaise.**

Les poires à l'anglaise se préparent de même que les pommes ci-dessus.

*Observation.* — On peut également décorer les pommes et les poires à l'anglaise avec fruits confits ou confitures

de toutes sortes ; seulement, dans ce dernier cas, vous ne beurrez pas vos pommes, vous les siropez et les couvrez, de sorte qu'elles ne prennent pas beaucoup de couleur.

### **Marmelade de Pommes.**

Coupez vos pommes en quatre, épluchez-les, enlevez-en les pépins, mettez-les dans une casserole avec un verre de rhum ou de kirsch, un bâton de cannelle ou un zeste de citron, un quart de beurre fin et un quart de sucre en poudre, couvrez vos pommes d'une feuille de papier beurrée, faites-les partir en plein feu et couvrez-les ensuite pour les mettre au four ; lorsque vos pommes sont bien fondues, vous les travaillez à la spatule, les passez au tamis de crin et les débarrassez pour vous en servir au besoin.

*Observation.* — On peut servir la marmelade telle quelle pour compote et même pour entremets divers, soit en la meringuant, soit en la glaçant à l'aide d'un fer rouge, etc.

Vous pouvez également décorer les marmelades soit à l'aide de fruits, soit à l'aide de petits croûtons de biscuits à la cuillère ou de pâtes sèches quelconques.

### **Marmelade d'Abricots** (*pour Sauce d'entremets*).

Prenez un pot de marmelade d'abricots (voir dans la partie de l'*Office*), versez-le dans une casserole, ajoutez un verre de marasquin, un peu de sirop à 32° et les amandes mondées provenant des abricots, faites chauffer et servez comme sauce de tous les entremets pour lesquels cette sauce est recommandée. Vous pouvez aussi employer le madère et garnir la sauce abricots de fruits confits ou autres, tels que raisins de Corinthe, Smyrne et Malaga, fraises, etc.

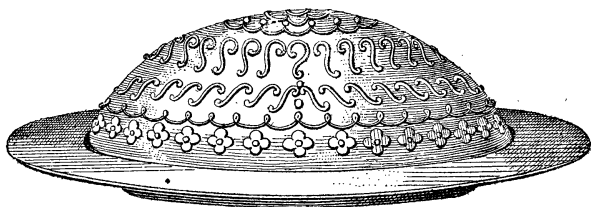
### **Pommes Condé.**

Faites cuire un quart de riz et préparez-le comme il est indiqué pour croquettes de riz, formez-en un petit socle

sur lequel vous dressez vos quartiers de pommes blanchis et cuits dans un sirop vanillé. Décorez votre pomme Condé à l'aide d'angélique, d'amandes mondées et de cerises confites ; faites chauffer à la bouche du four et saucez le tout d'une sauce abricots.

### Pommes Meringuées.

Préparez un socle d'un centimètre d'épaisseur en riz croquettes sur un plat de métal légèrement beurré, garnissez ce socle d'un peu de marmelade d'abricots. Dressez vos quartiers de pommes blanchis dans un sirop aroma-



Pommes Meringuées (fig. 110).

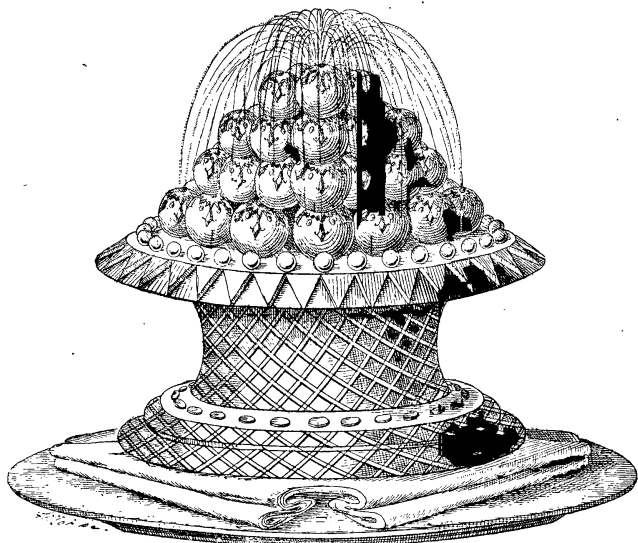
tisé sur cette marmelade, puis vous garnissez le tout de meringue ordinaire, le décorez au cornet et, après l'avoir légèrement saupoudré de sucre, vous le faites cuire à four doux ; garnissez les dessins de confitures d'abricots et de groseilles et servez chaud. (Voir fig. 110.)

Cet entremets se sert également froid ; mais il est préférable de le servir chaud.

### Pommes Meringuées à la Sultane.

Formez une croustade en compiègne, évidez les trois pièces, taillez la base en laissant un rebord de trois centimètres, filez un quadrille de sucre au cassé sur un compiègne moulé dans un moule à charlotte, fixez-le sur le soubassement qui doit ressortir de quelques centimètres, et sur lequel vous filez également un quadrille de sucre filé, garnissez l'intérieur du compiègne de riz glacé à l'impératrice, recouvrez celui-ci d'un gâteau de Compiègne dont la frise soit légèrement inclinée ; décorez

celle-ci de losanges d'angélique. Sur cette croustade, dressez une pyramide de pommes entières cuites dans un sirop à 22° ; égouttées et parfaitement séchées, meringuées et décorées à l'angélique et aux fruits confits : amandes, cerises et cédrat, entourez la base de votre pyramide de petits champignons en meringue. Filez une certaine quantité de sucre fin que vous faites retomber du centre de vos pommes meringuées comme un jet épais



Pommes Meringuées à la Sultane (fig. 111).

sur vos pommes. Cet entremets, bien réussi, offre un coup d'œil réjouissant et il est assez rare qu'il ne soit fort goûté des convives. (Voir fig. 111.)

Il est évident que l'on peut garnir les pommes, lorsqu'elles sont évidées, de gelée de groseilles ou de marmelade d'abricots. De même, on peut, avant de les meringuer, les faire cuire au beurre en veillant à ce qu'elles restent bien entières.

### Pommes au Riz.

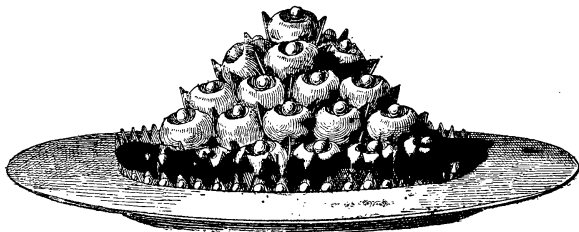
Évidez six pommes, faites-les cuire dans un sirop

vanillé comme pour compote, faites crever un quart de beau riz Caroline dans un sirop vanillé. Dressez vos pommes en couronne, remplissez-en le puits avec du riz, décorez à l'aide de fruits confits et versez un peu de cuisson de pommes réduite sur vos pommes au riz.

Si vous servez cet entremets froid, vous pouvez le napper d'une gelée de pomme.

### Pommes au Beurre.

Évidez six ou huit belles pommes de reinette, tournez-les, mettez-les sur un plat beurré, garnissez l'intérieur de chacune de vos pommes avec un peu de beurre fin et



Pommes au Beurre (fig. 112).

une pincée de sucre vanillé ou aromatisé, faites-les cuire au four et servez-les sans autre apprêt ou décorez-les à l'aide d'amandes, de cerises confites et d'angélique dont vous formez une bordure. (Voir fig. 112.)

*Observation.* — Vous pouvez également faire une marmelade, dans laquelle vous incorporez un peu de beurre fin et vous dressez votre marmelade sur un plat d'entremets, puis vous dressez vos pommes au beurre cuites comme ci-dessus sur votre marmelade.

### Pommes Richelieu.

Évidez vos pommes, placez-les sur un plat beurré à mesure qu'elles sont tournées, remplissez l'intérieur de gelée de groseille framboisée, faites-les cuire au four; lorsqu'elles ont une belle couleur, dressez-les sur un petit socle en biscuit aux amandes, saucez-les d'une gelée de groseille et servez.

Si vous servez cet entremets froid, vous décorez vos pommes aux fruits confits et à la gelée de groseille, puis vous les nappez d'une gelée de pomme que vous préparez sur une tourtière comme pour masquer un flan de fruits.

On peut aussi faire cuire les pommes dans un sirop vanillé, les égoutter, les dresser sur un biscuit Richelieu, les décorer à l'angélique et à la gelée de groseille et les servir comme ci-dessus, c'est-à-dire nappées d'une gelée de pomme.

### **Pommes Dauphine.**

Choisissez la pomme de Calville, faites-en blanchir une douzaine dans un sirop léger; dressez-les, décorez-les aux fruits confits; faites réduire la cuisson de vos pommes, ajoutez-y un peu de marasquin et de gelée framboisée. nappez-en vos pommes et servez.

### **Pommes Portugaise.**

Faites cuire vos pommes dans un sirop léger et aromatisé, égouttez-les sur un tamis, faites réduire votre sirop en gelée, garnissez-en quelques soucoupes et faites-les prendre dans un endroit frais. Dressez vos pommes, décorez-les aux fruits confits, aux amandes, à l'angélique, etc. Renversez chacune de vos soucoupes sur chacune de vos pommes décorées et servez froid.

La pomme portugaise se sert différemment en pâtisserie.

### **Pommes à l'Impératrice.**

Faites cuire vos pommes dans un sirop vanillé, dressez, les, décorez-les aux fruits, saucez-les d'une anglaise dans laquelle vous incorporez un peu de marmelade d'abricots.

Ces pommes doivent être cannellées entières ou tout au moins par moitié; cet entremets se sert chaud. (Voir *Pêches à l'Impératrice*, fig. 113).

*Observations.* — Les poires, pêches et abricots se préparent avec les mêmes soins que les pommes.



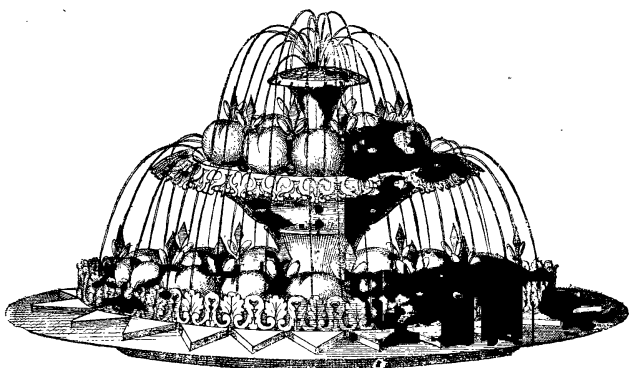
Le décor de ces différents entremets diffère suivant le goût de l'artisan.

Ces entremets peuvent se dresser sur socles de pâtes sèches, simplement sur compotiers ou sur plat d'entremets.

La pêche à l'Impératrice diffère de la pomme à l'Impératrice.

### **Pêches à l'Impératrice.**

Faites autant de petites croustades que vous avez de pêches, faites blanchir vos pêches dans un sirop vanillé, dressez-les sur croustades, décorez-les aux fruits confits,



Pêches à l'Impératrice (fig. 113).

tels que : cerises, angélique et cédrat, puis vous faites une sauce abricots au vin de Madère, vous la garnissez de raisins de Smyrne et de Corinthe, de pistaches mondées et d'amandes d'avelines, puis vous saucez vos pêches à l'Impératrice et servez chaud. (Voir fig. 113.)

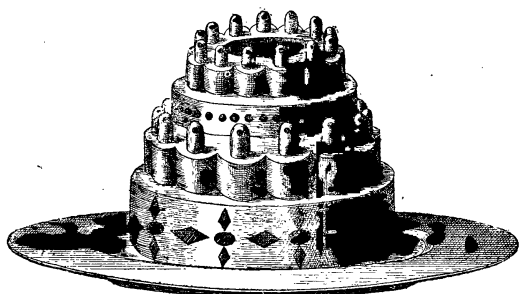
### **Des Poudings.**

Cette série d'entremets comprend les différents gâteaux de pâtes italiennes, les plum-poudings, les puddings anglais, les puddings de fruits, de cabinet, etc.

#### **Pouding de Cabinet.**

Beurrez un moule à aspic ou à gelée d'entremets,

décorez-le à l'angélique, au cédrat et aux fruits, garnissez l'intérieur de lits de biscuits à la cuillère entremêlés de lits de raisins de Corinthe, Smyrne et Malaga, remplissez

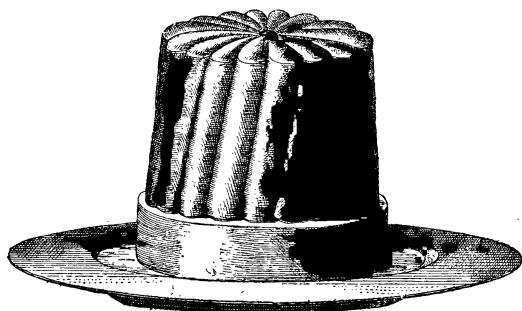


Pouding de Cabinet (fig. 114).

vosre moule d'une anglaise dans laquelle vous aurez incorporé un demi-verre de kirsch, faites cuire vosre pouding au bain-marie au four, puis vous le démoulez sur un plat d'entremets et le saucez d'une anglaise au kirsch ou d'un zabaillon. (Voir fig. 114.)

### Pouding de Semoule.

Beurrez un moule uni, passez-le à la mie de pain, mettez un litre de lait au feu, lorsqu'il bouillira versez



Pouding de Semoule (fig. 115).

dedans un quart de semoule en fouettant afin que vosre semoule soit lissè, laissez-la pocher tout doucement, puis vous la liez avec trois jaunes et deux œufs entiers, incor-

porez cinquante grammes de beurre fin, autant de sucre en poudre vanillé et trois blancs d'œufs fouettés dans votre semoule, puis vous moulez, faites cuire à four doux et servez sur un plat d'entremets avec un sirop de groseille ou un zabaillon à part. (Voir *fig. 115.*)

*Observation.* — Lorsqu'un entremets est pané d'une manière quelconque la sauce doit être servie à part.

Le pouding de semoule peut également se mouler simplement dans un moule beurré sans être pané ; mais alors vous devez le faire cuire au bain-marie. Dans ce cas votre pouding est blanc, vous pouvez le saucer d'une anglaise au rhum, au kirsch ou à la vanille et même d'une sauce d'abricots ou groseilles.

### **Pouding de Riz.**

Lavez une poignée de riz, faites-le blanchir, puis crever dans un litre de lait dans lequel vous aurez mis un demi-quart de sucre et zeste de citron ou un peu de vanille ; liez votre riz avec deux œufs entiers et trois jaunes, incorporez un peu de beurre fin et quelques blancs d'œufs fouettés ; puis vous moulez cet appareil dans un moule uni légèrement beurré, faites cuire au bain-marie à four modéré, démoulez et saucez avec un zabaillon aromatisé comme pour le pouding.

*Observation.* — Vous pouvez également paner l'intérieur de votre moule et le garnir de votre appareil ; dans ce cas, vous faites cuire à four modéré, mais sans bain-marie, et vous servez un sirop ou une sauce à part.

Autant que possible en incorporant vos œufs, travaillez vivement votre appareil afin que vos œufs ne soient pas saisis, ce qui empêcherait votre pouding d'être léger.

### **Pouding de Pain.**

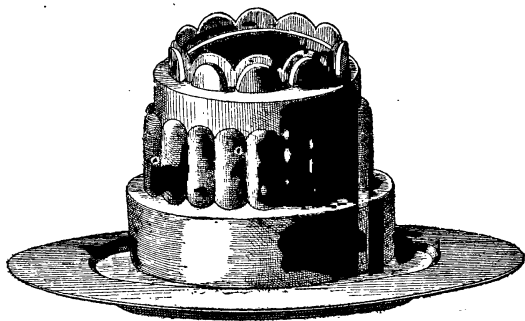
Mettez bouillir un litre de lait, sucrez-le avec 60 grammes de sucre et aromatisez-le d'un peu d'eau de fleurs d'oranger, faites tremper dans votre lait une demi-livre de mie de pain, égouttez ce pain, liez votre lait avec six

jaunes et deux œufs entiers; faites prendre cette espèce d'anglaise sur un feu modéré, versez-en la moitié ou les trois quarts sur votre pain, conservez le reste pour saucer votre pouding. Mettez quelques raisins dans votre pouding de pain, beurrez un moule, remplissez-le aux trois quarts et faites-le prendre au bain-marie, démoulez-le et saucez-le avec l'anglaise que vous aurez conservée et vanée sur un feu doux jusqu'à ce qu'elle glace la spatule.

*Observation.* — Ce genre de pouding estimé des Anglais se garnit également de fruits confits et peut se servir avec un zabaillon au vin de Madère.

### Pudding ou Pouding à l'Anglaise.

On peut également préparer ce pouding de pain comme le pouding de cabinet, c'est-à-dire garnir le moule de petites tranches minces de mie de pain ou en former des lits séparés par un peu de petits raisins de Smyrne ou de



Pudding ou Pouding à l'Anglaise (116).

Corinthe, puis remplir le moule aux deux tiers d'une anglaise vanillée et faire cuire ce pouding au four au bain-marie.

Lorsque votre pouding de pain est cuit, vous le démoulez sur un plat d'entremets et le saucez d'un zabaillon ou d'une anglaise légèrement liée.

Les Anglais appellent cette dernière manière un *bread pudding baked*, et emploient généralement la cannelle, la

muscade et le citron en remplacement de la vanille ou des liqueurs telles que kirsch-wasser, rhum, etc., employés plus fréquemment en France.

Le pouding de pain peut également être garni de fruits confits ou autres, mais en petite proportion.

Dans tous les cas une des principales conditions est de bien beurrer le moule afin de pouvoir démouler franchement lorsque le pouding sort du four. (Voir *fig. 116.*)

### **Pouding de Pommes à l'Anglaise.**

Détrempez un peu de pâte brisée avec l'addition de quelques œufs en observant de mettre un peu moins d'eau afin que votre pâte soit assez ferme, puis vous en formez une abaisse sur laquelle vous placez symétriquement vos pommes coupées en tranches minces ; à mesure qu'un lit est formé, vous l'assaisonnez de sucre, de poudre de cannelle et très peu de muscade et un peu de zeste de citron râpé, vous retroussez ensuite votre pâte en lui donnant la forme d'un ballon, puis vous l'enveloppez d'une serviette grassement beurrée que vous attachez le plus serré possible et vous faites cuire comme le plum-pouding dans une marmite d'eau bouillante; une heure et demie suffit à sa cuisson. Vous le démoulez sur un plat d'entremets avec précaution en mettant la soudure de pâte en dessous.

### **Pouding d'Abricots à l'Anglaise.**

Détrempez un peu de pâte brisée en incorporant quelques œufs, formez-en une abaisse ronde autant que possible, puis vous la garnissez de moitiés d'abricots dont vous aurez enlevé la pelure en les faisant blanchir dans un peu de sirop léger et que vous aurez préalablement bien égouttés ; aromatisez-les, ajoutez les amandes de vos noyaux mondées et fendues en deux, puis vous retroussez la pâte en lui donnant une forme ballonnée ; enfermez ce pouding dans une serviette beurrée, liez-la avec soin et faites cuire votre pouding dans une marmite d'eau bouillante pendant une heure et demie. Démoulez avec précau-

tion afin que la serviette ne déchire votre pouding et servez avec une sauce abricots.

### **Pouding de Pêches à l'Anglaise.**

Le pouding de pêches se prépare comme celui d'abricots, sauf qu'il est inutile d'ajouter les amandes, il demande à être un peu plus sucré, en raison de ce que le fruit est moins doux que l'abricot, on peut ajouter un peu de confiture de groseille dans l'intérieur avant de renfermer les fruits, faire réduire le sirop dans lequel on aura blanchi les quartiers de pêches, y ajouter un peu de groseille framboisée et en saucer ce pouding lorsqu'il sera développé et dressé.

### **Pouding de Mirabelles.**

Formez une abaisse de pâte à foncer dans laquelle vous aurez incorporé quelques œufs et moins d'eau, garnissez-la de mirabelles crues, desquelles vous aurez simplement eu soin de retirer les noyaux, vous pourrez ajouter les amandes mondées de ce fruit, assaisonnez et aromatisez vos mirabelles à mesure qu'un lit en est formé, repliez votre pâte en lui faisant former le ballon, enveloppez votre pouding dans une serviette bien beurrée, liez cette dernière afin que l'eau pénètre le moins possible votre pouding et faites cuire à grande eau bouillante pendant une heure et demie ; égouttez votre pouding, déliez la serviette, enlevez cette dernière avec précaution en renversant le pouding sur un plat d'entremets, saucez-le d'une sauce mirabelle dans laquelle vous incorporerez également quelques amandes mondées et servez.

Les Anglais saucent rarement ces sortes de poudings qui restent d'un blanc mat, leur pâte étant souvent faite au saindoux afin qu'elle soit plus cassante. Les poudings de reines-Claude se font par les mêmes principes.

### **Pouding de Cerises.**

Enlevez les noyaux de vos cerises, cassez-les, prenez-en les amandes que vous mondez, puis vous garnissez

une abaisse de pâte brisée formée d'autant d'œufs que d'eau, sucrez vos fruits par lits, versez un verre de kirsch sur vos fruits et vivement rassemblez votre pâte en forme de ballon, beurrez une serviette, enveloppez-en votre pouding ; liez-la de sorte qu'en cuisant l'eau ne puisse pénétrer dans la pâte, faites cuire votre pouding une heure et demie dans une marmite d'eau bouillante et servez sur un plat d'entremets en le débarrassant de son enveloppe avec précaution.

On peut servir un sirop de cerises framboisé ; mais comme ces fruits renferment beaucoup de jus, on peut aussi s'en dispenser.

### **Pouding de Poires.**

Suivant l'espèce de poire, vous les ferez cuire ou simplement blanchir dans un sirop vanillé ou aromatisé de cannelle, citron, etc., puis vous égoutterez vos fruits, en garnirez une abaisse de pâte brisée formée d'une partie d'eau et d'œufs entiers ; retrousserez votre pâte en lui donnant la forme d'un ballon et ferez cuire votre pouding pendant une heure et demie dans une marmite d'eau bouillante, puis vous l'égoutterez, déliez la serviette dans laquelle vous l'aurez enveloppé, le débarrasserez de cette dernière et le servirez avec précaution sur un plat d'entremets.

*Observation.* — Les poudings de pommes et de poires peuvent aussi être garnis de marmelade et se cuire de la même manière dans l'eau bouillante.

### **Précautions à prendre.**

Afin que le pouding ne touche pas le fond de la marmite, on peut l'attacher à une certaine hauteur après les poignées de la marmite.

Il faut avoir soin de veiller à ce que l'eau dans laquelle cuit votre pouding soit constamment en ébullition, afin que la pâte ne se ramollisse pas en pochant ou en cuisant.

Le plus difficile est dans l'action de retirer la serviette lorsque la pâte s'est attachée après. Servez-vous à cet

effet d'un petit couteau d'office que vous passez lentement entre le pouding et la serviette en effleurant cette dernière sans couper le pouding et à mesure, vous faites tourner ce dernier en tous sens afin d'opérer sans le briser, ce qui demande un peu de précaution. On lisse ensuite à l'aide d'une lame de couteau les parties qui auraient eu à souffrir de cette petite opération et le mal est réparé. En beurrant grassement la serviette, on évitera ce petit désagrément.

### **Baked Pudding ou Pouding à l'Anglaise.**

Mettez dans une terrine une demi-livre de graisse de rognon de bœuf hachée très fin, une demi-livre de farine, une demi-livre de beaux raisins de Malaga épierrés, 150 grammes de fruits confits, 150 grammes de sucre, six œufs entiers, un verre de kirsch et un verre de bon rhum, maniez le tout ensemble, ajoutez un verre ou deux de bonne crème double, un peu de muscade, sel, cannelle et zeste de citron, travaillez le tout à la spatule, beurrez une casserole ou un moule uni, garnissez-le de votre appareil et faites cuire à four modéré. Une heure un quart de cuisson suffit.

Lorsque votre pudding est cuit, passez votre couteau d'office autour des parois intérieures, démoulez-le sur une plaque ou sur un couvercle bien étamé, saupoudrez-le de sucre, faites-le glacer à four vif et servez. (Voir *fig. 116.*)

*Observation.* — Avant de le mettre sur la table, le maître d'hôtel peut arroser ce pouding d'un verre de bon rhum et y mettre le feu suivant le goût de l'amphitryon.

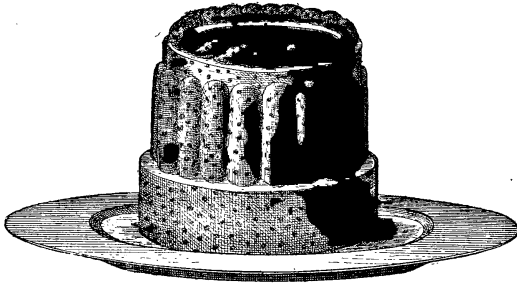
On peut aussi servir un zabaillon ou sabailon au vin de Madère dans une saucière.

### **Pouding à la d'Orléans.**

Faites un appareil à soufflé à l'allemande, ajoutez une demi-livre de marrons glacés pilés, un quart de raisins de Malaga épierrés, puis vous beurrez un moule à baba assez haut, vous le remplissez aux trois quarts de ce



pouding, le faites cuire au bain-marie au four ordinaire ; lorsque ce pouding est monté à la surface de votre moule, vous le couvrez avec une feuille de papier beurrée afin qu'il ne prenne trop de couleur, vous vous assurez de la



Pouding à la d'Orléans (fig. 117).

cuisson en plongeant la lame d'un petit couteau d'office dans l'intérieur et s'il est cuit la lame ressort sèche, alors vous le démoulez sur un plat d'entremets et le servez avec une saucière d'anglaise vanillée ou avec un zabaillon. On peut également le servir au rhum et le faire flamber suivant le goût de l'amphitryon. (Voir fig. 117.)

*Observation.* — Comme le pouding à la d'Orléans, à proprement parler, n'est qu'un soufflé à l'allemande garni d'une purée de marrons et de raisins de Malaga, on peut donner le nom de pouding à la d'Orléans à un véritable plum-pudding dans lequel on incorporerait une purée de marrons : on le ferait d'abord cuire six heures dans l'eau bouillante, on le moulerait ensuite dans un moule uni, à baba ou autre, et on le servirait après lui avoir fait subir une légère cuisson au four et dans les mêmes conditions que le plum-pudding à la française.

### **Pouding à l'Allemande.**

Mettez dans une casserole cent grammes de sucre, le zeste d'un citron, un peu de sel et un demi-litre de lait ou de crème; faites bouillir le tout quelques minutes, incorporez alors deux-douzaines de biscuits à la cuillère ou

une livre de mie de pain que vous laissez tremper pendant que cet appareil se refroidit; cassez une omelette de six œufs, battez-la, incorporez-la dans votre appareil avec un quart de raisins de Smyrne, autant de Corinthe et d'angélique, cette dernière coupée en petits dés. Beurrez un moule uni en fer-blanc étamé (le cuivre ne convient nullement pour ce pouding), remplissez-le de votre appareil, couvrez votre moule d'une serviette beurrée et farinée, liez-la avec soin en enveloppant votre moule et faites cuire dans une marmite d'eau bouillante pendant trois quarts d'heure, puis vous l'égouttez, retirez la serviette et le démoulez avec précaution sur un plat d'entremets; servez ce pouding avec une anglaise liée au kirsch.

### **Pouding à la Française.**

Mettez dans une terrine un quart de raisins de Smyrne, autant de Corinthe et de Malaga, ajoutez un peu de cédrat et d'angélique coupés en petits dés, la valeur de deux pommes de reinette, également coupées en dés, un peu de cerises confites, un peu de marmelade d'abricots, épicez le tout d'un peu de cannelle, muscade râpée, zeste de citron et d'orange, une pincée de poivre de Cayenne, une forte pincée de sel blanc, cent grammes de sucre en poudre, versez sur ces ingrédients un verre de rhum, un verre de kirsch, un verre de marasquin, laissez mariner le tout ensemble, couvert d'une serviette pendant une heure ou deux. Ensuite vous beurrez un moule, le décorez de fruits confits, d'amandes et de pistaches, garnissez l'intérieur de biscuits à la cuillère comme pour une charlotte, faites une anglaise d'un litre de lait lié avec six jaunes et trois œufs entiers, passez-la à l'étamine et versez-la sur vos ingrédients dès qu'ils sont marinés, puis vous goûtez votre appareil; s'il était plus ou moins fade, vous ajouteriez du kirsch ou du rhum et garniriez votre moule en observant de séparer chaque cuillerée de ces ingrédients par quelques biscuits, afin qu'ils ne puissent tomber au fond du moule. Votre moule ainsi garni, vous faites cuire votre pouding au bain-marie au four pendant une demi-heure environ, le démoulez et le saucez d'une anglaise au

kirsch et au marasquin. Servez-le chaud ou froid suivant la saison.

### Pouding de Vermicelle.

Faites bouillir un litre de lait, lorsqu'il bout faites pocher lentement une demi-livre ou simplement un quart de beau vermicelle ; ajoutez une pincée de sel et cent grammes de sucre ; lorsque votre vermicelle sera suffisamment cuit, vous le laisserez un peu refroidir, puis le lierez avec quatre jaunes et trois œufs entiers ; incorporez un peu de fleurs d'oranger ou le zeste d'un citron, beurrez un moule, garnissez-le de votre appareil et faites cuire votre pouding au bain-marie. Démoulez-le comme un gâteau de riz et saucez-le d'une anglaise vanillée ou d'un zabaillon.

On peut aussi paner le moule, mais alors on fait cuire simplement au four et l'on sert une sauce groseille à part.

On peut aussi rendre ce pouding plus léger en liant le vermicelle pendant qu'il est chaud et en incorporant un peu de beurre fin et quelques blancs d'œufs fouettés en neige ; ce qui n'empêche de procéder de même que ci-dessus pour la cuisson ; seulement je ferai observer que celui-ci ayant quelque rapport avec le soufflé, il est essentiel qu'il n'attende pas afin d'être dégusté avec plaisir et aussi afin qu'il ne s'affaisse sur lui-même, ce qui lui enlèverait sa bonne mine et sa légèreté.

On peut encore faire des croquettes de vermicelle avec cet appareil ; à cet effet, on le laisse refroidir puis on forme des croquettes que l'on pane à l'anglaise ou à l'œuf et que l'on fait frire. (Voir les *Croquettes de riz*.)

### Pouding à l'Impératrice.

Faites crever du riz dans un litre de lait ou de crème avec un bâton de vanille ou un zeste de citron et un quart de sucre, liez-le ensuite avec six jaunes d'œufs, ajoutez quatre feuilles de gélatine fondues dans un peu d'eau et cuites à feu doux pendant une demi-heure, un quart de raisins de Smyrne, autant de Corinthe et deux onces d'angélique et de cédrat coupés en petits dés, beurrez un moule ou plutôt passez-y une goutte d'huile fine, laissez-

le bien égoutter, placez-le sur un peu de glace pilée et enveloppez-le de glace pilée ne laissant que la surface du moule libre; alors vous fouettez un verre de crème double que vous incorporez dans votre appareil et comme votre moule est frappé par l'action de la glace, vous y versez votre appareil, recouvrez votre moule de glace pilée jusqu'au moment du service, puis vous le démoulez sur un biscuit fin à la vanille en le trempant quelques secondes dans une terrine d'eau chaude et en le renversant vivement sur votre biscuit que vous remplacez immédiatement sur votre plat d'entremets garni d'une serviette damassée.

*Observation.* — Ce pouding, qui est aussi nommé bavarois parce qu'il entre dans sa composition une matière collée, peut aussi se servir chaud en procédant ainsi: lorsque votre pouding de riz est cuit, vous le liez avec six jaunes et deux œufs entiers, vous incorporez un verre de kirsch et un de marasquin, puis vos petits raisins et votre angélique ou autres fruits confits; vous beurrez un moule à douille, le remplissez de votre appareil et le faites cuire au bain-marie au four sans lui laisser prendre aucune couleur, vous le démoulez sur un plat d'entremets et le saucez d'une anglaise au kirsch et au marasquin ou d'un zabaillon.

Cet entremets peut également se servir à la glace; à cet effet, lorsqu'il est cuit comme il vient d'être expliqué, vous l'enterrez dans la glace pilée jusqu'à l'heure du service; mais il est assez difficile à démouler.

On peut le démouler chaud et l'enfermer simplement dans le timbre à glace un peu plus longtemps afin d'obtenir un entremets bien frais, ou le doubler et l'envelopper de glace.

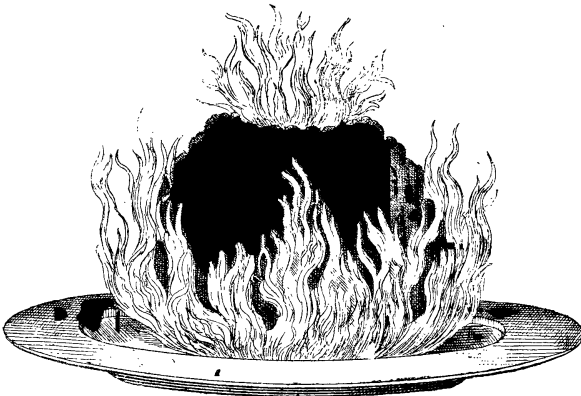
Il est évident que l'on peut en toutes circonstances décorer cet entremets, soit en décorant le moule, soit en décorant le pouding avec des fruits confits lorsqu'il est démoulé. Les pistaches et les amandes sont fréquemment employées à cet usage ainsi que les cerises confites et les chinois.

On peut aussi, dans le cas où l'amphitryon le désirerait, incorporer un peu de purée de marrons, soit glacés ou

autres, ce qui ne détruit nullement les principes desquels on doit se servir pour le faire cuire ou pour le servir froid comme il est indiqu é précédemment.

### Plum-Pudding Français.

Le plum-pudding français se fait également comme le plum-pudding anglais riche ou ordinaire suivant la quantité d'épices et de fruits divers dont on peut le composer. Voici la véritable recette d'un plum-pudding de Noël en ne ménageant absolument rien : Mettez dans une terrine une livre de beaux raisins de Malaga épierrés (c'est-à-dire dont vous aurez enlevé les pépins), autant de Smyrne et de Corinthe que vous aurez épluchés avec



Plum-Pudding Français (fig. 118).

soin, c'est-à-dire dont vous aurez enlevé les queues, ce qui se fait en les frottant les uns contre les autres dans un linge avec une pincée de farine, puis vous les passez au travers d'une passoire dont les trous soient assez grands pour que les queues puissent y passer et trop petits pour que les raisins y passent ; ensuite vous enlevez celles qui auraient pu rester malgré ce soin, ce qui est assez vivement fait, car elles sont rares ; mettez ensuite un quart de cédrat, autant d'angélique confite et quelques pommes de reinette coupées en dés ; vous versez sur ces ingrédients un bon verre de rhum, autant de kirsch-wasser

et un peu de marasquin; vous aromatisez le tout d'un zeste de citron haché, d'une pincée de cannelle en poudre, d'un peu de poivre de Cayenne, d'une demi-muscade râpée, d'un peu de gingembre et de cinnamon; laissez mariner le tout pendant deux heures, puis vous hachez une livre de bonne graisse de rognon de bœuf avec une poignée de mie de pain et une pincée de farine, afin que la graisse puisse se hacher plus facilement; mettez cette graisse dans la terrine où sont vos raisins marinés, ajoutez quelques biscuits à la cuillère, cassez six œufs entiers que vous incorporez dans cet appareil avec une demi-livre de sucre en poudre, quelques cuillerées de confitures d'abricots et de groseilles, un peu de confiture de cerises, mélangez bien le tout ensemble; goûtez-le afin de vous assurer qu'il est d'un bon goût; puis vous beurrez une serviette un peu solide, la saupoudrez d'un peu de farine, déposez votre appareil au milieu, rassemblez la serviette de manière à ce que votre plum-pudding ait la forme d'un ballon, liez-la et faites cuire votre plum-pudding dans une marmite d'eau bouillante pendant six ou sept heures, en ayant soin de maintenir toujours l'eau au même degré d'ébullition et d'attacher la serviette avec une ficelle à l'une des poignées de la marmite, afin que votre plum-pudding ne touche pas le fond.

Lorsqu'il est cuit, égouttez-le, déliez la serviette, retournez votre plum-pudding avec précaution sur votre plat d'entremets, enlevez la serviette, saupoudrez votre plum-pudding de sucre en poudre, arrosez-le d'un bon verre de rhum et faites-le flamber en le présentant sur la table. (Voir *fig.* 118.)

### **Des Timbales.**

Les timbales forment une fort jolie série d'entremets; faites une pâte à baba ou à compïègne, cette dernière est préférable, moulez-en quelques moules à charlotte; dès que la pâte sera levée, faites-les cuire à four chaud, laissez-les refroidir un peu, videz-les aux deux tiers, garnissez-les de riz au lait vanillé et légèrement lié avec un peu

de beurre fin et un ou deux jaunes d'œufs, puis vous les terminez suivant le nom qu'elles portent ; cette préparation étant générale, j'ai cru devoir la donner une fois pour toutes, afin de ne pas surcharger cet ouvrage.

### **Timbale Condé.**

Préparer une timbale et la garnir de riz comme il vient d'être expliqué, faire blanchir et cuire deux ou trois pommes comme pour compote dans un sirop vanillé, les dresser sur votre timbale après les avoir égouttées ; puis vous décorez votre timbale avec fruits confits, tels qu'angélique, cédrat et cerises, avec amandes et pistaches, vous tenez votre timbale à la bouche du four quelques minutes, puis vous la saucez d'une sauce abricots et la servez sur un plat d'entremets. (Voir *fig.* 119.)

### **Timbale à l'Impératrice.**

Préparer une timbale et la garnir de riz aromatisé au marasquin et au kirsch, faire blanchir quelques belles pêches dans un sirop léger, les égoutter, les dresser sur la timbale, les décorer à l'angélique, aux chinois, au cédrat, aux cerises confites, aux amandes et aux pistaches, saucer d'une sauce groseille framboisée et servir bien chaude.

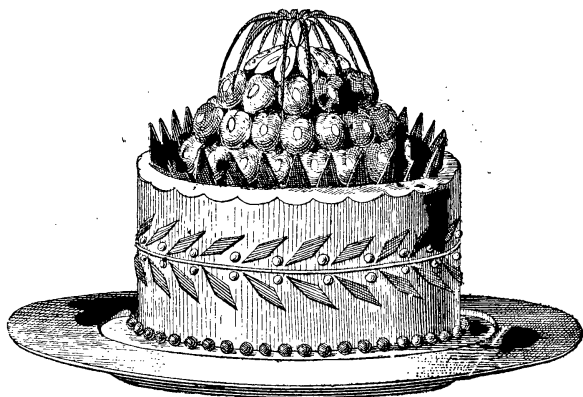
### **Timbale d'Abricots au riz ; dite Timbale à la Pompadour.**

Préparez une timbale (voyez au commencement de la série), garnissez-la de riz vanillé, faites blanchir quelques beaux abricots comme pour compote, égouttez-les, dressez-les sur votre timbale, décorez votre timbale aux fruits confits et aux amandes, saucez-la d'une sauce aux abricots et servez-la chaude. (Voir *fig.* 119.)

### **Timbale à la Maintenon.**

Préparez une timbale (voyez au commencement de la série), garnissez-la de riz dans lequel vous incorporez un

peu de marmelade d'abricots, faites cuire un ananas dans un sirop léger, posez-le entier sur votre timbale,



Timbale d'abricots au riz; dite Timbale à la Pompadour (fig. 119).

décorez votre entremets aux fruits confits, saucez d'un sirop d'ananas légèrement lié avec un jaune d'œuf et servez-le chaud.

### Timbale à la d'Orléans.

Préparez une timbale comme il est indiqué au commencement de la série, garnissez-la de riz vanillé dans lequel vous incorporerez un peu de purée de marrons glacés, décorez votre timbale avec de belles fraises et quelques losanges d'angélique; saucez votre entremets d'une anglaise garnie de pistaches mondées et bien vertes et servez bien chaud.

### Timbale de Cerises.

Préparez une timbale comme il est indiqué au commencement de la série, garnissez-la de riz au marasquin et au kirsch, décorez-la avec des cerises confites et un peu d'angélique que vous faites revenir dans un sirop léger, puis vous faites réduire votre sirop de cerises et en saucez votre entremets que vous servez chaud.

*Observation.* — On peut également employer la compote

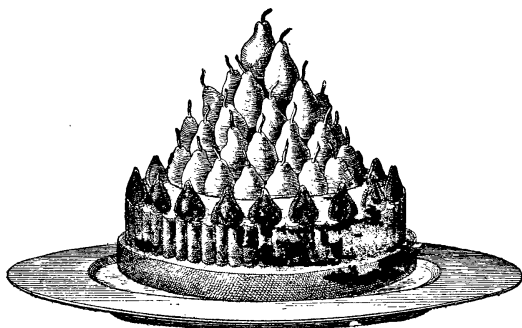


de cerises fraîches pendant la saison, mais ces fruits ont une moins belle apparence.

### Timbale de Poires.

La timbale de poires se prépare comme celle de pêches, mais on peut aussi la servir comme la timbale Condé. Ces fruits peuvent être cannelés ou simplement tournés suivant le goût de l'artisan. (Voir *fig. 120*.)

*Observation.* — Les timbales en général se traitent comme il vient d'être expliqué; mais on peut aussi fonder un moule de pâte sèche, dite pâte anglaise, dont on fait le petit four à thé, puis la garnir d'une marmelade quelconque



Timbale de Poires (*fig. 120*).

et la faire cuire à four vif. De même, on peut garnir l'intérieur d'une timbale d'une feuille de papier et la remplir de fèves, afin de n'avoir qu'une croûte de timbale et alors vous la garnissez des fruits ou autres ingrédients et la décorez suivant vos aptitudes. La timbale de poires peut aussi se garnir d'une marmelade de pommes, et lorsque cette espèce de chartreuse est cuite, vous dressez vos poires cuites dans un sirop et bien égouttées sur votre marmelade, les queues en l'air; vous les faites glacer à la bouche du four à l'aide d'un peu de sirop de groseilles et servez votre entremets très chaud. (Voir *fig. 120*).

### Des Croûtes.

Il y a plusieurs manières de servir et de dresser les

croûtes. On emploie à cet effet la mie d'un pain de pâte ferme (appelé pain de mie) ou bien un savarin ou bien encore un compiégne.

Voyons ce que l'on peut tirer d'un pain de mie : parez-le, c'est-à-dire enlevez-en toute la croûte ; coupez d'abord quelques tranches pour en faire des croûtons en losange ou cannelés, puis vous faites du milieu de votre pain une jolie croustade à laquelle vous donnez une forme agréable telle qu'une corbeille, vous la faites frire dans le beurre clarifié, ainsi que vos petits croûtons en losanges ou cannelés, vous posez votre croustade et vos croûtons sur une plaque, les dorez, les saupoudrez de macarons pilés et de sucre et leur faites prendre une belle couleur au four ; ces croûtons et cette corbeille peuvent alors former un entremets, comme nous le verrons par les articles qui composent cette série. On peut aussi faire plusieurs petites corbeilles, les faire frire, les tremper dans un peu de kirsch et marasquin mêlés, les faire sécher au four et en former un très joli entremets, etc :

Le savarin ayant déjà une saveur agréable, il suffit de le couper en tranches et de l'arroser d'un peu de liqueurs, telles que kirsch, marasquin ou anisette, le saupoudrer de macarons pilés et d'un peu de sucre, puis vous le faites sécher au four quelques minutes avant de dresser vos croûtes ; on peut aussi les praliner, soit au gros sucre, soit avec des pralines hachées, après l'avoir enduit de marmelade d'abricots.

Quant au compiégne, il est des plus croustillants lorsqu'il est préparé ainsi :

Coupez votre compiégne en deux, mettez chaque moitié sur le côté coupé, parez-le légèrement et coupez-le ensuite en tranches minces comme des swibacks, trempez chacune de ces tranches dans un sirop fortement accentué de liqueurs fortes, telles que rhum, kirsch, cognac, etc. Saupoudrez ces tranches de macarons hachés très fin et de sucre en poudre, passez-les sur une plaque quelques minutes à four très vif, en ayant soin de ne pas leur laisser prendre un coup de feu ; elles doivent être jaunes et croustillantes ; placez-les à votre disposition pour vous en servir au besoin. On peut aussi faire de petites corbeilles en

pâte à compïègne; à cet effet, vous les moulez dans des moules à darioles ou un peu plus grands, soit comme les petits moules à baba, afin qu'il y ait le moins de perte possible en les parant ou en leur donnant la forme d'une corbeille. Dans ce cas, vous les abricotez, les pralinez et les servez avec les fruits indiqués plus loin.

Les décors des croûtes sont les mêmes que pour les timbales: angélique, cédrat, cerises confites, amandes, pistaches; mais en plus il faut avoir à sa disposition, et tout épluchés, des petits raisins de Smyrne, Corinthe et même de Malaga, et la confiture d'abricots qui, avec le madère, forme la sauce de cet entremets.

### **Croûtes au Madère.**

Voyez la manière de préparer les croûtes au commencement de cette série; puis vous préparerez une sauce abricots, dans laquelle vous incorporerez un bon verre de madère, réduit de moitié au moins, à feu vif, un quart de raisins de Smyrne, autant de Corinthe et de Malaga, deux onces ou environ 63 grammes d'angélique et autant de cédrat coupés en petits dés; faites chauffer cette sauce garnie de fruits sans la faire bouillir, décorez vos croustades après les avoir dressées sur votre plat d'entremets avec quelques cerises confites, quelques amandes mondées et quelques losanges d'angélique; remplissez vos petites corbeilles ou croustades de votre sauce à l'aide d'une cuillère percée de trous, afin que les fruits en forment la garniture; puis vous saucez le tout au moment de servir.

On peut également saucer et faire glacer quelques secondes à la chapelle du four ou à l'aide d'une pelle rouge.

On peut aussi servir cet entremets froid; alors on le dresse comme une gelée et on le démoule de même.

On peut encore le dresser comme ci-devant et lorsqu'il est froid, le décorer avec des fruits glacés au cassé et un petit panache que l'on place sur la corbeille du centre.

### **Croûtes au Marasquin**

Employez de préférence les croûtes de compïègne;

dressez-les en couronne, préparez une anglaise au marasquin, garnissez-la de fruits confits et de petits raisins, décorez vos croûtes avec des cerises confites, des losanges d'angélique et après avoir dressé la garniture de votre sauce dans le puits de votre couronne de croûtes, vous saucez uniformément tout votre entremets et servez chaud.

### **Croûtes aux Abricots.**

Coupez un savarin comme il est indiqué dans l'article principal de cette série, et lorsque vous aurez fait glacer vos tranches de ce gâteau, vous les dresserez en couronne, en plaçant entre chaque une moitié d'abricot que vous aurez fait cuire dans un sirop léger comme pour compote ; vous décorerez votre entremets avec quelques losanges d'angélique et de cédrat confit, puis vous faites une sauce à la marmelade d'abricots avec un peu de sirop et de liqueurs dont vous saucez votre entremets au moment de le servir.

### **Croûtes aux Pêches.**

Servez-vous des croûtes de compiègne (voyez le premier article de cette série), dressez-en une couronne, en mettant une demi-pêche entre chaque croûte, décorez votre entremets aux fruits confits, cédrat, angélique, chinois et cerises ; faites chauffer un peu de confiture de groseille framboisée, saucez-en votre entremets et servez chaud.

Il est évident que les pêches doivent être blanchies dans un sirop léger et la pelure enlevée avec précaution sans écorcher le fruit.

### **Croûtes aux Fraises.**

Choisissez le genre de croûtes ou croustades dans le premier article de cette série ; les petites corbeilles font assez bon effet pour ce genre d'entremets, parce que vous les garnissez de fraises que vous aurez simplement jetées dans le sirop quelques secondes sans les laisser bouillir ; vous les décorez peu ou point avec fruits confits ; faites réduire leur sirop avec un peu de bon kirsch-wasser et les saucez au moment de servir.

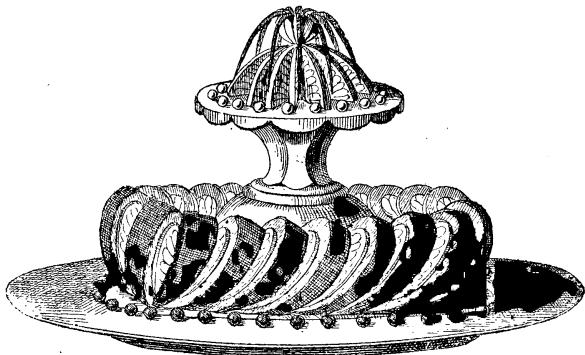
On peut simplement faire mariner les fraises dans un peu de kirsch ou de vin fin et du sucre en poudre, former une couronne de savarin ou compiégne coupé en tranches comme il est indiqué à l'article *Croûtes*; dressez les fraises dans le puits; décorez les croûtes et servez avec très peu du sirop dans lequel les fraises ont mariné.

### Croûtes aux Cerises.

Faites une compote de cerises dont vous aurez retiré les queues et les noyaux; dressez une couronne de tranches de compiégne ou de savarin préparées par principe, comme il est indiqué à l'article *Croûtes*, ou employez les petites corbeilles de pain de mie dont il est également fait mention dans le même article; dressez vos cerises dans le puits de votre couronne ou dans vos corbeilles; décorez votre entremets aux fruits confits et aux amandes; faites réduire le sirop de cerises et saucez-en votre entremets au moment de servir.

### Croûtes aux Ananas.

Préparez quelques belles tranches de compiégne et un petit compiégne légèrement évidé; faites cuire un ou deux



Croûtes aux Ananas (fig. 121).

ananas dans un sirop léger, égouttez-les, coupez-en un en tranches de deux millimètres d'épaisseur; dressez vos tranches de compiégne, préparées comme il est indiqué à

l'article *Croûtes*, formez-en une couronne en mettant une tranche d'ananas entre chaque croûte ; placez l'ananas entier sur le compîgne que vous placez dans le puits que forme votre couronne ; faites réduire votre sirop d'ananas au grand cassé et glacez-en votre entremets au moment de le servir. Vous pouvez former également une petite croustade que vous mettez au centre du puits et la garnissez d'ananas.

On peut la décorer à l'angélique et aux amandes ; mais il faut éviter autant que possible de dénaturer le parfum exquis de ce fruit. (Voir *fig. 121*.)

### **Croûtes aux Pommes.**

Préparez vos croûtes comme il est indiqué dans le premier article de cette série ; faites cuire vos quartiers de pommes dans un sirop vanillé ; dressez-en une couronne en plaçant une croûte entre chaque morceau ; faites réduire le sirop ; placez une marmelade de ce même fruit dans le puits de votre couronne ; décorez chaque pomme ou quartier aux fruits confits, tels que cerises, angélique et cédrat, avec quelques amandes ou pistaches, et versez votre sirop sur vos pommes au moment de les servir.

Cet entremets se sert chaud ou froid.

### **Croûtes aux Poires.**

Faites douze petites croustades ; faites-les frire dans du beurre clarifié, arrosez-les de liqueurs, saupoudrez-les de glace de sucre, faites-les sécher à four vif quelques secondes, garnissez-les de marmelade de pommes ou d'abricots et placez sur chacune d'elles une poire cannellée ou tournée par principes ; faites réduire le sirop dans lequel vous aurez fait cuire vos poires et au moment de les servir vous le verserez sur vos poires sans avoir crainte d'en saucer vos croustades.

On peut décorer chacune de ces croustades lorsque les poires sont dressées, soit aux fruits confits, soit aux amandes.

Cet entremets peut se servir froid ; dans ce dernier cas,

on masque chaque corbeille ou croustade d'une petite nappe de gelée de pommes.

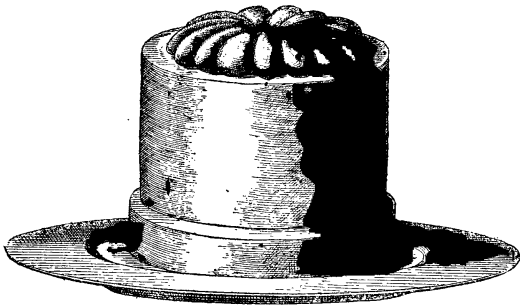
*Observation.* — On peut, comme on le voit, varier cette série d'entremets avec une quantité de fruits divers, mais on peut aussi se servir de pâtes sèches ou à biscuits pour en former des croûtes; la pâte à swiback, à biscottes d'amandes et autres pâtes croustillantes, ou que l'on peut rendre dans cet état par le moyen indiqué à l'article *Croûtes de Compiègne*, forment également une série raisonnable pour satisfaire les différents goûts des amphitryons qui estiment la gastronomie.

### Des Gâteaux comme Entremets de Cuisine.

Il ne faut pas confondre les entremets de cuisine avec ceux de pâtisserie; la différence en est grande; le gâteau de riz de pâtisserie est cuit dans une pâte brisée, tandis que ceux que je vais indiquer sont cuits au bain-marie ou au four sans aucune pâte.

#### Gâteau de riz à la Vanille.

Faites blanchir une demi-livre de riz, après l'avoir frotté dans un peu d'eau fraîche afin d'en détacher les quelques



Gâteau de riz à la Vanille (fig. 122).

enveloppes ou pellicules qui, quelquefois, sont fortement attachées après le grain, puis vous l'égouttez, le mettez dans la même casserole avec un litre de lait bouilli,

120 grammes de sucre et un bâton de vanille ; laissez-le crever doucement au four, enlevez la peau qui s'est formée à la surface, travaillez légèrement votre riz afin de ne pas briser les grains ; à l'aide d'une spatule en bois, incorporez un demi-quart de beurre fin, soit deux onces, trois œufs entiers et deux jaunes, beurrez un moule, versez-y votre appareil et faite cuire votre gâteau au bain-marie. (Voir *fig. 122.*)

*Observation.* — Le mélange des œufs dans le riz doit être fait dès que le riz est à l'état tiède, afin que les œufs ne soient saisis et cuisent trop vite, ce qui aurait pour effet de détruire le travail du riz lorsqu'il cuirait dans son moule et au lieu d'être léger et moelleux le gâteau serait lourd et sec. Ce gâteau peut également être cuit au four sans le secours d'un bain-marie et il est en quelque sorte préféré, comme je vais l'indiquer dans le Gâteau de riz à l'allemande.

### **Gâteau de riz Meringué.**

Faites un appareil à gâteau de riz. Dressez votre riz dans un fond en argent, faites-le cuire au four, retirez-le, meringuez-le, décorez-le au cornet, faites-le cuire au four modéré, glacez-le et replacez le fond dans la casserole en argent. (Voir *fig. 123.*) Envoyez une saucière de sauce abricots ou groseilles en même temps à moins que votre gâteau de riz ne soit fourré d'une confiture quelconque ou décoré aux confitures sur le meringué.

### **Gâteau de riz à l'Allemande.**

Faites blanchir 200 grammes de riz ; faites-le crever dans un litre de lait bouilli avec 100 grammes de sucre et un zeste de citron haché fin, laissez-le tiédir, incorporez alors trois œufs entiers et trois jaunes, ajoutez gros comme une noix de beurre fin, puis vous beurrez un moule à charlotte, vous passez de la mie de pain dans l'intérieur de votre moule, le renversez afin qu'il en reste seulement après les parois, le garnissez de votre appareil et le faites cuire à four modéré afin qu'il prenne



une belle couleur blonde. Lorsqu'il est cuit, vous le démoulez sur une serviette d'entremets pliée à cet effet.

*Observation.* — On peut servir dans ces deux cas une sauce à part, soit une anglaise, un zabaillon ou une sauce groseilles, la sauce au vin rouge est assez estimée en



Gâteau de riz Meringué (fig. 123).

Allemagne et en Suisse, mais en France et en Angleterre un sirop de fruit est préféré.

On peut également remplacer ces parfums par une liqueur quelconque telle que : kirsch, marasquin, rhum, etc.

### Gâteau de Semoule.

Faites bouillir un litre de lait, dès qu'il est en ébullition faites pocher dedans une ou deux poignées de semoule, laissez-la tiédir, puis vous incorporez cent grammes de sucre vanillé, trois œufs entiers et deux jaunes, vous beurrez un moule uni, vous y versez votre appareil et

faites cuire votre gâteau de semoule au bain-marie, le démoulez et le saucez d'une anglaise ou d'une sauce crème de riz légèrement liée et vanillée.

On peut aussi verser cet appareil dans un moule beurré et pané et le faire cuire dans un four modéré ou sous le four de campagne, après l'avoir entouré de cendres rouges.

*Observation.* — En ajoutant quelques raisins et blancs d'œufs fouettés dans cet appareil, vous obtiendrez un pouding ou un soufflé, le premier se moule, le second se sert dans une casserole d'entremets et doit être glacé au four et très léger.

### **Gâteau de Tapioca.**

Ce gâteau se prépare absolument comme le gâteau de semoule.

### **Gâteau de Pommes de terre.**

(Voir page 435, fig. 76).

### **Gâteau de Patates.**

Ce gâteau se prépare comme celui de pommes de terre. (Voir page 435, fig. 76).

*Observation générale.* — Cette série de gâteaux, lorsqu'on ne possède pas de moule, peut se faire dans une tourtière avec le four de campagne.

De même l'on peut se servir d'une petite casserole ayant la forme d'un moule à charlotte, l'enterrer dans la cendre rouge avec feu dessus, feu dessous. Mais aujourd'hui presque tous les ménages ont un petit four soit dans une cuisinière soit dans un poêle.

# PÂTISSERIE

---

## CUISINE

Le chef fonce une braisière pour son grand jus lorsqu'il a désossé les viandes, les volailles ou le gibier, dont on garnit les pâtés ou dont il peut avoir besoin pour farces, godiveaux ou entrée quelconque (voir à la Table des matières la *Sauce espagnole*). Cette sauce en pâtisserie rend d'importants services, c'est d'elle que sont composées les garnitures de tourte, vol-au-vent, petits pâtés au jus, et quelquefois les timbales financières, les têtes de veau à la tortue ou autres entrées (dites à brun). Le chef de cuisine marque également un blond de veau (voir Table des matières) pour tirer un velouté (voir Table des matières, article *Sauce*), sauce dont il a besoin pour lier ses entrées à blanc, en former une allemande (voir Table des matières, article *Sauce*) ou pour lier ses entremets de pâtes ou de légumes tels que la milanaise, la macédoine, la jardinière printanière, les nouilles et les lazagnes et aussi pour ses sauces de poisson telles que : normande, vénitienne, joinville et genevoise, voire même une bonne sauce à la béchamel; le chef s'occupe également d'avoir sous sa main une bonne sauce hollandaise, une tartare et une mayonnaise, quelques beurres de piment, maniés, d'écrevisses ou de homards, de Montpellier et d'anchois, vert d'épinards, une bonne maître d'hôtel, une pâte à frire, une bonne friture, de la mie de pain, de la chapelure, des manchettes, etc. Articles usuels qui sont de toute nécessité.

Il doit avoir un timbre ou un endroit frais pour garder-manger, afin de pouvoir conserver sa volaille, son poisson et sa boucherie, ainsi que les différentes sauces ou

articles que je viens de nommer et qui une fois préparés ne doivent plus rester exposés à la chaleur. J'entends par ces articles les quenelles, ris de veau, cervelles, truffes, champignons et autres garnitures indispensables qu'exige ordinairement le service.

## FONDS DE PATISSERIE

Le fonds de pâtisserie est naturellement beaucoup plus compliqué que la cuisine de pâtisserie dont celle-ci n'est qu'un accessoire; et afin de ne pas me répéter, j'entrerai en matière en donnant l'explication aussi brièvement que possible de chaque article, en faisant toutefois tous mes efforts pour me bien faire comprendre.

Le principal, ai-je dit, est de peser avec soin toutes les marchandises, afin d'éviter la moindre erreur. Je suppose ici un magasin de pâtisserie à ouvrir, et tous les achats terminés pour l'ouverture; les marchandises devant chaque jour être vérifiées et remplacées ou renouvelées. J'ai donc à ma disposition un matériel complet, un travail organisé, du bois pour chauffer le four, du charbon pour le fourneau, de l'eau à volonté, de la farine, du beurre, des œufs, du sucre, des parfums ou essences tels que : vanille, citron, orange, etc., etc., des aromates; enfin des amandes, des pistaches et tout ce que nécessite le travail : des fruits, raisins de Corinthe, Smyrne et Malaga; angélique, cédrat, etc.; des marmelades de pommes, d'abricots, gelées de groseilles, cerises, compotes de pommes, poires, et une note exacte des articles que je dois fournir au magasin chaque jour; note qui doit être compulsée tous les soirs afin de renouveler sans cesse la variété de comestible devant garnir et orner la boutique.

On adopte en général une série de chaque article lorsqu'ils atteignent un prix relativement élevé, autrement une quantité désignée sur la note par douzaine ou demi-douzaine suffit pour donner la quantité, la mesure que l'ouvrier doit adopter.

Dans la pâtisserie parisienne ce qui concourt à sa réputation, ce sont les excellents beurres en matole de Gour-

nay, d'Isigny et autres, beurres bien autrement épurés, exempts de petit lait, que les beurres en livre employés communément dans la pâtisserie de province et dans les pâtisseries communes de Paris, quoique le bon beurre en livre rende également de bons services, car il est préféré dans la confection du feuilletage, mais je parle ici de la pâtisserie fine, des génoises, crèmes au beurre, etc.

Comme en cuisine, le fonds de pâtisserie répond en quelque sorte de la généralité des articles; il est donc essentiel de bien le connaître avant d'entrer dans les détails. Le fonds de pâtisserie se compose des différentes pâtes, des crèmes, de quelques sauces qui sont les mêmes que pour la cuisine et dont j'indiquerai les noms, des gelées, de la cuisson du sucre à tous les degrés, de la manière de régir le four, le fourneau, de l'administration du travail et de la division par parties, que ce dernier fait naître dans une grande maison.

Le travail se divise en cinq parties principales : le chef de cuisine, le fournier, le premier, le second et le troisième tourier, les aides suivant leurs aptitudes font partie de ces différentes divisions ainsi que les apprentis.

---

# DES PÂTES EN GÉNÉRAL

---

## **Pâte à dresser (dite à Pâté).**

Prenez quatre livres de farine, tamisez-la, disposez-la en fontaine, placez au centre quatre tas de sel d'environ 7 grammes, deux verres d'eau et une livre de beurre préalablement manié, divisé en petites parties et réparti à la surface de la couronne de farine, commencez alors à mélanger petit à petit sans trop écraser le beurre avec la pâte; lorsque le tout commence à se mettre en masse ajoutez à la surface quelques gouttes d'eau fraîche, rassemblez légèrement la pâte, fraisez-la trois fois sans chercher à la mettre en pâton; après cette opération seulement, après vous être assuré à la main que le beurre, la farine et l'eau sont bien mélangés, vous réunissez la pâte en un pâton sans la travailler sur elle-même, l'enveloppez dans un linge frais et la laissez reposer.

Ces pâtes en général se font la veille pour être employées le lendemain; mais lorsqu'on est pressé une heure et demie à deux heures suffisent.

On peut augmenter la quantité de beurre lorsque cette pâte est destinée à mouler des timbales ou à former des croûtes de pâtés chauds; quelques praticiens y ajoutent un œuf par litre de farine.

On nommait autrefois cette pâte à quatre, parce qu'il entre quatre onces de beurre par livre de farine dans sa composition, pour la distinguer des pâtes à six ou à huit que l'on nomme ainsi par la même raison et qui prennent également la dénomination de pâte à flan, pâte à foncer ou pâte brisée.

## **Pâte brisée dite à Foncer.**

Opérez absolument comme pour la pâte à pâté, sauf que vous ajoutez un quart par livre de beurre manié en

hiver et un peu plus d'eau afin de tenir la pâte moins ferme ; fraisez-la trois fois, rassemblez-la, mettez-la dans un linge, laissez-la reposer une heure au moins avant de vous en servir. Cette pâte sert également à mouler des timbales, des pâtés chauds et des flans de pâtes, tels qu'au macaroni, aux nouilles, aux lazagnes, etc. ; cette pâte prend le nom de pâte à six.

Dès que l'on a l'intention de faire une pâte à foncer pour flans de fruits ou de crème pâtissière, on augmente encore de 125 grammes la quantité de beurre, on ajoute un peu de sucre en poudre et un œuf par livre de farine ; dans ce cas il entre moins d'eau et il est urgent que cette pâte soit vivement terminée. Laissez-la reposer avant de vous en servir.

Cette dernière est appelée pâte à huit par rapport à la pâte à six et à quatre qui, autrefois, étaient calculées sur le nombre d'onces de beurre qui entraient dans la confection des pâtes.

Beaucoup de praticiens font entrer un ou deux œufs par litre de farine dans la composition de cette pâte ; c'est au praticien à juger du résultat acquis par ce travail. En Allemagne, en Suisse, en Italie cette méthode est souvent appliquée.

### **Pâte à Brioche.**

Prenez quatre livres de fleur de farine, tamisez, divisez en quatre, formez d'un quart le levain en opérant comme suit : faites une fontaine dans laquelle vous mettez quarante grammes de levure sèche (dite de Paris), l'hiver, 28 l'été, c'est-à-dire 7 grammes au lieu de 10, délayez celle-ci avec de l'eau tiède, puis mélangez petit à petit et vivement les cinq cents grammes de farine en ajoutant autant d'eau tiède que votre pâte peut en boire en maintenant la pâte ferme et lisse, formez-en un petit pâton, maintenez la soudure en dessous, faites une croix sur le côté opposé. Déposez ce petit levain dans un banneton saupoudré de farine, mettez-le dans un endroit chaud (chaleur d'étuve modérée), recouvrez votre pâte d'un linge, afin qu'il ne se forme pas une croûte à sa surface ; pen-

dant que votre levain lève, vous avez juste le temps en été d'opérer pour faire votre pâte à brioche ; formez une fontaine avec les trois autres livres de farine, mettez au milieu quatre petits tas de sel, quatre tas de sucre, du double environ des premiers, un peu d'eau fraîche pour aider le sucre et le sel à fondre, et en même temps afin d'obtenir une pâte fraîche et claire ; cassez vingt-huit œufs dans une terrine, mettez-en environ la moitié dans votre fontaine, détrempez votre pâte assez serrée en lui donnant le plus de corps possible, afin que cette pâte puisse absorber petit à petit en la travaillant tous les œufs destinés à la compléter et cela sans la laisser trop s'éclaircir. Vous mélangez alors trois livres de beurre fin à peine manié l'été, davantage en hiver, puis vous mêlez votre levain avec précaution en coupant la pâte avec les deux mains et en rapportant la pâte coupée sur le pâton ; dès que le levain est à peu près mêlé, vous saupoudrez le tour de farine, rassemblez d'un seul morceau votre pâton et l'enlevez pour le placer dans une sébile légèrement fleurée de farine ; recouvrez cette pâte d'un linge propre et laissez-la lever quatre heures ; au bout de ce temps, rompez-la et moulez suivant le besoin.

### **Détrempe de la Pâte à Baba.**

Prenez deux livres de farine première, tamisez-la, divisez-la en quatre : d'un quart formez le levain en opérant comme suit : faites une fontaine dans laquelle vous mettez quarante grammes de levure sèche (dite de Paris), trente l'été ; délayez celle-ci avec du lait tiède ; mélangez petit à petit avec vos deux cent cinquante grammes de farine, en ajoutant autant de lait tiède que votre farine peut en boire en maintenant la pâte ferme et lisse. Formez-en un petit pâton, maintenez la soudure en dessous, faites une croix sur le côté opposé à l'aide d'un couteau d'office, déposez ce petit levain dans un banneton saupoudré de farine, mettez-le dans un endroit chaud (chaleur d'étuve modérée ou sur le dessus d'un four), recouvrez votre pâte d'un linge afin qu'il ne se forme pas une croûte à sa surface.



Pendant que votre levain lève, vous avez juste le temps d'opérer pour faire votre pâte à baba.

Formez une fontaine au centre des 750 grammes de farine qui vous restent, mettez au milieu deux tas de sel, deux tas de sucre du double environ des premiers, un peu d'eau fraîche et en même temps quatre œufs entiers, réservant douze œufs cassés à l'avance dans une petite terrine. Détrempez votre pâte assez serrée en lui donnant le plus de corps possible, afin que cette pâte puisse absorber petit à petit, en la travaillant, les douze œufs destinés à la compléter, et cela sans la laisser trop s'éclaircir. Vous mélangez alors 750 grammes de beurre fin à peine manié l'été, davantage en hiver, puis vous mêlez votre levain avec précaution en coupant la pâte avec les deux mains et en rapportant la pâte coupée sur le pàton); dès que le levain est à peu près mêlé, vous rassemblez votre pâte et la placez dans une sèbile fleurée de farine; recouvrez cette pâte d'un linge propre et laissez-la lever quatre ou cinq heures et après l'avoir rompue, vous mélangez cent grammes de raisins de Smyrne, autant de Corinthe et autant de raisin de caisse, ces derniers épierrés et marinés dans le rhum; moulez suivant le besoin; laissez lever dans un endroit chaud (le dessus du four est propice dans une pâtisserie ou une boulangerie, l'étuve dans une cuisine) et faites cuire à four vif (gai). Lorsque le baba est cuit, siropez-le au rhum légèrement et glacez-le également au rhum; servez comme entremets.

### Détrempe de la Pâte à Savarin.

La pâte à savarin se fait absolument comme celle du baba, sauf qu'au lieu de raisins, vous incorporez un quart (125 grammes) par livre d'amandes effilées, un quart de cédrat confit ou d'orange confite et un zeste de citron râpé; moulez, laissez lever dans un endroit chaud et faites cuire à feu modéré.

*Observation.* — Lorsque le savarin est cuit, vous le laissez refroidir un instant, le trempez dans un sirop marasquin anisé, confectionné à l'avance, dans lequel on laisse macérer du zeste d'orange et de citron, l'égouttez

sur un clayon et le servez comme entremets. Lorsque le savarin est destiné à confectionner d'autres entremets, tels que croûtes aux ananas, aux abricots, au madère, etc., il est inutile de le siroper ; l'entremetier juge de la manière dont il doit l'employer.

On peut en former de grosses pièces en les montant sur socle.

### **Pâte à Compiègne.**

La pâte à compiégnese se fait absolument comme celle du baba, sauf qu'il est préférable de la travailler entièrement dans une sébile en bois et que le beurre, à raison de 375 grammes par livre de farine, doit être mêlé fondu tiède. Beaucoup de praticiens ne commencent à travailler cette pâte que lorsque le levain est levé et opèrent en manipulant celui-ci avec les œufs et le reste de la farine, en lui donnant le plus de corps possible ; lorsque le septième œuf (par livre) est incorporé dans la pâte, on verse, au fur et à mesure que celle-ci peut l'absorber, le beurre fondu tiède, en se gardant bien de verser le petit lait ; moulez vos compiégnese dans des moules à charlotte, laissez lever dans un endroit chaud et faites cuire à four vif.

Le compiégnese est fréquemment employé comme timbale d'entremets, croûtes, etc. (Voir ces séries d'entremets.)

### **De la Dorure.**

Généralement on bat l'œuf entier, mais il arrive que l'on a besoin des blancs et que les jaunes seuls feraient une dorure trop forte, alors on ajoute un peu d'eau que l'on bat avec les jaunes. Comme l'œuf renferme une certaine gélatine, il faut avoir soin de ne pas dorer le feuilletage sur tranche, mais uniquement à la surface et jamais dans les rayures.

### **- Détrempe du Feuilletage.**

Le bon feuilletage se fait généralement à livre pour livre. Placez un litre de farine sur la table, faites une fontaine, placez six grammes de sel au milieu, un verre d'eau et détrempez votre pâte en la rassemblant comme un

morceau de gomme; qu'elle soit lisse et aussi ferme que votre livre de beurre lorsqu'il est manié. Cette condition est essentielle pour obtenir du beau feuilletage. Laissez reposer quelques minutes ce pâton qui ne contient que de l'eau, de la farine et du sel; placez ensuite votre livre de beurre au milieu, aplatissez-la de manière à en couvrir la surface de votre pâton; repliez celui-ci de manière à ce que le beurre se trouve bien enveloppé et que votre pâton forme un carré ou à peu près et aussi épais d'un côté que de l'autre. Laissez reposer votre feuilletage trois quarts d'heure, une heure environ, afin que le beurre se mélange de lui-même dans la pâte; donnez-lui deux tours, c'est-à-dire qu'avec un rouleau vous aplatissez le pâton dans sa longueur, en lui maintenant toujours sa largeur; pliez l'un des bouts aux deux tiers, donnez un coup de rouleau comme pour le fixer et repliez l'autre tiers sur les deux autres. Ceci se nomme un tour; on lui en donne un second et on laisse reposer la pâte vingt minutes environ; puis on lui redonne deux autres tours; on laisse reposer la pâte encore vingt minutes, et enfin on lui donne deux derniers tours, en ayant soin de passer un peu d'eau fraîche à la surface de la pâte, avant de plier le sixième et dernier tour. Le feuilletage ne doit recevoir ces deux derniers tours que quelques minutes avant de le détailler pour en former les différents articles composés de cette pâte et qui doivent être cuits sitôt terminés. Il importe donc de s'assurer de la minute à laquelle le four sera prêt, de manière à se régler afin que les diverses opérations coïncident avec ce moment. De ces précautions dépendent la beauté et la qualité du feuilletage. Le beurre doit être manié avant de commencer l'opération et mis dans l'eau fraîche l'été afin de le raffermir un peu.

### **Détrempe de la Galette de ménage.**

Mettez un litre de farine sur le tour, faites une fontaine, placez au milieu huit grammes de sel, un quart de beurre et un verre d'eau, détrempez votre pâte comme celle du feuilletage sans la fraiser, laissez-la reposer quelques minutes; incorporez, comme dans le feuilletage, les trois

quarts de votre livre de beurre, pliez votre pâton en renfermant le beurre et laissez reposer votre pâte pendant une heure, donnez-lui deux tours, laissez-la reposer vingt minutes, donnez-lui encore deux tours, et après quelques instants de repos vous donnez à votre pâte la forme qui vous plaît, la dorez et la faites cuire à four gai.

### **Détrempe de la Galette des Rois.**

Détrempez cette pâte comme celle ci-dessus, en observant de ne mettre en second lieu qu'une demi-livre de beurre par litre, ce qui équivaldra à trois quarts, puisque le premier quart est dans la détrempe première et donnez cinq tours au feuilletage, le dernier au moment de façonner la pâte et le moins de temps possible avant sa cuisson.

On peut faire une galette des Rois avec une de ménage. La fève ne se place dans ces gâteaux que dans les premiers jours de l'année, le 6 janvier principalement ; mais à Paris, on tire les Rois les dimanches suivants, suivant le cas où l'on s'est trouvé empêché de les tirer le jour désigné.

### **Détrempe du Gâteau de Plomb.**

Mettez un litre de farine sur le tour, formez-en une fontaine, mettez au milieu douze grammes de sel, trois œufs entiers et trois quarts de beurre fin, détrempez le tout, fraisez votre pâte trois fois, rassemblez-la, saupoudrez le tour de farine, posez cette pâte dessus et laissez-la quelques instants reposer ; donnez-lui deux tours et lorsque le four est prêt, donnez-lui en deux autres ; donnez la forme qu'il vous plaira à votre gâteau, dorez-le, rayez-le et cuisez-le à four gai. Ce gâteau est réussi lorsqu'étant cuit, il reste entre les deux croûtes de dessous et de dessus une partie de la pâte mate, lourde, mais délicieuse, quoique très indigeste. On doit mesurer la part des enfants qui en sont très friands et savoir consulter son estomac avant d'en faire un abus ; du reste, la pâtisserie, en général, demande une sage réglementation, principalement le soir, la digestion étant d'un travail moins facile, quelquefois pénible, même pour les plus forts.

On peut aussi détremper ce gâteau avec un peu de lait

ou de la crème double et lui faire subir sans beurre un travail comme à la brioche; alors on ne lui donne pas les quatre tours et l'on se contente de lui donner la forme défilée, de le dorer et de le faire cuire à four gai après l'avoir rayé. Cette manière ne vaut pas la première.

### **Détrempe de la Pâte à Madeleine Parisienne.**

Pesez une livre de beurre d'Isigny; mettez-le fondre à feu doux. Mettez dans une terrine une livre de sucre, huit jaunes d'œufs, travaillez-les avec un peu de zeste de citron, jusqu'à ce que votre appareil blanchisse et forme le ruban; lorsqu'en le soulevant avec l'appareil, il retombe mollement, vous incorporez petit à petit les huit blancs d'œufs en continuant d'observer que la pâte ait toujours le même corps; ensuite vous mélangez avec précaution une livre de farine et enfin le beurre, en observant de ne pas verser le petit-lait qui reste au fond de la casserole. Les moules doivent être beurrés à l'avance, alors vous moulez et faites cuire à four modéré; comme cette pâte monte d'un tiers, il est essentiel de ne pas remplir les moules afin d'éviter les bavures.

#### *Autre manière.*

La pâte à madeleine parisienne se détrempe encore différemment.

Travaillez une livre de sucre avec huit jaunes d'œufs et, lorsque cet appareil formera le ruban, vous mélangerez une livre de farine légèrement, vous mélangerez ensuite les huit blancs d'œufs fouettés en neige très ferme et le beurre fondu à l'état de crème épaisse, c'est-à-dire que lorsqu'il est à peine fondu, vous le travaillez jusqu'à ce qu'il soit mou, mais en train de reprendre sa fermeté, de sorte qu'il n'est déjà plus tiède et pas encore froid; alors vous mélangez un verre de rhum de bonne qualité et une demi-livre d'amandes hachées; moulez et cuisez à four modéré.

### **Détrempe de la Pâte à Choux.**

Mettez dans une casserole un verre d'eau, cinq grammes de sel, un quart de beurre et un moule à dariole de sucre

en poudre (environ soixante grammes) et un peu d'eau de fleur d'orange ou le zeste d'un citron, posez votre casserole sur un bon feu et dès que votre appareil frémira vous verserez une demi-livre ou plus de farine que vous travaillerez vivement à l'aide d'une spatule comme pour les beignets soufflés; desséchez légèrement cette pâte et lorsqu'elle s'enlève d'un seul morceau avec la spatule, vous incorporez autant d'œufs, un à un, que votre pâte peut en boire, quatre ou cinq environ. On peut, sans inconvénient, ajouter un peu plus de beurre, c'est-à-dire faire la pâte à livre pour livre, servez-vous de cette pâte aux articles indiqués.

### **Détrempe de la Pâte à Duchesse**

Remplacez l'eau par du bon lait ou de la crème et opérez comme pour la pâte à choux. On peut varier les parfums.

### **Détrempe de Pâte à Couques.**

Faites une anglaise avec huit jaunes d'œufs, trente grammes de sucre, sept grammes de sel et un demi-litre de bon lait ou crème bouillie; lorsque votre anglaise est prise, vous la faites refroidir après l'avoir passée à l'étamine, faites un levain avec huit grammes de levure, un peu d'eau tiède et cent vingt-cinq grammes de farine. Détrempez les trois quarts de litre de farine avec soixante-cinq grammes de beurre et votre anglaise, fraisez bien cette pâte, incorporez votre levain dès qu'il est prêt et mettez cette pâte dans un endroit chaud afin qu'elle puisse lever. Au bout de trois heures et demie, rompez votre pâte, formez-en des petits pains ou des couques, aplatissez légèrement ces dernières, dorez-les, saupoudrez-les d'un petit tas de sucre sur le milieu ou roulez-les dans du gros sucre et mettez-les au four. On peut aussi les garnir d'amandes hachées ou effilées et lorsque les couques sont cuites, vous les ouvrez sur le côté sans les séparer et les garnissez de beurre fin légèrement salé ou sucré suivant le cas et le goût de l'amphitryon et quelquefois même pour varier, les couques se garnissent de confiture ou d'une crème légère.

Si on désire que le gros sucre reste entier comme pralin, on dore les couques au moment de les mettre au four lorsqu'elles ont levé et on les saupoudre de gros sucre, tandis qu'au contraire, pour que la couque soit glacée, il faut que le sucre en poudre soit mis quelques instants avant de mettre au four, afin que fondant avec la dorure, il se forme une croûte de caramel en cuisant. On fait quelquefois le mélange d'amandes effilées ou hachées avec ce glaçage comme pour les pains de la Mecque ou les choux grillés.

Lorsque l'on est prévenu la veille, il est bon de faire son appareil à l'avance afin qu'il soit bien refroidi avant de détremper sa pâte, car autrement cette suite d'opérations devient longue et généralement les couques se servent au déjeuner.

Il y a même des maisons qui remplacent les pains au lait par ce genre de petit gâteau.

### **Détrempe de la Pâte Anglaise.**

Mettez un litre de farine sur le tour, formez une fontaine, placez au milieu une demi-livre de sucre en poudre. formez-en une fontaine dans la fontaine, cassez trois œufs au milieu, découpez un quart de beurre fin et placez les petits morceaux de beurre de part en part, ajoutez une cuillerée de fleur d'oranger (eau) et détrempez votre pâte; fraisez-la trois fois afin d'écraser le beurre et de bien mélanger le sucre, la farine et les œufs ensemble et formez-en un pâton que vous détaillez suivant le cas, c'est avec cette pâte qu'une grande partie des petits fours secs se confectionne.

### **Détrempe de la Brioche au Fromage.**

La détrempe se fait exactement comme celle de la brioche fine (Voir la *Détrempe des pâtes levées* ou celle de la *Brioche de campagne*), et, lorsque votre pâte est suffisamment levée, incorporez un quart par litre ou par livre de fromage de gruyère coupé en petits dés, un peu de parmesan et moulez comme à l'ordinaire, faites cuire

à feu modéré et servez-la comme entremets de déjeuner ou comme contreflanc dans un ambigu.

### **Détrempe de la Pâte à Talmouses.**

Incorporez dans une bonne pâte à choux un peu de crème pâtissière froide.

### **Détrempe de la Pâte à Talmouses au fromage.**

Mettez dans une sébile ou sur le tour un demi-litre de fleur de gruau, formez une fontaine, placez au milieu une livre de fromage de Neufchâtel, un ou deux verres de crème double, un quart de beurre fin et six œufs, ajoutez une once de sel ou moins, si vous avez employé du fromage salé. Détrempez le tout en fraisant votre pâte et moulez vos talmouses, dorez-les et faites-les cuire à four modéré.

On peut faire des talmouses avec des petits gervais, du fromage de brie, de l'olivet, du camembert ou du corcelet. Ce dernier, lorsqu'il est arrivé à son degré, qu'il est véritablement fait, est un des meilleurs fromages que la France confectionne. Le fromage d'Époisse peut également, avec un mélange de crème fraîche, servir à la confection des talmouses au fromage; suivant la qualité ou la fermeté du fromage que l'on emploie, on incorpore plus ou moins d'œufs. La pâte doit être molle, mais sans s'écraser d'elle-même.

### **Détrempe de la Pâte d'office.**

Faites une fontaine avec une livre de farine, placez au milieu une demi-livre de sucre, deux onces de beurre fin, une pincée de sel blanc, un zeste de citron ou tout autre parfum et trois jaunes d'œufs; détrempez votre pâte; si elle était un peu trop ferme, vous ajouteriez un peu de blanc d'œuf ou un jaune de plus; rassemblez-la et laissez-la reposer. Servez-vous de cette pâte croquante pour petits fours ou pour socles et même pour en former des pièces montées.



### Détrempe de la Pâte froille sèche.

Mettez dans une fontaine un litre de farine, trois quarts de sucre, une demi-livre de beurre, quelques zestes de citron, un peu de sel, huit jaunes d'œufs, détrempez votre pâte, et si elle était trop ferme, vous ajouteriez un ou deux blancs d'œufs; fraisez-la bien avant de la rassembler, et lorsque le mélange est opéré, formez-en un pâton bien lisse. Servez-vous de cette pâte comme de la pâte anglaise pour former des petits fours que vous décorez à l'angélique, aux raisins, aux différents sucres (gros, petits, moyens); formez-en de petits gâteaux pour soirées et faites cuire cette pâte à four modéré. (Vingt minutes environ après que le feuilletage a retiré la principale chaleur du four.)

### Détrempe de la Génoise fine.

Prenez une livre de sucre, trois quarts de farine et fécule, trois quarts de beurre fin, et placez douze œufs près de vous. Cassez douze œufs dans un bassin en cuivre bien nettoyé, versez votre livre de sucre en poudre dans un des côtés de votre bassin, ajoutez une cuillerée de fleur d'oranger ou tout autre parfum; battez cette génoise à l'aide d'un fouet sur un peu de cendre chaude ou sur le coin du fourneau, en mélangeant petit à petit le sucre avec les œufs; continuez de fouetter jusqu'à ce que votre génoise monte d'un bon tiers, qu'elle forme le ruban et atteigne la chaleur du lait lorsqu'il sort des mamelles de la vache (à peine tiède); alors vous incorporez vos trois quarts de farine et fécule tamisées ensemble, puis votre beurre fin à peine fondu (sans verser le fond qui est du petit-lait et qui ferait retomber votre pâte en cuisant). Beurrez vos moules à génoise ou une plaque étamée, versez votre appareil dedans et faites cuire à four modéré comme pour la pâte à madeleine. Comme cette pâte monte encore d'un tiers en cuisant, il est essentiel de ne pas garnir les moules ou la plaque de plus des deux tiers, car cette pâte se répandrait sur les bords, ce qui serait d'un fâcheux effet. Lorsque la génoise est cuite, on l'abricote

ou on la garnit de groseille pour la glacer soit à chaud, soit à froid ; dans ce dernier cas, on la met une seconde à



Génoise fine (fig. 124).

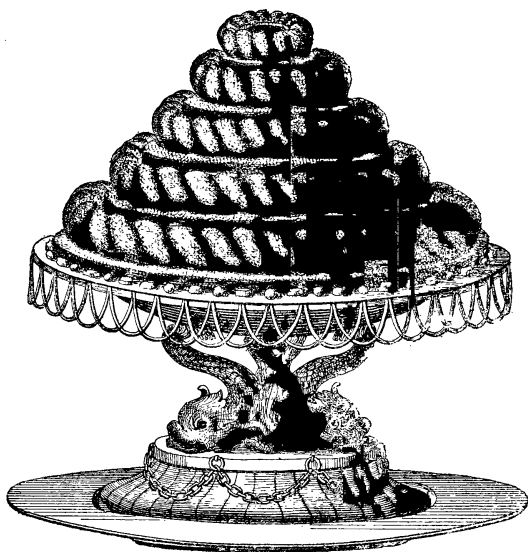
la bouche du four, afin que la glace prenne et devienne d'un blanc mat et transparent, en un mot que l'on voie la confiture au travers. On peut fourrer un gâteau de génoise, lorsqu'il est plat, ce qui n'empêche pas de glacer ou de praliner. (Voir *fig. 124.*)

### **Détrempe de l'Inkermann et manière de le terminer.**

Battez, à l'aide d'un fouet, une livre de sucre en poudre, quatorze œufs entiers et quatre grammes d'anis pilé et tamisé sur un feu doux comme pour la génoise fine.

Lorsque votre pâte formera le ruban, vous mélangerez trois quart de farine et fécule ainsi que trois quarts de beurre à peine fondu (sans verser le fond qui est du petit-lait) en l'incorporant petit à petit à mesure que la pâte le boit ou l'absorbe, garnissez-en une série de moules à turban, beurrés sans être féculés et faites cuire à four modéré. Démoulez-les lorsqu'ils sortent du four, abrico-

tez-les et pralinez-les avec des pralines hachées (la praline rouge est celle qui est adoptée pour ce genre de gâteau),



Inkermann (fig. 125).

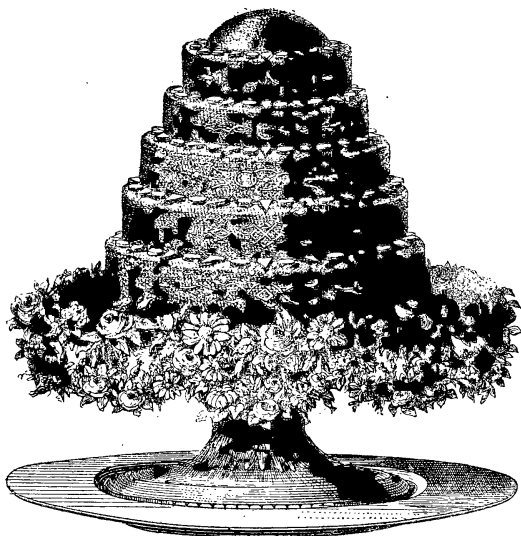
servez comme entremets avec confiture de groseille à part. (Voir *fig. 125.*)

### **Détrempe du Richelieu et Manière de le terminer.**

Mettez dans une terrine une livre de sucre et quatorze jaunes d'œufs, travaillez cet appareil à l'aide d'une spatule jusqu'à ce qu'il forme le ruban, incorporez alors une demi-livre d'amandes hachées très fin, puis trois quarts de farine et fécule mélangées et tamisées ensemble. Pendant ce temps battez vos blancs en neige, incorporez-les dans votre appareil et mélangez enfin trois quarts de beurre fin à peine fondu (sans verser le fond qui est du petit-lait). Beurrez et féculez une série de moules à biscuits plats, garnissez-les à moitié de votre pâte à Richelieu, faites cuire à four doux. Démoulez, parez vos petits Richelieu et abricotez seulement le dessous de ceux qui doivent être superposés sur les autres, c'est-à-dire qu'il

est inutile d'abricoter le plus gros ; décorez votre Richelieu avec des lames de belle confiture de groseilles, du cédrat, de l'angélique, des cerises et des chinois confits. (Voir *fig. 126.*)

Autant que possible la série du Richelieu comporte un



Richelieu (*fig. 126.*)

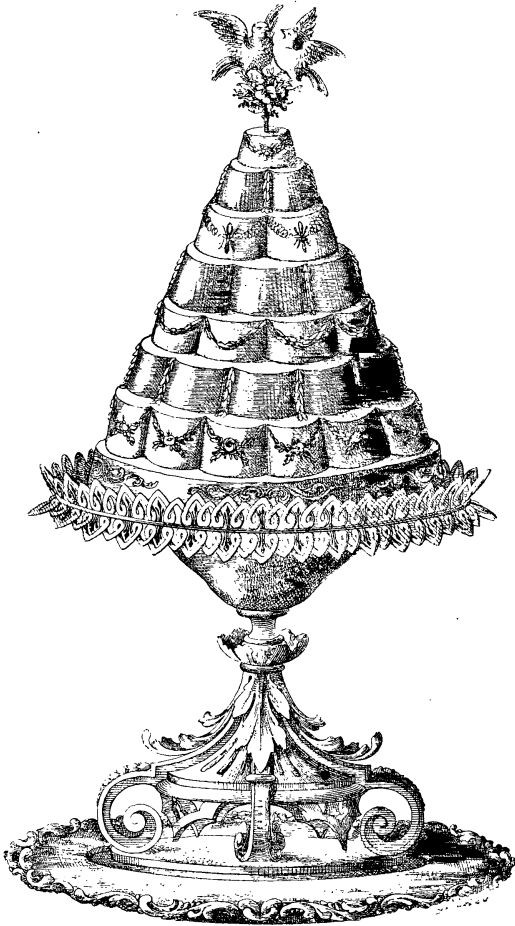
petit dôme qui termine admirablement ce genre de gâteau. Servez-le comme pièce de flanc ou de contre-flanc. On peut aussi le servir sur socle.

Il y a également le moule à Richelieu qui se termine en colimaçon, mais qui est plus difficile à décorer et moins joli.

### **Détrempe du Biscuit Breton** (*aux amandes*).

Travaillez cinq cents grammes de sucre avec dix-huit jaunes d'œufs ; lorsque votre appareil forme le ruban, incorporez deux cent cinquante grammes de pâte d'amande détremmée préalablement avec six jaunes d'œufs et passée au tamis ; lorsque ce mélange est opéré, incorporez trois cent soixante-quinze grammes de fécule

tamisée avec deux cent vingt-cinq grammes de farine, puis vous mélangez les vingt-quatre blancs fouettés bien ferme. Versez votre biscuit dans une série de moules à



Biscuit Breton aux amandes (fig. 127).

breton (moule à cylindre ou à douille de forme hexagone et graduée). Faites cuire à four modéré; démoulez sur clayon afin que la vapeur ne les fasse racacher, égalisez-les, afin qu'aucune bavure ne dépasse, pour pouvoir les

monter en pyramide; glacez trois biscuits à blanc au fondant et trois au chocolat en intercalant les grandeurs afin que chaque nuance se trouve séparée. Montez votre breton sur socle en soudant vos biscuits avec un peu de crème au beurre, ayant soin que les cannelures du moule ne se correspondent pas. Décorez ensuite à la crème au beurre à l'aide d'une douille cannelée placée dans une poche en toile ou décorez au cornet à la glace royale; formez une guirlande de fleurs ou de feuillage et placez un sujet ou emblème allégorique en pastillage sur le gâteau breton. (Voir *fig. 127.*)

### **Détrempe du Breton et Manière de le terminer.**

Faites une génoise fine, moulez-la dans des moules à breton et faites cuire à four modéré. Démoulez-les au sortir du four, parez-en la base afin de pouvoir le monter, abricotez chaque génoise et pralinez-la de gros sucre, puis vous dressez et superposez les plus petites sur les plus grandes et décorez votre breton à la crème au beurre à l'aide d'une douille cannelée. Servez comme pièce de flanc ou de contre-flanc en face d'une autre pièce de pâtisserie. Le breton peut être monté sur socle. (Voir *fig. 127.*)

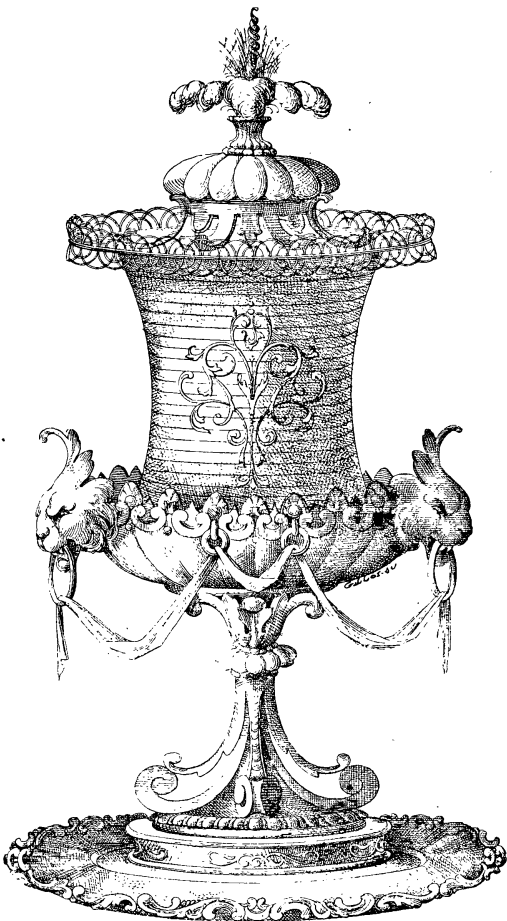
### **Détrempe du Napolitain. (*Pièce montée.*)**

Généralement les pâtisseries de Paris font le napolitain avec la pâte d'office, mais c'est une erreur, le napolitain mérite plus de soin et voici comment je procède :

Faites une fontaine sur le tour avec une livre de farine, une demi-livre de beurre fin, autant de sucre en poudre et autant de pâte d'amande, ajoutez cinq jaunes d'œufs, un œuf entier et un peu de fleur d'oranger pralinée ou le zeste de ces fines bigarrades de Naples. Détrempez votre pâte, fraisez-la trois fois, rassemblez-la et formez une abaisse sur laquelle vous découpez autant de feuilles plates qu'il est nécessaire pour monter votre pièce; reformez un pâté des découpures et recommencez jusqu'à ce que vous ayez obtenu la quantité d'abaisse voulue.

J'ai donné la recette pour une livre, mais suivant la pièce que l'on veut monter on se base sur cette proportion pour en obtenir la quantité désirée.

Beurrez ou mouillez vos plaques, placez vos feuilles de



Napolitain (fig. 123).

napolitain par trois sur chaque plaque et faites cuire à four modéré après les avoir piquées de part en part avec la pointe du couteau d'office afin qu'elles ne boursoufflent pas.

Au sortir du four, vous les abricotez, les placez les unes sur les autres et parez à l'aide d'un couteau tranchant toute la surface extérieure de manière à former une tour bien unie. Vous aurez fait deux abaïsses ou feuilles de napolitain plus larges que les autres ; une pour la base et l'autre pour le dessus. Lorsque vous aurez décoré votre dessus que l'on nomme le fond, vous abricoterez le tour de votre napolitain, le décorerez à la glace royale, au cornet, placerez votre fond décoré par-dessus, puis vous formerez une guirlande de glace royale que vous doublerez si vous le jugez nécessaire, à l'aide du cornet, vous décorerez également le bord de la feuille qui forme la base en formant par imitation, à l'aide d'un cornet fendu au milieu de la pointe, quelques petites feuilles de vignes et placerez votre napolitain sur un socle également décoré au cornet. (Voir *fig. 128.*)

#### **Napolitain de Génoise fine.**

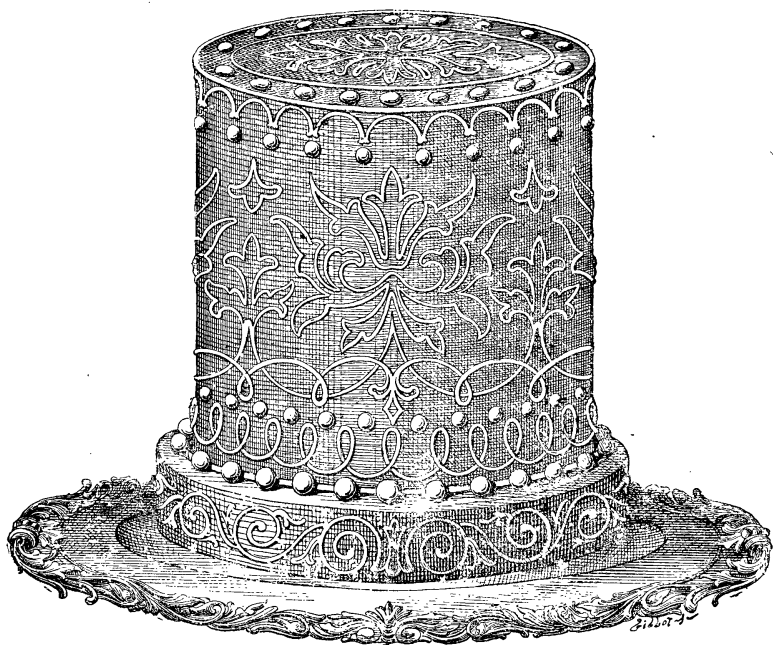
On peut de même former une pièce montée sous le titre de napolitain avec de la pâte à génoise fine ; à cet effet, on découpe à l'aide d'un coupe-pâte ou d'un couteau la quantité de petites plaques dont on a besoin et l'on monte son napolitain de même que celui ci-dessus indiqué ; seulement pour plus de variétés on sépare chaque plaque de génoise par une confiture différente et au lieu de décorer sur l'abricot, on abricote le tour légèrement, on glace à chaud et l'on décore avec de la glace rose ou au café. Le fond ou dessus seul doit être décoré à blanc à la glace royale, et ce napolitain placé sur socle fait également un très bon effet et est d'une délicatesse extrême. (Voir *fig. 129.*)

#### **Détrempe de la pâte à Cussy.**

Pilez une demi-livre d'amandes douces avec un peu de sucre vanillé et un petit verre de curaçao, passez-les au tamis ; faites prendre sur le feu un appareil à génoise fine ; quand l'appareil forme le ruban, incorporez vos amandes, cent vingt-cinq grammes de fécule de riz et versez lentement en le mélangeant à la spatule deux cents



grammes de beurre d'Isigny en réservant le petit-lait qui rendrait la pâte lourde. Versez vivement dans vos moules beurrés et féculés et faites cuire à four modéré; abri-cotez vos gâteaux, glacez-les à la vanille, montez-les en



Napolitain de Gênoise fine (fig. 129).

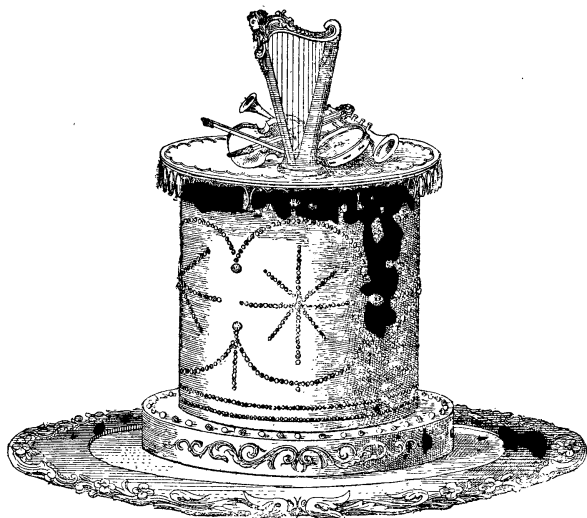
pyramide et décorez votre Cussy à la glace royale et aux fruits confits; beaucoup de praticiens travaillent le Cussy comme le biscuit Richelieu en y ajoutant les zestes d'un citron et d'une orange.

D'une plaque de Cussy on peut former toute une série de petits fours en les glaçant à divers parfums et en variant la couleur.

### Du Mille-feuilles.

Faites douze abaisses de feuilletage aussi minces que

possible, d'un ou deux millimètres d'épaisseur et du diamètre d'une petite assiette à dessert; découpez à l'aide d'un emporte-pièce de quatre centimètres de diamètre le milieu de vos abaisses, piquez-les à l'aide de la pointe de votre couteau d'office, afin qu'elles se boursoufflent le



Mille-feuilles (fig. 130).

moins possible, et faites-les cuire à four modéré. Formez deux abaisses plus larges que les autres et pleines, c'est-à-dire sans enlever le milieu que vous faites cuire également après les avoir piquées, afin qu'elles ne se boursoufflent pas non plus.

Lorsque toutes ces abaisses de feuilletage sont cuites, réunissez-les en mettant une couche de confiture entre chaque. Variez autant que possible ces confitures, placez les deux grandes abaisses une dessus, l'autre dessous, faites un peu de meringue ordinaire; enveloppez-en régulièrement tout votre gâteau, lissez la meringue avec la lame d'un couteau, décorez le fond ou couvercle au cornet à la meringue et parsemez tout autour de votre mille-feuilles du gros sucre et des petits raisins de Corinthe; faites cuire votre meringue à four très modéré sans

lui laisser prendre aucune couleur. Garnissez le décor du fond avec de la confiture de groseille et de l'abricot ou de la mirabelle, et servez comme pièce de flanc ou de contre-flanc. On peut orner le mille-feuilles de petites sucreries ou de petites meringues suisses ; on peut le placer sur un socle et en faire un bout de table, mais cette pièce ne répond guère qu'au vis-à-vis d'une pièce meringuée, telle qu'un vacherin, une meringue suisse ou bien à un gâteau ananas crème, lorsque celui-ci n'est pas glacé de framboise. (Voir *fig.* 130.)

### **Chateaubriant (pièce montée).**

Formez un prisme hexaèdre régulier avec six plaques de pâte à napolitain, abricotez celles-ci et glacez-les de six glaces différentes, décorez chaque plaque d'un dessin différent, unissez votre prisme et découpez deux plaques de la même pâte pour former la base et le fond qui est le dessus ; décorez ce dernier après l'avoir abricoté et glacé, et formez une guirlande à la glace royale ; placez votre base sur le socle, trempez le pied de votre hexaèdre dans le sucre cuit ou cassé, collez-le sur la base et placez le fond comme couvercle, après avoir rempli votre hexaèdre creux d'une crème à la Chantilly vanillée. Cette pièce fait l'ornement d'une table et remplace la corbeille de fleurs ou de fruits au besoin. On la sert également comme flanc ou contre-flanc faisant face à une autre pièce de pâtisserie du même genre, telle qu'un napolitain. (Voir *fig.* 128 et *fig.* 131.)

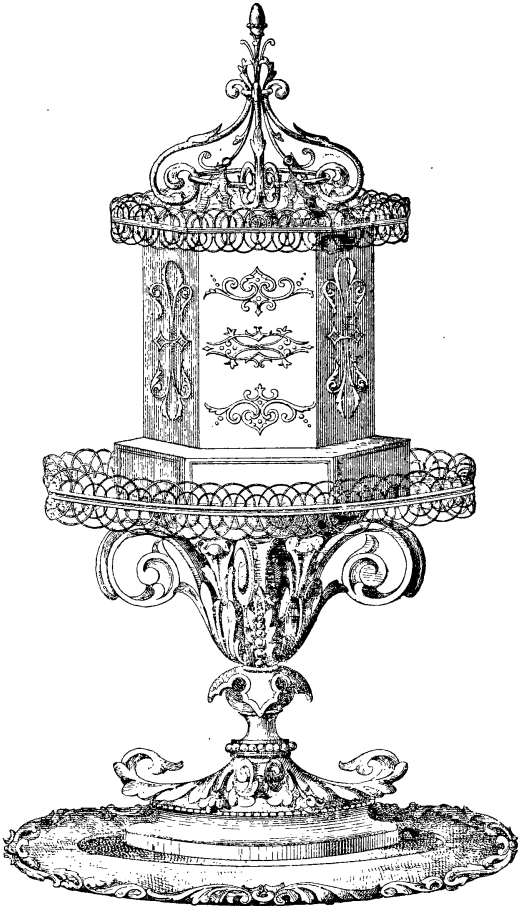
On peut également servir une glace anglaise aux fruits confits coupés en dés dans l'intérieur du Chateaubriant.

On peut orner le Chateaubriant d'une coupole, d'une aigrette et même d'une petite sultane, suivant le goût de l'artiste et suivant l'assentiment de l'amphitryon.

### **Manière de beurrer les Moules.**

Pour faire une foule de gâteaux, il est urgent, avant de se servir du beurre fondu, qu'il soit bien reposé afin que le petit-lait qui en résulte ne se mêle pas au beurre.

C'est généralement ce manque de soin de la part des apprentis qui beurrent les moules, qui est la cause principale que les gâteaux s'attachent, offrent des difficultés au démoulage et souvent ce qui leur attire des reproches



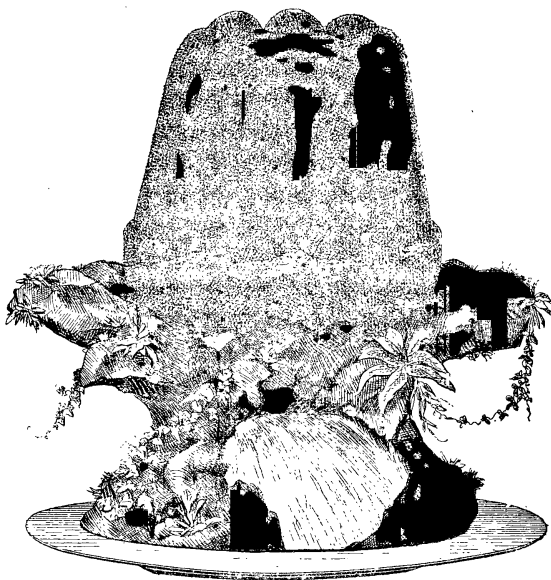
Chateaubriant (fig. 131).

de la part du fourrier, lorsqu'un gâteau est écorché. Il y a des cas néanmoins, où la pâte étant mal travaillée, le même résultat se présente ; mais il n'y a pas d'erreur pour le praticien, car la pâte mal travaillée présente une

apparence sur laquelle l'artisan ne se trompe pas : elle est plus lourde, plus mate, se racache, etc., etc. ; en un mot, un gâteau mal réussi est Jacques. Les moules beurrés doivent être tournés sens dessus dessous afin qu'il ne se forme aucun dépôt au fond du moule et que le beurre en supplément s'égoutte complètement, ce qui a lieu lorsque le beurre est chaud sans l'être de trop.

### Gros Baba, dit Storher.

Mettez à mariner une livre de beaux raisins de Malaga épépinés dans du rhum, égouttez-les, mettez-les dans votre



Gros Baba, dit Storher (fig. 132).

pâte à baba, beurrez un moule à douille historié, garnissez-le à moitié ou presque aux deux tiers, faites-le lever dans un endroit chaud, cuisez-le à four vif, abricotez-le légèrement, glacez-le au rhum à chaud et servez-le comme entremets, comme flanc ou contre-flanc. (Voir fig. 132.)

Si votre moule n'est pas assez élevé, collez une bande

de papier beurré à l'intérieur qui dépasse le moule de quelques centimètres.

### Savarin.

Hachez ou ciselez un quart de cédrat, autant d'angélique, mélangez-les à votre pâte à baba avec une pincée de safran en poudre, beurrez un moule à savarin, c'est-à-dire formant une couronne, garnissez le fond de quelques amandes douces mondées, remplissez-le aux deux tiers de pâte et faites-le lever dans un endroit chaud, faites-le cuire à four vif, démoulez-le, et, lorsqu'il est presque refroidi, trempez-le dans un sirop léger, mais bien aromatisé de rhum, kirsch, anisette et marasquin, et dans lequel vous aurez mis à infuser quelques gouttes d'oranges et de citrons ; égouttez-le vivement sur un petit clayon en fil de fer étamé et servez-le comme entremets.

Le savarin s'emploie également pour former des entremets de cuisine, des croûtes aux fruits ou au madère, etc.

On peut placer des amandes fendues en deux dans le fond du moule lorsqu'il est beurré avant de mouler le savarin, ce qui forme décor lorsqu'il est cuit.

On peut aussi en former une grosse pièce en en montant trois de différentes grandeurs l'un sur l'autre et en les plaçant sur socle.

### Portugais.

Prenez de la pâte à savarin ou à baba, ajoutez uniquement un peu de sucre sur lequel vous aurez râpé un zeste d'orange, et que vous aurez eu soin d'écraser avant de le mélanger à votre pâte. Moulez-en un moule à brioche cannelé et bien beurré, faites lever dans un endroit chaud et cuire à four vif. Lorsque votre portugais sortira du four, démoulez-le ; faites une glace à l'orange et à froid, glacez-en votre portugais et mettez-le quelques secondes à la bouche du four, retirez-le et servez-le comme entremets de cuisine ou de pâtisserie. On peut servir un bava-rois à l'orange avec cet entremets et l'on est assuré à l'avance du succès.

*Observation.* — Pour la confection des petits babas,

savarins ou portugais, on peut se conformer à la même recette et les servir pour soirées, bals, etc., aussi bien que pour entremets.

Il est facile de se procurer ces petits moules dans le commerce.

### **Mecklembourg.**

Faites une pâte à madeleine à la parisienne, beurrez un moule à charlotte, garnissez-le aux deux tiers de votre pâte et faites cuire à four doux. On peut mettre une douille au milieu afin qu'il cuise avec plus de facilité. Démoulez-le, abricotez le tour et pralinez le tour de gros sucre, ensuite vous abricotez légèrement la surface plane de votre mecklembourg et le glacez au kirsch à froid, en ayant soin que la glace ne sorte pas de cette circonférence, mettez-le un instant à la bouche du four et servez-le comme entremets avec une gelée à la violette.

Les petits gâteaux se moulent dans des moules à darioles et se glacent également après avoir été pralinés de gros sucre.

### **Italienne.**

Faites une bonne pâte à madeleine parisienne, beurrez un moule en forme de barque, garnissez-le à moitié et faites-le cuire à four doux ; pendant ce temps préparez une glace froide aux blancs d'œufs et aux amandes effilées, et lorsque votre italienne est cuite, vous la démoulez, la fourrez de confiture de groseille ou d'abricot ; à cet effet vous cernez le dessus, enlevez un petit couvercle, garnissez et remettez le morceau de pâte sans dessus dessous sur les confitures, de manière à former le cône, étendez votre glace d'amandes effilées sur le cône et faites cuire à four doux ; lorsque votre glace a pris une couleur café au lait, retirez votre italienne du four et servez-la comme entremets. Les petites italiennes se font de la même manière.

### **Siciliennes.**

Beurrez de petits moules (couronne à turban), garnis-

sez-les à moitié de pâte à génoise mate, faites-les cuire à four modéré, démoulez-les, abricotez-les, et pralinez-les de pistaches fraîches hachées et de gros sucre, servez comme gâteaux de soirée, de bal ou de goûter.

### **Mince-Pies** (*prononcez Miss-paës ou Misses-Pailes*).

Faites un appareil plum-pouding à la française ou à l'anglaise, ajoutez une bonne marmelade de pommes et un peu de langue à l'écarlate coupée en dés, foncez une tourtière de feuilletage, garnissez-la de votre appareil, recouvrez votre mince-pie d'une abaisse de feuilletage, festonnez-en le tour après l'avoir soudée à celle du fond, dorez-le, rayez-le, et faites cuir à four vif. Servez chaud ou froid, mais plutôt chaud comme entremets. Autant que possible les raisins de cet appareil doivent être bien marinés dans le rhum ou dans plusieurs liqueurs réunies et l'appareil un peu relevé de poivre de Cayenne, cannelle, cinnamon et muscade. (Voir le *Plum-Pouding*.)

*Observation.* — L'appareil plum-pouding pourrait occasionner une erreur, mais j'entends qu'il soit cuit dans un torchon pendant six ou sept heures prêt à servir avant d'y ajouter la marmelade de pommes. Cet appareil peut aussi servir pour faire des rissoles le jour de Noël ou autres.

### **Plumquet.**

Mettez dans une terrine une livre de sucre et une livre de beurre bien manié (afin qu'il ne reste pas de petit-lait ni d'eau), travaillez cet appareil à l'aide d'une spatule, incorporez petit à petit une douzaine de jaunes d'œufs et trois grammes de carbonate de soude, mélangez légèrement une livre de farine et de fécule mêlées et tamisées ensemble, fouettez vos douze blancs d'œufs, incorporez-les légèrement, ajoutez un quart de raisins de Smyrne, autant de raisins de Corinthe marinés dans du rhum et la valeur d'un demi-verre de rhum, beurrez un moule ou plusieurs et autant de bandes de papier que vous placez dans chaque moule, de sorte que ces bandes ressortent d'un doigt; garnissez-les ~~aux~~ deux tiers du



moule et faites cuire à four modéré. Servez vos plumquets sans retirer le papier qui les enveloppe. Lorsque le plumquet est bien réussi il forme une pointe légèrement ouverte au milieu.

### **Marcelin.**

Foncez un moule à flanc de pâte anglaise (pâte sèche à petit four), garnissez l'intérieur d'une pâte d'amandes légèrement augmentée de quelques blancs d'œufs fouettés en neige, et faites cuire à four modéré (presque doux).

### **Gâteau Quillet.**

Faites une crème au beurre aux pistaches, fourrez-en une génoise aux amandes puis vous la garnissez de crème au beurre et la décorez à l'aide d'une poche garnie d'une douille cannelée de cette même crème aux pistaches; après quoi, vous pralinez votre gâteau au gros sucre et le servez comme entremets. Ce gâteau peut être monté comme une génoise en mettant une couche de crème au beurre entre chaque feuille et décoré sur les côtés avant d'être praliné. Les petits gâteaux pour goûter ou pour soirées sont montés sur petits biscuits ou sur petites génoises et décorés de même.

### **Gâteau Moka.**

Faites un biscuit au moka, fourrez-le de crème au beurre au café, garnissez-le comme le Quillet et décorez-le avec cette même crème, pralinez-le de gros sucre et servez comme entremets.

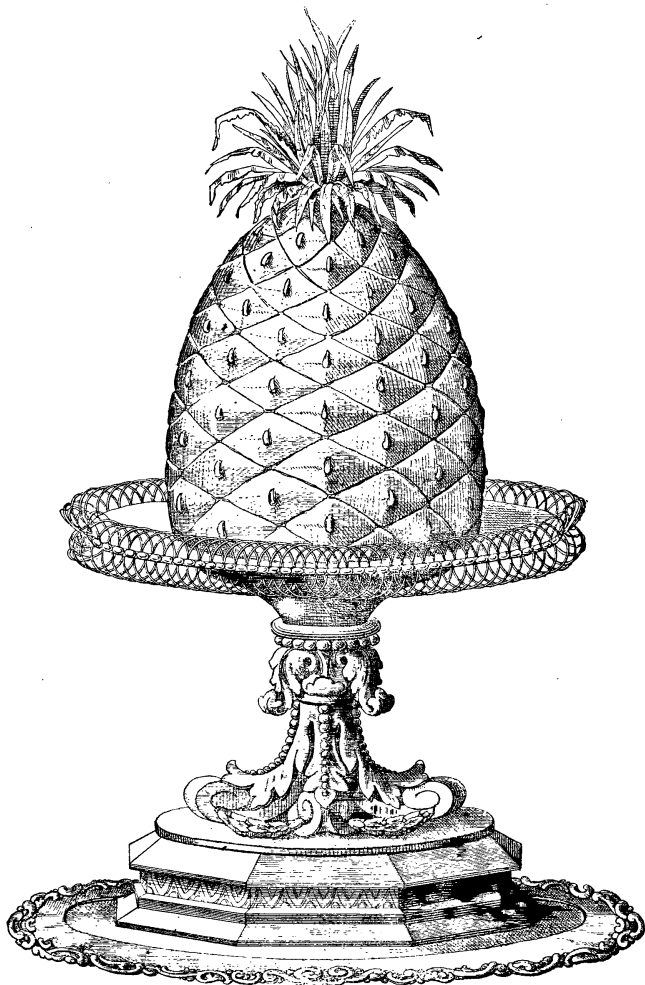
### **Gâteau Piémontais.**

Faites un flan à la crème pâtissière au chocolat; lorsqu'il est froid, garnissez la surface de crème au beurre au chocolat, décorez-le à l'aide d'une poche garnie d'une douille cannelée, pralinez-le de gros sucre et servez comme entremets.

### **Ananas Crème.**

Faites un biscuit plat anglais (voir cette pâte), fouettez

un demi-litre de crème double, sucrez-la, garnissez-la d'ananas coupé en dés, dressez cette crème en dôme sur



Ananas Crème (fig. 133).

votre biscuit, unissez-la, glacez ce dôme au fondant à la framboise, décorez-en la surface à la crème fouettée ou à la glace royale. (Voir *fig.* 133.) Servez de suite afin que la crème ne ramollisse pas votre biscuit.

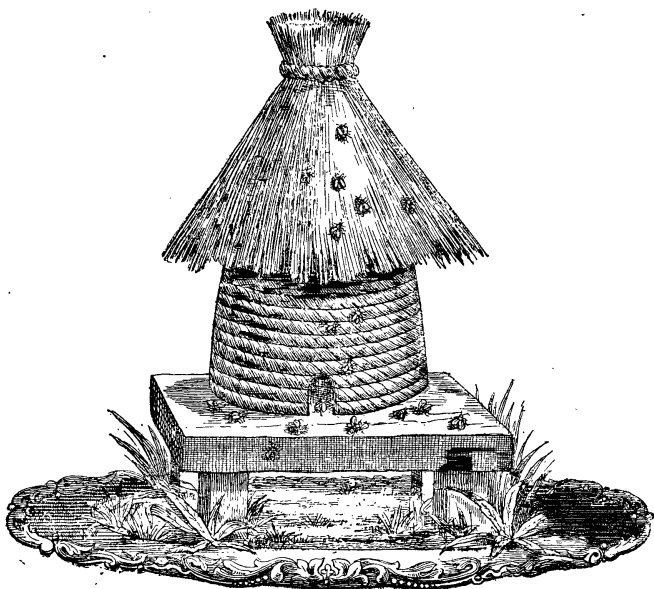
*Observation.* — On peut imiter une tortue en glaçant la crème au fondant au café et décorer au chocolat; on imite les pieds la queue et la tête en pâte d'amande et en bonbons de chocolat

### Gâteau de Rivoli.

Beurrez un moule à flan de forme carrée, foncez-le de pâte sèche à napolitain, garnissez-le d'appareil à mince-pies (prononcez miss-paës), faites cuire à four gai; laissez refroidir, glacez au sirop de cerise et kirsch où à la Royale-Montmorency, décorez à la glace royale avec le nom du gâteau en travers.

### Ruche d'Abeilles (*Pièce montée*).

Faites une abaisse de pâte anglaise (petit four à thé),



Ruche d'Abeilles (fig. 134).

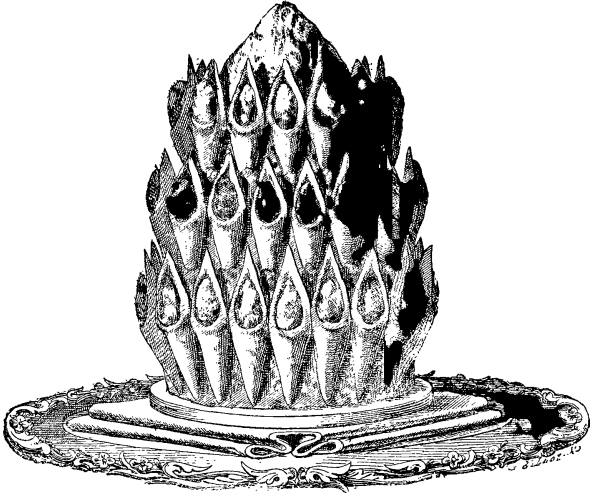
piquez-la, faites-la cuire à four doux; formez trois abaisses de deux centimètres de diamètre, moins grandes

que la première, enlevez le milieu de ces abaisses avec un emporte-pièce ou un coupe-pâte ainsi que deux centimètres sur le côté; formez ensuite, toujours avec la même pâte, sept ou huit petites abaisses, toutes plus petites les unes que les autres, afin de former la pyramide; enlevez également le milieu, mais sans couper aucun de leurs côtés; piquez toutes ces abaisses et faites-les cuire à four modéré. Montez votre ruche en mettant la première abaisse, puis les trois abaisses dont le côté manquant formera l'entrée de la ruche, puis étagez vos huit autres petites abaisses en les séparant comme les premières avec un peu de confiture de mirabelles ou d'abricots. Battez huit blancs d'œufs bien ferme, mélangez une livre de sucre en poudre, remplissez deux cornets de papier de votre meringue, garnissez la ruche avec le reste, en l'égalisant le mieux possible. Ensuite vous simulez des flux de paille avec la meringue à l'aide d'un cornet; formez, sur une plaque légèrement beurrée, de petites abeilles en meringue, sur lesquelles vous saupoudrez de la poudre de chocolat et d'or; vous placez deux morceaux d'amande pour former les ailes, puis vous faites cuire votre ruche à four doux après l'avoir saupoudrée de glace de sucre et faites cuire vos abeilles à four plus doux encore. Lorsque votre ruche est cuite ainsi que vos abeilles, vous collez celles-ci à l'entrée et dessus, de part en part, en imitant le mieux possible une ruche de ces charmantes ouvrières. Au besoin l'on peut garnir l'intérieur de véritable miel, mais il faut alors pratiquer un trou au-dessous de la première abaisse, afin de ne le mettre que lorsque la ruche est cuite et froide. Servez comme flanc ou contre-flanc et même comme pièce montée sur socle. (Voir *fig. 134.*)

### **Vacherin Suisse** (*Entremets*).

Faites deux ou trois abaisses de feuilletage léger, faites-les cuire sans les dorer; faites une demi-livre de meringue, c'est-à-dire quatre blancs d'œufs fouettés et une demi-livre de sucre en poudre. Mettez cette meringue dans une poche ou dans un cornet et formez sur vos abaisses de gros

cordons de meringue, saupoudrez-les de glace de sucre et faites-les cuire à four doux. Laissez-les ensuite refroidir, fouettez de la crème double, sucrez-la raisonnablement, aromatisez-la suivant le goût de l'amphitryon. (Les Suisses, les Anglais, les Américains aiment la cannelle; les Italiens, les Espagnols aiment le citron; les Français, les Russes, les Allemands et beaucoup d'autres étrangers aiment la vanille, l'orange et l'anis.) Placez cette crème



Vacherin Suisse (fig. 135).

entre vos plaques meringuées, couvrez-en également la surface et les bords; décorez cette crème au cornet avec la même crème, et servez comme entremets de goûter, bals ou soirées, quelquefois même comme entremets de cuisine ou de pâtisserie dans un repas de famille.

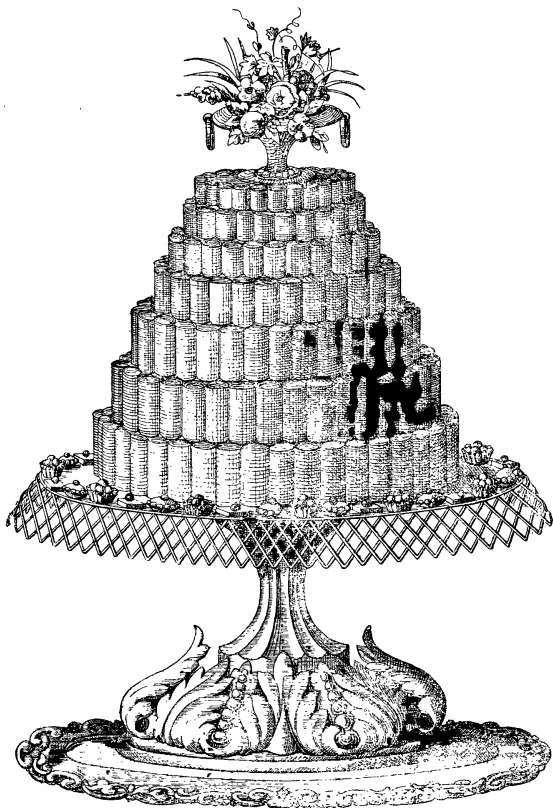
Pour pièce montée, vous enrichissez votre vacherin de gaufres tournées en cornet que vous remplissez de crèmes de différentes couleurs et que vous placez en couronnes superposées autour de votre vacherin. (Voir fig. 135.)

### Meringue Suisse (Pièce montée).

Faites une livre de meringue ordinaire, remplissez une poche et vivement formez une couronne de petites pyramides de meringues se touchant les unes les autres, for-

mez-en quatre ou cinq autres de plus en plus petites et faites-les cuire au fur et à mesure, après les avoir saupoudrés de glace de sucre.

Lorsque vos couronnes sont cuites, réunissez-les en



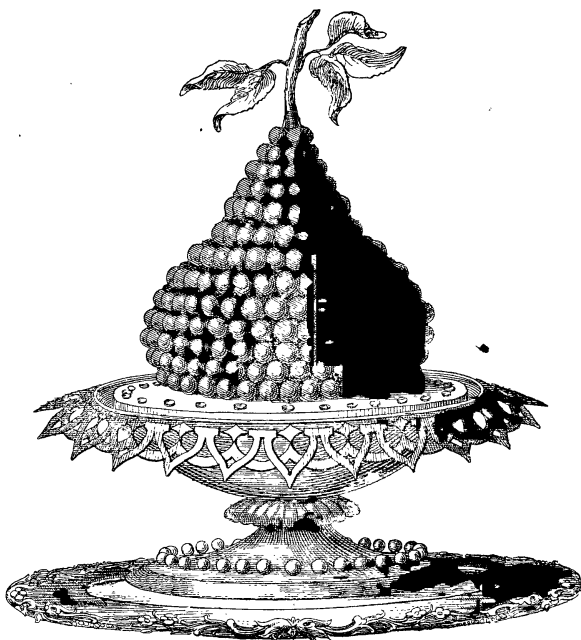
Meringue Suisse (fig. 136).

une seule pyramide, et lorsqu'elles sont froides, garnissez l'intérieur de crème fouettée à la vanille. Servez comme entremets, flanc ou contre-flanc et même comme pièce montée. (Voir *fig. 136.*)

### **Croque-en-Bouche de Choux.**

Faites une pâte à choux, couchez-en la quantité néces-

saire suivant l'élévation que vous désirez donner à votre pièce, dorez-les légèrement, faites-les cuire à four modéré, laissez-les refroidir, piquez vos choux avec autant de petites brochettes en bois, faites cuire du sucre au cassé et glacez-en tous vos petits choux que vous déposez au fur et à mesure sur une ou plusieurs plaques légèrement huilées afin que le sucre ne puisse coller, ce qui retarderait l'opération, et le sucre au cassé demandé à



Croque-en-Bouche de Choux (fig. 137).

être expédié vivement. Lorsque tous vos choux sont glacés, vous huilez légèrement un moule à charlotte et montez votre pièce en les collant les uns aux autres à l'aide d'une goutte de sucre au cassé, en plaçant le côté glacé et d'une belle couleur sur les parois du moule; lorsque les parois de votre moule sont complètement garnies, vous le démoulez avec précaution, le placez sur un socle et le décorez d'une aigrette en sucre au cassé ou d'une petite sultane.

Vous pouvez monter le croque-en-bouche à la main, c'est-à-dire sans moule et lui donner la forme d'une poire; formez la queue d'un petit morceau d'angélique glacé au cassé. (Voir *fig. 137.*)

*Observation.* — Le pouplin à la reine se fait exactement comme le croque-en-bouche de choux. On peut l'enrichir en saupoudrant un peu de pistaches effilées sur chaque petit chou à mesure qu'ils sont glacés, et remplir l'intérieur du pouplin d'une mousse ou d'un bavarois d'orange au moment de le servir. On peut aussi varier la forme des choux, leur donner la forme d'un petit pain à la duchesse, d'un chou ou pain de la Mecque, et les praliner d'amandes et de sucre en poudre avant de les faire cuire au four. On les glace de même au cassé, au moment de monter le pouplin à la reine.

### **Croque-en-Bouche de Génoise.**

Faites cuire une ou deux plaques de génoise sèche, coupez-les en petits dominos, glacez-les au cassé et saupoudrez-les de trois sucres de différentes couleurs, rose, vert et blanc; montez votre croque-en-bouche comme le croque-en-bouche de choux, en entremêlant les couleurs de vos petites génoises. Lorsque le moule est garni, démoulez, dressez votre croque-en-bouche sur un socle, décorez-le d'un petit dôme en glace royale ou d'une petite sultane en sucre filé, placez une aigrette de sucre filé au-dessus et servez comme pièce montée ou entremets, suivant la composition du dîner ou du buffet. (Voir *fig. 138.*)

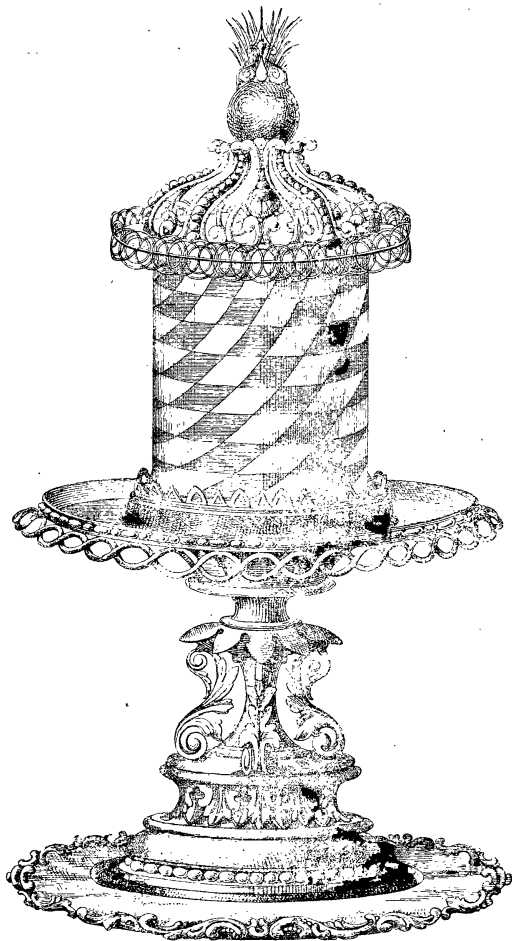
### **Croque-en-Bouche à la Parisienne**

(dit *Nougal panaché*).

Ayez de belles amandes bien entières mondées et blanchies, essuyez-les avec soin, huilez un moule et faites cuire du sucre au cassé de deux couleurs : l'un le plus blanc possible et l'autre doré. Vos amandes étant toutes piquées à la pointe de brochettes en bois, vous les glacez au cassé et à mesure formez un lit d'amandes blanches



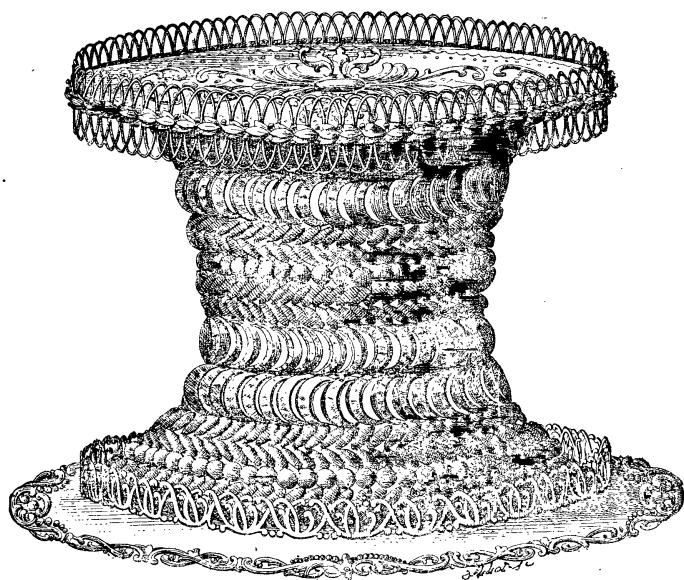
que vous séparez par un lit d'amandes dorées, continuez ainsi jusqu'à ce que votre moule soit garni. (J'entends les parois seulement, car ces pièces doivent être gracieuses



Croque-en-Bouche de Gênoise (fig. 138).

et légères.) Démoulez votre croque-en-bouche à la Parisienne, décorez-le à l'aide de pistaches et d'avelines mondées et glacées au cassé, placez un fond de nougat sur votre croque-en-bouche, faites une bordure en glace royale

légère; placez également une bordure autour de votre nougat. Placez votre croque-en-bouche sur un socle ou



Croque-en-Bouche à la Parisienne (fig. 139).

simplement sur un plat riche et servez comme pièce montée. (Voir le *Nougat panaché*, fig. 139.)

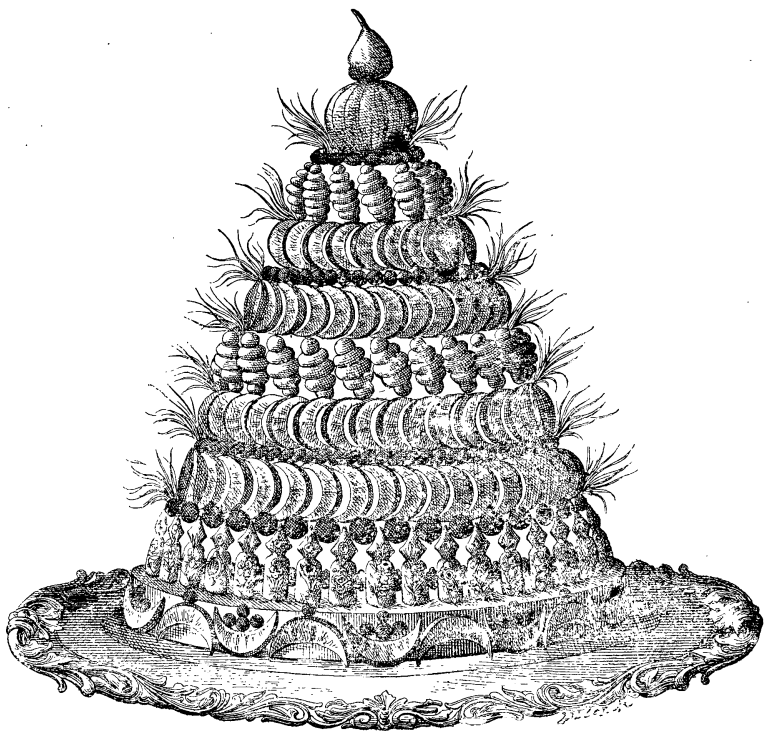
### **Croque-en-Bouche conique de Fruits confits et Oranges.**

Préparez des fruits confits, tels que : chinois, ananas, cédrat, angélique, cerises, glacez-les au cassé et montez-en un croque-en-bouche conique en entremêlant le plus agréablement le vert des chinois et de l'angélique avec le jaune du cédrat et de l'ananas et le rouge des cerises et les quartiers d'oranges. Démoulez, décorez d'une sultane surmontée d'une ou plusieurs petites aigrettes et servez comme pièce montée (Voir fig. 140.)

### **Corbeille de Fruits glacés.**

Foncez un moule à corbeille de nougat blanc ou brun

démoulez et placez votre corbeille sur un socle ou pied en nougat; formez deux anneaux en sucre au cassé et collez-les à chaque bout de votre corbeille ou en face l'un de l'autre si la corbeille est ronde ou faites une bordure en glace royale, glacez ensuite au cassé des chinois, des oranges, des quartiers d'ananas, des cerises, des amandes,

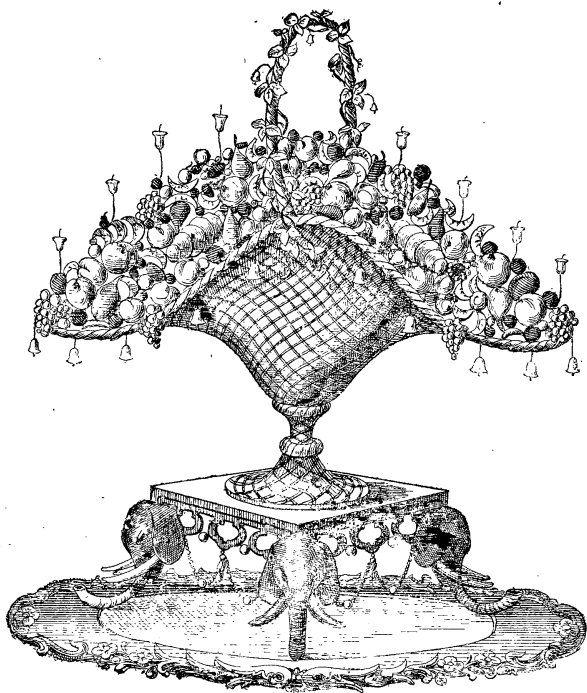


Croque-en-Bouche conique de Fruits confits et Oranges (fig. 140).

des figes, des dattes, des quartiers de cédrat, des bâtons d'angélique et formez votre corbeille à jour en mettant le plus d'harmonie possible dans les différentes couleurs des fruits. On peut aussi ajouter des marrons glacés, glacés au cassé, des poires confites ainsi que différentes pâtes de fruits glacées également au cassé. (Voir fig. 141.)

### Panier de Fruits glacés.

Le panier de fruits glacés se fait exactement comme la corbeille, sauf cependant que l'on fait une torsade en sucre



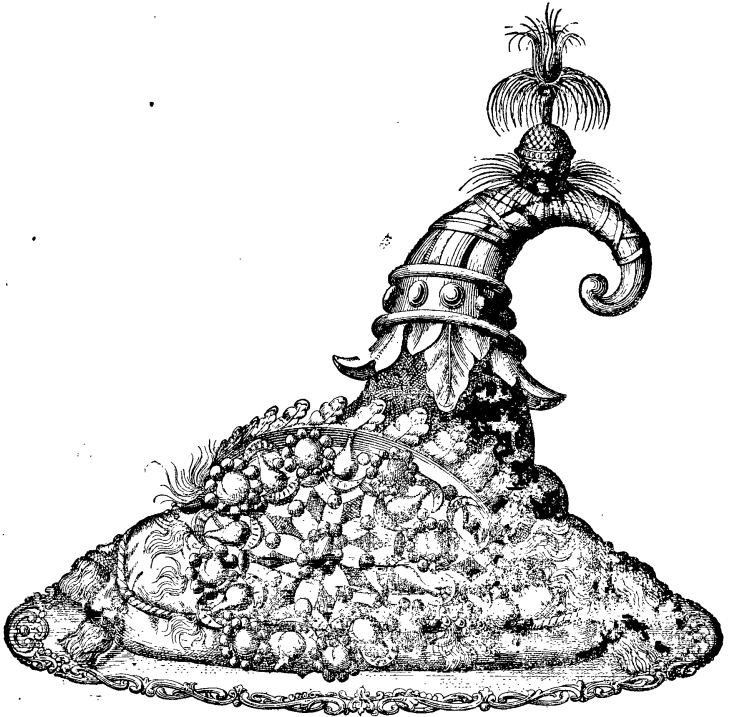
Panier de Fruits glacés (fig. 141).

brun pour figurer l'anse et que l'on ne met pas d'anneaux. (Voir fig. 141.)

### Corne d'Abondance (*Pièce montée*).

Moulez une, deux ou trois cornes en nougat suivant l'importance de la pièce, placez-les la pointe en l'air et l'ouverture en bas de laquelle sortira une foule de fruits divers glacés au cassé et qui se répandront à profusion sur le socle qui ne doit être néanmoins que d'une gran-

deur proportionnelle à la pièce montée, appuyez les cornes l'une contre l'autre et collez-les avec un peu de



Corne d'Abondance (fig. 142).

sucré au cassé. Décorez votre pièce d'autant d'aigrettes que vous avez de cornes et servez. (Voir fig. 142.)

### Sultane.

Faites cuire du sucre au cassé, huilez légèrement des plaques ou tourtières et avec une cuillère que vous plongez dans le sucre, vous formez sur les plaques des S, en les arrondissant aux deux extrémités, des clochettes, des feuilles que vous moulez ou tournez à la main vivement afin qu'elles ne se cassent pas entre vos mains, puis vous formez une plate-forme grillée ou décorée de ce même sucre sur laquelle vous dressez vos S que vous collez au

sucre au cassé; vous ajoutez vos clochettes, vos feuilles et placez une boule et une aigrette pour couronner votre sultane.

On peut aussi filer le sucre au cassé dans un moule huilé et lui donner la consistance nécessaire en doublant le grillage, mais cette manière n'est pas aussi élégante que celle ci-dessus. (Voir les *Croque-en-bouche* et les *Pièces montées* surmontées de *Sultanes*.)

### **Aigrette ou pompon.**

Prenez un grand couteau dans la main gauche, une fourchette dans la main droite, trempez celle-ci dans le sucre au cassé, tenez le couteau à la hauteur de la ceinture, élevez la fourchette à la hauteur du front et lancez le sucre en petits jets vivement, de manière qu'il retombe fin comme du fil d'argent ou de la soie sur le dos de votre couteau; mettez avant de commencer une feuille de papier d'office par terre, afin que l'extrémité de votre fil en sucre ne touche que la feuille. Lorsque vous en avez une certaine épaisseur vous coupez votre sucre de la longueur d'un plumet ou panache, arrondissez la base et collez votre aigrette sur votre sultane. (Voir les *Croque-en-bouche*).

### **Manière de former un Dôme ou une Boule en Sucre filé.**

Voyez la manière de filer l'aigrette ci-dessus, au lieu de former un plumet ou un panache, vous arrondissez petit à petit sans trop l'écrâser, afin que le sucre ne perde pas son lustre, le sucré filé; trempez un des côtés de la boule dans un peu de sucre au cassé, collez-la sur le faite de la sultane. Avec le doigt, écrasez légèrement le pôle supérieur et collez dans ce trou l'aigrette ou panache qui doit surmonter la sultane.

Si l'on ne veut faire qu'un dôme, on le moule sur un objet ayant la forme d'une demi-boule ou d'une coupole, comme dans un bol en prenant également soin de ne pas trop délustrer le sucre qui à la chaleur s'écrase déjà beaucoup de lui-même car il a peu de consistance.

On peut orner une sultane de différents bonbons comme l'on peut aussi colorer le sucre au cassé au carmin ou autres couleurs, mais le sucre blanc et or est d'aussi bon goût, sans recourir à l'artificiel.

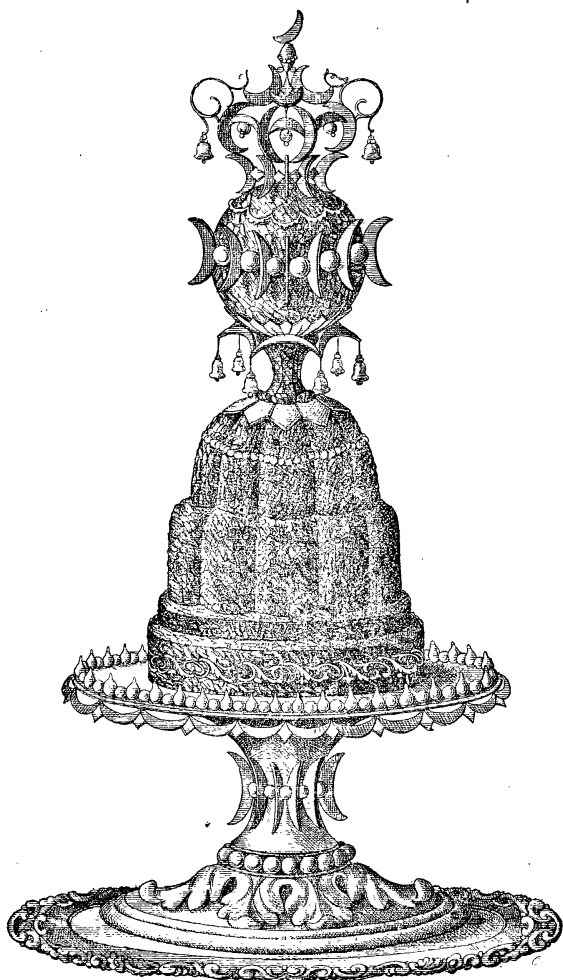
### Nougat brun.

Effilez une livre d'amandes mondées, faites-les sécher au four ou à l'étuve suivant le temps que vous avez et faites-les bien chauffer au moment de vous en servir sans leur laisser prendre trop de couleur. On peut aussi, en ne leur en laissant pas prendre, faire un nougat presque blanc par le même moyen ; on évite simplement de laisser brunir le sucre. Mettez un poëlon de trois quarts de sucre en poudre sur le feu, remuez-le constamment afin qu'il fonde partout également; lorsqu'il est bien chaud, presque brun, vous mélangez vos amandes effilées et bien chaudes, étendez-les par plaques à l'aide d'un rouleau légèrement huilé et disposez-les au fur et à mesure dans votre moule également huilé, soudez toutes ces abaisses de nougat, aplatissez-les encore dans le moule pendant qu'elles sont chaudes afin qu'il soit le plus mince possible, rognez les bords juste au niveau du moule afin que la base soit correcte, démoulez-le, décorez-le et placez-le sur un socle également décoré ; ornez-le si vous le désirez d'une rose ou d'un petit sujet, lorsque c'est pour une fête et servez comme flanc, contre-flanc, bout de table ou pièce montée.

On peut surmonter un nougat d'une petite corbeille ou d'une boule en glace royale ou d'une aigrette en sucre filé. (Voir *fig. 143.*)

*Observation.* — Toutes les pâtes à nougat de ce genre se font de même et pour les petits nougats on se sert d'amandes hachées ou effilées et de moules à darioles en cuivre étamé que l'on huile légèrement. On place un peu de nougat dans le fond et à l'aide d'un petit rouleau que l'on entre dedans on monte le nougat contre les parois ; on en coupe les bords et on les démoule comme les gros nougats ; si on ne pouvait les démouler, on les mettrait à

la bouche du four une minute ou quelques secondes et on les retirerait du moule sans les déformer et sans les cas-



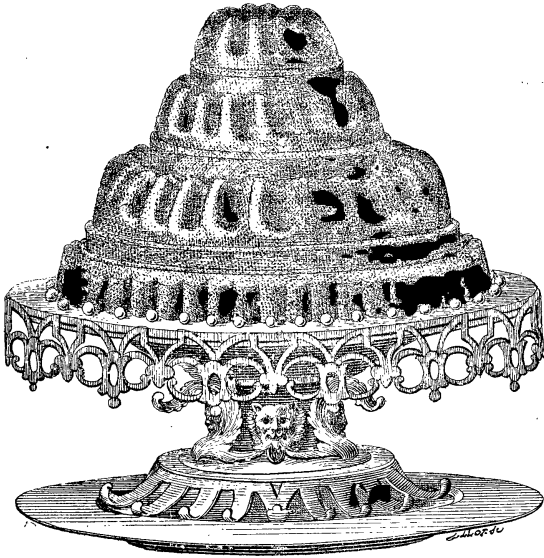
Nougat brun (fig. 143).

ser. Ces petits nougats se servent dans les soirées ou comme petits entremets. On peut monter une pièce de petits nougats en les collant les uns sur les autres avec



symétrie et en les étageant comme un escalier de rotonde. Servez-vous du sucre au cassé et terminez la pièce avec une sultane surmontée d'une aigrette.

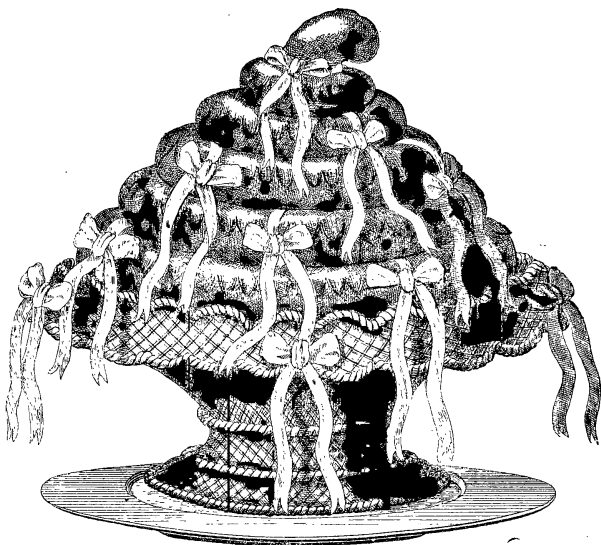
On peut avec la pâte à nougat former des pièces montées de la forme que l'on désire, on peut en faire des colonnes, des ruines, une chaumière, une fontaine (on simule l'eau avec le sucre filé comme pour l'aigrette), un temple, une corbeille, un panier, des cornes d'abondance, etc. Pour le nougat blanc ou brun, d'amandes entières ou



Le Solférino (fig. 144).

effilées et même hachées, choisissez toujours un moule uni ou à grosse côte comme le moule à gros biscuit de Savoie. Afin de bien réussir le nougat, il faut employer des amandes chaudes, pas trop foncées de couleur, et sitôt qu'elles sont incorporées dans le sucre ne pas perdre de temps en moulant. On peut faire aplatir les plaques de nougat pendant que l'on monte soi-même la pièce, afin qu'elles ne refroidissent pas plus dans le moule que sur les plaques, ce travail ne demande que quelques minutes. On peut se servir d'un citron pour aplatir le nougat le long

des parois du moule afin de ne pas ternir la pâte avec ses doigts et de ne pas se brûler, ce qui offre de plus un



Brioche de Saint-Éloi (fig. 145).

avantage réel, la propreté. N'attendez pas que le nougat soit froid pour le couper sur les bords afin d'égaliser la base et pour le démouler.

### Nougats de Montargis (petits rochers).

Faites un quart de meringue suisse, incorporez un quart d'amandes effilées, dressez-les en rochers et faites cuire à four modéré afin qu'ils prennent un peu de couleur, servez comme petits entremets ou dessert. On peut nuancer la meringue soit au café ou à la framboise.

### Le Solférino.

Voir la *Pâte à Compiègne*, remplissez-en trois moules à cougloff et un moule à solférino, pour former la base de votre gâteau, laissez lever à l'étuve, faites cuire à four gai, parez-les, montez votre solférino, abricotez-le légè-

rement et glacez-le au rhum, placez-le sur un socle en pastillage. (Voir *fig. 144.*)

### Brioche de Saint-Eloi.

Voir la pâte à brioche de campagne, moulez-en quatre couronnes un peu plus petites les unes que les autres et une brioche à tête ; dorez-les, faites-les cuire à four gai. Dressez-les dans une corbeille en pastillage, décorée d'une sultane après les avoir enrubbannées. (Voir *fig. 145.*)

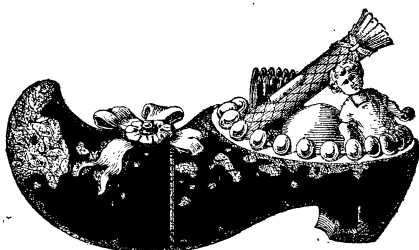
### Mille riens.

Sous cette dénomination, j'entends les moindres décors, objets moulés en pastillage, en nougat, en sucres divers, tels que les hottes en nougat garnies de quartiers d'oranges glacés, le tonneau, le baquet, le sabot de Noël garni de mirlitons, de sucre de pomme et de cigares en choco-

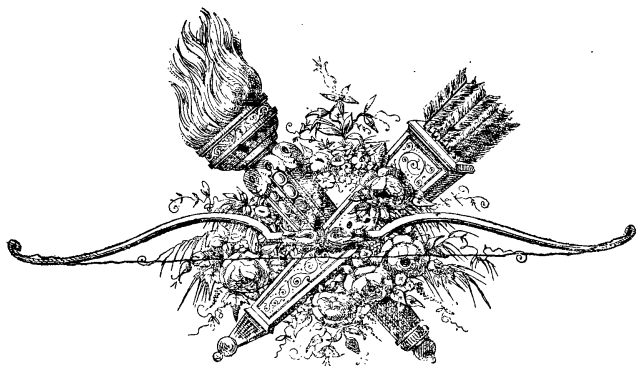


lat, les surprises, les asperges en sucre, les confiseries de toutes sortes dont on garnit les assiettes montées, les gâteaux de dessert en imitation, tels qu'une corbeille de cerises en sucre, un panier de pommes d'api en sucre, une clayette de champignons en meringue, un hérisson sous forme de biscuits aux amandes effilées et grillées à

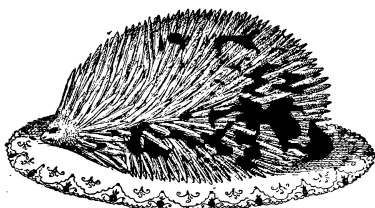
la bouche du four, un nid d'oiseau en sucre coulé et filé,  
un pot de fleur en nougat, les fleurs en sucre à la glu,



des boîtes de bonbons en surprise, une gerbe d'épis de  
blé ou de seigle imitée en pâte d'amande ou en crème



au beurre, au café ou au chocolat, un surtout moitié pas-  
tillage, moitié sucre filé, garni de fruits et de fleurs imi-



tés, un artichaut en angélique, des paniers d'oranges en  
gelée ou en glace, les attributs, les vases imités  
et tout ce qui peut orner une table ou un buffet de bal ;  
ainsi on garnit un panier ou une petite corbeille de pom-

mes de terre de Hollande ou de vitelottes imitées soit en croquettes de pâte de marrons glacés, soit en riz, aux couleurs et aux parfums variés, des œufs de Pâques en chocolat ou en glace royale, etc.

### **Détrempe du Croquet et Manière de le terminer.**

Mettez sur le tour une livre de farine, formez-en une fontaine ; placez au milieu une demi-livre de sucre en poudre, trois quarts d'amandes sans être mondées, un peu de fleur d'oranger et trois œufs entiers, placez de part en part sur votre farine un quart de beurre fin coupé en lames ; détrempez votre pâte, fraisez-la trois fois, rassemblez-la et formez-en deux abaisses longues de quarante centimètres, larges de dix et épaisses d'un centimètre ; dorez-les, rayez-les à l'aide des dents d'une fourchette en formant un quadrille ou un grillage et faites cuire à four modéré. Au sortir du four et avant que la pâte soit froide et sèche, vous la détaillez en petits croquets et en formez des assiettes de dessert.

### **Détrempe de la Pâte croquante pour Petits Fours.**

Pilez une livre d'amandes mondées avec une livre et demie de sucre, ajoutez de temps en temps un peu de blanc d'œuf afin que vos amandes ne tournent pas en huile, aromatisez-la soit à la vanille, au citron ou à la fleur d'oranger ; faites évaporer un instant votre pâte sur une plaque étamée à la bouche du four en la remuant à l'aide d'une spatule. Laissez-la refroidir, ce qui n'est pas long, car elle est à peine tiède, et formez-en une série de petits fours en les façonnant à la main ou en les découpant à l'emporte-pièce. On forme des bouquets de noisettes vertes en colorant la pâte d'amande qui doit former les feuilles à l'aide du vert d'office. On forme la noisette en mélangeant un peu de chocolat dans la pâte d'amande ou on les fait cuire à four vif en les dorant légèrement sur la pointe. On forme des boules aplaties aux deux pôles et roulées dans le petit sucre. On forme des petits

pions de jeu de dames au chocolat ou à blanc à la vanille en les pinçant sur leur épaisseur, etc., etc. Ces différents petits fours se font cuire à four très doux et tout en séchant à la surface doivent rester moelleux dans leur intérieur.

### **Détrempe de la Pâte d'Amande.**

Pilez une livre d'amandes mondées, ajoutez petit à petit une livre de sucre en mouillant de temps en temps avec un peu de blanc d'œuf ou d'eau de fleur d'oranger, afin que vos amandes ne tournent pas en huile. Lorsque votre pâte est bien finie, que l'on ne voit plus ni sucre, ni amandes, vous en faites des petits fours, des macarons, des massepains, des fours seringués ou de la crème frangipane pour les gâteaux d'amandes de Pithiviers. Voyez les différentes manières de l'employer qui sont indiquées dans leur titre respectif.

### **Pâte d'Amande italienne.**

Mondez une demi-livre d'amandes, pilez-les en pâte fine, incorporez petit à petit une livre de sucre en poudre, en les mouillant avec vingt-cinq grammes de gomme arabique fondue dans un peu d'eau, faites dessécher quelques instants votre pâte d'amande sur un feu doux dans un poëlon d'office en la remuant constamment à l'aide d'une spatule, mettez-la refroidir et formez-en divers petits fours. On peut faire aussi cuire son sucre, mais on n'obtient pas tout à fait le même résultat.

On aromatise cette pâte d'amande avec la fleur d'oranger pralinée ou un zeste de citron râpé sur le sucre que l'on veut employer.

En incorporant des blancs d'œufs fouettés dans cette pâte, on obtient de la pâte à macarons supérieure et en incorporant des blancs d'œufs et des amandes effilées dans cette pâte, on peut en dresser des petits rochers excellents.

### **Gâteau d'Amandes massif.**

Faites une livre de pâte d'amande, incorporez trois

œufs entiers, un verre de marasquin et de kirsch mêlés, un quart de fécule de pommes de terre et le zeste d'un citron (râpé). Beurrez un cercle à flan, versez votre appareil sur une tourtière, placez votre cercle de manière qu'en s'étendant, la pâte ne puisse s'étendre au dehors, égalisez-la à l'aide d'une cuillère ou de la corne avec laquelle vous l'aurez relevée et faites cuire à four doux. Enlevez le cercle, parez votre gâteau d'amandes, abricotez-le, glacez-le au kirsch et au marasquin glace chaude et décorez-le à la royale. Servez comme entremets sur une serviette pliée à cet effet.

### **Gâteau d'Amandes de Pithiviers.**

Faites une abaisse de feuilletage, garnissez le milieu de pâte d'amande dans laquelle vous aurez incorporé un peu de crème pâtissière à la fleur d'oranger, couvrez votre gâteau d'une abaisse de feuilletage à six tours, appuyez avec le doigt tout autour sans toucher à la pâte qui couvre votre crème d'amande (vous aurez soin de mouiller légèrement les bords de votre première abaisse afin de pouvoir souder la seconde), à l'aide d'un coupe-pâte vous donnez la forme désirée à votre gâteau, vous le festonnez à l'aide du dos de la pointe de votre couteau d'office, le dorez et le rayez, formez une rosace sur le milieu et imitez des feuilles sur la bordure ou simplement des barbes de plumes avec la pointe du couteau d'office. Faites cuire à four gai et servez comme entremets. Les petits gâteaux d'amandes se font absolument de même en diminuant l'épaisseur des abaisses.

### **Gâteau d'Amandes à la Parisienne.**

Faites une crème d'amande avec cent grammes de pâte d'amande, une once de beurre fin, deux œufs entiers et une cuillerée ou deux de frangipane, ajoutez-y un peu d'eau de fleur d'oranger. Faites une abaisse de feuilletage un peu fatigué, piquez-la, mouillez-en les bords, mettez votre crème d'amande au milieu, égalisez-la, recouvrez cette abaisse garnie d'une abaisse plus épaisse de bon feuilletage à six

tours, soudez les bords en appuyant le pouce droit de centimètre en centimètre de sorte que l'empreinte du pouce soit régulièrement marquée ; posez votre emporte-pièce bien au milieu, coupez à l'aide d'un couteau d'office la pâte qui dépasse la grandeur de l'emporte-pièce, festonnez les bords à l'aide du dos du couteau d'office, dorez votre gâteau d'amandes, rayez-le avec soin et faites-le cuire à four gai. Lorsqu'il a une belle couleur, saupoudrez-le de glace de sucre, faites-lui prendre un léger coup de feu en l'approchant de la chapelle du four afin qu'il ne languisse pas et qu'il se glace d'un beau vernis. Servez ce gâteau comme entremets ou pour goûter.

*Observation.* — Les gâteaux d'avelines, de pistaches se préparent également comme ce dernier sous le nom de gâteaux fourrés, en observant d'employer la même recette pour la crème d'aveline ou de pistache que pour la crème d'amande. Voir également les différentes tourtes, tartes, flans, et opérer de même à l'égard de ces articles. On peut laisser quelques avelines ou pistaches entières dans la crème sans que cela nuise en rien à la qualité de ces gâteaux.



# ENTRÉES DE FOUR

---

## Tourte d'entrée.

Faites une abaisse de pâte à six ou à huit, piquez-la avec les dents d'une fourchette, mouillez-en les bords ; faites une autre abaisse de la même pâte, soudez-la à la première en laissant un peu d'air entre les deux ; mouillez les bords, faites une bande de feuilletage de deux centimètres de largeur et assez longue pour faire le tour de votre tourte, soudez-la sur les bords mouillés et mouillez légèrement l'endroit où se termine la couronne, afin de souder les deux extrémités de la bande sans que l'on puisse trop en faire la remarque, festonnez les bords extérieurs de votre tourte, dorez la surface du feuilletage sans toucher aux bords, dorez également la surface de la pâte qui doit former le couvercle de votre tourte et faites cuire à four gai, presque vif. Lorsque votre croûte sort du four, enlevez le couvercle et tenez-la au chaud jusqu'au moment du service, Garnissez-la d'une financière ou d'un ragoût de quenelles de godiveau dans lequel vous aurez incorporé un peu de champignons, un peu de cervelle et de ris de veau. Généralement on emploie la sauce espagnole pour lier ce ragoût. (Voyez articles *Godiveau*, *Cervelles*, *Champignons* ou la *Financière*.)

*Observation.* — On peut servir avec une garniture milanaise, avec une tortue, une chambord, une toulouse, en ayant soin de se conformer aux recettes indiquées dans ces diverses garnitures ; de même on peut garnir une tourte, pour entremets de légumes, d'une macédoine, d'une jardinière ou de tout autre légume ; les purées de gibier, de volaille, de légumes, les différents poissons qui

forment les garnitures de vol-au vent, les blanquettes, les salmis peuvent également se servir dans une croûte de tourte.

### **Tourte de Pigeonneaux.**

Faites une croûte de tourte comme il est indiqué à l'article *Tourte d'entrée* et garnissez-la d'une compote de pigeonneaux aux champignons, Placez quelques écrevisses retroussées sous le couvercle et servez. On est parfaitement libre d'y ajouter des quenelles et des foies de volaille.

### **Tourtes aux Dolpettes à l'Italienne.**

Faites une abaisse de pâte à six ou à foncer, mouillez-en les bords, garnissez le milieu de dolpettes à l'italienne, grosses boulettes de hachis de gigot, volaille, gibier ou autres viandes, voire même de bœuf; faites une abaisse, couvrez-en vos dolpettes et soudez-la sur les bords, mouillez-en également les bords et soudez-y une bande de feuilletage proportionnée à la grandeur de votre tourte; dorez-en la surface ainsi que l'abaisse qui couvre vos dolpettes et faites cuire à four gai. Au sortir du four, enlevez le couvercle, versez une sauce italienne sur vos dolpettes et remettez le couvercle. Cette entrée est un plat de famille qui souvent sert à employer les restes d'un dîner et fait plaisir aux enfants.

*Observation.* — On peut garnir une croûte de tourte d'un salpicon, d'un appareil cromesquis ou à la Druard; de même qu'un ragoût de queues d'écrevisses, de queues de crevettes ou un appareil homard à la Victoria forment également une garniture de tourte estimée des gourmets.

La tourte aux rognons de veau cuits à la broche avec un appareil à papillotes et saucée d'une bordelaise à la moelle est également une bonne entrée de pâtisserie.

### **Croûte de Tourte à l'huile.**

Détrempez un litre de farine avec un peu de sel et d'eau comme pour le feuilletage au beurre, en mettant néan-

moins dans votre fontaine un quart de bonne huile d'olive, laissez reposer votre pâte et donnez-lui deux tours en la graissant à chaque tour avec de l'huile d'olive, laissez-la reposer, donnez-lui à nouveau deux tours en opérant de même, laissez-la reposer et, en lui donnant les deux derniers tours, employez le reste de votre livre d'huile; faites deux abaisses de pâte à six et coupez une bande de ce feuilletage pour former la couronne de votre tourte. Dorez-la et faites cuire à four gai.

*Observation.* — Une garniture de filets de sole ou de blancs de turbot, de barbue, de grondins ou autres poissons fins, forme une très belle entrée dans une croûte de tourte à l'huile pour un diner maigre. On peut ajouter des quenelles de merlans, des champignons, des laitances de carpes ou de maquereaux, et se servir de la sauce béchamel ou de la normande maigre à l'essence de poisson pour lier cette garniture.

### **Croûte de Vol-au-vent.**

Faites un litre de bon feuilletage à livre pour livre (voir page 655), donnez-lui six tours, le dernier de l'épaisseur du vol-au-vent que vous désirez couper; posez votre coupe-pâte au milieu, et à l'aide du couteau d'office coupez votre vol-au-vent en couchant légèrement la lame, de sorte qu'étant coupé, votre vol-au-vent soit plus large en bas qu'en haut; enlevez la pâte qui l'entoure ainsi que le coupe-pâte, enlevez votre vol-au-vent sans le déformer, retournez-le et placez-le sur une tourtière garnie d'un fond en pâte à huit de la grandeur de votre vol-au-vent, mais aussi mince que possible. (Ce fond n'a d'autre objet que de donner un peu plus de consistance au vol-au-vent lorsque celui-ci doit contenir une sauce un peu claire, et il doit être légèrement mouillé afin que le vol-au-vent se trouve soudé.) Festonnez le tour de votre vol-au-vent avec le dos de la pointe du couteau d'office, dorez-le, cernez le couvercle avec la pointe du couteau d'office en décrivant une circonférence qui n'approche les bords qu'à trois centimètres et ne pénètre le vol-au-vent que de la moitié de son épaisseur. Dorez votre vol-au-vent à la superficie seule-

ment sans trop approcher des bords ; rayez le couvercle d'une rosace et les bords de barbes de plumes légèrement frisées ; faites cuire à four chaud (gai) et si votre vol-au-vent prend trop de couleur couvrez-le d'une feuille de papier beurrée ou mouillée. A la sortie du four, enlevez le couvercle de votre vol-au-vent ainsi que la pâte mate et lourde qui se trouve dans l'intérieur ; garnissez d'une financière ou d'une toulouse, d'une garniture de poisson, de tortue ou de volaille, d'un salmis ou d'une macédoine de légumes suivant le cas et la composition de votre dîner.

*Observation.* — Le vol-au-vent se sert comme entrée, comme entremets de légumes et comme entremets de pâtes diverses, telles que : macaroni, nouilles ou lazagnes ; mais on peut également garnir un vol-au-vent de confitures, de crème, de compotes de fruits et le servir comme entremets sucré.

Voyez les divers vol-au-vent qui sont indiqués ; conformez-vous aux garnitures ou choisissez-en d'autres dans les mille et une entrées de boucherie, poisson, volaille ou gibier.

Les purées de volaille, de gibier, de truffes, de cardons, les salpicons, les ris de veau, les filets de poisson et les principales garnitures forment de belles entrées ou entremets, et lorsqu'une entrée vous paraît légère, d'après le nombre des convives, elle se trouve former une belle entrée lorsqu'elle sert de garniture dans un vol-au-vent, tels un salmis, une manselle, des filets de soles ou d'autres entrées de ce genre, principalement lorsqu'on a, d'un grand dîner, de beaux morceaux de saumon, de truite ou de turbot dont on désire former une entrée à l'aide d'une normande ou d'une bonne béchamel.

### **Croûte de Pâté chaud et de Timbale**

Faites une pâte à dresser, la plus ferme et la plus douce possible, formez-en une abaisse ovale ou ronde suivant la forme que vous désirez donner à votre pâté ; prenez de la main gauche, les quatre doigts en dehors le pouce en dedans, un des côtés de votre abaisse ; prenez de la

droite, également les quatre doigts en dehors et le pouce en dedans, la pâte que vous repoussez, en la liant entre elle, sur celle de la main gauche, qui, tout en formant opposition à l'avancement de la main droite, recule petit à petit sur la gauche, et des deux mains vous rapportez l'abaisse constamment devant vous en la faisant tourner sur elle-même de manière à ne plisser (sans pour cela former de plis) la pâte qui vous fait face. Lorsque cette croûte forme une caisse, vous lui donnez la forme la plus élégante possible, placez au milieu une feuille de papier beurrée, la remplissez de fèves ou autres légumes secs, voire même de noyaux de cerises ; formez un faux couvercle que vous soudez à votre pâté, et sur lequel vous placez un couvercle soit en feuilletage, soit en feuillage de la même pâte que le pâté ; faites cuire à four gai, et après avoir vidé votre croûte, vous la garnissez d'un ragoût de mauviettes aux truffes ou autre ragoût quelconque ; replacez le couvercle, et servez chaud comme entrée ou relevé. (Voir *fig.* 32.)

### Croûte de Pâté chaud.

Formez une croûte de pâté chaud, comme je viens de l'indiquer ci-dessus, en employant de la pâte à dresser à l'huile et garnissez de poisson ou garniture maigre quelconque. (Voir *fig.* 33.)

*Observation générale.* — Comme chacun n'est pas expert pour dresser une croûte de pâté chaud, une timbale ou un flan à la main, on peut foncer un moule cannelé ou uni à côte ou de différents dessins avec cette même pâte, on la garnit de farine ou de noyaux comme les précédents, et lorsque la croûte est cuite, on la démoule comme un pâté ordinaire, on la vide et on la remplit d'une garniture quelconque.

La croûte de pâté chaud, montée à la main (*fig.* 32), a quelque chose de plus grandiose comme tout ce qui est fait artistement ; car il y a peu de mérite à foncer un pâté dans un moule, quoique tous les ouvriers ne le sachent pas faire avec autant de soin que cela devrait être.

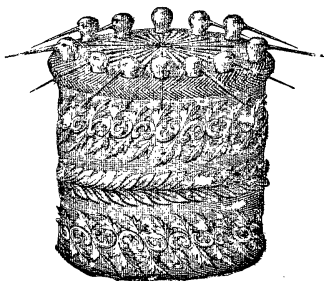
On doit pincer tout le dehors d'un pâté dressé à la main

et le dorer légèrement. Si l'on place la garniture dans l'intérieur comme pour les pâtés froids, on ne le dore pas, mais on place une bande de papier beurrée autour pour lui donner un peu de consistance, et lorsque ce pâté doit être servi froid, on incorpore, par la cheminée que l'on a laissée dans le couvercle, la gelée nécessaire pour remplir les vides que la cuisson des aliments laisse dans l'intérieur du pâté.

On peut aussi décorer une croûte de timbale ou de pâté chaud dressée à la main à l'aide de nouilles dont on forme des abaisses très minces que l'on découpe en dentelles à l'emporte-pièce et que l'on colle à l'œuf autour ou au-dessus de la croûte avant de la faire cuire. Pour les couvercles de pâtés froids, on peut faire de petites pommes de pin ou des roses en pâte à dresser que l'on fait cuire à part pour remplacer les tuyaux de cheminées lorsque la gelée est versée.

### Pâté chaud de Bécassines.

Faites une croûte de pâté chaud comme il est indiqué page 704, faites-la cuire *garnie* de noyaux ou de fèves,



Pâté chaud de Bécassines (fig. 146).

garnissez-la ensuite après l'avoir vidée d'un bon salmis de bécassines aux truffes ou aux morilles en ayant soin de laisser passer toutes les têtes sous le couvercle. (Voir fig. 146.)

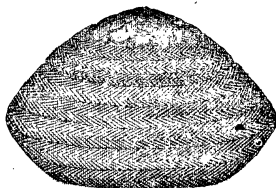
---

# PATÉS FROIDS

---

## Pâté de Pithiviers.

Faites une croûte de pâté comme pour la croûte de pâté chaud, garnissez votre caisse d'alouettes farcies aux truffes et dont vous aurez mis les intestins, excepté les gésiers dans la farce fine de gibier, formez-en plusieurs



Pâté de Pithiviers (fig. 147).

lits séparés par une petite couche de farce et de truffes entières de la grosseur d'une noix, couvrez votre pâté d'un faux couvercle sur lequel vous appliquez un couvercle de feuilletage ou un décor de feuilles de la même pâte, en ayant soin de laisser une petite cheminée au milieu afin que la vapeur s'échappe. Lorsque votre pâté est cuit, vous enlevez la cheminée et remplissez de gelée votre pâté, après quoi vous refermez la cheminée avec une petite pomme de pin ou une rose en pâte à dresser et cuite séparément. (Voir fig. 147.)

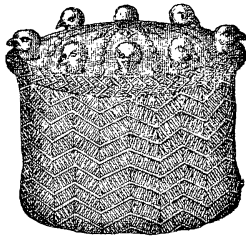
## Pantin de Pithiviers.

Videz vos alouettes, flambez-les, faites une farce demi-fine de gibier en incorporant une demi-livre de chair à saucisses dans votre farce ainsi que les intestins de vos alouettes, sauf le gésier que vous videz et mettez cuire

dans votre braisière de gelée de gibier avec les os du gibier désossé ; remplissez chacune de vos alouettes de cette farce, enveloppez-la dans une petite barde de lard très mince ; placez toutes ces alouettes ainsi garnies sur un plat, assaisonnez-les légèrement de sel et de poivre et arrosez-les avec un peu de bon madère, faites une abaisse de pâte à pâté, aplatissez davantage les extrémités afin qu'étant repliées l'une sur l'autre, elles ne forment pas une épaisseur plus forte que le fond du pâté ; garnissez le fond d'une couche de farce, rangez vos alouettes dessus, couvrez-les d'un lit de farce et d'un lit d'alouettes jusqu'à ce que vous ayez épuisé votre farce et vos alouettes destinées à remplir le pâté, placez deux petites feuilles de laurier au milieu, rabattez les extrémités de votre abaisse sur vos alouettes, mouillez légèrement l'abaisse qui se trouve en dessous, afin de souder l'abaisse opposée dessus, faites-en autant des deux côtés, pincez votre pantin, faites un couvercle de feuilletage ou de feuillage de la même pâte que le pâté ; dorez votre pantin et faites cuire à four gai. Enlevez la cheminée qui traverse le couvercle, et dès que votre pâté est refroidi à moitié, remplissez-le de gelée de gibier et servez-le froid lorsque la gelée est prise.

### Pâté de Chartres.

Dressez un pâté à la main comme il est indiqué pour la *Croûte de pâté chaud* ; désossez quatre ou six perdreaux,



Pâté de Chartres (fig. 148).

farcez-les simplement avec de la farce de gibier, ou formez-en autant de petites galantines garnies de lardons,



langue écarlate, farce, jambon et truffes ou pistaches suivant le cas, garnissez votre caisse de pâté de ces perdreaux farcis en galantine en plaçant un lit de farce de gibier au fond et en les recouvrant de cette même farce. couvrez d'une barde de lard, mouillez les bords de votre caisse, faites une abaisse de la même pâte, soudez-la à la caisse, pincez votre pâté, couvrez-le d'un couvercle de feuilletage ou d'un feuillage de la même pâte, faites une cheminée au milieu afin qu'en cuisant la vapeur ne fasse pas fendre votre pâte, et après l'avoir doré, vous le faites cuire à four gai. Enlevez la cheminée et dès que votre pâté est presque froid, remplissez-le de gelée de gibier. Servez comme rôti. (Voir fig. 148).

### **Pantin de Chartres.**

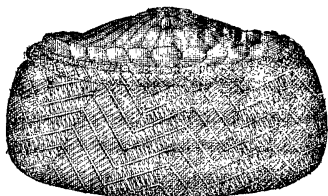
Voyez le *Pantin de Pithiviers* et remplacez uniquement les alouettes par les perdreaux en formant entre chaque un lit de farce fine de perdreau dans laquelle vous aurez soin d'incorporer les foies passés au beurre préalablement.

*Observation générale.* — Lorsqu'un pâté est dressé ou foncé, on doit en garnir l'intérieur de bardes de lard, ce qui offre un double avantage, c'est-à-dire que la pâte à pâté, qui est pour ainsi dire maigre, en prend et la graisse et le parfum, et la farce, comme la garniture, se ressent énormément de cette addition. Du reste, il est facile de le constater. Le lard en outre empêche la vapeur de faire éclater la pâte et on est certain qu'elle pourra contenir la gelée que l'on introduira dès que la grande chaleur intérieure du pâté sera calmée. L'été pour voyager on peut se dispenser de remplir un pâté de gelée ; il se conservera plus frais et plus longtemps.

### **Pâté de Châtillon.**

Désossez six pigeonneaux, flambez-les, farcissez-les de chair à saucisses dans laquelle vous aurez incorporé un peu de truffe hachée et leurs foies ; dressez un pâté à la main, bardez l'intérieur, garnissez-le d'un lit de farce

sur lequel vous placez vos pigeonneaux farcis, recouvrez-les d'un peu de farce, piquez quelques morceaux de truffes de chaque côté, placez deux rangées de lardons sur le milieu, une petite lame de jambon entre ces lardons.

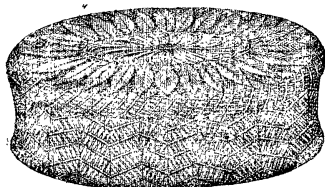


Pâté de Châtillon (fig. 149)

recouvrez le tout d'un peu de farce, d'une barde de lard, d'un faux couvercle que vous soudez en mouillant les bords de la caisse, pincez votre pâté, faites une abaisse de feuilletage que vous découpez de la forme de votre pâté, mouillez la surface du faux couvercle, festonnez votre couvercle de feuilletage, placez-le sur le faux couvercle, faites une petite ouverture au milieu, placez-y une cheminée en papier ; dorez votre pâté, rayez le couvercle et faites cuire à four gai. Lorsque votre pâté est presque froid, entonnez un peu de gelée de volaille pour remplir les vides et servez lorsque celle-ci sera congelée. (Voir fig. 149.)

### Pâté de Rouen.

Beurrez un moule de forme ovale à pâté, foncez-le d'une abaisse de pâte à dresser ou à quatre, bardez-en



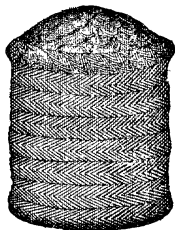
Pâté de Rouen (fig. 150).

l'intérieur ; garnissez votre pâté d'une couche de farce fine de volaille dans laquelle vous aurez incorporé un peu

de ciboulette hachée ; placez sur cette couche de farce deux rangées de lardons bien assaisonnés de fines herbes et quatre épices ; de chaque côté, des pistaches mondées et au milieu des filets mignons de caneton bien marinés dans un peu de sel, poivre, huile et fines herbes, recouvrez ce premier lit de farce, formez un second lit de lardons, pistaches et de lames de jambon, recouvrez ce lit d'une couche de farce, de bardes de lard, placez une feuille de laurier coupée en trois sur la surface, recouvrez votre pâté d'un faux couvercle, faites une abaisse de feuilletage, festonnez-la, placez-la sur ce faux couvercle, dorez-le et faites cuire à four gai. (Voir *fig. 150.*)

### Pâté de Foies gras.

Faites une farce de foies gras (voyez cet article) ; dressez une croûte ou caisse à la main, garnissez votre pâté d'une couche de farce après l'avoir bardé intérieurement ; placez un lit de truffes brossées, épluchées et sautées dans une mirepoix avec un peu de madère, recouvrez ce lit de



Pâté de Foies gras (*fig. 151*).

truffes d'un peu de farce sur laquelle vous placerez un beau foie gras bien blanchi et bien assaisonné de sel et poivre blanc, recouvrez-le d'un lit de farce, et si votre pâté est gros, continuez à le remplir de foies gras, de truffes et de farce, bardez la dernière couche de farce, faites une abaisse de la même pâte, soudez-la à la caisse comme faux couvercle, faites une autre abaisse, découpez à l'aide d'un emporte-pièce ou à la main un feuillage ; mouillez votre faux couvercle et dressez le feuillage en

mouillant chaque demi-feuille avant de poser l'une sur l'autre, afin qu'elles soient soudées entre elles. Pincez votre pâté de bas en haut, dorez-le et faites-le cuire à four gai. Il est évident que l'on doit laisser une petite ouverture dans le couvercle et le faux couvercle pour la cheminée. Mais au lieu de remplir ce pâté de gelée, on fait fondre à peine un bon morceau de beurre fin d'Isigny, que l'on coule par la cheminée afin de remplir les vides. Lorsqu'on a de la graisse d'oie ou de volaille et même d'un rôti de porc, on peut s'en servir pour remplir son pâté, mais n'employez jamais le saindoux à cet office, vous dénatureriez le bouquet ou fumet de vos foies et de vos truffes que la madère aromatise au mieux,

Lorsqu'on ne tient pas à la blancheur de la farce et que l'on veut conserver son pâté plus longtemps on peut employer la farce cuite de foies gras pour terrines, qui du reste a un parfum aussi fin que la farce de foies gras ordinaire, ou encore la farce mixte, moitié crue moitié cuite. (Voir *fig. 151.*)

#### **Pâté de Nérac aux Truffes.**

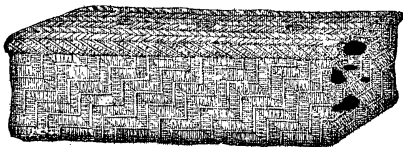
Faites une farce fine de perdreaux, remplissez-en trois perdreaux rouges bien flambés et bien vidés, ajoutez quelques noisettes de truffes dans le corps de vos perdreaux, assaisonnez bien vos perdreaux de sel, poivre et quatre épices, bardez-les sans les ficeler, bien entendu; faites une caisse en pâte à quatre ou à dresser, bardez cette caisse intérieurement, garnissez les parois et le fond de farce fine de perdreaux, placez vos trois perdreaux debout, remplissez les vides avec des truffes sautées dans un peu de madère et de farce fine de perdreaux dont vous couvrez bien vos perdreaux, bardez le dessus de votre pâté, mouillez les bords de la caisse, soudez-y un faux couvercle, pincez votre pâté, mouillez le faux couvercle, apposez-y un couvercle de feuilletage festonné, dorez-le, rayez-le, faites une cheminée au milieu et faites-le cuire à four gai. Lorsque votre pâté est froid, remplissez-le de gelée de gibier, et lorsque celle-ci est prise (congelée), vous le servez comme rôti ou pour buffet de bal. (Voir le *Pâté de Chartres, fig. 148.*)

*Observation.* — On peut faire une farce cuite de perdreaux ou de foies de volailles quelconques, en employant le même système que pour la farce cuite (voir cet article), et faire des terrines de gibier comme les terrines de foies gras. Bardez l'intérieur d'une terrine, garnissez comme pour un pâté, soudez le couvercle de la terrine avec un peu de pâte à pâté, faites cuire au four simplement ou au four au bain-marie. Enlevez le couvercle, parez votre terrine et couvrez-la de gelée de gibier.

On peut même la surmonter d'un hâtelet de gelée garni d'une truffe, d'un chaud-froid ou de quenelles fines de gibier décorées aux truffes, et servir comme entrée ou pour buffet de bal.

### Pâté de Buffet de Chemin de fer.

Dans les buffets de chemins de fer on détaille énormément de jambons et de pâtés, les parures des jambons forment la base des farces à pâté, ce qui n'en est pas moins savoureux. Prenez une noix ou une sous-noix de veau, dénervéz bien ces chairs, coupez de belles tranches



Pâté de Buffet de Chemin de fer (fig. 152).

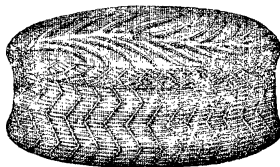
rondes et mettez-les dans une terrine avec sel, poivre, quatre épices et fines herbes, coupez également de gros lardons de jambon et de lard que vous assaisonnez pareillement, mais à part et avec moins de sel. Hachez deux kilogrammes de veau bien dénervé et quatre kilogrammes de parures de jambon et de lard gras mêlés. pilez le tout, assaisonnez avec soin, cassez quatre œufs entiers dans votre farce et ajoutez un peu de madère et de bon bouillon froid ou de la gelée.

Faites une pâte à pâté à quart de livre de beurre par litre de farine ; laissez-la reposer, beurrez un moule long ayant la forme d'un prisme oblique à base rectangulaire ;

faites une abaisse pour le fonder, pliez-la en deux afin de ne pas la rompre en la posant sur votre moule; faites entrer en appuyant petit à petit sur les parois du moule et veillez à ce que le fond de votre abaisse porte bien sur la plaque mouillée ou beurrée (avec un morceau de pâte dont on fait un petit tampon, on force petit à petit la pâte à garnir les coins ou les sinuosités du moule); bardez l'intérieur et garnissez-le de votre farce en plaçant sur chaque couche un lit de lardons de jambon ou de veau et garnissez de quelques rangées de pistaches ou de truffes suivant la vente ou le cas; couvrez de bardes, d'un faux couvercle de la même pâte et faites un couvercle de feuilletage que vous placez sur votre faux couvercle; pincez les bords de votre pâté, dorez le couvercle et légèrement les bords; faites cuire à four gai, et, lorsqu'il est un peu refroidi, mettez-le sous presse afin qu'en le découpant, il ne subsiste aucun vide dans les tranches. Comme forme voir *fig. 152*.

### Pâté de Veau froid.

Dénervéz un kilogramme de veau, hachez-le bien, pilez-le avec autant de lard gras et une livre de jambon de Bayonne ou de Mayence, voire même d'York, cuit préalablement; assaisonnez bien votre farce, ajoutez-y deux



Pâté de Veau froid (*fig. 153*).

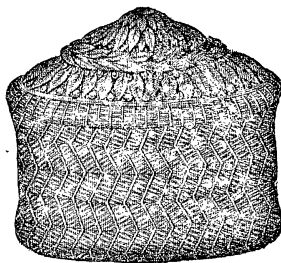
œufs entiers, un peu de bon jus de rôti de veau ou de gelée de volaille; assaisonnez quelques filets mignons ou noix de côtelettes de veau, quelques lardons et coupez une ou deux tranches de jambon de la longueur de votre pâté; beurrez un moule ovale ou rond, foncez-le d'une abaisse de pâte à pâté, garnissez les parois et le fond de bardes de lard, formez un lit de farce, un lit de jambon,

un lit de farce, un lit de veau avec quelques lardons de chaque côté; recouvrez d'une couche de farce, d'une plaque de jambon et enfin d'un lit de farce; mettez une barde sur cette dernière couche ou lit de farce, mouillez les bords de votre caisse, soudez une abaisse de même pâte, comme faux couvercle, coupez régulièrement les bords, pincez-les, mouillez le dessus de votre faux couvercle, apposez votre couvercle de pâte feuilletée, dorez le couvercle et les bords de votre pâté; rayez le couvercle et faites cuire à four gai (voir *fig.* 153).

*Observation.* — Je ne répète pas à chaque recette qu'il est nécessaire de mettre une cheminée au milieu du pâté, ou deux s'il est trop long; mais on doit toujours remplir de gelée un pâté lorsqu'il est un peu refroidi, ce qui oblige à laisser une ouverture qui a comme double but, et surtout le principal, de laisser évaporer ou échapper la vapeur qui se ferait quand même un trou ou un jour qui, quelquefois et le plus souvent, ne serait pas placé avantageusement, et par lequel s'échapperait le jus de vos viandes et la gelée que vous y mettriez. En un mot, votre pâté fuirait de toutes parts.

### Pâté d'York.

Faites dessaler un jambon d'York, parez-le, faites-le cuire soit à la broche soit au four, soit braisé, soit même dans une bassine d'eau aromatisée de foin, feuilles de



Pâté d'York (*fig.* 154).

laurier et thym. Parez-le à nouveau assez largement afin de faire une farce fine avec ses parures et avec à peu

près autant de veau bien dénervé. Foncez un moule de pâte à dresser ou à quatre, bardez-en le fond et les parois intérieures, garnissez d'une couche de farce fine, de belles lames de jambon ; ajoutez des truffes ou des pistaches mondées, si vous le désirez ; recouvrez vos lames de jambon, de farce fine, d'une bande de lard, d'un faux couvercle, mouillez celui-ci et recouvrez-le d'un couvercle en feuilletage, que vous dorez et rayez. Pincez les bords avant de mettre le couvercle de feuilletage, et n'oubliez pas la petite cheminée par laquelle vous aurez à couler un peu de gelée, lorsqu'il aura refroidi, pour en remplir les vides (voir *fig.* 154).

### **Pâté fribourgeois.**

Désossez six douzaines de petits oiseaux (iselettes), farcissez-les comme pour chaud-froid, assaisonnez-les, bardez-les, faites une abaisse comme pour le pantin de Pithiviers, placez vos iselettes farcies au milieu, couvrez-les d'un peu de farce entre chaque lit et rabattez les quatre extrémités de votre abaisse en en formant un carré ; pincez-le, faites un couvercle en feuilletage, placez-le sur votre pâté, dorez-le, rayez-le, et faites cuire à four gai. Servez le pâté, sans le remplir de gelée, lorsqu'il sera froid.

### **Pâté de Nantes.**

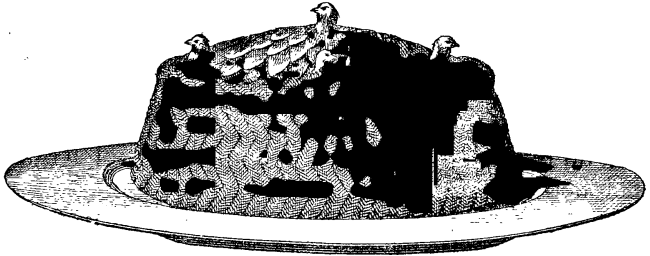
Désossez un caneton, remplissez-le de farce fine de volaille, faites une abaisse, garnissez-la de farce de volaille, placez votre caneton au milieu, recouvrez-le de farce, d'une barde et repliez les extrémités de votre abaisse en forme de pantin, pincez-le, mouillez sa surface, placez un faux couvercle de feuilletage, dorez-le, rayez-le, pincez votre pâté et faites cuire à four gai ; servez froid comme rôt.

### **Pâté de Rouges de Rivière.**

Faites une farce fine de gibier d'eau, désossez vos rouges de rivière, farcissez-les ; foncez un moule ovale de



pâte à dresser, bardez l'intérieur, garnissez votre pâté d'une couche de farce, placez votre gibier farci et bardé sur la farce, recouvrez-le de farce d'une barde mince,



Pâté de Rouges de Rivière (fig. 155).

d'un faux couvercle ; mouillez ce dernier, couvrez-le d'un couvercle de feuilletage, dorez-le, rayez-le et faites cuire à four gai. Faites cuire les os de vos rouges de rivière avec un demi-pied de veau, un peu de madère et aromatisez bien cette petite gelée ; faites-la réduire et lorsque votre pâté sera froid ainsi que la gelée, vous la verserez dans votre pâté par la petite cheminée que vous aurez laissée à cet effet. Lorsque la gelée sera prise, vous servirez comme rôti (voir *fig. 155*).

### Observations sur les Pâtés de Volaille ou de Gibier.

En général tous les pâtés se font comme je viens de l'indiquer dans les quelques pâtés qui composent ce chapitre, mais c'est d'après le talent de l'ouvrier que peuvent ressortir les différents décors, les fumets qui caractérisent chacun d'eux. Trois manières différentes de former les pâtés les résument toutes : pâté dressé à la main, pâté foncé en moule, pantin ou abaisse repliée sur elle-même. On fait également des pâtés ayant la forme d'une timbale, mais c'est absolument la même manière de les foncer que pour les moules ronds, sauf qu'il faut éviter que l'air reste en dessous de l'abaisse et que pour les démouler, il faut les retourner ; à cet effet, on bouche la cheminée afin que le jus ne tombe pas, puis on le retourne une

seconde fois vivement afin qu'il n'écrase pas son couvercle par son propre poids. On pince les bords des timbales comme un pâté ordinaire. (Voir les garnitures qui conviennent le mieux pour les croûtes de pâtés chauds et voir les différents Pâtés de poisson, de volaille ou de gibier à la Table des matières.)

### **Petits Pâtés au naturel.**

Faites une demi-livre de feuilletage et lorsqu'il aura six tours, abaissez-le aussi mince qu'une pièce de cinq francs en argent ; enlevez, à l'aide d'un emporte-pièce uni, douze ou vingt-quatre petites abaisses, reformez un pâton avec les débris, abaissez-le aussi mince que la première fois et coupez encore douze ou vingt-quatre petites abaisses, mouillez une plaque, placez vos dernières abaisses sur votre plaque, mouillez-en la surface, placez sur chacune un peu de farce, soit de godiveau ou autre, et recouvrez vos petits pâtés avec les premières abaisses dont le feuilletage est moins fatigué, appuyez à l'aide d'un petit emporte-pièce qui encadre seulement la forme qu'a donnée la farce à vos pâtés et servez-vous du côté festonné afin de ne pas couper la pâte ; dorez vos petits pâtés et faites-les cuire à four vif (gai). Servez comme hors-d'œuvre chaud sur une serviette pliée à cet effet.

*Observation.* — Tous les petits pâtés de farces différentes se font par le même principe ; on peut également envelopper un salpicon quelconque.

### **Petits Pâtés aux Huitres.**

Beurrez et foncez douze petits moules à brioches ou à petits portugais de pâte à six (à foncer), garnissez l'intérieur de papier et de noyaux de cerises et faites cuire à four modéré. Enlevez les noyaux et le papier et garnissez-les d'huitres à la Joinville comme il est indiqué à l'article *Bouchées d'huitres* ; recouvrez vos petits pâtés d'un petit couvercle soit en feuilletage soit historié avec quelques feuilles de pâte à foncer.

### **Observations sur les Croûtes de petits Pâtés au jus ou autres.**

Toutes les croûtes de petits pâtés soit au jus, au salpicon, aux queues de crevettes, à la reine, au homard, à la purée de gibier ou de volaille, au poisson, se font par le même principe. Il est évident que l'on peut varier la forme de ces croûtes en se servant des moules à darioles ou à petits nougats, en les dressant à la main, en leur donnant la forme de petits chapeaux à trois cornes renversées, etc. : servez comme hors-d'œuvre chaud ou petites entrées légères.

### **Croûtes de petites Bouchées.**

Faites une livre de bon feuilletage à six tours, formez-en une abaisse aussi mince que deux pièces de cinq francs en argent réunies, mouillez une plaque, enlevez à l'aide d'un emporte-pièce autant de petites abaisses que vous en désirez et retournez-les en les mettant sur la plaque, dorez-les, ayez un coupe-pâte de la largeur d'une pièce de deux francs, trempez-le dans l'eau bouillante et marquez sur chaque abaisse la forme du couvercle de vos bouchées en faisant décrire un demi-cercle à votre coupe-pâte et en appuyant légèrement sans toutefois dépasser la moitié de l'épaisseur de vos abaisses ; rayez le couvercle avec la pointe d'un couteau d'office et faites cuire à four vif. Généralement on emploie un emporte-pièce godronné, c'est-à-dire cannelé, afin que les bouchées aient plus de grâce. Lorsque vos bouchées sortent du four, enlevez le couvercle et un peu de la pâte molle qui se trouve dans l'intérieur, remplissez-les d'un appareil à bouchées telles que: huitres, moules, salpicon, dés de volaille, etc., etc., et servez comme hors-d'œuvre chauds. (Voir les différentes bouchées de queues d'écrevisses à la monglas, à la reine, aux huitres, etc.)

On peut également servir dans les croûtes de petites bouchées des entremets de légumes tels que petites macédoines, fonds d'artichauts, pointes d'asperges, etc., etc.

### Rissoles à la Polonaise.

Faites un demi-litre de bon feuilletage, abaissez-le aussi mince qu'une pièce de cinq francs en argent ; placez de part en part sur la même ligne une cuillerée d'appareil à cromesquis de volaille, de gibier ou de poisson ou une farce quelconque ; mouillez le tour de cet appareil ainsi que la bande que vous devez replier par dessous ; appuyez tout autour de vos rissoles à l'aide du pouce droit et coupez avec un emporte-pièce godronné vos rissoles en forme de petit chausson, placez-les sur une plaque, dorez-les, rayez-les et faites-les cuire à four gai, ou si vous préférez, faites-les frire à grande friture bien chaude. Dans ce dernier cas, il devient inutile de les dorer ou de les rayer. Mais au lieu de leur donner la forme d'un chausson, on peut leur donner la forme d'une crête de coq appuyée sur une boule et on les dresse en buisson sur une serviette pliée à cet effet. Servez comme hors-d'œuvre chaud, ou petite entrée légère.

### Rissoles à la Purée de Bécasses.

Faites une abaisse large de douze centimètres en pâte feuilletée, placez de part en part sur la même ligne et presque au milieu une cuillerée de purée de bécasses, mouillez les bords de votre abaisse et le tour de la purée ; repliez et soudez les extrémités de votre abaisse, appuyez également entre chaque cuillerée de purée, coupez vos rissoles en forme de chausson, placez-les sur un plafond et, au moment du service, faites-les frire à feu vif. Servez-les en buisson sur une serviette comme hors-d'œuvre chaud ou petite entrée légère.

On peut les faire cuire au four sur une plaque, mais alors ces rissoles doivent être dorées et rayées

### Rissoles de queues de Crevettes à la Joinville.

Liez quelques queues de crevettes avec un peu de sauce Joinville (Normande au beurre de homard) ; laissez refroidir votre appareil, faites une abaisse de feuilletage de douze centimètres de large et mince comme une pièce

de cinq francs; mouillez les bords de votre abaisse et les divisions de vos rissoles, placez une cuillerée de votre appareil Joinville de part en part sur le milieu de votre abaisse, repliez celle-ci sur elle-même, appuyez à l'aide du pouce afin de lier ou de souder la pâte; coupez vos rissoles en forme de petit chausson à l'aide d'un coupe-pâte godronné. Placez vos rissoles sur un plafond saupoudré de farine et faites-les frire quelques minutes avant de les servir. Servez comme hors-d'œuvre chaud.

On peut les faire cuire au four sur une plaque, mais alors on doit les dorer et les rayer.

---

# PETITS GATEAUX D'ENTREMETS

---

## **Dartois** (*Petits gâteaux*).

Faites une abaisse de la longueur d'une plaque en pâte feuilletée, mouillez-en les bords, garnissez le milieu de douze petites bandes de marmelade et d'abricots, mouillez le tour de ces petites bandes garnies de confiture; faites une seconde abaisse de bon feuilletage, et couvrez-en vos dartois, appuyez avec le pouce sur les parties non couvertes de confitures que vous avez mouillées afin de souder les deux abaisses de feuilletage sans que la confiture puisse se livrer passage en cuisant, coupez vos deux abaisses parallèlement dans toute leur longueur et les deux extrémités parallèles entre elles, en laissant deux centimètres sur les bords, festonnez-en le tour avec le dos de la pointe de votre couteau d'office, dorez vos dartois, rayez-les et faites-les cuire à four gai. Lorsque vos dartois sont cuits, glacez-les à l'aide d'un peu de glace de sucre et faites-leur prendre une belle couleur à four vif en les approchant de la chapelle du four ou à la flamme, afin que le sucre se cuise vivement et forme un glacé; coupez vos dartois aussi régulièrement que possible et dressez-les sur une serviette pliée à cet effet.

## **Gâteaux feuilletés.**

Lorsque votre feuilletage a six tours, formez une abaisse de tout votre pâton, mince de vingt millimètres; coupez-en des bandes parallèles, puis vous couperez ces bandes en diagonales pour en former des losanges que vous dorez et rayez et faites cuire à four gai. Ces gâteaux

doivent être glacés lorsqu'ils sont presque cuits soit à la flamme ou en les approchant de la chapelle du four.

*Observation.* — Avant de les mettre au four, on peut retrousser les cornes légèrement en les soudant sur le feuilleté. On peut en former différents genres, mais sans rien ajouter à la pâte, qui est du simple feuilletage.

### **Allumettes.**

Faites une abaisse de feuilletage mince de l'épaisseur d'un décime, couvrez-la de glace royale aussi mince que possible, coupez vos allumettes de la longueur de quinze centimètres sur deux de largeur, placez vos allumettes sur des plaques légèrement mouillées et faites cuire à four doux. Servez comme dessert de goûter.

### **Manon.**

Faites une abaisse de pâte brisée comme pour les dar-tois, c'est-à-dire longue de trente-cinq centimètres sur dix de large, mouillez-en les bords, festonnez-les comme la tarte anglaise, en repliant les bords en torsade, garnissez le milieu de frangipane, saupoudrez cette crème de chapelure de macarons et biscuits et faites cuire à four modéré. Lorsque vos manons sont cuites, vous les détaillez et les servez sans autre apprêt. On peut foncer un moule à flan ou en former une tarte ronde également pincée ou festonnée et garnie de même manière.

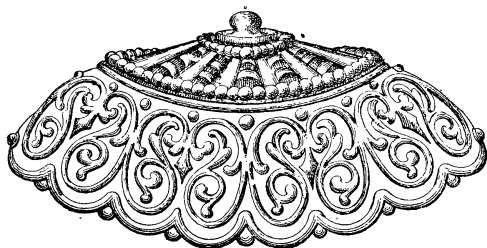
### **Fanchonnettes.**

Beurrez douze petits moules à flan, foncez-les de pâte brisée ou à huit, c'est-à-dire à trois quarts de beurre par litre de farine, piquez le fond à l'aide d'une fourchette afin d'empêcher la pâte de boursoufler, garnissez-les de crème pâtissière à la fleur d'oranger, faites-les cuire à four modéré, presque gai, fouettez quatre œufs de meringues, c'est-à-dire quatre blancs pris en neige, dans lesquels vous incorporez une demi-livre de sucre en poudre ; garnissez-en vos fanchonnettes ; égalisez la sur-

face et décorez-les au cornet de cette même meringue; faites cuire cette fois à four très doux après les avoir saupoudrées de glace de sucre et ne leur laissez pas prendre de couleur. Lorsque vos fanchonnettes sont cuites, garnissez le décor de confitures et servez comme entremets.

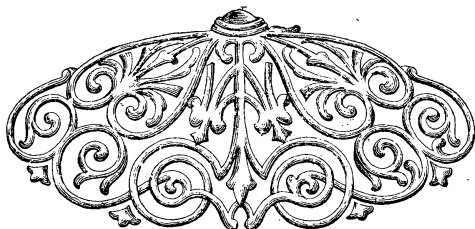
### Flans meringués.

Beurrez un ou plusieurs cercles à flan, foncez-les de pâte à six ou à foncer, c'est-à-dire à demi-livre de beurre par litre de farine, garnissez vos flans de crème pâtissière; faites-les cuire à four gai; afin d'empêcher la pâte



Décor au cornet (fig. 156).

de souffler, on la pique avant de la garnir de crème, soit avec la pointe d'un couteau d'office, soit avec les dents d'une fourchette, faites cuire vos flans à four gai; laissez-

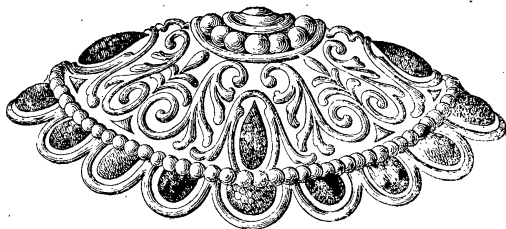


(fig. 157).

sez-les un instant refroidir, garnissez-les de meringue à livre pour livre, c'est-à-dire que huit œufs pesant la livre, on en bat les blancs en neige, et on incorpore une livre



de sucre en poudre. Décorez-les au cornet avec cette même meringue et faites cuire à four presque doux en leur faisant prendre très peu de couleur. Décorez alors à



(fig. 158).

nouveau lorsqu'ils sont froids avec de la confiture de groseilles et de l'abricot; vous faites deux cornets pour plus de facilité et entremêlez les couleurs, servez comme entremets.

*Ce que l'on entend par décorer au cornet.* On remplit un cornet de papier de meringue ou de glace royale, on ferme la bouche du cornet avec soin, on coupe l'extrémité pointue afin qu'en pressant sur la bouche du cornet, l'on puisse en faire sortir un filet que l'on dirige artistement à la surface du gâteau que l'on veut décorer. On forme un cercle que l'on double ordinairement à un centimètre des bords, on fait une guirlande autour, puis au milieu du gâteau, on forme une rosace, un grillage, un dessin gothique, etc., suivant ses capacités: on garnit ce décor de confiture lorsqu'il est cuit ou sec, suivant la composition, en remplissant les trous du décor et en variant, pour plus d'harmonie, la couleur des confitures (Voir fig. 156, 157, 158).

### **Abricotines à l'Italienne.**

Faites une abaisse de trente-cinq centimètres de long sur dix de large, en pâte feuilletée ou en pâte à huit (voir pâte brisée); garnissez-la de confiture d'abricots, faites-la cuire à feu modéré; masquez votre bande d'une glace Italienne aux amandes effilées (voyez les Italiennes);

détaillez votre abaisse en dix ou douze abricotines et faites-les cuire à four modéré, servez-les comme petits gâteaux d'entremets ou dessert.

### **Flan de Pommes grillé.**

Foncez un moule à flan de pâte à six ou à huit, garnissez-le de marmelade de pommes bien réduite, c'est-à-dire pas trop claire, car il y a des pommes qui rendent beaucoup d'eau après leur cuisson; faites des bandes à griller en pâté à six ou à huit de même nature que celle dont le flan est foncé, mouillez les bords du flan et soudez chaque petite bande l'une après l'autre aux deux extrémités du flan en les éloignant chacune d'une demi-largeur d'une de ces bandes; le flan ainsi recouvert, mouillez le dessus de toutes ces bandes et grillez-le en travers de manière qu'en se correspondant les petits jours qui se trouvent entre les bandes forment des petits losanges; lorsqu'un flan est bien grillé, l'œil en est réjoui, dorez-le et faites-le cuire à four gai, c'est-à-dire après le feuilletage.

### **Flan de Poires.**

Foncez un moule à flan ou cercle beurré de pâte à six ou à huit (à fonder ou brisée), pincez-en les bords à l'aide d'une pince à pâte, garnissez votre flan de marmelade de pommes; faites bien égoutter vos compotes de poires cuites entières, placez-les dans votre flan la queue en l'air et éloignées les unes de autres de l'épaisseur d'une demi-poire, faites cuire votre flan à four gai et siropez vos poires quelques minutes avant de les sortir du four; faites-les glacer à four vif en les approchant de l'endroit le plus chaud ou de la chapelle du four et glacez-les à nouveau, au sortir du four, avec un peu de confiture de groseille à peine fondue.

### **Flan de Fruits en Belle-vue.**

Beurrez un cercle à flan, foncez-le de pâte à six ou à fonder, à huit ou pâte brisée; beurrez une feuille de papier et garnissez-en l'intérieur de votre flan (ou croûte de

flan) après avoir pincé les bords intérieurement ; placez le côté beurré de votre feuille sur la pâte et remplissez la caisse non beurrée de grains de café vert ou de légumes secs, tels que haricots ou fèves ; faites cuire à four modéré et laissez refroidir votre croûte de flan après avoir enlevé la feuille de papier et sa garniture.

Égouttez bien une compote de demi-pommes, cuites dans un sirop vanillé, placez-les avec ordre dans votre croûte de flan, décorez ces demi-pommes avec des amandes, des chinois, des pistaches et de l'angélique, remplissez les vides avec de la gelée de groseilles, puis vous nappez le flan d'une gelée de pommes réduite que vous aurez fait prendre sur une tourtière légèrement huilée et dans un endroit frais, de sorte que vos fruits soient en Belle-vue. Servez comme entremets.

*Observation.* — Ce que je viens d'expliquer pour le flan de fruits n'est pas attribué seulement aux pommes, mais encore aux pêches, aux abricots, aux fraises, aux poires, etc., en observant d'ajouter les amandes des noyaux d'abricots dans le flan d'abricots en Belle-vue et autant que possible que ce soit de la gelée du fruit principal dont le flan est garni qui serve à le napper.

### **Flan de Pommes à l'Anglaise.**

Beurrez un cercle à flan, foncez-le de pâte à six ou à huit, pincez les bords de l'intérieur, piquez-en le fond, garnissez votre flan d'un peu de sucre en poudre et placez uniformément vos quartiers de pommes en couronne ou en labyrinthe ; faites cuire à four gai et étendez à la surface de vos pommes un peu de marmelade de mirabelles ou d'abricots ; servez comme entremets.

### **Ponts-Neufs.**

Foncez douze petits moules à tartelettes de pâte à huit ou de pâte anglaise, travaillez quelques cuillerées de pâte à choux avec de la crème pâtissière, un peu d'eau de fleurs d'oranger et un œuf entier. Remplissez-en vos tartelettes ; faites une croix sur chacune avec deux petites

bandes de feuilletage très mince; dorez-les et faites cuire à four doux. (Dorez également l'appareil de pâte à choux mélangé de crème.) Servez comme entremets.

### **Tarte anglaise.**

Faites une abaisse de pâte à six, coupez-en un carré de vingt centimètres sur chaque face; mouillez les bords, festonnez-les en les repliant en torsade, piquez le milieu, saupoudrez-le de sucre, épluchez des pommes et émincez-les en lames, après les avoir coupées en deux et avoir retiré les cellules qui contiennent les pépins, formez des rangées de lames de pommes bien uniformément entre elles et bien droites, faites-les cuire à four modéré; au sortir du four, abricotez-en la surface et servez comme entremets.

### **Tarte composée.**

Faites une abaisse de pâte à six ou à huit, mouillez-en les bords et la largeur d'une bande au milieu, garnissez un des côtés de confiture de groseilles ou d'abricots; faites une abaisse de feuilletage coupée en demi-lune; formez un dessin à jour à l'aide de la pointe du couteau d'office et couvrez-en vos confitures, formez une torsade des bords, en les repliant petit à petit sur eux-mêmes, garnissez l'autre côté de votre tarte de frangipane à la fleur d'oranger, dorez l'abaisse qui recouvre vos confitures ainsi que les bords et faites cuire à four gai, servez comme entremets.

### **Tarte à la Frangipane.**

Faites une abaisse de pâte à six ou à huit, mouillez-en les bords, piquez le milieu, garnissez-le d'une bonne frangipane (crème pâtissière dans laquelle vous incorporez un peu de pâte d'amande, quelques macarons amers écrasés et quelques gouttes d'eau de fleurs d'oranger); faites des bandes de feuilletage, grillez-en votre tarte, repliez les bords mouillés en torsade; dorez-les

ainsi que les bandes feuilletées et faites cuire à four gai; servez comme entremets.

*Observation.* — Les tartes de rhubarbe, de fraises, de mirtilles, de mûres se font également comme ces dernières.

### **Tourte à la Moelle.**

Faites une abaisse en pâte à foncer (à six) mouillez-en les bords, soudez-y une bande de feuilletage épaisse d'un demi centimètre, remplissez l'intérieur de votre tourte d'une frangipane dans laquelle vous aurez incorporé quelles belles lames de moelle blanchie préalablement; posez un fleuron sur votre frangipane, dorez-le ainsi que la surface de votre bande de feuilletage et faites cuire à four gai. Servez comme entremets.

### **Rissoles de Noël à l'Anglaise.**

Faites une bonne marmelade de pommes bien aromatisée de cannelle et de zeste de citron, ajoutez un peu de marmelade d'abricots et quelques onces de petits raisins de Corinthe et opérez comme pour les rissoles précédentes. Cet appareil doit être froid lorsqu'on le met sur la pâte feuilletée. Servez après la messe de minuit dans une petite collation.

### **Rissoles Américaines.**

Faites un appareil à mince-pies et procédez comme pour les rissoles précédentes.

### **Rissoles Suisses.**

Faites cuire un plum-pouding à l'anglaise, laissez-le refroidir et procédez comme pour les rissoles précédentes.

### **Rissoles Italiennes.**

Faites une marmelade d'écorce de citron bien réduite, et procédez comme pour les rissoles précédentes.

### **Fenne-Kouques ou Fennecouques.**

Faites de petites abaisses de pâte à brioche, mouillez-en légèrement les bords; placez au milieu un peu de marmelade d'abricots, enfermez-là dans cette pâte en réunissant petit à petit les extrémités, en formant une boule bien soudée; placez chaque fenne-kouque sur un petit carré de papier légèrement beurré, laissez lever vos fenne-kouques dans un endroit chaud et faites-les frire à feu vif; dès qu'elles apparaissent sur la friture comme des beignets soufflés, vous retirez le petit carré de papier qui ne touche même pas la friture et leur faites prendre une belle couleur; saupoudrez-les de sucre et servez comme entremets.

### **Profitroles ou prositroles.**

Couchez douze gros choux, dorez-les, faites-les cuire à four tombé, garnissez l'intérieur d'une crème au café, ou au chocolat, abricotez légèrement la surface et glacez-les au chocolat ou au café; garnissez de crème un plat, placez vos profitroles à l'alentour et servez comme entremets.

En maison, et au dernier moment, on peut également glacer les profitroles d'une glace au chocolat ou au café légèrement travaillée sur glace afin qu'elle soit lisse, brillante et très froide.

### **Polka ou Saint-Honoré.**

Faites une abaisse mince de pâte à foncer ou de feuilletage, piquez-la afin qu'elle ne boursouffle pas à la cuisson; formez sur cette abaisse un cordon de pâte à choux à l'aide d'une poche en toile garnie d'une douille; d'autre part, couchez sur une plaque vingt-quatre petits choux, dorez-les ainsi que la pâte à choux qui borde l'abaisse, faites cuire à four modéré. Glacez vos choux au cassé et collez-les avec le même sucre à mesure que vous les glacez sur la bande de pâte à choux. Emplissez le puits de votre saint-honoré avec une crème fouettée dans laquelle

vous aurez incorporé soit un appareil à Bavaois, soit une crème pâtissière au café ou au chocolat. Cette crème doit être aussi légère qu'un appareil à soufflé.

*Observation.* — On peut enrichir chaque petit chou qui borde le polka ou le saint-honoré en saupoudrant à mesure qu'on les glace au cassé quelques pistaches hachées ou du gros sucre en grain et même des non-pareilles.

### **Éclairs au Café ou au Chocolat.**

Couchez à la poche douze bâtons de pâte à choux sur une plaque, dorez-les, faites-les cuire à four modéré. Lorsqu'ils sont froids, fendez-les sur le côté, garnissez l'intérieur de crème pâtissière au chocolat ou au café, glacez-les au café ou au chocolat suivant la crème dont ils sont garnis et servez-les comme entremets ou dessert.

On peut varier les goûts sans varier la forme. On peut travailler la glace au chocolat sur la glace, et ne les glacer qu'au moment de les présenter comme les profitoles.

### **Petites Duchesses aux Pistaches.**

Couchez une douzaine de choux à la poche en leur donnant la forme d'un petit pain au lait, c'est-à-dire plus épais au milieu qu'aux extrémités; dorez les, faites-les cuire à four doux, fendez-les sur le côté droit, garnissez-en l'intérieur de crème pâtissière aux pistaches, glacez-les au cassé et à mesure, avant que le sucre ait le temps de refroidir, saupoudrez-les de pistaches hachées bien vertes. Servez-les comme petit entremets ou dessert de collation.

### **Petites Duchesses au gros Sucre.**

Procédez comme ci-dessus, garnissez l'intérieur de vos duchesses de crème à l'élixir de Garus, et en les glaçant au cassé, saupoudrez-les de gros sucre. Servez comme petit entremets ou dessert de collation.

### **Chou à la Necker.**

Travaillez un peu de pâte à choux avec un peu de crème pâtissière, ajoutez un œuf ; couchez vos choux à la poche ou à la cuillère ; faites un petit tas de sucre sur le milieu après les avoir dorés ; laissez fondre le sucre aux trois quarts et faites cuire à four modéré.

### **Pain de la Mecque.**

Couchez douze gros choux sur une plaque, dorez-les, couvrez la surface d'amandes hachées et sur le milieu, mettez un petit tas de sucre que vous laisserez fondre aux trois quarts ; faites cuire à four modéré et servez comme dessert ou petit entremets, néanmoins le sucre et les amandes doivent former le glacé.

### **Choux Pralinés.**

Couchez douze choux de pâte à couques, dorez-les au blanc d'œuf battu en neige, parsemez-en la surface d'amandes effilées ; saupoudrez-les de sucre pilé et faites-les cuire à four gai. Servez comme entremets.

On peut les garnir de frangipane ou de toute autre crème soit au beurre, soit fouettée. De même on peut les garnir de confitures, de gramolates ou de punch glacé.

### **Choux Grillés .**

Couchez douze choux à la cuillère, garnissez-les d'amandes hachées et de sucre en poudre complètement ; laissez fondre un peu votre sucre, retournez votre plaque au-dessus d'une feuille de papier afin qu'il n'y ait pas de sucre de perdu et faites cuire à four chaud (gai) ; ces choux doivent, pour être bien réussis, être atteints d'un petit coup de feu, ce qui leur fait mériter leur nom. Servez-les sans les fourrer.

### **Darioles.**

Foncez douze petits moules à darioles (petites timbales



dans le genre des moules à petits nougats) de pâte à huit; travaillez 50 grammes de sucre en poudre avec deux œufs entiers, deux jaunes, une cuillerée de farine, une de fécule et gros comme une noix de beurre; mouillez le tout d'un bol de crème ou de bon lait bouilli; faites tiédir en remuant constamment, ajoutez un zeste de citron ou un peu d'eau de fleur d'oranger, versez votre appareil dans vos petites timbales et faites cuire à four modéré; glacez-les et servez-les comme petits entremets ou dessert de collation. On peut aussi les garnir d'un appareil à têt-fait en ayant soin de fouetter les blancs au moment de garnir les darioles et de les mettre au four immédiatement.

### **Choux Crème.**

Couchez douze choux à la cuillère bien ronds, dorez-les, faites-les cuire à four chaud, écrasez un peu le milieu avec un œuf, remplissez ce creux de crème pâtissière et servez comme petit entremets ou dessert de collation.

### **Pommes à la Bourdaloue.**

Foncez une douzaine de petits moules à flan de pâte à six ou à huit, garnissez-les d'une demi-pomme cuite en compote, couvrez vos pommes de pâte à choux, placez une petite croix fédérale dessus formée de deux petites bandelettes de pâte à foncer; dorez ces bandelettes et la pâte à choux et faites cuire à four modéré. Servez comme petit entremets ou dessert de collation.

### **Pain de Gênes.**

Faites une pâte d'amandes et d'avelines; incorporez deux blancs fouettés et 75 grammes de beurre d'Isigny fondu tiède; moulez-en un moule à manqué, faites cuire à four modéré. Dès qu'il est froid, glacez votre pain de Gênes au kirsch et au marasquin.

### **Mousse Orange.**

Garnissez un moule à manqué de génoise carminée

aux avelines broyées, faites cuire à four modéré; lorsque votre génoise est froide, glacez-la à l'orange et décorez-la d'une rosace d'écorce d'orange confite.

### **Punch.**

Beurrez des moules à portugais ou à savarin, garnissez-les d'appareil à savarin, faites lever à l'étuve ou sur le four, faites cuire à four gai; siropez-les de sirop au rhum garni de zestes de citron et d'orange.

# BISCUITS

---

## **Biscuit ordinaire.**

Pesez une livre de sucre en poudre déglacé ou pas trop fin, mettez-le dans une terrine, pesez trois quarts de farine, tamisez-la et placez-la à côté de vous, beurrez et féculez vos moules, séparez douze blancs d'œufs, mettez-les dans un bassin en cuivre rouge bien propre et les douze jaunes d'œufs dans la terrine avec le sucre et un peu d'eau de fleur d'oranger; travaillez petit à petit et sans relâche vos jaunes et votre sucre jusqu'à ce que la pâte forme le ruban et qu'elle soit moelleuse, alors vous faites continuer de battre les jaunes par une autre personne, tandis que vous battez vos blancs d'œufs doucement, d'abord en y ajoutant un ou deux grains de sel et activez lorsque vos blancs commencent à devenir un peu fermes. Lorsqu'ils ont de la peine à se détacher du fouet, qu'ils se tiennent debout en formant l'aiguille, vous mélangez vivement et légèrement la farine avec votre appareil; après quoi, vous incorporez d'abord un peu de blanc afin de desserrer la pâte et ensuite le tout, afin de la rendre la plus légère possible, moulez vivement et ne remplissez les moules que suivant l'usage que vous en voulez faire; ordinairement entre moitié et trois quarts de manière qu'étant cuits vos biscuits soient d'un quart plus hauts que les bords du moule; faites cuire à four doux.

*Observation.* — On peut rendre le biscuit commun plus léger en employant plus de blancs d'œufs; mais il ne faut pas sacrifier les jaunes qui ont une plus grande valeur parce qu'alors on obtiendrait du biscuit fin et sans profit.

Les jaunes en pâtisserie ont une grande valeur dont il faut savoir tirer parti soit pour lier les crèmes au beurre pâtissière ou autres, soit pour lier le riz ou différents petits gâteaux, etc., etc.; la dorure en emploie également une grande quantité.

### **Biscuit fin.**

Mettez une livre de sucre en poudre dans une terrine avec seize jaunes, travaillez-les à l'aide d'une spatule, ajoutez un moule à dariole ou deux onces de sucre vanillé; lorsque votre pâte formera le ruban, incorporez trois quarts de farine et fécule tamisées ensemble et petit à petit vos seize blancs d'œufs fouettés et bien fermes. Remplissez aux deux tiers vos moules bien féculés et faites cuire à four doux.

### **Biscuit à la Cuillère à la Vanille.**

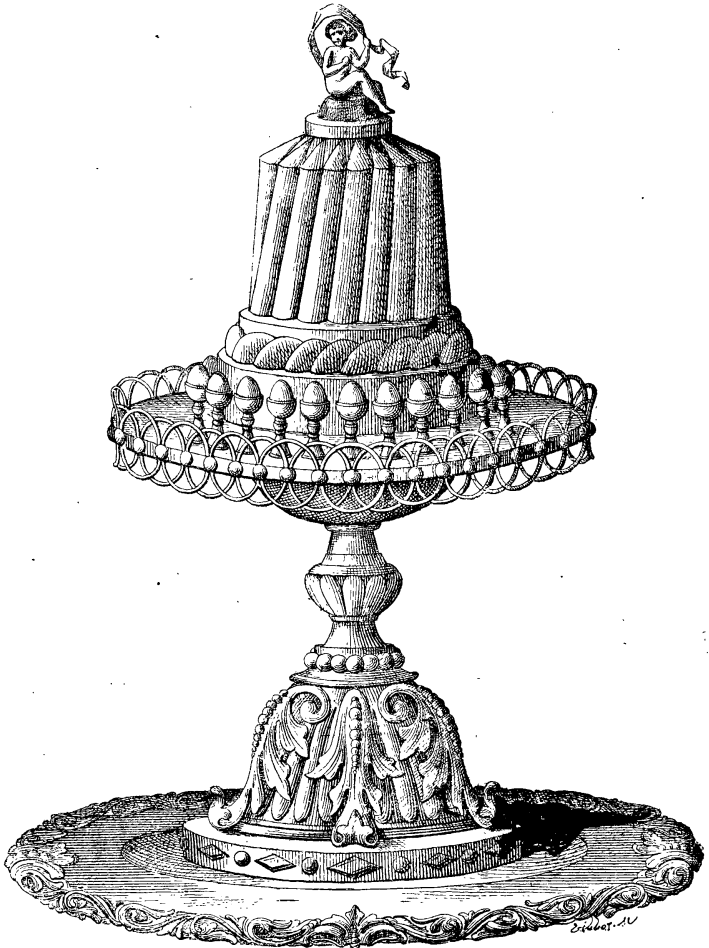
Mettez une livre de sucre dans une terrine avec un moule à dariole de sucre vanillé ou une gousse de vanille fendue en deux; cassez quinze œufs, séparez-en les blancs des jaunes, mettez ceux-ci avec la livre de sucre, travaillez-les petit à petit à l'aide d'une spatule jusqu'à ce que votre appareil forme le ruban. Incorporez trois quarts de fécule et farine mêlées et tamisées ensemble (six onces de chaque). Incorporez ensuite vos quinze blancs fouettés bien ferme, mettez votre appareil dans une poche de toile garnie d'une douille et couchez vos biscuits sur des feuilles de papier disposées à cet effet. Tamisez au-dessus du sucre en poudre, retournez vos feuilles sens dessus dessous afin qu'il ne reste pas de sucre sur le papier, placez vos feuilles sur des plaques et faites cuire à four doux.

*Observation.* — Lorsque le four est bas, on les fait cuire sans plaque, le papier à même le four.

On peut faire de cette pâte de petits mignons, soit en moules très petits, soit en les couchant à la poche avec une douille plus petite; on peut les rendre plus secs en ajoutant un peu de gomme adragante en poudre et en cuisant à four plus doux.

On peut les grener ou les perler et même les garnir de petit sucre en grains.

On peut également en former des petits fours en leur



Biscuit à la cuillère à la vanille (fig. 159).

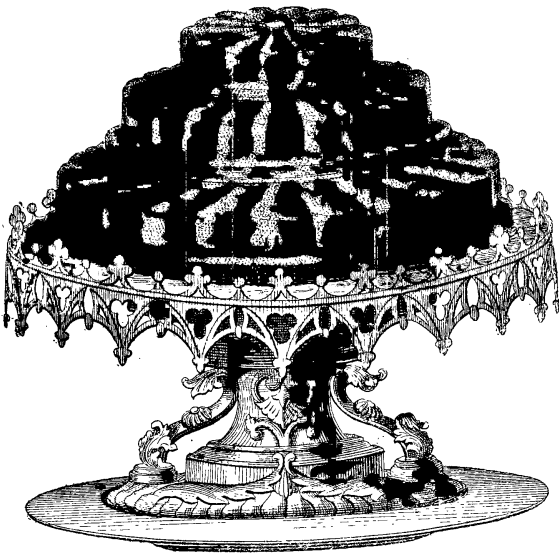
donnant la forme désirée, soit comme de petits massépains qui, réunis à l'aide d'un peu de confiture d'abricots et glacés au fondant, à la rose, à l'ananas, à la vanille,

aux pistaches, au café, au chocolat, forment toute une série de petits fours variés.

On peut encore les garnir d'amandes hachées ou effilées, de pistaches, et leur donner une forme quelconque; on peut en former une plaque féculée et les découper comme de petites génoises; alors on les abricote et on les glace de différents parfums et de couleurs variées (voir *fig. 157*).

### Biscuit Anglais.

Pesez cinq onces de sucre en poudre, séparez quatre œufs, battez les blancs bien ferme, incorporez-y les jaunes, puis le sucre; fouettez cet appareil sur un peu de cendres chaudes jusqu'à ce qu'il ait atteint le degré du



Biscuit anglais (fig. 160).

lait lorsqu'on vient de traire la vache; incorporez alors deux onces d'avelines hachées et trois onces de fécule et farine mêlées ensemble et tamisées; garnissez votre moule beurré, sans être féculé, de votre pâte et faites cuire à four doux. Démoulez votre biscuit sur un clayon,

afin que l'humidité qui ressort des pâtes chaudes ne le fasse se racacher sur lui-même, c'est-à-dire s'affaisser (voir *fig.* 158).

*Observation.* — On peut faire d'excellents petits fours à thé de cette pâte et des biscottes supérieures. (Voir ce dernier article sous le nom de *Biscottes anglaises.*)

### **Biscuit Moka.**

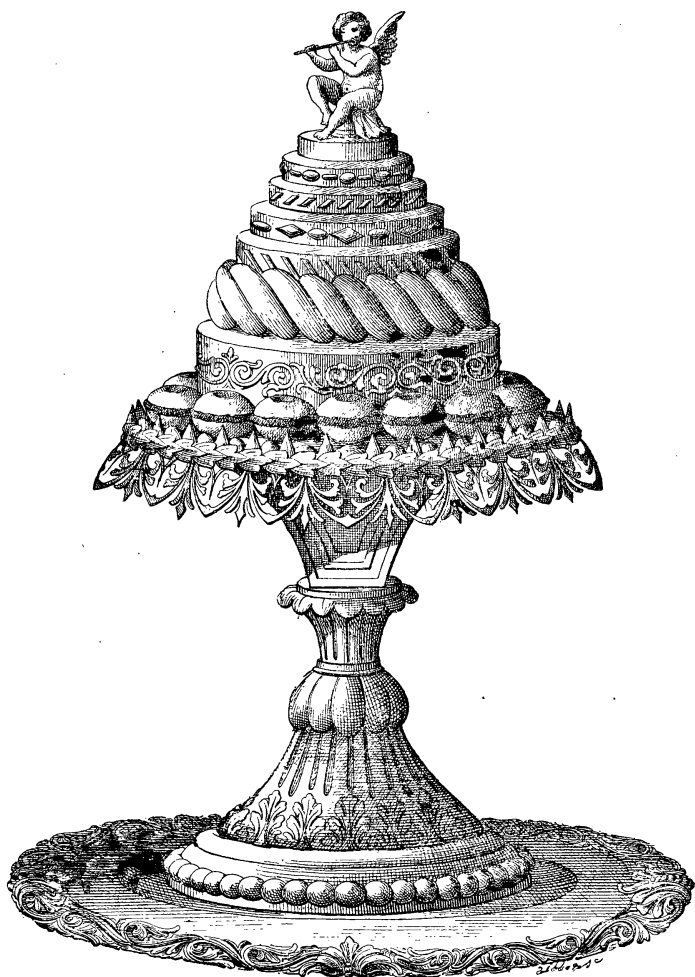
Mettez dans une terrine une livre de sucre, douze jaunes d'œufs, et un petit verre de café noir fraîchement torréfié; travaillez cet appareil à l'aide d'une spatule jusqu'à ce qu'il forme le ruban, incorporez trois quarts de farine et fécule, puis vos douze blancs fouettés bien ferme; moulez et cuisez à four doux; glacez ces biscuits au café ou servez-vous de cet appareil pour petits gâteaux moka, voire même pour entremets lorsqu'ils sont fourrés de crème au beurre au moka et décorés à la douille cannelée de cette même crème, ou cuisez un gros biscuit moka; dressez-le sur socle, entourez-le de meringues garnies de crème au café. (Voir *fig.* 159.)

### **Gros Biscuit de Savoie.**

Mettez une livre et demie de sucre dans une terrine avec seize jaunes d'œufs, le zeste d'un citron, battez cet appareil jusqu'à ce qu'il forme le ruban, incorporez douze onces (trois quarts) de crème de riz et douze blancs fouettés bien ferme, beurrez et féculez un moule à biscuit de Savoie, remplissez-le aux deux tiers et faites cuire à four modéré. On peut remplacer la crème de riz par la fécule de pommes de terre ou mélanger six onces de farine avec six onces de fécule ou bien encore mettre quatre onces de crème de riz, autant de fécule et autant de farine. Ce biscuit serait trop spongieux si l'on mettait les seize blancs fouettés; on pourrait encore mettre les seize blancs, mais alors il faudrait mettre un quart de farine ou de fécule de plus.

Si l'on glace le biscuit de Savoie, on peut employer le fondant ou la glace chaude lorsque le moule est à côtes;

si au contraire c'est un moule plat, n'importe quelle glace est bonne à cet effet.



Biscuit moka (fig. 161).

On peut praliner ou couvrir ce biscuit d'une italienne aux amandes effilées et lui laisser prendre un peu de couleur à four doux.



### Manqués.

Mettez une livre de sucre dans une terrine avec une pincée de sel et douze jaunes d'œufs ; battez bien le tout ensemble jusqu'à ce que votre pâte forme le ruban, incorporez alors trois quarts de farine et fécule tamisées ensemble, un peu d'eau de fleur d'oranger, vos douze blancs battus bien fermes et six onces de beurre fondu tiède, beurrez vos moules, féculez-les, versez-y votre appareil, faites cuire à four doux ; faites un appareil ou glace à l'italienne, masquez-en vos biscuits, faites-les cuire à four doux et servez comme entremets.

### Manqués pralinés.

Travaillez une demi-livre de sucre, deux onces de farine, huit jaunes d'œufs et un peu de fleur d'oranger pralinée ; incorporez vos huit blancs fouettés et quatre onces ou un quart de beurre fondu que vous mêlez très légèrement ; garnissez-en une caisse en papier et faites cuire à four très doux.

Vous pouvez saupoudrer le biscuit d'amandes hachées et de glace de sucre à l'aide de la glacière.

### Biscuits soufflés.

Fouettez douze blancs d'œufs bien ferme ; incorporez une livre de sucre blanc en poudre et un quart (125 grammes) de fleur d'oranger pralinée, également réduite en poudre et tamisée ; garnissez vos petites caisses, glacez-les légèrement et faites cuire à four doux. Dès que vos soufflés ont une belle couleur, retirez-les du four et servez.

### Mousse Orange.

Garnissez un moule à manqué de génoise carminée aux avelines broyées, faites cuire à four modéré ; lorsque votre génoise est froide, glacez-la à l'orange et décorez-la d'une rosace d'écorce d'orange confite.

*Observation.* — Tous ces gâteaux peuvent être montés et présentés sur socle ; de même on peut les faire comme petits gâteaux d'entremets, comme garniture ou comme dessert, en choisissant des moules plus petits. Il est loisible également d'en garnir des plaques afin de pouvoir les détailler pour soirées. Dans ce dernier cas, il est bon de varier et la couleur et le parfum des glaces, afin d'offrir plus de variétés.

### **Punch.**

Beurrez des moules à portugais ou à savarin, garnissez-les d'appareil à savarin, faites lever à l'étuve ou sur le four, faites cuire à four gai ; siropez-les de sirop au rhum garni de zestes de citron et d'orange.

---

# PETITS GATEAUX A THÉ

## ET PETITS FOURS.

Le petit four est considéré comme dessert. Il est composé de toutes les pâtes sèches dites à l'anglaise, des pâtes d'amandes, des gaufres, des meringues, des pâtes à croquignoles, des appareils à biscuits, à génoises, des pâtes de fruits, des fruits et pâtes de fruits glacées au cassé, etc. Aujourd'hui, le petit four occupe une place considérable dans la pâtisserie, et ce serait vouloir se répéter à merci que d'en donner une description sommaire.

### **Pâte d'Amande aux Œufs.**

Pilez 500 grammes d'amandes, additionnez peu à peu 250 grammes de sucre vanillé, huit jaunes d'œufs ; déposez cette pâte sur le tour, travaillez-la avec la main en incorporant 250 grammes de sucre, moulez-la et tenez-la à couvert.

### **Pâte à Petits Fours.**

Prenez 500 grammes d'amandes, 500 grammes de sucre, quatre blancs d'œufs, essence. En ajoutant de l'orange confite, du cédrat, de l'angélique, on varie à l'infini la forme et le goût.

### **Pâte à Timbale.**

Pilez 500 grammes d'amandes, un blanc d'œuf, 500 grammes de sucre, un zeste de citron haché, mêlez avec 50 grammes de farine, délayez en pâte molle avec blancs d'œufs.

### **Pâte d'Amande cuite.**

Pilez 250 grammes d'amandes, délayez-les avec un décilitre d'eau froide, passez au tamis, mêlez petit à

petit avec 750 grammes de sucre cuit au cassé à la vanille. Desséchez la pâte quelques minutes, versez-la dans un mortier, pilez-la jusqu'à ce qu'elle ait du corps; moulez-la ensuite sur un marbre saupoudré de sucre.

### **Pâte d'Amande soufflée**

Pilez 500 grammes d'amandes mondées et dégorgees avec un kilogramme de sucre et huit blancs d'œufs, donnez beaucoup de corps; travaillez ensuite la pâte sur le tour en incorporant encore un kilogramme de sucre fin; tenez-la à couvert, moulez et cuisez à four doux.

### **Bouchées.**

Couchez de l'appareil à biscuit comme des macarons sur papiers épais, faites cuire à feu modéré, levez vos bouchées, garnissez-les de crème frangipane ou de confitures variées; accouplez-les, abricotez-en la surface, et glacez soit au kirsch, à la framboise, au marasquin, au chocolat ou au café; faites sécher à la bouche du four une minute.

On peut également ne pas les accoupler, les farcir seulement d'abricots et les glacer, soit au marasquin, soit à la vanille. On peut aussi former des bouchées avec de la génoise fine, ou foncer de petites tartelettes de pâte d'amande, les garnir de pâte de fruits, les glacer à l'italienne au sucre soufflé ou au cassé et les saupoudrer de pistaches hachées comme les sultanes.

### **Madeleines (*Petites*).**

Voir la manière de faire l'appareil des pâtes à madeleine, en garnir de petits moules à nougats ou à griffes, les faire cuire à four modéré, les démouler sur clayon, les abricoter et les glacer soit au kirsch, au rhum ou à la vanille, et si ce sont des moules à nougat, abricoter le tour, les rouler dans le gros sucre et ne glacer que le dessus comme le mecklembourg avec une glace orange ou citron.

*Observation générale.* — Toutes les pâtes à génoises, à biscuit, à biscuit au beurre peuvent être cuites par plaques et détaillées en losanges, en carrés longs ou en ronds à l'emporte-pièce godronné ou non. A cet effet, on abricote la surface entière et ce n'est qu'après avoir détaillé que l'on glace d'un seul coup toute la plaque; mais il faut vivement les séparer afin qu'il n'y ait pas de bavures et que seule la surface de vos petites génoises ou de vos petits biscuits se trouve glacée. Si la glace ne vous paraissait pas assez brillante, passez vos plaques à la bouche du four une minute, après avoir séparé vos petites génoises ou autres petits gâteaux.

### **Petites Sultanes.**

Disposez sur une plaque vingt-quatre petits choux de forme allongée en flûte, dorez-les, faites cuire à four vif; lorsqu'ils sont froids, fourrez-les de frangipane, glacez-les au cassé et saupoudrez-les au fur à mesure de pistaches hachées ou effilées.

### **Petites Italiennes.**

Garnissez des moules à italienne (petits bateaux) de génoise fine, faites cuire à four modéré; quand elles sont froides, évidez-les en biais, fourrez-les d'abricots, recouvrez avec la partie enlevée, mais en les renversant, garnissez d'appareil à italienne, faites cuire à four modéré.

### **Petits Mecklembourgs.**

Garnissez de petits moules à darioles de génoise fine prise au feu, faites cuire à four modéré; quand ils sont froids, abricotez-les, pralinez-les de gros sucre et glacez le dessus au rhum après l'avoir abricoté.

### **Bourbonneux.**

Faites une génoise fine, moulez-la en carré, faites cuire à four doux; quand ils sont froids, fourrez-les de crème au beurre à la noisette et glacez à la glace noisette,

avec le nom noisette en glace royale blanche. Décorez également les angles.

### **Petits Nougats.**

Faites blanchir vos amandes, rafraîchissez-les, mondrez-les, essuyez-les dans un linge, effilez-les ou hachez-les (pas trop fin), faites-les sécher au four; dès qu'elles ont pris une belle couleur blonde, jetez-les dans votre sucre avant qu'il ne se caramélise, retournez vivement sur le coin du fourneau et moulez dans de petits moules à nougat. A l'aide d'un petit rouleau, aplatissez bien le nougat contre les parois et, au fur et à mesure, coupez franchement les bords avant que le nougat ne refroidisse. Démoulez en faisant tourner le nougat dans le moule et en le renversant sur une petite grille ou sur un clayon. La proportion est de 125 grammes de sucre en poudre déglacé et de 250 grammes d'amandes. Il en est de même pour les avelines.

### **Petits Ananas.**

Faites cuire de petits biscuits anglais dans des moules à tartelettes; lorsqu'ils sont froids, garnissez-les, en les montant en pointe, d'une crème Chantilly garnie de dés d'ananas; glacez-les au fondant à la framboise. Écrivez, à la crème Chantilly, le nom du gâteau à l'aide d'un cornet.

### **Petits Marcelins.**

Foncez vos moules, (à tartelette ou à flan), de pâte anglaise (pâte sèche à petit four), garnissez l'intérieur d'une pâte d'amande légèrement augmentée de blancs d'œufs fouettés en neige, et faites cuire à four modéré.

### **Petites Meringues (dites à la Reine).**

Voir l'appareil de la meringue suisse. Couchez vos coques beaucoup plus petites que les meringues ordinaires, lorsqu'elles sont retournées, écrasez un peu le centre à l'aide d'un œuf; laissez sécher à l'étuve très chaude, fourrez-les d'abricots ou de pâtes de fruits

diverses, assemblez vos coques deux par deux, laissez sécher à l'étuve sans laisser prendre couleur.

### **Petites Génoises fines.**

Prenez 625 grammes de sucre, seize œufs, une livre de farine, une livre de beurre; travaillez le sucre et les œufs sur un feu doux en réservant huit blancs que vous ne mélangez qu'après avoir mêlé la farine; le beurre doit être fondu tiède et versé lentement en réservant le petit lait qui rendrait la pâte lourde et commune; faire cuire à feu modéré et glacer au kirsch ou au rhum après avoir abricoté les génoises.

### **Petits Normands.**

Travaillez quatre œufs avec une demi-livre de sucre en poudre légèrement déglacé; lorsque la pâte forme le ruban, mélangez une livre de farine, une demi-livre de beurre fondu tiède et une pincée de carbonate d'ammoniaque; moulez dans de petits moules de forme ovale, ne remplissez qu'au tiers en garnissant les parois comme pour la madeleine; faites cuire à four modéré. Le gâteau doit former le bouton fendu sur le milieu; avec cette quantité on obtient quarante petits normands.

### **Cannelons.**

Faites une abaisse de feuilletage excessivement mince, coupez-en de petites bandes d'un centimètre de largeur, enrroulez-les sur un bâton long de dix centimètres en laissant porter la moitié des bandelettes l'une sur l'autre, dorez-les au blanc d'œuf battu en neige et roulez-les dans le petit sucre en grain; faites-les cuire à four modéré, retirez le bâton avec précaution, garnissez l'intérieur de confitures diverses, fermez les ouvertures avec deux petites meringues et servez comme entremets ou dessert de collation.

### **Gimblettes Pralinées.**

Couchez douze choux, dorez-les, faites-les cuire à four

modéré. Glacez-les au cassé, roulez-les à mesure dans la fleur d'oranger pralinée et servez comme entremets ou comme dessert de collation.

### **Marguerites.**

Faites une pâte d'amande au cacao Caraque de première qualité, formez-en des losanges, des ovales, des couronnes, des pions de damier, etc., dorez-les, trempez-les dans le petit sucre et faites cuire à four modéré.

### **De Lesseps.**

Faites une pâte d'amande friable, couchez-la comme des macarons, aplatissez-les légèrement, faites cuire à four doux, glacez-les au rhum, au kirsch, au marasquin en variant la couleur de la glace.

### **Ecorce d'orange.**

Faites une pâte d'amande un peu ferme, incorporez de l'écorce d'orange confite hachée fin, détaillez-la en copeaux ou en quart d'écorce d'orange; faites cuire à feu modéré; lorsqu'ils sont cuits, faites-les refroidir sur un rouleau ou un moule rond, glacez-les au rhum dans l'intérieur.

### **Biscuits roses.**

Faites cuire une livre de sucre au cassé, infusez vos feuilles de roses, passez votre sirop au tamis de soie, remettez-le dans le poëlon et lorsqu'il atteint le degré du cassé, vous le versez en filets minces sur un quart de meringue suisse, légèrement colorée au carmin. Garnissez vos petits moules ou vos caisses et faites cuire à four doux.

### **Biscuits soufflés au Café.**

Procédez comme ci-dessus en mettant l'essence de café dans la meringue suisse.



### **Biscuits soufflés au Chocolat.**

Faites fondre deux tablettes ou tasses de chocolat à la bouche du four sur une tourtière, incorporez-le dans un peu de meringue suisse et procédez comme pour les biscuits roses.

### **Biscuits soufflés à l'Angélique.**

Opérez comme pour les biscuits roses et décorez chaque petit biscuit d'un losange d'angélique que vous placez au milieu.

### **Biscuits soufflés au Cédrat.**

Opérez comme ci-dessus, décorez vos biscuits avec de petits croissants de cédrat.

### **Croquants d'Amandes.**

Faites une pâte d'amande, travaillez-la avec un peu de gomme arabique fondue dans un peu d'eau, pilez-la ensuite avec une livre de sucre en poudre, formez-en des croissants, des épis de blé, des losanges, des chapeaux de toutes formes, mettez-les sur du papier d'office et faites-les cuire à four doux.

### **Croquants d'Avelines.**

Opérez comme ci-dessus, décorez vos petits fours aux avelines.

### **Croquants de Pistaches.**

Opérez comme ci-dessus, décorez vos petits fours aux pistaches.

### **Croquants Anglais. (*Crisp tart, Walnut Crisp.*)**

Détrempez une demi-livre de farine avec quatre cents grammes de sucre en poudre, quatre œufs entiers, un verre de genièvre, deux onces de cédrat et un quart de

noix hachées ; relevez cette pâte d'une pointe de cayenne et après l'avoir fraisée trois fois, rassemblez-la en un pâton dont vous faites une abaisse que vous détaillez à l'aide d'un emporte-pièce ; mettez ces croquants sur une plaque, dorez-les et faites-les cuire à four doux pour petit four, et si vous en formez une tarte croquante, vous la garnissez de rhubarbe et la faites cuire à four modéré.

### **Swibacks (ou Zwibacks).**

Faites des flûtes en pâte à compiégne, laissez-les lever dans un endroit chaud, faites-les cuire à four gai, détaillez-les en petites tartines et faites-les sécher à four modéré, mais néanmoins assez chaud pour que vos swibacks prennent une belle couleur ; servez comme petit four à thé.

*Observation.* — On peut les faire dans le genre des biscottes en biscuit anglais, en mettant un peu moins de sucre et un peu plus de farine et fécule, sans cependant tomber à l'extrême ; c'est seulement afin que ce petit four à thé ne soit pas trop doux. Il doit être sec et croustillant comme une tranche de pain séchée au four ou à l'étuve chaude. On fait également des swibacks aux amandes hachées que l'on incorpore au biscuit.

### **Macarons.**

Faites une pâte d'amande à livre pour livre, c'est-à-dire une livre d'amandes, une livre de sucre, en ajoutant de temps en temps un peu de fleur d'oranger ou de blanc d'œuf et même l'un et l'autre, l'un afin d'empêcher la pâte de tourner en huile, l'autre afin de l'aromatiser ; ajoutez trois ou quatre blancs d'œufs petit à petit ; mettez votre pâte dans une poche garnie d'une douille, couchez vos macarons sur du papier d'office, saupoudrez-les de glace de sucre et faites-les cuire à four modéré.

### **Massepains.**

Faites une pâte d'amande comme à l'ordinaire ; faites cuire la moitié du sucre au petit boulé ; incorporez votre

pâte dedans et faites dessécher votre pâte sur un feu doux. Mettez-la sur un plafond et, lorsqu'elle est refroidie, formez-en une abaisse que vous détaillez de la grandeur d'une pièce de cinq francs et à peu près de la même épaisseur.

*Observation.* — On rend les massepains plus légers en l'incorporant un peu de blanc d'œuf; dans ce cas, on peut les coucher à la poche. On aromatise les massepains comme les macarons, soit de zeste de citron ou d'orange soit de fleur d'oranger ou de cannelle.

### **Massepains Royaux.**

Pilez une livre d'amandes douces, mettez-la dans un poëlon avec une demi-livre de sucre et un petit verre de kirsch, desséchez-la sur un feu doux, et lorsqu'elle ne s'attachera plus à la spatule ni au poëlon, vous en formerez des anneaux, vous les glacerez à la royale et les ferez cuire à four modéré.

### **Meringues.**

On peut faire la meringue ordinaire à huit, à dix et même à douze blancs d'œufs par livre de sucre. Le sucre doit être tamisé, afin qu'il reste le moins possible de glace de sucre, parce que celle-ci occasionne un sirop qui est perdu et sans aucun profit pour la qualité de la meringue.

Battez vos blancs doucement d'abord avec un ou deux grains de sel, accélérez à mesure que vous arrivez à donner du corps à vos blancs, et lorsqu'ils se tiennent debout et se détachent difficilement du fouet, incorporez votre sucre en vous le faisant verser, afin d'avoir la main gauche libre pour faire tourner le bassin en sens inverse de la spatule avec laquelle vous opérez le mélange.

Ce mélange doit être bien fait sans écraser les blancs. Mettez votre appareil dans une poche garnie d'une douille, et couchez vos meringues de la grosseur d'un œuf moyen sur des feuilles de papier d'office. Remplissez au quart un tamis de sucre déjà tamisé et promenez-le au-dessus de vos meringues en le tamisant à nouveau; retournez vos

feuilles sens dessus dessous, afin qu'il ne reste pas de sucre autour, et placez au fur et à mesure ces feuilles de meringues sur des planches légèrement mouillées ; faites cuire à four perdu et lorsque la croûte de dessus a pris une belle couleur, retournez-les en les mettant cette fois sur des plaques et faites-les cuire de même. En les sortant du four, vous écrasez un peu le milieu à l'aide d'un œuf et les mettez sécher à l'étuve pour vous en servir au besoin.

### **Meringue Suisse à la Vanille.**

Fouettez quatre blancs d'œufs bien ferme, incorporez en fouettant vivement une livre de glace de sucre, continuez de fouetter sur un feu doux, ajoutez un moule à dariole de glace de sucre vanillée ; lorsque votre meringue se tient debout, mettez-la dans une poche garnie d'une petite douille unie et couchez-en de petites meringues comme des œufs de pigeon, saupoudrez-les de sucre et faites-les cuire à four doux comme les meringues ordinaires.

*Observation.* — La meringue suisse joue un très grand rôle dans la pâtisserie fine. On peut en former différents petits fours en variant le parfum, en les saupoudrant d'amandes, de pistaches, d'anis, d'angélique, de cédrat hachés ou de chocolat râpé, d'anis de toutes couleurs, de non-pareilles, etc., etc. On peut en faire une pièce montée, un vacherin, une meringue suisse. (Voir ces différents articles à la Table des matières.)

### **Meringues à l'Italienne.**

Fouettez quatre blancs d'œufs avec une livre de glace de sucre, sans les mettre sur le feu jusqu'à ce que la pâte se tienne debout et forme l'aiguille, ajoutez-y le parfum ou la liqueur désirée ou bien encore des avelines, amandes ou pistaches effilées et légèrement séchées au four, couchez vos meringues à la cuillère, garnissez-les d'angélique, de pistaches ou d'amandes effilées, ou bien saupoudrez-les de petits anis, de non-pareilles ou de chocolat râpé et faites-les cuire à four doux et mettez-les à l'étuve.

On forme de petits rochers à l'aide d'amandes effilées incorporées dans cette meringue. On peut en former des champignons en dressant des bâtons coupés comme pour les queues et des espèces de massepains ronds pour imiter ce légume; on saupoudre ce dernier de chocolat râpé fin, afin d'imiter également la couleur grisâtre-brune.

*Observation générale.* — On peut incorporer dans ces différentes meringues du chocolat ou du café, mais il faut avoir soin de ne pas rendre la pâte trop liquide ni trop lourde; les meringues suisses et italiennes doivent prendre le moins de couleur possible. De certains petits fours n'ont de mérite qu'en ce qu'ils restent blancs comme neige ou que le décor tranche bien sur un fond blanc.

La meringue sert à décorer les flans meringués, les fanchonnettes, les mille-feuilles et tous les articles meringués; on en forme de très belles pièces montées telles que la ruche, le vacherin, la meringue suisse, etc., parce que cette pâte se travaille parfaitement au cornet.

On fait de la meringue italienne au soufflé comme la meringue suisse, mais on ajoute deux blancs d'œufs par livre de sucre.

### **Bâtons d'Anis.**

Faites une meringue suisse, incorporez un moule à dariole de sucre anisé, garnissez une poche de votre appareil et couchez sur papier d'office de petits bâtons d'anis. Saupoudrez-les de sucre de toutes couleurs, faites-les cuire à four doux et mettez-les sécher à l'étuve.

### **Bâtons de Pistaches.**

Pilez un quart de belles pistaches fraîchement mondées et bien vertes; incorporez cette pâte dans une livre de meringue suisse et couchez-en des bâtons, garnissez la surface de pistaches effilées ou hachées et faites-les cuire à four doux. Mettez-les sécher à l'étuve pour vous en servir au besoin.

### **Bâtons vanillés.**

Opérez comme pour les bâtons d'anis.

### Bâtons de Chocolat à la Vanille.

Prenez quatre blancs de meringue suisse; incorporez un moule de sucre vanillé et un quart de chocolat de première qualité, couchez-en des bâtons, faites cuire à four doux et mettez-les sécher à l'étuve.

*Observation.* — Dans les bâtons de chocolat vanillés, on peut également incorporer un peu d'amandes hachées ou une pâte d'amande et procéder de même.

Ce genre de petit four est très estimé.

On peut former des bâtons également avec des pâtes d'amande sans le secours de la meringue et lorsqu'ils sont cuits à four doux on glace le dessous soit à chaud, soit à froid, soit au fondant, soit à la royale. Dans ce dernier cas, on les remet un instant à la bouche du four pour faire prendre la glace.

# OFFICE

---

## GLACES CHAUDES ET FROIDES

---

### De la glace de Sucre.

La glace de sucre est la quintessence du sucre; lorsque le sucre est tamisé pour sucre en poudre, on le déglace, c'est-à-dire que l'on a à cet usage un tambour à glace garni d'un tamis excessivement fin dans lequel ne peut passer que la poussière de sucre. C'est de cette poussière appelée glace de sucre que l'on forme la glace royale et les glaces froides, c'est-à-dire faites à froid.

### Glace Royale.

Mettez un quart ou une demi-livre de glace de sucre dans une petite terrine avec un blanc d'œuf, commencez à opérer le mélange et ajoutez un peu de blanc si votre glace paraît trop ferme. Travaillez-la alors à l'aide d'une spatule le plus vigoureusement possible, en ajoutant de temps en temps un peu de jus de citron. Lorsque votre glace royale se tient debout et forme l'aiguille sans retomber, servez-vous-en pour décorer au cornet.

*Observation.* — Lorsqu'on a des guirlandes à faire au cornet à la glace royale, on peut ajouter en commençant sa glace une pincée de gomme adragante et l'on obtiendra une glace qui aura plus de corps et plus d'élasticité; seulement comme elle sèche davantage il est bon de la tra-

vallier avec un peu de blanc d'œuf ou de jus de citron chaque fois que l'on veut en remplir un nouveau cornet afin de ne pas être exposé à rencontrer ce que nous appelons des catons, c'est-à-dire des morceaux secs.

On peut colorer la glace royale suivant le cas. On peut aussi se servir de la royale pour glacer les petits fours ou autres gâteaux, mais il est inutile de leur donner autant de corps, quoique cela ne nuise pas. Et dans ce cas, on peut l'aromatiser d'un parfum quelconque.

### **Glace au Rhum glacé.**

Mettez dans une terrine une demi-livre de glace de sucre, un blanc d'œuf ou deux, travaillez bien cette glace et ajoutez-y un peu de rhum. Voyez à ce qu'elle ait la consistance nécessaire afin de ne pas s'étendre outre mesure; elle doit former le ruban lorsqu'on la laisse retomber de la cuillère dans la terrine.

*Observation.* — Toutes les glaces à froid aux liqueurs, au citron, à l'orange, se préparent de même, en mettant le zeste de ces derniers fruits et très peu de leur jus. Quant aux glaces aux liqueurs, il est bon de ne pas trop relâcher les glaces en les travaillant quoique l'on soit toujours à même de remplir avec de la glace de sucre.

### **Appareil à Manqués.**

Mettez dans une terrine une demi-livre de glace de sucre, deux blancs d'œufs, un peu de vanille ou de citron, voire même de l'eau de fleur d'oranger ou des fleurs pralinées; travaillez le tout ensemble jusqu'à ce que votre glace forme le ruban, ajoutez un quart ou une demi-livre d'amandes hachées et lorsque le mélange est opéré, vous en garnissez les dessus de vos manqués ou tout autre gâteau dont l'emploi de cet appareil est indiqué.

On peut se servir d'avelines, de pistaches, de fruits confits, de petits raisins, suivant le cas, et opérer de même.

### **Appareil à Italiennes.**

Opérez comme ci-dessus en employant des amandes,



avelines ou pistaches effilées au lieu d'amandes hachées et couvrez-en vos italiennes ou autres gâteaux dans lesquels cet appareil est prescrit.

On peut colorer ces appareils légèrement de safran, de framboise, de rose ou autres couleurs, mais il est rare d'employer ce système qui n'ajoute rien à la qualité.

### **Glace à Portugais**

Râpez une orange sur un morceau de sucre, râpez celui-ci dans une terrine, ajoutez-y un quart de glace de sucre, un peu de blanc d'œuf et de rhum, fouettez votre glace jusqu'à ce qu'elle forme le ruban et servez-vous de cette glace pour couvrir la surface de vos petits portugais, en pâte à savarin.

### **Glace au Rhum à chaud.**

Mettez un demi-verre de rhum dans une terrine, faites cuire du sucre au grand boulé, versez-le dans votre rhum, en travaillant vigoureusement à la spatule sur les bords de la terrine jusqu'à ce que votre glace commence à blanchir et à épaissir ; alors vous vous en servez pour glacer babas, génoises, petits fours ou tout autre gâteau dont la description fait mention de la glace à chaud.

### **Glace au Kirsch et au Marasquin.**

Opérez comme pour la glace au rhum en faisant cuire d'un degré de plus ou de moins suivant la quantité de liqueurs que vous désirez incorporer dans votre glace. On peut varier du petit boulé au petit cassé, c'est-à-dire de 41° à 47° chaud et zéro froid.

*Observation.* — Toutes les glaces chaudes aux liqueurs et aux différents parfums peuvent se travailler ainsi ; le seul inconvénient que présente cette magnifique glace c'est qu'elle doit être employée sitôt arrivée à son degré, autrement le sucre épaissit et il est nécessaire de la faire réchauffer, ce qui lui enlève toujours un peu de son brillant. Sur les articles abricotés tels que la génoise, cette glace est d'un effet transparent merveilleux

### **Fondant** (*Préparation*).

Après avoir clarifié votre sucre, vous le faites cuire au petit boulé (41 degrés chaud, zéro froid), versez-le sur une table de marbre et saisissez-le au moment où votre sucre commence à blanchir légèrement sur les bords ; alors à l'aide d'une spatule, vous le travaillez vigoureusement, vous l'entendez claquer comme un petit fouet, vous le rassemblez au fur et à mesure qu'il prend, le mettez dans une terrine, le couvrez d'une feuille de papier pour le garantir de la poussière et vous en servez au besoin.

### *Manière de s'en servir.*

Si le fondant demande un peu de mal et quelques précautions, en revanche il est bien commode à employer. Suivant la quantité de glacés que vous avez à obtenir, mettez le fondant nécessaire dans une petite casserole ou dans le poëlon sur un feu modéré, ajoutez le parfum, la liqueur et la couleur désirée et lorsqu'il est fondu, versez-le sur vos glacés ou suivant la nécessité, trempez ceux-ci dedans, car il arrive pour les petits fours qu'ils doivent être glacés les uns partout et d'un seul coup, afin qu'il n'y ait aucune soudure, ni bavure ; les autres à la surface seulement et très légèrement. Il est des cas où l'on doit laisser la casserole sur le feu, d'autres où cela devient inutile. Ainsi, par exemple, lorsqu'un ananas crème est dressé, on met le fondant dans une petite casserole avec un peu de jus d'ananas et de couleur rose foncé ou framboise (carmin léger) ; sitôt fondu et le mélange bien opéré, vous versez comme un vernis votre fondant sur le dôme de crème fouettée garni d'ananas en dés et votre fondant prend subitement. Alors vous décidez la surface à la royale à l'aide d'un cornet de papier et ainsi du petit four. On peut même décorer l'ananas à la crème fouettée bien ferme.

*Observation.* — On peut travailler le fondant au mortier à coups de pilon afin d'obtenir une pâte lisse ; l'avantage

qui résulte d'employer le fondant est considérable. On peut le faire en quantité et à l'avance, n'employer que juste ce dont l'on a besoin; s'il se casse ou s'il coule sur les bords d'un gâteau, sur une plaque ou sur un plat quelconque, on le fait refondre afin d'en obtenir un bon résultat. Il est de plus léger et son nom indique assez la propriété dont il jouit.

#### **Glace chaude au Chocolat.**

Faites fondre votre chocolat à la bouche du four, mettez-le dans une terrine, versez dessus la quantité proportionnelle de sucre cuit au petit cassé ou plutôt au grand boulé, travaillez-le à la spatule et lorsque votre glace s'épaissit suffisamment, glacez-en vos gâteaux, petits fours, marrons, etc.

#### **Glace Royale au Chocolat.**

Travaillez une quantité raisonnable de glace de sucre avec un peu de blanc d'œuf comme la royale sans citron, incorporez un peu de chocolat vanillé fondu sans eau et glacez-en vos éclairs, vos biscuits, vos génoises, etc., etc.

Cette glace une fois employée, mettez quelques secondes vos gâteaux glacés à la bouche du four, vous les verrez immédiatement briller et la glace se consolidera. Cette glace s'emploie fréquemment pour le petit four glacé.

#### **Glace au Café.**

La glace chaude au café se fait comme celle ci-dessus, employez de l'essence de moka; on peut la faire comme la glace chaude au rhum ou autres liqueurs. La glace royale au café se fait comme celle au chocolat. Faites également chauffer à la bouche du four tout article glacé de cette manière.

*Observation.* — Les glaces au café comme celles au chocolat peuvent également se travailler avec le fondant, ce qui offre de très grands avantages. On incorpore l'essence de café ou la pâte de chocolat bien fondue et l'on opère comme il est indiqué à la *manière de s'en servir*.

*Observation générale.* — Si lorsqu'on glace un gâteau quelconque la glace formait une couche trop épaisse, soit sur une surface plane ou légèrement ovoïde, avec la lame d'un couteau il faudrait, sans attendre qu'elle se congèle, l'étendre sur les parties moins recouvertes. Un glaçage bien fait doit être transparent surtout s'il y a de la confiture dessus et excessivement mince, par conséquent il y a économie de glace et satisfaction dans le travail.

Autant que possible, lorsqu'on glace, on place une grille au-dessous du gâteau sur une terrine ou sur une plaque de manière à recevoir et ramasser la glace qui peut tomber, car, pour bien glacer, on est obligé d'employer toujours un peu plus de glace qu'il n'en reste sur le gâteau.

Il est dit dans plusieurs articles qu'il faut mettre les glaces à la bouche du four, lorsqu'elles recouvrent un gâteau quelconque ; c'est principalement pour la royale ou les glaces au blanc d'œuf, afin de leur donner le lustre nécessaire, mais il faut saisir le moment pour les retirer afin que ces glaces ne se fendillent pas ou ne coulent par la trop grande chaleur.

Il est dit, d'autre part, qu'il ne faut pas mettre les gâteaux glacés à chaud dans un endroit chaud, et cela, parce que la glace se ternirait et serait d'une couleur mate sans effet agréable.

On peut aussi décorer au cornet avec une glace chaude ; le fondant se prête merveilleusement au décor du petit four fin.

### **Cuissons et choix de Sucre.**

Choisissez toujours le plus beau sucre, celui dont le grain est le plus fin possible, blanc sans être bleu ; si votre sucre s'émiette c'est qu'il est mal raffiné ou qu'il est avarié par l'humidité ; voyez également qu'il n'ait aucun arrière-goût. Les sucres jaunes et les cassonades coûtent plus cher que le plus beau sucre, si l'on calcule le déchet qui en résulte en les clarifiant et les désagrément qu'ils suggèrent.

*Observation.* — Néanmoins, lorsqu'on a des sucres avariés, ce que nous appelons des déchets, provenant des cornets à décorer, soit de glace royale, soit de meringues ou des glaces séchées aux parois des terrines de glaces, des sirops, des compositions de sirop à glacer, etc., on doit savoir en tirer parti. Bon nombre de maisons ne jettent pas assez souvent les yeux sur ce petit magot. Recueillez donc avec soin tous ces déchets, mettez-les dans un vase, et, lorsque votre vase en contient une assez grande quantité, vous le clarifiez, le faites cuire au fondant et vous en servez au besoin. On peut également en faire du caramel (voyez les différentes cuissons).

### **Du Pèse-Sirop ou Aréomètre.**

Les limonadiers, glaciers, confiseurs, pâtissiers, etc., se servent, et avec juste raison, de l'aréomètre ou pèse-sirop, petit instrument en verre marquant les différents degrés que pèse le sucre suivant sa cuisson depuis 0 jusqu'à 50° degrés auquel le sucre ne peut plus épaissir sans brûler ou tourner au gras. L'aréomètre ne porte que 45°, mais il peut descendre au-dessous, à 48° pour le petit cassé, c'est-à-dire remonter à la surface, car plus le sirop est cuit, plus il est fort et porte davantage.

#### *Manière de s'en servir.*

Lorsque vous avez clarifié votre sucre, retirez votre bassine ou poélon de dessus le feu, sitôt l'ébullition calmée; soufflez à la surface du sucre afin qu'aucune petite peau ne puisse charger votre aréomètre, posez votre instrument doucement et laissez-le s'enfoncer de lui-même afin que le sucre qui pourrait s'imprégner au-dessus ne le fasse descendre en l'alourdissant. Regardez le degré qu'il marque, retirez-le, et lavez-le à l'eau chaude afin que le froid ne le fasse pas casser et en même temps afin qu'il ne s'encrasse pas de sucre, car il faut qu'il conserve sa propriété pour être juste.

Après s'être assuré du degré que comporte le sirop ou le sucre, on est fixé sur ce que l'on doit faire; s'il est trop cuit, on y ajoute de l'eau, on lui fait faire quelques bouil-

lons et on le pèse à nouveau ; si, au contraire, il est trop léger on le laisse cuire quelques minutes de plus et on le pèse à nouveau. Bon nombre d'ouvriers ont tellement l'habitude de cuire leur sucre sans le secours de l'aréomètre qu'ils reconnaissent à peu de chose près son degré à l'œil, au bouillon que le sucre fait, ou en le touchant du bout du doigt et en cherchant à le séparer avec le pouce, mais le pèse-sirop ne peut se tromper, et il est évident qu'il en résulte un grand avantage en s'en servant.

*Observation.* — Les glaciers ou limonadiers se servent du pèse-sirop afin de bien connaître le degré que comportent leurs préparations, soit pour glacer, soit pour limonades, punch, bichoff ou vin chaud, etc., etc. Les sirops, les jus de fruits, tout doit être pesé pour plus de régularité.

### **Manière de clarifier le Sucre.**

Différents modes sont employés ; les uns emploient l'œuf entier, d'autres le blanc d'œuf simplement, et toutes méthodes sont bonnes lorsqu'on sait s'en servir.

1° Battez dans une terrine, un ou deux blancs d'œufs et lorsqu'ils commencent à monter en neige, mouillez-les avec une certaine quantité d'eau en continuant de battre ; un litre par exemple suffit généralement pour les quantités dont on peut avoir besoin. Je ne parle pas bien entendu pour les distillateurs-confiseurs qui en clarifient d'énormes quantités à la fois ; cette eau se nomme eau blanche ou eau à clarifier ;

2° Battez deux œufs entiers, la coquille comprise, avec deux litres d'eau ; cette eau se nomme également eau blanche et peut remplacer celle ci-dessus ;

3° On peut battre le blanc d'œuf avec l'eau sans la faire mousser et simplement faire fondre le sucre dedans ;

4° On peut employer de la glace royale ou de la glace au blanc d'œuf en y ajoutant l'eau nécessaire ;

5° On peut se servir de meringue cuite ou crue, c'est-à-dire à l'italienne, suisse et ordinaire ;

6° On peut mêler un peu de jus de citron dans l'un de ces appareils ou eau blanche ;

7° On se sert parfois d'un peu de vinaigre acétique ou de bois.

Toutes ces eaux blanches déterminent la séparation des matières dont le sucre est chargé, et opèrent, en les versant petit à petit, à mesure que le sucre se dépouille, sa clarification.

Il est nécessaire de ne se servir que du cuivre et surtout qu'il soit d'une propreté sans égale, les poêlons, bassines ou bassins et l'écumoire étant en cuivre. Le sucre risque moins de tourner lorsqu'il arrive à un certain degré de cuisson, et il est à remarquer que dans l'étain, la clarification s'opère mal et prend un goût fade. On doit écumer au fur et à mesure et ne verser d'eau blanche qu'après avoir enlevé l'écume. Le sucre doit cuire lentement tandis qu'il se dépouille des matières qui l'encombrent.

Pendant que le sucre cuit, il est urgent de ne pas laisser l'écume s'attacher aux parois intérieures parce qu'elle se durcit et forme une crasse grisâtre qui aide le sucre à tourner.

Ainsi donc, pour obtenir une clarification exacte, cassez votre sucre, pesez-le, mettez-le dans votre bassine ou poêlon avec un tiers de plus d'eau que le poids du sucre, c'est-à-dire que pour une livre de sucre, vous mouillez avec les trois quarts d'un litre d'eau, soit une livre et demie. Vous le faites partir, vous l'écumez, et au fur et à mesure, vous versez petit à petit un peu d'eau blanche ou, lorsqu'il arrive à sa dernière période, un peu d'eau de fontaine. Ayez auprès de vous une casserole d'eau tiède pour laver votre écumoire afin qu'elle ne s'encrasse pas de la crasse du sucre, et une petite terrine dans laquelle vous déposez vos écumes. Lorsqu'on a une certaine quantité de ces dernières, on les clarifie en employant le même procédé.

### Les différentes Cuissons.

Lorsque votre sucre est clarifié, vous voyez, à l'aide de l'écumoire ou du pèse-sirop, s'il est à la nappe; il s'étend alors le long de l'écumoire. C'est le degré du sirop ordi-

naire, c'est-à-dire au lissé; si la nappe est épaisse, c'est le grand lissé; il marque à l'aréomètre ou pèse-sirop 26 degrés au petit lissé et 32 degrés au grand lissé. Étant froid, le sirop pèse 31 degrés au petit lissé et 37 au grand lissé.

En continuant l'ébullition, vous arrivez à 34 degrés chaud, qui est la cuisson du petit perlé et qui marque 36 degrés lorsqu'il est froid.

Quelques bouillons de plus, en obtient le grand perlé, 38 degrés chaud; zéro froid.

Les praticiens reconnaissent à l'élasticité du fil qu'ils prennent au bout du doigt le degré de cuisson du sucre, et en effet, si le sucre s'allonge et offre une consistance assez forte, on peut, en le roulant entre les deux doigts, en former une petite boule; autrement, si ce fil se rompt et qu'il laisse une goutte à chaque doigt, c'est qu'il n'est encore qu'au petit lissé; lorsqu'il s'allonge bien, c'est la nappe ou le grand lissé, suivant sa consistance.

On reconnaît la cuisson du perlé aux bulles que forme le sucre, ressemblant à de belles perles brillantes; plus les perles deviennent grosses, plus la cuisson augmente; alors on obtient le grand perlé. Quelques bouillons de plus et l'on a le panache appelé vulgairement la petite ou la grande queue de cochon, parce qu'en soulevant le sucre avec l'écumoire, il forme un panache semblable à la dénomination qu'il porte. Il est alors à 39 degrés chaud et zéro froid.

Lorsque la grande queue se forme, il est à 40 degrés chaud et zéro froid.

Pour passer à la cuisson du soufflé, il est à peine besoin de laisser faire quelques bouillons, car immédiatement le sucre arrive de 40 à 41 degrés, entre lesquels on distingue trois sortes de cuisson, le soufflé d'abord, la petite plume et le petit boulé.

Le pèse-sirop marque zéro froid, et en soufflant dans l'écumoire, on voit se former de petites cornues qui offrent une certaine résistance.

Si l'on continue l'opération, on arrive au grand boulé; ou grande plume; les cornues deviennent plus grosses encore et le sucre se forme en petite boule épaisse sous



les doigts qui offre une certaine résistance. Le pèse-sirop marque alors 43 degrés chaud et zéro froid. La cuisson au cassé dont on se sert le plus en pâtisserie pour les sultanes et le glaçage des duchesses, pour les croque-en-bouche, etc., est de cinq degrés plus élevée; elle doit marquer 48 degrés chaud et zéro froid; mais il est bien facile de le reconnaître. On place une petite terrine d'eau fraîche à côté de soi, puis l'on trempe vivement son doigt dans le sucre bouillant; puis, plus vivement encore dans la terrine d'eau fraîche; si le sucre qui est après votre doigt se casse, vous avez le degré voulu; s'il s'attache sous la dent et qu'il ne casse pas nettement, ce n'est que le petit cassé; si le contraire a lieu, vous avez le véritable et grand cassé avec lequel on peut glacer toute espèce de fruits et de gâteaux.

Lorsque le sucre est au grand cassé, il faut prendre garde qu'il ne prenne de la couleur; mettez votre poëlon ou bassin sur de la cendre chaude afin de pouvoir utiliser jusqu'à la fin votre sucre, qui, sans cette précaution, se refroidit très vivement et se durcit au contact de l'air. On peut aussi rester le plus près possible du four et du fourneau afin d'avoir moins d'air froid, et à mesure que les objets sont glacés, les faire passer dans un endroit frais, mais sec, car l'humidité est préjudiciable aux fruits ou gâteaux glacés au cassé.

### Fondants Montmorency.

Préparez votre fondant comme à la page 759; pour le faire chauffer, ajoutez un petit verre de sucre de cerises dit Royal-Montmorency; dès qu'il est liquéfié, versez votre fondant dans vos empreintes; dès que vos bonbons sont refroidis brossez-les, mettez-les passer la nuit dans un candi rouge au suc de cerises.

On peut également faire cuire le sucre un peu plus, c'est-à-dire au grand boulé ou au petit cassé, et le décuire en incorporant petit à petit le suc de cerises, mais alors il est nécessaire de masser le sucre jusqu'à ce qu'il devienne lisse, puis vous le remettez au feu afin de liquéfier et opérez comme il vient d'être dit.

### Fondants Framboisés.

Cuisez votre sucre au petit cassé, décuisez-le avec un peu de suc de framboises; laissez refroidir jusqu'à ce qu'il perde sa transparence soit sur le marbre, soit dans un mortier; dès qu'il devient mat, travaillez votre fondant sans relâche jusqu'à ce qu'il soit lisse; remettez-le au feu pour le liquéfier, ajoutez un peu de carmin, ne laissez pas trop chauffer, versez dans vos empreintes; dès qu'ils sont froids brossez vos bonbons, mettez-les au candi froid.

### Fondants Ananas.

Faites un sirop ananas à 32 degrés, c'est-à-dire concentré. D'autre part préparez votre fondant comme il est indiqué page 759, remettez-le au feu pour le liquéfier et afin de le tenir moelleux versez petit à petit un verre de votre sirop d'ananas, ajoutez un peu de jaune, ne laissez pas trop chauffer. Versez votre sirop dans des empreintes simulant des quarts ou demi-tranches d'ananas; dès que le fondant est pris, brossez vos bonbons, décorez-les avec le cornet à la glace royale; formez un point rouge sur les parties saillantes et imitez le vert avec de la glace pistache un peu reverdie au vert d'office; laissez sécher et mettez au candi froid.

### Fondants au Citron.

Lorsque vos empreintes sont faites sur vos cadres d'amidon, vous faites chauffer lentement votre fondant et dès qu'il est arrivé à son degré, vous incorporez un peu de jaune d'office, quelques gouttes d'essence de citron et versez dans vos moules, qui doivent avoir trois centimètres de long sur un et demi de large.

Brossez vos fondants dès qu'ils sont froids et mettez-les au candi froid. Dressez-les sur petits tambours à dessert avec feuille de papier dentelle. Tous les fondants aux zestes d'orange, de mandarine, se préparent de même.

Dans une pâtisserie, comme l'on prépare le fondant en

quantité, il est facile de prendre dans un poëlon juste le nécessaire afin de ne parfumer et colorer qu'au fur et à mesure des besoins du service.

### Fondants aux Avelines.

Mondez vos avelines (un quart par demi-livre), pilez-les avec quelques gouttes d'eau, passez-les au tamis, incorporez-les dans vos fondants tandis qu'il est encore chaud, pilez-les au mortier jusqu'à ce qu'il soit lisse, formez-en des avelines, glacez celles-ci au fondant couleur noisette après avoir ajouté une goutte d'essence d'amandes ; si vous devez les mouler, veillez à ce que vos empreintes soient bien lisses, recouvrez-les d'un peu d'amidon tamisé et, lorsque le fondant est refroidi, brossez-les pour les mettre au candi froid.

### Fondants au Chocolat praliné.

Mondez 100 grammes d'avelines, mettez-les griller à four vif, pilez-les, incorporez quelques gouttes d'eau fraîche, passez votre pâte d'avelines au tamis, incorporez-la dans une demi-livre de cacao Caraque de première qualité, mélangez cet appareil à une égale quantité de fondant, soit en le broyant au mortier soit en le travaillant sur le marbre ; formez-en de petites boules, glacez-les au fondant blanc à la vanille, laissez raffermir vos fondants. Faites une glace au chocolat vanillé, glacez-les, rangez-les sur le tamis, mettez-les un instant sur le four. Cette forme n'est pas exclusive, on peut les mouler, les farcir de fondant blanc, en former des petits pains longs fendus au milieu, de petites navettes, des tablettes rondes ou ovales, etc. De même on peut les mettre au candi au lieu de les glacer au chocolat.

*Observation générale.* — Tous ces fondants peuvent être traités comme il vient d'être expliqué, le principal est de ne pas trop chauffer le fondant avant de le mouler, mais de le tenir néanmoins moelleux, ce qui est facile à obtenir en ajoutant soit une liqueur, un peu de suc de fruits ou même un peu de sirop à 32 degrés.

### **Caramels au suc de Framboises.**

Mettez dans un poêlon une livre de sucre et un verre d'eau filtrée ; faites cuire à grand feu jusqu'au degré du grand boulé, ajoutez deux cuillerées de sirop de froment ou de gluten, amenez au degré du grand boulé, ajoutez deux décilitres de suc de framboises passé à la chausse, un peu de carmin, laissez continuer la cuisson jusqu'au grand cassé, de temps en temps nettoyez les bords du poêlon intérieurement afin que votre sucre ne graisse pas ; préparez sur le marbre ou la pierre deux carrés longs en fer-blanc légèrement huilés, versez votre caramel en égalisant la surface, laissez refroidir quelques instants, puis avec le coupe-caramels vous les découpez tandis qu'ils sont encore chauds : avec le tranchant de la lame d'un couteau, marquez bien les divisions, puis avant qu'ils ne soient complètement froids, vous séparez vos caramels et les mettez dans un tamis jusqu'à ce qu'ils soient froids.

### **Caramels aux Pistaches.**

Faites cuire votre sucre au grand boulé, ajoutez un peu de vert d'office, quelques gouttes d'essence d'amandes et deux cuillerées de sirop de froment ; laissez venir votre sucre au cassé, versez-le dans vos caisses à caramels placées sur le marbre bien frais. Dès que votre caramel est bien figé, opérez comme il est dit aux caramels au suc de framboises.

### **Caramels à la Violette.**

Faites cuire votre sucre au petit cassé, ajoutez un peu d'essence de violettes, deux cuillerées de sirop de froment, un peu de carmin et de bleu écaillé ou azuré, terminez sur un feu vif. Dès que votre caramel est au grand cassé, versez-le dans vos caisses légèrement huilées et à l'aide du coupe-caramels, formez fermement les empreintes. Enlevez les carrés, avec la lame d'un couteau, repassez dans les jointures en appuyant ferme et n'attendez pas

qu'ils soient complètement froids pour détailler vos caramels afin d'éviter les cassures.

*Observation générale.* — Les caramels au café, à l'orange, au chocolat, aux avelines, au citron, au suc de pommes ou autres se font tous par le même principe. Cuire d'abord le sucre au boulé, le décuire avec du sirop de froment en ajoutant l'essence, la couleur, le parfum ou la liqueur, le ramener directement au cassé, le verser sur un marbre frais, le laisser seulement se refroidir légèrement, le couper et le mettre à l'abri de l'humidité.

### **Pastilles aux Framboises.**

Passez un petit panier de framboises sur un tamis, servez-vous de ce suc pour mouiller un kilogramme de sucre en poudre en ayant soin de ne pas laisser ramollir votre appareil ; faites chauffer dans un poêlon à pastilles en ne cessant de remuer ; dès que votre appareil est ramolli coulez-le en pastilles sur des plaques.

*Observation.* — Toutes les pastilles se préparent de même, à tous les parfums, à toutes les liqueurs, on peut les colorer suivant le cas. (Voir les *Pastilles fondantes.*)

### **Pastilles fondantes moulées.**

Passez un suc de fruit quelconque, humectez-en votre sucre en poudre de sorte que la pâte soit très ferme, travaillez-la sans relâche, ajoutez de temps en temps un jus de citron, continuez de travailler cette pâte jusqu'à ce qu'elle se détache parfaitement du marbre, donnez-lui la couleur désirée, roulez-la en petites boules comme des billes, rangez celles-ci sur plaques garnies de papier blanc, passez vos plaques un instant à la bouche du four. Dès qu'elles sont sèches, détachez vos pastilles du papier, mettez-les au candi à froid.

### **Candi à chaud.**

Faites cuire votre sucre à 36°, laissez-le reposer quel-

ques minutes sur le coin du fourneau, versez-le sur vos fruits, couvrez ceux-ci d'un linge humide, mettez vos candissoires à l'étuve (40 à 50°) pendant sept ou huit heures. Égouttez vos fruits, mettez-les sur grilles et laissez-les sécher.

### **Candi à froid.**

Faites cuire votre sucre à 35°, retirez-le, tenez votre poëlon sur une terrine d'eau fraîche jusqu'à ce que le sucre soit froid, couvert d'un papier légèrement mouillé. Dès que votre sucre est froid, versez doucement dans vos candissoires, qui doivent toujours être à l'abri de l'humidité.

Il faut bien dix heures pour candir les bonbons.

### **Observation sur l'Amidon.**

L'amidon doit être séché, pilé et passé au tamis de soie, séché à nouveau à l'étuve et repassé souvent afin de ne contenir aucune humidité. On en remplit des caisses en bois n'ayant pas plus de 3 à 4 centimètres de profondeur ; on aplatit la surface à l'aide du rouleau, puis on forme les empreintes à l'aide de moules en plâtre ou en bois bien secs et polis, que du reste on trouve dans le commerce tout collés sur baguettes et d'une variété raisonnable.

### **Conserve de fruits.**

Cuisez du sucre à 44° (grand boulé), décuisez-le à 39° (au soufflé), en additionnant la pulpe de fraises ou de framboises, un peu de cochenille clarifiée, puis vous travaillez votre sucre à la cuillère sur les parois du poëlon pour le faire graisser et le versez dans vos empreintes d'amidon ; quand ils sont froids, brossez vos bonbons et mettez-les au candi à froid. Faites sécher et collez-les à la gomme pour les mettre dans de petites caisses en papier brodé ou en boîtes.

### **Conserve de liqueur.**

Cuisez du sucre à 44° (grand boulé), décuisez-le en ajou-

tant du kirsch, du rhum, du kummel ou toute autre liqueur, faites grener en travaillant le sucre contre les parois du poêlon et versez dans vos empreintes. Dès que vos bonbons sont refroidis, brossez-les, mettez-les au candi à froid, faites-les sécher, gomez-les et dressez-les sur vos petits tambours ou sur des coupes de cristal. Beaucoup de praticiens ne les font même pas candir ; lorsqu'ils sont très bien séchés à l'étuve, on les met en boîte sur papier brodé.

### **Conserves aux Avelines.**

Faites cuire votre sucre à 41° (à la glu), additionnez quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger pour le décuire un peu, puis vous ajoutez vos avelines mondées, grillées, pilées et passées au tamis, ou pour mieux dire un pralin d'avelines ; faites grener votre sucre en travaillant à la spatule sur les bords de votre poêlon et versez-le dès qu'il blanchit dans une caisse. Dès qu'il est froid, divisez-le, faites sécher à l'étuve.

### **Conserve de Cacao Caraque.**

Faites cuire votre sucre à la glu, ajoutez du cacao Caraque sans sucre, un peu de vanille, faites grener votre sucre en frottant avec la cuillère sur les parois du poêlon, versez votre conserve dans des empreintes de la forme d'une amande de cacao ; dès qu'ils sont froids, mettez ces bonbons un instant à l'étuve, enveloppez-les ensuite dans du papier brodé.

### **Bonbons au Marasquin.**

Faites cuire du sucre au petit cassé, décuisez-le avec du marasquin (environ deux petits verres pour une livre de sucre), le sucre doit être ramené à 36° environ, colorez et coulez dans vos empreintes d'amidon ; mettez vos caisses à l'étuve ou sur le four. Dès qu'ils sont secs, brossez vos bonbons et mettez-les au candi.

### **Bonbons au Citron.**

Faites cuire votre sucre au petit cassé, colorez-le en

jaune, ajoutez quelques gouttes d'essence de citron, la valeur d'un petit verre de bon cognac, coulez vos bonbons dans vos empreintes, mettez vos caisses à l'étuve. Brossez vos bonbons dès qu'ils sont secs et mettez-les au candi.

### **Bonbons à l'Orange à la Crème.**

Zestez une orange, faites cuire votre sirop avec, passez-le au chinois, remettez-le cuire au petit cassé, ajoutez un verre de crème crue afin de le ramener au boulé; incorporez un petit verre d'esprit-de-vin de première qualité, versez dans vos empreintes, mettez à l'étuve. Dès que vos bonbons sont secs, brossez-les, mettez-les au candi; fardez-les en rose à l'aide d'un petit tampon de coton.

### **Bonbons à l'Elixir de Garus.**

Faites cuire votre sucre au petit cassé, ramenez-le à 36° en versant un ou deux petits verres d'elixir de Garus, un peu de cognac. colorez en vert pistache, versez dans vos empreintes; mettez vos caisses à l'étuve, sortez vos bonbons de l'amidon, brossez-les et mettez-les au candi.

*Observation.* — Les esprits sont préférables aux liqueurs sucrées; le kummel, le kirsch, le rhum et tous les suc de fruits peuvent être employés pour former des bonbons. Tous les parfums, la vanille, la cannelle, le cinnamon, les zestes, la menthe, les essences d'amandes, les huiles (voir ce chapitre) peuvent aider à la confection des bonbons, des fondants, des pastilles, des conserves, etc.; mais tous les bonbons se font par les principes indiqués ci-devant.

### **Fruits ou Sujets coulés en Sucre blanc.**

Faites cuire votre sucre à la glu (à 41°); trempez votre moule dans de l'eau fraîche, égouttez-le, rassemblez les pièces; faites grener votre sucre, agitez-le pour le verser dans le moule après l'avoir azuré légèrement; laissez refroidir votre sujet, démoulez-le, mettez-le sécher à l'étuve douce.

Ordinairement on choisit des moules en plâtre, mais on



peut également couler ce sucre sur des planches gravées. Si l'on veut obtenir des sujets légers, on casse la croûte et par ce petit trou, on vide le sucre avant qu'il ne soit complètement pris. Plus le sucre est épais, moins il faut attendre pour cette opération. C'est surtout pour les fruits qu'il est urgent de ne pas laisser prendre une trop grande quantité de sucre contre les parois et il est nécessaire de les démouler encore tièdes.

L'opération réussit bien si les moules, quoique égouttés, conservent une humidité relative.

On peut colorer le sucre avant de le couler, mais lorsqu'ils sont retirés du moule, on termine les fruits soit à l'aide des petits tampons de coton trempés dans des couleurs fines en poudre, soit à l'aide d'un pinceau dans des couleurs délayées à l'eau et à l'esprit-de-vin. Il est bon de sécher les fruits à l'étuve avant de les farder.

A l'aide du vernis à bonbons, on fait briller les fruits, tels que pommes, poires, cerises, etc., tandis que l'on obtient au contraire un ton mat en les passant au-dessus de la vapeur d'eau vivement et ensuite avec un petit tampon ou un sachet de flanelle rempli de fécule, vous les poudrez très délicatement afin d'imiter le duvet, sans cacher la couleur.

Tous ces fruits ou sujets ne servent ordinairement que pour décorer soit une pièce, une corbeille ou la base d'un socle de pâtisserie et ne sont par conséquent jamais mangeables, mais enrichissent cette belle partie par l'effet qu'ils produisent. Les socles en pastillage s'harmonisent très bien avec ce genre de décor : trois cornes d'abondance bien campées sur et autour d'une tige en bois recouverte de pastillage, appuyées sur une abaisse également en pastillage blanc et laissant échapper une multitude de fruits bien entremêlés de feuillage, forment une base pour un napolitain ou un chateaubriand aussi élégante que possible, ce qui n'empêche pas l'usage de la glace royale pour le décor des détails et les bordures.

### **Caramel.**

Le caramel se fait de bien des manières.

Cassez votre sucre, mettez-le dans un poëlon avec très peu d'eau, laissez-le cuire jusqu'à ce qu'il arrive au grand cassé, puis vous le surveillez, c'est-à-dire qu'en remuant de temps en temps la queue du poëlon vous l'empêcherez de noircir par places et vous régulariserez sa cuisson ; lorsqu'il sort une fumée blanche, vous posez quelques minutes votre poëlon sur un peu d'eau fraîche, et vous mouillez votre sucre de la quantité d'eau nécessaire, puis vous le laissez cuire tout doucement afin qu'il soit d'une belle couleur claire et brune sans être noir et surtout évitez qu'il ne brûle en cuisant la première fois, car il aurait un goût d'amertume qu'il communiquerait à tous les mets dans lesquels il donnerait sa couleur. Passez-le et lorsqu'il est un peu refroidi, versez-le dans votre bouteille. On peut également faire cuire le sucre en poudre sans eau, comme pour le nougat, et ce n'est que lorsqu'il se forme une fumée blanche que l'on doit le retirer du feu et, sitôt un peu refroidi, le mouiller comme ci-dessus, le laisser cuire, le passer et en remplir sa bouteille.

Le caramel ne doit être ni sucré, ni amer, autrement il nuit aux aliments en leur communiquant ces deux désagréables qualités.

### **Des différentes grosseurs de sucre pour praliner**

Lorsqu'on pile le sucre, on doit commencer par le passer au tamis fin ordinaire, mettre ce qui ne passe pas dans une passoire à gros trous et faire passer, en la secouant, tout ce qui peut passer au travers des trous ; on pile à nouveau les morceaux et on recommence l'opération jusqu'à leur complet épuisement. Alors on a deux passoires de moyenne grosseur dans lesquelles on repasse le moyen et le petit sucre, et, afin qu'il ne reste pas de sucre en poudre, on les passe encore une fois sur le tamis ordinaire et on les met dans trois boîtes différentes étiquetées de gros sucre, moyen, petit. Ces différentes grosseurs de sucre servent à praliner divers gâteaux. On peut les colorer et avoir à sa disposition pour les socles ou différents gâteaux du sucre de trois grosseurs et de toutes les couleurs en ayant soin d'avoir des boîtes étiquetées

pour chacun d'eux. A cet effet, vous prenez la couleur qui vous convient et en frottez le sucre légèrement entre vos mains, puis vous le mettez sur une feuille de papier d'office et le faites sécher à l'étuve. Conservez-le dans un endroit sec ou sur le four afin que l'humidité ne ternisse pas vos couleurs.

### **Des différentes manières de préparer les Amandes.**

Lavez vos amandes, jetez-les dans une bassine d'eau frémissante et sans attendre l'ébullition, tâtez si elles peuvent se monder. Dès que la pellicule se retire facilement, rafraîchissez-les en les plongeant dans l'eau froide, égouttez-les et mondez-les.

Vous faites sécher sur le four ou à l'étuve celles dont vous pouvez avoir besoin pour les pâtes ou les crèmes d'amandes.

Vous effilez la partie qui vous est nécessaire pour les glaces italiennes, les meringues et rochers, etc., etc., et pour le nougat vous les faites sécher à l'étuve ou à la bouche du four.

Hachez la troisième partie pour les manqués ou pour praliner différents gâteaux, petits fours, meringues, etc.

Faites-les également sécher à l'étuve ou à la bouche du four et placez ces trois sortes d'amandes dans des tiroirs ou dans des tambours étiquetés : d'amandes entières, amandes effilées, amandes hachées.

Préparez vos pistaches de même, et si vous avez l'emploi d'amandes pralinées hachées, n'attendez pas le moment de vous en servir pour les préparer. (Voyez à cet effet la Table des matières.) Il en sera ainsi des avelines, des pistaches, de la fleur d'oranger et des différents pralinages.

Il est bon également d'avoir une sébile de sucre praliné, c'est-à-dire pilé et séché avec des amandes pilées et passées au tamis, puis desséché et tamisé de nouveau.

### **Manière de caraméliser un moule.**

Lorsqu'on a une crème au caramel à faire comme

crème renversée, le moule doit être caramélisé. Mettez votre moule sur le feu avec du sucre en poudre, et, dès que celui-ci commence à prendre une belle couleur foncée, qu'il laisse échapper une fumée blanchâtre, vous retirez votre moule du feu, et en le tournant en tous sens vous faites prendre le caramel tout autour ; alors vous le garnissez d'une crème renversée dans laquelle vous aurez incorporé un peu de ce même caramel et la faites cuire au bain-marie. Lorsque vous démoulez votre crème, elle doit se trouver glacée de votre caramel. On peut ne caraméliser que le fond du moule si l'on craint que l'amertume du caramel enlève à la crème une partie de ses qualités. On peut aussi faire un caramel dans un poëlon, comme il est indiqué à l'article *Caramel*, et dès qu'il est arrivé à son degré, en garnir le moule destiné à recevoir la crème renversée.

On peut caraméliser une crème sans caraméliser le moule ou le plat à crème ; il suffit de détacher le caramel avec le lait duquel on doit se servir pour lier la crème, mais il est préférable que ce vernis tranche sur la blancheur jaunâtre de la crème.

### Fruits glacés au Caramel.

Préparez vos fruits comme pour le croque-en-bouche ; faites cuire votre sucre au cassé ; laissez-lui prendre un peu de couleur, ou incorporez un peu de caramel cuit à part comme il vient d'être expliqué à la manière de caraméliser un moule ; trempez chaque fruit dans ce sucre, piquez l'extrémité du hâtelet dans un pain et, lorsque tous vos fruits sont glacés, dressez-les dans du papier brodé sur de petits guéridons ou tambours à dessert. Ayez soin de n'employer à ce travail que des fruits exempts de toute humidité ; les marrons, les cerises, l'ananas, l'orange, le cédrat, l'angélique, les amandes, avelines, pistaches, groseilles, abricots, pêches, pommes, poires, etc., se glacent au caramel comme au cassé ; les compotes, les fruits à l'eau-de-vie demandent à être séchés préalablement. Il faut avoir soin, en préparant le raisin et les oranges, de ne pas crever les petites cellules qui contiennent le suc.

### Fruits glacés au Cassé.

Faites cuire votre sucre au grand cassé, huilez pendant ce temps une plaque ou cirez-la à la cire vierge. Embrochez tous vos fruits au bout de petites brochettes ou hâtelets en bois, posez votre poëlon légèrement incliné vers vous sur un fourneau de cendres chaudes et trempez vos fruits les uns après les autres dans votre sucre ; lorsqu'ils sont tous glacés, débrochez-les et mettez-les dans de jolies petites feuilles de papier brodées telles que les confiseurs en garnissent le dessus de leurs boîtes de bonbons. Dressez-les au fur et à mesure sur de petits tambours à dessert ou des coupes de cristal. De ces fruits ainsi glacés on peut former des pièces montées, telles que : corbeilles de fruits, cornes d'abondance, croque-en-bouche, etc. Dès que ces fruits sont ainsi glacés, ne les laissez ni à l'humidité ni dans un endroit trop chaud, car non seulement le glaçage deviendrait terne, mais encore il fondrait en sirop.

#### Observation générale sur les Fruits glacés au cassé.

Les amandes et pistaches mondées et séchées se font glacer au cassé, soit séparément, soit par groupes ; on peut aussi en former un petit four en les enveloppant aux trois quarts de pâte d'amande de même nature et glacer le tout au cassé. Les marrons glacés, les pâtes de fruits, les cerises, les mirabelles, les quartiers d'orange, les petites grappes de groseilles, les petits chasselas de Fontainebleau ou le muscat, les dattes fraîches ou farcies de pâte d'amande, et en général tous les fruits confits, soit entiers ou par quartiers, forment une série de petits desserts fort jolis et agréables, lorsqu'ils sont bien glacés et dressés avec goût sur des coupes en cristal ou sur de petits tambours en pastillage ; on en garnit de petites caisses en papier ou bien on les dresse simplement dans une petite feuille brodée et pliée en deux.

Les fruits confits bien égouttés peuvent également être

glacés, mais plutôt au tirage, c'est-à-dire au sucre graissé. A cet effet, il est bon de les faire confire dans un sirop neuf mis au soufflé et parfaitement égouttés. Dès que le sucre commence à grener, à blanchir, égouttez vos fruits sur de petites grilles placées sur une terrine. Dès que le sucre ne file plus, glacez-les légèrement ; on peut encore les glacer au fondant après les avoir passés au sucre déglacé. Les pâtes de fruits fournissent également une série de petits fours, soit farcis de pâte d'amande ou faisant office de farce avant d'être glacés. Les nœuds d'angélique, de pâte d'abricot, de pâte de mirabelles, de reines-Claude, de coing, etc., etc. ; la même pâte découpée en liards percés au milieu et enfilés dans un chalumeau de paille, forme également une série de desserts tous plus agréables et plus tentants les uns que les autres.

---

# PATES DE FRUITS

---

## **Pâte de Pommes.**

Épluchez vos pommes, faites-les cuire, passez la pulpe au tamis, remettez cette marmelade sur le feu, laissez-la bien se dessécher, ajoutez autant de sucre qu'il y a de fruit et réduisez votre pâte à la spatule, en vous enveloppant le poignet d'un torchon blanc afin de ne pas vous brûler, et lorsque votre pâte se détache de la bassine, saupoudrez une plaque de sucre en poudre, étendez cette pâte dessus et mettez-la sécher à l'étuve. Découpez-la à l'emporte-pièce, roulez-la dans la glace de sucre, remettez-la sécher à l'étuve et servez-la comme dessert.

## **Pâte de Pommes à la Royale.**

Lorsque vous avez épluché et fait cuire vos pommes dans un sirop vanillé, vous passez la pulpe à travers un tamis, laissez réduire le sirop jusqu'à 43°, c'est-à-dire à la grande plume; alors vous mettez votre marmelade dans le sucre et la desséchez à la spatule. Plus votre marmelade est exempte d'humidité, plus vite l'opération est terminée; c'est pourquoi il est nécessaire de faire évaporer le jus qui peut en résulter avant de mêler le fruit au sucre.

On peut aromatiser la pomme soit avec le citron ou la cannelle, soit avec une liqueur de kirsch ou de marasquin, si la vanille n'est pas celle qu'on préfère.

Garnissez de petits moules à tartelettes de glace de sucre. Versez-y votre pâte ou donnez-lui la forme qui vous plaît le mieux et faites-la sécher à l'étuve. Il est quelquefois utile de renouveler la glace de sucre, afin de mieux faire absorber l'humidité par cette addition.

### **Pâte d'Abricots.**

Pesez vos fruits après avoir retiré les noyaux et mettez-les dans une bassine avec autant de sucre; faites-les cuire comme pour une marmelade; réduisez cette pâte à l'aide d'une spatule et opérez comme ci-dessus. On peut aussi faire cette pâte au soufflé ou même à la grande plume; mais, dans cette circonstance, j'engage à les blanchir, afin de retirer la pelure qui enveloppe ce fruit. Opérez comme pour la pâte de pommes à la royale.

### **Pâte de Reines-Claude.**

Opérez comme pour les abricots. On peut aussi ne faire ces pâtes qu'à trois quarts de sucre, mais elles sont moins brillantes, plus mates, et encore cela dépend si le fruit a été trop mouillé en mûrissant, ce qui lui enlève son suc et sa qualité de fermeté, que l'on doit considérer pour beaucoup dans ce travail. Lorsque la pulpe des fruits a du corps, la pâte devient plus belle et se conserve sèche, tandis qu'elle mollit par les temps humides, si la pulpe des fruits était trop mûre ou trop molle.

### **Pâte de Coings.**

On peut faire de la pâte de coings de deux qualités, c'est-à-dire qu'après avoir essuyé et blanchi des coings, on a de la gelée que l'on peut conserver d'une part et passer la pulpe de ce fruit au tamis, la réduire en pâte comme la pâte de pommes, mais elle n'a pas le même parfum que si l'on fait cuire le sucre au grand boulé avec la gelée de ce fruit, et que l'on y incorpore la marmelade lorsqu'elle est aux trois quarts desséchée, ce qui est de beaucoup préférable:

Faites-la dessécher à l'étuve comme celle ci-dessus; cette pâte est très agréable et hygiénique lorsqu'on n'en fait pas d'abus, car elle est échauffante. Les Américains se servent de coings pour la marmelade des mincepies.

### **Pâte de Marrons.**

Enlevez l'écorce de vos marrons, faites-les blanchir,



égouttez-les, retirez la pellicule qui les enveloppe, faites-les cuire dans un sirop léger et vanillé; dès qu'ils s'écrasent, passez-les au tamis, faites jeter quelques bouillons en travaillant votre pâte à la spatule et étendez-la sur des plaques couvertes de glace de sucre; faites sécher votre pâte à l'étuve, détaillez-la dans la forme qui vous convient le mieux, et dressez-la sur tambour à dessert ou sur coupe de cristal.

*Observation.* — Il est évident que le sucre dans lequel on blanchit les marrons, une fois passé à l'étamine, sert à cuire le sucre nécessaire à former la pâte. On peut adjoindre à cette pâte, en la confectionnant, une marmelade quelconque ou même une gelée réduite.

### **Pâte de Pistaches.**

Faites une pâte d'amandes de pistaches, passez-la au tamis et faites-la dessécher avec la même quantité de sucre cuit au soufflé; formez-en des petites caisses ou des petits fours; faites dessécher à l'étuve, et servez comme les précédentes.

### **Pâte d'Amandes d'Avelines soufflée.**

Faites une pâte d'amandes d'avelines à la vanille, desséchez-la avec la même quantité de sucre cuit au soufflé; étendez-la sur le tour; donnez-lui la forme de divers petits fours, roulez-les dans le sucre de diverses couleurs, et faites dessécher à l'étuve.

On peut également procéder de même pour la pâte d'amande ordinaire, et servir comme les précédentes.

*Observation.* — Toutes ces sortes de pâtes peuvent être glacées au cassé, soit pour dessert, soit pour décors, soit pour croque-en-bouche.

# COMPOTES

---

## **Compote de Pommes cuites au four.**

Essuyez bien vos pommes, mettez-les dans un plat de terre ou sur un plafond étamé à rebord au fur et à mesure que vous les cernez légèrement, mettez un peu d'eau dans votre plat et faites-les cuire à four modéré. Lorsqu'elles ont une belle couleur et qu'elles sont cuites, dressez-les sur un compotier, saupoudrez-les de sucre et servez.

## **Compote de Canada.**

Tournez ou cannelez vos pommes après avoir enlevé le cœur à l'aide d'un vide-pomme (petit moule en fer-blanc qui se trouve dans la boîte à colonnes), faites-les cuire dans un sirop léger, décorez-les à l'aide de l'angélique, d'amandes et de cerises confites, ou, dans la saison des fruits frais, avec des fraises ou des framboises; faites réduire le sirop de vos pommes et versez-le sur votre compote au moment de servir, mais plutôt froid que chaud.

## **Compote de Reinettes.**

Tournez vos reinettes, enlevez-en le cœur, faites-les cuire dans un sirop léger et aromatisé d'un peu de cannelle, citron ou vanille; égouttez-les, dressez-les sur votre compotier, décorez-les aux fruits confits ou aux confitures et lorsque votre sirop sera cuit au soufflé, versez-le dessus ou à côté suivant le décor, car il est évident que si vous versiez votre sirop sur des confitures vous les feriez glisser ou fondre.

Servez-vous d'amandes, de pistaches, de chinois ou de

cerises, d'angélique, de cédrat, de fraises, de framboises suivant la saison.

*Observation.* — Lorsqu'on tourne les fruits pour compotes, il est nécessaire, afin qu'ils ne noircissent pas, de les frotter avec un peu de jus de citron et de les mettre dans une eau acidulée de ce même jus, à moins qu'on ne les mette au fur et à mesure dans le poêlon de sucre clarifié, et encore cette précaution ne nuit pas.

### Compote de Poires.

Pour la compote de poires, il est essentiel de ne pas prendre des fruits trop mûrs; choisissez le bon-chrétien, la poire de Cotillard, le martin-sec, le doyenné, la poire de Saint-Germain et de Rousselet. Le beurré fait également une bonne compote et les poires d'hiver fournissent également leur contingent à la série des compotes de poires.

Tournez vos poires ou cannelez-les, laissez-les entières ou coupez-les en deux ou en quartiers, suivant votre idée; faites-les cuire dans un sirop léger, égouttez-les, dressez-les, faites réduire votre sirop à la nappe et versez-le sur vos compotes quelques secondes avant de servir.

Il en est des poires comme des pommes, il faut les citronner si l'on veut les conserver blanches ou les mettre dans une eau acidulée de citron. La blanquette et la petite muscade sont exquisés en compote.

On proportionne la durée de la cuisson à la qualité et à la maturité de ce fruit.

Si vous les faites cuire au vin, ayez soin de couper ce sirop avec de l'eau, d'ajouter un peu de cannelle, un ou deux clous de girofle et faites réduire votre sirop après avoir égoutté vos poires.

On peut dresser une compote de fruits glacés au caramel ou au cassé ou même à la pelle rouge.

### Compote d'Oranges.

Faites un sirop au cognac ou au madère et, tandis qu'il cuit à la nappe, vous tournez vos oranges en ne

laissant que la peau transparente qui enveloppe les cellules; mettez-les dans votre sirop, ne leur laissez faire que quelques secondes d'ébullition, égouttez-les, dressez-les dans votre compotier et versez votre sirop après l'avoir laissé réduire au soufflé.

Si vous ne les laissez pas entières, retirez les pépins et procédez de même.

On peut aromatiser le sirop d'une compote d'orange avec le zeste de ce fruit, que l'on cisèle et que l'on fait blanchir avant de l'ajouter dans le sirop.

### **Compote de Salade d'Oranges.**

Coupez vos oranges en rouelles, mettez-les dans votre compotier, saupoudrez-les de sucre, arrosez-les de cognac fin ou de kirsch et servez sans autre apprêt.

### **Compote d'Ananas.**

Épluchez votre ananas et coupez-le en tranches minces, faites le mariner avec du sucre en poudre et un peu de fin cognac et dressez-le en couronne sur votre compotier; décorez votre compote aux fruits confits, aux amandes et aux pistaches et versez votre sirop d'infusion, dans lequel vous aurez mis votre marinade, tirée à clair, par-dessus.

On peut servir l'ananas entier en compote; à cet effet, il est bon d'avoir un sirop d'ananas dans lequel on lui fait jeter un bouillon et on le laisse infuser dans le sirop pendant vingt-quatre heures. On le décore également aux fruits confits.

### **Compote d'Abricots.**

Faites un sirop léger, coupez vos abricots en deux, enlevez le noyau, jetez-les dans votre sirop lorsqu'il frémit, ne les laissez pas bouillir et, dès que la peau s'enlève facilement, égouttez-les vivement, retirez cette pellicule; laissez cuire votre sirop à la nappe; pendant ce temps, dressez vos abricots, décorez votre compote avec les amandes de ce fruit que vous aurez eu soin de

monder, et quelques minutes avant de servir, vous versez votre sirop par-dessus. Lorsqu'on veut les servir entiers, on procède de même pour enlever la pellicule, mais quelques minutes avant de retirer le sirop du feu, on leur fait jeter quelques bouillons et on les verse dans un vase ou on les laisse refroidir dans le sirop, afin qu'ils en prennent le plus possible, et si, lorsqu'on les égoutte, on s'aperçoit que le sirop n'a plus son même degré, on lui fait faire quelques bouillons avant de le verser sur la compote.

### **Compote de Pêches.**

Faites blanchir les pêches pour leur enlever la peau sans les écorcher et ayez soin de ne pas les laisser cuire; fendez-les, enlevez le noyau et faites-leur faire quelques secondes d'ébullition dans un sirop à la nappe; égouttez-les, dressez-les, laissez cuire le sucre au soufflé et versez-le sur vos pêches.

On peut les laisser entières, les faire cuire un peu plus et leur laisser prendre le sirop plus longtemps.

Les pêches se font au vinaigre. (Voir également cette méthode dans le *Cuisinier Moderne*.)

Dès la première quinzaine de juin, vous pouvez servir des compotes de pêches jusqu'aux premiers jours de novembre : vous avez tour à tour la pêche musquée, la pêche de Troyes, la vineuse, la mignonne, la madeleine, le pavis, la nivette, la pêche de Perse, le téton de Vénus, la montreuil, la madeleine rouge, la violette, l'admirable, qui est peut-être la plus parfumée, la pêche de Bellegarde, l'abricot-pêche, le brugnion, le pavis, qui vient à la fin de septembre ou dans les premiers jours d'octobre, et les tardives.

### **Compote de Mirabelles.**

Coupez légèrement le bout de la queue de vos mirabelles, faites-les cuire dans un sirop léger, égouttez-les, dressez-les, faites réduire le sirop à la nappe et versez-le sur votre compote lorsqu'il est froid, quelques minutes seulement avant de servir.

### **Compote de Reines-Claude.**

Piquez vos prunes, coupez-en les queues à moitié; faites-les blanchir dans une eau couperosée, rafraîchissez-les et faites-les jeter quelques minutes d'ébullition dans votre sirop à la nappe, laissez-les prendre le sirop; égouttez-les, dressez-les et après avoir laissé réduire votre sirop quelques instants, versez-le sur votre compote que vous servez sans décor.

On peut aussi les faire reverdir au verjus, au jus de citron.

On sert également des compotes de prunes crues, auxquelles on fait prendre le sirop à froid, ou des compotes au vinaigre.

### **Compote de Cerises.**

Coupez la moitié de la queue de vos cerises, lavez-les, faites cuire un sirop à la nappé, jetez vos fruits bien égouttés dedans et, dès que le sucre arrive au boulé, versez-les dans un vase; quand cette compote est froide, dressez-la les queues en l'air avec très peu de sirop. Comme la cerise rend beaucoup de jus, on peut faire réduire le sirop, y ajouter un peu de framboise ou de groseille passée au tamis de soie et en garnir la compote lorsque le sirop est arrivé à la nappe.

On peut aussi les faire comme le nougat, avec du sucre en poudre, et, dès qu'elles commencent à se glacer, ajouter un petit verre de kirsch, les dresser dans le compotier et les servir froids.

### **Compote d'Azeroles.**

Épluchez vos fruits, jetez-les dans un sirop cuit à la nappe, retirez-les du feu avant que l'ébullition recommence, égouttez-les au bout de dix minutes et servez cette compote sans sirop comme garniture d'un filet de porc arrosé de vinaigre à l'estragon et de son propre jus.

# MARMELADES

---

## **Marmelade de Pommes** (*Ordinaire*).

Épluchez vos pommes, ôtez-en le cœur, mettez-les dans une casserole étamée avec quelques morceaux de sucre, un morceau de beurre fin, un zeste de citron ou un bâton de cannelle; couvrez votre casserole, faites cuire à feu modéré pour commencer, mettez-les au four afin qu'elles cuisent partout également et ne les touchez plus avant qu'elles ne se fondent d'elles-mêmes; alors vous les travaillez à la spatule, les passez au tamis et, si elles paraissent un peu claires, vous les feriez réduire un instant en y ajoutant un peu de sucre.

Cette marmelade se sert sur un compotier et doit être employée de suite, c'est-à-dire qu'elle n'est pas faite pour être conservée. Les pâtisseries en garnissent leurs flans ou autres gâteaux. En cuisine on en fait une chartreuse, une suédoise ou simplement une compote glacée. A cet effet, vous faites rougir une tringle ou un hâtelet en fer, vous saupoudrez votre compote de sucre et formez un dessin en caramélisant légèrement la surface glacée. On peut se servir de la pelle rouge ou du four de campagne, mais le fer rouge est plus commode et on peut mieux varier les rosaces, les croix de Malte ou autres dessins. On peut aussi faire cette marmelade sans beurre. Les pommes rendent toujours assez d'eau sans que l'on soit obligé d'en mettre pour les faire cuire.

## **Marmelade de Coings.**

Essuyez vos coings, coupez-les en quatre, enlevez le cœur et faites-les cuire dans une bassine d'eau avec le zeste d'un ou deux citrons. Lorsqu'ils fléchissent sous le

doigt, égouttez-les sur un tamis, remettez cette gelée au feu avec une quantité de sucre égale au poids de fruits, passez votre marmelade de coings au tamis et, lorsque votre sucre atteint le degré du gros boulé ou de la plume, opérez le mélange; dès lors, appuyez au fond de la bassine à l'aide de votre spatule jusqu'à ce que votre marmelade forme la nappe autour de l'écumoire ou de la spatule, essayez-la comme à l'habitude en en mettant un peu sur une soucoupe et si le degré voulu est atteint, remplissez-en vos pots que vous bouchez, comme il est indiqué pour la Marmelade de pommes de conserve.

*Observation.* — Si vous préférez faire cette marmelade comme celle de pommes, après avoir bien essuyé vos coings, vous les coupez en quatre, enlevez les pépins, le cœur et les émincez, puis vous les mettez dans une casserole étamée, les couvrez et les faites cuire lentement à l'étouffée, passez-les au tamis et faites réduire cette marmelade avec un poids égal de sucre en poudre jusqu'à ce qu'elle ait atteint le degré désigné ci-dessus.

### Marmelade de Mirabelles.

Enlevez les queues et les noyaux de vos prunes de mirabelles, pesez vos fruits, mettez-les dans une bassine avec une égale quantité de sucre; si vous avez des noyaux d'abricots, cassez-les, mondez les amandes et mettez-les dans votre marmelade; faites cuire en plein feu en appuyant au fond de la bassine à l'aide d'une spatule et en imprimant un mouvement de va-et-vient; lorsque votre marmelade forme la nappe, retirez-la, versez-la dans vos pots, bouchez-les comme il est indiqué pour la Marmelade de pommes et mettez-les dans un endroit sec.

*Observation.* — On peut également faire cuire le sucre au boulé et y mêler le fruit, on obtient même un plus beau résultat, c'est-à-dire que la mirabelle s'écrase moins et qu'elle est plus transparente. On peut casser les noyaux des mirabelles, en monder l'amande qui n'est pas trop amère et l'ajouter quelques secondes avant de retirer cette marmelade du feu.



On peut encore procéder différemment, mettre le sucre avec le fruit dès qu'il est épluché, c'est-à-dire que les noyaux sont retirés, laisser fondre le sucre avant de faire cuire cette marmelade et procéder comme pour la première.

### Marmelade d'Abricots.

Fendez vos abricots, enlevez les noyaux, cassez-les, mondez les amandes et mettez-les sur une assiette ou dans l'eau fraîche. Pesez vos fruits et mettez-les avec autant de sucre dans une bassine sur un bon feu, appuyez au fond de la bassine en imprimant un mouvement de va-et-vient avec une spatule afin que votre marmelade ne s'attache pas, et lorsqu'elle forme la nappe, qu'elle est claire et brillante, ajoutez vos amandes, laissez-leur faire une ou deux ébullitions afin qu'elles communiquent leur parfum à votre marmelade et remplissez-en vos pots, que vous bouchez lorsqu'ils sont froids comme il est indiqué à la Marmelade de pommes de conserve.

*Observation.* — On peut également faire blanchir l'abricot, lui enlever sa pellicule et faire cuire le sucre au soufflé en faisant bien égoutter le fruit avant de le remettre en cuisson. Dès que votre marmelade forme la nappe, ajoutez vos amandes, et, après quelques bouillons, mettez-la en pots.

Si l'on doit s'en servir pour abricoter les gâteaux fins, on doit la passer au tamis. Ne laissez pas brunir cette marmelade pas plus que celle de mirabelles, car elles perdraient tout leur prestige et n'auraient aucun mérite.

Si elles doivent figurer comme confiture, il est essentiel que le fruit ne soit pas trop écrasé malgré son nom de marmelade.

On peut aussi la faire cuire sans la faire blanchir, sans enlever la pellicule des abricots qui n'a en réalité qu'un parfum plus suave que le fruit lui-même ; à cet effet, on fait cuire le sucre à la plume avant d'incorporer le fruit, ce qui n'empêche pas d'ajouter les amandes.

On peut vaniller l'abricot ainsi que la mirabelle sans trop porter de préjudice à son arôme délectable.

### Marmelade de Melon.

Coupez les côtes d'un melon, enlevez les noyaux et passez la chair mûre au tamis, pesez-la, faites cuire autant de sucre au soufflé que vous avez de fruits, mettez cette purée dans votre bassine et, dès que le mélange est opéré, manipulez votre marmelade jusqu'à ce qu'elle ait atteint le degré de la nappe ; versez-la dans vos pots et, lorsqu'ils sont froids, bouchez-les comme il est indiqué à la Marmelade de pommes de conserve. On peut aussi opérer comme pour la marmelade de coings et ajouter des amandes d'abricots.

### Marmelade d'Épine-Vinette.

Faites cuire votre sucre à la plume, pendant ce temps vous la faites blanchir, l'égouttez, la pilez, passez la pulpe au tamis, mettez-la dans votre sucre et après quelques minutes d'ébullition vous la voyez former la nappe. Versez-la dans vos pots et dès qu'ils sont froids, bouchez-les comme il est indiqué à la Marmelade de pommes de conserve.

*Observation générale.* — Excepté le cassis, toutes les gelées se font principalement au sucre cuit au soufflé et on peut sans inconvénient passer tous les sucs de fruits clairs à la chausse. On peut aussi faire des gelées par infusion soit de violettes, soit d'épine-vinette, d'azerole, etc., et leur donner la couleur qui leur convient. (Voir les Gelées d'entremets, ou pour conserve se servir de Gelée de pommes parfumée.)

---

# CONFITURES

*Observation.* — Les gelées et les marmelades de fruits de conserve sont des confitures, mais on procède encore différemment lorsqu'on veut obtenir des confitures de fruits entiers ou par quartiers.

On peut faire les confitures plus ou moins économiquement, c'est-à-dire que si l'on a beaucoup de fruits on peut ménager le sucre en laissant cuire les fruits plus longtemps, sans cependant passer à l'extrême, car il y a des fruits, tels que la groseille, qui sont acides et d'autres, tels que la cerise, qui ont fort peu de gélatine et qui noircissent sans jamais prendre en gelée si l'on veut trop épargner le sucre. Le terme moyen est les trois quarts, la confiture ordinaire peut se faire à la demi-livre de sucre par livre de fruits et la belle confiture se fait à livre pour livre. Lorsque, pour faire la groseille, la framboise, la fraise, les mûres, les myrtilles, etc., vous ne voulez employer que la demi-livre, mettez votre sucre dans la bassine en même temps que le jus du fruit ou avec le fruit égrené ou épluché et faites cuire lentement afin que la gélatine du fruit ne s'évapore pas. Vous obtiendrez un fort joli résultat. Pour la confiture de cerises c'est tout à fait différent.

## **Confiture de Cerises.**

Pesez vos fruits après avoir retiré les noyaux et les queues, mettez-les dans une bassine avec une quantité égale de sucre, faites cuire à feu vif; dès que votre confiture monte, retirez-la et versez-la dans une terrine, couvrez-la d'une serviette et laissez le fruit se confire pendant quatre ou cinq jours; égouttez vos cerises, remettez le sirop au feu et, lorsqu'il a atteint le degré du petit lissé, remettez vos cerises dedans, laissez-leur faire

quelques minutes d'ébullition, reversez-les dans la terrine, laissez-les encore quelques jours se confire, égouttez-les, mettez le sirop au soufflé, ajoutez-y vos cerises et deux kilogrammes de jus de groseilles framboisées. Dès que votre confiture forme la nappe, mettez-la en pots et bouchez-la comme il est indiqué à la Marmelade de pommes de conserve.

Laissez la plus forte chaleur de la confiture de cerises se calmer, parce que tous vos pots se casseraient.

### **Confiture de Cerises** (*autre manière*).

Enlevez les noyaux et les queues de vos cerises, pesez-les, mettez-les avec un poids égal de sucre en poudre dans une bassine, remuez-les avec précaution sur un feu modéré pour commencer et, dès que votre confiture forme la nappe, versez-la dans vos pots et bouchez-la lorsqu'elle est refroidie.

Autant que possible, il faut enlever le noyau sans, pour ainsi dire, laisser sortir de jus, afin que le fruit reste bien entier comme dans la première recette.

### **Confiture de Coings en quartiers.**

Coupez vos coings en quartiers, formez-en de grosses olives, mettez toutes les parures dans une bassine avec de l'eau sur un bon feu, dès qu'elles fléchissent sous le doigt, égouttez et pressez-les légèrement, sans faire passer la pulpe, uniquement pour bien avoir le jus. Remettez celui-ci au feu avec les olives et une quantité égale de sucre ; dès qu'ils fléchissent sous le doigt, versez-les dans une terrine, couvrez-les et laissez-les se confire dans ce sirop quelques jours, égouttez-les, mettez le sirop au feu jusqu'à ce qu'il ait atteint le petit boulé, faites jeter un ou deux bouillons à vos olives et versez-les dans la terrine, couvrez-les, laissez-les encore quelques jours prendre le sucre et à la troisième et dernière opération égouttez-les, mettez le sirop au gros boulé, ajoutez-y vos olives et, dès que votre confiture forme une nappe épaisse, retirez-la du feu ; écumez

encore, s'il reste quelque peu d'écume, et versez-la dans vos pots.

On peut éplucher les coings et les laisser en quartiers, mais la confiture est moins coquette.

On peut aussi la faire cuire d'une seule cuisson, mais on n'obtient pas un fruit serré et aussi suave que comme il vient d'être expliqué.

Lorsque votre confiture est refroidie, bouchez vos pots, comme il est expliqué à la Marmelade de pommes de conserve.

### **Confiture de Poires en quartiers.**

Opérez comme pour la Confiture de coings.

On peut aussi ajouter un peu de gelée de pommes quelques minutes avant d'achever la dernière opération, si l'on tient à ce que la confiture soit plus claire, de fruits entiers.

### **Confiture de Prunes Mirabelles ou Reines-Claude.**

Voir les deux Marmelades de conserve et opérer de même.

### **Confitures de Fraises.**

Épluchez vos fraises, lavez-les, égouttez-les, faites cuire votre sucre au soufflé, opérez le mélange de vos fruits et, après dix minutes de cuisson, voyez si votre confiture forme la nappe; retirez-les, laissez refroidir un instant et remplissez vos pots, que vous couvrez quand ils sont froids, comme il est indiqué à l'article *Marmelade de pommes de conserve*.

*Observation.* — On peut ajouter, quelques minutes avant de retirer la bassine du feu, quelques kilogrammes de jus de groseilles framboisé; ce qui a pour but de donner un peu plus de corps à la gelée et d'empêcher les fraises de tomber au fond ou de nager à la surface de la gelée.

**Confiture d'Abricots.**

Voyez l'observation de la marmelade d'abricots concernant la Confiture d'abricots par quartiers.

**Confiture de Framboises.**

Opérez comme pour la Confiture de fraises.

**Confiture de Groseilles de Hollande.**

Voir la Gelée et la Marmelade.

**Confiture de Groseilles à Maquereau.**

Voir la Marmelade.

**Confiture de Cassis.**

Opérez comme pour la Gelée de groseilles de Hollande, en observant toutefois de passer le jus sur le sucre, afin de l'empêcher de se coaguler.

*Observation.* — Il faut avoir bien soin de ne pas laisser cuver le jus de fruits, car toute la gélatine s'évapore et il n'est plus possible de les faire prendre en gelée naturelle. Lorsque cet accident arrive, pour ne pas perdre le jus ou suc de fruits, on le passe, on le pèse, on ajoute le double de sucre et l'on fait cuire au même degré que le sirop, puis on le laisse refroidir un instant, on le met en bouteilles, puis lorsqu'il est complètement refroidi on le bouche avec soin, on le met à la cave ou dans un endroit frais, afin d'éviter la moindre fermentation.

---

## FRUITS CONFITS

---

### **Angélique.**

Coupez vos tiges d'angélique de la longueur que vous les désirez et afin qu'elles puissent rester debout dans un vase ou un tonneau, faites-les blanchir dans une eau couperosée, rafraîchissez-les afin qu'elles restent bien vertes, faites cuire un sirop à 26 degrés (chaud) et, après avoir égoutté vos tiges, vous les mettez dedans, leur laissez faire quelques minutes d'ébullition et les versez avec le sirop dans le récipient qui est destiné à les recevoir, bouchez-les et laissez-les quinze jours dans ce sirop : égouttez vos tiges, remettez le sirop dans la bassine, faites-lui prendre le degré du grand lissé, reversez-le sur vos tiges et laissez-le encore huit jours couvert, alors vous égouttez vos tiges, donnez 34 degrés chaud à votre sirop et le versez sur vos tiges d'angélique que vous couvrez pour vous en servir au besoin.

*Observation.* — L'angélique, ainsi préparée, sert pour décorer ou à former divers entremets ; mais si l'on désire l'obtenir sèche, il est nécessaire de faire une quatrième opération : vous égouttez vos tiges, les mettez à l'étuve, faites cuire du sucre au soufflé, le versez sur vos tiges que vous laissez à l'étuve pendant toute une journée et, si un sirop se formait encore malgré la sécheresse, vous les changeriez de plaque et les laisseriez à l'étuve jusqu'à ce qu'elles aient atteint un certain degré de sécheresse, jusqu'à ce qu'elles soient candies. L'angélique, ainsi préparée, peut servir à former des assiettes de dessert ou de pâte d'angélique. (Voir cet article.)

### **Cerises confites.**

Enlevez les noyaux de vos cerises, faites-leur subir les trois cuissons indiquées à la Confiture de cerises, égouttez-les; faites cuire le sucre au soufflé, trempez-les dedans dès qu'il commence à grener et mettez-les à sécher sur des plaques d'office dans une étuve modérée.

### **Oranges confites.**

Faites un trou près de la queue de vos oranges afin d'y introduire le manche d'une petite cuillère à café afin de pouvoir les vider. Faites-les blanchir à grande eau bouillante; il ne faut pas que l'opération dure plus d'une ou deux minutes; dès que l'ébullition commence, vous les égouttez, les rafraichissez et les égouttez à nouveau; faites cuire votre sucre à 26 degrés, jetez-y vos fruits, laissez faire quelques minutes d'ébullition et reversez-les dans votre terrine; laissez-les encore une nuit se confire, égouttez vos fruits, donnez 38 degrés à votre sirop, laissez vos fruits faire encore quelques minutes d'ébullition et versez-les dans vos vases, que vous couvrez d'un parchemin pour vous en servir au besoin.

*Observation.* — Vous pouvez les obtenir sèches comme il est indiqué pour les cédrats, ou les faire par quartiers, par le même procédé. On peut ne confire que l'écorce ou même l'écorce sans le zeste. On peut aussi confire de petites oranges vertes en procédant comme pour les chinois ou l'angélique; c'est-à-dire faire reverdir le fruit par l'addition d'un peu de couperose bleue dans l'eau du blanchissage.

### **Abricots confits.**

Il ne faut pas qu'ils soient mûrs complètement; retirez le noyau sans faire une trop grande ouverture, si vous voulez les conserver entiers, faites-les blanchir jusqu'à ce qu'ils fléchissent sous la pression du doigt, rafraichissez-les et égouttez-les.



Faites cuire votre sucre à 26 degrés avant d'y ajouter vos fruits, laissez-leur faire une minute d'ébullition, versez-les dans une terrine afin que le fruit puisse se confire pendant deux ou trois jours, égouttez vos fruits, donnez six degrés de plus à votre sirop, ajoutez vos fruits, laissez-leur faire encore une minute d'ébullition, laissez-les dans la terrine encore quelques heures, donnez six degrés de plus au sirop, c'est-à-dire 38, et ajoutez vos fruits, auxquels vous laissez faire encore une minute d'ébullition, laissez-les à l'étuve dans le sirop et, si vous voulez les conserver secs, vous les égouttez; donnez le degré du soufflé à votre sucre, les trempez dedans dès qu'il commence à grener comme le fondant et les mettez sécher à l'étuve sur des plafonds garnis de papier d'office saupoudré de glace de sucre, autrement vous les mettez en pots et les couvrez pour vous en servir au besoin.

*Observation.* — On peut faire des abricots verts confits en employant le même procédé que pour les chinois ou l'angélique; mais il est difficile de ne pas les fendre en deux pour retirer le noyau.

### Mirabelles confites.

Piquez vos prunes de mirabelles, faites-les blanchir, rafraîchissez-les, égouttez-les et jetez-les dans un sirop à 26 degrés, laissez-leur faire quelques minutes d'ébullition et versez-les dans une terrine où vous les laissez passer la nuit, égouttez-les, donnez six degrés de plus à votre sirop, versez vos prunes dedans, laissez-leur faire une minute d'ébullition et versez-les dans la terrine, laissez-les encore se confire quelques heures; donnez six degrés de plus au sirop et, après une dernière ébullition, versez vos fruits dans des pots que vous couvrez d'un parchemin pour vous en servir au besoin.

Si vous désirez les obtenir sèches, donnez 43 degrés au sirop, manipulez-le jusqu'à ce qu'il blanchisse, trempez-y vos mirabelles et mettez-les sécher sur des tamis ou sur des plafonds garnis de papier d'office et dans une étuve modérée.

# FRUITS A L'EAU-DE-VIE

---

## Cerises.

Choisissez la cerise de Montmorency, dite à courte queue, coupez la queue à la moitié, essuyez vos cerises une à une sans les laver, mettez-les dans un bocal avec de l'eau-de-vie de première qualité, exposez votre bocal en plein soleil pendant les douze premiers jours ; les premiers jours vos cerises blanchissent, mais ensuite elles deviennent d'un beau rouge primitif, alors vous ajoutez un peu de sucre ou de sirop dans lequel vous aurez fait infuser quelques clous de girofle, un peu de cannelle, un peu de macis et de la coriandre. Bouchez votre bocal à l'aide d'un liège et d'un parchemin et mettez vos cerises dans un endroit sec. La chaleur ne saurait leur nuire que si la température s'élevait plus haut que la moyenne.

*Observation.* — On peut encore procéder différemment ; couper la queue des cerises, les mettre en bocaux, remplir ceux-ci d'eau-de-vie à 23 ou 25 degrés, renfermer les aromates dans de petits sacs de toile et laisser infuser le tout pendant un mois, découvrir les bocaux, y ajouter soit du sucre en morceaux, soit un sirop à la nappe, mais ne pas exagérer cette quantité. La cerise doit conserver le bouquet du cognac ou de l'eau-de-vie et ne pas dégénérer en un sirop. Un quart de sucre est suffisant par kilogramme de fruits ou d'eau-de-vie.

Les merises, les bigarreaux, les grillotes se font par ces mêmes procédés.

Quelques personnes font activer l'infusion en leur faisant subir un degré de chaleur au bain-marie, mais la

cerise reste toujours un peu pâle et n'est pas aussi ferme. Il ne faut pas choisir le fruit trop mûr et surtout pas écorché et se servir d'une cuillère d'argent pour les retirer du bocal afin de ne pas faire tourner le sirop.

### Chinois à l'Eau-de-vie.

Coupez légèrement la queue de vos petites oranges vertes pas trop mûres, piquez-les, faites-les blanchir, rafraîchissez et égouttez-les, mettez-les dans un sirop à 26 degrés, faites-leur faire une minute d'ébullition et versez le tout dans une terrine, laissez-leur prendre le sirop une journée entière, égouttez-les, mettez-les dans un bocal avec de la bonne eau-de-vie à 25 degrés, laissez-les se confire dans l'eau-de-vie un mois et ajoutez un quart de sucre (125 grammes par litre de cognac ou d'eau-de-vie), bouchez hermétiquement ou simplement avec un liège et du parchemin et mettez-les dans un endroit sec.

### Abricots à l'Eau-de-vie.

Essuyez vos abricots, piquez-les sans les écorcher, faites-les blanchir, rafraîchissez-les, faites-leur jeter quelques secondes d'ébullition dans un sirop à 32° et versez-les dans une terrine avec précaution ou retirez-les à l'aide de l'écumoir afin de ne pas les écorcher; laissez-leur prendre le sirop pendant douze heures, égouttez-les, mettez-les dans vos bocaux, couvrez-les d'eau-de-vie blanche, ajoutez quelques aromates comme pour les cerises et laissez-leur prendre l'esprit pendant un mois; ensuite vous ajoutez un quart de sucre ou de sirop cuit à la nappe et bouchez vos bocaux d'un liège et d'un parchemin; mettez-les dans un endroit sec et autant que possible dans un endroit où la température ne varie pas à l'extrême.

*Observation générale.* — On peut aussi faire blanchir les fruits et les mettre à l'eau-de-vie sans les confire préalablement et au bout d'un mois y ajouter un peu plus de sucre que lorsqu'ils sont confits. Un tiers au lieu d'un quart est grandement suffisant.

### **Cédrats, Mandarines, Oranges, Citrons, Bigarades et Grenades à l'Eau-de-vie.**

Faites confire vos fruits comme il est indiqué pour les fruits confits, égouttez-les et mettez-les dans des bocaux, remplissez ceux-ci d'eau-de-vie et au bout d'un mois de cette infusion, ajoutez un peu de sirop comme pour les précédents fruits à l'eau-de-vie, c'est-à-dire un quart ou un tiers de livre par litre d'eau-de-vie suivant le goût de l'amphitryon.

*Observation.* — On peut encore procéder comme il est dit à l'Observation générale ou bien ne laisser confire les fruits qu'à moitié, principalement pour les mandarines, les oranges et les citrons.

### **Brugnons à l'Eau-de-Vie.**

Opérez comme pour les abricots.

### **Abricots, Pêches et Pêches de Vigne.**

Opérez comme pour les abricots et pour les pêches en vous conformant à l'Observation générale ou aux procédés indiqués ci-devant.

On peut aussi retirer la pellicule de ces fruits dès qu'ils sont blanchis sans les écorcher

# BAVAROISES

---

## **Bavaroises au Café à l'Eau.**

Mettez dans une topette une mesure de sucre de 60 grammes (le petit moule à dariole ou à petit nougat contient juste cette quantité), avec quatre jaunes d'œufs, travaillez l'appareil jusqu'à ce qu'il forme le ruban et mouillez vos bavaroises avec un litre de café à l'eau fraîchement infusé, continuez de fouetter au bain-marie et dès que la mousse masque bien la spatule que vous plongez dedans, versez dans vos verres et servez sans plus attendre. Exigez autant que possible que vos bavaroises n'attendent pas à l'office.

## **Bavaroises au Café à la Crème.**

Opérez comme ci-dessus et ajoutez un verre de crème bouillie en continuant de fouetter jusqu'à ce que votre appareil masque la spatule.

## **Bavaroises américaines.**

Faites prendre une anglaise au marasquin au bain-marie en la fouettant vigoureusement, ajoutez un verre de bon cognac et le zeste d'un citron râpé et passé au tamis; lorsque votre bavaroise masque votre spatule, remplissez vos verres et servez sans plus faire attendre. En vous informant, avant de commencer à la fouetter, si l'on est prêt, vous prévenez le danger qui se trouve suspendu comme l'épée de Damoclès au-dessus de votre responsabilité.

### **Bavaroises au Chocolat.**

Le chocolat étant de sa nature une matière très épaisse, on peut diminuer le nombre des jaunes d'œufs, le travailler avec le sucre et un ou deux jaunes, le mouiller soit à l'eau soit à la crème ou au lait bouillant, et le servir dès que la mousse épaisse qu'il forme masque la spatule, sans pour cela que la bavaroise perde sa qualité essentielle, qui réside en sa légèreté, mais elle doit être moelleuse et suave. Cette bavaroise est pour soirée et non pour le déjeuner du matin.

### **Bavaroises aux Amandes.**

Opérez de même ou servez-vous d'orgeat, et si cet orgeat est lié avec du sirop de gluten il est inutile d'y mettre un jaune d'œuf; seulement, suivant le goût de l'amphitryon, vous mouillerez votre composition à l'eau ou au lait, voire même à la crème.

### **Bavaroises aux Pistaches.**

Mondez vos pistaches, broyez-les, mouillez-les avec un peu d'eau bouillante, passez-les à l'étamine, mettez-les dans une topette avec un sirop cuit à la nappe ou simplement du sirop capillaire; ajoutez un peu de vert d'épinard frais et sans goût, fouettez votre composition jusqu'à ce qu'elle masque votre spatule et remplissez vos verres, que vous servez sans faire attendre.

### **Manière de préparer le Café à l'eau.**

Généralement on connaît la capacité de la cafetière ou filtre. Une livre de café peut fournir de 24 à 30 tasses de café à l'eau suivant le goût des convives, mais 24 tasses est la règle à suivre. Le café se moule ou se broie suivant l'outillage que l'on a. En France on le moule généralement. Placez votre café moulu dans votre filtre avec un peu de colle de poisson ou de peau d'anguille desséchée et versez votre eau bouillante petit à petit. Mettez

votre filtre quelques secondes dans un bain-marie bouillant et versez votre café dans la cafetière. L'hiver les tasses doivent être chauffées ainsi que les sous-tasses.

Choisissez du café mélangé, c'est-à-dire que pour obtenir un parfum suave et sans aucune âcreté, il faut faire brûler ou griller trois sortes de cafés : le bourbon, le moka et le martinique. Le cayenne généralement remplace le moka qui est fort rare, vu la quantité qui en est récoltée et la recherche dont il est l'objet.

### **Manière de brûler le Café, autrement dit de le torréfier.**

Faites allumer votre brûloir et égalisez le feu afin que votre café brûle partout également. Remplissez votre broche à peine à moitié, car le café se gonfle, et vous auriez de la peine à le secouer. Mettez votre broche sur le brûloir et tournez régulièrement et sans aller trop vite ; dès que vous voyez, en regardant par la petite porte de la broche, que votre café commence à prendre couleur, secouez-le afin qu'il cuise partout uniformément et remettez-le sans tarder sur le brûloir. Votre café commence à répandre un parfum délectable ; activez un peu et lorsqu'il a une belle couleur marron clair, secouez-le une dernière fois et mettez-le dans un van afin de faire partir toutes les pellicules qui se détachent du grain. Lorsque le café est refroidi, mettez-le dans une caisse, que vous mettez à l'abri de l'humidité. Si vous voulez caraméliser légèrement votre café au moment de le retirer du feu, vous le saupoudrez de sucre et lui faites faire un ou deux tours, puis vous le secouez vigoureusement et le versez dans un autre van.

*Observation.* — Lorsqu'on fait du café chaque jour ou même moins souvent, mais régulièrement, il faut tirer parti du marc, c'est-à-dire qu'une fois le café retiré du filtre, vous faites bouillir une quantité d'eau égale à celle que vous avez employée pour le café et la versez sur le marc ; cette infusion remplace l'eau avec avantage ; mais

si vous faites bouillir le marc, comme souvent cela se fait, vous obtenez du café plus noir, c'est vrai, mais vous dénaturez le parfum du café frais. Il est facile de se rendre compte de cette raison ; rien n'a un parfum plus suave que le parfait ; eh bien ! le café est infusé dans le sirop bouillant sans même être broyé. Il est vrai que le parfait a très peu de couleur, mais je ne suppose pas que c'est la couleur que l'on recherche. Pour l'obtenir il faut employer du café torréfié du jour ou de la veille, ne le moudre qu'au moment de l'employer. Employer de préférence l'infusion du marc à l'eau et le servir sitôt fait.

Si l'on veut conserver du café pour voyage il faut employer à son usage une bouteille ou un vase de faïence.

Lorsqu'on fait réchauffer le café, il faut avoir soin de le faire réchauffer au bain-marie, afin de ne jamais le laisser bouillir.

Si l'on fait le café en grande quantité, la méthode est différente. Mettez l'infusion du marc dans votre filtre sur un bon feu ; dès que votre infusion monte, jetez votre café moulu et votre colle de poisson dedans, et immédiatement remuez avec une spatule jusqu'à ce que le café monte à son tour ; alors vous versez un peu d'eau fraîche à sa surface, le retirez du feu et le couvrez d'un linge et de son couvercle, afin d'empêcher l'arôme de s'évaporer ; tirez-le à clair dès que le marc est déposé, et servez ou faites chauffer dans une topette au bain-marie jusqu'au moment de servir.

### **Café froid à l'Eau.**

Ayez de la glace coupée de la grosseur d'une noix, mettez-en un ou deux morceaux dans les verres et versez votre café, déjà rafraîchi préalablement, soit à l'eau de puits, soit à la glace. Les personnes sucent à leur goût.

### **Café à la Crème.**

Servez du café noir à part ou dans les tasses et garnissez un plateau de sucre, petits fours, petits pains, beurre, miel et confitures diverses et d'un petit pot de crème double bien fraîche.



En Suisse l'on remplace le petit four par les swibacks et l'on sert souvent du poisson frit au premier déjeuner en même temps que le café : soit de la féra, de la lotte, de la truite, de l'ombre ou de la perche, quelquefois des goujons ; c'est ce que l'on appelle en hôtel le café ou le thé complet. On peut aussi servir le café au lait froid ou au lait bouillant avec quelques couques, brioches ou savarins et avec fruits en la saison.

### **Chocolat.**

Le chocolat fin et vanillé se recommande de lui-même, suivant le goût de l'amphitryon ; le chocolat se fait épais ou clair, c'est-à-dire que l'on emploie une tablette par tasse de lait ou d'eau, mais de grosseur différente.

#### **Manière de préparer le Chocolat au Lait.**

Cassez votre chocolat aussi menu que possible, mettez-le dans une casserole en argent avec très-peu d'eau, faites-le fondre et cuire quelques minutes, versez votre lait bouillant dans votre casserole ou chocolatière, et à l'aide d'un mousoir que vous faites pivoter en roulant le manche entre les paumes de vos mains, vous l'agitez jusqu'à ce que l'ébullition le fasse monter, sucrez-le légèrement ou laissez cette opération à la disposition de l'amphitryon et servez avec swibacks ou toute autre pâtisserie, petit pain et coquilles de beurre fin d'Isigny ou de Gournay, voire même et le plus souvent celui de la localité où l'on se trouve.

#### **Chocolat à l'Eau.**

Le chocolat à l'eau se fait par le même principe ; au lieu de verser le lait lorsqu'il est suffisamment fondu, on remplace ce dernier par de l'eau bouillante et on le sert dès qu'il est suffisamment lié.

*Observation.* — Pour soirées, si vous servez le chocolat chaud, faites-le plus léger et sucrez-le avec du sirop cuit au lissé. (Voir les *Bavaroises au chocolat.*)

Si vous le servez froid, garnissez les verres de glace

cassée et passez votre chocolat, afin qu'aucune petite peau ne se reforme à la surface. Généralement on sert le chocolat froid sous forme de mousses, gramolates à la française, glaces ou parfaits.

### Cacao.

Le cacao en poudre s'emploie également pur pour les déjeuners du matin. Détrempez-le avec un peu d'eau d'abord et lorsqu'il épaissit sur un feu modéré, ajoutez la quantité de lait ou d'eau proportionnée à la quantité de cacao que vous aurez détrempee.

### Thé.

Aujourd'hui le thé remplace souvent le café ou le chocolat ; il a l'avantage d'être plus léger, plus digeste et plus tonique que le café au lait. Il est d'usage de le mélanger moitié thé vert, moitié thé noir. Mettez une pincée de thé par personne dans votre théière, préalablement chauffée ; versez d'abord un peu d'eau bouillante sur votre thé, afin que l'infusion se fasse en quelques minutes, et remplissez ensuite votre théière suivant la quantité de tasses que vous avez disposées et servez avec petit four crème fraîche, miel, confitures ou fruits et, si c'est pour thé complet, avec beurre, friture de poisson, petits pains, swibacks, compègnes ou couques. Dans les maisons organisées on fait le thé à l'aide d'un bouilløir sur la table et à l'esprit-de-vin. Le second thé est en quelque sorte préférable au premier, son parfum est plus délicat et sa saveur moins âcre.

*Observation.* — Le thé pour soirée se prépare de même, mais il se sert uniquement avec un petit pot de crème et des liqueurs spiritueuses, telles que : rhum, cognac ou kirsch, quelquefois avec du genièvre. On sert encore quelques petits fours, mais là se borne ce genre de collation. Le biscuit anglais sec est un des petits fours en usage dans tout l'univers pour le service du thé.

# RAFRAICHISSEMENTS

---

## **Sodas à la Groseille.**

Garnissez un plateau de verres à pied, remplissez ceux-ci au quart de sirop de groseille, mettez une petite cuillère dans chaque verre et, suivant le goût de l'amphitryon, remplissez le verre d'eau de Seltz ou de limonade gazeuse.

## **Sodas framboisés.**

Garnissez un plateau comme le précédent, remplacez la groseille par un sirop de framboises et servez comme il vient d'être indiqué.

*Observation.* — Si la chaleur ou le goût de l'amphitryon motive de la glace cassée, servez-en dans un compotier que vous placez au milieu du plateau avec une cuillère dedans, de manière que les convives puissent se servir à leur choix. Tous les sirops de fraises, cassis, mûres, orgeat, cerises, gomme, etc., se servent de même comme soda.

## **Eau de Groseilles framboisée.**

Passez un panier de ces deux fruits mélangés au tamis, puis à la chausse, et, après l'avoir sucrée, vous pesez cette eau à laquelle vous donnez six ou sept degrés en ajoutant l'eau filtrée nécessaire. Vous pouvez remplacer l'eau filtrée par l'eau de seltz si vous êtes prêt à servir lors de l'opération, ou servir cette eau avec de la glace cassée en petits morceaux, mais, dans ce cas, il faut donner à votre eau quelques degrés de plus.

*Observation.* — Toutes les eaux de fruits se font de la

même manière pour rafraîchissements et l'on peut, l'hiver, employer les jus de fruits de conserve, en leur donnant le degré désigné ci-dessus après les avoir sucrés.

### **Orgeat.**

Faites une pâte d'amande dans laquelle vous aurez mis un quart d'amandes amères. Détrempez suivant la quantité avec un peu d'eau fraîche d'abord et passez au tamis de soie. Servez avec glace ou eau de Seltz, suivant le goût de l'amphitryon. (Voir la manière de faire la pâte d'amandé.)

### **Limonade (à froid).**

Mettez deux litres d'eau de rivière dans une soupière ; zestez quelques citrons de Portugal, coupez-les en tranches minces, mettez-les dans votre soupière avec un quart de sucre cassé en morceaux ; couvrez et laissez infuser six ou huit heures, après quoi vous filtrez votre limonade et la servez dans vos carafes.

On peut aussi opérer différemment : zester les citrons, les mettre dans ce sirop et extraire le jus du fruit, le filtrer et opérer le mélange du sirop infusé, du jus et de l'eau glacée au moment de servir, en ayant soin de peser la composition qui ne doit pas excéder six ou sept degrés, à moins que l'on ne serve de l'eau de Seltz avec, alors on peut lui laisser dix ou douze degrés.

### **Limonade (à chaud).**

Zestez votre citron ou plutôt râpez-le sur votre sucre, mettez ce sucre dans une soupière, enlevez l'écorce blanche du citron, coupez la pulpe en tranches minces, mettez-les avec votre sucre dans la soupière et versez un litre d'eau bouillante par-dessus ; bouchez votre soupière afin que l'infusion soit plus forte de parfum et servez dès qu'elle est refroidie. On peut aussi, en la sucrant davantage, servir de la glace ou de l'eau de Seltz avec cette limonade.

### Orangeade.

Opérez de même que pour les différentes limonades ou mêlez un peu de jus de citron avec le jus de vos oranges et servez de même.

### Grogs de Fine Champagne.

Remplissez aux trois quarts les verres d'eau bouillante, placez dans chaque verre une tranche de citron, quelques morceaux de sucre ou de sirop cuit au lissé, versez avec précaution sur chaque tranche un ou deux petits verres de fine champagne (cognac extra-fin) et allumez

Il est inutile de dire qu'il ne faut verser le cognac qu'au moment de l'allumer, afin que l'esprit ne s'évapore pas. Servez de petites cuillères avec les grogs.

### Grogs au Kirsch.

Opérez de même ; remplacez la fine champagne par le kirschwasser.

### Grogs au Rhum.

Opérez de même et remplacez la fine champagne par le rhum de la Jamaïque.

*Observation.* — Tous les grogs se font avec les liqueurs spiritueuses, mais on peut les rendre plus suaves par l'addition d'une infusion quelconque et remplacer l'eau bouillante par le thé.

L'élixir de Garus, joint à la fine champagne, remplace avantageusement le sucre.

Il est essentiel que le grog soit délectable, qu'il brûle bien afin qu'aucun goût d'esprit ne vienne en troubler la saveur.

Le grog au vin se fait comme la limonade bourguignonne.

### Vin chaud.

Zestez un citron, une orange et exprimez-en le jus sur

leurs zestes dans un bol de porcelaine ou de métal; mettez dans une casserole deux bouteilles de vin de Corton ou de Chambertin, voire même de l'Épineuil ou du vin des Olivottes; faites chauffer sur un feu modéré, aromatisez votre vin chaud avec un peu de cannelle en bâton et deux clous de girofle, et lorsque votre vin commence à chanter et à se couvrir d'une écume blanche, versez-le sans lui laisser faire aucune ébullition sur vos zestes et le jus d'orange et de citron; ajoutez le sirop nécessaire ou simplement du sucre et servez. On peut aussi faire l'infusion à froid et, après avoir filtré la composition, la faire chauffer doucement; dès qu'elle blanchit, la servir également.

On peut encore ne pas exprimer le jus des oranges ou de citrons, les zester entièrement jusqu'à la pulpe, les couper en tranches et les mettre dans chaque verre, et lorsque le vin est arrivé à son degré de cuisson, le verser dans les verres

Il est bon d'échauffer les verres en les présentant à la buée du vin ou en versant d'abord très peu dedans; autrement on est exposé à les voir se casser.

*Observation.* — Le vin chaud peut être considéré comme un punch et se servir aussi bien froid que chaud.

### **Punch pour Soirées.**

Faites infuser une théière de bon thé; versez dans un bol une bouteille de rhum, ajoutez un quart de sucre et allumez votre rhum; lorsqu'il est bien brûlé, ajoutez votre infusion de thé et le jus de deux citrons et servez avec savarins, babas au rhum, génoises glacées au rhum, etc,

*Observation.* — Tous les punchs se font par le même principe, soit au kirsch, au cognac, au madère, au xérès, au lunel, au frontignan, etc. On peut se dispenser d'ajouter du thé suivant le goût des convives.

### **Punch lié.**

Séparez trois ou quatre jaunes d'œufs de leurs blancs.

un verre de sirop cuit au lissé et deux petits verres de rhum, mettez vos jaunes, votre sirop et votre rhum dans une topette sur un feu modéré, agitez vivement le mousoir, le faisant pivoter sur lui-même en roulant le manche entre vos deux mains, les doigts allongés. Lorsque votre punch monte, vous le retirez du feu, ajoutez un jus de citron, un petit verre de rhum et le remettez sur le feu ; lorsqu'il monte à nouveau versez-le dans les verres et servez.

On peut, en ajoutant plus de jaunes, de sucre et de rhum, incorporer soit une infusion de thé, soit la composition d'un bischoff.

*Observation.* — Voyez dans le chapitre des crèmes au titre *Sabaillon*. La crème de ce nom a beaucoup de rapport avec ce punch, mais elle est moins forte en spiritueux ; le travail est le même, cette crème originale sert de sauce à une multitude d'entremets. Il faut avoir soin, dès qu'elle masque la spatule ou le mousoir, de la retirer, car un degré au-dessus elle tourne et peut être considérée comme perdue pour le but auquel elle était destinée.

# SIROPS

---

## **Sirop de Gomme.**

Mettez une livre de gomme concassée fondre dans un litre d'eau, passez votre eau gommée ; faites cuire six livres de sucre au gros boulé, versez votre eau gommée, laissez votre sirop arriver à 32 degrés, passez-le à la chausse, remplissez-en vos bouteilles et lorsqu'il est froid bouchez votre sirop avec soin, mettez-le dans un endroit sec exempt d'humidité et de trop grande chaleur.

## **Sirop de Fleurs d'Oranger.**

Faites chauffer un litre de sirop à 32 degrés, jetez votre fleur d'oranger dedans, bouchez-le afin que le parfum ne s'évapore pas et, lorsque l'infusion est faite, passez votre sirop à la chausse, mettez-le en bouteilles et bouchez-le lorsqu'il est froid.

## **Sirop de Coings.**

Coupez vos coings en quartiers après les avoir essuyés, épluchez-les, enlevez les pépins (on peut même les faire cuire avec la pelure, mais il faut retirer les pépins), faites-les cuire jusqu'à ce qu'ils fléchissent sous le doigt, passez le jus, pressez le fruit légèrement, faites réduire le jus ou passez-le et ajoutez le double de sucre ; faites cuire votre sirop à 32 degrés en l'écumant avec soin ; passez-le à la chausse et mettez-le en bouteilles ; dès qu'il est froid, bouchez vos bouteilles et mettez-les dans un endroit sec.



### Sirop d'Orgeat.

Faites une pâte d'amande dont un tiers d'amandes amères sur deux d'amandes douces et sans ajouter le sucre, mais simplement quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger pour empêcher la pâte de tourner en huile ; pesez cette pâte ou pesez les amandes avant, faites cuire le double de sucre au boulé, jetez votre pâte dedans et ne la laissez pas bouillir, couvrez-la afin que l'infusion se fasse bien et passez à la chausse, pesez votre sirop ; s'il n'avait pas 32 degrés, ajoutez un peu de sirop plus fort, mais ne le remettez pas au feu et mettez-le en bouteilles, que vous bouchez dès qu'il est froid ; mettez votre sirop dans un endroit sec. On peut tordre les amandes ou s'en servir dans une crème frangipane afin de les utiliser.

*Observation.* — Comme l'amande renferme en son essence un corps gras qui pousse le sirop à se décomposer, même lorsque les bouteilles sont bien bouchées, on peut leur faire subir une ébullition au bain-marie de quelques minutes et les laisser refroidir dans l'eau, les égoutter et les mettre à la cave. De temps en temps on regarde si le sirop ne se divise pas et on retourne la bouteille sens dessus dessous sans trop l'agiter, à moins que ce ne soit pour s'en servir, alors l'orgeat paraît plus blanc lorsqu'il est agité.

### Sirop de Groseilles.

Écrasez vos groseilles et passez-en le jus sur un tamis de soie, mettez-le à la cave pendant vingt-quatre heures, passez le jus fermenté à la chausse, pesez-le et mettez-le au feu avec le double de sucre, écumez et lorsque votre sirop est clair pesez-le ; s'il marque 32 degrés, retirez-le, passez-le à la chausse, versez-le dans vos bouteilles et, dès qu'il est froid, bouchez-le et mettez-le dans un endroit sec.

*Observation.* — On peut faire cuire le sucre au boulé ou à la plume et verser son jus lorsqu'il a atteint ce degré,

l'écumer et, dès qu'il est clair, le passer à la chausse après l'avoir pesé.

### **Sirop de Groseilles framboisé**

Mélangez un quart de framboises sur trois quarts de groseilles de Hollande, écrasez-les, passez le jus au tamis, mettez-le à la cave, couvrez-le et laissez-le fermenter jusqu'au lendemain, à la même heure, passez le jus à la chausse, pesez-le, mettez-le dans une bassine avec le double de sucre, écumez-le et, dès qu'il est clair, pesez-le ; s'il marque 32 degrés, passez-le à la chausse et remplissez-en vos bouteilles ; bouchez votre sirop lorsqu'il est froid et mettez-le dans un endroit sec pour vous en servir au besoin.

### **Sirop de Framboises pur.**

Mettez vos framboises à la cave, écrasez-les et laissez-les cuver sans les passer, puis vous les passez, pesez le jus et le mettez dans une bassine avec le double de sucre, faites cuire, écumez et lorsque votre sirop est clair pesez-le, passez-le à la chausse s'il comporte 32 degrés et mettez-le en bouteilles, bouchez votre sirop lorsqu'il est froid et mettez-le dans un endroit sec.

*Observation.* — On peut aussi passer le jus, le laisser fermenter, faire cuire le sucre au soufflé et y verser le jus de framboises, l'écumer et, dès qu'il est clair, le passer à la chausse et le mettre en bouteilles.

### **Sirop d'Azeroles.**

Pilez vos azeroles avec leurs noyaux, laissez cuver cette purée à la cave, passez-la au travers d'un linge pour en bien extraire le jus, passez celui-ci à la chausse et pesez-le. Mettez dans une bassine le double de sucre et faites-le cuire au perlé, ajoutez-y votre jus d'azeroles et dès que votre sirop blanchit, écumez-le, passez-le à la chausse s'il a 32 degrés et mettez-le en bouteilles. Lorsqu'il est froid, bouchez-le et mettez-le dans un endroit sec.

*Observations générales.* — Les sirops de vinaigre au jus de groseilles, au jus de cerises, de merises, de mûres sauvages, etc., se font par le même principe.

On peut aussi faire des sirops aigres avec les verjus et le jus de citron et les parfumer par infusion.

On fait encore des sirops au vin de Frontignan, Muscat, Malaga, en incorporant également soit des jus de citron, verjus ou du vinaigre ; le principal est de doubler l'acide sur le fruit et de donner au sirop 32 degrés afin qu'il se conserve.

On doit toujours employer des fruits mûrs pour les sirops, et l'on peut remplacer avec avantage le sucre raffiné par la cassonade, parce que celle-ci se cristallise moins.

On emploie également avec succès des sirops de gluten, ce qui a pour objet de rendre le sirop épais avec moins de sucre.

Lorsqu'on sert ces sortes de sirops, il faut avoir soin de remettre la bouteille au frais, afin que le sucre ne se cristallise pas.

Tous les sirops se servent ordinairement comme rafraîchissements ; mais on peut en faire des sauces d'entremets ou anglaises, des glaces, sorbets ou gramolates, en les réduisant au degré indiqué dans chacun de ces articles.

On peut mettre en conserve un sirop de punch lorsqu'il a le degré désigné (32°).

Le sabaillon se sert également comme sirop, mais alors on augmente la quantité de liqueur spiritueuse ; c'est ce que dans le Nord, en Belgique et en Hollande, l'on nomme l'Avocat borgne. On peut ne pas faire mousser et le lier comme une anglaise avant d'y incorporer le cognac, le rhum ou le kirsch. On peut aussi y incorporer du marasquin avec le kirsch, mais jamais seul.

Il faut observer que 32 degrés est le degré chaud, et 37 degrés le degré froid, autrement dit le degré du grand lissé.

# RATAFIAS

---

## **Brou de Noix.**

Broyez cinquante cerneaux bien tendres, mettez-les dans un vase avec quelques clous de girofle et une petite muscade râpée, versez dessus deux litres de bonne eau-de-vie, bouchez votre vase et laissez infuser votre brou de noix pendant un mois; pressez cette liqueur, passez-la à la chausse et ajoutez une livre de sucre ou un demi-litre de sirop cuit au lissé.

*Autre manière.* — Lorsque votre brou de noix est infusé dans l'eau-de-vie, passez-le, incorporez votre sucre et laissez-le reposer pendant quelques mois, décantez-le, filtrez-le et mettez-le en bouteilles; bouchez votre ratafia avec soin chaque fois que vous vous en servez et mettez-le dans un endroit sec.

## **Cassis de Dijon.**

Écrasez un kilogramme de cerises et merises avec leurs noyaux, sans presser le jus, avec autant de cassis de Bourgogne et une poignée de feuilles de ces derniers, ajoutez un peu de cannelle et de girofle et faites infuser le tout dans trois litres de bonne eau-de-vie à 25 degrés; mettez votre infusion à la cave pendant huit jours, passez votre infusion en pressant le marc sur un tamis, passez ce jus à la chausse, ajoutez-y un litre de sirop cuit au lissé ou 875 grammes de sucre, le mettez en bouteilles et à la cave pendant un mois, après quoi vous le passez de nouveau à la chausse et cette fois le remettez en bouteilles pour vous en servir au besoin.

### Ratafia de Noyaux.

Faites infuser une livre d'amandes d'abricots et de pêches mondées dans cinq litres d'eau-de-vie à 24 degrés pendant huit jours, passez votre infusion, ajoutez deux livres de sucre cuit au lissé; passez votre ratafia à la chausse et mettez-le en bouteilles.

*Observation.* — On peut aromatiser le ratafia de noyaux soit à la vanille, soit à la cannelle, mais le goût de noyau est de beaucoup préférable. Si l'on broie les noyaux avec les amandes mondées, le parfum est plus exquis, plus fin. On fait aussi de l'eau de noyau avec la cerise, la merise, le bigarreau; le noyau de la mirabelle a également un très bon goût.

### Ratafia de Genièvre.

Mettez infuser une livre de baies de genièvre dans cinq litres d'eau-de-vie à 24 degrés, avec un peu de clous de girofle et de cannelle, un peu de coriandre; après douze jours d'infusion, passez votre infusion, ajoutez-y deux livres et demie de sucre cuit au lissé, agitez de temps en temps votre ratafia et passez-le à la chausse; au bout de 48 heures, mettez-le en bouteilles, bouchez-le et placez-le dans un endroit sec.

Vous pouvez composer le genièvre ou le faire simple en retranchant une partie des aromates ou en y ajoutant de l'anis.

### Ratafia d'Épine-vinette.

Opérez comme pour le genièvre, mais n'y mêlez jamais ni coriandre, ni anis et observez de faire ces ratafias à froid.

### Ratafia de Cerises.

Opérez comme pour le ratafia de merises. Vous pouvez ajouter quelques poignées de feuilles de pêches, un peu de macis ou de coriandre. On aromatise suivant le goût

de l'amphitryon sans détruire le bouquet principal du fruit. On peut également, dans le ratafia de cerises, ajouter un peu de mûres sauvages ou de jus de groseilles en proportionnant ces jus de fruits en très petite quantité afin de laisser dominer le jus de cerises. On peut encore ajouter un demi-litre de bon kirsch ou de l'eau de noyaux de merises, lorsqu'on filtre la liqueur pour la mettre en bouteilles.

### **Ratafia composé.**

Pesez autant de cerises ou merises que de groseilles et moitié moins de framboises, mûres ou cassis, pressez le jus, pesez-le, ajoutez presque autant de sucre et le double d'eau-de-vie, et après huit jours d'infusion, décantez et filtrez votre ratafia, mettez-le en bouteilles et dans un endroit sec.

On peut faire macérer le fruit ou le jus avec l'eau-de-vie seulement et ne mettre le sucre que pour le terminer ; dans ce dernier cas, on emploie le sucre au lissé.

### **Ratafia de Mûres.**

Mettez autant de mûres que de framboises et ajoutez-y un panier de mûres sauvages ou de framboises ; mettez-les macérer à la cave pendant huit jours avec le double d'eau-de-vie, quelques aromates, tels que : clous de girofle, cannelle, macis ou coriandre ; passez votre infusion, pesez le jus, ajoutez autant de sirop cuit au lissé, ou si vous mettez du sucre, laissez reposer la liqueur ; décantez-la et filtrez-la à la chausse, mettez votre ratafia en bouteilles et dans un endroit sec. On peut mettre quelques poignées de feuilles de ronces, de framboisier ou de cerisier ; de même on peut remplacer le jus de groseilles par le jus de cerises ou merises et, dans ce cas, doubler la quantité de mûres.

### **Ratafia de Groseilles.**

Passez vos groseilles au tamis, mettez le jus à la cave avec le double d'eau-de-vie à 24 degrés, quelques aromates ; laissez macérer huit jours, passez votre infusion et ajou-

tez-y autant de sucre que de jus de fruits ou la même quantité de sirop cuit au lissé; laissez reposer votre ratafia, décantez-le, filtrez-le, mettez-le en bouteilles et dans un endroit sec.

On peut faire tous ces genres de ratafias d'une seule opération, c'est-à-dire mettre le jus, l'eau-de-vie et le sucre avec les aromates, laisser infuser un peu plus longtemps, décanter et filtrer la liqueur, la mettre en bouteilles et dans un endroit sec

*Observation générale.* — On peut faire des infusions de courgelles, azeroles, nèfles, prunelles, cinnelles, cédrat, angélique, par les mêmes principes, on bien encore des infusions de fleurs, telles que : jasmin, violettes, œillets, fleurs de citronnier, d'oranger, etc., etc., en faisant infuser ces fleurs dans votre sucre au moment où il touche au degré du lissé et en laissant macérer le tout dans l'eau-de-vie pendant un mois avec les aromates ordinaires, à moins que vous ne vouliez obtenir que l'essence principale de la fleur dont est composé votre ratafia. Décantez, filtrez à la chausse et versez dans vos bouteilles, que vous mettez dans un endroit sec.

### **Ratafia de Malaga.**

Broyez deux kilogrammes de raisins secs de Malaga, mettez-les dans un vase avec quatre litres d'eau-de-vie à 24 degrés, laissez infuser quinze jours avec un peu de cannelle, macis et de clous de girofle, passez votre infusion, en la pressant le plus possible, ajoutez-y deux kilogrammes de sucre candi, laissez la liqueur reposer, décantez-la et filtrez-la, mettez-la en bouteilles et dans un endroit sec.

*Observation.* — Les ratafias de raisins de Corinthe et de Smyrne se font par le même principe, c'est-à-dire autant de sucre que de fruits et le double d'eau-de-vie.

### **Ratafia de Muscat noir.**

Égrenez votre raisin, écrasez-le, passez-en le jus au

tamis, puis à la chausse, mettez-le avec autant d'eau-de-vie dans un vase pendant huit ou dix jours, ajoutez autant de sucre cuit au lissé, décantez, filtrez à nouveau et mettez votre ratafia en bouteilles dans un endroit sec. Autant que possible faites toujours cuver les fruits à la cave et les infusions de fleurs dans un endroit chaud.

Le ratafia de muscàt blanc ou gris se fait de même que ci-dessus.

### **Ratafia italien.**

Faites infuser deux onces de fleurs de citron, autant de fleurs d'oranger, un bâton de cannelle, quelques clous de girofle, un peu de macis, de coriandre et le zeste d'un cédrat dans trois litres de trois-six pendant vingt quatre heures, faites une infusion de thé, en faisant cuire votre sirop à 32 degrés, et, lorsque cette infusion sera terminée et refroidie, opérez le mélange, passez votre ratafia à la chausse, mettez-le en bouteilles et dans un endroit sec.

Vous pouvez colorer légèrement cette composition, soit au carmin ou à la cochenille.

### **Quinquina anglais.**

Mettez infuser deux cents grammes de quinquina en bâtons dans un litre d'eau-de-vie pendant quinze jours, ajoutez deux litres de bon vin de Malaga et un quart de sirop cuit au lissé, passez votre quinquina à la chausse ou au filtre de papier et mettez-le en bouteilles dans un endroit sec.

### **Quinquina français.**

Mettez infuser cent grammes de quinquina en bâtons dans une demi-bouteille de bon cognac pendant quinze jours, ajoutez une bouteille de vin de Bordeaux, laissez-le reposer encore huit jours, passez-le au filtre et mettez-le en bouteilles sans le sucrer. Ce quinquina est tonique et bienfaisant.

### **Quinquina suisse.**

Faites infuser cinquante grammes de quinquina avec



autant d'absinthe majeure sèche dans un litre de bon cognac pendant quinze jours, ajoutez un kilogramme de sucre ou un litre de sirop cuit au lissé, et trois litres de bon vin d'Yvorne ; décantez votre liqueur, filtrez-la et mettez-la en bouteilles. Cette liqueur est tonique et bien-faisante lorsqu'on en prend un petit verre par jour avant le repas ou à jeun.

### **Ratafia d'Espagne.**

Mettez infuser le zeste de deux cédrats, deux citrons, deux oranges et les pépins de deux grenades broyés, avec une poignée de fleurs de citronnier, d'oranger, un bâton de cannelle, douze clous de girofle, un peu de macis et de coriandre dans deux litres de bonne eau-de-vie pendant vingt-quatre heures, faites cuire deux livres de sucre au lissé, et, lorsque vous aurez filtré votre infusion, vous opérerez le mélange que vous mettrez en bouteilles et dans un endroit sec.

### **Huile ou Crème de Cédrats.**

Distillez de l'esprit de cédrats, pesez-le, ajoutez le double de sirop cuit au lissé et mettez votre crème en bouteilles et dans un endroit sec.

### **Huile ou Crème d'Oranges.**

Distillez de l'esprit de fleurs d'oranger, pesez-le, ajoutez le double de sirop cuit au lissé et mettez votre crème en bouteilles et dans un endroit sec.

### **Huile ou Crème de Citrons.**

Distillez de l'esprit de fleurs de citrons, pesez-le, ajoutez le double de sirop cuit au lissé et mettez votre crème en bouteilles et dans un endroit sec.

*Observation.* — Toutes les crèmes peuvent se faire par ce principe, mais on peut encore procéder différemment. Levez le zeste de vos fruits, mettez-le infuser dans de

l'esprit-de-vin à 32 degrés pendant quinze jours et opérez le mélange de votre sucre cuit au lissé à raison d'une livre et demie par livre d'esprit.

On peut composer les crèmes en opérant le mélange du cédrat avec celui du citron, de l'orange, etc.

On peut faire des crèmes de cannelle, de macis, de coriandre, d'anis, de vanille par le même principe en faisant infuser à l'esprit et en doublant la quantité de sucre cuit au lissé ou seulement une livre et demie de sucre candi par livre d'esprit infusé.

### **Rossolis.**

Faites infuser cent grammes de fleurs d'oranger, un bâton de cannelle, quelques clous de girofle, un peu de macis et le zeste de deux cédrats dans trois litres d'esprit-de-vin à 32 degrés pendant trois jours; passez votre infusion, ajoutez cinq livres de sucre cuit au lissé, opérez ce mélange à froid, passez votre rossolis à la chausse et mettez-le en bouteilles et dans un endroit sec.

Vous pouvez colorer le rossolis à la cochenille ou au carmin, mais très légèrement.

# GELÉES DE CONSERVE

---

## Gelée de Pommes.

Essuyez bien vos pommes, coupez-les en quartiers et mettez-les dans une bassine avec assez d'eau pour qu'elles baignent, faites cuire à grande ébullition, passez le jus à la chausse ou simplement au tamis de soie, pressez légèrement vos pommes afin d'en obtenir le jus, et remettez ce jus dans la bassine avec une quantité égale de sucre concassé, faites cuire à la nappe et remplissez vos pots, que vous bouchez quand ils sont froids, comme il est indiqué à la Marmelade de pommes de conserve.

*Observation.* — On peut aussi faire cuire la gelée de pommes à part, et, la même quantité de sucre étant cuite au soufflé, vous opérez le mélange ; écumez et quelques minutes d'ébullition suffisent pour obtenir une gelée claire formant la nappe.

On peut aussi éplucher le fruit, mais la gelée a moins d'arome et sera toujours plus faible, attendu que la pelure de la pomme contient non seulement l'arome et le sucre, mais encore une quantité de gélatine supérieure à celle de la pulpe.

La pulpe de la pomme cuite pour gelée n'ayant plus aucun goût ne peut servir à rien en cuisine, et si, dans un ménage ou pour office, on tenait à l'employer, il faudrait y ajouter le sucre nécessaire et un arome quelconque, tel que cannelle ou zeste de citron, et la passer au tamis préalablement. De même il serait urgent de lui faire faire quelques minutes d'ébullition. Je ne saurais recommander l'emploi de cette pulpe, attendu qu'elle est d'une faible ressource et fort peu économique.

### Gelée de Coings.

Choisissez de beaux coings jaunes, essuyez-les avec soin, coupez-les en quartiers, enlevez les pépins, mettez-les dans une bassine avec assez d'eau pour qu'ils baignent ; faites-les cuire, passez le jus à la chausse ou simplement au tamis, pesez-le ; faites cuire la même quantité de sucre au soufflé, versez votre jus dedans, écumez, ajoutez un jus de citron et, dès que votre gelée forme la nappe, remplissez-en vos pots, que vous bouchez lorsqu'ils sont froids, comme il est indiqué à la Marmelade de pommes de conserve.

*Observation.* — Lorsque le jus est passé, vous pouvez faire cuire votre sucre dedans ; l'opération dure un peu plus longtemps, mais on arrive au même résultat qu'en cuisant le sucre au soufflé. Si votre gelée ne se dépouillait pas très bien, vous ajouteriez de l'eau blanche, c'est-à-dire un peu de blanc d'œuf battu avec de l'eau et un peu de citron.

On peut donner une teinte rosée à la gelée de coings à l'aide d'un peu de carmin ou de cochenille.

### Gelée de Groseilles.

Pressez vos groseilles sur un tamis afin d'en extraire tout le jus, pesez-le, mettez-le dans une bassine avec autant de sucre. Après l'avoir écumée, laissez-la cuire à la nappe ; écumez une dernière fois et mettez-la dans vos pots, que vous couvrez lorsqu'ils sont froids, comme il est indiqué à la Marmelade de pommes de conserve.

*Observation.* — On choisit généralement la belle groseille de Hollande et l'on fait un mélange d'un tiers de blanches sur deux tiers de rouges.

On peut passer le jus à la chausse, mais cela n'ajoute rien ni à la qualité ni à la beauté de la gelée.

On peut faire cuire le sucre au soufflé, y verser le jus du fruit et en dix minutes l'opération est terminée ; quelques minutes d'ébullition suffisent et le fruit conserve

d'avantage son parfum, la gélatine du fruit s'évapore moins et le résultat est meilleur.

### **Gelée de Groseilles framboisée.**

Mélangez un panier de framboises dans une corbeille de groseilles rouges et blanches, écrasez le fruit sur un tamis au-dessus d'une terrine, pesez le jus, mettez-le dans une égale quantité de sucre cuit au soufflé, écumez et après quelques minutes d'ébullition, lorsque votre gelée s'étend en nappe sur l'écumoire, vous la versez dans vos pots et couvrez ceux-ci dès qu'ils sont froids, comme il est indiqué à la Marmelade de pommes de conserve.

*Observation.* — On peut également mettre son sucre avec le jus de fruits dès le principe, écumer et faire cuire à la nappe. Généralement les écumes de gelées, surtout celles de groseilles et de framboises, servent d'entremets à l'office ou de goûter aux enfants.

Il faut avoir bien soin de ne pas laisser refroidir la gelée dans les bassines et de donner celles-ci à laver immédiatement, afin de n'encourir aucun désagrément, car il est arrivé souvent que la gourmandise a engendré des malheurs irréparables, c'est-à-dire que, sans se rendre compte, un enfant ou une domestique saucent leur pain dans la bassine lorsqu'elle est froide, au moment où personne ne les voit, et cette action est généralement suivie d'empoisonnement ou de coliques infernales.

### **Gelée de Framboises.**

Passez le jus de vos framboises au tamis, pesez-le, faites cuire votre sucre au soufflé, opérez le mélange, et dès que votre gelée forme la nappe, versez-la dans vos pots, que vous bouchez dès qu'ils sont froids, comme il est indiqué à la Marmelade de pommes de conserve.

*Observation.* — On peut aussi ne mettre que trois quarts de sucre par livre de fruits ou de jus et faire cuire le sucre avec le jus, écumer avec soin et dès que la gelée forme la nappe, la verser dans les pots. Il est bon d'en verser

un peu pour commencer, afin d'échauffer le verre ou la porcelaine, voire même la terre, afin de ne pas faire éclater le pot, surtout pour la confiture de cerises qui est d'une chaleur incroyable.

### **Gelée de Bar.**

Égrenez vos groseilles, enlevez les pépins à l'aide d'une plume d'oie taillée en plume; faites cuire votre sucre au soufflé, jetez le fruit dedans, écumez et après quelques minutes d'ébullition, vous voyez si elle forme la nappe; remplissez-en vos pots et couvrez-les lorsqu'ils sont froids, comme il est indiqué à la Marmelade de pommes de conserve.

## GLACES ET GRAMOLATES

Les glaces exigent beaucoup de soins de la part des praticiens. Choisissez, pour les travailler, un endroit frais et sec, sans humidité et sans courant d'air. Ayez, autant que possible, une auge en pierre ou un baquet pour piler votre glace, un ou plusieurs seaux percés d'un trou qu'on bouche avec une bonde et indispensable pour laisser écouler l'eau que produit la fonte de la glace lorsque la température s'élève ; ce qui arrive dès que le salpêtre tombe au fond du seau. Choisissez du bon salpêtre dur et foncé, on le reconnaît à la grosseur du grain, et lorsqu'on ne peut s'en procurer, le sel marin peut le remplacer.

Pour garnir une sorbetière, on place dans le fond du seau un morceau de glace sur lequel doit pivoter la sorbetière ; on place celle-ci vide, mais garnie de son couvercle, sur cette glace, et après avoir pilé la quantité de glace nécessaire pour garnir le seau, on prend une pelle, on forme une nouvelle couche semblable sur ce salpêtre et ainsi de suite jusqu'à ce que le seau soit presque plein, tassez votre glace de manière qu'elle fonde le moins vite possible ; essayez de tourner votre sorbetière en lui donnant une impulsion de droite à gauche ou de gauche à droite, si vous vous servez de vos deux mains. Alors vous découvrez votre sorbetière, l'essuyez bien en dedans et y versez l'appareil que vous désirez glacer ; vous le recouvrez et commencez à faire tourner votre sorbetière sur elle-même pendant quelques minutes, vous l'ouvrez de temps en temps, et, à l'aide d'une spatule, vous détachez la glace qui se forme autour des parois intérieures ; lorsque votre glace a acquis une certaine consistance, vous la travaillez davantage afin qu'elle devienne lisse, et cela, en continuant de tourner la sorbetière de la main gauche, tandis que la main droite manie la spatule en

sens inverse afin de détacher constamment la glace qui se forme sur les parois.

Lorsque votre glace est terminée, si vous devez la conserver quelques instants dans la sorbetière, il faut faire égoutter l'eau et ressangler votre sorbetière comme vous l'avez sanglée la première fois, c'est-à-dire remettre de la glace pilée et du salpêtre, et envelopper votre seau d'une couverture de laine afin d'empêcher l'air de faire fondre votre glace.

Si, au contraire, vous devez former une bombe de votre appareil, vous sanglez un petit seau avec le moule, vous garnissez celui de votre appareil, le fermez hermétiquement afin que le salpêtre puisse y pénétrer et le recouvrez d'une couche de glace pilée et d'une poignée de salpêtre; enveloppez ce petit seau d'un torchon de laine et mettez-le dans un endroit frais et sec jusqu'au moment de le démouler. Si vous devez détailler le contenu de votre sorbetière en un temps indéterminé, ne sanglez que le tour afin de pouvoir la déboucher à volonté et dresser soit des rochers, soit des gramolates ou des sorbets, voire même des mousses, suivant le travail que vous avez à faire.

Si vous voulez de petites glaces, ayez soin d'avoir soit une cave à glacer (caisse en fer-blanc servant à la congélation des biscuits et des petites glaces pour coquilles), soit une glacière ou timbre dont la température soit assez basse pour empêcher qu'elles ne fondent. Enveloppez-les chacune d'une double feuille de papier afin que le salpêtre ne puisse pénétrer dans vos glaces.

Voir les observations que nécessite chaque glace en particulier.

Suivant le temps, on doit plus ou moins sangler les glaces, c'est-à-dire forcer sur le salpêtre et piler la glace un peu moins fin; car s'il fait un temps mou, humide, la glace fond beaucoup plus vite et la composition prend moins vite que s'il fait un temps sec; dans ce dernier cas, on peut économiser sur la matière en opérant un peu plus tard, et l'on force la glace à fondre en la pilant plus fin et en l'enfonçant souvent afin que l'eau, qui se trouve au fond du seau, lui communique sa température.

C'est principalement l'hiver, lorsqu'il gèle, qu'il faut



avoir soin de faire fondre la glace; on peut, au besoin, s'approcher du foyer, car si la glace ne fond pas, la matière à glacer ne saurait se congeler d'une manière satisfaisante.

*Observation sur le sanglage des glaces.* — Il est de toute importance, lorsqu'une glace est prise à la sorbetière et que l'on a moulé une bombe, une madeleine ou de petits moules de glace, de ne sangler la glace d'eau que proportionnellement à la durée que l'appareil doit rester congelé. Il en est de même des dames-blanches, des parfaits, des mousses, des biscuits; c'est-à-dire que si l'on sait à quelle heure une glace doit être servie et que l'on soit obligé de la faire d'avance, soit pour un motif quelconque, comme lorsqu'on est seul, il est bon de ne pas trop sangler; la meilleure proportion que j'aie pu observer, serait que pour trois heures une poignée de sel marin, pour deux heures deux poignées et pour une heure trois poignées suffisent, c'est-à-dire que plus on est pressé, plus il faut sangler, et plus on frappe d'avance moins il est nécessaire de sangler, parce qu'alors la surface de la bombe est trop ferme, trop congelée et par conséquent moins fondante, moins moelleuse. Il est bon également, pour les parfaits ou les mousses, de frapper un bain-marie et de placer son moule dans ce dernier afin que l'effet de la congélation soit moins rapide: ce qui n'empêche pas de couvrir de glace les moules ainsi doublés et de recouvrir cette glace d'un linge ou plutôt d'une couverture de laine.

### **Manière de frapper le Champagne.**

Pilez votre glace, mélangez-y le salpêtre nécessaire, environ un cinquième de la quantité de glace que vous employez; c'est même beaucoup, cela dépend du temps, car pour quatre livres de glace on n'emploie guère qu'une demi-livre de salpêtre. Placez votre bouteille, après avoir cassé les fils de fer dans votre petit seau; sanglez-la de couches de glace et salpêtre mêlés, et lorsque le feu du vin est apaisé, vous coupez les ficelles et enlevez le bouchon.

Recouvrez votre glace d'un torchon de laine mouillé et placez votre champagne dans un endroit chaud afin de déterminer la fonte de la glace. Trois quarts d'heure après vous servez; il n'y a plus que la partie spiritueuse se trouvant au centre de la bouteille qui reste fluide. Si l'on tient à ce que le champagne tombe en neige dans les verres, il suffit de passer un petit fouet de fil d'argent dans le goulot de la bouteille, de le faire rouler vivement entre les deux mains, et toutes les parties qui adhèrent aux parois viennent se mêler à la partie spiritueuse. Cette opération ne se fait qu'au moment de servir, mais rien n'est plus agréable que de savourer cette mousse; ce genre de sorbets tient des gramolates et des sorbets sans aucune des falsifications que ces derniers exigent.

On peut aussi obtenir du champagne à la glace sans le frapper, sans salpêtre : on pile la glace très fin et on enveloppe la bouteille dedans, mais en ayant soin d'enlever le bouchon dès qu'il est rafraîchi et en plaçant la bouteille dans une position perpendiculaire et près du foyer.

Il faut un peu plus de temps nécessairement qu'avec le salpêtre; avec ce dernier, en l'approchant du feu, trois quarts d'heure suffisent; autrement il faut une heure.

### **Carafes frappées.**

Pilez votre glace, ajoutez-y un peu de salpêtre entre chaque lit, et faites entrer vos carafes à peu près aux deux tiers, couvrez la surface de la glace d'une couche de salpêtre et laissez-les près de deux heures. On peut activer en les couvrant d'une couverture de laine ou d'un torchon mouillé.

### **Des Glaces Françaises.**

On distingue les glaces françaises des glaces italiennes, des gramolates et des sorbets en ce que le lait, la crème et les œufs en forment la base principale, tandis que les glaces italiennes et espagnoles se composent en partie de sirop et de jus de fruits. Néanmoins, en France, nous avons obtenu, en imitant le travail italien et espagnol, des glaces dont les nuances quoique différentes ont un mérite

réel. Nous lions nos sirops à l'aide de jaunes d'œufs, comme dans le parfait par exemple, ce qui rend la glace fondante et moelleuse, ou bien encore nous employons la meringue suisse ou l'italienne pour former diverses compositions dont le résultat est supérieur telles, que la dame-blanche, la madeleine, etc.; sans rien ôter des qualités des glaces italiennes, car nous les fabriquons également; j'ai voulu établir une petite distinction que comprendront les vrais gourmets.

Pour faire de bonnes glaces, il est essentiel de ne pas être trop limité sur la dépense; les parfums comme les compositions elles-mêmes coûtent fort cher, à moins que l'on ait une partie des produits chez soi; j'entends les œufs, la crème, la glace, etc., comme dans un château approvisionné par la ferme.

### Anglaise.

L'anglaise est un appareil qui sert à faire les glaces à la française, aussi bien que les crèmes et les bavares. Mettez dans une casserole ne servant qu'au laitage et toujours bien étamée, huit jaunes d'œufs, trois quarts de sucre, un litre de bonne crème et un moule à dariole de sucre vanillé ou tout autre parfum; mettez votre crème ou plutôt votre appareil sur un feu modéré, ne la quittez pas un instant; appuyez au fond de la casserole à l'aide d'une spatule en imprimant un mouvement de va-et-vient jusqu'à ce que votre appareil soit lié, c'est-à-dire qu'il glace la surface de la spatule; alors vous retirez votre anglaise du feu, la passez à l'étamine et la vannez jusqu'à ce que la plus grande chaleur soit passée; cet appareil étant glacé sans être congelé sert de sauce dans divers entremets et même avec les asperges en glaces.

*Observation.* — Il est même nécessaire, afin que les germes des œufs n'empêchent cette opération d'arriver à bonne fin, de passer l'appareil sitôt que le sucre est fondu, ce qui n'empêche pas de le passer une seconde fois, mais la première fois une passoire suffit. Cet appareil, lorsqu'il est froid, doit être versé avec précaution dans la sorbe-

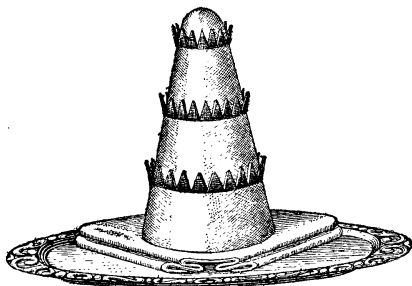
tière, afin que si l'on ne tient pas à ce que les grains de vanille se trouvent dans la glace, ces derniers puissent rester au fond du vase.

On peut également employer les gousses si l'on n'a pas de sucre vanillé; le résultat est absolument le même.

### **Glace à la Vanille (bombe).**

L'appareil de la glace à la vanille se prépare exactement comme l'anglaise. (Voyez la manière de travailler les glaces à l'article *Glace*. Voir *fig.* 162.)

*Observation.* — Toutes les glaces se font par le même principe. On varie le parfum que l'on incorpore dans l'an-



Bombe à la vanille (fig. 162).

glaise avant de faire prendre l'appareil sur le feu : les pistaches, les amandes, le café, les zestes de citron, d'orange ou de mandarine, ainsi que tous les parfums comestibles, de même on peut les praliner aux amandes torréfiées ou au nougat pilé et tamisé pas trop fin.

### **Glace aux Pistaches.**

Pilez une demi-livre de pistaches mondées et bien vertes, ajoutez un atome de vert d'office, passez cette pâte à l'étamine ou au tamis de soie, et incorporez-la dans une anglaise, que vous faites glacer comme il est prescrit.

### **Glace aux Avelines.**

Mondez vos avelines, pilez-les, mettez-les à infuser

dans un litre de lait bouillant, passez celui-ci à l'étamine, liez-le comme une anglaise et glacez-le suivant ce qui est indiqué.

### **Glace aux Amandes brûlées ou simplement grillées.**

Faites griller vos amandes hachées, pilez-les, faites-les infuser dans un litre de lait bouillant et liez ce lait comme il est indiqué pour l'anglaise; opérez comme il est prescrit pour faire glacer.

*Observation générale.* — On peut rendre toutes les glaces à la crème plus légères en incorporant, lorsqu'elles commencent à se congeler, une partie de crème fouettée très ferme.

On peut les rendre plus fines et plus moelleuses en incorporant une partie de meringue suisse ou italienne parfumée de même que la glace.

On peut former des bombes panachées, c'est-à-dire de différentes couleurs et de différents parfums, en mettant dans le moule à bombe deux petites cloisons en fer-blanc, que l'on retire lorsque les différentes glaces sont dans leurs cases respectives; alors on sangle le moule, on le couvre d'une feuille de papier blanc et de son couvercle et on l'enterre sous une couche de glace pilée et mêlée de salpêtre et on le laisse ainsi jusqu'au moment de le démouler.

Il y a une exception pour les parfaits et les bombes dames-blanches.

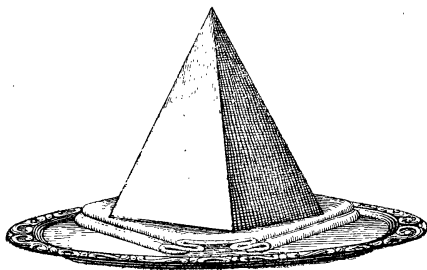
### **Bombe mexicaine.**

Faites cuire du sucre au gros boulé, jetez un quart d'amandes dans votre sucre sans les monder, laissez cuire au cassé presque au sucre d'orge, vanillez légèrement, laissez refroidir cet appareil sur un plafond huilé: pilez et faites passer au tamis fin; incorporez cette pâte dans une anglaise, faites glacer; chemisez-en un moule à bombe et garnissez l'intérieur d'une glace au chocolat (voir le *Parfait au chocolat*). Enterrez votre bombe dans

la glace deux ou trois heures et servez sur une serviette pliée à cet effet.

### Pyramide de Glaces variées.

Frappez un moule triangulaire, placez les feuilles qui doivent former les compartiments, remplissez de trois glaces différentes; pistaches, vanille et framboises. On

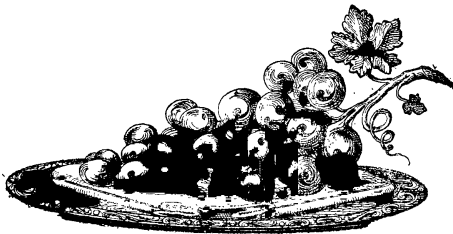


Pyramide de glaces variées (fig. 163).

peut garnir chacune de ces glaces de fruits frais ou confits suivant le goût de l'amphitryon, enterrez votre moule bien luté dans la glace mêlée de salpêtre jusqu'au moment du service. Démoulez sur une serviette pliée à cet effet. (Voir fig. 163.)

### Raisin en Glace.

Faites une glace au vin muscat ou au malaga, frappez un moule à raisin, garnissez-le de votre appareil glacé,



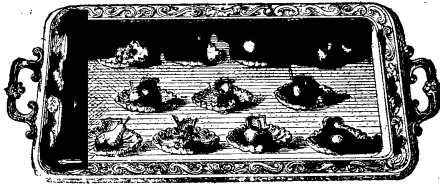
Raisin en glace (fig. 164).

enterrez-le de nouveau dans la glace mêlée de salpêtre; préparez une branche en sucre tors et quelques liserons

de vigne en sucre filé ainsi qu'une feuille en sucre au cassé, démoulez votre raisin sur une serviette pliée à cet effet ; adaptez-y votre branche, soudez les liserons et la feuille et servez. (Voir *fig. 164.*)

### Coquilles garnies de Fruits.

Préparez autant de moules que vous aurez d'invités, frappez-les, garnissez-les des glaces différentes, enterrez-les dans la glace mêlée de salpêtre jusqu'au moment du



Coquilles garnies de fruits divers (*fig. 165.*)

service. Dressez-les au fur et à mesure que vous les démoulez sur un plateau garni de coquilles en argent ou en porcelaine avec une petite cuillère à côté de chaque fruit. Variez les nuances autant que possible. (Voir *fig. 165.*)

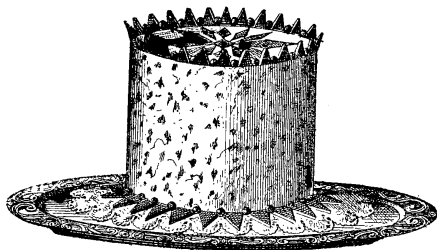
### Bombe Nesselrode.

Faites une purée de marrons, incorporez-la dans une anglaise au marasquin ou vanillée, ajoutez deux onces d'angélique, autant de cédrats coupés en petits dés, et un quart de raisins de Smyrne et Corinthe mêlés et cuits préalablement dans un sirop à 32 degrés ; faites prendre votre glace comme il est prescrit, ajoutez un peu de crème fouettée ; garnissez-en un moule conique, enterrez celui-ci dans la glace pilée, mêlée de salpêtre, et après l'avoir fermé hermétiquement, vous le couvrez de glace salpêtrée jusqu'au moment du service ; servez à part une sauce au marasquin mi-prise.

### Madeleine (*aux fruits*).

Faites une infusion de bon moka dans un sirop à

21 degrés, incorporez des fraises, des dés d'ananas, des raisins de Malaga épierrés, cuits dans un sirop à 30 degrés, un peu d'angélique et de cédrat et faites glacer le tout comme une glace ordinaire, garnissez-en un moule uni

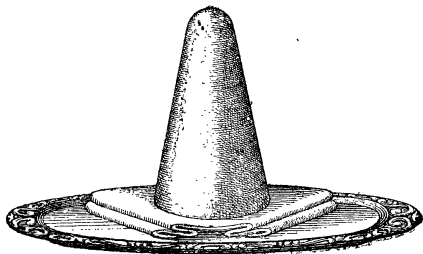


Mazarine aux fruits (fig. 166).

dit à la charlotte, enterrez-le, après l'avoir couvert de papier blanc et de son couvercle, dans la glace pilée et mélangée de salpêtre, et lorsque vous le dresserez, décorez le fond qui se trouvera être le dessus, à l'aide de fruits confits ou frais, mais également glacés, et servez. (Voir fig. 166.)

### .Dame-Blanche.

Prenez quatre blancs d'œufs de meringue suisse sur un feu doux ; lorsqu'elle sera bien prise, continuez de la fouetter jusqu'à ce qu'elle soit presque froide ; incorporez



Dame-blanche suisse (fig. 167).

alors un demi-litre de crème fouettée bien ferme et bien vanillée ; remplissez-en un moule conique uni ou cannelé dit : à bombe ; couvrez-le d'une feuille de papier et de son couvercle ; enterrez-le dans un seau de glace pilée mêlée



de salpêtre, jusqu'au moment de le démouler. Si vous avez trois heures devant vous, n'employez que très peu de salpêtre, votre bombe sera plus moelleuse, plus suave et plus fondante. Beaucoup de praticiens font la dame-blanche avec du riz vanillé additionné de crème fouettée et garnissent la bombe de fruits confits ramollis à l'eau tiède et liés d'une marmelade d'abricots vanillée. (Voir fig. 167).

*Observation.* — On peut aussi faire cet appareil en cuisant le sucre au soufflé, en le versant sur les blancs fouettés et en y incorporant la vanille d'abord et la crème fouettée ensuite, on obtient le même résultat ; il est bien entendu que l'appareil doit être presque froid avant d'y incorporer la crème fouettée.

Cet appareil peut être employé pour fourrer une bombe panachée ou pour garnir un châteaubriant.

### **Suprême de Fruits glacé au Champagne.**

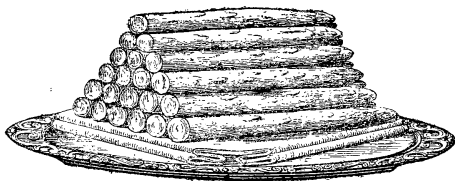
Après avoir préparé vos fruits tels que : fraises, framboises, raisins de Fontainebleau, tranches de mandarines parées à vif, reines-Claude sans noyaux, angélique, cédrat et cerises confites, le tout saupoudré de sucre vanillé, acidulé de jus d'orange, mêlé de jus de citron bien mur, et arrosé de bon champagne et d'un petit verre de cognac surfin, faites glacer légèrement. D'autre part, chemisez un moule à charlotte de bonne gelée au champagne, à l'eau-de-vie de Dantzick ; lorsque le fond est pris, placez une douille étamée et légèrement huilée (d'huile d'amandes douces), au centre ; remplissez le moule de gelée et laissez prendre sur glace. Au moment où la gelée est ferme, videz la douille de la glace et versez-y vivement un peu d'eau chaude, enlevez la douille immédiatement afin de ne pas laisser fondre votre gelée, remplissez ce vide de tous vos fruits glacés, et enterrez votre moule dans de la glace pilée jusqu'au moment du service. Démoulez en passant le moule à l'eau chaude, et en le renversant vivement sur une serviette pliée à cet effet.

*Observation.* — Tous les pains de fruits soit de fraises,

de framboises, d'abricots, de pêches, d'ananas, de purée de marrons, etc., se moulent de la même façon ; on emploie du sirop à 35 degrés ou du sucre en poudre, pour les purées de fruits que l'on tient sur glace, en les remuant à la spatule de temps en temps jusqu'au moment de les verser dans l'intérieur du moule chemisé. On peut chemiser l'appareil à bavarois au citron, à l'orange, à la vanille, au marasquin, etc., etc., au chocolat, suivant la garniture du pain ; on peut encore décorer la chemise.

### Asperges à la Saint-Charles.

Faites trois glaces différentes : une à la vanille, une plus petite quantité aux pistaches et une plus petite encore au vin de Malaga. Dressez vos moules à asperges en faisant figurer la glace au vin de Malaga, comme représentant les petites feuilles violettes et la pointe des asperges ; placez ensuite la glace pistaches pour former les têtes jusqu'au quart, et terminez de remplir les branches ou le moule de chaque asperge à l'aide de la glace vanille ; fer-



Asperges en glace (fig. 168).

mez le moule afin de bien souder les deux moitiés ensemble ; enveloppez-les de papier et entourez-les dans la glace pilée de salpêtre ; faites glacer, sans la faire congeler, une anglaise au marasquin, que vous servirez dans une saucière en même temps que les asperges à la Saint-Charles que vous dresserez, au fur et à mesure que vous les démoulez, en mettant toutefois une petite feuille de papier brodée autour de chaque asperge afin qu'en les prenant les convives soient moins susceptibles de les casser.

Cet entremets glacé se sert généralement en surprise,

c'est-à-dire que l'on prie la dame d'excuser le chef d'avoir oublié de servir les asperges ; personne n'ose d'abord y toucher en voyant la saucière, ce n'est que la bonne mine qui doit y engager ; car déjà l'on a savouré des entremets sucrés. (Voir *fig.* 168.)

### Bombe fourrée.

Chemisez un moule à bombe d'une glace à la vanille ou autre et placez au milieu une meringue italienne mélangée de crème fouettée bien vanillée, finissez de rem-



Bombe fourrée (*fig.* 169).

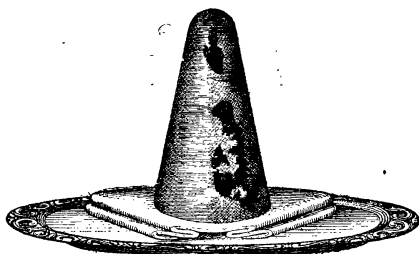
plir votre moule avec la glace à la vanille et faites glacer trois heures et demie, presque sans salpêtre.

On peut fourrer une bombe de toutes espèces de glaces, même de confitures ou de fruits glacés en opérant de même ; garnissez-la de meringues garnies de glaces différentes. (Voir *fig.* 169.)

### Parfait au Café.

Grillez ou brûlez une livre de bon moka ; faites-le infuser dans un litre de sirop à 31 degrés, laissez refroidir, passez-le à la chausse et après l'avoir lié avec seize jaunes d'œufs, passez-le à l'étamine ; remettez cet appareil dans un bassin de cuivre rouge placé sur une casserole d'eau bouillante, formant ainsi bain-marie ; fouettez votre appareil jusqu'à ce qu'il forme le ruban et qu'il ait à peu près doublé de volume ; retirez-le du feu, continuez à le fouetter afin qu'il ne retombe pas jusqu'à ce qu'il soit

froid ; incorporez alors un demi-litre de crème double fouettée bien ferme, et garnissez de votre appareil des moules à bombe unis et frappés à l'avance dans de la glace pilée presque sans salpêtre ; sitôt remplis, fermez vos moules hermétiquement à l'aide d'une feuille de papier et de leur couvercle ; enterrez vos moules dans cette glace pilée, couvrez-les d'une couverture de laine mouillée et



Parfait moka (fig. 170).

laissez-les au moins trois heures avant de les démouler, après quoi vous servez. (Voir fig. 170.)

*Observation.* — Le parfait mérite son nom, il est moelleux et suave, il n'est pas utile de le tremper dans l'eau chaude pour le démouler ; passez seulement un peu d'eau sur le moule, essuyez-le avec soin et plongez votre lame de couteau au milieu, tournez-la légèrement en tirant à vous et sitôt qu'il se détache, retirez votre lame de couteau et renversez le moule au-dessus d'une serviette pliée à cet effet. Unissez avec la lame de votre couteau le contour de cette bombe, qui est tellement fondante qu'elle ruisselle rien qu'au contact de la chaleur de la main qui tenait le moule, et servez sans attendre

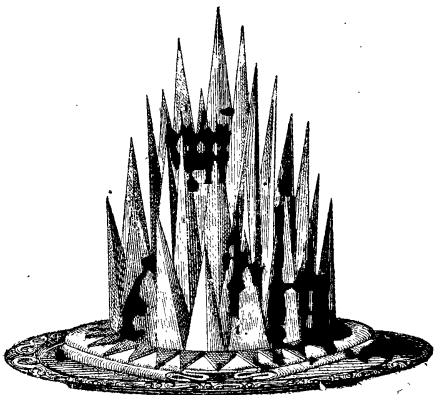
### **Bombe panachée.**

Lorsque vos glaces sont prises vous mettez une ou deux cloisons en fer-blanc dans un moule, vous remplissez ces deux ou trois compartiments de glaces différentes ; fermez le moule quelques instants et enterrez-le dans la glace sanglée de salpêtre, ouvrez votre moule, retirez les cloi-

sons, refermez-le et garnissez-le bien de glace pilée et salpêtre ; laissez-le ainsi jusqu'au moment du service ; démoulez et servez sur une serviette pliée à cet effet.

### Rochers multicolores.

Faites glacer diverses compositions bien fermes et prenez une cuillère longue que vous remplissez de glace, et à l'aide de votre couteau, vous formez les angles et coupez la base, vous déposez le premier fragment de rocher sur une serviette pliée à cet effet, vous garnissez votre cuillère ou une spatule d'une autre glace et opérez de même ; vous déposez ce second fragment à côté du premier et lorsque vous avez épuisé la collection de glaces



Rochers multicolores (fig. 171).

différentes vous décorez vos rochers à l'aide d'angélique, cédrat, chinois, cerises confites et de bonbons de couleur différentes. (Voir fig. 171.)

On peut encore procéder ainsi : ayez une cuillère longue et une spatule plate, remplissez la cuillère presque du double de sa contenance, coupez la surface triangulairement ; posez votre spatule sur un des côtés et détachez ce morceau de rocher de manière à pouvoir le poser sur la serviette comme une pyramide triangulaire dressée sur sa base. Décorez avec fraises, ananas, pistaches, amandes, angélique et cerises confites et continuez de dresser votre

rocher en mélangeant les couleurs avec le plus de goût possible, c'est-à-dire qu'entre la vanille et le citron, il y ait place pour la framboise ou pour la pistache, pour la rose ou la fraise, etc. On peut former toute une base d'aiguilles blanches et, entre chaque, intercaler les glaces vertes, rouges, etc.

*Observation.* — Les glaces de fruits, en général, demandent à être détachées souvent, mais il est essentiel de ne pas les travailler à la spatule avant qu'elles ne soient entièrement congelées.

1° Parce qu'elles blanchissent, perdent leurs couleurs ; et 2° parce qu'elles se liquéfieraient. Lorsqu'elles sont prises, travaillez-les légèrement, seulement afin de régulariser la couleur, parce que la glace qui touche les parois blanchit toujours un peu. Sauf ces deux observations, les glaces italiennes se travaillent comme les précédentes, l'appareil seul diffère.

Les bombes de fruits ou de toutes glaces à l'eau, dites à l'italienne, se font conformément aux descriptions indiquées pour les glaces à la française. On peut les panacher, en séparant les glaces à la crème des glaces italiennes par une petite cloison en fer-blanc que l'on enlève lorsque le moule est garni, afin qu'elles puissent se souder ensemble. De même on peut chemiser le moule d'une bombe aussi bien l'une qu'avec l'autre.

### **Glace aux Abricots.**

Choisissez l'abricot parfumé, celui de Nancy qui vient le dernier, enlevez le noyau et passez-en la chair au tamis ; ajoutez un peu de jus de citron et délayez cette marmelade à l'aide d'un sirop cuit au petit lissé ; pesez votre appareil et réduisez à 21 degrés ; cassez vos noyaux, mondez vos amandes et laissez-les entières dans votre composition ; glacez comme il est prescrit.

*Observation.* — Si l'on emploie des abricots-pêches, des brugnons ou des abricots de plein vent, on pourra faire infuser les noyaux avec un peu de vanille dans un

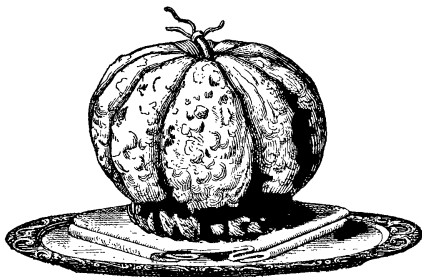
petit verre de kirsch, et lorsque la composition faite comme ci-dessus sera presque entièrement congelée, on ajoutera petit à petit cette infusion, afin de ne pas liquéfier l'appareil glacé. On peut rendre ces glaces très légères en incorporant un peu de crème fouettée, mais alors on dénature la vraie glace à l'italienne. On peut employer le sirop à froid (cru). Lorsque les abricots sont trop durs, on les pile avant de les passer au tamis. On peut aussi employer de la marmelade d'abricots.

### Glace de Pêches.

Choisissez la pêche admirable dite : le téton de Vénus, la pêche de Montreuil et la pêche violette dont le parfum ne le cède en rien à ces dernières. Épluchez-les, enlevez le noyau, passez-en la chair au tamis, ajoutez un peu de jus de citron et mouillez cette purée d'un sirop cru ou cuit à 21 degrés, pesez votre appareil à l'aréomètre et glacez comme il est prescrit.

### Glace de Melon.

Coupez les côtes d'un sucrin vert ou d'un bon melon d'Apoigny, de Tonnerre ou de Montargis, enlevez les



Melon glacé (fig. 172).

fibres et les pépins et mettez sur un tamis la chair mûre sans anticiper sur l'écorce, de manière à n'avoir que le suc du melon; passez cette chair au tamis, délayez cette marmelade avec un peu de jus de citron et de sirop à

26 degrés, pesez votre composition, réduisez-la à 21 degrés et faites glacer.

Si vous avez un moule à melon, chemisez-le de glace aux pistaches, et garnissez l'intérieur de votre glace de melon. Enterrez-le deux heures dans la glace pilée, mélangée d'un peu de salpêtre, et démoulez au moment de servir. Dressé-le sur une tresse ou une natte en glace vanille ou simplement sur des feuilles de vigne. On peut lui faire une queue à l'aide de l'angélique, mais il ne faut pas chercher à le décorer d'autres fruits confits. (Voir *fig. 172*).

### **Glace à la Groseille framboisée.**

Généralement, on parfume la groseille avec un petit panier de framboises, dont on extrait le jus, comme il est indiqué pour cette glace, afin que la couleur soit d'un beau rouge clair. Sucrez votre composition après avoir opéré le mélange des jus de groseilles, de framboises, et un peu de jus de citron; pesez-la et glacez lorsque vous aurez obtenu 21 degrés. On se sert en hiver du jus de conserve de ces deux fruits et alors on emploie le sucre cuit au petit lissé. On peut se servir de gelée de confitures de groseilles framboisées; on la met fondre au bain-marie avant d'y ajouter l'eau et le sirop nécessaires, et l'on glace comme à l'ordinaire. Mais ce n'est qu'à la dernière extrémité que l'on doit employer ce moyen.

### **Glace de Cerises de Montmorency.**

Enlevez vos noyaux, cassez-les, mondez les amandes, pilez-les, mettez-les infuser dans le jus de ces fruits que vous aurez passé au tamis; sucrez votre composition, pesez-la et glacez si elle marque 21 degrés; autrement ajoutez de l'eau ou du sirop afin qu'elle arrive au degré voulu; passez une seconde fois à cause des amandes et glacez.

### **Glace de la Paix.**

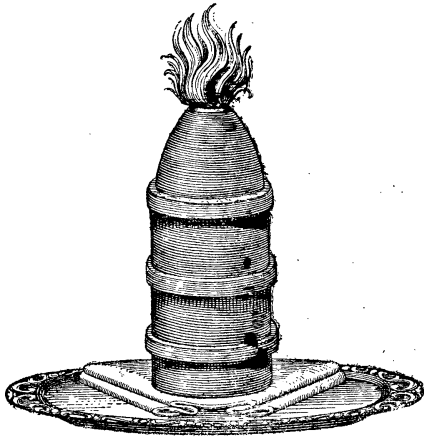
Faites une purée de marrons, mouillez-la avec un sirop de 26 degrés, pesez-la lorsqu'elle sera froide, et si elle



marque 21 degrés à l'aréomètre, faites-la glacer. Mettez dans un bain-marie à la glace sanglée un peu de sirop à 21 degrés dans lequel vous mettrez des pistaches mondées, des avelines, des abricots, de l'angélique, des pêches, des cerises confites, des fraises naturelles, quelques groseilles égrenées, un peu de cédrat et lorsqu'ils seront glacés, incorporez-les dans votre glace de marrons sans trop les écraser, moulez dans un moule à charlotte et enterrez-le dans la glace légèrement sanglée jusqu'au moment de le servir. Démoulez sur un fond de pâte à Napolitain. Décorez la surface aux fruits confits et servez. On peut également dresser les glaces sur un socle en glace naturelle.

### Bombe de Solférino.

Chemisez une bombe d'une glace vanille et ne laissez au milieu que l'emplacement d'un pétard que vous liez solidement dans plusieurs papiers blancs afin qu'en

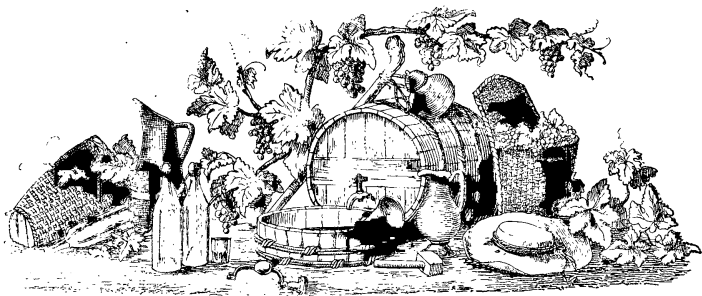


Bomba de Solférino (fig. 173).

éclatant la poudre ne communique son parfum à celui de la bombe. Enterrez bien votre bombe dans la glace jusqu'au moment de la servir. Démoulez-la, enlevez le papier qui enveloppe la mèche et priez un des convives d'y mettre le feu au moment de la servir. Le maître d'hô-

tel retire l'enveloppe du pétard et sert la glace qui s'est fendue comme un rocher que l'on fait sauter par la mine.

Cette surprise égaye la société sans occasionner aucun incident. Il faut seulement dresser la bombe sur un plat un peu plus large que d'habitude. Glacez également trois bandes de glace à la vanille, que vous cloutez à l'angélique, autour de la bombe lorsqu'elle est démoulée et avant de placer le pétard. (Voir *fig. 173.*)



## GRAMOLATES

Les gramolates sont des glaces maigres, c'est-à-dire moins sucrées que les glaces ordinaires, et qui, par cette raison, ne deviennent jamais lisses, ne sont pas aussi liées et toujours d'une granulation plus ou moins régulière.

Pour les obtenir dans de bonnes conditions, on sangle moins la sorbetière, c'est-à-dire que l'on emploie moins de salpêtre. Les gramolates forment une série de glaces dont les appareils ou compositions ne doivent pas excéder 14 degrés à l'aréomètre, tandis que les sorbets en comportent 17 ou 18, et les glaces ordinaires 21.

On doit faire les gramolates en quelques minutes afin d'économiser la glace et le salpêtre. Les gramolates peuvent être comparées aux glaces de fruits pour le travail, c'est-à-dire que l'on doit les détacher, pour ainsi dire, au fur et à mesure qu'elles prennent autour des parois intérieures de la sorbetière sans les manipuler à la spatule, autrement elles se liquéfient; les gramolates de fruits principalement demandent beaucoup de soin; si on les travaille, elles blanchissent.

On peut faire des gramolates avec tous les fruits, liqueurs et parfums employés pour les glaces et les sorbets. On peut, et même c'est plus facile, travailler les gramolates à sorbetière découverte, on la tourne de la main gauche et on détache la composition de la main droite au fur et à mesure qu'elle se forme autour des parois, et lorsque les gramolates sont suffisamment prises, grumelées, on couvre la sorbetière, on fait écouler l'eau du seau et on la sangle légèrement, si l'on ne sert pas de suite.

Servez les gramolates comme les sorbets dans des verres mousseline.

### **Gramolates de Poires.**

Faites une purée de poires fondantes, ajoutez un peu de sirop, pesez votre appareil et glacez comme il vient d'être indiqué, si votre composition comporte 14 degrés. Vous pouvez, lorsqu'une glace vous paraît fade, la relever avec un peu de jus de citron.

### **Gramolates de Framboises.**

Opérez comme il est indiqué pour la glace de framboise, en réduisant la composition à 14 degrés, et faites glacer sans travailler l'appareil et en ayant soin de mettre très peu de salpêtre ou de sel marin dans la glace.

### **Gramolates Napolitaines.**

Exprimez le jus de quelques bonnes oranges et d'un ou deux citrons du Portugal, mettez le zeste de ces fruits dans leur jus, couvrez-les et, au bout de deux heures, ajoutez le sirop cuit à 21 degrés, passez votre composition, ramenez-la à 14 degrés et faites glacer comme il est prescrit.

### **Gramolates Vénitiennes.**

Faites plusieurs sortes de gramolates, soit aux fraises, aux merises, aux cerises, aux mûres et aux framboises, aux pistaches, aux avelines, aux abricots ou aux pêches. Placez de petits paniers d'écorce d'orange sur la glace et garnissez-les de ces différentes gramolates au moment de servir. Servez le plateau tout garni de glace pilée sur laquelle reposent vos corbeilles vénitiennes de toutes couleurs.

### **Soufflés froids.**

Faites un appareil à mousse; versez-le dans un moule frappé ou dans une casserole en argent que vous aurez mis dans une braisière frappée préalablement. Au moment de servir, essuyez bien votre casserole ou passez

un peu d'eau froide sur votre moule et versez sur une serviette pliée à cet effet. (Voir la *Mousse au café*.)

*Observation.* — Les appareils dame-blanche et parfaits remplissent, en général, parfaitement les conditions voulues pour soufflés au café, à la vanille, etc., mais on peut remplacer cette essence ou ce parfum par une purée de fraises de bois, une purée d'abricots, de pêches, de poires, de framboises, etc.; on peut également former un appareil bavarois au chocolat en y ajoutant un peu de crème fouettée et le servir comme soufflé. La meringue suisse, alliée à la crème fouettée bien vanillée, peut composer un soufflé. On peut encore former des couches alternatives d'appareil à soufflé quelconque avec des biscuits fins, des copeaux de bouillies gratinées à la vanille ou à l'élixir de Garus, des gaufrettes roulées, ou encore faire un composé de fruits glacés que l'on incorpore dans l'appareil à mousse au moment de le mouler ou de le verser dans la casserole frappée. Une heure et demie suffit pour un soufflé de huit ou dix personnes. — Il est bien évident qu'aucune matière collée ne doit entrer dans ces compositions, la congélation étant suffisante.

---

# PETIT DICTIONNAIRE

## DES TERMES TECHNIQUES

DE

# L'ART CULINAIRE

---

## A

**Abaisse.** Pâton abaissé à l'aide d'un rouleau pour former une croûte de dessus ou de dessous, quelquefois même un gâteau massif.

**Abricoter.** Action de fourrer ou de garnir un gâteau de confiture d'abricot tamisée, soit pour le praliner, soit pour le glacer.

**Aiguillettes.** Suprêmes ou filets de canetons et de sarcelles, découpés en lames minces et perpendiculairement.

**Alterner.** Placer, en formant une couronne, un croûton entre chaque filet ou une quenelle entre chaque croûton de langue à l'écarlate ou une tranche d'ananas entre chaque croûton de savarin.

**Amphitryon.** Celui qui reçoit. — Carême disait que la plus aimable des dignités de l'homme opulent est de savoir mériter le beau titre de noble amphitryon et que celui-là seul qui sait donner bonne chère et bon vin à ses amis mérite ce titre.

**Anglaise.** Un œuf battu avec un peu de sel, poivre et un filet d'huile est une anglaise qui sert à paner tous les objets désignés par ce mode. — On appelle généralement une anglaise, une crème légèrement prise (masquant à peine la spatule), et qui peut se faire prendre en glace ou servir de crème cuite au bain-marie dans les puddings. — On sert quelquefois l'anglaise dans une saucière pour accompagner de certains gâteaux. — Il y a aussi de certaines sauces qui portent ce nom, telles que la poivrade anglaise, mais elle ne doit ce dernier titre qu'à l'addition de confiture de groseilles qu'elle nécessite, et presque toujours ces sauces sont précédées d'un autre nom.

**Appareil.** Préparation qui sert de garniture dans la composition d'un mets; une gastrite, un appareil à cromesquis, un appareil à papillotes. — En pâtisserie, un appa-

reil à italienne, à biscuit manqué servant à praliner. De certaines détrempes prennent également ce nom.

**Aspic.** Jus réduit; gelée de viande, de volaille ou gibier aspiquée dont on forme un aquarium, soit de foies gras, de volaille, de gibier, de poisson, de crêtes ou rognons, de cervelles, langues, truffes, champignons, quenelles, etc., etc.. Entrée froide dans laquelle on peut enfermer une mayonnaise. (Voir fig. 37).

**Aspiquer.** Ajouter un jus de citron dans une sauce, dans une gelée.

**Assiette.** Assiette assortie en pâtisserie signifie garnie de divers petits fours. — En cuisine, c'est une assiette composée d'oignons, d'échalotes, de persil, de champignons hachés et blanchis dont on se sert journellement pour accommoder les aliments. — En charcuterie, l'assiette assortie est un composé de pâté de lièvre, galantine, saucissons divers, mortadelle de Bologne, pâté de foie, etc. et décorée de gelée, cornichons et fines herbes.

**Assortiment.** En comestible, signifie un peu de chacune des viandes froides, telles que : ros-

bif, gigot, volaille, gibier, galantine, le tout décoré de gelée clarifiée et de cornichons, ou bien de poisson, de homard et de crevettes, orné de persil frais en branches. Genre d'assiette assortie.

**Atome.** Signifie parcelle ou très peu; quand on désigne une pointe de cayenne, par exemple, c'est un atome de ce poivre qu'il faut employer. — Un atome de couleur végétale, etc.

**Attéreaux** (s'écrit également **Hatéreaux**). Petits hâtelets en argent ou en métal argenté garnis de foie de volaille, de rognons, petits filets mignons, filets de poissons, etc, etc., devant être frits ou grillés après avoir été panés; — Poitrine de veau recouverte d'un carré de porc frais qui n'aït que deux jours de sel.

**Arlequins.** Reste ou dessert de l'office dont on forme un plat composé.

**Aromates.** Goûts différents dont on se sert pour aromatiser les sauces, les mets quelconques ou les liqueurs : thym, laurier, coriandre, basilic, petite sauge, échalote, ail, genièvre, muscade, girofle, cannelle, poivre de Kari et de Cayenne, etc.

## B

**Ballotines.** Petites galantines de cuisses de volaille ou de gibier qui doivent être braisées et en général sont servies chaudes. (Voir fig. 61.)

**Barde.** Petite bande de lard qui sert à barder divers articles et qui tout en leur donnant son parfum les garantit des atteintes d'un feu vif. Quelquefois l'on barde avec une feuille de vigne sous la bande de lard, ceci dit pour les caïlles et le roi de caïlles. — On se sert aussi de bardes pour marquer le fond d'une braisière ou d'un sautoir dans lequel on a l'intention de faire braiser une entrée ou un entremets de légumes, cela se nomme fonceur.

**Barder.** Action de mettre des bardes sur différents articles; viande, volaille, gibier, poisson, ou légumes.

**Barigoule (à la).** Nom des artichauts farcis de duxelles, bardés et braisés.

**Basilic.** Aromate, famille de labiées.

**Batte.** Instrument plat à deux tranchants usité pour tailler et aplatir la viande ou tout autre comestible.

**Bavarois.** Crème renversée prise à froid contenant une colle quelconque, gélatine, grenetine, colle de poisson, de pied de veau ou de couennes blanchies, voire même du lichen (végétaux cryptogames).

**Bavaroise.** Crème légère servant de boisson et généralement liée à l'œuf; la bavaroise se fait aussi au lait lié et doit être fouettée fortement afin de former une mousse légère.

**Baveux, se.** Terme employé pour désigner qu'un article doit être

- peu cuit; une omelette baveuse, un œuf brouillé baveux, etc.
- Belle-vue.** Mets décoré ou simplement piqué et braisé et enveloppé lorsqu'il est froid d'une gelée clarifiée, genre d'aspic moins compliqué; on peut mettre aussi bien une simple côtelette de veau en Belle-vue qu'un poisson ou un fond d'artichaut garni de petits légumes liés à la mayonnaise, etc. On met également un flan de fruits en Belle-vue.
- Beurrer.** Action de mettre du beurre dans les articles où cela est nécessaire. — On dit aussi beurrer un moule, un plat, afin que l'article n'attache pas au fond ou sur les cannelures.
- Bigarrer.** Action de clouter ou de piquer une pièce de volaille, de poisson ou de boucherie, de lard, langue écarlate, truffes ou jambon, quelquefois d'anchois. — On peut bigarrer une simple quenelle en formant un petit décor dessus; en un mot diversifier par des couleurs ou des dessins variés.
- Bischof.** Boisson pour soirée, formée de vin blanc, sucre, eau-de-vie ou rhum, zestes d'oranges et de citrons.
- Biscotte.** Tranche de biscuit ou de pâte levée, desséchée à four très doux et servant de petit four à thé. Les biscottes de Berne et de Bruxelles sont renommées.
- Bisque.** Coulis, purée d'écrevisses pour potage que l'on garnit de carapaces d'écrevisses farcies ou de dés de homard. On fait également des potages bisque aux poissons et aux coquillages.
- Blancs.** Le blanc de l'œuf qui sert à clarifier les gelées, à alléger les pâtes à frire, à confectionner les meringues, et une multitude d'articles culinaires ou de pâtisserie. — Un blanc est une préparation de farine, sel et eau acidulée dont on se sert pour cuire quantité d'articles qui doivent conserver leur blancheur, tels que : crêtes et rognons, tête de veau, pieds de mouton ou de veau, cardons, céleris, fonds d'artichauts, etc. — Le blanc est aussi un composé d'eau et de blanc d'œuf ou d'œuf entier avec lequel on clarifie le sucre. — Un blanc est aussi un roux qui doit rester le plus blanc possible tout en cuisant à son degré; —

mets au blanc. — On dit un blanc de volaille, un blanc de raie, un blanc d'œuf cuit dur, etc.;

- Blanchir.** Signifie cuire à l'eau bouillante; dans d'autres cas, il suffit d'un simple échaudage, préparation précédant la cuisson et suivie presque toujours d'un rafraîchissement, par exemple : on fait blanchir des couennes de porc, une tête de veau avant de la mettre en cuisson, tandis qu'on fait cuire des légumes à l'eau bouillante et on les rafraîchit afin qu'ils conservent leur couleur verte; il en est de même de certains fruits auxquels un simple blanchissage suffit avant d'être mis dans le sirop ou dans les spiritueux. — On fait blanchir des amandes pour les monder.
- Bordure.** Il y a plusieurs genres de bordures; les unes sont formées de pâtes à nouilles, de pâte d'office ou de pasillage, d'autres de riz, de farce, etc.; les bordures servent à orner les mets, mais plusieurs d'entre elles sont d'excellents comestibles; on peut faire une bordure de gelée sous forme d'aspic pour dresser dans le puits une mayonnaise ou une entrée froide. — On peut simplifier une bordure suivant le cas; on emploie, à cet effet, de l'appareil à croquettes à pommes de terre, des croûtons de pain ou de gelée, etc., etc.
- Bouchées.** Petit hors-d'œuvre, espèce de petit vol-au-vent garni d'un salpicon ou d'un appareil quelconque de croquettes, cromesquis, dés de volaille ou de poisson, de gibier ou d'une purée quelconque, de dés de homard ou de queues de crevettes.
- Bouchées des dames.** Petit gâteau, genre de massépain petit-four, glacé à la royale. Suivant le pays où l'on se trouve, ce nom peut s'appliquer à divers petits fours.
- Bouchère.** On appelle tailler à la bouchère des côtelettes sans être parées, dont le manche reste couvert de chair.
- Bouille-à-baisse** ou **bouillabaisse.** Plat et potage du midi de la France, composé de divers poissons cuits à grande ébullition jusqu'à épuisement presque complet du court-bouillon, dressé sur des tartines de pain grillé; on peut servir le bouillon dans une sou-



pière sur le pain grillé et le poisson à part avec sauce aioli ou ailade également à part.

**Boulé (au).** Manière d'indiquer le degré de cuisson du sucre; il y a le petit et le grand boulé : le petit boulé marque à l'aréomètre 41 degrés étant chaud et zéro étant froid. Sans aréomètre, on peut aussi s'assurer du degré de cuisson : en soufflant dans l'écumoire, si se forme de petites boules ou globules plus ou moins allongés, alors c'est le petit boulé, la petite plume ou le soufflé, qui diffèrent très peu entre eux, tandis qu'au grand boulé, si l'on prend du sucre au bout des doigts on peut en former une boule plus ferme et si on se contente de souffler au travers de l'écumoire, les boules ou globules sont plus gros, plus épais.

**Bourgeoise (à la).** Mets accommodé le plus naturellement possible. Terme fréquemment employé. La garniture du veau à la bourgeoise se compose de carottes et d'oignons avec assaisonnement modéré.

**Bouts de table.** Grosses pièces dont on garnit les extrémités d'une table dans un ambigu ou repas d'un seul service; on les nomme aussi des contre-flancs, par rapport aux flancs qui se placent en face le centre d'un couvert garni, car une table peut être dressée en fer à cheval, ronde ou carrée.

**Braiser.** Action de faire cuire dans une braise ou dans une braisière foncée de bardes de lard, carottes, oignons, tranches de jambon, bouquet garni, quelquefois de tranches de veau ou simplement de parures ou d'os concassés, et le plus souvent avec feu dessus, feu dessous, ou au four à petit feu, et en arrosant souvent.

**Brettonne.** Garniture de haricots blancs accommodés avec une purée d'oignons, brune, liée à la glace ou

à l'espagnole réduite et qui se sert généralement avec une selle d'agneau ou un gigot de mouton.

**Brochette.** Hâtelet pour retenir la pièce sur la broche afin de l'empêcher de tourner.

Hâtelet garni d'éperlans, de goujons, de rognons, de foies de volaille ou autres, etc., que l'on fait griller, rôtir ou frire, suivant le cas.

**Brouillés.** On nomme ainsi des œufs battus et cuits au beurre sans que l'on ait cessé de les remuer. Ce mets est apprécié des gourmets; généralement, on y ajoute une garniture de pointes d'asperges, de petits pois ou de truffes (ces légumes doivent être cuits préalablement et tenus chauds avant de les incorporer).

**Buisson.** Plat uniquement composé d'écrevisses ou de crevettes et d'une garniture de persil vert. Aujourd'hui on se sert, pour dresser un buisson, d'un genre de socle étagé et dont les bords sont garnis de pointes auxquelles on suspend les écrevisses par la queue.

On forme principalement des buissons de fritures, telles que beignets, croquettes, filets de poissons frits, acacia frit; — on monte un buisson de fruits, tels que cerises, fraises, abricots, prunes de mirabelles ou autres, etc., et cela en les moulant, on en forme un dôme ou une pyramide; — on dit aussi un buisson de persil frit; un buisson de crêtes et rognons de coqs, de quenelles, de jaunes d'œufs durs, de truffes, etc.; de petits légumes pour garnitures, tels que pointes d'asperges, choux-fleurs, petits pois, carottes, navets ou pommes de terre; tous ces petits buissons dressés autour d'une pièce prennent le nom de jardinière si ce sont des légumes; de financière ou de toulouse, de chambord ou de chipolata, de flamande, etc., si ce sont des buissons de comestibles divers.

## C

**Caisse.** La caisse de bain-marie est uniquement un vaisseau ou récipient contenant de l'eau chaude et dans laquelle on place les bains-marie afin qu'ils ne soient plus exposés à bouillir. Nous appelons

aussi caisses de petites caisses de papier un peu fort dans lesquelles nous dressons et servons des entrées, des entremets et de petits gâteaux légers. — Nous nommons aussi caisse une croûte de vol-au-

vent, de pâté chaud, de tourte ou de timbalé. On dit biscuit en caisse, caillies ou alouettes en caisse.

**Canapé.** Croustade de pain garnie de duxelle, sur laquelle on dresse une petite pièce de gibier rôtie. — On peut former de petits canapés pour dresser une entrée de quenelles décorées ou autres; chaque canapé doit être passé au beurre clarifié et être d'une belle couleur blonde. On garnit aussi les canapés d'anchois, de purée de gibier ou de volaille, de purée de truffes ou de champignons. On peut donner au canapé la forme d'un losange ou d'un carré long, parez-en les bords, faites un creux au milieu et les passez au beurre à feu vif.

**Capilotade.** Viande découpée et cuite en capilotade, genre de sauté de volaille assez usité, voire même d'un rôti que l'on remet en capilotade, sorte de ragoût.

**Carameler ou Carameliser.** Empreindre les parois intérieures d'un moule, de caramel pour crème.

**Carbonnades.** Filets de mouton coupés en escalopes sautées; on peut donner aux carbonnades une forme plus ou moins ronde ou longue, les faire braiser, les servir avec ou sans garniture; on peut les paner à l'anglaise, les faire griller, frire ou sauter suivant les circonstances. Généralement, on sert une jardinière, une purée de concombre ou de champignons comme garniture de cette entrée. On fait des carbonnades de pigeons, de jambon, etc., ce que nous nommons, à la diable, grillé sur des charbons ardents.

**Cari ou Carry.** Poivre indien d'un jaune d'ocre, la sauce cari est estimée des indigènes. Assaisonnement indien composé de piment en poudre, d'épices, etc.

**Cartouche.** Espèce de paupiette garnie de farce et disposée en forme de cartouche, soit de volaille, de filets de mouton, veau ou même de poisson. — On met quelquefois des pieds d'agneaux en cartouches. — Ornement de glace royale dans lequel on renferme une devise, une inscription, un titre, etc.

**Cassé (au).** Degré de cuisson du sucre pour glacer les fruits ou faire les sultanes, les croque-en-bouche, etc.; généralement à 48 degrés

on doit le retirer du feu, il se casse nettement sous la dent comme du verre, lorsqu'on le trempe dans l'eau froide; en le laissant cuire un instant de plus, il tourne au caramel ou il brûle et par conséquent ne peut plus remplir les conditions que l'on est en droit d'attendre de lui; surtout qu'arrivé à ce degré le sucre ne se décuit plus. C'est avec le sucre au cassé que l'on fait les aigrettes, le fil, le sucre à filer fin.

**Casserole.** Ustensile de cuisine, soit en cuivre étamé, soit en fer battu ou en métal émaillé, quelquefois en fonte ou en terre vernie, munie d'une queue qui en facilite l'emploi. Il y a des casseroles de toutes dimensions jusqu'à un degré raisonnable qui varie suivant la nécessité. — On nomme aussi casserole un mets auquel on donne la forme d'une casserole, mais sans queue; ordinairement on moule la casserole à la main ou à l'aide d'un couteau et d'une cuillère. On en forme en riz, en pâte à choux, en farce de diverses qualités et on garnit l'intérieur d'un ragoût quelconque, soit d'une purée de gibier ou de volaille, soit même de légumes. On peut décorer une casserole soit à l'aide d'une pince à pâté, soit à l'aide de truffes, champignons, etc.

**Cassolette.** Petite coupe moulée en riz, en nouilles pochées, en beurre, en farce, ou simplement taillée en mie de pain, mais alors passée au beurre clarifié dans laquelle on sert une purée de gibier, de volaille, de truffes, de champignons ou de concombre, etc., ou un ragoût mignon de crêtes et rognons, d'une toulouse fine ou d'une financière microscopique de langues d'oiseaux ou de laitances de n'importe quel poisson, etc. — On peut aussi donner à la cassolette une forme un peu plus ample de manière à pouvoir la garnir d'une mauviette avec sa garniture financière, toulouse ou chipolata. Généralement une entrée de cassolette est estimée, il en faut toujours quelques-unes de plus que le nombre des convives. Les cassolettes de nouilles pochées doivent être panées à l'anglaise et frites au beurre clarifié. — Variété de poire.

- Cayenne.** Poivre rouge extrêmement fort et possédant un bouquet, un arôme excessivement fin ; famille des urticées, tribu des artocarpées, tiré généralement de l'île de la Guyane d'où nous viennent le riz, le manioc, le café, le sucre, le maïs, la vanille, le cacao, les gommés, les piments, poivres, etc.
- Célestine (à la).** On nomme une omelette à la célestine, lorsqu'elle est au sucre, et composée de trois confitures différentes : ordinairement, abricots, groseilles et mirabelles.
- Célestines.** Garniture de queues d'écrevisses, et de filets de soles ou salpicon de volailles et de truffes.
- Chambord (à la).** Garniture d'une belle pièce de poisson et manière de préparer la pièce elle-même. La chambord est une financière riche composée de ris de veau, crêtes et rognons, langues et laitances de carpes, quenelles fines de poisson, truffes et champignons, écrevisses, œufs frits, etc., etc., et la pièce est en général piquée en partie, en partie farcie. — La sauce à la chambord est une espagnole riche au maigre, à l'essence de poisson et terminée au beurre d'anchois.
- Charlotte.** Entremets de cuisine (voir le *Cuisinier moderne*). Charlotte de pommes, charlotte plombière, Charlotte à la Chantilly.
- Charlotte russe.** Entremets de cuisine et pâtisserie composé de biscuits et de crème fouettée aromatisée, voire même d'une glace.
- Chartreuse.** Entrée de cuisine, composée de perdrix aux choux et moulée dans un moule uni décoré de différents légumes tournés à la cuillère ou enlevés à l'emporte-pièce. — On peut aussi faire une chartreuse de légumes. — De même une chartreuse de pommes, genre de suédoise. — Une excellente liqueur porte également ce nom ; elle est due aux Chartreux.
- Chasseur (à la).** Nom donné à différents mets, à une sauce très estimée des chasseurs. — Divers sautés, des salmis portent ce nom. (L'indispensable boîte des chasseurs est garnie de glace de viande supérieure et se trouve chez l'auteur du *Cuisinier moderne*, 5, rue Guénégaud.)
- Chemiser.** On appelle chemiser un moule, garnir les parois intérieures d'une gelée, d'une sauce chaud-froid, de caramel ou d'une glace quelconque, et cela afin de placer dans l'intérieur une entrée, une crème ou une autre glace, telle qu'une mayonnaise, une crème au caramel, une bombe dame-blanche ou autre, etc. On chemise un moule de farce avant de le remplir de la garniture principale.
- On chemise de gelée un pain de volaille ou de gibier, une galantine, que l'on veut mettre en belle-vue, des ballottes, etc.
- Ciseler.** Manière de décorer les champignons et autres légumes en formant une rosace sur la partie convexe. — Faire des entailles obliques de chaque côté d'un poisson que l'on veut faire griller, frire ou rôtir ; faire des entailles sur différents petits gâteaux avec la pointe du couteau d'office, afin de façonner un décor quelconque.
- Ce que nous appelons ciseler au lieu de hacher, nous ciselons régulièrement une julienne, une chiffonnade. (La chiffonnade se compose d'oseille, laitue et cerfeuil.) On cisèle une pincée d'estragon ou de persil pour une sauce, un zeste de citron ou de bigarrade, voire même d'orange ; on cisèle ou effile des amandes pour le nougat, les rochers ou les décors de gelées de fruits ; de même des pistaches, des avoines, etc.
- Clarifier.** Rendre clair un liquide quelconque par le moyen de la clarification. L'œuf, le sang, l'albumine, certains acides sont des clarificateurs ; on emploie souvent le blanc de l'œuf avec le jus de citron additionné d'un peu d'eau claire. — On clarifie également le beurre en le faisant cuire lentement jusqu'à ce qu'il soit jaune comme de l'or. Il en est de même des graisses pour fritures.
- Clouter.** Manière de piquer la viande avec des clous de langue à l'écarlate, de truffes, etc. On dit aussi clouter un oignon, c'est-à-dire le garnir de clous de girofle (gérofle). — On se sert d'une brochette pointue lorsque les viandes sont fermes.
- Colbert.** Nom d'un ancien ministre de Louis XIV, donné à plusieurs mets ; le potage Colbert est un

printanier aux œufs pochés; la sole à la Colbert est frite et farcie de beurre à la maitre d'hôtel, etc.

**Coller.** Coller signifie clarifier pour de certains liquides, tels que: vin, bière, etc. — En cuisine, on appelle collés tous les articles dans lesquels il entre une partie de gélatine, colle de poisson, gelée de couenne ou de corne de cerf, etc.

**Combien (un).** Signifiant une petite quantité (os de jambon, os du jarret), plus spécialement employé autrefois: un combien de jambon.

**Congeler.** Action de faire prendre en gelée ou en glace à l'aide d'un mélange réfrigérant ou réfrigérant. — Congeler des fruits.

**Contiser.** Faire des incisions dans les filets de volaille, gibier ou poisson, les garnir de truffes ou de langue pour remplacer le piquage avec la truffe.

**Coquille.** Mets délicat servant parfois de hors-d'œuvre, parfois aussi d'entrée et qui est composé de volaille, de gibier ou de poisson et placé dans de petites coquilles de métal ayant la forme des coquilles Saint-Jacques. Généralement ce mets est gratiné, mais il se peut qu'il ne le soit pas, cela dépend de la composition. — On nomme aussi coquilles de beurre un hors-d'œuvre uniquement composé de ce comestible. — On dit aussi des coquilles de meringues.

**Corsé.** Corsé une sauce, c'est lui donner du ton, de la force; on corsé une sauce à l'aide de réductions de jus ou de gelées, de glace de viande, ou d'extrait de volaille ou de gibier. Une sauce peut être suffisamment corsée lorsqu'elle a été mouillée de bons jus dès le principe et qu'étant dépouillée, elle est réduite à point.

**Corps.** On dit donner du corps à une pâte, à une farce, à une sauce, c'est-à-dire la lier davantage soit en la travaillant, soit en y ajoutant une matière liante.

**Corsé, e.** Qui a du ton, de la force; la glace de viande corse une sauce.

**Couche.** Chose qu'on met par lits, signifie un lit de farcesoit dans une galantine, soit dans un pâté, dans une terrine ou pour la confection d'un pain de gibier; parce que chaque couche ou lit est séparé par des filets, des truffes ou des

pistaches, des lardons de langues à l'écarlate, de jambon ou autrest Dans une gelée de fruits: couche de gelée, couche de fruits.

**Coucher.** En parlant des meringues, des biscuits, des quenelles, de la pâte à choux que l'on dresse sur plaque avant la cuisson, on se sert du terme coucher; ainsi l'on dit coucher des pains de Lamecque à la poche, coucher des quenelles à la cuillère ou à la main, coucher des beignets soufflés dans la friture bouillante, coucher des biscuits à la cuillère sur du papier ou des meringues sur planches ou sur plaques garnies de papier, etc.

**Coulis.** Lorsqu'une sauce n'est pas encore réduite, mais qu'elle est liée légèrement, elle porte le nom de coulis, une gelée non clarifiée n'est qu'un coulis, un potage tortue ou un bisque d'écrevisses forment également des coulis, ainsi que glaces, demi-glaces ou extrait de viande de gibier.

**Crémer.** On dit qu'une mousse crème lorsque la partie la plus légère vient au-dessus et se forme en une mousse par trop spongieuse. — Une bavaroise crème par la même raison. Une glace de viande, volaille ou gibier crème lorsqu'il se forme une mousse à sa surface, ce qui arrive lorsque la clarification est lente et forcée ou qu'il y a eu fermentation.

**Crever.** Faire crever du riz ou une céréale quelconque, c'est la faire blanchir et pocher soit à l'eau ou dans un consommé.

**Cromesquis.** Il y a deux genres de cromesquis: 1° les cromesquis pour hors-d'œuvre sont composés de gibier ou volaille émincé, avec truffes et champignons, et l'appareil est lié d'une sauce allemande réduite ou d'un velouté réduit lié à l'œuf, puis mis à refroidir et enveloppé dans des pains à chanter qui, au moment de servir, sont trempés dans la pâte à frire et frits comme des beignets; on les sert en bûisson sur une serviette; — 2° les cromesquis à la polonaise qui sont formés d'un appareil semblable, mais enveloppés entre deux petites bardes de lard et dans une crépinette, puis panés à l'anglaise et grillés; ordinairement ils sont dressés en couronne et servis comme entrée avec la sauce Cha-

teaubriand ou une sauce à la Diable, qui doit toujours être servie à part, c'est-à-dire dans une saucière.

**Croustade.** Genre de canapé historié, formé le plus souvent de la mie d'un pain de mie et frit dans le beurre clarifié. On se sert de croustade comme d'un piédestal pour dresser différents mets. — On forme aussi une croustade d'un pain de beurre à la broche que l'on fend et que l'on vide afin d'en garnir l'intérieur d'un ragoût de mauviettes ou de becs-fins. — On forme également des croustades en riz, en nouilles.

**Croute.** Une croute de vol-au-vent, de pâté chaud, de tourte, de timbale est une caisse formée d'une pâte feuilletée ou autre et devant contenir un ragoût quelconque. — On nomme aussi croutes, de petites croutes préparées pour potage; — un entremets distingué, composé de croutes d'un gâteau quelconque soit savarin, compiègne ou même de pain siroté et séché au four, de raisins et d'autres fruits, se nomme aussi une croute soit au madère, au kirsch ou au marasquin. — Si le fruit dominant est une pêche, un abricot, on donne à la croute le nom de ce fruit. (On appelle aussi croute-aupot un potage dont les croutes sont formées de la croute d'une flûte évidée et préparée à cet effet; — on dit encore croute aux champignons parce que le ragoût de champignons est servi dans une croute.

**Cuiller (à la).** Nom d'un biscuit qui autrefois se couchait à la cuillère et qui maintenant se couche à l'aide d'une poche garnie d'une douille; on moule des quenelles à la cuiller.

**Cuisson.** Manière de désigner la qualité ou la quantité de cuisson que l'on veut donner à un aliment, rôtir, bouillir, griller, braiser, cuire à la vapeur, au four. Le liquide dans lequel on a déjà cuit ou dans lequel on veut cuire divers aliments se nomme cuisson; on dit une cuisson de volaille, de gibier, de poisson, de légumes. — On dit souvent laisser tel article dans sa cuisson afin qu'il s'en nourrisse ou qu'il s'y tienne au chaud. — Une marinade chaude est aussi appelée une cuisson. On dit en parlant d'une pièce rôtie ou cuite au four, vous lui donnerez tant de temps de cuisson, ce que l'on apprend par l'expérience et que l'on fixe d'après la grosseur ou la tendreté de l'aliment.

**Culinaire.** Qualificatif de l'art qui a pour objet de savoir tous les secrets que renferme la cuisine. Dans tous les temps antiques et modernes l'art culinaire fut honoré des rois et des grands; témoin : Marc-Aurèle et Frédéric le Grand, a dit Carême, mais, comme il l'a dit aussi, cet art est mal apprécié de nos jours dans notre belle France et les praticiens habiles sont mal récompensés, à moins qu'ils n'aient le courage de quitter leur pays.

## D

**Darnes.** Tronçons ou tranches de gros poissons tels que l'esturgeon, le saumon ou la truite saumonée dont on peut à volonté faire une entrée, un relevé ou un rôti froid. Les darnes à la Daumont et à la normande sont très estimées. Les darnes prennent aussi le nom de dalles.

**Dariole.** Petit gâteau garni de crème ou d'appareil à têt-fait à la fleur d'orange.

**Dartois.** Petit gâteau feuilleté fourré d'abricots (confitures).

**Daube.** Pièce de volaille ou de boucherie cuite à l'étouffée dans

une daubière. — On donne aussi le nom de daube à la cuisson de cette pièce qui est généralement un jus corsé bien nourri; refroidie, cette cuisson doit être prise en gelée.

**Déballer.** Lorsqu'une pièce, un rôti est emballé, afin qu'en cuisant il ne prenne pas trop de couleur ou qu'en cet emballage il doive cuire à l'étouffée, on le déballe quelques instants avant la fin de sa cuisson, afin qu'il puisse se ressuyer ou prendre la couleur nécessaire.

**Débarder.** Enlever es bardes d'un

rôt ou d'une pièce braisée lorsqu'on ne veut pas les servir avec.

**Débrider.** Enlever les brides qui maintiennent les membres d'une volaille ou d'un gibier quelconque, et aussi les chairs d'une pièce de boucherie, de poisson ou des botes de légumes qu'on a maintenues dans une forme voulue.

**Décortiquer.** Enlever l'écorce et la peau des amandes; lorsqu'on les a échaudées avant d'enlever cette dernière on dit: monder. On décortique l'extrémité des pieds de mouton ou autres, les pattes des volailles flambées ou échaudées, etc.

**Désosser.** Enlever les os d'une volaille dont on veut faire une galantine, des ballotines, un chaud-froid, de même du gibier et du poisson que l'on veut farcir ou dont on veut former des entrées de filets.

**Détrempe.** Manière de travailler la pâte. On dit faire une détrempe de telle ou telle pâte.

**Détremper.** Lorsqu'on a préparé tout ce qu'il faut pour une détrempe l'action de mettre les mains à la pâte se nomme détremper. De certaines pâtes se détrempent sur le feu à l'aide d'une spatule; d'autres dans une terrine à froid comme les pâtes à frire, les panquets.

**Diable (à la).** Nom donné à divers mets: poulet à la Diable, c'est-à-dire grillé à feu d'enfer et servi avec une sauce à la Diable très relevée et très corsée.

**Diplomate.** Le gâteau diplomate est composé d'un genre de gelée, russe au kirsh et aux raisins et dressée sur un biscuit. Ce gâteau est estimé des gourmets; il est frappé et léger. (Voir fig. 96.)

**Dolpettes.** Boulettes de hachis de bœuf, de mouton ou autre viande que l'on fait frire à l'italienne après les avoir panées à l'anglaise.

**Dresser.** Manière de dresser un plat, un mets tel qu'il doit être servi. — On dresse une table, un couvert, une corbeille de fruits ou de fleurs, une pièce montée, un pâté à la main, une serviette sur les quatre pieds d'un tabouret pour passer les gelées, etc., etc.

Décorer une rosace en sens inverse; dresser une entrée de filet en sens inverse; dresser un buisson d'écrevisses.

**Druard (à la).** Appareil et garniture genre cromesquis, nom de l'auteur donné à divers articles culinaires.

**Durcelle ou duxelle.** Appareil composé de champignons hachés cuits au vin de Madère, dont on se sert pour farcir différents mets, tels que: artichauts à la barigoule, aubergines, tomates et même des morceaux de comcombres, des champignons ou pour garnir de petits canapés que l'on place sous le gibier en servant ce dernier.

La duxelle sert à confectionner l'appareil à papillote et différentes sauces telles que: au gratin, à l'italienne, sauce piquante, etc., etc.

## E

**Ébarber.** Enlever avec des ciseaux les barbes d'un poisson.

**Effiler.** Couper des amandes mondées en filets minces.

**Emballer.** Envelopper un rôt de papier beurré; — une côtelette d'une papillote, etc.; — une volaille truffée avant de la mettre à la broche doit être emballée.

**Émincer.** Action de couper les viandes ou autres aliments en tranches minces. On se sert ordinairement de tranche-lard pour faire cette opération.

**Épigramme.** Entrée composée de côtelettes, filets, poitrines d'agneau,

de mouton ou de chevreuil, etc., et dans le puits de laquelle on dresse une blanquette, ou une garniture de légumes. (Voyez le *Cuisinier moderne*.)

**Escaloper.** Faire des escalopes.

**Escalopes.** Tranches minces de filets de veau, de volaille ou de toute autre viande dont on fait une entrée. Les escalopes sont ordinairement panées et sautées, mais on peut aussi les faire seulement sauter et glacer. — On leur donne la forme d'une pièce de cinq francs en argent ou celle d'un filet de volaille — On escalope divers

légumes et fruits, champignons, truffes, pommes, etc., suivant l'emploi; mais alors cela signifie de très petites escalopes, tranches minces.  
**Estouffade** (à l'). Manière de faire

cuire, braiser une viande quelconque dans une braisière-hermétiquement fermée avec feu dessus, feu dessous ou dans un four et doucement.

## F

**Faire partir.** Mettre en cuisson à feu vif pour commencer; faire partir vivement afin de saisir les viandes qui doivent conserver leur jus le plus possible ou lorsqu'on veut faire pincer un fond de braisière sans le faire suer. On dit aussi faire partir vivement une cuisson de légumes, dont on veut conserver la couleur verte.

**Faire suer.** C'est opérer un suage en mettant la viande dans une casserole avec un peu d'eau, de jus ou de vin blanc, sur un feu modéré, afin de lui faire subir une cuisson de vapeur et lui faire rendre son jus avant de la mouiller tout à fait. J'ai observé qu'en faisant suer les viandes un peu vivement, on leur fait perdre leur principe gélatineux et acquérir un parfum délectable et particulier, qui ne tient ni du rôti, ni du braisage, ni du bouilli.

**File (au).** Degré de cuisson du sucre sans lequel on ne saurait filer les sultanes; c'est le même degré qu'au cassé, 48 degrés chaud, zéro froid.

**Flamber.** Enlever à la flamme le duvet d'une volaille ou d'un volatile quelconque, l'huile d'une anguille, la soie d'un porc ou d'un sanglier, etc. La lampe à esprit de vin est assez commode pour cette opération: l'anguille se flambe au-dessus d'une braise bien allumée afin de lui faire perdre le goût huileux qu'elle possède.

**Fleurer.** Lancer avec la main une poignée ou une pincée de farine sur le tour où l'on travaille la pâte. — On fleure également un plafond sur lequel on a l'intention de placer des quenelles qui doivent être pochées dans un liquide quelconque, soit eau ou bouillon, et cela afin que la quenelle glisse et ne s'attache pas au plafond.

**Foncer.** On fonce un pâté en garnissant une meule de pâte à pâté. — On fonce un pain de gibier ou

de foie gras ou une terrine en garnissant les parois intérieures de la terrine ou du moule de bardes de lard. — On fonce une braisière ou une casserole en plaçant au fond quelques tranches de veau, de jambon et quelques tranches de carottes et d'oignons, bouquet garni, etc. — On fonce une tourte en plaçant deux abaisses l'une sur l'autre, entre lesquelles on laisse de l'air afin qu'en cuisant l'abaisse de dessus se boursoufle et forme le couvercle. — On fonce une sauce en lui donnant un peu de couleur, soit à l'aide de la tomate, de la glace de viande ou du caramel. — On fonce également une charlotte de biscuits à la cuillère.

**Fontaine.** On nomme fontaine le trou que l'on fait au milieu d'un tas de farine, dans lequel on casse les œufs, où l'on verse l'eau, où l'on place le sel et le beurre qui doivent servir à détremper une pâte.

**Four atteint.** Degré de chaleur que doit avoir le four pour de certaines cuissons de pâtisserie.

**Four perdu.** Un four perdu: c'est-à-dire lorsque la chaleur est épuisée, mais qu'elle peut encore, cuire divers petits articles qui ne demandent que la chaleur d'une étuve.

**Four gai.** Degré du four lorsqu'il est assez chaud pour cuire la pâtisserie légère et même le feuilletage.

**Observation.** — On dit aussi cuire au four, à la gueule du four, sécher au four, etc., au sortir du four, etc.

**Fourniture.** Fines herbes ciselées dont on garnit différentes sortes de salades et même certaines sauces vertes. La fourniture, ordinairement, se compose de cerfeuil, estragon, civette ou ciboulette

**Fourrer.** Action de fourrer une langue de bœuf en la mettant dans un boyau attaché aux deux

extrémités et ensuite dans une saumure légèrement nitrée (salpêtrée) et aromatisée et que l'on fait sécher après une dizaine de jours dans une cheminée où l'on brûle des aromates. — Action de fourrer un gâteau de confiture ou de crème.

**Fraiser.** Travailler la pâte en la fraisant entre les doigts ou avec les paumes des deux mains en la pétrissant avant de la rassembler en un pâton.

**Frapper.** Manière de glacer les liquides destinés à être bus. — On dit une carafe frappée, une bouteille de vin de Champagne frappée. — Il y a différents frigorifiques;

le plus simple est la glace pilée additionnée de sel marin, et il faut avoir soin de ne pas envelopper les carafes complètement (aux trois quarts de leur hauteur, cela est suffisant), et de choisir plutôt du verre commun que du cristal, parce que le premier se casse moins facilement. — On dit frapper une sorbetière ou une bombe.

**Frôler.** Action de frôler la pâte entre ses doigts ou à l'aide de la paume des mains. — Se dit aussi fraiser (paste-à-frolle).

**Fumet.** Essence de gibier, de volaille, de poisson ou d'autres viandes dont on tire le fumet afin de préparer des sauces *ad hoc*.

## G

**Garbure.** Genre de potage dont la garniture ample peut composer un mets, un relevé de potage ou une entrée. La garbure méridionale à l'époque des petits pois, des fèves, est très estimée; en général, c'est un composé de différentes viandes, porcs, volaille ou gibier, et d'une foule de légumes différents, tels que : pois chiches, choux, etc.

**Garnir.** Action de garnir les jus, les consommés ou bouillons de légumes et aromates. — On dit aussi garnir une entrée de sa garniture; — un rôti de cresson; — un flan de pâtisserie, de fruit ou crème; un vol-au-vent de sa garniture, etc.

**Gastrite.** Mélange de mie de pain tamisée, persil haché et fromage râpé dont on garnit divers gratins, tels que: les côtelettes à la Maintenon, les tomates ou les champignons farcis, etc.

**Gnoquis.** Entremets de pâte au parmesan, genre de pâte à choux très délicate.

**Godronné.** Un coupe-pâte godronné est un ustensile en fer-blanc dentelé. — On dit qu'un vol-au-vent est godronné lorsqu'avec le dos de la pointe d'un couteau d'office l'on en a festonné les bords.

**Godronner.** Action de festonner les bords d'un vol-au-vent ou de tout autre gâteau, soit à l'aide d'un couteau soit à l'aide d'un coupe-pâte godronné.

**Grener.** On dit que le blanc d'œuf fouetté commence à grener lorsqu'il n'est pas battu par une main vigoureuse lorsqu'il arrive à sa fin et qu'il se forme en grains mous au lieu d'une pâte ferme. — Le sucre grène au moment où il est pour tourner. — Le biscuit grène ou perle lorsque le feu fait souffler le sucre dont il est recouvert. — Une saucé grène lorsque, soit par le chaud, soit par le froid, le beurre ou l'huile se divise, cherche à monter à la surface. — Une glace gramolote ou sorbet grène lorsqu'elle est trop légère et plus ou moins bien travaillée.

## H

**Habiller.** Nettoyer, ébarber, ficeler un poisson avant de le mettre dans la poissonnière afin qu'il ne se brise pas en l'en sortant pour le dresser. — On dit aussi dresser

lorsque ce poisson est bardé ou piqué ou farci pour être braisé, rôti ou grillé. — On dit aussi habiller un homard, le ficeler avant de le mettre en cuisson.



**Hâtelet.** Petite flèche de métal soit en argent ou melchior surmontée d'un attribut quelconque ou petit sujet. Le hâtelet sert à décorer une pièce importante ; on le garnit, suivant la pièce, de crêtes, truffes et champignons ou d'écrevisses, de ris de veau et de truffes, etc., ou bien d'un petit aspic de gelée soit aux légumes ou composé d'autres ingrédients, quelquefois d'un sujet moulé ou modelé. — Se dit également des brochettes dans lesquelles on enfile des goujons, des éperlans pour les faire frire.

**Hatereau, x.** Remplace le mot attereau, sorte de petits hâtelets, brochette enfilée de foies de volaille ou autres et que l'on fait griller ou frire, suivant le cas, mets estimé. Autrefois l'attereau était une poitrine de veau recouverte d'un carré de porc frais que l'on faisait cuire ensemble sur une claie à four gai.

**Horly ou orly (en).** Entrée légère enveloppée de pâte à frire et servie avec une sauce tomate : horly de filets de soles, etc.

## I

**Italienne.** Une sauce italienne est une espagnole réduite au vin blanc, foncée en tomate et garnie de champignons hachés. — Une glace italienne est en pâtisserie un appareil de glace de sucre, blanc d'œufs et amandes effilées dont on glace différents gâteaux, et en particulier un petit gâteau en génoise mate qui porte le nom d'italienne et qui est fourré d'abricots. — Terme de glacier pour indiquer que ce sont des glaces à l'eau ou au sirop telles

que des gramolates ou autres glaces de fruits. — On donne aussi le nom de « à l'italienne » à une multitude de mets dont la composition est attribuée à l'Italie, principalement la manière d'accommoder les pâtes au fromage, à la glace de viande et aux tomates. — On dit aussi cuire à l'italienne, c'est-à-dire pour de certaines pâtes ou des céréales, cuire à grande ébullition par opposition à notre manière de faire pocher lentement même sans ébullition.

## K

**Kari.** Poivre indien ; — genre de ragoût au safran et très relevé ; mets très estimé des Turcs. —

On fait un kari de mouton ou de volaille suivant le goût de l'amphitryon. On dit également cari.

## L

**Larder.** Action de faire entrer, à l'aide d'une aiguille, des lardons dans une pièce de viande, de volaille, de gibier ou de poisson.

**Liaison** On nomme généralement liaison des jaunes d'œufs ; mais il peut se faire que ce soit un beurre manié, une réduction de vinaigre ou un jus de citron ou même une panade pour farce, et quelquefois les jaunes d'œufs sont employés avec ces différents objets ; le beurre seul aussi est une liaison dans différents cas ; la glace quelquefois forme liaison.

**Liard.** On dit coupé en liard, c'est-à-dire mince et d'une forme ronde et plate.

**Lier.** Action d'incorporer une liaison ou lier par réduction, quelquefois par le travail ou manipulation.

**Limoner.** Zester un citron. — Enlever le limon d'un poisson après l'avoir fait cuire ; la raie, par exemple, est recouverte de limon, la tanche également.

**Lissé.** Petit lissé : degré du sucre lorsqu'il arrive à 34 degrés ; grand lissé : 35 degrés.

**Louis XV (potage).** Le potage à la Louis XV est une panade grasse au consommé de volaille.

**Lyonnaise (à la).** Genre de cuisine, principalement des sautés aux oignons.

## M

**Macérer.** Faire une macération de fruits ou de fleurs odoriférantes, en les laissant infuser dans de l'eau-de-vie ou même dans leur jus pendant un certain temps.

**Maintenon.** Sauce portant le nom de M<sup>me</sup> de Maintenon et qui est adoptée pour différents mets. Les côtelettes de mouton ou d'agneau à la Maintenon sont très estimées.

**Manipuler.** Action de travailler soit au pilon, au fouet, à la spatule ou simplement à la cuillère ou à la main divers comestibles, tels que pâtisserie, glaces, etc.

**Marbrer.** Action de former des veines de marbre sur un gâteau déjà glacé avec une autre glace de différentes couleurs. — On dit aussi une truffe marbrée (bien veinée).

**Maréchale.** Nom donné à différents mets distingués, principalement aux filets de volaille, gibier ou grosses pièces de poissons panées à la sauce suprême et à l'anglaise pour être frits, rôtis ou grillés.

**Marengo.** Nom de la bataille de Marengo donné à différents articles culinaires, tels que le poulet ou la poularde à la Marengo; genre de sauté à l'huile à la minute, aux champignons, tomates et œufs frits; souvent compliqué de croûtons et d'écrevisses, quelquefois de truffes de Savoie ou du Piémont qui possèdent un léger goût d'ail. — Garniture du même nom.

**Mariner.** Mettre dans la marinade diverses pièces de comestibles telles que : poisson, viande, gibier, légumes, etc., pour leur donner un goût plus relevé.

**Marinière.** Sorte de matelote comme la font les marinières ou les marins; la marinière d'eau douce est composée de carpe, tanche et anguille; mais le barbeau ou le barbillon, la lotte, le goujon, le brochet et la grosse perche peuvent également entrer en composition. Les croûtons, les laitances, les écrevisses servent de garniture à la marinière ainsi

que les petits oignons et les champignons.

**Marquer.** Marquer un dîner, c'est simplement faire les apprêts et le ranger en ordre sur la table tout prêt à le faire cuire; marquer un jus, c'est fonder avec des légumes et des aromates le fond de la braisière. — On dit aussi marquer un blanc; un roux, une sauteuse ou un sautoir, suivant le cas, soit pour ris de veau ou fricandeau, en garnissant le fond de tranches de carottes et d'oignons.

**Masquer.** Garnir de sauce un mets. — On masque un chaud-froid, une mayonnaise de volaille, gibier, poisson, etc. Souvent l'on masque avec une glace de viande; en pâtisserie, on masque avec des glaces chaudes, froides, avec des crèmes, des confitures, etc.

**Matignon.** Mirepoix servant à emballer certaines entrées frites, rôties ou grillées.

**Meunière.** Matelote à la meunière, composée indistinctement de tout poisson, voire d'écrevisses.

**Mijoter.** Laisser cuire ou faire bouillir doucement.

**Milanaise.** Garniture composée de macaroni au fromage et de financière ou de toulouse. — La timbale à la milanaise est garnie de cette garniture.

**Mirepois ou Mirepoix.** Garniture composée de carottes, de petits oignons coupés en dés, thym, laurier, lard de poitrine ou jambon, dont on se sert pour fonder une braisière ou un braisage quelconque, souvent pour aromatiser une sauce, pour emballer un rôt et aussi pour cuire des écrevisses à la bordelaise; cette dernière doit être coupée plus mince et est privée de jambon ou de lard, mais passée au beurre et réduite au vin blanc.

**Mirer.** Passer des pigeons, du gibier dans une mirepoix avec un morceau de beurre et à feu vif; mirer des œufs, les regarder à la chandelle ou au soleil, pour s'assurer s'ils sont frais, clairs ou mauvais.

**Miroton.** Tranches de viande coupées minces et disposées en couronne pour recevoir dans le puits une garniture d'oignons et une sauce à peine liée.

**Mitonner.** Faire bouillir doucement pendant un laps de temps nécessaire une liaison par réduction. Une panade se fait mitonner. On dit laisser se mitonner.

**Mode (à la).** Titre donné à la pièce de culotte de bœuf braisée avec pied de veau, carottes et oignons, excellent manger, chaud ou froid. On peut également faire un bœuf à la mode au raisin de Malaga.

**Monder.** Enlever la pellicule des amandes.

**Mont-Dor.** Fromage de l'Auvergne assez estimé.

**Monglas (à la).** Garniture composée de truffes, de foies gras, champignons, langue et filets de volaille escalopée; salpicon.

**Mortifier.** Rendre la viande tendre en la battant légèrement afin de rompre les nerfs; cette manière de mortifier les chairs avance leur décomposition et permet au feu de les pénétrer davantage.

**Mouillage.** Le mouillage d'un jus ou d'une cuisson quelconque peut aussi bien n'être que de l'eau comme du bouillon, du vin ou tout autre liquide.

**Mouillement.** Cuisson que l'on met dans une casserole ou une braisière pour faire cuire différents mets.

**Mouiller.** Remplir d'eau ou mouiller avec du vin ou tout autre liquide pour former le mouillage ou le mouillement nécessaire à la cuisson de différents mets.

**Musette.** Epaule de mouton ou autre, roulée en forme de musette et braisée, mets estimé.

## N

**Nappe.** Premier degré du sucre après l'ébullition du sirop, marque 32 degrés à l'aréomètre ou pèse-sirop.

**Napper.** Mettre une nappe de gelée sur un entremets de fruits afin de le mettre en belle-vue. — On nappe aussi différentes entrées froides de gelée clarifiée.

**Navarin.** Espèce de ragout de veau ou de mouton garni de petits légumes, tels que : carottes nouvelles, navets de Freneuse, pommes de terre, petits pois, haricots verts ou flageolets, etc.

**Niocchis.** Mets italien au fromage ou à la crème. Genre de pâte à choux délicate, pochée à l'eau et dont on forme un gratin à l'aide d'une béchamel aux fromages de Gruyère et parmesan râpés.

**Nouilles.** Pâte italienne composée d'œufs et de farine dont on fait d'excellents entremets et des bordures pour décors. Les nouilles, une fois détaillées, se font pocher dans l'eau frémissante et ensuite sont assaisonnées soit à l'allemande ou à l'italienne suivant le cas. On peut les servir comme garniture ou en former des timbales, des croustades, etc.

**Nourrir.** Engraisser ou graisser de certains légumes ou de certaines viandes avec du beurre, du lard ou autres graisses. Il en est de même du riz ou d'autres céréales qui ont besoin d'être nourries par un bon jus ou quelques corps gras, voire même à l'aide de la glace de volaille afin de leur donner du ton.

## O

**Oille.** Mets méridional, genre de garbure composée de différentes viandes, volaille, gibier, etc., et d'une infinité de légumes différents : le bouillon sert de potage et les viandes d'entrée ou de relevé de potage.

**Orly (ou Horly).** Entrée légère de filets de poisson ou autre comestible, frits et servis avec sauce tomate (sauce orly à part).

**Osmazome.** Genre d'extrait de viande naturel, l'osmazôme de gibier et de volaille est très estimé.

— On peut l'obtenir pur de toutes gélatines par le système Liébig; alors il revient fort cher, à 25 francs le kilogramme et au-dessus, se conserve éternellement

et peut rendre d'immenses services à la navigation. La glace est l'osmazome aromatisé de légumes et essence de gibier ou de volaille.

## P

**Pain de mie.** Pain dont la mie est très serrée et la croûte très mince, dont on se sert pour former les sandwiches, les croûtons et canapés et différents entremets, tels que les croûtes.

**Pain-vert.** Base en bois munie d'une douille dont on se sert pour dresser les entrées froides.

**Pains-ver-s.** On nomme aussi pains-verts une base en pain garnie de beurre ou de graisse fine, mais toujours pour le même usage. On s'en sert également pour dresser les grosses pièces pour buffets de bals ou de soirées; ils peuvent être de forme ovale, quadrangulaire, longue ou ronde, suivant la pièce ou l'entrée. — On peut également les garnir d'un montant, soit en pain également beurré, soit en bois garni de papier blanc. — Il n'est pas nécessaire que cette base ni le montant soit massif, le principal est qu'elle remplisse le but que l'on se propose.

**Panaché.** Variété de fleurs, fruits, légumes, etc., tels qu'une macédoine de fruits; un rocher multicolore de glaces; des haricots verts et des flageolets réunis, etc.

**Panachure.** Variation dans le même sens, une salade italienne ou russe, une jardinière ou une macédoine de légumes, une bombe composée de différentes glaces, forment autant de panachures, etc.

**Paner.** Couvrir de mie de pain ou de chapelure blonde ou brune des articles qui doivent être grillés ou frits. Paner à l'anglaise: tremper dans une omelette composée d'huile et d'œufs assaisonnés pour le rouler ensuite dans la mie de pain tamisée. — Paner à l'allemande: tremper ou couvrir de sauce un article qui doit être pané une seconde fois à l'anglaise dès que la sauce est refroidie (généralement, on emploie la sauce allemande ou la sauce hâtelet ou atelet).

**Pané.** Tout ce qui est recouvert de mie de pain ou de chapelure.

**Pantin.** Pâté long qui n'est ni moulé, ni formé dans un plat, comme en Angleterre, mais uniquement replié en quatre et couvert d'une bande de feuilletage ou décoré d'un feuillage et pincé tout autour comme les pâtés, dressés à la main, de Pithiviers et autres.

**Parer.** Donner à divers aliments une forme élégante qui convient à chacun en enlevant les nerfs. — On dit parer une volaille, des filets de tous genres.

**Parfait.** Glace au café, sans être frappée de sel ni de saipêtre; très estimée des gourmets, et très moelleuse et fondante.

**Partir (Faire).** Mettre en cuisson sur un feu plus ou moins vif divers aliments, terme très usité en cuisine.

**Pascaline.** Entrée de tête d'agneau et d'abats, tels que pieds, foie, fressure, etc.

**Pastafrolle.** Pâte froille ou à génoise, genre de pâte mate dont on forme plusieurs espèces de petits gâteaux et petits fours; les madeleines, italiennes, mecklembourgs, etc.

**Pâteux, se.** Ce qui est pâteux à la bouche, mal cuit ou mal travaillé, lourd à l'estomac. — Une sauce dans laquelle on sent que la farine est pâteuse, etc.

**Pâtissière (Crème).** Crème dans laquelle il entre en composition une partie de farine ou de fécule, du beurre, du lait, du sucre, des œufs et un parfum quelconque, soit fleur d'oranger ou citron, etc.

**Pâton.** Lorsque la pâte est détremée ou frôlée et rassemblée, elle forme un pâton. — De même, lorsque la farine est saisie dans une sauce et qu'elle ne peut se séparer facilement, même en la fouettant, il se forme des pâtons.

**Paupiettes.** Entrée de palais de bœuf farcis et frits. — Petits

**filets de volaille, gibier, poisson** ou viande de boucherie farcis, roulés, braisés, frits ou grillés suivant les circonstances; entrées estimées. — Quelquefois les paupiettes sont bardées et se servent avec une petite garniture.

**Perlé (au).** Le sucre cuit au perlé varie de 34° au petit à 38° au grand perlé pesé à chaud; 39° au petit zéro au grand pesé à froid à l'aréomètre, à 39° il passe au soufflé.

**Persillade.** Espèce de mets. — Salade de bœuf dont la principale garniture est du persil haché, dont la sauce persillade est verdie. — Sauce verte, dite persillade.

**Pilau.** Mets fréquemment servi dans le Turkestan ainsi qu'à la Mecque. — On sert le pilau de mouton, de volaille, etc., avec du riz et des épices.

**Pincer.** Former une bordure de petits ornements à l'aide d'une petite pince à pâté ou avec les doigts sur un pâte quelconque. On pince des petits fours en pâte d'amande avant de les faire cuire. Faire pincer un jus ou un mets qui doit être braisé afin de raffermir les chairs, leur enlever leur fadeur et en même temps colorer à l'aide du suc de viande le jus dans lequel on fait cuire divers aliments. — Le goût de pincé est très prononcé et détériore parfois des mets qu'on n'avait pas l'intention de laisser pincer.

**Piquer.** Garnir de lardons une pièce quelconque de boucherie, de volaille, gibier ou poisson, quelquefois d'un légume; ainsi l'on pique ou l'on cloute un gigot d'ail, on pique des cèpes ou de gros champignons de petites pointes d'ail. On pique de lard un filet de bœuf, l'estomac ou les cuisses d'une volaille, d'un poisson, d'un perdreau, etc. Un cuisot de chevreuil ou de daim et d'isard, etc. — On pique la viande pour en faire sortir le jus quand cela est nécessaire à l'aide d'une aiguille à brider ou avec la pointe d'un couteau d'office.

**Plat-volant.** Plat que l'on passe sans l'avoir posé sur table, plat léger, hors-d'œuvre ou entrée légère.

**Plume (à la).** La cuisson du sucre cuit à la petite plume est de 41°

chaud 0° froid, à la grande plume 43° chaud et 0° froid, c'est la même cuisson que le petit et le grand boulé.

**Pocher.** Action de faire pocher dans l'eau ou le consommé frémissant des œufs ou des pâtes différentes; des quenelles se pochent au four ou à l'eau suivant le cas.

**Poêlée.** Espèce de mirepoix coupée en gros dés dont on se sert pour braiser ou faire braiser divers aliments.

**Point (à).** Degré juste de la cuisson de tous les aliments en général (ce qui ne s'apprend guère qu'avec le temps et l'expérience). On dit ce bifteck est à point, ce sucre est cuit à point, pour telle ou telle opération.

**Polpettes.** Espèces de petits filets aplatis, farcis et braisés, soit de veau, volaille ou mouton dont on forme une entrée.

**Portugaise.** Garniture composée de tomates farcies ou non. — La sauce portugaise est très estimée. (Voir le *Cuisinier moderne*.)

**Pouplin.** Gâteau de pâte levée, genre de Compiègne. — Le pouplin à la Reine est un petit croquen-bouche de petits choux. On fait également le pouplin en pâte à choux et on le farcit quand il est cuit.

**Pourrir.** — Une pâte est pourrie lorsqu'elle lève trop par l'action de fermentation que produit le levain; pour éviter cela, on la rompt. (Voir *Rompre*.)

**Pousse.** Une pâte pousse lorsqu'elle lève tranquillement, se dit principalement d'un levain. — Pousses d'asperges, de houblon.

**Praliner.** Action de praliner des amandes ou des gâteaux à l'aide d'un appareil d'amandes pralinées, hachées ou de sucre pralin; action de faire rissoler dans le sucre.

**Prendre (faire).** Faire prendre en gelée, en glace, en congelant. Faire prendre une crème sur le feu ou au bain-marie. — Faire prendre une sauce, prendre une mayonnaise, c'est-à-dire la monter. — Faire prendre couleur à un rôti ou à un braisage, etc.

**Presse (en).** Mettre en presse, une galantine, une ballotine, ou un pâté à détailler, à l'aide de planches, de coins et de poids.

**Provençale.** Sauce à la provençale. — Mets à l'huile. — Les côtelettes à la provençale sont

garnies d'un appareil maintenon et de gastrite, puis glacées légèrement au four sur bain-marie.

## R

**Racacher (se).** Un biscuit ou une omellette soufflée qui n'ont pas été suffisamment travaillés et retombent après leur cuisson se racachent, quelquefois lorsque le degré du four n'est pas bon.

**Rafraîchir.** Un légume blanchi ou cuit vert dont on veut conserver la verdure doit être rafraîchi en passant de l'eau fraîche immédiatement dessus dès qu'il est égoutté.

**Redorer.** Dorer à nouveau sur une première dorure, soit au jaune d'œuf, au sirop ou aux confitures suivant le cas.

**Réduire.** On fait réduire ou l'on réduit de différentes manières, en faisant cuire lentement, vivement, à l'étuvée, en refondant: on réduit en poudre, en poussière, en grains de différentes grosseurs, le sucre, la mie de pain, la chapelure, etc.

— On réduit les sauces travaillées sur un feu vif à grande ébullition et en les vannant sans cesse à l'aide d'une spatule.

**Refroidir (faire).** Action de faire refroidir un article en le plaçant sur la glace ou dans un endroit frais pour s'en servir au besoin.

**Relâcher.** Lorsqu'une sauce est trop épaisse, il faut la relâcher en la mouillant d'un peu de bouillon ou autre liquide suivant sa constitution: une sauce se relâche d'elle-même lorsque la farine est mal cuite ou qu'elle n'est pas réduite à son degré.

**Remballer.** Emballer un rôti à nouveau dès que l'on s'aperçoit que l'action du feu est trop violente, trop vive.

**Rémolade (ou rémoulade).** Genre de sauce mayonnaise dans laquelle il entre quelques cuillères de moutarde, quelques cornichons, câpres, pincées de persil et estragon hachés et même des champignons confits au vinaigre ou autres pickles hachés.

**Rencorsier.** Fortifier une sauce ou un mets par l'addition d'une glace de viande ou d'extrait Garlin ou Liébig, etc.

**Revenir (faire).** Mettre une pièce de viande, de volaille, gibier ou simplement des légumes dans une casserole avec du beurre sur un feu plus ou moins vif suivant l'objet (on peut faire revenir à l'aide de graisse également); afin de faire saisir les nerfs de certaines viandes avant de les mouiller ou afin de faire prendre un goût de noisette agréable et la couleur blonde ou brune suivant la circonstance.

**Rissole.** Petit hors-d'œuvre chaud de pâte feuilletée garnie d'appareil à cromesquis de volaille, de gibier, de poisson ou d'un peu de farce fine quelconque et frit ou cuit au four après avoir été doré et rayé. On fait également des rissoles de confitures ou autres. Les rissoles américaines sont garnies d'appareil à mince-pies.

**Rol-pince.** Mets hollandais (viande hachée, marinée et en forme de saucisses plates que l'on sert grillées ou sautées avec garniture de pommes de reinette).

**Rompre.** Plier sur elle-même une pâte levée, trois ou quatre fois, afin d'empêcher que le levain ne la pourrisse, ce qui pourrait arriver l'été sans cette précaution, lorsqu'elle a levé quatre heures. — On dit aussi rompre un gâteau, un pain, etc.

**Roulade.** Épaule de mouton ou de veau roulée, farcie, et cuite au four ou à la cocotte (genre d'ustensile de ménage), qui se sert froide, à la gelée en aspic ou avec une garniture célestine, c'est-à-dire un salpicon de volaille lié à la sauce chaud-froid.

**Rubaner.** Une gelée est rubanée, lorsqu'elle présente à l'œil différentes couleurs de gelées étalées les unes au-dessus des autres, ou formant une nuance dans chaque cannelure du moule. — Une glace, une bombe, un bavarois peuvent être servis rubanés.

## S

**Sabler.** Sabler un socle, le garnir de non pareilles; on dit aussi sabler le champagne.

**Saint-Honoré.** Nom de rue donné à un gâteau à la crème appelé également polka et qui est bordé de petits choux glacés au cassé.

**Salep.** Pâte, espèce de sagou provenant des tubercules des archidées ou de leurs racines fibreuses.

**Salmis.** Ragoût distingué et estimé des gourmets formé de gibier cuit à la broche préalablement et mis en sauce dans une purée de gibier, formée partie des intestins et de la carcasse pilée de ce même gibier. Le salmis de bécasses est de tous es salmis le plus recherché.

**Saucer.** Garnir ou couvrir de sauce un mets dressé; tremper dans la sauce chaque morceau qui doit en être recouvert pour être dressé à froid. — On sauce également, dans ce dernier cas, des articles qui doivent être panés à l'allemande et panés ensuite à l'anglaise, soit pour les faire griller ou les faire frire.

**Salpicon.** Petite financière coupée en dés pour garniture de petites bouchées ou de tout autre mets dans lequel le salpicon est nécessaire. On forme un salpicon de queues d'écrevisses ou de homard ou de filets de sole également.

**Sauté.** (Qualificatif.) Mets que l'on fait sauter en le faisant cuire et qui ordinairement se sert avec très peu de sauce ou pas du tout: un poulet sauté, des pommes de terre sautées. — On dit encore faire un sauté de filets de lapereaux.

**Sauter (faire).** Faire cuire à feu vif au beurre ou à l'huile, en faisant retourner de temps en temps l'objet, afin qu'il prenne couleur des deux côtés et sans aucun mouillement. — On se sert à cet effet d'un sautoir ou d'une poêle à queue.

Faire sauter une côtelette sur trois, c'est-à-dire de trois n'en faire que deux belles.

Il y a différents sautés que l'on ne fait sauter ou que l'on ne retourne qu'une seule fois.

**Sauteuse.** Petite casserole à bords peu élevés, dont on se sert pour faire sauter divers mets.

**Sautoir.** Grande casserole plate à rebords très bas, dont on se sert principalement pour les sautés ou pour braiser les articles plats, tels que: ris de veau, fricandeaux, côtes de veau ou côtelettes de tous genres.

**Soufflé.** Plat doux, entremets léger. — Degré de cuisson du sucre lorsqu'il atteint 40° étant chaud, zéro étant froid, degré qui lui donne ce nom parce qu'en soufflant au travers des trous de l'écumoire, on parvient à faire former de petites boules en forme de globules vides qui prennent une certaine consistance lorsqu'on les roule entre deux doigts. A 41° le sucre passe à la glu.

**Soy.** Ou Japan sauce; — Sauce du Japon au brou de noix.

**Spatule.** Genre d'ustensile formant palette et remplaçant la cuillère avec avantage pour travailler les sauces, les glaces, les crèmes, les biscuits. Il y a des spatules en fer battu étamé, en bois dur et en cuivre pour les confitures.

**Stock-Fish.** Morue fraîche, cabillaud, mets anglais et hollandais.

**Subrics.** Genre de croquettes d'épinards liés aux jaunes d'œufs et dorés au four vif.

**Subrics de Riz.** Croquettes de riz au fromage.

**Suprême.** Entrée de filets de volaille ou de gibier (volatile) décorés d'une rosace formée de croissants en truffe. — La sauce suprême est un velouté riche à l'essence de volaille, liée à l'œuf et au beurre fin.

**Surprise (en).** Ce qui est servi représentant un mets, un comestible et qui en est un autre, par exemple: des œufs remplis de crèmes différentes et servis sous une serviette comme œufs à la coque; — un plat d'asperges en branches, en glace; — une noix de veau dont l'apparence est celle d'un fricandeau, tandis qu'elle est remplie d'un salpicon ou d'un ragoût

de mauviettes; — une truffe qui n'est qu'une quenelle panée aux truffes hachées, etc. — Un dîner peut

être servi entièrement en surprise; c'est une manière d'historier la cuisine.

## T

**Taillarines.** Nouilles préparées pour potage, pour garniture d'entrée ou pour légumes. Mets recherché en Italie.

**Tartine.** Petites tranches de pain recouvertes de beurre frais ou de confitures ou petites sandwiches garnies de foie gras, de jambon et de beurre, etc.

**Tendon.** Nerf du jarret de certains animaux, tels que chez les ruminants et les pachydermes; viande gélatineuse.

**Tendrons.** Extrémité de la poitrine des quadrupèdes. Espèce de cartilages, de croquant délicat et estimé chez certains animaux. Les tendrons de veau sont recherchés en blanquette; les tendrons de porc en grillade.

**Terrine.** Mets cuits en terrine, tels que les terrines de foies gras, de gibier, etc. — Ustensile de cuisine en terre ou en porcelaine dans lequel on débarrasse ou prépare différents aliments.

**Timbale.** Entrée de four; mets préparé pour entrée ou entremets, tel que la timbale milanaise, les timbales de pêches, de pommes, d'abricots, etc. (Voir cette série dans la table des matières). — On fait aussi des petites timbales de nouilles pour hors-d'œuvre, que l'on garnit de purée de gibier, de concombre ou autres. —

**Toulouse.** Financière à blanc composée de crêtes, rognons, foie gras, champignons, quenelles et truffes; garniture estimée.

**Tourne-dos.** Petits biftecks pris dans la pointe du filet et sautés à feu vif. — On peut piquer les tourne-dos comme les petits filets de chevreuil et les servir avec une sauce à la diable, une poivrade ou une garniture de légumes quelconque.

**Tremblantes.** Crèmes ou gelées légères qui vacillent sans se rompre.

**Tremblotantes.** Crèmes gelées ou autres entremets peu collés tremblant sur leur base.

**Trigot.** Le fond du lait, le fond du beurre souvent très nuisible dans certaines pâtes, non pas nuisible à la santé, mais à la confection de la pâte.

**Trousser.** Donner à la volaille une forme élégante en assujettissant les membres à l'aide de ficelle. — On trousse pour entrées ou pour rôts de manières différentes.

**Truffer.** Bourrer une volaille de truffes préparées avec une panne ou une farce aromatisée. On truffe des pâtés, des galantines, des terrines, des ballotines et toutes sortes de mets, y compris de certains poissons en plaçant quelques lignes ou rangées de truffes entre les lits de farce et les chairs.

**Turban.** Torsade de farce, de riz, de pommes de terre en purée pour duchesse dont on forme soit un bastion, soit une casserole, soit un petit socle pour gratins, etc. — On dit aussi un moule à turban, dresser une entrée en turban; un turban d'anguille, etc.

## V

**Vaniller.** Mettre de la vanille soit pour infusion, soit avec du sucre dans une crème, une glace ou dans de certains gâteaux pour les parfumer.

**Vanner.** Vanner une sauce ou une crème pour la faire refroidir ou l'empêcher de former une peau à sa surface, ou afin de l'empêcher

de tourner. En la vannant, elle se mêle, reste lisse et ne se décompose pas. On vanner à l'aide d'une cuillère, d'une spatule, à laquelle on imprime un mouvement de va-et-vient au fond du vase ou récipient quelconque de manière à faire former la vague à la superficie.

**Velouté.** Coulis blanc, sauce très



estimée, sauce mère ou grande sauce de laquelle on forme une multitude d'autres, velouté riche, velouté réduit à l'essence de volaille ou de gibier, mais à blanc.

**Venaïson.** Viande de boucherie ou de gibier mis en marinade, soit à chaud, soit à froid. Un cuissot de veau, de daim, de chevreuil en venaison.

**Vener.** Mortifier la viande en la battant sur un billot lorsqu'elle est fraîchement tuée afin de l'attendrir ou la mettre en venaison.

**Vide (faire le).** Retirer l'air à l'aide de la machine pneumatique ou le concentrer à l'aide de la vapeur dans un endroit ou dans un réci-

piant afin d'y conserver divers aliments.

**Vides.** Un pâté en cuisant se remplit de vides par la rétraction des nerfs; vides qu'il faut remplir de gelée lorsque le pâté est presque refroidi ou le mettre en presse dès qu'il sort du four s'il est destiné à être détaillé. Il en est de même des galantines, terrines, ballotines, qui doivent être mises en presse, car on ne peut garnir celles-ci de gelée qu'étant détaillées.

**Villeroi.** Sauce veloutée, servie et liée aux jaunes d'œufs et à la crème; — servant à envelopper, à masquer un mets qui doit être pané et frit.

## W

**Water-fish.** Sauce au velouté de poisson.

## Z

**Zwibacks.** Petit four sec à thé, pâtisserie suisse. (Voir à l'ar-

ticle *Swibacks* du *Cuisinier moderne*.

## TABLE DES PLANCHES

---

	Figures	Pages
Potage bisque d'écrevisses.....	1	16
Bordure unie.....	2	57
Cromesquis enchantés.....	3	136
Cromesquis à la polonaise.....	4	137
Boudins d'anguille à la crème.....	5	138
Bouchées aux queues d'écrevisses.....	6	139
Timbales de nouilles (petites).....	7	140
Huitres frites.....	8	147
Truite à la Chambord.....	9	165
Éperlans à la tartare.....	10	170
Turbot au court-bouillon.....	11	171
Turbotins à la Maréchale.....	12	172
Brochet à l'Italienne.....	13	173
Langouste à la Victoria.....	14	177
La Matelote.....	15	181
Truites frites.....	16	189
Anguilles à la tartare.....	17	192
Matelote à la marinière.....	18	198
Turban de filets de turbot.....	19	209
Sole à la Normande.....	20	212
Sole à la Daumont.....	21	213
Bordure de filets de sole.....	22	219
Éperlans frits sauce maître d'hôtel.....	23	223
Buisson d'écrevisses.....	24	232
Écrevisses à la bordelaise.....	25	233
Filet de bœuf à la jardinière.....	26	232
Rosbif à la Duchesse.....	27	260
Ris d'agneau à la financière.....	28	279
Selle d'agneau à la printanière.....	29	280
Tête de veau à la genevoise.....	30	284
Tête de veau à la Toulouse.....	31	285
Pâté chaud de ris de veau.....	32	288
Noix de veau à la jardinière.....	33	296
Jambon d'York à la gelée.....	34	315
Poularde à la Toulouse.....	35	327
Vol-au-vent à la Toulouse.....	36	337
Aspic de crêtes et rognons.....	37	339
Aspic de foie gras.....	38	340
Poulet à la Marengo.....	39	345

	Figures	Pages
Poulet en mayonnaise.....	40	349
Aspic de filets de volaille.....	41	350
Pâté de volaille.....	42	352
Ramiers en terrine.....	43	355
Pigeons aux champignons.....	44	356
Pigeons à la diable.....	45	357
Canard aux olives.....	46	358
Pâté de Rouen (canard).....	47	360
Aiguilles de canard aux olives.....	48	361
Dinde à la chipolata.....	49	362
L'oie en daube.....	50	367
Côtelettes de chevreuil à la purée de marrons.....	51	371
Pâté de sanglier.....	52	375
Civet de lièvre.....	53	376
Terrine de lièvre.....	54	377
Pâté de lièvre.....	55	380
Pâté chaud de levraut aux morilles.....	56	381
Pain de levraut à la milanaise.....	56 bis	382
Pâté de lapereau.....	57	387
Chartreuse de perdreaux.....	58	394
Croustade de purée de perdreaux.....	59	396
Ballotines de perdreaux.....	60	397
Caisse de perdreaux à la Milanaise.....	61	398
Côtelettes de râles à la Caradoc.....	62	402
Salmis de roi de caille.....	63	403
Pluviers à l'Anglaise.....	64	404
Aspic de chaud-froid de bécasses.....	65	407
Salmis de bécassines.....	66	409
Aiguillettes de canard sauvage aux olives.....	67	411
Chaud-froid d'alouettes en belle-vue.....	68	417
Mauviettes à l'italienne.....	69	419
Chartreuse d'alouettes.....	70	420
Poules de prairie.....	71	423
Salade Italienne.....	72	427
Salade à la Russe.....	73	428
Salade Américaine.....	74	429
Gâteau de pommes de terre.....	75	435
Beignets de patates.....	76	441
Flageolets panachés.....	77	450
Cardons à la moelle.....	78	459
Céleris en branche.....	79	462
Aubergines farcies.....	80	463
Tomates à l'italienne.....	81	464
Artichauts à la barigoule.....	82	465
Croquettes de fonds d'artichaut.....	83	470
Cèpes à la Bordelaise.....	84	476
Épinards à l'Anglaise.....	85	492

	Figures	Pages
Voir les tomates (fig. 82).....	86	464
Truffes à la serviette.....	87	499
Timbale de riz à la Vaudoise.....	87 bis	511
Timbale Milanaise.....	88	516
Œufs frits à l'Américaine.....	89	524
Œufs à la neige.....	90	536
Pannequets du rocher de Cancale.....	91	538
Omelette soufflée.....	92	545
Crème renversée au caramel.....	93	553
Riz glacé à l'Impératrice.....	94	559
Bavarois à la Dieppoise.....	95	561
Diplomate.....	96	564
Blanc-manger.....	97	577
Gelée de fruits.....	98	580
Petits gradins de fruits.....	99	581
Gelée russe.....	100	582
Macédoine de fruits.....	101	582
Gradins de gelée d'orange.....	102	584
Gelée au marasquin.....	103	585
Soufflé au chocolat.....	104	599
Soufflé à l'allemande.....	105	601
Petits soufflés à l'allemande.....	106	602
Beignets soufflés.....	107	610
Beignets d'acacia.....	108	614
Chartreuse de pommes.....	109	615
Pommes meringuées.....	110	618
Pommes meringuées sultane.....	111	619
Pommes au beurre.....	112	620
Pêches à l'impératrice.....	113	622
Pouding de cabinet.....	114	623
Pouding de semoule.....	115	623
Pouding à l'anglaise.....	116	625
Pouding à la d'Orléans.....	117	630
Plum-pudding.....	118	634
Timbale à la Pompadour.....	119	637
Timbale de poires.....	120	638
Croûtes aux ananas.....	121	642
Gâteau de riz à la vanille.....	122	644
Gâteau de riz meringué.....	123	646
Génoise fine.....	124	663
Inkermann.....	125	664
Richelieu.....	126	665
Breton aux amandes.....	127	666
Napolitain.....	128	668
Napolitain de génoise.....	129	670
Mille feuille.....	130	671
Châteaubriand.....	131	673

	Figures	Pages
Gros haba dit Storher .....	132	674
Ananas crème .....	133	679
Ruche d'abeilles .....	134	680
Vacherin suisse .....	135	682
Meringue suisse .....	136	683
Croque-en-bouché de choux .....	137	684
Croque-en-bouche de génoise .....	138	686
Croque-en-bouche à la parisienne .....	139	687
Croque-en-bouche conique de fruits confits .....	140	688
Panier de fruits glacés .....	141	689
Corne d'abondance .....	142	690
Nougat brun .....	143	693
Solférino .....	144	694
Brioche de Saint-Éloi .....	145	695
Pâté chaud de bécassines .....	146	707
Pâté de Pithiviers .....	147	708
Pâté de Chartres .....	148	709
Pâté de Châtillon .....	149	711
Pâté de Rouen .....	150	711
Pâté de foie gras .....	151	712
Pâté de buffet de chemin de fer .....	152	714
Pâté de veau froid .....	153	715
Pâté d'York .....	154	716
Pâté de rouges-gorges .....	155	718
Décors au cornet .....	156	725
Décors au cornet .....	157	725
Décors au cornet .....	158	726
Biscuit à la vanille .....	159	738
Biscuit anglais .....	160	739
Biscuit moka .....	161	741
Bombe à la vanille .....	162	833
Pyramide de glaces variées .....	163	835
Raisin en glace .....	164	835
Coquilles garnies de fruits divers .....	165	836
Madeleine aux fruits .....	166	837
Dame blanche suisse .....	167	837
Asperges en glace .....	168	839
Bombe fourrée .....	169	840
Parfait moka .....	170	841
Rochers multicolores .....	171	842
Melon glacé .....	172	844
Bombe de Solférino .....	173	846
La Vendange .....	174	847

# TABLEAU

Pour faciliter les recherches par la Table des matières

*D'un seul coup d'œil l'on voit si ce que l'on cherche est un hors-d'œuvre chaud ou froid, une entrée, une grosse pièce, un rôti, un entremets; de plus, si le dessin est représenté dans le livre, on a de suite le numéro de la planche et la page indicatrice.*

*Une fois familiarisé avec ce système, on trouve instantanément.*

## Cuisine.

	Pages.	
P.	Potage.....	
H.-d'.C.	Hors-d'œuvre chaud.....	
H.-d'.F.	Hors-d'œuvre froid.....	
E. C.	Entrée chaude.....	
E. F.	Entrée froide.....	
G. P. C.	Grosse pièce chaude.....	
G. P. F.	Grosse pièce froide.....	
R. de P.	Relevé de potage.....	
R. P. F.	Relevé de poisson froid.....	
R. P. C.	Relevé de poisson chaud.....	
E <sup>t</sup> . C.	Entremets chaud.....	
E <sup>t</sup> . F.	Entremets froid.....	
R <sup>t</sup> . C.	Rôti chaud.....	
R <sup>t</sup> . F.	Rôt froid.....	
E <sup>t</sup> . L <sup>es</sup> .	Entremets de légumes.....	
E <sup>t</sup> . P <sup>tes</sup> .	Entremets de pâte.....	
E <sup>t</sup> . O <sup>t</sup> .	Entremets d'œufs.....	
F.	Flanc de table.....	
C. F.	Contre-flanc de table.....	
E. C.	Caneton aux olives.....	
R. F.	Pâté de Rouen.....	

## Pâtisserie.

P. M.	Pièces montées.....	
G. P.	Grosses pièces.....	
F <sup>c</sup> .	Flanc de table.....	
C. F.	Contre-flanc.....	
G <sup>s</sup> .	Gâteaux.....	
S.	Socles.....	
T.	Tambours.....	
O <sup>n</sup> .	Ornementation.....	
O <sup>oc</sup> .	Office.....	
P <sup>is</sup> .	Pâtés.....	
E. F.	Entrées de four.....	
E <sup>t</sup> .	Entremets.....	
F <sup>rs</sup> .	Fours (petits).....	
F. C <sup>t</sup> .	Fruits confits.....	
G <sup>oc</sup> .	Glaces.....	
S <sup>op</sup> .	Sirops.....	

## PRÉFACE

---

Tableau des vins.....	XI
Dîner offert au roi de Bavière.....	XII
Dîner offert au grand-duc Constantin.....	XIII
Dîner au prince Licknowsky.....	XIV
Dîner de la maison sans fin.....	XV
Dîner à M <sup>me</sup> de Païva.....	XVI
Dîner au duc de Poizzo de Borget.....	XVII
Dîner du Sénat.....	XVIII
Dîner du Corps législatif.....	XIX
Dîner de l'Ambassade de Russie.....	XX
Dîner de 600 couverts.....	XXI
Dîner d'apparat.....	XXII
Dîner de 12 couverts.....	XXIII
Dîner de 7 couverts.....	XXIII
Dîner de 7 couverts.....	XXIV
Dîner de 6 couverts.....	XXIV
Dîner de 4 couverts.....	XXV
Dîner de 7 couverts à 15 francs.....	XXV
Dîner de 8 couverts à 20 francs.....	XXVI
Dîner de famille, 8 couverts ( <i>Observation</i> ).....	XXVII
Dîner de 12 couverts ( <i>Observation</i> ).....	XXVIII
Partie de campagne, 24 couverts (déjeuner).....	XXIX
Ambigu sous bois ( <i>Observation</i> ).....	XXX
Dîner de 30 couverts.....	XXXI
Dîner de famille.....	XXXI
Dîner de table d'hôte, Grand-Hôtel ( <i>Observation</i> ).....	XXXII
Pension bourgeoise ( <i>Observation</i> ).....	XXXIII
Buffet de bal.....	XXXIV
Menu de 80 couverts (réception).....	XXXV
Observation générale.....	XXXVI
Observation sur la manière de faire son menu.....	XXXVII
De la cuisine.....	XXXIX
Du garde-manger.....	XXXIX
Du timbre.....	XL
Ce que l'on entend par l'ordre dans une cuisine bien administrée et bien organisée.....	XLI

## Des Potages.

Aux ailerons à l'Allemande.	14	Au lait lié.....	41
A l'Allemande.....	28	Au lait d'amandes.....	12
A la Bagration.....	13	Au laurier amande.....	12
Beef-tea ou Thé de Bœuf....	13	Languedocien.....	17
Autre bee'-tea.....	34	Aux laitues entières.....	10
<i>Observation</i> .....	34	Aux laitues émincées.....	30
A la Bisque d'écrevisses (fig. 1)	15	Au maigre au beurre.....	42
Au Blé moude.....	23	Aux Menues herbes.....	10.
A la Bouillabaisse.....	21	Au Mouton à l'Anglaise.....	30
Autre Bouillabaisse.....	21	A la Moskova.....	34
A la Bouillie ordinaire.....	38	A la Monaco.....	40
A la Bourgeoise.....	19	Au naturel.....	30
Au Céleri.....	21	Aux Navets.....	31
A la Chantilly.....	8	Aux Nids d'hirondelles.....	28
Au Chapon au riz.....	23	Imitation.....	28
<i>Observation</i> .....	24	Aux Niocchis ou gnoquis... 33	
A la Chicorée à l'eau.....	39	Aux Nouilles à l'Italienne... 20	
Aux Choux.....	4, 29	A l'Oignon à la Richelieu... 11	
Aux petits Choux.....	4	A l'oignon au Fromage..... 11	
Aux Choux farcis.....	31	A l'Oignon au lait.....	44
— au maigre.....	39	Aux Oignons blancs.....	32
Choux-fleurs.....	39	A l'Oïlle à l'Espagnole..... 27	
<i>Observation</i> .....	39	<i>Observation</i> .....	27
A la Condé.....	8	A l'Orge perlé.....	27
A la Colbert.....	5	Aux OEufs pochés.....	5
Au Concombres lié.....	20	A l'Oseille.....	11
Aux Coquillages.....	22	Panade ordinaire.....	38
A la Crecy.....	7	A la Louis XIII (panade).... 10	
Au Riz.....	7	Au Potiron.....	19
A la Dartois.....	7	Au Potiron au maigre..... 19	
A la Dartois au maigre..... 43		Pot-au-Feu (consommé ordi- naire.....	1
A la Desclignac.....	29	A la Polignac.....	27
A la Détiller.....	42	A la Paysanne.....	6
A la Faubonne.....	8	Aux Poireaux.....	10
A la Fécule de pommes de terre.....	2	A la Polacre.....	29
Au fromage.....	11	Printanier ou Chiffonnade.. 5, 32	
A la Geauffret.....	29	Printanier à l'Allemande... 14	
Aux Grenouilles.....	20	Au Poisson.....	22
Au Giraumont.....	38	A la Provençale.....	42
A la Hochepot.....	3	Aux petits Pois.....	9
A l'Impératrice.....	13	Aux petits Oignons blancs.. 32	
A la Julienne.....	5	A la pointe d'Asperges..... 9	
Aux Hûtres et aux Moules.. 40		A la purée de Haricots blancs. 9	
A la Kussel.....	17	de Marrons.....	18
Au lait.....	12	— (autre).....	18
		— de Pois nouveaux.... 7	
		— de Coucoudrelles.... 32	



— de Gibier.....	15
— de Navets.....	9, 31
— d'Oseille.....	41
— de Pommes de terre.....	9
— de Racines.....	31
— de Tomates.....	33
— de Pommes de terre au maigre.....	41
Aux Quenêfes.....	33
Aux Quenelles de Volaille.....	20
Aux Rabioles.....	35
Au Riz à la Créole.....	35
Au Riz à l'Italienne.....	36
<i>Observation</i> .....	36
Au Riz faubonne.....	43
Au Riz à la Richelieu.....	43
Au Riz au Lait.....	4
A la Richelieu (oignons).....	11
A la Royale.....	3
A la Russe.....	15
Au Riz au gras.....	18
A la Reine.....	12
Reine.....	13
Aux Romaines.....	34
Au Sagou à l'Espagnole.....	37
A la Semoule au lait.....	4
Au Sagou au maigre.....	4
Au Sagou au gras.....	4
Au Salep.....	35
A la Semoule au gras.....	4
Aux Taillarines ou Nouilles à l'Italienne.....	37
<i>Observation</i> .....	37
Au Tapioca au gras.....	4
Au Tapioca au maigre.....	4
A la Tortue.....	17
Tortue.....	16
En Tortue.....	17
A la Turque.....	20
A la Tyrolienne.....	43
A la Villeroy.....	26
Au Vermicelle au gras.....	3
Au Vermicelle au lait.....	3
A la Xavier.....	19

**Des Croûtes.**

Croûte au pot.....	2
Croûte à la Chantilly.....	26

**Des soupes.**

Soupe aux Choux ordinaire.....	30
Soupe au Fromage.....	11
Soupe à l'Oignon.....	11
Soupe au Lapin ou au Chasseur.....	37
Garbure Bourguignonne.....	37
Garbure Printanière.....	24
<i>Observation</i> .....	25
— à la Béarnaise.....	26
— aux Choux.....	25
— au hameau de Chan- tilly.....	26
— à la Polignac.....	27
— au Fromage.....	25
— a la Villeroy.....	26

**Observation sur les  
potages.....**

<i>Observation sur le rôle que joue le riz dans les potages et les purées et les diffé- rentes manières de le faire cuire</i> .....	44
<i>Observation générale sur l'em- ploi des pâtes pour potages</i> .....	45
<i>Observation sur la liaison des potages</i> .....	45
<i>Observation sur la liaison du consommé</i> .....	46

**Des Consommés.**

Grand Consommé.....	47
Consommé de Volailles.....	48
<i>Observation</i> .....	48
Consommé de Gibier.....	48
<i>Observation</i> .....	49
<i>Observation générale sur les consommés</i> .....	49

**Des bouillons.**

<i>Observation sur les bouillons</i> .....	49
Bouillon d'herbes.....	50
— de Veau rafraichissant.....	50
— de Mou de Veau.....	50
— Pectoral.....	51
<i>Observation</i> .....	51
Grand bouillon maigre de lé- gumes.....	51

Grand bouillon maigre de poisson.....	51	Velouté réduit.....	70
<i>Observation</i> .....	52	Velouté.....	70
Manière de clarifier le consommé et de le colorer légèrement.....	52	<i>Observation</i> .....	71
<b>Fonds de cuisine.</b>			
Aspic ou gelée ordinaire....	53	Emploi de la liaison pour les sauces, mets ou appareils contenant des sauces.....	104
— ou gelée de Volaille..	56	Manière de terminer les petites sauces.....	71
— ou gelée de Gibier... ..	56	Sauce Aillade.....	98
Bordure unie (fig. 2).....	57	— Allemande.....	72
Beef-tea ou thé de Bœuf....	43	— Anchois.....	84
Blond de Veau.....	54	— Anglaise.....	82
— de Volaille.....	54	— A l'Arlequin.....	102
Consommé blond.....	58	— Attelet.....	100
Empotage.....	55	<i>Observation</i> .....	100
Essence de gibier.....	56	— Aurore.....	99
— de poisson.....	57	— Bayonnaise.....	96
Extractum of meat.....	58	— Béarnaise à la Parisienne.....	75
Grand Jus.....	60	<i>Observation</i> .....	75
Observation sur les réductions de fonds de cuisine.	61	— Béarnaise ordinaire... ..	101
Observation sur l'essence de poisson.....	61	— Béchamel.....	76
Observation sur la clarification des jus et des gelées.	62	Beurre (sauce au).....	90
Observation sur les jus d'Entouffade.....	62	Remarque.....	90
Observation générale sur les jus.....	62	Beurre noir (sauce au).....	95
Observation sur les aromates	63	<i>Observation</i> .....	95
Du Roux brun.....	63	Beurre d'anchois.....	92
— blond.....	64	— à l'ail.....	91
— blanc.....	64	— Maître-d'hôtel.....	90
Du beurre manié pour sauce.	64	— Manié.....	90
<b>Des Sauces en général.</b>			
Grandes sauces.....	65	— d'Ecrevisses.....	92
Espagnole riche.....	66	— d'Escargots.....	90
<i>Observation</i> .....	67	Beurre de homard.....	91
Velouté riche.....	68	— de Montpellier.....	91
Observation sur ces deux grandes sauces.....	68	— de Piment.....	93
Observation générale sur les sauces.....	69	— de Cayenne.....	93
Espagnole.....	65	— d'Échalottes.....	94
Espagnole réduite.....	66	<i>Observation</i> .....	95
		— de Ravigote.....	94
		— Vert de Ravigote.....	94
		— de Safran.....	93
		— Vert d'Épinards.....	94
		<i>Observation</i> .....	94
		2 <sup>o</sup> <i>Observation</i> sur les beurrés.....	93
		<i>Observation</i> essen- tielle.....	93
		Beurre de foies gras.....	92

— de Persil.....	93	— Livournaise.....	101
— fondu.....	123	— Mayonnaise.....	96
— clarifié.....	123	<i>Observation</i> .....	96
Sauce Bigarade.....	100	— Maintenon.....	77
— Blanche.....	89	— à la Maître d'hôtel...	82
<i>Observation</i> .....	89	— à la Marinière.....	87
— Bordelaise Bonnefoy..	82	— à la Matelote à la ma-	
<i>Observation</i> .....	82	rinière.....	88
— Bordelaise.....	84	— à la Nivernaise.....	81
<i>Observation</i> .....	84	— Normande.....	73
— Bordelaise (Ecrevisses)	84	— aux Olives farcies....	101
— Bretonne.....	101	— aux Olives à la Sainte-	
— à la Caradoc.....	86	Eugénie.....	102
— au Cari, à l'Indien-		— à l'Orange.....	87
ne.....	99	<i>Observation</i> .....	87
— à la Chambord.....	88	— à la Orly ou horly...	81
— au Chasseur.....	103	<i>Observation</i> .....	81
— Châteaubriant.....	78	— à la Périgord.....	79
— Chaud-froid de vo-		— à la Périgoureux.....	79
laille.....	85	— Piémontaise.....	103
— Chaud-froid de gibier.	85	— Piquante.....	81
<i>Observation sur les</i>		— Pluche.....	99
<i>sauces chaud-</i>		— Poivrade.....	78
<i>froid</i> .....	85	— Poivrade Anglaise...	79
— Demi-glace (à la)....	96	— à la Poulette.....	87
— à la Diable.....	78	— à la Poulette (Coquil-	
— à l'Estragon.....	103	lages).....	87
— au Fenouil.....	102	— Portugaise.....	89
<i>Observation</i> .....	102	— Provençale à blanc...	76
— à la Gênoise.....	83	— Provençale à brun...	76
<i>Observation</i> .....	83	— Ravigote.....	98
— à la Génoise.....	83	— Rémolade.....	97
— Glace de Veau.....	96	— Rémolade au Cari à	
<i>Observation</i> .....	96	l'Indienne.....	100
— Gooseberry - fool (s <sup>o</sup> )		— Robert.....	88
Groseille à maque-		— Salmis.....	79
reaux).....	99	<i>Observation</i> .....	80
— Gratin.....	77	— à la Soubise.....	95
<i>Observation</i> .....	77	<i>Observation</i> .....	95
— Hâtelets.....	100	— Soy ou Japan sauce	
— Hollandaise.....	74	(répétition).....	98
<i>Observation</i> .....	74	— Suprême.....	85
— Hollandaise (légumes).	75	— Suprême au maigre..	85
— Horly.....	81	— Tartare.....	97
— à l'Italienne.....	77	<i>Observation</i> .....	97
— Japan sauce ou sauce		<i>Remarque</i> .....	97
Soy.....	98	— Tomate.....	80
— Joinville.....	73	<i>Observation</i> .....	80

— Vénitienne.....	73
<i>Observation</i> .....	73
— Verte ou Persillade..	98
<i>Observation</i> .....	98
— Villeroi.....	104
Voir les sauces d'entremets.	365

### Articles dépendant du fonds de cuisine.

Anglaise.....	121
Du Blanc.....	107
Bouquet garni.....	107
Canapés.....	108
Ce que l'on entend par : (à la bourgeoise).....	109
Chapelure.....	120
Court-Bouillon.....	237
Croustades.....	108
<i>Observation sur les croustades</i> .....	108
D'Uxelles.....	107

### Des Farces.

Farce ordinaire.....	110
— fine de veau.....	111
— fine de volaille.....	112
— fine de lapereau.....	112
— fine de gibier.....	113
— fine de poisson.....	113
<i>Remarque</i> .....	113
Farce de foies gras.....	114
— de foies gras cuite.....	114
— de foie de veau.....	115
<i>Observation</i> .....	115
— de porc pour garnir les cochons de lait.	118
— de porc à l'Anglaise..	119
— de terrine.....	118
— Anglaise.....	117
<i>Observation</i> .....	118
Farce à gratin.....	117
De la friture.....	124
<i>Observation</i> .....	124
Des fines herbes à papillottes.	119
Gastrite.....	120
Du Godiveau (farce).....	114
Léche-frite.....	124

Matignon.....	121
Mirepoix.....	121
Manière de paner à l'allemande.....	121
Manière de blanchir et préparer les escagots.....	235
Manière de truffier.....	122
<i>Observation</i> .....	123
Du Truffage en général.....	122
Panade pour farce.....	111
Manière de former les quenelles.....	116
<i>Observation</i> .....	116
Manière de pocher les quenelles.....	117
Mie de pain.....	120
Pâte à frire.....	125
Poêlée.....	120
Soucoupes assorties ou assiette garnie.....	119

### Des Garnitures.

Des Garnitures principales..	125
A la Chambord.....	127
A la Chipolata.....	129
<i>Observation</i> .....	128
A la Druard.....	130
A la Financière.....	126
A la Milanaise.....	128
A la Marengo.....	128
A la Reine.....	130
Salpicon.....	129
<i>Observation</i> .....	129
Tortue.....	127
A la Toulouse.....	126
Observation sur les garnitures principales.....	131
Observation générale sur les garnitures pour froid.....	132
<i>Voir dans le chapitre des légumes les purées de Truffes, Champignons, Cardons, etc.; la flamande, la piémontaise, la portugaise, la Maillot, la Jardinière, la Macédoine.</i>	

*Voir également la purée de volaille, de gibier.*

Voir les diverses petites garnitures de bouchees, rissoles, croustades, petites croustades de tous genres, ou appareil à croquettes, ainsi que les différents salpicons, ragôts et les différentes pâtes telles que Nouilles, Lazagne, Macaroni, Niocchis ou gnoquis, Riz et Champignons divers, chaque article dans son chapitre, et surtout lire les observations, qui s'y rattachent.

### Hors-d'œuvre froids.

Artichauts à la poivrade.....	133
Assiette assortie de charcuterie fine.....	135
Beurre frais (coquilles de) en radier.....	133
Buissons de crevettes ou radier de crevettes.....	133
<i>Manière de dresser un buisson de crevettes.....</i>	144
Caviar.....	134, 160
Des chevrettes.....	145
Concombre à la russe en salade.....	134
Coquilles de beurre d'Isigny.....	133
Cornichons et oignons confits au vinaigre.....	134
Côtes de melon.....	134
Filets d'anchois.....	133
Fruits au vinaigre.....	134
Galantine de volaille à la gelée.....	135
Huitres de Cancale, de Dieppe, de Marennes.....	134
— d'Arcachon, d'Ostende, Portugaises, etc.....	134
Homards froids à l'huile.....	176
— — à la rémolade.....	176
Hure aux pistaches.....	135
Jambon d'York à la gelée.....	135
Langue à l'écarlate à la gelée.....	135
Mortadelle de Bologne.....	134
Œufs d'esturgeons marinés ou caviar.....	134
Olives farcies au beurre d'anchois.....	133
— naturelles.....	134
Pâté de foie gras à la gelée.....	135
Pâté d'alouettes de Pithiviers.....	135

*Observation.* (Tous les pâtés froids en général peuvent être servis comme hors-d'œuvre ou comme rôt, suivant la composition du déjeuner ou du dîner.

Pickles.....	134
Piments verts ou rouges, marinés ou frais.....	134
Radier de chevrettes.....	134
— de radis blanc, rouge et noir.....	133
Raifort râpé.....	133
Rillettes d'oie de Tours.....	134
Sandwichs au beurre d'anchois.....	134
— au foie gras.....	134
— au jambon.....	134

Sardines à l'huile.....	134
Saucisson à l'ail.....	312
— de Lyon.....	134
— d'Arles.....	134
— à la Bolonaise.....	134
Terrines de lièvre.....	135
Thon mariné à l'huile.....	134

## Hors d'œuvre chauds.

Anchois en canapés.....	154
Andouilles à la crème.....	309
— à la Béchamel.....	310
— de fraise de veau.....	309
Andouillettes de Troyes.....	149
Attereaux de filets de féra à la Diable.....	160
— de filets de merlan à l'anglaise.....	222
Beignets de brandade de morue.....	158
<i>Observation</i> .....	158
Beignets d'huîtres à l'Allemande.....	149
— de tortue.....	150
— de turbot.....	153
Bouchées aux huîtres d'Ostende.....	147
— à la Reine.....	139
— de crevettes.....	139
— (petites) aux queues d'écrevisses (fig. 6).....	139
<i>Autre explication</i> .....	155
Bouchées de bécasses.....	407
— de truite à la Béchamel.....	150
Boudins d'anguilles à la crème (fig. 5).....	137
— de foie gras.....	138
— noirs.....	306
— noirs à la Génoise.....	307
— d'écrevisses.....	155
<i>Observation sur les queues d'écrevisses</i> .....	155
Boudins à la Richelieu.....	156
<i>Observation sur les boudins de farce en général</i> .....	156
Boudins de volaille.....	138
— de gibier.....	138
Brochettes de foie de cochon sauce Diable.....	322
<i>Observation</i> .....	322
Caissees de laitances de carpeau maigre.....	153
— (petites) à la Toulouse.....	140
<i>Observations sur les canapés</i> .....	143
Carpe frite.....	153
— grillée.....	153
Caviar à la Provençale.....	160
— ou œufs d'esturgeon marinés.....	160

Cervelle de veau frite en beignets.....	287
— de mouton au beurre noir.....	267
— frite.....	267
— à la paysanne.....	267
Coquilles de crevettes.....	146
— de filets de poulardes à la crème.....	335
— d'huîtres.....	149
— de brochet à la Béchamel.....	151
— de homard ou de langouste.....	231
— de moules à la crème.....	142
— de laitances de carpe.....	152
— de Saint-Jacques à la crème au gratin.....	231
— de truite à la Béchamel.....	150
— de saumon à la Bechame'.....	153
Côtelettes d'agneau.....	146
— de filets de sole.....	142
— de mauviettes.....	149
Crépinettes de foie de cochon.....	308
— de porc.....	307
Cromesquis de volaille.....	136
— de laitances de carpe.....	152
— à la Polonaise (fig. 4).....	137
— de poularde.....	335
— de loubine.....	157
— enchantés (fig. 3).....	386
— de lièvre à la Polonaise.....	379
Croquettes de brochet.....	151
— de loubine.....	157
— de crevettes ou chevrettes.....	145
— de poularde.....	335
— de morue.....	157
— de saumon.....	153
<i>Observation</i> .....	153
Croquettes de turbot.....	153
— à la Richelieu.....	385
Croustades (Voir l' <i>Observation</i> sur les).....	142
Dauphines de volaille.....	146
Escalopes de loubines à la Périgieux.....	157
Escargots à la mode de Bourgogne.....	236
Filets de féra en Horly.....	203
Hattereau de féra à la Diable.....	160
Filets de perche à la Joinville.....	150
— — à la Vénitienne.....	150
— de sole à la Horly.....	219
— de truite à la Chivry.....	151
Fritots Soubise.....	141
Friture de perchettes.....	150
Goujons frits.....	141

Grenouilles à la Lyonnaise.....	159
— à l'Allemande.....	159
— en beignets.....	159
Harengs à l'huile.....	159
— pecs ou salés.....	158
<i>Manière de saler les harengs</i> .....	158
Hâtelets d'huitres frites sur le gril.....	148
Huitres frites en buisson (fig. 8).....	147
Moules à la Bordelaise.....	143
— à la marinière.....	143, 229
<i>Observation sur les moules</i> .....	144
Moules à la poulette.....	144, 229
Marinade d'huitres.....	148
<i>Manière de conserver les huitres vivantes</i> .....	148
Omelettes.....	538
Œufs de tous genre.....	521
— frits à l'Américaine (fig. 89).....	524
Oreilles de veau.....	287
Paupiettes de filets de merlans.....	220
— — de volaille.....	147
Petits pâtés au jus.....	140
Pieds de mouton poulette.....	275
— — à la Rouennaise.....	146, 276
— — à la Soubise.....	276
— — à la sauce tomate.....	276
— — à la vinaigrette.....	276
Pieds de cochon à la Sainte-Menehould.....	141, 312
— — aux truffes.....	311
Perches grillées à la ravigote.....	149
Pommes de terre en robe de chambre.....	432
Quenelles de volaille.....	336
— de lapin à l'Allemande.....	386
Ris d'agneau à la financière (fig. 27).....	278
Rissoles de volaille à la Polonaise.....	721
— à l'Italienne.....	730
Riz en croquettes garni de salpicon.....	510
Rognon de mouton en brochette.....	277
— — au vin de Madère.....	277
— de porc.....	320
— de sanglier privé.....	371
Sardines fraîches grillées.....	228
— salées sauce moutarde.....	154
<i>Manière de saler les sardines</i> .....	154
Sardines farcies à la Saint-Charles.....	154
Saucisses ordinaires.....	311
— aux truffes.....	311
Terrines de foie gras.....	340
— de lièvre.....	377



Timbales d'alouettes .....	141
— (petites) de nouilles (fig. 7).....	139
— (petites) de nouilles garnies de filets de truites .	151
— (petites) de nouilles garnies de filets de mau- viettes.....	420
— garnies de salpicon de gibier.....	54
Truites (petites) frites.....	189

*Observation.* — Tous les petits poissons grillés ou frits, tous les filets ou escalopes de poisson, peuvent également faire partie des hors-d'œuvre, lorsqu'ils sont frits au naturel, panés, grillés ou frits ou enveloppés de pâte à frire et frits à la Horly.

Des relevés de potage.....	161
----------------------------	-----

### Du poisson.

G. P. C.	Alose (grosse pièce).....	180
E. C.	Alose grillée à l'oseille.....	225
E. C.	Filets d'alose à la maître d'hôtel.....	167
E. C.	Filets d'alose sautés.....	167

### Anguille de mer ou Congre

E. C.	Anguille de mer à la poulette.....	167
E. C.	— — sauce aux anchois.....	167

### Anguille d'eau douce.

G. P. C.	Anguille de mer à la Marinière.....	192
G. P. C.	— — à l'Allemande.....	180
R. C.	— — frite ou à l'Anglaise.....	193
E. C.	— — à la Tartare (fig. 17).....	192
E. C.	— — à la Horly.....	192
H d' C.	Filets d'anguille au Soleil.....	193
R. F.	Pâté de Mantes (V. le <i>Cuisinier Moderne</i> ).....	71
E. C.	Roulade de filets d'anguille.....	193
	<i>Manière de flamber l'anguille, de la dépouiller, de la vider et de l'habiller.....</i>	188

### Bar.

	Notice.....	175
R. P. C.	Bar comme Relevé.....	227

### Barbillon.

	Notice.....	174-199
--	-------------	---------

**Barbue**

	Notice .....	167
E. C.	Barbue au vin blanc.....	168
	(Les filets de barbue se préparent comme les filets de sole).	

**Brême**

E. C.	Brême grillée au beurre d'anchois.....	200
E. C.	Brême à la maître d'hôtel.....	200
	<i>Observation.</i>	

**Brochet**

R. P. C.	Brochet à l'Italienne (fig. 13).....	172
R. P. C.	— au bleu.....	182
G. P. C.	— à la Chambord.....	182
R. P. C.	— à la Portugaise.....	182
R. C.	— frit.....	182
E. F.	Mayonnaise de brochet.....	195
E. F.	Salade de brochet.....	194
E. C.	Brocheton grillé à la Saint-Charles.....	194
E. C.	Brocheton frit à la Tartare.....	194
E. C.	Filets de brocheton à la Vénitienne.....	195
E. C.	Filets de brocheton à la Joinville.....	195

**Cabillaud ou Morue fraîche.**

	<i>Observation</i> .....	183
E. C.	Cabillaud à la Béchamel ou à la Crème.....	183
R. P. C.	— farci.....	169
R. P. C.	— à la Hollandaise.....	169

**Carpe.**

G. P. C.	Carpe à la Frédéric II.....	183
G. P. C.	— à la Chambord.....	174
G. P. C.	— farcie.....	184
E. C.	Matelote à la Marinière (fig. 18).....	198
	(On peut aussi en faire une grosse pièce, v. fig. 15).	180
	La Matelote de Carpe (fig. 15).....	180

**Carrelets.**

	Notice .....	168
E. C.	Carrelets en papillotes.....	184
E. C.	— grillés à la maître d'hôtel.....	184
E. C.	— au gratin.....	169

	Court-bouillon.....	237
	Cuisson de Crevettes.....	229
<b>Ecrevisses.</b>		
R. F.	Écrevisses en Buisson ou pour garnitures (fig. 23)....	231
E. C.	— à la Bordelaise (fig. 24).....	231
	Timbale de queues d'écrevisses à la Nantua.....	223
II. d'C.	Petites bouchées aux queues d'écrevisses (fig. 6)....	139
	<i>Manière de monter un buisson d'écrevisses</i> .....	234
<b>Eglefin.</b>		
R. P. C.	Eglefin grillé ou au court-bouillon.....	227
<b>Eperlans.</b>		
R. P. C.	Éperlans frits sauce Maître d'hôtel ou Tartare (fig. 23)....	223
E. C.	— à l'Anglaise.....	169
<b>Escargots.</b>		
	<i>Manière de blanchir et de préparer les escargots</i> ....	236
	Escargots à la mode de Bourgogne.....	236
<b>Féras.</b>		
	De la Féra (notice).....	195
E. C.	Féras à la Hollandaise.....	196
	<i>Observation</i> .....	196
E. C.	Féras à la Genevoise.....	196
E. C.	— au gratin.....	197
E. C.	— au bleu.....	197
	<i>Observation</i> .....	197
E. C.	Féras au vin blanc.....	196
E. C.	— aux fines herbes.....	196
	<i>Observation</i> .....	196
E. C.	Féras grillé à la Maître d'hôtel.....	196
E. C.	Turban de filets de Féras.....	202
E. C.	Filets de Féras en paupiettes.....	202
H. d' C.	— — à la Horly.....	203
E. F.	Paupiettes de filets de Féras en Aspic.....	204
E. F.	Mayonnaise de filets de Féras.....	204
E. F.	Salade de filets de Féras.....	204
E. C.	Filets de Féras à l'Anglaise.....	205
E. C.	— — à la Vénitienne.....	203
E. C.	— — à la Joinville.....	203
E. C.	— — à la Maréchale.....	203

E. C.	Filets de Féras à la Hollandaise.....	203
E. C.	— — à la Béchamel.....	202
E. C.	— — aux truffes.....	203
	<i>Observation</i> .....	202
E. C.	Conti de filets de Féras.....	201
E. C.	Quenelles de Féras.....	201
R. C.	Féra frite pour rôti.....	205
E. C.	— à l'Anglaise.....	205
E. C.	— à la Colbert.....	205
E. C.	— à la Vénitienne.....	205
E. C.	— à la Saint-Charles.....	206

**Flet, Flételet; Flotte ou Flétons.**

Notice.....	236
-------------	-----

**Grenouilles.**

Notice.....	200
-------------	-----

**Grondins.**

Notice.....	223	
E. C.	Grondin à la Hollandaise.....	185
E. C.	Grondins à l'Italienne.....	197
E. C.	Vol-au-vent de grondins.....	223

**Harengs.**

H.-d'.C.	Harengs sauce moutarde.....	229
H.-d'.C.	Harengs saurs sauce échalote.....	229

**Homards, Langoustes, Crevettes.**

H.-d'.C.	Coquilles de homard ou de langouste.....	231
H.-d'.C.	Cuisson de crevettes de Cherbourg (Bouquet de Dieppe).	230
E. C.	Homard à l'Américaine.....	230
E. C.	— à la Victoria (fig. 14).....	175
E. F.	— à la Mayonnaise.....	176
	— à la Mayonnaise (autre manière).....	176

**Huitres.**

Cuisson d'huitres.....	230
<i>Observation</i> .....	230

**Lamproie.**

E. C.	Lamproie à la Tartare.....	185
-------	----------------------------	-----

**Limandes.**

Notice.....	235
-------------	-----

**Lotte.**

E. C. Lotte à la Genevoise.....	185
---------------------------------	-----

**Loubine.**

E. C. Darne de loubine au gratin.....	185
<i>Manière d'habiller un poisson</i> .....	237

**Maquereau.**

E. C. Maquereau de Dieppe à la Bonnefoy.....	228
E. C. — à la cendre.....	228
E. C. — au vin blanc.....	229
E. C. — à la Maître d'hôtel.....	228
E. C. Filets de maquereaux à la Vénitienne.....	228
E. C. — — à la Joinville.....	228
Horly de filets de maquereau.....	228

**La Matelote**

Notice (fig. 15).....	180
-----------------------	-----

**Merlans.**

Notice.....	180
H.-d'.C. Attereaux de filets de Merlans à l'Anglaise.....	222
<i>Observation</i> .....	222
E. C. Vol au vent de quenelles et filets de Merlans à la Portugaise.....	222
E. C. Merlans à la Bonnefoy.....	220
E. C. — au gratin.....	221
E. C. Paupiettes de filets de Merlans.....	220
E. C. Filets de Merlans à la Horly.....	220
E. C. — — à la Vénitienne.....	221
E. C. — — à la Joinville.....	221
E. C. — — en turban au gratin.....	221
R. C. Merlans frits.....	221
Quenelles de Merlans.....	221

**Merluche.**

Notice.....	228
-------------	-----

**Morue.**

E. C.	Filets de morue à la crème.....	226
E. C.	— — à la Vénitienne.....	226
	Morue fraîche à la crème.....	225
E. C.	— à la Vénitienne.....	225
E. C.	— salée à la Maître d'hôtel.....	225
E. C.	Bouillabaisse de morue fraîche.....	225
	Stock-fish.....	226
E. C.	Vol au vent de morue à la Béchamel.....	225

**Moules.**

H.-d'.C.	Moules à la Marinière.....	229
H.-d'.C.	— à la poulette.....	229

**Mulet.**

E. C.	Mulet sauce hollandaise.....	227
E. F.	— en mayonnaise.....	186
E. F.	— à la mayonnaise.....	186
	<i>Observation sur les différents poissons</i> .....	238

**De l'Ombre.**

	Notice.....	206
	Ombre Chevalier (notice).....	206

**Perche.**

	Notice.....	199
R. C.	Perche frite.....	199

**Raie.**

E. C.	Raie au beurre noir ou à la Hollandaise.....	170
E. C.	Ailes de raie à la Maréchale.....	224
	<i>Observation</i> .....	224

**Rouget Barbet.**

E. C.	Rouget en papillotes.....	224
E. C.	— farci avec truffes.....	226
E. C.	— grillé à la Maître d'hôtel.....	226
	Vol au vent de Rouget.....	224

**Saint-Jacques (Coquilles).**

	Notice.....	231
--	-------------	-----

## Saint-Pierre ou Poule de mer.

Notice.....	227
-------------	-----

## Saumon.

E. C.	Darnes à la Hollandaise.....	208
E. C.	— de saumon grillées à la Hollandaise.....	167
E. C.	Escalopes de saumon à la Périgueux.....	208
E. C.	Pâté chaud de Saumon.....	207
R. F.	— froid de Saumon (fig. 152).....	
R. P. F.	Saumon au bleu.....	179
R. P. C.	— à la Génoise.....	179
R. P. C.	— à la Hollandaise.....	166
	Du bécard.....	166

## Sole.

	Bordure de filets de soles (fig. 22).....	219
E. C.	Côtelettes de filets de soles à la Maréchale.....	220
E. C.	Filets de soles en Attelets.....	219
E. C.	— — à la Horly.....	218
E. C.	— — à la Béchamel.....	217
E. C.	— — à l'Anglaise.....	217
E. C.	— — à la Chivry.....	214
	Bordure de filets de sole en belle-vue (fig. 22).....	
E. F.	Filets de soles en belle-vue.....	219
E. F.	Mayonnaise de filets de soles.....	214
E. F.	Salade de filets de soles.....	215
E. C.	Filets de soles en paupiettes.....	214
E. C.	— — au gratin.....	218
E. C.	— — à la Venitienne.....	218
E. C.	— — à la Joinville.....	218
E. C.	— — à la Hollandaise.....	218
E. C.	Timbale de filets de soles, croustades.....	215
E. C.	Tourte ou vol-au-vent.....	215
	Observation.....	216
G P. C.		
et F.	Grosses pièces de soles et de filets de soles.....	179
E. C.	Sole au gratin.....	214
E. C.	— au vin blanc.....	211
E. C.	— à la Joinville.....	216
E. C.	— à la Vénitienne.....	216
	— Bercy.....	216
E. C.	— à la Normande (fig. 20).....	211
E. C.	— à la Daumont (fig. 21).....	211
R. C.	— frite.....	217
E. C.	— à l'Anglaise.....	217

E. C.	Sole à la Paysanne.....	215
	<i>Observation</i> .....	215
E. C.	Sole à la Colbert.....	217
	Manière de lever les filets de soles et de les parer..	210
	<i>Observation</i> .....	210
	Salade à la Russe (fig. 73).....	428

**Tanche.**

E. C.	Tanche à la poulette.....	186
-------	---------------------------	-----

**Thon.**

	Notice.....	229
--	-------------	-----

**De la Truite.**

R. P. C.	Truite au bleu.....	163
R. P. C.	— au court-bouillon.....	163
G. P. C.	— à la Chambord.....	164
G. P. C.	— farcie.....	164
E. C.	— saumonée, crème au gratin.....	207
E. C.	Vol-au-vent de truite saumonée.....	207
E. C.	Darnes de truite à la Chambord.....	207
E. C.	— à la Hollandaise.....	200
E. C.	— à la sauce Genevoise.....	201
E. C.	— à la sauce Génoise.....	188
E. C.	— à la Daumont.....	201-162
E. F.	Truite à la Mayonnaise.....	189
E. C.	Truites frites à la Horly (petites) (fig. 16).....	189
E. C.	Truite à la Hollandaise.....	190
E. C.	Filets de truite à la Maréchale.....	190
E. C.	— — à la Horly.....	190
E. C.	— — à la Hollandaise.....	190
E. C.	— — à la Joinville.....	191
E. C.	— — à la Vénitienne.....	191
E. C.	— — à la Normande.....	191
E. C.	— — à la Daumont.....	191
G. P. C.	Truite saumonée à l'Impériale.....	163
R. P. C.	— — à la Chambord (fig. 9).....	165
G. P. F.	Pâté de truite saumonée aux truffes.....	164

**Turbot.**

H.-d'.C.	Coquille de turbot à la crème, au gratin.....	208
E. C.	Filets de turbot à la Vénitienne.....	210
E. C.	Filets de turbot à la Joinville.....	210
E. F.	Mayonnaise de Turbot.....	209



E. C.	Turban de filets de turbot au gratin (fig. 19).....	208
E. F.	Salade de turbot.....	209
R. P. C.	Turbot à la Béchamel.....	178
R. P. C.	— au court-bouillon (fig. 11).....	170
E. C.	— au gratin.....	178
R. P. C.	— à la Hollandaise.....	209
G. P. C.	— à la Normande.....	178
R. P. C.	— à la Vénitienne.....	178
R. P. C.	— à la Joinville.....	178
G. P. C.	— en maigre à la Vatel.....	179
E. C.	Turbotins à la Maréchale (fig. 12).....	172
E. C.	— à la Colbert.....	172

### Vive.

E. C.	Vive au gratin.....	235
	<i>Observation</i> .....	235
E. C.	Vive grillée à la Maître d'hôtel.....	206
R. C.	Vive frite.....	206
	Manière d'écailler le poisson, de le vider et de l'habiller.....	187
	Manière de dresser le poisson.....	186
	Autre manière d'habiller un poisson.....	237
	Manière de monter un buisson d'écrevisses.....	234
	Observation sur les différents poissons.....	238
	<i>Observation</i> .....	238
	Court-bouillon.....	237

### De la Boucherie.

	Observation relative aux époques où les bestiaux acquièrent une saveur plus prononcée.....	240
--	--	-----

### Bœuf.

R. P. C.	Aloyau (relevé).....	239
E. B.	Aloyau à la Maillot.....	261
E. C.	Bifteck (notice).....	261
E. C.	Bœuf à la jardinière.....	249
E. C.	— aux navets glacés.....	249
E. C.	— à la mode.....	249
R. P. C.	— au naturel.....	245
R. P. C.	— à la Flamande.....	245
R. P. C.	— à la Flamande, à la Bourgeoise.....	246
E. G.	— au gratin.....	246
E. C.	— en matelote.....	248
E. C.	— en miroton à la Bourgeoise.....	247
E. C.	— sauce tomate.....	246
E. C.	— sauce piquante.....	246

E. C.	Bœuf sauté à la Lyonnaise.....	250
E. C.	Côte de bœuf à la Béarnaise.....	258
	<i>Observation</i> .....	258
R. P. C.	Culotte de bœuf à la Flamande.....	258
E. C.	Dolpettès à l'Italienne.....	259
E. C.	Entrecôte (notice).....	262
E. B.	Filet de bœuf rôti à la Piémontaise.....	257
E. B.	— — — à la Portugaise.....	257
E. B.	— — — à la Périgord.....	257
E. B.	— — — à la Financière.....	257
E. B.	— — — à la Jardinière (fig. 25).....	258
E. B.	— — — à la Maillot.....	258
E. B.	— — — à la Milanaise.....	258
E. C.	Filet de bœuf braisé à la Maillot.....	250
E. C.	— — — à la Portugaise.....	251
E. C.	— — — à la Piémontaise.....	251
E. C.	— — — à la Financière.....	253
E. C.	— — — aux nouilles.....	253
E. C.	— — — en Bellevue, à la Jardinière.....	253
E. C.	— — — aux Lazagnes.....	254
	<i>Observation</i> .....	252
E. C.	— — — aux laitues braisées.....	254
E. C.	— — — au madère.....	254
E. C.	— — — à la Nivernaise.....	254
E. C.	— — — à la Milanaise.....	254
E. C.	— — — aux racines.....	254
E. C.	— — — dans sa glace.....	254
E. C.	— — — aux pommes de terre Châteaubriant.....	255
E. C.	— — — aux pommes de terre à la Duchesse.....	255
E. C.	— — — à l'estragon.....	255
E. C.	— — — à la Béarnaise.....	255
E. C.	— — — au beurre d'anchois.....	255
	<i>Observation</i> .....	255
E. C.	— — — à l'Anglaise.....	256
E. C.	Filet de bœuf au beurre de homard.....	256
R. G.	— — — au cresson.....	256
E. C.	— — — à la Bonnefoy.....	257
	<i>Observation</i> .....	257
E. C.	Gras double à la mode de Caen.....	264
	<i>Observation</i> .....	265
E. C.	Gras double à la Lyonnaise.....	265
E. C.	Hachis de bœuf.....	247
E. C.	Langue de bœuf à la sauce piquante.....	263
E. C.	— — — braisée.....	263
	<i>Observation</i> .....	263
E. C.	Miroton de bœuf à la Bourgeoise.....	247
E. C.	Noix de bœuf à l'Estouffade.....	248
E. C.	— — — à la Bourgeoise.....	248

E. C.	Noix de bœuf à la Milanaise.....	249
E. C.	Queue de bœuf à la Jardinière.....	264
E. C.	— — en hochepot.....	264
E. B.	Rosbif à l'Anglaise (fig. 27).....	259
E. F.	Salade de bœuf.....	247
	Sweat-meat.....	264
E. C.	Tourne-dos.....	263
	Observation générale sur les rôts.....	282
	Observation sur les grosses pièces froides de boucherie.....	265
	Manière de mortifier la viande.....	273

### Du Mouton.

E. C.	Carbonnades à la purée de pommes de terre.....	277
H.-d'.C.	Cervelles de mouton à la paysanne.....	267
H.-d'.C.	— — au beurre noir.....	267
H.-d'.C.	— — frites.....	267
	<i>Observation</i> .....	267
E. C.	Côtelettes de mouton nature.....	270
	— — à la Jardinière.....	271
E. C.	Côtelettes à la Financière.....	272
E. C.	— à la Milanaise.....	272
E. C.	— panées grillées.....	271
E. C.	— aux laitues.....	272
E. C.	— à la purée de pommes de terre.....	272
E. C.	— à la Maintenon.....	270
E. C.	— aux pommes Châteaubriant.....	272
E. C.	— aux pommes frites.....	272
E. C.	— aux truffes.....	272
E. C.	— aux petites racines.....	272
E. C.	— aux pointes d'asperges.....	273
E. C.	— aux fonds d'artichauts.....	273
E. C.	— sautées chasseur.....	273
	<i>Observation</i> .....	273
E. C.	Côtelettes à la Druard.....	271
E. C.	— à la Soubise.....	271
	Manière de préparer une prussienne pour les grillades... ..	270
	— de paner les côtelettes à l'Anglaise.....	270
	— de paner les côtelettes.....	269
E. C.	Épaule de mouton.....	273
E. C.	— de mouton farcie.....	273
E. C.	— aux oignons glacés.....	274
E. C.	Filets de mouton en Chevreuil.....	274
E. C.	— mignons à l'Anglaisé.....	274
	Gigot (notice).....	275
E. C.	— frit à feu d'enfer.....	275
E. C.	— à la Bourgeoise.....	275
E. C.	— à l'eau à l'Anglaise.....	275

E. C.	Gigot aux laitues farcies.....	275
E. F.	Langues de mouton à la gelée.....	268
E. C.	— — à la Jardinière.....	268
E. C.	Musette d'épaule de mouton.....	277
	Manière de mortifier la viande.....	274
E. C.	Navarin.....	268
H.-d'.C.	Pieds de mouton à la poulette.....	275
H.-d'.C.	— — à la vinaigrette.....	276
E. C.	— — à la Soubise.....	276
E. C.	— — à la sauce tomate.....	276
E. C.	— — à la Rouennaise.....	276
E. C.	Polpettes de mouton.....	268
E. C.	Terrine de queues à la Chipolata.....	276
E. C.	Rognons de mouton à la brochette.....	277
H.-d'.C.	— sautés au vin de Madère.....	277
R. P. C.	Selle de mouton.....	269
R. P. C.	— — braisée à la Bretonne.....	269
R. P. C.	— — panée à l'Anglaise.....	269
E. B.	— — en entrée de broche.....	269
	Tête de mouton à l'Anglaise.....	267
	Terrine de queues de mouton.....	277
	Rôts.....	277

### De l'Agneau.

E. C.	Cassolettes de gorges d'agneau.....	278
E. C.	Côtelettes d'agneau (notice).....	280
E. C.	Épaule d'agneau à la Milanaise.....	279
E. C.	— — à la sauce tomate.....	279
E. C.	Épigramme d'agneau à la bourgeoise.....	279
E. C.	Filets d'agneau aux truffes.....	279
E. C.	Épigrammes d'agneau à la Périgieux.....	279
	<i>Observation</i> .....	280
E. C.	Gigot d'agneau.....	282
E. C.	Ris d'agneau.....	278
E. C.	— à la Financière (fig. 27).....	278
	Selle d'agneau à la Printanière (pl. 29).....	280

### Du Veau.

E. C.	Blanquette de veau.....	290
E. C.	— — à la bourgeoise.....	290
E. C.	Vol-au-vent de blanquette de veau.....	290
	<i>Observation</i> .....	290
E. C.	Casserole au riz à la Toulouse.....	291
	<i>Observation</i> .....	291
E. C.	Casserole au riz à la Financière.....	291
E. C.	Cassolettes de blanquette de veau.....	292

E. C.	Carré piqué glacé.....	292
H.-d'.C.	Cervelles de veau.....	287
E. C.	— au beurre noir.....	287
E. C.	— à la poulette.....	287
E. C.	— frites.....	287
E. C.	— au beurre d'anchois.....	287
E. C.	— à la paysanne.....	287
E. F.	Côtelettes de veau en bellevue.....	292
E. C.	— — dans sa glace.....	293
	<i>Observation.....</i>	294
E. C.	Côtelettes à la Jardinière.....	293
E. C.	— à la Financière.....	293
E. C.	— à la Druard.....	294
E. C.	— panées grillées.....	294
E. C.	— à la Milanaise.....	293
E. C.	— en papillotes.....	292
E. C.	— à la Chipolata.....	293
E. C.	— à la Genevoise.....	294
E. C.	— à la Bourgeoise.....	293
E. C.	— au Kari à l'Indienne.....	293
E. C.	Escalopes de veau.....	302
E. C.	— de filets mignons.....	303
E. C.	— de veau à la Maréchale.....	303
E. C.	Filet de veau à la Marengo.....	303
E. C.	— de veau.....	302
E. C.	Foie sauté à l'Italienne.....	301
E. C.	— piqué braisé à la Bourgeoise.....	301
E. C.	— de veau à la poêle.....	301
E. C.	Langue de veau à la Jardinière.....	289
R. P. C.	Longe de veau à la Flamande.....	298
E. C.	— — à la Jardinière.....	298
E. C.	Mou de veau.....	301
E. C.	Noix de veau en fricandeau.....	295
E. C.	Sous-noix en fricandeau.....	295
E. C.	Noix cloutée à la Gendarme.....	295
E. C.	— de veau à la Financière.....	295
E. C.	— cloutée à la Jardinière (fig. 33).....	296
E. C.	Oreilles sauce Genevoise.....	288
E. C.	Pâté chaud de ris de veau (fig. 32).....	288
E. C.	Pieds de veau.....	302
E. C.	Poitrine à l'Allemande.....	296
E. C.	— aux laitues braisées.....	297
E. C.	— à la purée de marrons.....	297
E. C.	— aux petits navets.....	297
E. C.	— aux oignons glacés.....	297
E. C.	— à la purée de champignons.....	297
E. C.	Ragoût de veau.....	298
E. C.	Ris de veau en caisse.....	288

E. C.	Ris de veau à la Financière.....	289
E. C.	— cloutés.....	289
	<i>Observation</i> .....	289
H.-d'.C.	Pâté de ris de veau (chaud) (fig. 32).....	288
R. P. C.	Rognon de veau.....	300
E. C.	— — sauté.....	300
E. C.	Tendons de veau à la Jardinière.....	299
E. C.	— — aux petits pois.....	298
E. C.	— — à la Milanaise.....	299
R. P. C.	Tête de veau (notice).....	283
E. C.	— — frite.....	286
E. C.	— — à la Gènevoise (fig. 30).....	284
E. C.	— — à la poulette.....	284
G. P. C.	— — à la Toulouse (fig. 31).....	285
G. P. C.	— — en Tortue (fig. 29).....	285
E. C.	— — à la Ravigote.....	285
E. C.	— — à l'huile.....	285
E. C.	Veal cutlet.....	299

#### Du Lapin privé

E. C.	Gibelotte aux champignons.....	369
E. C.	Lapin à l'Anglaise.....	369
E. C.	— sauté à la Chasseur.....	369
	— farci sauce poivrade.....	370
	Filets de lapereau.....	370
	Pain de lapereau à la gelée.....	370

#### Du Cochon.

	Notice.....	304
H.-d'.C.	Andouilles.....	309
H.-d'.C.	— à la crème.....	309
H.-d'.C.	— à la Béchamel.....	310
H.-d'.C.	— de fraise de veau.....	309
E. F.	Aspic de jambon.....	317
H.-d'.C.	Boudin noir.....	306
H.-d'.C.	— à la Genevoise.....	307
	<i>Observation</i> .....	307
E. C.	Carré de porc.....	308
H. F.	Cervelas fumé.....	310
H. C.	Cervelle de cochon.....	304
H.-d'.C.	Cervelles de cochon en crépinettes.....	305
E. C.	Côtelettes de porc à la sauce Robert.....	308
E. C.	— — à la Milanaise.....	308
E. C.	— — à la Druard.....	308
E. C.	Crépinettes de foie de cochon.....	308
H.-d'.C.	— de porc.....	307
E. F.	Épaulé désossée ou jambon désossé.....	318

E. C.	Filet de porc frais.....	310
E. C.	— pané grillé sauce rémoulade.....	310
E. F.	— en escalopes.....	311
E. F.	— en bellevue.....	311
E. C.	Foie de cochon sauté.....	314
E. C.	— aux truffes.....	314
H.-d'.F.	Fromage de cochon à la Genevoise.....	322
H.-d'.F.	— d'oreilles à la Villeroi.....	322
E. C. et	Jambon aux épinards sauce au vin de Madère.....	315
R. P. C.	— à la Financière.....	317
R. P. C.	— à la Paysanne.....	317
E. F.	— au naturel.....	318
R. F.	— d'York à la gelée (fig. 34).....	315
E. C.	— à la Milanaise.....	317
E. C.	— aux champignons farcis.....	318
E. C.	— aux tomates farcies.....	318
E. F.	Jambonneau.....	318
G. P. F.	Hure de cochon à la Champenoise.....	321
E. F.	Langue de porc.....	306
	<i>Observation sur la manière de mariner les chairs de porc</i> .....	323
	Manière de préparer les jambons.....	319
	Lard à piquer.....	313
	Manière de le préparer.....	313
	Manière de le tailler.....	324
	Manière de clouter.....	
	Manière de piquer.....	
E. C.	Oreilles de cochon à la Genevoise.....	305
E. C.	— — à la Rouennaise.....	305
E. C.	— — à la Nivernaise.....	305
H.-d'.F.	— — en fromage.....	305
	Panne.....	321
E. F.	Pâté de foie de porc.....	314
	Petit salé.....	313
	<i>Observation</i> .....	313
E. C.	Petit salé aux choux.....	313
H.-d'.C.	Pieds de cochon à la Sainte-Menehould.....	312
H.-d'.C.	— — aux truffes.....	311
E. C.	Queues de cochons à la Soubise.....	320
E. C.	— — à la sauce tomate.....	320
E. C.	— — à la Tartare.....	319
E. C.	— — à la purée de pommes de terre.....	320
E. C.	— — à la Ravigote.....	319
E. C.	— — à la Paysanne.....	320
H.-d'.C.	Rognon de cochon.....	320
	Saindoux.....	324
	<i>Observation</i> .....	324
	Sang de porc.....	321

H.-d'.C.	Saucisses ordinaires.....	341
H.-d'.C.	— aux truffes.....	341
H.-d'.F.	Saucisson à l'ail.....	342

**Sanglier privé.**

E. C.	Côtelettes de sanglier en papillotes.....	371
E. F.	Hure de sanglier privé.....	371
II.-d'.C.	Rognons de sanglier privé.....	371

**Volaille.**

	Canard et Caneton.....	359
E. C.	Abatis de canard aux navets.....	361
E. F.	Aiguillettes de canard aux olives (fig. 47).....	360
E. C.	Aiguillettes de canard à la Diable.....	361
E. C.	Caneton à la Rouennaise.....	360
	<i>Observation</i> .....	360
E. C.	Caneton aux navets.....	358
E. C.	— aux olives (fig. 45).....	358
E. C.	— poêlé.....	359
E. C.	— saucé Bigarade.....	359
E. C.	— aux petits oignons.....	359
E. C.	— de Rouen aux petits pois.....	360
R. F.	Pâté de Rouen (fig. 46).....	360

**Dinde, Dindon, Dindonneau.**

	Dindon.....	362
E. C.	Abatis de dinde aux navets.....	363
E. C.	— — aux marrons.....	362
E. C.	Dinde à la Chipolata (fig. 48).....	362
E. C.	Dindonneau à l'Anglaise.....	363
R. C.	— truffé.....	363
	<i>Observation</i> .....	363
E. C.	— à la Diable.....	363
E. C.	— à la Tartare.....	363
E. C.	— à la d'Orléans.....	364
E. F. et		
G. P. F.	Galantine de dinde truffée.....	364
G. P. F.	Pâté de dindonneau.....	364

**De l'Oie.**

	Notice.....	366
	Manière de conserver les membres d'oies.....	368
	<i>Observation</i> .....	368
R. P. C.	Oie à la Chipolata.....	366
R. P. G.	— en daube (fig. 49).....	366



E. C.	— aux marrons.....	366
E. C.	— aux navets glacés.....	366
H.-d'.F.	Rillettes d'oie.....	367

### Des Pigeons.

E. C.	Côtelettes de pigeons.....	355
E. C.	Côtelettes de pigeons farcies.....	355
E. C.	Pâté chaud de pigeons.....	354
E. C.	Pigeons en compote.....	353
E. C.	— aux champignons (fig. 43).....	356
E. C.	— à l'Anglaise.....	356
E. C.	— à la Crapaudine.....	354
E. C.	— au soleil à la Diable (fig. 44).....	357
	<i>Observation</i> .....	357
E. C.	— en Papillotes.....	356
E. C.	— aux petits pois.....	353

### Pintade.

Notice.....	399
-------------	-----

### Des Poulardes, Chapons, Coqs, Poules et Poulets.

E. F.	Aspic de foie gras (fig. 38).....	339
E. C.	Blanquette de volaille.....	332
H.-d'.C	Boudin de volaille à l'Anglaise.....	332
E. C.	Cassolettes de riz aux ailerons de poularde.....	332
E. C.	Volaille poêlée.....	330
E. C.	Pilau de volaille.....	331
E. C. ou		
H.-d'. C.	Coquilles de volaille à la crème au gratin.....	335
H.-d'. C.	Cromesquis de volaille.....	335
H.-d'. C.	Croquettes de poularde.....	335
E. C.	Caisse de foies gras.....	337
	<i>Observation</i> .....	337
	Manière de lever et de parer les filets de volaille.....	336
E. F.	Galantine de poularde truffée.....	331
	Paupiettes de filets de volaille.....	336
E. C.	Poularde en bigarrure.....	330
E. C.	— à la Chevalière.....	328
E. C.	— à la Chivry.....	328
E. C.	— à l'Estragon.....	328
E. C.	— à la Toulouse (fig. 33).....	326
E. C.	— à la Financière.....	327
E. C.	— à la Chipolata.....	328
E. C.	— au gros sel.....	328
E. C.	— au cari à l'Indienne.....	329

E. C.	Poularde au safran.....	329
E. C.	— en petit deuil.....	329
E. C.	— en demi-deuil.....	329
E. C.	— à la Reine.....	330
	<i>Observation</i> .....	330
E. C.	— au riz.....	331
E. C.	— à la Périgueux.....	326
E. C.	Purée de volaille.....	333
E. C.	Quenelles de volaille.....	336
E. C.	Soufflé de purée de volaille.....	334
E. F.	Terrine de foies gras.....	340
E. C.	Timbale de foie à la Milanaise.....	339

## Du Coq.

	Notice.....	341
E. C.	Vol-au-vent à la Toulouse (fig. 36).....	337
E. F.	Aspic de crêtes et rognons.....	339
E. C.	Crêtes et rognons.....	337

## De la Poule.

E. C.	Poule au pot.....	341
E. C.	— au riz.....	342
E. C.	— en Daube.....	342

## Du Poulet.

	Notice.....	342
E. F.	Aspic de filets de volaille (fig. 41).....	350
E. C.	Blanquette de poulet.....	347
E. C.	Fricassée de poulet à la Bourgeoise.....	348
E. F.	— — à la gelée.....	348
E. C.	— — à la mode de Bourgogne.....	351
E. C.	Poulet à l'Anglaise.....	351
E. C.	— au gros sel.....	351
E. C.	— à l'estragon.....	351
E. F.	— en mayonnaise (fig. 40).....	349
E. C.	— à la Marengo (fig. 39).....	344
E. C.	— sauté à la Chasseur.....	343
E. C.	— sauté au safran.....	345
E. C.	— sauté au Cari à l'Indien.....	345
E. C.	— à la Chipolata.....	346
F. C.	— à la Financière.....	346
E. C.	— à la Paysanne.....	343
E. C.	— poêlé.....	330
E. C.	— à la Périgueux.....	346
E. C.	— aux cèpes de Bordeaux.....	346

E. C.	Poulet aux morilles.....	346
E. C.	— à la Tartare.....	347
E. C.	— grillé à la Diable.....	347
E. C.	— aux Champignons.....	347
E. C.	— à la Toulouse.....	347
E. C.	— à la Jardinière.....	347
H.-d'.C.	Boudins de volaille.....	352
E. F.	Salade à l'Américaine (fig. 74).....	352
R. F.	Pâté de volaille (fig. 42).....	352

#### Ramiers.

E. F.	Ramereaux en terrine (fig. 43).....	355
E. C.	— poêlés.....	354
R. C.	— rôtis.....	354

#### Du Gibier.

	Alouettes et becs-fins (notice).....	415
E. F.	Chaud-Froid d'alouettes en bellevue (fig. 68).....	418
R. F.	Pâté froid d'alouettes.....	708
E. C.	Chartreuse d'alouettes (fig. 70).....	419
H.-d'.C.	Timbales d'alouettes.....	420

#### Bécasses.

	Notice.....	405
E. C.	Salmis de bécasses.....	405
E. C.	Manselle de bécasses.....	406
E. C.	Purée de bécasses.....	406
E. F.	Aspic de chaud-froid de bécasses (fig. 65).....	406
H.-d'.C.	Bouchées de bécasses.....	407

#### Bécassines.

	Notice.....	408
E. C.	Salmis de bécassine (fig. 66).....	408
E. C.	Bécassine du Léman au vin de Madère.....	408
R. F.	Pâté de bécassines (V. pâté de Chartres).....	709
E. C.	Pâté chaud de bécassines (fig. 145).....	707

#### Cailles.

	Notice.....	399
E. C.	Caille à l'Anglaise.....	401
E. C.	— au fumet de gibier.....	400
E. C.	— en caisse.....	399
E. C.	— à la Financière.....	400
E. C.	— au gratin.....	401

E. C.	Caille à la Milanaise.....	400
E. C.	— à la Diable.....	401
E. C.	— à l'Italienne.....	401
E. C.	— aux pointes d'asperges.....	400
E. C.	— à la Dieppoise.....	400
E. C.	— à la Périgueux.....	402
E. C.	Salmis de cailles (fig. 63).....	404
E. F.	Chaud-froid de cailles.....	401
E. C.	Côtelettes de cailles à la Caradoc (fig. 62).....	402
E. C.	Pâté chaud de cailles.....	403
E. C.	Salmis de cailles.....	402
	Cailles d'Amérique (notice).....	424

### Canard sauvage.

	Notice.....	440
E. C.	Salmis de canard sauvage.....	411
	Manière de lever les aiguillettes d'un canard.....	411
R. C.	Aiguilles de canards aux olives (fig. 67).....	411

### Du Chevreuil.

	Des marinades.....	372
E. C.	Côtelettes de chevreuil à la purée de marrons (fig. 50).....	374
E. C.	Émincé de chevreuil.....	374
E. C.	Filets de chevreuil.....	373
R. P. C.	Cuissot à l'Anglaise.....	373
R. P. C.	— sauce poivrade.....	373

### Du Colin.

	Colin d'Amérique (notice).....	425
	<i>Observation</i> .....	425
R. C.	Courlis.....	413

### Du Daim.

R. P. C.	Hanche de venaison à l'Anglaise.....	374
	<i>Observation</i> .....	375

### Faisan.

H.-d'.C.	Cromesquis de faisán.....	391
E. C.	Cuisses de faisán à la Soubise.....	391
E. C.	Filets de faisán à la Financière.....	390
E. C.	— — à la Toulouse.....	390
E. C.	— — à la Périgueux.....	390
E. C.	— — à la Milanaise.....	391

E. C.	Filets de faisan aux nouilles.....	391
E. C.	Purée de faisan.....	391
E. C.	Faisan doré à la Régence.....	390

#### De la Gelinotte.

	Côtelettes de Gelinotte à la Périgueux.....	420
--	---	-----

#### Grives.

	Notice.....	414
E. C.	Salmis de grives.....	415
E. C.	Manselles de grives.....	414
E. C.	Grives à l'Anglaise.....	414
R. C.	Iselettes en brochettes.....	416

#### De l'Isard.

	Notice.....	375
R. P. C.	Quartier d'Isard à la Baden-Baden.....	425

#### Du Lapin de Garenne.

	Notice.....	384
E. C.	Caisses de filets de lapereaux à la Périgueux.....	385
H.-d'.C.	Cromesquis enchantés.....	386
H.-d'.C.	Croquettes à la Richelieu.....	385
E. C.	Filets de lapereaux sautés à la Chasseur.....	389
E. C.	— — à la Milanaise.....	388
E. C.	— — à l'Anglaise.....	388
E. C.	— — aux champignons.....	389
E. C.	Lapereau à l'Anglaise.....	384
E. C.	— sauce poivrade.....	384
E. C.	— aux champignons.....	384
E. C.	— sauté Chasseur.....	384
E. C.	— à la Tonnerroise.....	385
E. C.	Quenelles de lapin à l'Allemande.....	386
E. C.	Râble de lapereau à la Tartare.....	389
E. C.	Soufflé de lapereau en caisse.....	389
	<i>Observation</i> .....	390
E. C.	Timbale de lapereau à la Milanaise.....	389
R. F.	Pâté de lapereau (fig. 57).....	387
E. F.	Terrine de lapereau.....	387
	<i>Observation</i> .....	387
E. C.	Gibelotte de lapereau.....	388

#### Du Lièvre et du Levraut.

E. C.	Escalopes de levraut à la glace.....	379
-------	--------------------------------------	-----

E. C.	Escalopes de levraut au sang.....	382
	<i>Observation</i> .....	382
E. C.	Lièvre à l'Anglaise.....	737
E. C.	Civet de lièvre (fig. 52).....	376
R. F.	Pâté de lièvre (fig. 54).....	379
	<i>Observation</i> .....	380
E. F.	Terrine de lièvre (fig. 53).....	377
E. F.	Pain de levraut à la gelée.....	378
E. C.	— — à la Milanaise (fig. 56).....	382
	Pâté chaud de levraut aux morilles.....	382
E. C.	Cuisses de lièvre à la Maintenon.....	379
E. C.	— — à la Périgueux.....	379
E. C.	Rable de lièvre à la Rémolade.....	383
H.-d'.C.	Cromesquis de levraut à la Polonaise.....	379

**Macreuse.**

E. C.	Salmis.....	412
-------	-------------	-----

**Mauviettes.**

E. F.	Chaud-froid de mauviettes à la gelée.....	418
E. C.	Mauviettes à l'Italienne (fig. 69).....	418
E. C.	Petites timbales de nouilles garnies de filets de mauviettes.....	420
E. C.	Petites timbales de nouilles garnies d'un salpicon de gibier (fig. 7).....	235

**De l'Ortolan.**

E. C.	Ortolans à la Piémontaise.....	422
E. C.	— à la Vénitienne.....	422
E. C.	— à la Milanaise.....	422

**Des Passereaux.**

	Notice.....	413
--	-------------	-----

**Du Perdreau.**

E. C.	Côtelettes de perdreaux à la Caradoc.....	398
E. C.	Perdreaux à l'Anglaise.....	393
	Manière de truffer les Perdreaux.....	391
E. C.	Suprême de perdreaux.....	395
E. C.	Chartreuse de perdreaux (fig. 58).....	393
E. C.	Perdreaux en papillotes.....	393
	Caisse de perdreaux à la Milanaise (fig. 61).....	398
E. C.	Perdreaux à la Diable.....	393

E. C.	Perdreux à la Milanaise.....	393
E. C.	— à la Périgueux.....	392
E. C.	Perdrix aux choux.....	395
E. C.	Salmis de Chasseur.....	395
E. C.	Croustade de purée de perdreaux (fig. 59).....	396
E. C.	Purée de perdreaux.....	396
E. C.	Manselle de perdreaux.....	396
E. C.	Ballotines de perdreaux à la Grosley (fig. 60).....	397
E. F.	Terrine de perdreaux.....	397
R. F.	Pâté de Chartres (fig. 148).....	709
R. F.	Pantin de Chartres.....	710

#### Pluvier Doré.

	Notice.....	404
E. C.	Pluvier à l'Anglaise (fig. 64).....	405
	Poule d'eau (notice).....	410

#### Poule de Prairie.

	Poule de prairie.....	423
E. F.	Chaud-froid de poules de prairie.....	423
E. C.	Poules de prairies à la purée de lapereau (fig. 71).....	424

#### Des Râles.

E. C.	Salmis de râles.....	409
E. C.	Côtes de râles à la Caradoc.....	410
E. C.	Râles sautés à la Chasseur.....	410

#### Du Roi de Cailles.

	Notice.....	403
E. C.	Salmis de roi de caille (fig. 63).....	404

#### Des Rouges de Rivière.

	Pâté de rouges de rivière (fig. 155).....	717
--	---	-----

#### Des Rouges-Gorges.

	Notice.....	421
E. C.	Salmis de rouges.....	421
	Rouges-gorges en caisse.....	421
	Observation.....	224

#### Du Sanglier.

R. F.	Pâté de sanglier.....	375
-------	-----------------------	-----

**Des Sarcelles.**

E. C.	Salmis à la Batelière.....	412
-------	----------------------------	-----

**Du Vanneau.**

	Notice.....	405
E. C.	Salmis de Vanneau.....	405

**LÉGUMES****Artichauts.**

E. L.	Artichauts à la Barigoule (fig. 82).....	465
	<i>Observation</i> .....	466
E. L.	— à la sauce Hollandaise.....	466
E. L.	— à l'Italienne.....	466
E. L.	— à la Dieppoise.....	467
E. L.	— à la Provençale.....	467
E. L.	— frits.....	468
	<i>Observation</i> .....	468
E. L.	— à la Lyonnaise.....	469
	<i>Observation</i> .....	469
E. L.	— à la Saint-Charles.....	471
E. L.	— à la Romaine.....	466
E. L.	Fonds d'artichauts à la Maintenon.....	468
E. L.	— — à la Vénitienne.....	468
E. L.	— — à l'Allemande.....	469
	<i>Observation</i> .....	469
S.	Salade de fonds d'artichauts à la Polonaise.....	471
	Croquettes de fonds d'artichauts (fig. 83).....	469
	<i>Observation</i> .....	470

**Asperges**

E. L.	Asperges à la Hollandaise.....	471
E. L.	— à l'huile.....	472
	<i>Observation</i> .....	472
E. L.	— en petits pois.....	472
	<i>Observation relative aux pointes d'asperges</i> .....	472
	Aspic de légumes.....	507
	Autre manière.....	507

**Aubergines.**

E. L.	Aubergines farcies aux champignons ou au gratin (fig. 80).....	463
-------	---	-----



## Cardes-Poirées.

E. L.	Cardes-poirées sauce au beurre.....	460
E. L.	— au gratin.....	461
E. L.	— à la crème.....	461

## Cardons.

E. L.	Cardons à la moelle (fig. 78). . . . .	459
E. L.	— au velouté lié ou à l'Allemande.....	460
E. L.	— à la crème.....	460
	Observation sur la cuisson de cardons.....	459

## Carottes.

E. L.	Carottes au beurre.....	442
E. L.	— aux fines herbes.....	442
E. L.	— à la béchamel ou à la crème.....	443
E. L.	— au jus.....	443

## Céleri en branches et céleri-rave.

E. L.	Céleri en branches à la moelle.....	462
	— à l'Espagnole (fig. 79).....	462
E. L.	— en beignets.....	463
	<i>Observation</i> .....	463
E. L.	Céleri-rave en ragoût.....	461
E. L.	— à la crème.....	462
	<i>Observation</i> .....	462

## Cèpes, Champignons, Morilles, Mousserons et Giroles.

	Observation sur les champignons.....	473
E. L.	Cèpes à la Provençale.....	476
E. L.	— à la Bordelaise (fig. 84).....	476
E. L.	— farcis à la Piémontaise.....	477
	<i>Observation</i> .....	477
	Cuisson de champignons.....	473
E. L.	Croûte aux champignons.....	474
	<i>Observation</i> .....	474
E. L.	Champignons à la Bordelaise.....	474
E. L.	— farcis à la Maillot.....	475
E. L.	— aux fines herbes.....	475
E. L.	— à la Provençale.....	475
	<i>Observation</i> .....	476
E. L.	Morilles à la Genevoise.....	477
E. L.	Croûte aux morilles.....	477

E. L.	Mousserons à la Chasseur.....	477
	<i>Observation</i> .....	478
E. L.	Giroles aux fines herbes.....	478
	<i>Observation</i> .....	478

**Chartreuse de légumes.**

	<i>Observation</i> .....	505
--	--------------------------	-----

**Chicorée.**

E. L.	Chicorée au Velouté.....	479
E. L.	Chicorée à la Crème.....	479
E. L.	— au Jus.....	479
	<i>Observation</i> .....	480

**Choucroute.**

	Choucroute conservée à l'Allemande.....	480
	<i>Observation</i> .....	481
E. L.	Choucroute garnie.....	481
	<i>Observation</i> .....	481

**Chou.**

E. L.	Chou farci.....	481
E. L.	— à la Crème.....	482
E. L.	— au Velouté.....	482
E. L.	Choux brocolis.....	484
E. L.	Choux de Bruxelles à la Noisette.....	484
E. L.	— de Bruxelles au Velouté.....	485
E. L.	— de Bruxelles à l'Espagnole.....	485
E. L.	— de Bruxelles à la crème.....	485
E. L.	— de Bruxelles à l'Anglaise.....	485
E. L.	— rouges à l'Allemande.....	483
E. L.	— rouges à la Hollandaise.....	483
E. L.	— rouges à la Flamande.....	483
E. L.	— rouges à la Genevoise.....	482
E. L.	Choux-raves et Choux-navets.....	485
	<i>Observation</i> .....	486
E. L.	Choux-fleurs à la sauce Hollandaise.....	486
E. L.	— au Gratin.....	486
E. L.	— à la crème au Gratin.....	487
	<i>Observation</i> .....	487
E. L.	— au Jus.....	487
E. L.	— sauce au Beurre.....	487
E. L.	Choux-fleurs frits.....	488
E. L.	— frits à l'Allemande.....	488

S.	Salade de Choux-fleurs à l'Américaine.....	488
	<i>Observation</i> .....	488
E. L.	Choux-fleurs à la Damezac.....	488
	<i>Observation</i> .....	489
<b>Concombres.</b>		
E. L.	Concombres au Velouté.....	489
E. L.	— à la crème.....	489
E. L.	— farcis.....	490
	<i>Observation</i> .....	490
E. L.	— à l'Espagnole.....	490
H.-d'.F.	Salade de concombres à la Russe.....	430
<b>Cornichons.</b>		
H.-d'.F.	Cornichons à froid.....	508
	<i>Observation</i> .....	508
<b>Coucoudrelles.</b>		
E. L.	Coucoudrelles au Velouté.....	490
E. L.	— au Jus.....	490
E. L.	— à l'Allemande.....	491
E. L.	— à l'Espagnole.....	491
<b>Epinards.</b>		
E. L.	Épinards à l'Anglaise (fig. 85).....	491
E. L.	— au Velouté.....	492
E. L.	— à la Crème.....	492
E. L.	— au Sucre.....	492
E. L.	— au Jus.....	493
E. L.	— au Four.....	493
	<i>Observation</i> .....	493
<b>Fèves.</b>		
E. L.	Fèves de marais à l'Anglaise.....	493
E. L.	— à la Crème.....	494
	<i>Observation</i> .....	494
E. L.	— à la Lyonnaise.....	494
E. L.	— à la Maître d'hôtel.....	494
G.	Flamande (garniture).....	506
C.	Garniture de légumes (notice).....	503
<b>Giraumont.</b>		
E. L.	Giraumont au four.....	496
E. L.	<i>Observation</i> .....	496

**Haricots et Flageolets.**

E. L.	Haricots blancs à la maitre d'hôtel.....	451
E. L.	— à la Hollandaise.....	451
E. L.	— à l'Anglaise.....	451
E. L.	— à la Bretonne.....	451
E. L.	— au Jus.....	451
E. L.	— à la Purée d'oignons.....	452
E. L.	— à la Crème.....	452
E. L.	— en Salade.....	452
	<i>Observation</i> .....	452
E. L.	— sautés à la Lyonnaise.....	452
	<i>Observation</i> .....	452
E. L.	Haricots-flageolets à l'Anglaise.....	450
E. L.	— à la Lyonnaise.....	450
E. L.	— panachés (fig. 77).....	450
E. L.	— rouges.....	453
E. L.	— à la Berrichonne.....	453
E. L.	Haricots verts à l'Anglaise.....	453
E. L.	— à la Maitre d'hôtel.....	454
E. L.	— à la crème.....	454
E. L.	— à l'Italienne.....	454
E. L.	— au Beurre noir.....	454
E. L.	— à la Bretonne.....	454
E. L.	— à la Lyonnaise.....	455
E. L.	— en Salade.....	455
	<i>Observation</i> .....	455
E. L.	— à la Poulette.....	455
E. L.	— à l'Espagnole.....	456

**Houblon.**

Notice.....	473
-------------	-----

**Jardinière.**

G. Garniture.....	505
<i>Observation</i> .....	506

**Laitues.**

E. L.	Laitues au Jus.....	456
E. L.	— farcies.....	456
E. L.	— à la Crème.....	457
E. L.	— hachées.....	457
E. L.	— au Velouté.....	457

**Lentilles.**

E. L.	Lentilles à la Maître d'hôtel.....	457
E. L.	— à la Crème.....	458
E. L.	— au Velouté lié.....	458
E. L.	— à l'Espagnole.....	458
E. L.	Lentilles au Lard ou au Jambon.....	458
E. L.	— au jus.....	459
	<i>Observation</i> .....	459
E. L.	Purée de Lentilles.....	459

**Macédoine.**

E. L.	Macédoine à la Crème.....	504
E. L.	— de Légumes.....	503
E. L.	— au Velouté lié.....	504
	<i>Observation</i> .....	504

**Maillot (garniture).**

	Voir les champignons farcis.....	475
--	----------------------------------	-----

**Marrons.**

	Notice.....	495
	<i>Observation</i> .....	495
G.	Purée de Marrons.....	495
	<i>Observation</i> .....	495

**Navets.**

E. L.	Navets glacés.....	443
	<i>Observation</i> .....	443
E. L.	Ragoût de Navets.....	444
G.	Purée de Navets.....	444

**Oignons.**

G.	De la Soubise ou Purée d'oignons.....	445
	<i>Observation</i> .....	445
G.	Petits oignons glacés (garniture).....	445
	<i>Observation</i> .....	446

**Oseille.**

	Notice.....	447
	<i>Observation</i> .....	447

**Panais.**

Notice.....	446
-------------	-----

**Patates.**

Notice.....	439
E. C. Gâteau de Patates.....	440
<i>Observation</i> .....	440
E. C. Soufflé de patates à la Vanille.....	440
<i>Observation</i> .....	440
E. C. Frangipane de Patates.....	441
E. C. Beignets de Patates (fig. 76).....	441
Croquettes de Patates.....	442

**Pickles.**

## Conserves au vinaigre.

<i>Observation</i> .....	508
--------------------------	-----

**Piémontaise.**

Garniture.....	503
----------------	-----

**Petits Pois.**

Notice.....	447
E. L. Pois à l'Anglaise.....	447
E. L. — à la Hollandaise.....	448
E. L. — à la Parisienne.....	448
E. L. Petits pois au Sucre.....	448
E. L. — à la Bourgeoise.....	448
E. L. Pois au Lard ou au Jambon.....	449
<i>Observation</i> .....	449
G. Purée de Pois.....	449
<i>Observation</i> .....	449

**Pommes de terre.**

H.-d'.C. Pommes de terre en Robe de chambre.....	432
<i>Observation</i> .....	432
E. L. — à la Hollandaise.....	432
E. L. — à l'Anglaise.....	432
E. L. — à la Maître d'hôtel.....	433
E. L. — à la Lyonnaise.....	433
E. L. — à la Spahis.....	433
E. L. Purée de Pommes de terre.....	433

E. L.	Purée pour duchesses et croquettes.....	434
	<i>Observation</i> .....	434
E. L.	Buns à l'Allemande.....	435
E. C.	Gâteau de Pommes de terre à la Fleur d'oranger (fig. 75).	435
G.	Quenelles de Pommes de terre (pour garniture de Vol-au-vent, et Turbans de poisson au maigre).....	436
E. L.	Pommes de terre à la crème.....	437
E. L.	— à la Châteaubriant.....	437
E. L.	— au Lard.....	437
	<i>Observation</i> .....	437
E. L.	Pommes de terre frites soufflées.....	438
E. L.	— frites à la Pont-Neuf.....	438
E. L.	— à la Provençale.....	438
S.	— en Salade au lard.....	439
S.	— en Salade ordinaire.....	439
	<i>Observation</i> .....	439
E. L.	En timbale dite Mached-Potatoes (Voir pour cette dernière l'appareil à croquettes duchesses).....	436

#### Porreau ou Poireau.

	Notice.....	446
E. L.	Tarte de Poireau.....	446

#### Portugaise.

G.	Garniture. (Voir les tomates farcies à la Portugaise) ..	498
----	--	-----

#### Potiron.

E. L.	Potiron au four.....	496
-------	----------------------	-----

#### Romaines.

E. L.	Romaines farcies.....	496
-------	-----------------------	-----

#### Sea-cole. Sea-kale.

E. L.	Sea-kail (prononcez si-quel) ou chou de mer.....	489
-------	--	-----

#### Salsifis.

E. L.	Salsifis ou Scorsonères.....	
E. L.	Salsifis à la Hollandaise.....	496
	<i>Observation</i> .....	497
E. L.	Salsifis frits.....	497
	<i>Observation</i> .....	497

#### Tomates.

E. L.	Tomates à la Portugaise.....	497, 464
E. L.	— farcies à la portugaise.....	498
	<i>Observation</i> .....	465

E. L.	Tomates farcies à l'Italienne (fig. 81).....	464
E. L.	— farcies à la Genevoise.....	498
	— à l'Italienne au riz.....	498

**Topinambours.**

E. L.	Topinambours à l'Allemande.....	498
	<i>Observation</i> .....	499

**Truffles.**

	Notice.....	499
E. L.	Truffles à la Serviette (fig. 87).....	499
E. L.	— à la Cendre.....	500
E. L.	— farcies ou en surprise.....	500
E. L.	<i>Observation</i> .....	501
E. L.	— à la Piémontaise.....	501
E. L.	— à la Périgieux.....	501
E. L.	— à l'Italienne.....	501
E. L.	— au parmesan.....	501
	<i>Observation</i> .....	502
E. L.	Purée de truffes en Croustades.....	502

**Salades.**

S.	Salade de légumes.....	426
S.	— à l'Italienne.....	426
S.	— à l'Italienne sur socle (fig. 72).....	426
S.	— à la Russe (fig. 73).....	427
	<i>Observation</i> .....	428
S.	— Américaine.....	428
S.	— de homard (fig. 74).....	429
	<i>Observation</i> .....	430
S.	— Printanière.....	430
S.	— de Concombre.....	430
	<i>Observation</i> .....	430

**Farinage.**

Entremets de Pâtes avec observations sur la manière de les employer  
comme garnitures d'entrées et de Relevés de Potages.

**Gnoquis ou niocchis.**

E. P.	Niocchis.....	512
E. P.	— à l'Italienne.....	512
E. P.	— à la Crème ou Gnoquis.....	513



**Macaroni.**

E. P.	Macaroni à l'Italienne.....	513
E. P.	— à la Napolitaine.....	514
E. P.	— au Gratin.....	515
	<i>Observation</i> .....	515
E. P.	Timbale Milanaise (fig. 88).....	515
E. P.	Autre Timbale Milanaise.....	517
	<i>Observation</i> .....	517

**Nouilles.**

E. P.	Nouilles à l'Italienne.....	517
E. P.	— frites à l'Allemande.....	518
E. P.	Timbale de Nouilles à la Milanaise.....	519
H.-d'.C.	Petites Timbales de Nouilles garnies d'un salpicon de gibier (fig. 7).....	519
	<i>Observation</i> .....	519

**Lazagnes.**

E. P.	Timbales de lazagnes à l'Anglaise.....	519
	<i>Observation</i> .....	

**Du Riz.**

	Riz au gras.....	509
	Riz au gras à l'Italienne.....	509
	Subrics de Riz à la Palermitaine.....	509
	Casserole de riz.....	510
	<i>Observation</i> .....	510
	Riz en Croquettes.....	510

**ŒUFS, OMELETTES ET FARINAGE.**

Y compris quelques entremets d'œufs et omelettes soufflées.

H.-d'.C.	Œufs à la Coque.....	521
	<i>Observation</i> .....	521
G.	— durs.....	521
G.	— mollets.....	521
H.-d'.C.	— sur le plat.....	522
H.-d'.C.	— sur le plat à la crème.....	522
H.-d'.C.	— sur le plat à l'oseille.....	522
H.-d'.C.	— en caisse et sur le gril.....	522
	<i>Observation</i> .....	522
H.-d'.C.	Œufs au Consommé.....	523
	<i>Observation</i> .....	523
H.-d'.C.	— farcis.....	523

H.-d'.C.	OEufs frits.....	523
	<i>Observation</i> .....	524
H.-d'.C.	— frits à l'Américaine (fig. 89).....	524
H.-d'.C.	— frits aux blancs de Volaille.....	525
H.-d'.C.	— frits à la Langue écarlate.....	525
H.-d'.C.	— à la Provençale.....	525
H.-d'.C.	Cromesquis d'OEufs et Croquettes.....	525
	<i>Observation</i> .....	526
H.-d'.C.	OEufs à la crème.....	526
	<i>Observation</i> .....	526
H.-d'.C.	— à la Crème au gratin.....	526
	<i>Observation</i> .....	526
H.-d'.C.	— à la Tripe.....	527
H.-d'.C.	— à la Poulette.....	527
H.-d'.C.	— au Velouté.....	527
H.-d'.C.	— à l'Allemande.....	527
H.-d'.C.	— à l'essence de Gibier.....	528
H.-d'.C.	— à l'extract Garlin.....	528
H.-d'.C.	— brouillés au Naturel.....	528
	<i>Observation</i> .....	528
E. L.	— brouillés aux Truffes.....	528
	<i>Observation</i> .....	529
E. L.	— brouillés aux pointes d'Asperges.....	529
E. L.	— aux petits Pois.....	529
E. L.	— au Jambon.....	529
	<i>Observation générale</i> .....	530
E. L.	— à la Constance.....	530
	<i>Observation</i> .....	530
H.-d'.C.	— à la Pauvre femme.....	531
E. L.	— pochés.....	531
E. C.	— pochés à la Chicorée.....	531
E. F.	Petit aspic d'OEufs pochés aux Truffes.....	532
	<i>Observation</i> .....	532
E. C.	OEufs pochés à la purée de Gibier.....	532
E. C.	— à la purée de Volaille.....	532
E. C.	— à la purée de Champignons.....	533
	<i>Observation</i> .....	533
E. C.	— pochés en Matelote.....	533
	Lait de poule.....	533
E. F.	OEufs au Lait ou petits pots de Crème.....	534
	<i>Observation</i> .....	534
E. C.	Tôt-fait.....	534
	<i>Observation</i> .....	535
E. F.	OEufs à la Neige (fig. 90).....	535
	<i>Observation</i> .....	536
	— en Surprise.....	536
E. C.	Crêpes.....	536
	<i>Observation sur l'emploi des Crêpes</i> .....	537

E. C.	Pannequets du rocher de Cancale (fig. 91).....	537
	<i>Observation</i> .....	538
H.-d'.C.	Omelette au Naturel.....	538
H.-d'.C.	— aux Fines herbes.....	538
H.-d'.C.	— à l'Oignon.....	539
H.-d'.C.	— au Fromage.....	539
H.-d'.C.	— au Lard.....	539
H.-d'.C.	— au Jambon.....	539
H.-d'.C.	— à l'Italienne.....	540
H.-d'.C.	— aux Croûtons.....	540
H.-d'.C.	— aux Champignons.....	540
	<i>Observation</i> .....	540
H.-d'.C.	— aux Truffes.....	540
	<i>Observation</i> .....	541
H.-d'.C.	— aux Rognons.....	541
	<i>Observation</i> .....	541
H.-d'.C.	— à la Paysanne.....	541
H.-d'.C.	— à l'Oseille.....	542
H.-d'.C.	— à la Portugaise.....	542
H.-d'.C.	— aux Piments verts.....	542
	<i>Observation</i> .....	542
H.-d'.C.	— aux pointes d'Asperges.....	542
	<i>Observation</i> .....	543
H.-d'.C.	— aux Pommes de terre.....	543
H.-d'.C.	— à la Turque.....	543
E. C.	— à la Dauphine.....	543
E. C.	— aux Pommes.....	543
E. C.	— au Sucre.....	544
	<i>Observation</i> .....	544
E. C.	— au Rhum.....	544
E. C.	— aux Confitures.....	544
E. C.	— à la Célestine.....	544
	<i>Observation</i> .....	544
E. C.	— soufflée à la Vanille (fig. 92).....	545
	<i>Observation</i> .....	546
E. C.	— soufflée à l'Élixir de Garas.....	547
	<i>Observation</i> .....	547
	<i>Observation particulière</i> .....	547

### Entremets de cuisine.

	<i>Observation</i> sur les sauces d'entremets et leur emploi en général.....	565
	Des garnitures d'entremets.....	565
	Sauces chaudes à la Française.....	565
	— à l'Anglaise.....	566
	— à la Crème.....	566
	— aux Amandes pralinées.....	567

Sauces Mousseuses.....	568
— Madère.....	569
— au vin de Lunel.....	569
— au Chocolat.....	570
— aux Pistaches.....	570
— aux Fraises-ananas.....	570
— aux Églantines.....	576
— liées.....	571
Sambaillon.....	571
<i>Observation</i> sur les suc de fruits.....	568
Beignets soufflés.....	609
— soufflés ou Pets de nonne (fig. 107).....	609
<i>Observation</i> .....	610
— de Pommes.....	610
<i>Observation</i> .....	610
— d'Abricots.....	611
— de Pêches.....	611
— de Marrons glacés.....	611
— de Crème bavaroise.....	611
— d'Oranges.....	612
<i>Observation</i> .....	612
— de Blanc-manger.....	612
— de Cerises.....	612
— d'Ananas.....	612
<i>Observation</i> .....	612
— en surprise.....	613
<i>Observation</i> sur les Croquettes de riz Condé.....	613
<i>Observation</i> .....	
— d'Acacia (fig. 108).....	613
Suédoise ou Chartreuse de pommes (fig. 109).....	614
— <i>Observation</i> .....	614
— de Poires.....	614
Charlotte de pommes à la Russe.....	615
<i>Observation</i> .....	615
Gâteau de Pommes.....	616
Croquettes de Pommes.....	616
Pommes à l'Anglaise.....	616
Poires à l'Anglaise.....	616
<i>Observation</i> .....	616
Marmelade de Pommes.....	617
<i>Observation</i> .....	617
— d'Abricots (pour sauce d'entremets).....	617
Pommes à la Condé.....	617
— au Riz.....	618
— meringuées (fig. 110).....	618
— — à la Sultane (fig. 111).....	618
— au Beurre (fig. 112).....	620
<i>Observation</i> .....	620

Pommes à la Richelieu.....	620
— à la Dauphine.....	621
— à la Portugaise.....	621
— à l'Impératrice.....	621
<i>Observation</i> .....	621
Pêches à l'Impératrice (fig. 113).....	622

### Des Poudings.

<i>Notice</i> .....	622
Pouding de Cabinet (fig. 114).....	622
— de Semoule (fig. 115).....	623
— de Semoule groseille.....	623
<i>Observation</i> .....	623
— de riz.....	624
<i>Obervation</i> .....	624
— de pain.....	624
<i>Observation</i> .....	625
— à l'Anglaise (fig. 116).....	625
— de Pommes à l'Anglaise.....	626
— d'Abricots à l'Anglaise.....	626
— de Pêches à l'Anglaise.....	627
— de Mirabelles.....	627
— de Cerises.....	627
— de Poires.....	628
<i>Observation</i> .....	628
Précautions à prendre.....	628
Baked-pudding ou pouding à l'anglaise au four (fig. 116).....	629
<i>Observation</i> .....	629
Pouding à la d'Orléans (fig. 117).....	629
<i>Observation</i> .....	630
— à l'Allemande.....	630
— à la Française.....	631
— de Vermicelle.....	632
— à l'Impératrice.....	632
<i>Observation</i> .....	632
Plum-pouding Français (fig. (118).....	634

### Des Timbales.

<i>Notice</i> .....	635
Timbale à la Condé (fig. 119).....	636
— d'Abricots au riz dite Pompadour (fig. 119).....	636
— à l'Impératrice.....	636
— à la Maintenon.....	636
— à la d'Orléans.....	637
— de Cerises.....	637
<i>Observation</i> .....	637

Timbale de Poires (fig. 120)..... 638  
*Observation*..... 638

**Des Croûtes.**

*Notice*..... 638  
 Croûtes au Madère..... 640  
 — au Marasquin..... 640  
 — aux Abricots..... 641  
 — aux Pêches..... 641  
 — aux Fraises..... 641  
 — aux Cerises..... 642  
 — aux Ananas (fig. 121)..... 642  
 — aux Pommes..... 643  
 — aux Poires..... 643  
*Observation*..... 644

**Des Gâteaux.**

Gâteau de riz à la Vanille (fig. 122)..... 644  
*Observation*..... 645  
 — à l'Allemande..... 645  
*Observation*..... 646  
 — meringuë (fig. 123)..... 646  
 Gâteau de Vermicelle..... 646  
 — *Observation*..... 646  
 — de Nouilles..... 646  
 — de Lazagnes..... 646  
 — de Semoule..... 646  
*Observation*..... 647  
 — de Tapioca..... 647  
 — de Pommes de terre (fig. 75)..... 647  
 — de Patates (fig. 76)..... 647  
*Observation générale*..... 647

**Des Soufflés.**

*Notice*..... 595  
 Soufflé à l'élixir de Garus..... 596  
 — à la Vanille..... 596  
 — à la Frangipane..... 597  
 — de Marrons..... 597  
*Observation*..... 597  
 — de Pommes de terre..... 597  
 — de Féculé de pommes de terre..... 598  
 — à la Crème de riz..... 598  
 — au Chocolat (fig. 104)..... 598  
*Observation*..... 599

Soufflé au Café.....	599
— au Citron.....	600
— à l'Orange.....	600
— à l'Allemande (fig. 105).....	600
Les petits Soufflés à l'Allemande (fig. 106).....	601
— en Caisse.....	601
— à la Fleur d'oranger.....	601
— au Thé.....	602
— aux Pistaches.....	602
— aux Amandes.....	602
— à la Vénitienne.....	603
<i>Observation</i> .....	603
Soufflés froids.....	849
<i>Observation</i> .....	850

### Des Mousses.

<i>Notice</i> .....	603
Mousse au Marasquin.....	603
— à la Vanille.....	603
<i>Observation</i> .....	603
<i>Observation générale</i> .....	604
Mousse à l'élixir de Garus.....	604
— au Chocolat.....	604
<i>Observation</i> .....	605
— au Café.....	605
<i>Observation</i> .....	605
— au Parfait amour.....	606
— au Malaga.....	606
— aux Poires.....	606
— aux Pêches.....	607
— aux Abricots.....	607
<i>Observation</i> .....	607
— aux Fruits.....	607
<i>Observation</i> .....	608
— à la Crème.....	608
— à la Sicilienne.....	608
<i>Observation</i> .....	609
Manière de préparer les moules pour entremets.....	609

### Des Matières collées.

De la gelée de pieds de veau.....	593
Gelée de couennes de porc.....	594
De la gélatine.....	594
De la colle de poisson.....	595
De la corne de cerf.....	595
<i>Observations générales</i> .....	595

## Des Crèmes.

Notice .....	548
Crème Pâtissière .....	549
— à l'Anglaise.....	549
— à la fleur d'Oranger.....	550
— à la Vanille.....	550
— au Café.....	550
<i>Observation</i> .....	551
— au Chocolat vanillé .....	551
<i>Observation</i> .....	551
— au thé .....	551
— renversée chaude ou froide.....	552
— renversée à l'Orange .....	552
— au Citron.....	552
<i>Observation</i> .....	552
— Renversée au Caramel (fig. 93).....	553
— aux Pistaches.....	553
— à l'Angélique.....	554
— frite.....	554
— grillée.....	555
<i>Observation sur les crèmes frites</i> .....	555
— Meringuée.....	555
— Italienne.....	556
<i>Observation</i> .....	556
— en Rocher.....	556
<i>Observation</i> .....	556
— à la Napolitaine.....	557
<i>Observation</i> .....	557
— minime .....	557
— panachée .....	557
— à la Religieuse.....	558
<i>Observation</i> .....	558
Diablotins.....	558
Crème soufflée.....	558
Zambaillon-Sabaillon-Sambaillon ou Zabaillon.....	571
Riz à la Molley.....	560
Croquettes de riz Condé.....	559
Bavarois.....	561
Riz sultane .....	560
Bavarois à la Dieppoise (fig. 95).....	561
Tivoli aux Fraises .....	560
Bavarois à l'Orange .....	561
— au Citron.....	562
— à la Vanille.....	562
— au Chocolat vanillé.....	563
— au Café.....	563



Bavarois à l'Impératrice.....	564
Riz glacé à l'Impératrice (fig. 94).....	569
Diplomate (fig. 96).....	564
Crème au Beurre.....	571
— au Beurre aux pistaches.....	572
— moka au Beurre.....	572
Gâteaux piémontais.....	573
<i>Observation</i> .....	573
Crème naturelle.....	573
— fouettée.....	573
<i>Observation</i> .....	573
— fouettée au Café.....	574
— aux Macarons.....	574
— au Chocolat.....	574
— au Citron.....	574
— aux Liqueurs et autres Parfums.....	575
— à l'Orange.....	575
— aux Fruits.....	575
<i>Observation</i> .....	575
— Plombière.....	576
<i>Observation</i> .....	576
— plombière glacée.....	577
Fromage plombière.....	577
Blanc-Manger (fig. 97).....	577
<i>Observation</i> .....	577
<i>Observation particulière</i> .....	578
Charlotte Russe.....	578
— Plombière.....	578
<i>Observation</i> .....	578
— Jardinière.....	579
Manière de démouler les gelées. (Notice).....	579
Gelée de fruits (fig. 98).....	580
<i>Observation</i> .....	580
Petits gradins de gelée de fruits (fig. 99).....	581
Gelée Russe (fig. 100).....	581
<i>Observation</i> .....	582
Macédoine de fruits (fig. 101).....	582
<i>Observation</i> .....	583
Gelée d'Orange.....	583
<i>Observation</i> .....	583
Petits paniers d'oranges (fig. 102).....	583
Gelée au Marasquin (fig. 103).....	585
<i>Observation</i> .....	585
— d'Ananas.....	586
<i>Observation</i> .....	586
— au Madère.....	586
— aux Abricots.....	587
<i>Observation</i> .....	587

Gelée de Pêches .....	587
— de Poires .....	587
— au Rhum .....	588
<i>Observation</i> .....	588
— au Citron .....	588
— au Vin de Champagne .....	589
<i>Observation</i> .....	589
— à la Violette .....	589
— d'Épine-Vinette .....	589
— de Café .....	590
<i>Observation</i> .....	590
— de Fraises .....	590
— de Groseilles framboisées .....	591
<i>Observation</i> .....	591
— rubanée à la Française .....	591
— à la Palphy ou Vénitienne .....	592
Oranges à la Vénitienne .....	592
Gelée au Vin de Malaga .....	592
<i>Observation générale</i> .....	592

## PÂTISSERIE

### De la cuisine.

Notice .....	648
--------------	-----

### Fonds de pâtisserie.

Notice .....	649
--------------	-----

### Des pâtes en général.

Notice .....	651
Pâte d'amande .....	744
— aux œufs .....	744
— à petit four .....	744
— soufflée .....	744
— à timbale .....	744
Détrempe de la pâte anglaise .....	660
— — à baba .....	653
— — à baba storher (fig. 132) .....	674
— — à brioche .....	652
— — à brioche de Saint-Éloi (fig. 144) .....	696
— — à brioche au fromage .....	660
— — à Breton (fig. 127) .....	667
— — brisée .....	651
— des pâtes à Châteaubriant .....	660
— — à choux .....	658
— — à Compiègne .....	655
— — à couques .....	659

Détrempe des pâtes à Cussy.....	669
<i>Observation sur la dorure</i> .....	655
Détrempe des pâtes à dresser.....	651
— — à duchesses.....	659
— — à feuilletage.....	655
— — à foncer (brisée).....	651
— — à frolle sèche.....	662
— — à galette de ménage.....	656
— — à galette des rois.....	657
— — du gâteau de plomb.....	657
Détrempe des pâtes à gnoise fine (fig. 124).....	662
— des pâtes à Inkermann <i>Manière de les terminer</i> (fig. 125).....	663
Détrempe des pâtes à madeleines parisiennes.....	658
<i>Autre manière</i> .....	658
Italiennes.....	676
Siciliennes.....	676
Détrempe des pâtes à Napolitain (fig. 128).....	667
— — à Napolitain de gnoise fine (fig. 129).....	669
— — d'office.....	661
— — à pâté.....	651
— — à Portugais.....	675
<i>Observation</i> .....	675
Détrempes des pâtes à Mecklembourg.....	676
— de la pâte à Richelieu (fig. 126).....	664
— — à Savarin.....	654, 675
— — Solférino (fig. 144).....	695
— — à Talmousse.....	661
— — au fromage.....	661
— — du Châteaubriant (fig. 131).....	672
— — à vacherin (fig. 135).....	681
— — du Millefeuilles (fig. 130).....	671
<b>Des entrées de four.</b>	
Petits pâtés au naturel.....	719
<i>Observation</i> .....	719
Petits pâtés aux huitres.....	719
<i>Observation sur les croûtes de petits pâtés au jus ou autres</i> .....	720
Croûtes de petites bouchées.....	720
Bouchées de bécasse.....	407
— d'huitres.....	147
— (petites) aux queues d'écrevisses.....	153
— de truite à la béchamel.....	150
Croûte de pâté chaud et de timbale.....	705
— — maigre.....	706
<i>Observation générale</i> .....	710
Croûte de tourte à l'huile.....	703

<i>Observation</i> .....	703
Croûte de vol-au-vent.....	704
Vol-au-vent de morue.....	225
Vol-au-vent de filets de merlans.....	222
Pâté chaud de ris de veau.....	288
— — de pigeons.....	354
— — de cailles.....	403
— — de levraut aux morilles (fig. 56).....	381
— — de bécassines (fig. 145).....	707

## Pâtés.

Pâtés froids de Rouen (caneton) (fig. 150).....	711
— de volaille (fig. 42).....	352
— d'alouettes (Pithiviers) (fig. 146).....	708
— Pithiviers (pantin de).....	708
— de bécassines (fig. 145).....	707
— de lapereau (fig. 57).....	387
— de lièvre (fig. 53).....	379
— de Chartres (perdreux) (fig. 147).....	709
— de Chartres (pantin de).....	710
<i>Observation générale</i> .....	710
Pâté de rouges-gorges, se fait comme le pâté de Pithiviers (fig. 155).....	717
Pâté de Châtillon (pigeonneaux) (fig. 149).....	710
— de Rouen (autre) (fig. 150).....	711
— de foie gras (fig. 151).....	712
— de Nérac aux truffes (perdreux).....	713
<i>Observation</i> .....	714
Pâté de buffet de chemin de fer (fig. 152).....	714
— de veau froid (fig. 153).....	715
<i>Observation</i> .....	716
Pâté d'York (fig. 154).....	716
— fribourgeois.....	717
— de Nantes.....	717
— de rouges de rivière (fig. 155).....	717
<i>Observation sur les pâtés de volaille ou de gibier</i> .....	718
Timbales (petites) de nouilles, garnies.....	
— de queues d'écrevisses.....	233
Timbale d'alouettes.....	141
— milanaise.....	515
<i>Autre manière</i> (fig. 88).....	516
Timbale de foie gras à la milanaise.....	339
<i>Observation</i> .....	517
Timbale de lapereau à la milanaise.....	389
— de nouilles garnies d'un salpicon de gibier (fig. 7).....	140, 519
<i>Observation</i> .....	519

Timbales de nouilles garnies de filets de mauviettes ..	420
— de queues d'écrevisses à la Nantua.....	233

### Tourte d'entrée.

<i>Observation</i> .....	702
Tourte de pigeonneaux.....	703
— aux dolpettes à l'italienne.....	703
<i>Observation</i> .....	703
Tourte ou vol-au-vent de filets de soles.....	215
Vol-au-vent à la Toulouse (fig. 36).....	337
— de quenelles et filets de merlans à la portu- gaise.....	222
— de morue à la béchamel.....	225

*On peut multiplier à l'infini ces entrées, car il est facile de garnir une tourte, un vol-au-vent, des croûtes de timbales, des bouchées ou des rissoles de toutes sortes de poisson, volaille ou gibier; les financières, les toulouses, les ragôts de laitances, etc.*

### Rissoles.

Rissoles à la polonaise (volaille).....	721
— à la purée de bécasses.....	721
— de queues de crevettes à la Joinville.....	721
— à l'italienne.....	730

### Ornementation

Ce que l'on entend par décorer au cornet.....	726
Manière de former une aigrette.....	691
— un dôme ou boule en sucre filé....	691
— une Sultane.....	690

### GATEAUX

Abricotines à l'italienne.....	726
Allumettes.....	724
Ananas-crème (fig. 133).....	678
— (petits).....	678
Anglais (biscuits) (fig. 158).....	739
<i>Observation</i> .....	740
Baba (fig. 132).....	674
Gros baba (dit stohrer).....	674
Bâton d'anis.....	754
— de chocolat à la vanille.....	755
— de pistaches.....	754
— vanillées.....	754

## Biscuits.

Biscuit ordinaire.....	736
<i>Observation</i> .....	736
Biscuit fin.....	737
Biscuits à la cuillère à la vanille (fig. 157).....	737
<i>Observation</i> .....	737
Biscuits anglais (fig. 158).....	739
<i>Observation</i> .....	740
Biscuits manqués.....	742
— manqués pralinés.....	742
— moka garni de meringues à la crème au café (fig. 159).....	740
— (gros) de Savoie.....	740
— soufflés.....	742
— à l'angélique.....	750
— (petits) soufflés au café.....	749
— — au cédrat.....	750
— — au chocolat.....	750
Bouchées (aux confitures).....	745
Bourbonneux.....	746
Brioche de Saint-Éloi (fig. 144).....	695
Cannelons.....	748
Céquel'on entend par décorer au cornet (fig. 156, 158).....	726
Châteaubriant (fig. 131).....	672
Choux à la Necker.....	733
— à la crème.....	734
— grillés.....	733
— pralinés.....	733
Corne d'abondance historiée (fig. 142).....	689
Croque-en-bouche de choux (fig. 137).....	683
<i>Observation</i> .....	685
Croque-en-bouche conique de fruits confits (fig. 140).....	687
— de génoise (fig. 138).....	685
Nougat à la parisienne (fig. 139).....	685
Croquante (pâte) pour petits fours.....	698
Croquants d'amandes.....	750
— anglais (Crisp tart or walnut crisp).....	750
— d'avelines.....	750
— de pistaches.....	750
Croquets (détrempe des).....	698
Darioles.....	733
Dartois (petits).....	723
Duchesses (petites) aux pistaches.....	732
— — au gros sucre.....	732
Eclairs au café.....	732
— au chocolat.....	732

Ecorces d'oranges.....	749
Fanchonnettes.....	724
Fennecouques ou fennekouques.....	731
Feuilletés (petits gâteaux).....	724
<i>Observation</i> .....	724
Four (petit) en pâte d'amande à la gomme adragante.....	744
—    —    (avec la pâte anglaise on compose le petit-four au gros sucre, aux raisins de Corinthe).....	660
Flan de fruits en belle-vue.....	727
<i>Observation</i> .....	728
Flan meringué.....	725
— de poires.....	727
— de pommes à l'anglaise.....	728
— (petits) de pommes, grillé.....	727
Fruits glacés au caramel.....	777
— glacés au cassé.....	778
— et conserves au cassé.....	778
Gâteau d'amandes à la parisienne.....	700
<i>Observation</i> .....	701
Gâteau d'amandes de Pithiviers.....	700
—    —    massif.....	699
— ananas crème (fig. 133).....	678
— baba (dit gros) (fig. 132).....	674
— breton (fig. 127).....	667
— Châteaubriant (fig. 131).....	672
— Inkermann (fig. 125).....	663
— Marcelins.....	747
— Mecklembourg (petits).....	676
— moka.....	678
— napolitain (fig. 128).....	667
—    —    en génoise (fig. 129).....	669
— piémontais.....	678
— de plomb.....	657
— portugais.....	675
<i>Observation</i> .....	675
Gâteau Quillet.....	678
— Richelieu (fig. 126).....	664
— de Rivoli.....	680
— ruche d'abeilles (fig. 134).....	680
— Savarin.....	675
— Solférino (fig. 144).....	695
— Vacherin suisse (fig. 135).....	681
Génoise fine.....	748
Gimblettes pralinées.....	748
Italienne.....	676
— minuscules.....	746
Lesseps (de).....	749

Macarons.....	751
Madeleines (petites).....	745
Manière de former un dôme ou une boule en sucre.. filé.....	691
<i>Ce que l'on entend par décorer un cornet</i> .....	726
Manons.....	724
Marcelin.....	747
Massepains.....	751
— royaux.....	752
Marcelin.....	747
Marguerites.....	749
Mecklembourg (petits).....	746
Meringue (pièce montée) (fig. 136).....	682
— française, ruche d'abeilles (fig. 134).....	680
— à l'Italienne.....	753
Petites meringues dites à la reine.....	747
Meringue suisse à la vanille (fig. 136).....	682
— soufflée.....	753
Mille-feuilles (fig. 130).....	671
Mille-riens.....	696
Mince-pies.....	677
<i>Observation</i> .....	677
Moka (gâteau).....	678
Mousse à l'orange.....	734, 742
Napolitain (fig. 128).....	667
— en génoise fin (fig. 129).....	669
Normands (petits).....	748
Nougats (petits).....	747
— brun (fig. 143).....	692
— de Montargis (petits rochers).....	695
Pain de la Mecque.....	733
— de Gènes.....	734
Panier de fruits glacés (fig. 141).....	689
Détrempe de la pâte d'amande.....	699
Pâte d'amandes aux œufs.....	744
— cuite (friable).....	744
— italienne.....	699
— à petit four.....	744
— à timbale.....	744
— soufflée.....	745
Piémontais (petits).....	678
Plumquet.....	677
Polka ou saint-honoré.....	731
Pommes à la Bourdaloue.....	734
Ponts-neufs (petits).....	728
Portugais.....	675
Prositroles ou profiteroles.....	731
Punch.....	735



Quillet aux pistaches.....	678
Riens (Mille-).....	696
Richelieu (fig. 126).....	664
Rissoles à l'américaine.....	730
— italiennes.....	730
— de Noël à l'anglaise.....	730
— à la purée de bécasses.....	721
— de queues de crevettes à la Joinville.....	721
— à la polonaise.....	721
— suisses.....	730
Rivoli (Gâteau de).....	680
Ruche d'abeilles (fig. 134).....	680
Savarin.....	675
Siciliennes.....	676
Solférino (dessin 144).....	695
Sultane (petite).....	690, 746
Tarte anglaise.....	729
— composée.....	729
— à la frangipane.....	729
Tourte d'entrée.....	702
<i>Observation</i> .....	702
Tourte aux dolpettes italiennes.....	703
Tourte à la moelle.....	730
— de pigeonneaux.....	703
— (croûte de) et de timbale.....	705
Vacherin suisse (dessin 135).....	681
Zwibacks.....	751
<i>Observation</i> .....	751

## OFFICE

## Des glaces chaudes et froides.

De la glace de sucre.....	756
Du fondant (préparation).....	759
<i>Manière de s'en servir</i> .....	759
<i>Observation</i> .....	759
Appareils à manqués.....	757
— à l'italienne.....	757
Glace à portugais (à l'orange).....	758
— au rhum (à chaud).....	758
— au rhum (à froid).....	757
<i>Observation</i> .....	757
Glace au kirsch et au marasquin.....	758
<i>Observation</i> .....	758
Glace chaude au chocolat.....	760
— royale au chocolat.....	760
— — au café.....	760

<i>Observation</i> .....	760
<i>Observation générale</i> .....	761
Glacé royale (pour décor).....	756
<i>Observation</i> .....	756
Cuisson et choix du sucre.....	761
Du pèse-sirop ou aréomètre.....	762
<i>Manière de s'en servir</i> .....	762
<i>Observation</i> .....	763
<i>Manière de clarifier le sucre</i> .....	763
<i>Les différentes cuissons</i> .....	764
<i>Caramel</i> .....	774
<i>Des différentes grosseurs de sucre pour praliner</i> .....	775
<i>Des différentes manières de préparer les amandes</i> .....	776
<i>Manière de caraméliser un moule</i> .....	776
Fruits glacés au caramel.....	777
— — au cassé.....	778
<i>Observation générale sur les fruits glacés au cassé</i> ..	778
Fondants Montmorency.....	766
— framboisés.....	767
— ananas.....	767
— au citron.....	767
— aux avelines.....	768
— au chocolat praliné.....	768
<i>Observation générale</i> .....	768
Caramels au suc de framboises.....	769
— aux pistaches.....	769
— à la violette.....	769
<i>Observation générale</i> .....	770
Pastilles aux framboises.....	770
<i>Observation</i> .....	770
Pastilles fondantes moulées.....	770
Candi à chaud.....	770
— à froid.....	771
<i>Observation sur l'amidon</i> .....	771
Conserve de fruits.....	771
— de liqueurs.....	771
— aux avelines.....	772
— de cacao caraque.....	772
Bonbons au marasquin.....	772
— au citron.....	772
— à l'orange à la crème.....	773
— l'élixir de Garus.....	773
<i>Observation</i> .....	773
Fruits ou sujets coulés en sucre blanc.....	773

## Pâtes de fruits.

Pâte d'abricots.....	781
----------------------	-----

Pâte d'amandes ou d'avelines soufflées.....	782
<i>Observation</i> .....	782
Pâte de coings.....	781
Pâte de marrons.....	781
<i>Observation</i> .....	782
Pâte de pistaches.....	782
— de pommes.....	780
— de pommes à la royale.....	780
— de reines-Claude.....	781

### Des glaces et gramolates.

<i>Notice</i> .....	828
<i>Observation sur le sanglage des glaces</i> .....	830
<i>Manière de frapper le champagne</i> .....	830
Carafes frappées.....	831
Des glaces françaises.....	831
De l'anglaise.....	832
<i>Observation</i> .....	832
Glaces à la vanille (bombe) (fig. 162).....	833
— aux avelines.....	838
— aux amandes brûlées ou simplement grillées....	834
<i>Observation générale</i> .....	834
Bombe Nesselrode.....	836
— mexicaine.....	834
Madeleine (aux fruits) (fig. 166).....	836
Dame Blanche (fig. 167).....	837
<i>Observation</i> .....	838
Asperges à la Saint-Charles (fig. 168).....	839
Bombe fourrée (fig. 169).....	840
Parfait au café (fig. 170).....	840
<i>Observation</i> .....	841
Bombe panachée.....	841
Rochers multicolores (fig. 171).....	842
Soufflés froids.....	849
<i>Observation</i> .....	850
Glace aux abricots.....	843
<i>Observation</i> .....	843
Glace de pêches.....	844
— de melon (fig. 172).....	844
— à la groseille framboisée.....	845
— de cerises.....	845
— raisin en glace (fig. 164).....	835
— de la paix.....	845
Bombe de Solférino (fig. 173).....	846
Pyramides de glaces variées (fig. 163).....	835
Coquilles garnies de fruits divers (dessin 165).....	836

Suprême de fruits glacés au champagne.....	838
<i>Observation</i> .....	838

**Gramolates.**

<i>Notice</i> .....	848
Gramolates de poires.....	849
— de framboises.....	849
— napolitaines.....	849
— vénitiennes.....	849

**Compotes.**

Compote de pommes cuites au four.....	783
— de Canada.....	783
— de reinette.....	783
<i>Observation</i> .....	784
Compote de poires.....	784
— d'oranges.....	784
— de salade d'oranges.....	785
— d'ananas.....	785
— d'abricots.....	785
— de mirabelles.....	786
— de reines-Claude.....	787
— de cerises.....	787
— d'azeroles.....	787

**Marmelades.**

Marmelade de pommes ordinaire.....	788
— de coings.....	788
<i>Observation</i> .....	789
Marmelade de mirabelles.....	789
<i>Observation</i> .....	789
Marmelade d'abricots.....	790
<i>Observation</i> .....	790
Marmelade de melon.....	791
— d'épine-vinette.....	791
<i>Observation générale</i> .....	791

**Gelées de conserves.**

Gelée de pommes.....	824
<i>Observation</i> .....	824
Gelée de coings.....	825
<i>Observation</i> .....	825
Gelée de groseilles.....	825
<i>Observation</i> .....	825
Gelée de groseilles framboisée.....	826
<i>Observation</i> .....	826

Gelée de framboises.....	826
<i>Observation</i> .....	826
Gelée de Bar.....	827

### Confitures.

<i>Observation</i> .....	792
Confiture de cerises.....	792
<i>Autre manière</i> .....	793
Confiture de coings en quartiers.....	793
— de poires en quartiers.....	794
— de prunes mirabelles ou de reines-Claude...	794
— de fraises.....	794
<i>Observation</i> .....	794
Confiture d'abricots.....	795
— de framboises.....	795
— de groseilles de Hollande.....	795
— de groseilles à maquereau.....	795
<i>Observation</i> .....	795

### Fruits confits.

Angélique confite.....	796
<i>Observation</i> .....	796
Cerises confites.....	797
Oranges confites.....	797
<i>Observation</i> .....	797
Abricots confits.....	797
<i>Observation</i> .....	798
Mirabelles confites.....	798

### Fruits à l'eau-de-vie.

Cerises à l'eau-de-vie.....	799
<i>Observation</i> .....	799
Chinois à l'eau-de-vie.....	800
Abricots à l'eau-de-vie.....	800
<i>Observation générale</i> .....	800
Cédrats, mandarines, oranges, citrons, bigarades et grenades à l'eau-de-vie.....	801
Brugnons à l'eau-de-vie.....	801
Abricots-pêches et pêches de vignes à l'eau-de-vie....	801

### Bavaroises.

Bavaroises au café à l'eau.....	802
— — à la crème.....	802
— américaines.....	802

Bavaroisés au chocolat.....	803
— aux amandes.....	803
— aux pistaches.....	803
<i>Manière de préparer le café à l'eau.....</i>	803
<i>Manière de brûler le café, autrement dit de le torréfier.....</i>	804
<i>Observation.....</i>	804
Café froid à l'eau.....	805
— à la crème.....	805
Chocolat.....	806
<i>Manière de préparer le chocolat au lait.....</i>	806
Chocolat à l'eau.....	806
<i>Observation.....</i>	806
Cacao.....	807
Thé.....	807
<i>Observation.....</i>	807

## RAFRAICHISSEMENTS

Sodas à la groseille.....	808
— framboisés.....	808
<i>Observation.....</i>	808
Eau de groseille framboisée.....	808
Orgeat.....	809
Limonade à chaud.....	809
— à froid.....	809
Orangeade.....	810
Grogs de fine champagne.....	810
— au kirsch.....	810
— au rhum.....	810
<i>Observation.....</i>	810
Vin chaud.....	810
<i>Observation.....</i>	811
Punch pour soirées.....	811
<i>Observation.....</i>	811
Punch lié.....	811
<i>Observation.....</i>	812

## Sirops.

Sirop de gomme.....	813
— de fleurs d'oranger.....	813
— de coings.....	813
— d'orgeat.....	814
<i>Observation.....</i>	814
Sirop de groseilles.....	814
<i>Observation.....</i>	814
Sirop de groseilles framboisé.....	815

Sirop de framboises pures.....	815
<i>Observation</i> .....	815
Sirop d'azeroles.....	815
<i>Observations générales</i> .....	816

### Ratafias.

Brou de noix.....	817
<i>Autre manière</i> .....	817
Cassis de Dijon.....	817
Ratafia de noyaux.....	818
<i>Observation</i> .....	818
Ratafia de genièvre.....	818
— d'épine-vinette.....	818
— de cerises.....	818
— composé.....	819
— de mûres.....	819
— de groseilles.....	819
<i>Observation générale</i> .....	820
Ratafia de Malaga.....	820
— italien.....	821
— de muscat noir.....	820
Quinquina anglais.....	821
— français.....	821
— suisse.....	821
Ratafia d'Espagne.....	822
Huile ou crème de cédrats.....	822
— d'oranges.....	822
— de citrons.....	822
<i>Observation</i> .....	822
Rossolis.....	823
DICTIONNAIRE DES TERMES TECHNIQUES DE L'ART CULINAIRE	851
Table des planches.....	871
Table des matières.....	875

FIN DE LA TABLE DES MATIÈRES